

DANIEL BALMACEDA

La comida *en la historia argentina*



Daniel Balmaceda

La comida en la historia argentina

Sudamericana

OceanofPDF.com

A Silvia, y a Sofía y Pancho Balmaceda

OceanofPDF.com

INTRODUCCIÓN

Entre las mañas que cada uno de los escritores tenemos, hay una que recordé en cuanto empecé a escribir esta introducción. Evito comenzar un texto con la palabra “no”. Por eso, una reacción interna frenó mi impulso de comenzar escribiendo algo que a esta altura del párrafo puedo decir sin problemas: no sé cocinar. Mejor dicho, sé resolver el básico de supervivencia, pero nada más. En contraposición, me encanta la comida. Por lo tanto, este libro no ha sido escrito por un experto, sino por un fanático.

Ocurrió algo inesperado, y a la vez interesante, mientras escribía *La comida en la historia argentina*. Desde hace un par de años, cuando comencé a investigar, cada vez que alguien me preguntaba sobre qué estaba trabajando, mi respuesta generaba reacciones muy disímiles. Algunos me entregaron recetas. Otros me reclamaron la presencia de determinado plato tradicional. Hubo quienes me contaron que en su casa se comía búho o que las empanadas llevan trece repulgues, que para revolver los dulces se usa palo de higuera, que los alfajores son santafesinos, que los alfajores son cordobeses, que el chimichurri se llama de esa manera porque un inglés dijo “Give me the curry”, que el queso y dulce se llama “Martín Fierro”, que la milanesa napolitana nació en el bar Nápoli, que los sorrentinos los inventó Felucho Sorrentino.

Se percibía la pasión por las cuestiones gastronómicas y el inestimable deseo de colaborar. Aprovechando el entusiasmo, consulté a amigos de las provincias por sus empanadas. ¿Cómo es la clásica empanada salteña? ¿Y la tucumana? ¿Y la correntina, la santiagueña, la cordobesa, la jujeña? Terminé teniendo tantas empanadas tucumanas como tucumanos consultados. Lo mismo en el resto de las provincias. O tantas tabletas

mendocinas como mendocinos entrevistados. Es una muy buena lección que me dejaron los sondeos. Cada región, provincia o inclusive ciudad defiende con celo su comida. Así como cada cual tiene su versión sobre estos asuntos, me permito ofrecer la mía en este libro.

También merecen mucha atención los mitos en torno de los alimentos. Existen conceptos muy arraigados. El postre vigilante habría nacido en un bar cercano a una comisaría de Palermo. Un cocinero quemó una milanesa y tapó la quemadura con queso y tomate, inventando la napolitana. El edecán de Roca inventó el revuelto Gramajo en la Campaña del Desierto. Y el más arraigado: la cocinera de Rosas inventó el dulce de leche.

La comida en la historia argentina rastrea el origen de gran variedad de alimentos: empanadas, milanesas, hamburguesas, choripán, chivito, asado, pastas, locro, mazamorra, puchero, especias, tomates, quesos, papas fritas, aderezos, pizzas, helados, dulce de leche, duraznos, postres, chocolate, tabletas y alfajores, entre otros. A su vez, se ocupa de las historias de algunos restaurantes, ya inexistentes, que fueron emblemáticos.

Sin dejar de lado una mirada antropológica sobre la relación del hombre y los alimentos, rescata anécdotas y situaciones que vincularon a las personalidades de nuestra historia con la comida. ¿San Martín tomaba helado? ¿Se comían pastas en 1810? ¿Con qué postre Urquiza sorprendió a Sarmiento? ¿A quiénes agasajó Güemes con empanadas? ¿Qué salsa inventó Leloir? ¿Quién creó la parrillada? ¿Cuál era el postre preferido de Borges? ¿Y el plato que cautivaba a Gardel? ¿Cuál fue el primer fracaso culinario de doña Petrona? ¿Cómo conoció Fidel Castro el choripán? Asimismo, repasaremos las historias de los pioneros, como Noel, Magnasco, Saint o Fort.

Contiene, además, recetas en casi todos sus capítulos, para entretenimiento de aquellos que poseen el talento de convertir los alimentos en esas comidas tan exquisitas que forman parte de las mesas argentinas.

CUANDO HAY HAMBRE NO HAY SUELA DURA

Los primeros seis integrantes de la expedición de Pedro de Mendoza que desembarcaron en la banda occidental del Río de la Plata se toparon con unos yaguaretés. Este encuentro les permitió participar de la primera gran comilona. Parece que tenían mucha hambre porque no dejaron ni los huesos. Una vez concluida la degustación, los yaguaretés se retiraron satisfechos. En términos deportivos diríamos que los felinos se quedaron con el punto: Jaguares 1 - Españoles 0.

A pesar de las bajas, el adelantado despachó un segundo contingente que tuvo mejor suerte que sus predecesores. Así arrancó la llamada primera fundación de Buenos Aires, aunque se podría discutir un largo rato si debe ser considerada tal.

¿Por qué desembarcó en la entrada del Río de la Plata en febrero de 1536? Porque necesitaba esperar la comida, los alimentos que viajaban en una carabela con retraso. No pareció entender la urgencia Alonso de Cabrera, capitán de la embarcación que todos aguardaban. El hombre creyó que sería más útil navegar hacia el Norte y las provisiones nunca aparecieron por Buenos Aires. Hacía falta comida y acudieron a los querandíes, una tribu nómada que por ese tiempo se hallaba en la costa del Plata, aunque su habitual residencia era en Santa Fe.

Los aborígenes les llevaban alimentos a los españoles, en un indudable gesto de hospitalidad. Pero parece que los conquistadores no se consideraban bien atendidos y se sintieron con derecho a reclamar. El resultado fue que a las dos semanas de recibir pescado y maíz en la puerta

del precario fortín perdieron el beneficio. Los nativos se retiraron y el hambre asomó en el poblado español.

El adelantado Mendoza disfrutaba de cierto privilegio, debido a su cargo y a que se encontraba postrado, muy enfermo. A su choza siempre llegaba alimento. Una perdiz o unos pichones que le cocinaban. Pero puertas afuera el panorama era otro.

Pasaron tres semanas sin comida y Mendoza envió una comisión de cazadores que tuvieron la mala suerte de toparse con los yagaretés. Muy mala suerte: Jaguares 2 - Españoles 0. Preocupado por la acumulación de adversidades, el adelantado organizó una expedición mejor equipada rumbo al Oeste con el único fin de obtener comida. Partieron trescientos hombres a pie y treinta a caballo que el 15 de junio se toparon con los querandíes. Ya no eran amigos. Estos nativos —que cuando tenían sed y no contaban con agua, mataban animales y se bebían su sangre— respondieron al ataque de los españoles. Una vez más los conquistadores fueron derrotados.

Mendoza ordenó que se mojaran los cinturones y las suelas de los zapatos para que, una vez masticables, se los comieran. Imaginamos lo que habrían dado por un buen pastel de cabrito, cocinado al estilo propuesto por Ruperto de Nola en 1529:

- 1) Si por caso fueren muy gordos los cabritos para asarlos, puedes hacer de ellos pedazos y hacerlos pasteles o empanadas.*
- 2) Puedes tomar salsa fina y perejil cortado y ponlo en empanadas con un poquito de aceite dulce y vaya esta vianda al horno.*
- 3) Y un poco antes que las saques del horno, batir unos huevos con agraz o zumo de naranja y ponerlos dentro de la empanada por el respiradero del cobertor de la empanada.*
- 4) Y después tornarlo al horno por espacio de tres paternostres [padrenuestros].*
- 5) Y después sacarlo y ponerlo este pastel delante del señor en un plato, abrirlo y dárselo.*

Sin embargo, estaban muy lejos de disfrutar del cabrito en pastel. En medio del caos, tres soldados apostaron sus vidas en una acción que los

salvara al menos a ellos del hambre. Durante la noche mataron uno de los pocos caballos que quedaban y se dieron un banquete aliviador. Gravísimo error: los caballos eran tan sagrados como las vacas en la India, ya que los necesitaban para cazar, pelear o trasladarse. Por la mañana se llevó a cabo la pesquisa para dar con los bandidos. Es de suponer que con solo observar sus semblantes fueron descubiertos. Confesaron y Mendoza mandó colgarlos. Por la noche, Diego González Baytos se acercó al cadáver suspendido de su hermano. Le cortó parte del muslo y lo comió asado. No fue el único: al amanecer, ninguno de los tres ajusticiados tenía piernas ni glúteos.

Este episodio llevaría al rey de España a decretar el perdón de aquellos que por hambre habían comido carne humana en América.

OceanofPDF.com

¿PRIMERO FUE EL HUEVO O LA GALLINA?

El tema lo abordó Harold McGee en su obra fundamental *La cocina y los alimentos*. Allí aclaró que para la Iglesia “la gallina fue antes que el huevo porque Dios primero creó a los animales, no sus aparatos reproductores”. Pero también ofreció la otra mirada, en este caso, la del novelista victoriano Samuel Butler, quien dio prioridad al huevo cuando dijo que “una gallina es solo el medio de que se vale el huevo para hacer otro huevo”.

En *The New Food Lover's Companion*, sus autores (Sharon Tyler y su marido Ron Herbst) también hicieron un aporte: recopilaron diversas leyendas donde se mencionan huevos, como, por ejemplo, de los fenicios, los egipcios y algunos indios americanos. En todas brillan por su ausencia las gallinas. Por lo tanto, para ellos, el huevo debió existir antes. Claro que fue así. De hecho, los reptiles y los pescados ponían huevos antes de que la Eva de las gallinas irrumpiera en la Tierra. Los puristas dirán que estos argumentos son inválidos porque en realidad debemos comparar a la gallina y los huevos que ella pone. Pero como la clásica pregunta no especifica, nos sumamos al matrimonio Herbst.

Las gallinas comenzaron a domesticarse unos 7.500 años antes de Cristo, en el sudeste asiático, actual región de Tailandia, Laos, Camboya y Vietnam. Tanto los sumerios como los egipcios y los griegos —que eran más consumidores de huevos de codorniz— mantuvieron y perfeccionaron la domesticación. ¿Por qué lo hacían? No por su carne, ya que otros animales eran mucho más aprovechables en este aspecto, sino por los

huevos. Las gallinas son ponedoras constantes, es decir, productoras muy efectivas.

Esa cualidad le vino bien a Asurbanipal II, rey de Persia, quien a mediados del siglo IX a. C. dio el mayor banquete de la historia. Fue por la inauguración del palacio Kalah. Asistieron 69.574 comensales y entre la abundante comida figuraban diez mil huevos frescos que se prepararon de distintas maneras.

Los fenicios llamaban a las gallinas “aves de jaula”. Los griegos, “aves persas”. Para los etruscos, sus proveedoras eran las “gallinas de Adria” (en la actual región del Véneto), que pasaron al Imperio romano para que sus huevos fueran consumidos, junto con aceitunas, en los platos de entrada de sus banquetes. No se trataba de huevos duros como podría suponerse. En la Antigüedad se prefería comerlos blandos porque consideraban que al endurecerse disminuían sus propiedades nutritivas. En la mediana edad estaban permitidos, pero nadie osaba darle a un mayor o a un niño un huevo duro.

En tiempos medievales los huevos preferidos eran los de gallina. Se aseguraba que los que se generaban entre el novilunio y el plenilunio eran más llenos y mejores. En cuanto a sus componentes, la yema era considerada más nutritiva que la clara.

Gracias a la producción de los gallineros, era el alimento más accesible. Aunque su tamaño era menor que los de nuestro tiempo, se trataba de un eficaz sustituto de la carne. En los monasterios los preparaban de muy diversas formas porque necesitaban encontrar alternativas para que no cansara. También en las cortes, los huevos eran un desafío para los cocineros que buscaban diversificar las posibilidades, por ejemplo, como plato de entrada acompañados con quesos. Frito, pasado por agua, poché, duro y picado son las preparaciones clásicas que surgieron de las cocinas de avanzada a través del tiempo. Pero hay más.

Manual de la criada económica y de las madres de familia (manual básico para cocineros americanos y españoles, publicado en Madrid en 1830, y a los tres años en Buenos Aires) menciona los huevos pasados por agua, los revueltos, los “a la tripa”, los “a la nieve”, los hechos con manteca negra y los blandos, cuya receta es la siguiente:

Se hace hervir el agua en una cacerola y en ella se echan los huevos; se dejan cocer cinco minutos, se sacan y se echan en agua fría, y con mucho cuidado se les quita la cáscara para no perjudicar a la clara. Se sirven así enteros con salsa blanca, o picante, o con relleno de acederas.

Alejandro Dumas, por su parte, consignó que casi todos los libros de cocina aconsejaban aprovisionarse de huevos entre las dos festividades de Notre Dame, es decir, entre el 15 de agosto y mediados de septiembre. Además, el autor de *Los tres mosqueteros* sugería un sistema de conservación. Consistía en “enterrarlos en cenizas de leña nueva, a la que se le mezclan ramas de enebro, laurel y otras plantas aromáticas; es recomendable mezclar estas cenizas con arena muy seca y muy fina”.

En el campo argentino también se hacía, pero con objetivos poco gastronómicos. Aunque sin demasiada convicción, lo explicamos: el paisano tenía la costumbre de enterrar un huevo como talismán para detener la lluvia.

También disponíamos del método para dejar de adelgazar. La fórmula fue difundida por la revista *Fray Mocho*, en 1916: “Un régimen excelente para engordar consiste en tomar, antes de cada comida, 6 u 8 huevos crudos”. Salud.

ABIPONES, MATACOS Y MIEL

La dulzura siempre fue bienvenida. La relación del ser humano con los dulces es una cuestión antropológica. Y se origina desde el primer día de vida, ya que la leche materna es dulce. De ahí en más, siempre lo dulce genera un placer. Por eso las sociedades antiguas se ocuparon de endulzar alimentos para que fueran más digeribles o simplemente para disfrutar de la comida.

La miel fue el aderezo por excelencia durante siglos, hasta que los árabes obtuvieron azúcar de la caña. Recién se conocería en América a partir de los viajes de Cristóbal Colón. Esto no significa que los nativos americanos prescindieran del dulce. Al contrario, lo apreciaban y valoraban. La miel era un ingrediente esencial en la América precolombina. En nuestro territorio, los matacos distinguían dieciséis tipos. Incluso figuraba como parte de las reglas sociales: era muy mal visto que un mataco, a la vuelta de sus correrías, regresara a su casa sin miel. Para este grupo nativo era una necesidad básica. Pero en talento para obtenerla, nadie superaba a los abipones.

Los belicosos nativos del norte del país, que habitaron sobre todo en Chaco y parte de Formosa, se situaban en zonas boscosas y se quedaban quietos en silencio hasta divisar una abeja volando, por lo general, a varios metros de altura. Agudizando su excelente vista, el abipón comenzaba una carrera de persecución aire-tierra hasta que el insecto llegaba al panal. Entonces trepaba el árbol con una sencillez envidiable, tomaba la miel, la depositaba en un cuenco de cuero y escapaba con el botín.

En América, los principales dulces precolombinos fueron la miel y el arrope (pulpa de frutas convertida en jalea), hasta que la gran producción azucarera de Cuba y Brasil generó grandes cambios en los hábitos

alimentarios del continente. Lo curioso es que América le presentó alimentos a Europa (tomate, maíz, papa, chocolate, vainilla, por ejemplo) y viceversa (trigo, té, café, cítricos y carne vacuna arribaron desde el Viejo Continente). Pero con el azúcar ocurrió algo llamativo. Colón la transportó en 1493, en su segundo viaje de Europa a América, donde se multiplicó —a partir de tierras adecuadas para su cultivo y mano de obra forzada— hasta convertirla en un producto popular y accesible para el mundo entero.

Más allá del impacto que el azúcar provocó en la economía y en la gastronomía, la miel importada de España, así como también la americana, se mantuvieron en la repostería más tradicional, como en la quesadilla, el histórico postre del noroeste argentino, y en los buñuelos.

Rescatamos la receta de los buñuelos de naranja propuesta hace cien años por Mercedes Cullen, oriunda de Santa Fe.

- 1) Se derrite una cucharada de manteca.*
- 2) Se le agrega una taza de agua y se deja hervir.*
- 3) Se retira la cacerola del fuego, se le agregan dos cucharadas de harina, una cucharadita de maicena y sal, todo disuelto en agua.*
- 4) Se vuelve a poner a fuego moderado, revolviéndolo hasta que la pasta se despreque de los lados de la cacerola.*
- 5) Cuando está tibia se le ponen dos yemas batidas, la cáscara rallada de una naranja y una clara batida a nieve.*
- 6) Se fríen por cucharadas en grasa bien caliente y se espolvorean con azúcar impalpable o miel.*

Los buñuelos bañados con miel son una tradición árabe, arraigada en suelo español durante los siete siglos en que ocuparon parte de la península ibérica. La influencia árabe en nuestra comida —y más aún, en nuestras costumbres— es mucho más importante de lo que suele imaginarse.

MODALES EN LA MESA: EL TENEDOR DIABÓLICO

Hace millones de años nuestros antepasados chimpancés vivían en los árboles, comiendo lo que recolectaban y lo que cazaban con sus hábiles manos. Llegó el momento en el que fueron expulsados de los árboles por monos más bravos y, por una necesidad de supervivencia, dejaron de desplazarse con las cuatro patas y comenzaron a erguirse para poder divisar la presa o la comida disponible. En aquel tiempo, los simios ya se alimentaban utilizando instrumentos simples que los ayudaran. El hombre los perfeccionó.

Primero fueron los cuchillos (piedras afiladas), necesarios para separar la carne del hueso y para reemplazar a la dentadura, que, por falta de cuidado, tenía poca vida útil. Luego, las cucharas (caparazones de moluscos o maderas y piedras cóncavas), que sirvieron para contener líquidos, ya sea de frutas o agua. Los primitivos “cubiertos” no se compartían. En aquellos lejanos tiempos cada cual resolvía por su cuenta su necesidad básica de alimentación. La costumbre de reunirse a comer se originó más adelante, a partir del uso del fuego para cocinar. Allí surgió una nueva utilidad del cuchillo, cuando los hombres advirtieron que la carne trozada se cocinaba más rápido.

Las grandes civilizaciones occidentales de la Antigüedad hicieron aportes. Los griegos comían recostados en las mesas que hoy denominamos “ratonas”. Empleaban las manos, salvo cuando precisaban acudir al cuchillo para cortar carne o a la cuchara para tomar caldos. Para los banquetes, los romanos prescindían del cuchillo (les traían la carne ya cortada en las bandejas para servir), pero sumaron la servilleta: por lo general, cada cual

llevaba la propia. La usaban para secarse las manos, que enjuagaban en una fuente entre plato y plato, y tenía otra utilidad: envolver restos de comida para llevarse a su casa. Sí, los romanos fueron los precursores de la *doggy bag*.

A esa altura de la historia, ya asomaban determinadas reglas para tener en cuenta durante un banquete. Lo que hoy llamamos “buenos modales en la mesa” en un principio fueron medidas para prevenir ataques. El clásico ejemplo es el de mantener las manos encima de la mesa, surgido para evitar que alguien acuchillara al que tenía a su lado. También formaba parte de las conductas aceptadas el hecho de tomar todos de la misma copa o botella. De esta manera se cuidaban de los envenenadores.

Teníamos los cuchillos, las cucharas, unos platos bastante básicos, las servilletas y los modales. Pero en el siglo XI el Imperio bizantino provocaría una revolución en la mesa. Mejor dicho, con la mesa. Porque estas pasaron a ser más altas (dejaron de ser ratonas), y se dio importancia a las sillas. En Constantinopla, así, los comensales adoptaron una nueva postura para comer. Entonces surgió el tenedor, instrumento necesario para el curioso método que consistía en pinchar la comida y llevarla a la boca. Los primeros tenían solo dos puntas y fueron muy resistidos porque, por falta de costumbre y de manejo de las distancias, se provocaban accidentes. Hay que tener en cuenta que las puntas eran como clavos. Tampoco dominaban el arte de pinchar y se agregó una tercera punta. La forma atrajo una nueva complicación.

Teodora, hija del emperador bizantino Constantino X Ducas, formó familia en Venecia con el duque Domenico Selvo, a comienzos del siglo XI. Los venecianos no se acostumbraban al tenedor de Teodora. Se lastimaban y les costaba pinchar. Pero el gran inconveniente fue el diseño. La Iglesia lo condenó por encontrarlo no solamente peligroso, sino con la forma del tridente que utilizaba el diablo. Precisamente, el cardenal Pedro Damián lo calificó de *instrumentum diaboli*.

La mala prensa del tenedor continuó por siglos en Europa. Todos preferían usar las manos. Eso sí, las normas establecían que la carne debía tomarse con tres dedos (pulgar, índice y mayor) y que estaba mal visto colocarla en la palma de la mano. En 1530, Erasmo de Rotterdam ofrecía

consejos para comportarse debidamente en la mesa. Por ejemplo, que en vez de chuparse los dedos después de comer, se limpiaran en el mantel o la servilleta.

El gran paso para la inserción del tenedor en Europa lo dio Catalina de Medici, dama cuya historia conoceremos a los postres. Al casarse con Enrique II, Catalina incorporó los tenedores en la mesa del rey. El proceso de asimilación continuó avanzando, pero con la misma lentitud. El tenedor de Constantinopla del siglo XI terminó siendo adoptado en las cortes a mediados del siglo XVI y se sumó a las casas de toda Europa doscientos años después. ¿Y en América?

La provisión en nuestro continente era muy baja. El arqueólogo Daniel Schávelzon, en su magnífico *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*, explicó que, si bien “los cubiertos comenzaron a aparecer en el virreinato”, es decir, a partir de 1776, “recién hacia 1850 desapareció la costumbre de comer con las manos”. Desde el gobierno del virrey Cevallos hasta —casi— la batalla de Caseros, a pesar de los cubiertos, la mayoría comía usando sus dedos. Esto no significa que no hayan existido reglas sociales en la mesa.

Uno de los más consultados manuales de estilo de aquel período fue el *Catón cristiano y catecismo de la doctrina cristiana*, publicado en 1827, que se leía en las escuelas. Allí se dictaban, entre otras, estas premisas:

Procure antes de sentarse lavarse las manos y limpiarse las narices porque una vez puesto a la mesa, no conviene hacer nada de esto: en el desdoblar la servilleta y comenzar a comer no sea el primero; ni el postrero en acabar.

Use de tal manera la servilleta y manteles, que no deje en ellos señal, y por esto no ensucie los dedos, ni los labios con lo que come, ni acuda tras cada bocado a limpiarse sino cuando hubiere de beber, y en acabando, esté sin mirar a otra parte. No destroce la comida con las manos; sino parta con el cuchillo lo que hubiere de comer, y no más. La sal u otra cualquiera cosa de comunidad, tomará con la punta del cuchillo.

La fruta que tiene cáscara la mondará [pelará] primero, y el hueso de ella o de la carne no la roa, que es de perros, ni dé golpes para sacar la médula, que es de golosos.

Mientras parten la comida mire y aprenda cómo se hace. Cuando diere a otro cuchillo o cosa que tiene punta, no sea por ella, y límpielo primero. No tome para echar de un plato en otro las viandas con la mano, ni para darlas a otro, sino en plato, o en la punta de cuchillo.

No tome lo que ha de comer más que con tres dedos ni coma con la mano izquierda, ni haga con ella acción de comedimiento. Si otro come en su plato, tome solamente de la parte que le cabe medidamente, y el pan una vez mordido, o cosa que de él sacare no convide con ella.

No mire lo que le dan a otros, ni de qué manera comen o beben. Deje siempre algo sobrado, no parezca que platos y todo se quiere comer. No se enjuague la boca ni chupe los dedos, ni lama los labios, ni huela lo que come, ni lo enfríe a soplos.

No coma con ahínco, mas sea templado en el comer y beber, y si es vino, éste ha de ser aguado porque en demasía es causa de lujuria. Si está otro bebiendo junto a él aguarde que acabe para haberlo de hacer, y si le falta algo al compañero avise al que sirve.

Excuse cuanto pudiere el hablar en la mesa, vaguitar con la vista y estar inquieto. Cuando se pusieren muchas viandas, es cortesía probarlas y glotonería acabarlas. No descortece el pan, ni desmigaje el queso, no deje cosa señalada con la boca, ni la dé a otro.

No eche debajo de la mesa las cáscaras o huesos, sino a un lado del plato, salvo cuando come otro juntamente con él. No se limpie los dientes con la servilleta, ni con las uñas ni con el cuchillo, sino con

mondadientes: y esto después de levantado de la mesa. Y no le deje en la boca.

Más allá de los preceptos que cumplía parte de la población, existían otras convenciones inevitables. En una Buenos Aires habituada a la escasez de vajilla, en la mesa circulaban uno o dos vasos que eran compartidos por toda la familia. Esta costumbre comenzó a abandonarse cuando durante las invasiones inglesas se observó que los oficiales británicos usaban cada cual su vaso o copa. Y, además, esto les permitía realizar una ceremonia novedosa en nuestros pagos: brindar.

Los vasos se socializaban por la escasez y lo mismo ocurría con el plato sobero. A veces, cuatro cucharas atacaban el mismo recipiente. Incluso solía compartirse una cuchara entre dos o tres. Estas eran imágenes muy normales que a nadie habrían llamado la atención en 1810. Puede darse cierta idea de lo que sería una comida en casa de Doménico Belgrano y María Josefa González Casero, padres del magnífico Manuel. Los Belgrano tuvieron trece hijos que sobrevivieron a la infancia. Descarte que en la casa contaran con quince platos, quince juegos de cubiertos y quince vasos a la hora de comer. Los vasos y cucharas compartidos más el enjambre de manos es la postal que debería quedarnos de una comida en casa de los Belgrano.

EL MARAVILLOSO MUNDO DE LAS ESPECIAS

El indispensable talento del hombre para transformar alimentos cocinándolos no solo se basó en su deseo de calentarlos (y más adelante, de enfriarlos), sino también en modificarles el gusto a través de los condimentos. La sal y la miel figuraron entre los más básicos. Pero apenas fueron el punto de partida de un mundo de especias, salsas y aderezos tan apreciados que, sin lugar a dudas, generaron las más grandes aventuras en la historia de la Humanidad.

Hace tres mil años un secreto perturbaba las mentes de los poderosos. ¿De dónde provenían la pimienta y el jengibre, que revolucionaban las insípidas comidas? ¿Cuál era la tierra capaz de generar semejante tesoro? Los fenicios conocían la respuesta, pero jamás la revelarían. Eran el eslabón esencial en la cadena de alimentación exquisita y querían monopolizar el conocimiento y que el mundo dependiera de ellos para conseguir los exóticos aderezos. Por ese motivo, alrededor del 950 a. C., la ciudad de Tiro (en el sur del Líbano) se convirtió en el primer mercado de especias del mundo.

Tan asociados estaban con estos manjares, que el término para denominarlas en ese entonces era “mercancía fenicia”. Merecido homenaje a aquellos intrépidos marinos que crearon algo inexistente hasta ese momento: una ruta de las especias. Iban de Tiro a las islas Molucas —el destino secreto—, en la costa de Indonesia. Luego, desde el puerto fenicio, levaban anclas rumbo a las grandes ciudades del Mundo Antiguo, llevando consigo el valioso cargamento.

Muchos monarcas se interesaron por las especias. Entre ellos, el faraón egipcio Necho II, quien en el 610 a. C. contrató a expertos para que, desde el Mar Rojo, navegaran hacia el Sur, en el sentido de las agujas del reloj, bordeando el continente africano. Atravesaron el estrecho de Gibraltar (tan adelantados eran, que lo atravesaron antes de que se llamara Gibraltar) y regresaron al punto de partida.

Mientras tanto, por la misma época, los cartagineses también desafiaban lo desconocido para comerciar con especias: el navegante Hannon dio la vuelta al África, pero en sentido inverso de las agujas del reloj. No se preocupó, no chocaron. Ni siquiera se vieron. Pero lo lograron: Egipto y Cartago iniciaron el comercio de pimienta y otras especias por las costas de África.

Mientras Alejandría se posicionaba como punto logístico, del otro lado del mundo, el duque chino Liu Bang fundaba la dinastía Han. ¿Por qué es recordado este hombre que gobernó a partir del 202 a. C. y que en su juventud había sido un humilde campesino? Por haber sido quien consolidó la mayor vía de comunicación terrestre del momento: la ruta de la seda, por la cual no solo circulaba ese preciado género sino las más variadas especias, a lo largo de doce mil kilómetros desde China hasta Siria.

El pueblo chino no era el único con intenciones de expansión comercial. También estaban los árabes, deseosos de optimizar el traslado de mercadería desde y hacia sus estratégicos puertos en el sur de la península arábiga. Ellos dieron otro de los grandes pasos de la historia de la logística, siempre motivados por las especias. Descubrieron el secreto de los vientos estacionales que les permitían ir y volver a India, Indonesia y China, es decir, los monzones. *Moussoum* en árabe significa “estación”, por lo tanto, para ellos eran los vientos estacionales. Sus navíos dejaban la costa de Omán entre abril y junio. Impulsados por el monzón de verano, llegaban en unos 120 días a China, sin contar las escalas que hacían en Ceilán, la isla de los rubíes y la canela. Para volver, esperaban los monzones de invierno. Navegando el océano Índico, el comercio de especias, gemas, marfiles, maderas preciosas y esencias aromáticas les proporcionó una firme prosperidad.

Por su falta de conocimientos respecto de las rutas comerciales, Alejandría estaba perdiendo poder. Hasta que su suerte cambió por una circunstancia fortuita. Un náufrago indio fue lanzado moribundo a sus costas. En Egipto lo cuidaron y logró curarse. Agradecido, decidió revelarles a sus salvadores el secreto de los monzones. De inmediato, los gobernantes macedonios (descendientes de las huestes conquistadoras de Alejandro Magno) enviaron una expedición a cargo de uno de los mejores geógrafos de su tiempo, Eudoxo de Cícico, quien regresó con un importante cargamento de especias.

Para el tiempo en que los egipcios recibían lecciones acerca del buen uso de los monzones, en la Roma del emperador Tiberio también se celebraba el hallazgo de los vientos milagrosos. Sobre todo, el renombrado cocinero Gavius Apicius, quien incorporó el cardamomo y otras exquisiteces a sus creaciones culinarias. ¿Un ejemplo? La carne con salsa al *garum* y calabazas a la alejandrina de su recetario:

- 1) *Mezclar benjuí, jengibre, cardamomo y un poco de garum.*
- 2) *Mezclar todo y freír la carne con esta salsa.*
- 3) *Hervir en agua unas calabazas, escurrirlas, echarles sal.*
- 4) *Moler pimienta, comino, coriandro en grano, menta fresca y raíz de benjuí; echar vinagre.*
- 5) *Luego añadir dátiles y piñones, picarlo todo.*
- 6) *Mezclar con miel, vinagre, garum y aceite. Todo ello se echará por encima de la calabaza.*
- 7) *Espolvorear pimienta y servir.*

Hoy la palabra *garum* nos resulta extraña. Sin embargo, para los romanos era una de sus salsas más conocidas. ¿Cómo la preparaban? Con el jugo que se desprendía de ciertos pescados de mar —normalmente arenques y caballas— después de ponerlos en salmuera, se hacía un aliño mezclándolo con vinagre, agua, aceite, vino y pimienta. Otra opción era utilizar las vísceras fermentadas de los pescados.

Pasó el tiempo y el esplendor del Imperio alcanzó su ocaso. Roma se bajó del podio de los poderosos y recibió constantes oleadas invasoras. Es

célebre el asedio de Alarico, el visigodo que reclamó un botín a cambio de no devastar la ciudad. El hombre pidió: cinco mil libras de oro, treinta mil libras de plata, cuatro mil túnicas de seda, tres mil pieles de color escarlata, tres mil libras de pimienta (es decir, una tonelada) y todos los esclavos bárbaros.

—¿Y qué les quedará entonces a los habitantes de Roma? —preguntó el Senado.

—La vida —respondió Alarico.

¿Le pagaron? Parece que no.

Los emperadores romanos se trasladaron a Constantinopla (en la actual Turquía) y dieron origen al Imperio bizantino. Esta nueva ubicación tenía sus beneficios porque era el paso obligado de las principales rutas de comercio terrestres y marítimas. Gracias a ello, la cocina bizantina del año 550 tuvo el privilegio de recibir de las caravanas beduinas el clavo de olor y la valiosa nuez moscada. Luego de haber pasado por ciudades que suenan a mil y una noches como Calicut, Ormuz, Basora y Trebisonda, estos tesoros culinarios venidos desde las lejanas Islas de las Especias (las Molucas) se combinaron con la canela en las expertas manos de los cocineros que la emperatriz Teodora (la mujer de Justiniano) había convocado de Persia e India. Después de atravesar medio mundo, especias y cocineros lograron lucirse en la *karidópita*, un aromático pastel de nueces que los griegos siguen preparando hoy con harina, azúcar, nueces molidas, huevos, leche, manteca, nuez moscada, clavo de olor y canela. La receta actual contiene:

2 tazas de nueces picadas

1 taza y 1/2 de pan tostado rallado

1 taza y 1/2 de harina

1 taza de azúcar

1 taza de leche

5 huevos

1/2 taza de manteca

Canela

Clavo de olor

1 cucharadita de levadura

Deben mezclarse todos los ingredientes, volcarlos en un molde y llevarlos a horno precalentado por cuarenta minutos.

Este recorrido aventurero por las rutas de las especias y su logística nos lleva a los desiertos de Arabia, a comienzos del siglo VII, donde se forjó una dulce historia de amor. La dueña de una caravanera, es decir, una empresa de caravanas, se enamoró de un mercader que trabajaba para su compañía. Este hombre solía transportar especias y otros artículos en la ruta de La Meca a Damasco. La señora, viuda, entabló una relación con el empleado. El caballero era Mahoma y poco tiempo después sintió el llamado de Alá y se convirtió en profeta.

En el siglo VIII, la fe difundida por Mahoma y las especias cruzaron de África a la península ibérica de la mano del general bereber Tariq ibn Ziyad. Su nombre quedó para siempre en España. Porque se bautizó a un peñón con el nombre Yabl al Tariq (es decir, “la montaña de Tariq”). Su pronunciación vendría a ser *Yibaltariq* y le decimos Gibraltar.

La inserción de la cultura árabe vino acompañada de exquisiteces, como los escabeches —con vinagre y jengibre—, las albóndigas —con pimienta, canela, hinojo y cardamomo— y los primitivos alfajores: contenían miel, clavo, canela y la sabrosa hierba denominada cilantro.

Ibn Razin al-Tugibi fue un gastrónomo árabe, nacido en Murcia, en 1227. Escribió un magnífico libro de cocina, *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, de donde tomamos la receta de la gallina asada:

- 1) Se limpian gallinas gruesas y se les pone debajo unas ramas para que queden levantadas del fondo de la olla.*
- 2) Se tapa la boca de la olla y se mete al horno tal como está, lejos de la lumbre, hasta que están bien cocidas y tiernas.*
- 3) Luego se sacan y la grasa se habrá juntado en el fondo de la olla.*
- 4) Se machaca sal, pimienta, canela y jengibre.*
- 5) Se trincha la gallina en la grasa mezclada con las especias y se sirve.*

Los señores feudales mostraban su poderío con una mesa bien servida. Para eso, debían disponer de los condimentos adecuados y pagarían lo que fuera por conseguirlos. Quienes podían hacerlo comían un buen pollo asado, que llevaba, además de sal, pimienta, canela, clavo de olor, azafrán, tomillo, laurel, romero, grasa de cerdo y unas gotas de vino tinto. Estos eran lujos que solo podían darse unos pocos.

La larga Edad Media tuvo, además de la invasión árabe a España, las Cruzadas. Cuando el Papa llamó a la cristiandad a rescatar la Tierra Santa que estaba en manos de los musulmanes, muchos se alistaron. Pero las primeras cruzadas fueron muy lentas porque las huestes conquistadoras avanzaron por tierra. Hasta que los venecianos aportaron su *expertise* en aguas del Adriático y el Mediterráneo, y se dedicaron a cruzar a los cruzados. ¿Con qué se les pagaba? Con oro y especias. Pimienta, clavo, comino, jengibre, nuez moscada, cardamomo, azafrán y canela inundaron las cocinas adineradas de Europa de la mano de Venecia, que astutamente desvió la antigua ruta marítima hacia los importantes puertos adriáticos.

Roma ya no estaba en su apogeo, pero seguía teniendo los caminos. Por eso, las especias viajaban desde los puertos del Adriático a Roma, y de Roma a las principales ciudades europeas. Así llegamos a París, donde nos encontramos con otra historia de amor. En este caso, eran un hombre maduro y su muy joven mujer. Lo que a uno le sobraba al otro le faltaba. Por eso, el caballero le escribió todo un tratado de instrucciones domésticas, recetas de cocina, consejos y recomendaciones para que la adolescente llevara adelante el hogar. El manual, conocido como *Le Menagier de Paris*, está fechado en 1393 y figura como autor “Un burgués parisino”. El paciente hombre le advertía sobre la necesidad de revolver los guisos para que no se pegaran, añadir sal para evitar que desbordara al hervir y le explicaba que, en lenguaje gastronómico, “abotonar” era pinchar clavos de olor en la carne. También le revelaba la preparación de la famosa salsa camelina, que sacaba de apuros a toda cocinera medieval:

1) *Tened en cuenta que en Tournais, para hacer camelina, muelen juntos jengibre, canela, azafrán y media nuez moscada.*

- 2) Remojan en vino y a continuación, sacan del mortero y agregan migas de pan sin tostar, humedecidas con agua fría.
- 3) Remojan en vino y luego hierven todo.
- 4) Por último, añaden azúcar roja.

Esto es la camelina de invierno. Y en verano se hace de la misma manera, pero no se hierva.

Como vemos, gracias a un buen desarrollo logístico, las especias orientales ya se veían en las mesas de los burgueses de Europa.

¿Qué pasaba en Oriente mientras los venecianos dominaban los mares? Después de la caída de la dinastía Han, China había cerrado sus puertas a los extranjeros y la ruta de la seda ya no llegaba hasta allí. Con la invasión de los mongoles al mando de Gengis Khan el sendero se reabrió en 1250. ¿Quiénes lo aprovecharon? Los venecianos, ni lerdos ni perezosos. Marco Polo, su padre y su tío atravesaron medio mundo y llegaron a las míticas tierras del extremo oriente, que solo conocían por los relatos de árabes y persas.

El viaje duró veinticuatro años, a través de veinticuatro mil kilómetros de estepas, montañas y desiertos. Marco, que en los archivos chinos figura como Po-Lo, volvió lleno de novedades que volcó en su *best seller Libro de las maravillas del mundo*, donde puede leerse que la cantidad diaria de pimienta que manejaban las aduanas del Gran Khan era de unos 4.100 kilos. Y que el jengibre era muy utilizado desde los tiempos de Confucio.

El monopolio veneciano puso nerviosos a muchos en Portugal, España, Inglaterra y Holanda. Todos querían participar del comercio y se disputaban a los mejores cartógrafos y navegantes de su tiempo. El objetivo era alcanzar la tierra de las especias, aquel lejano secreto fenicio que empezaba a ser revelado a través del libro de Marco Polo.

Los portugueses dieron el primer paso apuntando sus naves hacia el sur de África. ¿Qué naves? Las carabelas, ese tipo de embarcación que habían creado a fines del siglo XIII con el fin de realizar exploraciones en busca de rutas comerciales de provecho. España, por su parte, apostó al plan del marino genovés Cristóbal Colón, quien proponía alcanzar la tierra de las

especias navegando en el sentido contrario. Lo que ocurrió es bien sabido: en 1492 Colón desembarcó en lo que él denominó Indias Occidentales, para diferenciarlas de las Indias Orientales (Asia). Descubrió dos especias, la vainilla y el chili, que se rebautizó pimentón. A partir de la llegada a América, más bien a partir de su regreso a España, el reino de Fernando e Isabel adoptó el pimentón, que se hizo habitual en el menú. Por eso, no podía faltar en la comida criolla, como por ejemplo, en la norteña humita en chala, de 1749:

1) Se ralla el choclo, se raspa la pepita y a esto se le agrega zapallo rallado. Luego se pone en la cacerola grasa de cerdo, se pica la cebolla y se hace fritar. Se le agrega pimentón y un poco de agua o leche. A todo esto se le agrega sal a gusto, un poquito de azúcar, ají picante y queda tierno.

2) Aparte se prepara la chala del mismo choclo. A tales chalas se les echa un poco de agua caliente para que se amortigüen y se ponen las mismas sobre un plato, de dos en dos, sobre las cuales se echa la preparación detallada en primer término. Todo se tapa con otras chalas y se lo ata, ya sea con hilo de coser o sacados de la misma chala.

3) Así preparadas las humitas de ponen a hervir en agua con sal y cuando están a punto, se sacan de la olla para servir las un tanto enfriadas.

Un viajero alemán quedó sorprendido por la cantidad de pimentón que se consumía en nuestras tierras. No entendía cómo podían tomar media cuchara sopera con este polvo picante para esparcir en el plato, “aunque a causa de ello, la boca les ha de arder luego como fuego”.

El mismo viajero explicó que entre los manjares dulces más consumidos figuraba el rosquete: “Golosina típica de otrora, hecha a base de harina de maíz, huevos, grasa, azúcar, clavo de olor y canela. Primeramente se hervían en aceite y luego se secaban en el horno. Una vez retiradas, acostumbraban en algunas partes pasarle por su parte superior una delicada capa de merengue, que las tornaba muy apetecibles”.

Barcos, camellos, carretas, aventureros, invasores, exploradores, reyes y algún náufrago agradecido fueron pasándose la posta para que este exquisito rosquete con clavo de olor y canela fuera degustado por nuestros golosos de 1810.

OceanofPDF.com

LA CARNE Y EL DURAZNO

El carozo del durazno se convirtió en una cuestión de Estado en Buenos Aires a fines del siglo XVII. Fue a partir de que las autoridades resolvieron que había que imponer la producción de esta fruta valorada en todo el mundo desde la época de los fenicios, quienes esparcieron ciruelas, peras y duraznos por los puertos antiguos. Los vecinos de Buenos Aires aceptaron la propuesta y en el 1700 la costa desde las actuales localidades de San Isidro hasta San Fernando y de Avellaneda a Quilmes se poblaron de durazneros. Podría decirse que fue la fruta oficial en tiempos de la dominación hispánica. Incluso el jugo de durazno se impuso: era una de las bebidas preferidas en las pulperías.

En el siglo siguiente había tantos duraznos en los alrededores de Buenos Aires, que se los aprovechaba de diversas maneras. Por ejemplo, los disecaban para convertirlos en orejones, muy solicitados por los niños de aquella época. Guillermo Enrique Hudson escribió, en *Allá lejos y hace tiempo*, que entre los manjares figuraban los duraznos que se colocaban en un barril, “se los cubría con vinagre hirviendo y se les ponía un puñado de clavos de olor”. También se servían duraznos rellenos. Una receta publicada en la nutrida recopilación denominada *Cocina ecléctica* nos permite conocer cómo se elaboraba este plato en la segunda mitad del siglo XIX. La receta establecía los siguientes pasos:

- 1) *Quitarles la piel a los duraznos.*
- 2) *Ponerlos a hervir. Luego del primer hervor, retirarlos del fuego.*
- 3) *Cuando el agua deja de hervir, volver a ubicarla en el fuego hasta que hierva por segunda vez.*
- 4) *Retirarlos y dejarlos en reposo hasta que se enfríen.*

- 5) Una vez fríos, se debe cortar en cada durazno una rebanada de la parte superior que después se empleará para volver a taparlo.
- 6) Con la ayuda de un cuchillo, se retira el carozo.
- 7) El espacio que quedó vacío debe rellenarse con picadillos de carne cocida, huevos duros picados y pasas de uva.
- 8) En forma paralela debe ir cocinándose una salsa con estos ingredientes:
 - a) cebolla blanca bien picada,
 - b) tomate,
 - c) mantequilla,
 - d) pimienta,
 - e) sal,
 - f) un poco de comino tomado con un dedo y
 - g) media taza de caldo.
- 9) En esa salsa preparada en el fuego se colocan los duraznos con el relleno y la correspondiente rebanada a modo de tapa.
- 10) Se tapa la olla y se cuecen los duraznos a fuego lento y sin atizar el fuego durante media hora.

¿Por qué el durazno tuvo tanta importancia? Porque era un económico y eficaz edulcorante. Ofrecía la solución a la necesidad de equilibrar el gusto demasiado salado de las carnes que, para conservarse, precisaban abundante sal. Esta se mantenía impregnada aun luego de la cocción y ese es el motivo por el cual se buscaba disminuir su gusto. Por ejemplo, era habitual que con la pulpa del durazno se preparara un exquisito escabeche para acompañar la carne cocida. La combinación del dulce y el salado es milenaria. ¿Quiénes propusieron, por ejemplo, el melón con jamón? Los médicos de las regiones francesas durante la Edad Media.

CUCHILLO, PESCADO Y LIMÓN, MALA COMBINACIÓN

La adopción del cuchillo fue más temprana, más natural y menos traumática que la del tenedor. De todas maneras, el milenario instrumento para cortar también pasó por una serie de inconvenientes que debió ir sorteando. Su principal problema fue la cantidad de accidentes que provocaba, además de ser considerado un arma letal, disponible en todas las mesas.

Los antropólogos sostienen que el cuchillo fue el primer accesorio, más allá de la ropa, que acompañó al hombre y a la mujer. Solían llevarlo colgado en la cintura —ellas también— y era objeto tan habitual que a veces se provocaban accidentes por olvidar que se lo tenía pegado al cuerpo. Por eso se inventaron las fundas.

A través del tiempo fue generando diversas supersticiones. No era un regalo bienvenido: se decía que en ese caso, enfriaba la relación entre quien lo regalaba y el obsequiado. Se evitaba que las embarazadas lo manipularan, incluso que lo nombraran. En la mesa, si a alguien se le caía al piso, provocaría una desgracia a quien señalara la punta. Por otra parte, si una señorita pinchaba un pan con el cuchillo para entregárselo a otra persona, la dama nunca se casaría. También se evitaba afilarlo luego de la puesta del sol porque acarrearía mala suerte al afilador, lo mismo que hacer girar un cuchillo sobre su eje en la mesa. Incluso el asesino de arma blanca debía cuidarse. Solía decirse que si al muerto apuñalado se lo dejaba boca arriba, el crimen se esclarecería en poco tiempo.

Para fortuna de quienes creen en las supersticiones, también existen las formas de anular el poder de los objetos. Por ejemplo, si el cuchillo cae al

suelo hay que patearlo o pisarlo. De esta manera se anula su poder destructivo. Y en caso de recibir un cuchillo de regalo debe darse al obsequiante una moneda o billete y dejará de ser un regalo, ya que se ha convertido en una operación de compraventa. Hacemos algo similar con los pañuelos.

En definitiva, los cuchillos provocaban temor y respeto.

El poderoso Luis XIV de Francia, conocido como el Rey Sol (a quien se le atribuye, sin demasiadas certezas, la frase “El Estado soy yo”), comenzó su reinado a los cinco años, aunque recién fue coronado a los dieciséis, por obvios motivos. Desde muy chico conoció las intrigas y aprendió a desconfiar de todos en la corte. Él sabía que un cuchillo en la mesa era un peligro latente. Por ese motivo, en 1669 decretó que los que se usaran en las comidas no debían tener punta filosa. A partir de su resolución se instruyó a los cuchilleros franceses para que los hicieran romos. La idea pasó a Gran Bretaña y al resto del continente. En pocos años, todos los nobles comían con estos cuchillos más inofensivos. Eso generó una nueva modalidad en la mesa: la necesidad de utilizar el dedo índice para presionar el filo del cuchillo y así cortar mejor. O, al menos, un poco. Porque en la carrera desarmamentista de la mesa, la única utilidad de este cubierto cada vez más romo parecía ser en su interacción con la manteca: era para untar.

Esta eventualidad fue aprovechada por la ciudad francesa de Laguiole, al sur del territorio, que innovó con la creación de distintos cuchillos. Advertidos del problema que estaba generando la falta de filo, ellos inventaron el dentado, precursor de los cuchillos-sierra.

Para finalizar con el tema de los cuchillos en los banquetes, debemos referir que en el siglo XIX, cuando iban perdiendo filo para domesticarse, se encontró la solución para un problema muy común: el de la mala relación del acero con el limón. Como señala Bee Wilson en su esclarecedor trabajo *La importancia del tenedor*, “el sabor del pescado regado con limón corría el riesgo de arruinarse por culpa del sabor acre que dejaba la hoja metálica del cuchillo”. La solución básica era emplear un tenedor y pan, minimizando el efecto. Pero el gran antídoto fueron los cuchillos de plata, peltre o alpaca, con los cuales aquella combinación química quedaba

descartada. Esa es la explicación de por qué en todos los casos los cuchillos de pescado, ya sin el innecesario filo, deben ser de estos materiales.

OceanofPDF.com

LAS FACTURAS DEL NEGRO PANCHO

A escasos metros del Obelisco, sobre la actual avenida Diagonal Norte Roque Sáenz Peña, se encontraba la iglesia de San Nicolás de Bari, escenario de dos muertes que causaron revuelo. La primera, de su constructor, Domingo de Acassuso (además, fundador de San Isidro), y luego, del sacerdote de la Primera Junta, Manuel Alberti. El capitán Acassuso se cayó de los andamios cuando revisaba la marcha de la obra. El cura de la Revolución de 1810 murió en su claustro, adonde había sido llevado por haber sufrido un paro cardíaco mientras caminaba por la actual Plaza de Mayo rumbo a la iglesia, luego de haber discutido con el deán Gregorio Funes.

Hecho este corto homenaje, nos quedaremos en San Nicolás, pero trasladándonos en el tiempo hasta el 14 de septiembre de 1838. Ese día (por la mañana o por la tarde, pero siempre de día) contrajeron matrimonio los primos Juan de Dios Castex Alcaraz y María Albina Alcaraz. Debido a las penurias del exilio, la pareja, que tuvo tres niños, debía buscar todo tipo de sustento. Fue entonces cuando Albina se dedicó a vender bollos (nosotros los llamamos facturas) que cautivaban por ser dulces y, sobre todo, blandos y esponjosos.

Bollos podía hacer cualquiera, pero la señora de Castex parecía tener un talento especial, además de una receta poco difundida. Su éxito fue tal, que con la venta de bollos logró resolver holgadamente los problemas económicos de la familia. Decidió, entonces, compartir el secreto de las facturas caseras con una amiga que padecía problemas económicos: Carlota Saraza, casada con el español Julián Murga.

Si bien Carlota era muy amiga de Agustina Ortiz de Rozas (hermana menor de Juan Manuel de Rosas, casada con Lucio N. Mansilla, héroe de la

Vuelta de Obligado), su hijo, aún adolescente, se alistó en las filas del unitario José María Paz. Su marido, en cambio, fue atacado por la fiebre que contagió a muchos: la fiebre del oro. En marzo de 1848 se encontró oro en California y muchos unitarios, entre ellos Julián Murga, partieron de inmediato al tan lejano oeste para hacerse ricos. Murga murió en el intento, sin que pudiera establecerse con exactitud en qué circunstancias perdió la vida. Sí sabemos que no encontró la riqueza que fue a buscar y la viuda Carlota Saraza de Murga se vio en la necesidad de hallar un nuevo marido o una forma de sustento. Seleccionó la opción B, gracias a que Albina Castex le pasó la receta de los bollos, que, entre otras cosas, llevaba anís.

Esta fórmula le dio satisfacciones, no solo entre los chicos y jóvenes, sino también con los mayores, y por un motivo esencial. Las dentaduras de aquellos tiempos iban deteriorándose por la falta de cuidado y, a cierta edad, uno prefería masticar alimentos blandos. Las facturas de Albina y Carlota contaban con esa ventaja, además de ser muy ricas. Eran ideales para acompañar el mate o el café con leche de la tarde.

Los apremios de Carlota Saraza desaparecieron y fue el turno de que la receta y también la clientela pasaran a nuevas manos. La depositaria del secreto fue Josefa Tarragona. Su padre (se llamó Juan Francisco) había gobernado Santa Fe durante algunos meses, entre 1815 y 1816, hasta que fue depuesto.

Durante la estadía de los Tarragona en Buenos Aires, en 1828, su hija Josefa se casó (en la histórica San Nicolás de Bari) con Luciano Paz. Pero pronto llegaron otras desgracias. Un hermano de Josefa fue fusilado por federales en 1831. Dieron su cuerpo de comer a los perros. En 1835, fue el turno del amado Luciano Paz, con apenas 35 años. Josefa partió al exilio en Montevideo con su pequeño hijo. Luego de Caseros, de regreso a Buenos Aires, recibió el legado de los bollos, que ayudaron a enderezar su economía.

Hasta ese entonces, el manjar circuló entre una selecta clientela, ya que nunca se había vendido en la calle. Pero un tiempo después, en plena década de 1860, un tal Pancho, peón vasco que había trabajado para la viuda de Paz y que había colaborado en la confección, decidió dedicarse a la venta de masas. Como todos los cuentapropistas recién iniciados en el

rubro de los alimentos, el vasco se ubicó en un zaguán con una banqueta y lanzó al mercado este producto que él bautizó “bollitos de Tarragona”.

El éxito fue inmediato. A Pancho se le fue de las manos porque comenzaron a circular vendedores ambulantes vestidos de blanco y en mangas de camisa, a la usanza vasca, que cargaban un enorme canasto en la cabeza, al grito de “¡Bollitos de Tarragona!”. Las panaderías también copiaron el manjar. Y el nombre, creyendo que se trataba de una preparación a la usanza de la provincia de Tarragona, en España. Que su apellido se vinculara de esta manera con los bollos no fue bien visto por la señora Tarragona. Decidida a poner punto final al asunto, escribió un memorial al jefe de policía reclamando que se prohibiera a los panaderos que hicieran un uso comercial de su nombre.

Le comunicaron que ese asunto no era de competencia policial, pero eso no la desanimó. Acudió a la Municipalidad con la misma queja. Tampoco encontró eco suficiente.

Varias décadas después de la muerte de Josefa, las facturas más populares de Buenos Aires seguían llevando su nombre, aun cuando ya se habían sumado las *croissants* o medialunas. Para Adolfo Bioy Casares, nacido en 1914, eran un grato recuerdo de su infancia. En aquellos años, ya funcionaba como marca registrada por la confitería Siena, que estaba en Corrientes y Callao. Aunque para ese tiempo habían dejado de ser caseros. Incluso, la propia masa de los bollitos tenía la marca impresa. Eran los de Tarragona, que habían sido de Murga y, antes que nadie, de Castex. Esa docena de facturas que tantas veces usted transportó como un tesoro preciado tiene su antecedente en los bollos que vendían estas mujeres y el peón vasco.

LA NOVELA DEL DURAZNO

El comercio de frutas quedaba a cargo de especialistas en el oficio. Los vendedores de duraznos recorrían la ciudad a las once de la mañana y se los reconocía por sus versos:

*Duraznito del monte, amarillo y abridor
para las niñas que tienen calor.*

De la misma manera que el hueso del durazno tuvo relevancia en la política de Estado, la madurez de la fruta también formó parte de los asuntos a tratar por las autoridades. En 1776, cuando Buenos Aires estaba cerca de transformarse en capital del flamante virreinato del Río de la Plata, se detuvo a Juan Pérez y se le aplicó una multa de seis pesos “por bender durasnos berdes”, según consta en los registros oficiales. El importe pasó al tesoro que administraba Pedro Medrano. No era una suma alta, pero Juan Pérez trabajó a pérdidas ese día.

El otro suceso que debemos rescatar tuvo lugar en los últimos días del virreinato. El 25 de enero de 1810 el Cabildo porteño envió una nota al comandante de Las Conchas (hoy San Fernando) José Bolaños, ordenándole el envío de duraznos para que pudieran “verificar si su grado de madurez permite autorizar su traslado a ésta para su venta”.

Al día siguiente llegó una carta del comandante Bolaños. Informaba que el subdelegado de Marina, José de la Peña, se había adelantado enviando una remesa de duraznos. Sin ocultar su fastidio, el comandante advirtió que esa fruta no estaba en sazón, es decir, no estaba madura.

La novela del durazno continuó el 29 de enero. Ese día arribó al Cabildo de Buenos Aires un cajón con fruta remitida por Bolaños junto con una

esquela en la que solicitaba que el organismo se expidiera: ¿quién debía administrar las licencias de comercio duraznero en San Fernando? El mismo correo traía una nota de su contrincante, José de la Peña, quien lo denunciaba por haber cambiado las cartas de autorización. Es decir, los proveedores eran los mismos, pero ambos funcionarios se peleaban por entregarles las cartas de permiso para comerciar. Uno se pregunta por qué tanto celo administrativo, ¿no?

El Cabildo, de manera salomónica, indicó que los dos tenían potestad para entregar las autorizaciones. Por otra parte, y luego de un par de tarascones, comprobaron la madurez y aprobaron la venta del producto en las calles de Buenos Aires. Para felicidad de “las niñas que tienen calor”.

El Almanaque Para Ti de 1934 ofrecía la fórmula del dulce de durazno:

- 1) En un recipiente se pone sin agua medio kilo de azúcar y medio de duraznos pelados.*
- 2) Se deja a fuego lento dos horas bien tapado.*
- 3) Una vez frío se sirve.*

OceanofPDF.com

DURÉ, EL COCINERO TURBULENTO

En las islas Canarias, el pardo Andrés Barrientos tomó por esposa a la mulata Águeda de la Cruz y ellos fueron los padres de Petronila Barrientos. A su turno, Petronila conoció a un marinero, Andrés de la Concepción, a quien apodaban “Godoyo”. En las Canarias, el apellido Concepción significaba que se trataba de un niño que había sido abandonado en la calle, expuesto. Los llamaban “los hijos de la Iglesia” porque era la institución que los recibía y se ocupaba de su formación.

Godoyo y Petronila se casaron en Buenos Aires, en 1717, y continuaron juntos su sencilla vida, él en los puertos y ella en San Telmo, donde en 1726 nació Cristóbal. Luego de la trágica muerte de Godoyo en un naufragio en 1729, el pequeño llevó el apellido de la madre. Con 24 años cumplidos, Cristóbal Barrientos (hijo de Godoyo y nieto del pardo Barrientos) dio un salto importante en la escala social, al casarse en 1750 con Narcisa Martínez, de 20.

El enlace le permitió frecuentar otros círculos. Pero lo que lo llevó a ocupar espacios más privilegiados en la ciudad del Plata fue su talento para el dibujo. Se convirtió en piloto y agrimensor. Hoy los investigadores de Buenos Aires seguimos acudiendo en busca de información al plano de la ciudad que realizó en 1772.

Entre el casamiento y la confección del mencionado mapa nacieron nueve hijos del matrimonio Barrientos Martínez: Narcisa (tome nota de este nombre), Anastasio, Marcos, Nicolás Ambrosio, Juana María, Matías José, Catalina Felipa, María Magdalena y Dominga Tomasa. Nuestro interés se centra en la primogénita Narcisa. Fue conquistada por José Duré o, tal vez, por la impaciencia: ya tenía 26 años, edad en la que su madre ya había tenido tres hijos.

¿Quién era José Duré? Uno de los principales cocineros de la ciudad. Oriundo de Friburgo (Suiza), arribó a fines de la década de 1770 y en Buenos Aires encontró el amor. El cocinero conquistó el corazón —y tal vez el estómago— de Narcisa Barrientos. Entre las variadas recetas de su tiempo, rescatamos la de los buñuelos de arroz, tomada del *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, compuesto por Francisco Martínez Montiño, cocinero mayor del Rey, publicado en Barcelona, año 1763:

- 1) *De este arroz podrás hacer buñuelos, apartando un plato de ello, y déjalo enfriar.*
- 2) *Luego ponle un puñado de harina y dos huevos con claras.*
- 3) *Revuélvelo con cucharón, no más de cuanto se embeba la harina y los huevos, porque si los revuelves mucho, se echarán a perder.*
- 4) *Luego pondrás la manteca al fuego y echarás buñuelos con un cucharón, que sean un poco grandes, y fríelos bien, que salgan morenos.*
- 5) *Sírvelos con miel, azúcar y canela por encima.*

La receta aclaraba: “Son mejores de lo que parecen”, y terminaba con un consejo: “La harina pónsela de una vez; y antes pequen de mucha harina, que de poca”. ¿Nuestros protagonistas comieron buñuelos, comieron perdices, fueron felices? Ajústense los cinturones que partimos con destino a un romance turbulento.

El hogar del matrimonio Duré Barrientos fue bendecido con la llegada de dos niñas: Tomasa y María Bernardina. Hasta ahí, todo bien. Pero en 1785 la señora fue descubierta en cierto acto lejano a los votos de fidelidad y el cocinero suizo resolvió poner punto final al contrato matrimonial. De ahí en más se desató la guerra.

En el forcejeo de la pareja no entraron las pequeñas hijas, pero sí dos esclavas, Joaquina y María. Ambos plantearon la necesidad de conservarlas. Porque en medio de la separación, Narcisa había tomado a las niñas Tomasa y Bernardina, y a las morenas Joaquina y María, y había partido rumbo a la casa de su padre, el agrimensor Cristóbal Barrientos. Pero un día, las criadas desaparecieron. No hizo falta buscar mucho: habían regresado a la casa del cocinero. Tuvo lugar un fuerte cruce de documentos en los

tribunales. Como Narcisa le había reclamado un aporte mensual, Duré reaccionó convenciendo a Joaquina y María de que volvieran con él, ya que necesitaba concharlas, es decir, ofrecerlas para que realizaran tareas de limpieza. De esta manera ganaría un dinero que podría destinar a la manutención de su ex mujer e hijas.

Narcisa alegaba que no podía llevarlas porque las necesitaba para su propio servicio y el de las pequeñas. El suizo respondió diciendo que su ex mujer no era ninguna marquesa y podía vivir sin tantos cuidados. El hombre explicaba que si ella iba a quedarse con las esclavas y él además tenía que pagarle una cuota alimentaria, sería excesivo y desproporcionado, teniendo en cuenta que Narcisa era “una mujer plebeya, casada con un pobre cocinero, que mora en casa de sus padres y además indiciada [es decir, sospechada] de adulterio”.

¿Cómo se resolvió todo esto? Las negras fueron devueltas a lo de los Barrientos (Joaquina volvió a escaparse) y el suizo Duré tuvo que afrontar la cuota mensual que le reclamaba su ex. El gran cocinero de Buenos Aires terminó pagando los alimentos.

LOS BANQUETES DEL VIRREY Y DEL OBISPO

Caballo, carreta, carretilla y carruaje. Quien en 1799 pretendía viajar desde Santiago de Chile hasta Buenos Aires, podría llegar a tener que utilizar los cuatro medios de transporte, cada uno apropiado a los distintos terrenos que había que transitar. Eso fue lo que le ocurrió al marqués de Avilés cuando le tocó asumir como virrey del Río de la Plata. Pasó por unas treinta postas, sumadas al cruce de los Andes, y en Luján fue recibido por el todavía entonces comerciante Cornelio Saavedra, quien lo acompañó en el último tramo hasta la Chacarita de los Colegiales, donde el resto del aristocrático vecindario porteño le preparó un banquete de bienvenida y un cuarto para descansar.

Por aquel tiempo, Chacarita era un punto distante de la ciudad y los preparativos exigieron un gran esfuerzo. Los encargados de la comilona fueron el turbulento cocinero José Duré y Ramón Aignasse, más el repostero Pedro Botet. A ellos se sumó el negro Manuel, quien hasta hacía tres años había comandado la cocina del finado obispo Manuel de Azamor, conocido por su entusiasmo culinario.

Antes de continuar con la comilona debemos ofrecer, a manera de aperitivo, un poco de letra acerca de uno de los *masterchefs* de aquella jornada. *Monsieur* Raymond Aignasse (aquí lo llamaban Musiú Ramón) había abierto un café con dos billares —solo tres locales contaban con el privilegio de no una, sino dos mesas— en la esquina noroeste de las actuales Reconquista y Perón (en la noreste se encuentra la iglesia de Nuestra Señora de la Merced). Estuvo entre los dos o tres cafés más importantes de su tiempo, pero además incorporó un servicio que fue muy

bien recibido: el *catering*. Por supuesto, no se llamaba de esa manera; ni siquiera tenía un nombre específico. Pero *monsieur* Ramón realizó ese gran aporte y se ganó la simpatía de las damas de Buenos Aires. Lo contrataban para fiestas o comidas importantes en las casas señoriales. El francés llevaba la comida, la vajilla y los prácticos criados encargados de servir. Para comprender la magnitud de sus capacidades, agregamos que Aignasse fue maestro de cocineros de ambos sexos.

Entusiasmadas por lograr un toque francés en sus platos cotidianos, las señoras le enviaban sus cocineros para que Ramón les enseñara los secretos de la gastronomía parisina. ¿Eso es todo? No. En 1804, el hombre montó un teatro al lado del café (que pasó a llamarse Café de la Comedia), de renombre durante la primera invasión inglesa. Fue uno de los escenarios que concentraron parte de la historia chica de esos días, ya que lo visitaron ingleses, españoles y criollos. El popular chef fue contratado por William Carr Beresford, lo que muestra la importancia del prestigio adquirido.

El escándalo Duré-Barrientos del que hablamos en el capítulo previo se registró durante la administración del virrey Loreto. Luego vinieron Arredondo, Melo, Olaguer, y nosotros nos situamos de vuelta en el memorable almuerzo de recepción al sucesor de Olaguer, el marqués de Avilés, el 14 de marzo de 1799.

El historiador José María Mariluz Urquijo nos cuenta que la *crème de la crème* rioplatense que acudió a la chacra dispuso de un variado menú para el que fue necesario llevar dos pavos grandes, diez pavitas, 37 pares de pichones (codorniz, etc), dieciocho patos, veintidós pollos, diecinueve gallinas y 490 huevos. También se despachó alguna variedad de pescado: bacalao, anchoa, un pejerrey, una lisa, dos anguilas. Escribió Mariluz Urquijo que “para precaver todo riesgo de que los invitados quedaran insatisfechos, guarnecían la mesa otras menudencias: dos jamones, patitas de cordero, lenguas saladas, morcillas, salchichas y salchichones”. No faltaba la tabla de condimentos con alcaparras, escabeche, salsa de mostaza, pimienta, canela y azafrán.

¿Cómo se preparaba la salsa de mostaza en esa época? Un gastrónomo de Navarra, que escribió *El cocinero religioso*, utilizando el apodo Antonio Salsete, nos ofrece su versión:

- 1) *Muele bien la mostaza, y para hacerlo con facilidad, échale unas gotitas de vinagre o agua.*
- 2) *Échale después en agua un rato para que desfogue, mudándole el agua dos veces hasta que no salga amarilla.*
- 3) *Maja [machaca] unos ajos y una miga exprimida y lábralo [trabájalo] todo junto, y en estando bien incorporado, se deslíe con agua y se sazona de sal y vinagre.*

Además de todos esos platos había canilla libre de vino de Mendoza, cerveza, oporto y carlón. Los postres que preparó Botet fueron masitas, dulces y la torta de almendras importadas de Mallorca. Durante la sobremesa se sirvió café y también chocolate.

¿Cuántos eran los comensales? Unos cuarenta que, por supuesto, comieron de lo más bien. No haga cuentas: antes era más complejo que entrada, plato principal y postre. En las comidas oficiales se llegaba a servir siete platos distintos en total, lo que también hacía que el tiempo en la mesa fuera mayor.

Un repaso del menú de bienvenida al virrey Avilés nos lleva a preguntarnos por qué no comían carnes rojas. ¿Acaso no había quien pudiera preparar un buen asado, digno de ser aplaudido? Los motivos fueron dos. Por una parte, se encontraban en las vísperas de Semana Santa (era a fin de mes) y, aunque no eran estrictos cumplidores de las tradiciones de la religión, en Cuaresma comían menos carne vacuna, puertas adentro, y ni un bocado fuera de sus casas. Justamente, la presencia de pescados en el banquete era especial porque el pueblo de Buenos Aires no era fanático consumidor. En todo caso, se comía el pejerrey, además de la pesca del día, por supuesto, pero no mucho más que eso.

Nos salimos de la comilona oficial un momento para aclarar que el pescado era comida del mediodía, nunca de noche. El vendedor ambulante de pescado pasaba a media mañana y se le compraba para cocinar y consumir de inmediato porque después se pudría. De hecho, el propio vendedor se deshacía de lo que no había podido vender y lo habitual era que lanzara el sobrante en los arroyos que cruzaban la ciudad.

De todos modos —ya de regreso al menú del banquete—, la explicación de la falta de carnes rojas iba más allá de las conductas establecidas por la Iglesia. En realidad, el consumo de carne vacuna, ovina o caprina era muy secundario en la corte española. ¿Por qué? Hasta fines del siglo XVII, durante el reinado de los Austrias, España había mantenido un estilo alemán de comida. Y árabe, si vamos más atrás en el tiempo. Pero a partir del casamiento de Felipe V con María Luisa Gabriela de Saboya, en 1701, la llegada de la Casa de Borbón transformó la cocina, que se afrancesó. La pauta culinaria era marcada por la corte y en el transcurso de los años, tanto los súbditos españoles como los criollos en América imitaron a los monarcas. Eso explica que el agasajo en Chacarita haya tenido los clásicos ingredientes del menú palaciego.

El plato principal en la mesa del rey era la carne asada, pero de aves. La carne blanca se consideraba más refinada que la roja y permitía exquisitas combinaciones, tanto en los asados y los guisados como en los estofados. Por lo general, en los banquetes el pollo era relleno, los patos a la naranja y las anchoas se usaban para las salsas. Los salchichones formaban parte del relleno del pavo. El pato —que era cebado— se asaba. Y muy probablemente con toda esa compra hayan hecho algunas sopas, ya que seguían la costumbre impuesta por Carlos III (reinó entre 1734 y 1788), quien era muy soperero. De paso, mencionamos otras dos modas copiadas a dicho monarca: la del chocolate como desayuno y la de rebajar el vino tinto con agua. Por supuesto, no fue el primero en ninguna de las dos innovaciones: los mayas desayunaban chocolate y los antiguos griegos rebajaban el vino; pero Carlos III fue precursor en su tiempo y los fieles cortesanos siguieron su ejemplo, a uno y otro lado del Atlántico.

De marzo de 1799 nos trasladamos a marzo de 1812, siempre en Buenos Aires. Mucha agua corrió por el Plata en esos trece años. Pero veremos que, en asuntos de cocina, poco había cambiado. En este caso, nos ocuparemos del agasajo al obispo Benito Lué y Riega, quien celebró su onomástico (el día de su santo o, como en este caso, aniversario del bautismo) en San Fernando.

Los comensales fueron recibidos ese mediodía con magníficos platos que sirvieron seis morenos. Las compras para dicho banquete, que estuvo a

cargo del negro Benito, cocinero personal del prelado, fueron dos pavos, cuatro patos, ocho gallinas, treinta pollos, treinta pichones, cordero, lengua, carne, sesos, jamón, tocino, salchichas, chorizos, morcillas, riñones y salamines. No tenemos precisiones acerca de la bebida, pero existen ciertas sospechas de que se consumió chocolate.

El menú contenía una alta proporción de carne blanca, pero en este caso no hubo pescado y sí, como complemento, embutidos y algo de carnes rojas. Vemos entonces que las más paquetas comidas de hace doscientos años se basaban en la volatería, es decir, en las aves.

Esta comilona quedó en la historia por otro motivo. Al día siguiente murió el obispo. ¿Qué pasó? Existen indicios de que estaba complotando con los realistas —él nunca dejó de serlo— y algunos papeles que circularon después por la corte española informaban que había sido envenenado con una dosis de opio en el pocillo de chocolate que habría tomado. Otros, en cambio, se muestran convencidos de que el final del obispo (había cumplido 59 años esa semana) se debió a un trastorno alimentario en el agasajo de San Fernando. Las posiciones no logran conciliarse, salvo en un punto: aquel, su último almuerzo, fue fatal para el obispo realista, en aquellos convulsionados años de patos, pollos, chocolate, poco pescado, poca verdura y mucha revolución.

LOS FRANCESES CONSERVADORES (DE COMIDA)

El gran problema del mundo occidental, en el 1800, era la corrupción. Sí, sí, de esa que usted piensa también había. Pero aquí nos referimos a la de los alimentos que se echaban a perder en poco tiempo si no se tomaban recaudos.

Por ejemplo, en el siglo XVIII, el fraile franciscano Juan de Altamiras proponía este método para preservar los tomates:

Cuando estén medio curados, échalos en aceite frío y los mantendrás todo el año como si recién se tomaran de la mata; pero no los has de coger antes de salir el sol. Y el aceite sirve para cualquier cosa.

Hacía tiempo que venía experimentándose y el francés Denis Papin había inventado a fines del siglo XVII una marmita para conservar los alimentos calientes. Sin embargo, la gloria fue para otro galo, Nicolas Appert, quien hizo su contribución unos cien años después que Papin. Appert, pastelero de profesión, administraba una confitería en París. La corta vida de ciertos alimentos era su principal dolor de cabeza. Empecinado en resolverlo, ensayó distintas soluciones hasta que por fin dio con la clave: debía calentar la comida y luego colocarla en jarros de vidrio que mantendría en agua hirviendo durante horas. Nada más ni nada menos que el clásico baño María.

Estamos frente a uno de los tantísimos casos en los que alguien encuentra la solución para un inconveniente, pero no puede determinar por qué funciona de esa manera. La respuesta científica estaría en manos de

Luis Pasteur. En 1864, el tercer francés de esta historia explicó los secretos de la esterilización: había que matar a los microbios y evitar la descomposición.

Muchas gracias, *monsieur* Pasteur, pero ahora regresemos con Appert. En el mismo tiempo en que el hombre buscaba soluciones para su negocio, los soldados de Napoleón se lanzaban a conquistar el mundo. Ya bastantes enemigos tenían que enfrentar como para sumar el hambre. Por ese motivo, se organizó un concurso para resolver el problema de la conservación de alimentos. Aun sin todas las respuestas, Appert se presentó con su sistema y resultó ganador, en marzo de 1809.

En enero de 1810, el pastelero obtuvo los doce mil francos ofrecidos. Para cumplir con las condiciones impuestas por sus benefactores, Appert publicó un libro con un nombre más largo que *El ingenioso Hidalgo don Quijote de la Mancha* y *Don Segundo Sombra* juntos. Se llamó: *El libro de todos los hogares y el arte de conservar sustancias vegetales y animales por muchos años*.

En el Río de la Plata, tuvimos también nuestros precursores de la conservación. ¿Nacionalidad? Franceses. En 1790, Enrique Luis Liniers y su hermano Santiago obtuvieron un permiso de la corte de Madrid para instalar en Buenos Aires una fábrica de “pastillas de caldo”, surgidas en Europa antes de que Appert obtuviera sus logros. ¿En qué consistían estas pastillas de caldo? Carne deshidratada, de mucha utilidad para las navegaciones ultramarinas, las campañas militares, los viajes de exploración y el abastecimiento a zonas con carencias de alimentos.

Ese era el plan original de los Liniers: viajar a Sudamérica y dedicarse al comercio de las novedosas “pastillas y gelatinas”. ¿Por qué en Buenos Aires? Porque sobraba la carne, materia prima del negocio. A cambio, el principal interés de la ciudad era obtener cueros para exportar. La fábrica proporcionaría muchos, además de lengua y embutidos para alimentar a la población. Todos ganaban. Aclaremos que la fórmula de preparación de esta gelatina que terminaría convirtiéndose en pastillas deshidratadas contemplaba la utilización de dos tercios de carne de novillo y un tercio de la de vaca. Esta se cocía y después se colocaba en moldes donde se

enfriaba, siguiendo el método de Appert. Luego, para utilizarla, se disolvía en agua caliente, acompañada de arroz o legumbres.

Los Liniers arrancaron con el pie izquierdo, al menos en cuestiones personales, ya que Santiago enviudó en Montevideo. Con su hijo y su hermano Enrique se instalaron definitivamente en Buenos Aires a comienzos de 1791. Alquilieron una propiedad de Benito González Ribadavia (padre de Bernardino) en la actual calle Venezuela.

Este alquiler tuvo notable influencia en el destino de los franceses. Porque en la casona contigua vivía la familia Sarratea Altolaguirre. Entre ellos, Martina Sarratea, quien llevaría al altar, por segunda vez, a Santiago. ¿Podría pedirse algo más? Sí, que un tío Altolaguirre les ofreciera a los Liniers instalar la fábrica de calditos en su quinta ubicada en Recoleta, en las hoy exquisitas manzanas comprendidas por las actuales calles Libertad, Quintana, Callao y Libertador. En algún espacio, probablemente entre Libertador y Alvear —por situarse sobre la costa—, iba a funcionar el negocio de conservas de los Liniers.

Cursaron la solicitud para iniciar el emprendimiento al virrey Arredondo, quien a su vez la pasó al Cabildo. El expediente fue a parar a manos de Manuel Warnes (padre del militar que conocemos por la avenida porteña), quien encontró demasiados impedimentos para dar visto bueno al pedido. Su informe al Cabildo fue determinante. Entre otras cosas, decía que era riesgoso ubicar la fábrica de pastillas en la quinta de Altolaguirre porque contaminaría el río por los desechos que volcarían a las aguas, además del peligro que correrían no solo las lavanderas (por escasez de agua, nadie lavaba ropa en su casa), sino también quienes pasearan por la costa en primavera y verano, en caso de que se escapara alguno de los toros.

El informe de Warnes fue ratificado por los funcionarios del Cabildo y Santiago Liniers consideró la posibilidad de retomar la carrera militar.

Sin embargo, gracias a la ayuda local (seguramente, contaron con el apoyo de los Sarratea y los Altolaguirre), lograron que se los autorizara a llevar adelante el emprendimiento, pero bien lejos de la ciudad, donde no molestaran a nadie. La Real Fábrica de Pastillas de los hermanos Liniers vio la luz en la quinta de Isidro Lorea, ubicada en el Camino Real, unos cuatro kilómetros hacia el oeste, partiendo desde la Plaza de la Victoria; es decir,

Rivadavia y Virrey Liniers, en el barrio de Almagro, según la nomenclatura que utilizamos ahora. Vacas, novillos y toros poblaron el terreno. Los conservadores franceses pusieron manos a la obra.

El negocio no marchó tan bien como se suponía, por la desconfianza que generaba en muchos esta insólita manera de concentrar la carne. Antes de que se cumpliera un año de producción, Enrique Luis partió a Europa y Santiago quedó a cargo, sin muchas posibilidades de crecer. El proyecto de la conservación tambaleaba y se retrasó en el pago del alquiler de su hogar. Por ese motivo el locador González Ribadavia inició un juicio. Liniers logró salir a flote gracias a algunos pedidos que recibió; por ejemplo, un par que realizó don Diego de Alvear, padre de Carlos María, abuelo de Torcuato y bisabuelo de Marcelo T.

En 1795 la fábrica fue desmantelada cuando se acusó a varios franceses de conspirar para alzarse con el poder. Se especulaba que pudo haber habido reuniones en la fábrica. Pero este solar no tuvo el éxito histórico que le cabría a la conocida jabonería de Vieytes en 1810.

Asumido este fracaso, Santiago de Liniers volvió a su antiguo empleo militar, que lo llevaría a convertirse, luego de diez años de penurias, en el gran héroe del Río de la Plata. Ostentaba el cargo de virrey cuando, en otras latitudes, su connacional Nicolas Appert era premiado por haber solucionado el hambre de los soldados de Napoleón.

La conspiración de varios franceses (Papin, Appert, Pasteur y, por qué no, los Liniers) para conservar la comida fue, más bien, un formidable conjunto de inspiraciones.

BERESFORD Y LAS DULCERAS DE BUENOS AIRES

¿Escuchó alguna vez la frase: “Hay que aflojar con los postres”? Descarte encontrarla en textos escritos hace cien, doscientos o trescientos años. Pero sí hallará testimonios de europeos sorprendidos por la cantidad de dulces que se consumían en nuestro continente. Tanto la ciudad de Lima como Santiago de Chile y Asunción tenían buena fama por su repostería y un alto número de consumidores. A nuestro país ingresó por el norte (Jujuy y Salta) y por el oeste (Mendoza y San Juan). Córdoba también hizo su aporte. Hay que tener en cuenta que los cordobeses les ponían azúcar a la sopa, a la ensalada de lechuga, a los guisos y a lo que venga.

Respecto de la Buenos Aires de la dominación hispánica, no exhibió una repostería local, pero se nutrió de las provincias hermanas del territorio. Pudo dar fe William Carr Beresford, gobernador a la fuerza de Buenos Aires durante los cuarenta días que duró la Primera Invasión Inglesa. Resulta que el hombre tuvo la oportunidad de endulzarse en Buenos Aires. Nos referimos a los postres y no a Tomasa, la joven de importante familia que vivía en la calle de la Merced —hoy Reconquista—, de quien se decía que recibía la visita del británico a menudo (casualmente, Liniers también visitaba a su respectiva amante en la calle de la Merced).

Durante la dominación inglesa, todos los días llegaban regalos al fuerte. Las damas de Buenos Aires obsequiaban dulces al gobernador. Todo tipo de dulces. Le endulzaron la estadía con buñuelos, natillas, mazapanes, rosquetes, quesadillas, pastelitos, merengues, alfajores, huevos quimbos, colaciones cordobesas y, seguramente, la deliciosa crema con vainilla, cuya colonial receta damos a continuación:

- 1) *En un cuartillo de leche se echa un adarme de vainilla a pedacitos pequeños y media libra de azúcar.*
- 2) *Se deja cocer un cuarto de hora.*
- 3) *Se quita de la lumbre y se pasa por un pañito claro o por el tamiz.*
- 4) *Se echan en ella tres claras y seis yemas, muy bien batidas las claras y yemas juntas.*
- 5) *Se pone en la fuente en que se ha de servir y ésta se mete en una cacerola que tenga agua hirviendo.*
- 6) *Se deja allí hasta que la crema esté cuajada.*
- 7) *Se baña de azúcar y se le pasa la pala hecha ascua, se deja enfriar y se sirve.*

La crema de vainilla fue uno de los postres preferidos por nuestros compatriotas del siglo XIX. Esta clásica receta fue modificándose con el tiempo. Setenta años después de la invasión de Beresford, se preparaba de la siguiente manera:

- 1) *Mézclese a un litro de buena leche, una libra de azúcar y póngasela al fuego.*
- 2) *Cuando empiece a hervir, añádasela doce yemas de huevo y seis claras bien batidas por separado, y la ralladura de la película de dos limones.*
- 3) *Revuélvase esta mezcla a un fuego vivo, hasta que aparezca en la superficie un almíbar verde.*
- 4) *Échese, entonces, en una budinera que previamente se habrá untado con mantequilla, y se pone al horno con un calor moderado y cocción rápida.*
- 5) *En el momento que la masa comienza a desprenderse de las paredes de la budinera, se le echa rociando una copita del mejor vino, tomando por medida las de oporto.*

El admirador número uno de la crema de vainilla fue Sarmiento. A tal punto, que la tradición sostiene que fue él quien le dio el nombre definitivo

al plato: ambrosía. La palabra se usaba para definir la comida que disfrutaban en el Olimpo griego. La ambrosía, entonces, era el postre digno de los dioses.

En cuanto a Beresford, en 1817, diez años después de su incursión en el Río de la Plata, debió viajar a Brasil. En una reunión social en Río de Janeiro comentó la generosidad de las damas porteñas. Según su relato, ellas le enviaban magníficas dulceras y fuentes con exquisiteces, más una esquila con el nombre de la generosa remitente. Refiriéndose a este asunto, el general británico comentó que le llamaba la atención que le regalaran vajilla tan costosa. Algunas señoras sonrieron ante el comentario y Beresford, entretenido, preguntó cuál era el motivo. Allí se enteró de que en realidad lo que le regalaban era el contenido. Pero se estilaba devolver las fuentes y bandejas.

En cuanto regresó a Inglaterra, tomó las esquelas, las fuentes, las bandejas y las dulceras, y las envió a Buenos Aires, junto con cartas de disculpas.

¿SAN MARTÍN TOMABA HELADO?

En Persia y en China aprendieron a conservar el hielo del invierno para usarlo en el verano. Los métodos eran muy similares. Consistían en cavar pozos profundos y almacenar bloques de distintas formas y tamaños que se cubrían con lienzos húmedos o hierba seca. Los chinos se lo tomaron muy en serio: alrededor del siglo X a. C. establecieron cosechas de hielo. ¿Y los griegos? Eran consumidores de granizados. En la Atenas de Pericles se vendía nieve. El negocio del frío marchaba a buen ritmo en aquel tiempo, cuando en la India dieron un paso fundamental: en el siglo IV a. C. le agregaron sal al hielo. Con este truco lograron que se enfriara aún más, ya que la sal baja el punto de congelación. La técnica recién se conoció en otras regiones durante la Edad Media, a partir de que los árabes la aplicaron en su tierra. De allí pasó a Europa y en muchos monasterios salaron el hielo para conservarlo mejor. De todas maneras, aún no se tomaban helados.

¿Por qué se inició la producción del frío? Descarte la conservación de alimentos. Ellos simplemente lo querían porque deseaban enfriar sus bebidas en el verano, como por ejemplo, el granizado de los griegos. Pero no estamos hablando de hielo para todos. Solo los privilegiados refrescaban sus jugos, aguas, cervezas y vinos. Aquel primitivo cubito (más bien, un fragmento irregular) estaba presente únicamente en los jarros de los pudientes. Aunque debe aclararse que no solo con hielo se refrescaba el hombre. También con nieve, como la que tomaban del Himalaya los chinos de la Antigüedad. Ellos le agregaban miel mientras que los turcos le incorporaban frutas.

Según una receta persa del siglo XII, el helado de pistacho lo preparaban de la siguiente manera:

100 gramos de pistachos molidos

1 litro de leche

4 yemas de huevo

1 taza de azúcar

1 vasito de agua de rosas

1) Se pone la leche a calentar.

2) Cuando empieza a hervir, se la aparta del fuego y se añaden los pistachos y el agua de rosas.

3) Se deja reposar hasta que enfríe, como mínimo una hora.

4) Aparte, se baten muy bien cuatro yemas con azúcar hasta conseguir una pasta homogénea y espumosa.

5) Se añade a la leche y vuelve a calentarse hasta que hierva, sin parar de revolver.

6) Se cuela y se introduce en la heladora.

El avance del helado por el continente europeo se inició en Granada y en Sicilia, ya que esas tierras fueron dominio de los árabes durante siglos. Los reposteros del sur de Italia conocían los secretos del arte heladero y por ese y otros tantos motivos eran contratados en las cortes. Así fue como la cocina de la poderosa familia Medici, en Florencia, en el norte de la región, contó con los conocimientos de los expertos del sur. El helado llegaría a los palacios florentinos y no se iría más. En todo caso, se iría adonde fueran los Medici. Como a Francia con Catalina.

La historia de esta mujer arrancó de la peor manera. Primogénita, nació el 13 de abril de 1519. El 28 murió su madre por infecciones durante el parto. El 4 de mayo fue el turno de su padre, quien ya venía acarreando una sífilis que lo complicaba desde hacía tiempo. Así fue como quedó huérfana antes de cumplir el mes de edad. Vivió con su abuela, pasó por varios conventos y corrió peligro de muerte por cuestiones políticas cuando tenía diez años. Fue rescatada por un pariente, nada menos que el papa Clemente VII, quien se abocó a la tarea de conseguirle marido. Apareció un pretendiente muy ventajoso: Enrique de Orleans, candidato indiscutido al trono de Francia. Se casaron en Marsella en 1533. La novia tenía 14 años.

Para disimular su origen casi plebeyo (era una Medici, pero con aspiraciones a un ducado y no mucho más), concurrió a Francia con un numeroso séquito, entre quienes se contaba el repostero Ruggeri, quien preparaba su postre preferido del verano: el helado. Antes de desarrollar este punto, diremos brevemente que su marido accedió al trono, que tuvieron diez hijos, pero que el rey la colocó en un lugar muy secundario, dándole a Diana de Poitiers, su amante, todos los privilegios. Enrique murió y Catalina fue protagonista, ya que acompañó a tres de sus vástagos en el reinado. En ese tiempo dotó a París de magníficas obras de arte y arquitectura que hoy forman parte del patrimonio de la ciudad. Tal fue la mujer que introdujo el helado en Francia. Mejor dicho, en la corte francesa.

Afuera de los palacios parisinos recién lo saborearon unos cien años después, cuando en 1689 otro italiano, Francesco Procopio dei Coltelli (oriundo de Palermo, Sicilia), obtuvo la licencia para vender refrescos. Instaló su negocio a la salida del Teatro de la Comedia. De todos modos, siguió apuntando a un público determinado: había que ser bien valiente para internarse en ese oscuro y poco aireado local con el fin de procurarse un helado o una limonada. Pero Coltelli supo llevarlo adelante y terminó incorporando la infusión que cambiaría por siempre la idiosincrasia parisina: el café. De ahora en más, cada vez que ante sus ojos se representen las típicas imágenes de los cafés de París, recuerde que el autor intelectual tiene nombres (Francisco Procopio) y apellido (dei Coltelli).

El lugar pasó a ser conocido como el Café de Procope y es la cuna del helado y el café en la Francia plebeya. Hoy sigue siendo uno de los preferidos por los turistas.

La etapa evolutiva en tierras galas tiene mucha importancia en el desarrollo de este frío manjar porque fueron los cocineros franceses quienes incorporaron las yemas de huevo en la elaboración y nada menos que la ya característica forma redonda. *Oui*: ellos inventaron la bocha de helado.

De la misma manera que un copo de nieve podría situarse a mitad de camino entre el hielo y el agua (ni tan sólido ni tan líquido), se consideró a la crema el punto intermedio entre la leche y el queso. La combinación dio lo que los ingleses denominarían *ice cream* (crema helada) en 1672, cuando estos postres irrumpieron en la corte de Carlos II de Inglaterra.

Como ya explicamos, los árabes llevaron el manjar a España. Mucho tiempo después, los españoles lo introdujeron en nuestro territorio. Los primeros se consumieron en Mendoza, copiando a los chilenos. Todo muy artesanal y casero, aprovechando las ventajas de la nieve al alcance de la mano. En el verano de 1826, el capitán inglés Francis Bond Head conoció Mendoza y contó que a las seis de la tarde, cumplida la siesta obligatoria, la Alameda se poblaba de paseantes que tomaban “nieves”. Y suma algún dato más: “Eran deliciosas y refrescantes, llevaba a la boca cucharada tras cucharada, mirando el contorno oscuro de la cordillera”.

También fue consumidor Charles Brand, otro inglés, quien visitó la ciudad en diciembre de 1827. Vale como dato, pero en ese tiempo, San Martín ya se encontraba exiliado en Europa. Entonces, ¿no podremos saber si tomó helado? Gracias al historiador mendocino Damián Hudson, que era niño cuando el Libertador preparaba el cruce de los Andes, sabemos que en las tardes San Martín y Remedios de Escalada salían a pasear por la Alameda de la ciudad con el matrimonio de Toribio Luzuriaga y Josefa Cavenago (ambos caballeros tenían casi la misma edad y eran veinte años mayores que las damas). Luego de dar algunas vueltas, se sentaban a “tomar café o helado, según la estación”.

¿Cómo se hacían los helados en ese tiempo? Corina Aparicio Rojas, tarijeña que fue primera dama de Bolivia (casó con Gregorio Pacheco Leyes), escribió en París, hacia 1880, una receta que conocía muy bien. Aclaró que tanto en Bolivia como en el sur del Perú se preparaba un “delicioso helado, fácil también de obtenerse, durante la estación fría, en toda la provincia de Buenos Aires”. Agregó que “los habitantes de las estancias pueden darse el placer de saborear diariamente en su almuerzo el más exquisito de los helados”. Lo llamaba helado de espuma y según explicó, se hacía de la siguiente manera:

- 1) A las cinco de la mañana, llenan de leche, hasta la mitad, dos tarros de lata o zinc, iguales a los que usan los lecheros.*
- 2) Se les envuelve en cueros de carnero muy empapados en agua fuertemente sazonada con salitre, o a falta de éste, sal.*

3) Colocados sobre el lomo de un caballo se le hace trotar una legua [unos cuatro kilómetros] y con el mismo trote se le trae de regreso.

4) La leche —que se habrá tenido cuidado de tapar muy bien, ajustando la cubierta del tarro—, holgada en su recipiente, se sacude como el mar en borrasca, tornándose como él espuma, que sube, llenando completamente el vacío del tarro, al mismo tiempo que el hielo, apoderándose de ella, acaba por paralizarla.

5) Así cuando después del trote continuado de dos leguas llega donde se le espera con fuentes hondas preparadas a recibirle, quitados los tapones, dos cascadas de espuma congelada llenan los recipientes.

6) Sazonadas con azúcar y canela, van a la mesa a deleitar el paladar de los gourmets, únicos catadores dignos de estos deliciosos manjares.

Debe ser la única receta de helado en la que se necesita un caballo de buen trote.

ALMIRANTE BROWN: EL MENÚ FIJO

La conducta de Guillermo Brown en la mesa era inalterable. Su asistente González, quien pasó años junto al almirante, contó que era “un hombre sobrio, metódico en sus manjares”. Esas cualidades lo han convertido en una de las figuras de nuestra historia con costumbres arraigadas y un menú estricto.

Siempre se levantaba antes de la salida del sol, aunque el barco estuviera detenido en el puerto. Para despabilarse, en la mesa de su camarote lo aguardaba la tetera con dos tazas y media de agua hirviendo. El propio dispensero se encargaba de verter dos cucharas soperas de té (que previamente había medido el propio marino), lo que equivalía a unos ocho o diez saquitos actuales. Semejante cantidad hacía que el té fuera bien fuerte, como le gustaba al irlandés. Así lo tomaba cuando estaba fondeado. Pero si se encontraba navegando, le agregaba dos cucharadas soperas de leche caliente, pero jamás hervida.

Mientras el marino disfrutaba del té, el dispensero se mantenía de pie a un costado. Cuando terminaba su taza, Brown le ordenaba que se sirviera y tomara. Una vez que el dispensero había consumido su té, debía lavar la tetera hasta que quedara reluciente. Estas manías del almirante tenían que ver con su temor a ser envenenado. Al convidar al sirviente solo pretendía dejar en claro que si el hombre le ponía algún tipo de veneno, también él debería tomarlo. En cuanto a la limpieza de la tetera, perseguía el mismo fin.

Concluidas las dos tazas subía a la cubierta para controlar los trabajos e informarse de novedades. La actividad se suspendía a las ocho de la mañana, lloviera o tronara, porque llegaba el tiempo de un primer almuerzo que, como vemos, no era precisamente al mediodía ni mucho menos.

A la mesa del almirante llegaba un bife a la inglesa —más bien crudo— con papas que él mismo pelaba. Para aderezar, en otro plato tenía su tarro de mostaza inglesa estirada con vinagre más un poco de sal que él mismo había separado previamente para no padecer alteraciones peligrosas. En caso de que dispusiera de huevos, comía tres pasados por agua, muy blandos, que estaban contenidos en un vaso. Recordemos que estamos hablando de su almuerzo a las ocho de la mañana. Después del bife y los huevos era el turno de las galletas, o rebanadas de pan, con manteca; más un vaso de vino de oporto.

Este menú fijo podía llegar a variar durante las travesías por falta de ingredientes. Las alternativas eran el jamón o la panceta de Holanda, fritos, con pickles que llevaban en tarros.

A las doce del mediodía volvía a comer. Por lo general, carne al horno muy jugosa, con papas embebidas en el propio jugo, y acompañada por una sopa de cebada o arvejas. De *Manual de la criada económica* copiamos un potaje de guisantes que nos permitirá acercarnos al menú del marino:

- 1) *Se echarán los guisantes en un puchero con sal, cebollas, zanahorias, unos puerros, apio, y si fuese para día de carne, un pedazo de tocino.*
- 2) *Cuando los guisantes están ya bien cocidos, se espachurran con un cucharón, se ponen en un colador y se pasan, quedándose en el colador los hollejos o pieles de la legumbre.*
- 3) *Se dispone el potaje, y se le añade caldo de carne, de pescado, o agua y encima se sirve el puré.*

Arribamos al postre. Brown tenía predilección por el budín con pasas de uva, con una pizca de coñac, grasa de vaca y un poco de azúcar, que se servía caliente y se sazonaba con oporto o jerez. Siempre sobraba budín y se guardaba para la tarde, cuando lo cortaba en tajadas que freía hasta tostarlas y acompañaban el religioso té. Esta era la última comida del día (a las cinco en invierno o a las siete en verano), salvo que tuviera que mantenerse despierto durante la noche por cuestiones de marinería. En esos casos, tomaba “una taza de café de cebada inglesa tostada, que suple e imita al café de Habana o Brasil”, contaba su asistente Gonzálvez, quien además

aseguraba que Brown no quería saber nada con el café clásico porque estaba convencido de que cierta vez que fue tomado prisionero en las Antillas, los ingleses quisieron matarlo con venenos que le pusieron en su café.

Ya retirado, el gran almirante Guillermo Brown murió el 3 de marzo de 1857, a semanas de cumplir los 80 años. ¿Qué nos legó el irlandés del menú fijo? Además de los valores y su ejemplo como tenaz conductor de nuestra flota, Brown nos dejó el entrañable y simbólico chocolate de la Patria.

Nos trasladamos al 25 de mayo de 1826, en tiempos en que la Confederación Argentina se encontraba en guerra contra Brasil y el escenario de la contienda era el Río de la Plata. Durante la tarde, los porteños asistieron a un espectáculo único: el enfrentamiento de las fuerzas navales patriotas comandadas por Guillermo Brown. En realidad, fue una demostración de cañoneo a las naves brasileñas, que no respondieron sino que se retiraron, ante la algarabía general. Fue uno de los tantos combates de los Pozos que se llevaron a cabo en la zona de los Pozos, actual Puerto Madero. En las naves se celebró el 25 de Mayo con un chocolate caliente que templó los ánimos y combatió el frío.

A partir de esa mañana, gracias a Brown, surgió la tradición del chocolate caliente como bebida oficial de los días patrios.

LA MÁQUINA DE HACER HELADOS

Hubo un tiempo en que el granizo, también llamado pedrisco, no se relacionaba con las abolladuras. Era una excelente noticia para los niños porteños, quienes se lanzaban a recoger la mayor cantidad posible porque era la oportunidad de tomar helado. El escritor, diplomático y *dandy* Lucio V. Mansilla, nacido en 1831, recordaba el entusiasmo que generaba el granizo del verano entre los chicos:

El asunto tenía magia y llevaba varios pasos. Primero, la diversión de salir corriendo por el patio a juntar todo el granizo que fuera posible y llevarlo de prisa, antes de que se derritiera hasta la cocina. Allí había un cilindro de madera que tenía adentro otro más pequeño de metal, en el cual se había colocado leche crema batida con huevos, azúcar vainilla y cacao.

En el cilindro más grande se colocaba el granizo, de manera tal que cuando se girara violentamente la manija exterior del aparato, el cilindro pequeño girara al tiempo que se enfriara y transformase la crema en una sustancia muy fría que la gente de la época llamaba “helado”, y era justo que así lo hicieran porque más frío que el granizo no había nada, en el tórrido verano de la vieja Buenos Aires.

El aparato que describe Mansilla se llamaba “heladera” y se había puesto de moda en las principales casas de todas las ciudades. Ampliando un poco el texto del autor de *Una excursión a los indios ranqueles* diremos que el cilindro era un balde de madera (con el mismo diámetro en la base y en la boca) y contenía en su interior otro cilindro, de estaño. Afuera presentaba una gran manivela de hierro con mango de madera. Las que

existían en el país habían sido importadas de España. El dato que omitió Mansilla —o, tal vez, lo desconocía— era que en el espacio donde se colocaba el hielo, la nieve o los copitos de granizo también se ponía sal con el fin de bajarle la temperatura. A medida que uno giraba con la manivela iba congelándose el interior del cilindro de estaño. Era necesario abrirlo para quitar el helado que se pegaba a las paredes y repetir el proceso hasta que todo el contenido se hubiera congelado.

En 1870, el viaje del presidente Sarmiento a Entre Ríos con el fin de reunirse con Justo José de Urquiza fue uno de los hechos cruciales de su mandato, ya que el encuentro tendría serias repercusiones políticas. El anfitrión dispuso una serie de medidas para brindar al sanjuanino un recibimiento apoteótico. La emblemática fecha de la cumbre sería el 3 de febrero, aniversario de la batalla de Caseros en la que el entrerriano venció a Rosas.

A pedido de Urquiza, el 23 de enero llegó al Palacio San José una máquina de helados. La remitía su yerno Simón Santa Cruz (casado con Juana, una de las hijas reconocidas por el prolífico caudillo), junto con una nota que comenzaba diciendo: “Mi respetado Señor: Mando mi sirviente con la máquina de hacer helados y las sales y ácidos necesarios”. Por eso estamos en condiciones de sospechar que en el histórico encuentro entre Urquiza y Sarmiento, en el caluroso febrero de 1870, estas dos figuras se refrescaron con unos helados hechos con la máquina del servicial yerno.

HIELO, TRIGO Y FAINÁ

Capturar hielo durante los granizos era una actividad que entretenía a los más pequeños, pero en los cafés del centro y las pulperías de las afueras era parte del trabajo. Los dueños enviaban a los empleados a juntar copitos que utilizaban para refrescar las bebidas. Allí se agotaban las posibilidades porque el servicio de heleros no llegaba tan lejos. ¿Quiénes eran los heleros? Jinetes que transportaban hielo en largas distancias. Lo hacían desde las zonas nevadas, a gran velocidad, hasta pueblos más alejados. El apuro tenía que ver con el hecho de que cobraban por peso. Por lo tanto, corrían para que no se les licuaran las ganancias.

En algunas zonas distantes de la materia prima, el helero a caballo no era eficaz. En su reemplazo se usaban varias mulas que transportaban bloques de hielo rociados con sal gruesa y aserrín. Daniel Ovejero, tradicionalista del norte, recordaba a Benita del Barco, dueña de la Heladería Argentina de San Salvador de Jujuy, quien en el 1900 aguardaba las mulas con el cargamento para preparar su delicioso helado de leche con canela. ¿Cómo se enteraban los vecinos de que podían ir a comprarlos? Porque Benita izaba una bandera en la puerta del negocio. Era la señal que todos esperaban.

Ni el helero a caballo ni el de las mulas llegaba a Buenos Aires y la caída del granizo era, hacia 1840, la única y débil solución para el enfriamiento de líquidos. Esto fue así hasta que un genovés, luego de casarse de manera muy conveniente, provocara los cambios más increíbles en la gastronomía local. Damas y caballeros: permítanme presentarles a Jacinto Caprile.

Nació en 1796 y abandonó Génova en 1828, cuando el poderoso comerciante Mateo Costo lo envió a Buenos Aires. En aquel tiempo, el

comercio de ultramarinos (artículos de importación y exportación) entre Génova y Río de Janeiro estaba en franco crecimiento. Incluso se realizaba un intercambio auspicioso con Montevideo. Pero las naves no llegaban a Buenos Aires: el bajo calado de sus aguas no alentaba a aventurarse y poner en riesgo el capital. Sin embargo, los que se dedicaban a este tipo de negocios comprendían que se perfilaba un potencial comercio con la Confederación Argentina, que en esos tiempos acababa de poner fin a la guerra con Brasil.

Confiado en que lograrían buenas ventas, el barco que trajo a Caprile vino cargado con algunas novedades. Entre ellas, el terciopelo, el género que se hacía cerca de Génova y estaba de moda. También, la esencia de rosas, requerida por sus propiedades curativas.

Las previsiones resultaron acertadas: en pocos días logró colocar la mercadería. Incluso cobró en los plazos pactados. Por lo tanto, la máquina comercial funcionaba. Don Costo desde Italia y Caprile desde la Argentina se ocuparon de multiplicar el intercambio. De regreso a Europa los barcos transportaban lana, cuero y sebo argentinos.

La importante actividad desarrollada por Caprile en nuestro puerto lo llevó a relacionarse con el cónsul genovés Antonio Picasso. Más aún, con Antonia, la hermana de Antonio. Jacinto y Antonia se casaron en 1832. Y la concertación de este matrimonio generaría cambios fundamentales en el hábito alimentario de los argentinos. Porque un tiempo después de inaugurar tan feliz estado civil, se desvinculó de Costo y se asoció a su cuñado Antonio. Juntos, se abocaron a la construcción de tres barcos de velas (armados de los astilleros italianos) que bautizaron *Idra*, *Apollo* y *Adelaide*. Con estas embarcaciones hicieron historia. No solo porque dieron inicio a la primitiva compañía naviera que sentó plaza en nuestro territorio, sino también porque fueron los responsables de acercar las primeras oleadas de inmigrantes genoveses que se asentaron en Buenos Aires, en la Boca del Riachuelo.

El emprendimiento de Caprile dio sus frutos. Trajo a los genoveses a la Argentina y ellos vinieron con la fugazza y la fainá. En 1844 importó semillas de trigo tipo Barletta y las distribuyó entre inmigrantes y amistades. Fue una acción decisiva, ya que fue el trigo que mejor se adaptó

a la tierra pampeana. En pocos años, la provincia de Buenos Aires y otros territorios cambiaron su fisonomía, y el trigo de Caprile generó una nueva cultura. A comienzos del siglo XX, la Argentina pasaría a ser conocida como “el granero del mundo”. Ese concepto fue germinando a partir de las semillas que trajo el emprendedor genovés que, en 1847, se convirtió en consuegro del general Bartolomé Mitre, cuando Enrique Caprile tomó por esposa a Josefina Mitre.

Otro aspecto a destacar es que *Idra*, *Apollo* y *Adelaide* —barcos que demoraban más de noventa días en hacer la travesía— proveyeron de hielo a Buenos Aires. Directo de los Alpes al Río de la Plata. ¿Adónde iba a parar? A los sótanos de los cafés, donde los usaban para refrescar las bebidas. Con esos hielos, más las “heladeras” que describió Mansilla, surgió la industria del helado comercial en Buenos Aires. En diciembre de 1844 hicieron su irrupción en el centro de la ciudad los de crema y de frutas, además de los sorbetes. Fue en la Confitería de los Suizos, ubicada en la actual Bartolomé Mitre, entre Florida y San Martín. De inmediato se sumó el Café de los Catalanes, que se encontraba a la vuelta, en las actuales San Martín y Perón. Según la puntillosa investigación del historiador Vicente Gesualdo, el de los Catalanes incorporó los helados en 1853. El mismo Mansilla recordaba que ese histórico café ofrecía una deliciosa y muy fresca agua de aljibe con panal. También elogió sus helados de crema.

El próximo hito estuvo en manos de Miguel Ferreyra, portugués, dueño del Café del Plata, ubicado en la calle Rivadavia, entre San Martín y Florida. En 1856 ofreció un servicio extra: la entrega del helado a domicilio. Para ese tiempo, los bloques de hielo que traía Caprile se depositaban en el subsuelo del Teatro Colón, que estaba construyéndose a un costado de la Plaza de Mayo (en el actual espacio del Banco Nación). Asimismo, arribaban partidas de los Estados Unidos que también proveían a los comercios. El frío llegó para quedarse.

El Colón se inauguró en 1857. Caprile murió en 1858. En 1860, Emilio Bieckert, el cervecero, montó la primera fábrica de hielo nacional. Con esto logró abaratar los costos de su recién nacida cerveza y, de paso, enfriarla. A partir de él, fueron muchos los empresarios del hielo. Mencionamos a uno de los tantos, aunque algo posterior en el tiempo. Carlos Maschwitz, más

conocido como el ingeniero Maschwitz, asociado con su hermano Jorge Eduardo (también ingeniero) y con José Santiago Rey Basadre, establecieron La Negra, fábrica de hielo “cristalino, higiénico y puro” en 1888.

El vendedor ambulante de helado apareció hacia el año 1900. Su actividad se iniciaba con las últimas horas de luz. Empujaba un carro de dos ruedas que transportaba seis tapas niqueladas, aunque solo contaba con tres gustos: crema, chocolate y limón, que era el preferido de Carlitos Gardel. En algunos casos se sumaban la vainilla y la frutilla. Además llevaba una caja donde se colocaban en forma muy ordenada unas tres docenas de vasos de vidrio, de tres medidas diferentes: chico, mediano y grande. Estos recipientes se llenaban hasta que el helado sobresaliera en forma de punta cónica, como es habitual ahora. Los jóvenes y los pequeños (los mayores no solían consumir este producto callejero) lamían y relamían el vaso. Luego de vaciarlo, devolvían el recipiente al heladero que, desafiando las reglas de higiene, lo sumergía un par de veces en un balde con agua. Con solo este trámite se consideraba reciclado para una nueva venta. Por favor, no ponga esa cara.

Una ordenanza municipal de fines de 1906 prohibió, por las entendibles razones de higiene, la actividad de los vendedores ambulantes de helados. La medida obligó a buscar soluciones y las encontraron en el vasito comestible y descartable. En 1915 se ofrecían máquinas para hacer cucuruchos.

El carro transportador de helados fue evolucionando con el tiempo. En 1932 se celebró en Buenos Aires el VI Congreso Internacional del Frío. Asimismo, se llevó a cabo una importante exposición sobre el tema en la Rural de Palermo. Desde allí partió, el último día de las actividades, el desfile de empresas e instituciones vinculadas a la industria. Esa tarde recorrieron parte de la ciudad, entre muchos otros, ochenta triciclos y motos de los helados Laponia, más unos trescientos camiones de reparto de barras de hielo. Fue un año después de que se cumpliera el centenario del nacimiento de Lucio V. Mansilla, aquel que siendo niño corría con sus amiguitos en medio del granizo en busca de hielo para sus helados.

LO QUE PUEDE UNA TABLETA MENDOCINA

Dominguito Sarmiento se acercó a Ignacio Fotheringham, lo abrazó y le dijo: “Hasta luego, inglesito”. Se iniciaba la batalla de Curupaytí, una de las más feroces de la Guerra del Paraguay. Pocos minutos después del abrazo, el joven hijo del político sanjuanino recibió heridas mortales. El inglés Fotheringham, de notable carrera militar en el futuro, perdió a su buen amigo en aquella cruenta jornada del 22 de septiembre de 1866. Esta es una de las tantas pequeñas historias que emergieron aquel nefasto día. Pero, en este caso, lo curioso es que el soldado que dio el último abrazo a Dominguito había llegado a nuestra tierra por la recomendación de Juan Manuel de Rosas, enfrentado con Sarmiento.

Fotheringham había nacido en Southampton (Inglaterra) y allí conoció cuando tenía 21 años (en 1863) al ex gobernador de la provincia de Buenos Aires, que se encontraba exiliado. El yerno de Rosas, Máximo Terrero, fue quien los presentó. El joven inglés les contó que había tenido que suspender un viaje a Australia, donde pensaba dedicarse a la cría de ganado ovino con el dinero obtenido en una herencia. El exiliado le sugirió que sacaría mayor provecho si se dirigía a la Argentina.

Cuando a los pocos meses se embarcó, rumbo a Buenos Aires, Manuelita Rosas le entregó un regalo muy particular: “Una hermosa frazada —contó el hombre en sus memorias—, grande, abrigada, con un letrero central en bordado rojo: *Federación o Muerte, Independencia. Rosas. Viva Manuelita*”.

Llegó al país y compró las ovejas, pero su vocación militar pudo más. Por eso, cuando se declaró la guerra a Paraguay optó por alistarse en el

ejército. Al comenzar la campaña se hizo amigo de su camarada Dominguito Sarmiento. Ambos participaron de los primeros enfrentamientos y seis meses antes de Curupaytí se encontraban en Paso de la Patria, donde las fuerzas de la Triple Alianza buscaban tomar la posición en mano de los paraguayos. Fue en esas circunstancias que Fotheringham se desprendió de la frazada que le había regalado Manuelita. La cambió por una exquisita tableta mendocina, porque, según expresó, “más pudo el hambre que el venerado recuerdo”.

Así que tenemos un inglés en Corrientes con una tableta mendocina. Podríamos decir que tiene aspecto de alfajor, pero hay diferencias. En *La perfecta cocinera argentina*, Teófila Benavento explicaba que los alfajores se hacían con doce yemas de huevo, dos claras, azúcar y harina, mientras que las tabletas se preparaban batiendo:

- 1) 12 yemas, una cuarta de azúcar [unos 100 gramos], 4 cucharadas de grasa derretida.
- 2) Va sumándose harina para endurecer la mezcla, hasta que pueda sobar bien.
- 3) Luego se le dan diez minutos de horno fuerte.
- 4) Se le coloca un dulce, por lo general alcayota, arrove de uva, dulce de leche o zapallo.

Algunos agregaban anís. Pero agua o leche, jamás. En algunos aspectos, la tableta mendocina se asemeja más a las colaciones nortañas que a los alfajores. Y su fama trascendió Cuyo: en Corrientes cautivaron al famélico soldado Fotheringham, mientras que a Buenos Aires llegaron a través de las familias mendocinas que emigraron. Pero las originales no fueron superadas. A comienzos del siglo XX vivía en la ciudad de Mendoza el afamado pastelero Francisco Guzmán, a quien muchos consideraban imbatible en el arte de preparar unas empanadas deliciosas y las mejores tabletas. Es más: aseguraba ser el proveedor oficial de tabletas del presidente José Figueroa Alcorta.

Existían dos épocas al año en las que el comercio de tabletas aumentaba. Una, durante las celebraciones por la coronación de Nuestra

Señora del Carmen de Cuyo —Patrona y Generala del Ejército Libertador—, y la otra en los festejos de fin de año, de Navidad a Reyes. Eran jornadas en las que la ciudad recibía muchos visitantes y la venta de tabletas se multiplicaba, ya que formaban parte del encanto turístico mendocino.

En diciembre de 1911, Francisco Guzmán, el pastelero presidencial, se encontraba detenido “por cuestiones vitivinícolas”, de acuerdo con una nota periodística de esos días. Pero se acercaban las fiestas y sus tabletas eran una exquisitez de necesidad y urgencia. Por lo tanto, apuraron los trámites, se aceleraron los tiempos y unos días antes de la Nochebuena, Guzmán recibió el beneficio de la libertad condicional. En este caso, la condición fue que pusiera manos a la obra para producir su tan requerido manjar. Así eran las tabletas mendocinas: tan valiosas como una frazada histórica o capaces de hacer que la Justicia se corriera un poco la venda.

EL LOCRO, PASO A PASO

Los campanarios de las iglesias eran el reloj de cada ciudad y pueblo. En el 1800 uno estaba habituado a escuchar la hora más que a verla. Pero había otros indicios, como, por ejemplo, los serenos que recorrían las calles y de vez en cuando lanzaban el grito: “Las ocho han dado y sereno”, “las nueve han dado y lluvioso”, etc. De día, los gritos de los vendedores ambulantes también eran señales horarias. Porque el vendedor de pescado pasaba siempre a la misma hora, el lechero, el escobero, el aguatero, el vendedor de velas... Cada uno tenía su horario, y con sus pausados gritos le marcaban el ritmo a la monotonía cotidiana de Buenos Aires.

Había otra clase de vendedores que no eran ambulantes y pasaban varias horas en la calle. Nos referimos a los que se instalaban en la Recova, un imponente edificio que recorría desde la calle Defensa hasta Reconquista y partía en dos la actual Plaza de Mayo.

En la Recova se ubicaban con sus ollas los vendedores de locro. Llegaban temprano, preparaban un fuego y le daban calor y vueltas al succulento plato que fue comida originaria del pueblo quechua y siempre ha tenido al maíz como elemento principal, aunque también solía prepararse con trigo.

En las ciudades del norte del país, el locro era más habitual que el puchero. Hasta el rancho más humilde tenía una olla con maíz al fuego. Podía faltar el pan, pero el locro siempre estaba a mano. Y, como ocurría con las empanadas, cada cual tenía su receta. La versión del recopilador de tradiciones Jesús María Carrizo es la siguiente:

1) Para preparar un locro para cinco personas, por ejemplo, se toman unos 400 gramos de maíz blanco pelado. En los Sauces, a esta porción se

la llama una yanuna de maíz (del quichua yanuni: guisar).

2) Se lava ligeramente esta yanuna en agua fría para quitarle los restos de afrecho y se echa a la olla, en compañía de doscientos gramos de porotos y buen hueso gordo, para substancia, o en su defecto una buena cucharada de grasa de vaca o de cerdo, tres litros de agua y una cucharada de sal gruesa.

3) Todo esto en frío, se pone a hervir a fuego lento.

4) Cuando la olla del locro ha empezado a hervir se la desespuma.

5) A la hora de hervir continuado, se le agrega una cebolla entera y carne picada a cuchillo (no a máquina, porque esta muele y es carne picada en trocitos la necesaria). Algunos le echan un trozo grande de carne de unos doscientos gramos, más o menos, para desmenuzarla después de cocida y volverla a la olla, pero el primer modo es el ordinario.

6) Como la olla está hirviendo desde las ocho de la mañana, a eso de las once se está espesando el locro; con un palo de tala hay que removerlo un poco, y si le falta agua, se le añade la necesaria, cuidando de que sea agua caliente: se le prueba la sal, y si todo va bien, se sigue cocinando.

7) Un poco antes de mediodía se prepara la grasa freída, esto es “grasa frita”. Esta grasa freída es una salsa hecha así:

a) Se pone a derretir en la ollita de la grasa freída que está destinada para eso, o en su defecto en una sartén, dos cucharadas de grasa de vaca (la de cerdo es de usanza nueva).

b) Cuando está bien caliente, se fríe en ella un buen puñado de cebolla picada, de hoja o de cabeza, juntamente con una buena porción de ají picante.

c) Cuando está frita la cebolla, está lista la salsa, que resulta de un lindo color y de un sabor estimulante.

8) A mediodía, el locro está listo para ser comido: se sirve y cada comensal toma la porción que le viene bien de la grasa freída.

Además de la receta, el genio de Carrizo nos legó siete consejos:

- 1) *La grasa freída que no se usa, se endurece poco a poco en la ollita donde se la guarda para el día siguiente.*
- 2) *El maíz que se ha usado siempre para hacer el locro fue el blanco, y sólo a falta de éste se ha usado el amarillo.*
- 3) *También ha sido de usanza pelar el maíz en las casas, en los morteros de piedra, llamados tacanas por los naturales o en los morteros de madera, que los había horizontales y verticales, esto es, para moler de sentado o parado, respectivamente.*
- 4) *La persona que sabe de locro distingue, al comerlo, si el maíz ha sido pelado en morteros caseros o en molinos, porque pelado en la primera forma, el maíz conserva su aceite natural en tanto que el calor del molino parece que le quitara este aceite.*
- 5) *Suelen echarle al locro, a poco de empezar a hervir, un pedazo de zapallo, o de anco que, con el poroto, hace más blando y más sabroso el maíz.*
- 6) *Cuando se quiere, se le agrega cuero de cerdo y chorizos al locro, pero esto no es lo habitual.*
- 7) *Las personas que no comen picante echan pimentón a la fritura de la salsa en lugar del ají picante, o los dos ingredientes, para dar mejor sabor y color.*

Como vemos, la preparación demandaba tiempo y trabajo. Por lo tanto, contar con la alternativa de conseguir locro listo para consumir en la Recova de la Plaza Mayor de Buenos Aires era una magnífica oportunidad. Por lo general se compraba para comer en las casas. Sobre todo lo aprovechaban los comerciantes que alquilaban ambientes con ventana a la calle a los propietarios de las casonas. Para ejemplo, podemos mencionar que tanto la casa de Mariquita Sánchez de Thompson, en el centro de Buenos Aires, como la Casa Histórica de San Miguel de Tucumán tenían sus frentes alquilados a negocios de venta por menor.

Cuando fueron modificándose los hábitos alimentarios en el país, el locro resistió más en el norte que en el centro. En Buenos Aires, la inmediatez de las pastas (principalmente los fideos con salsas) hicieron que fuera desplazado de su lugar de privilegio en la mesa familiar. En 1883,

cuando se tiró abajo la Recova para concretar un espacio único (la Plaza de Mayo), ya no había más negros o mulatos vendedores de comida en el histórico lugar.

En el recetario de fines del siglo XIX, la exquisita viuda del doctor Mariano Castex, Susana Torres, ofreció una versión del locro; algo perezosa, por cierto. Lo decimos porque la preparación que anotó era bastante simple, si se tienen en cuenta la propuesta de Carrizo. Lo interesante es la oración que colocó al final de la receta. Allí dice: “Este plato es especialmente para hacer en el campo”. Según parece, hacia 1890, la ciudad y el locro se habían divorciado.

OceanofPDF.com

EL PAN DE LECHE DEL GENERAL LAMADRID

Cuando el grito de “¡A la carga!” retumbó en Caseros en la mañana del 3 de febrero de 1852, los veinticuatro mil integrantes de las fuerzas comandadas por Justo José de Urquiza se lanzaron en feroz galope rumbo a las posiciones de los veintidós mil hombres que dirigía Juan Manuel de Rosas. Bueno, no todos. El ala derecha, a cargo de Gregorio Aráoz de Lamadrid, cabalgó con decisión, pero fue diluyéndose luego de tres, cuatro kilómetros sin toparse con el enemigo. ¿Qué había ocurrido? Que la tropa de Lamadrid apuntó mal y terminó fuera de combate, como una pelota que en vez de ingresar al arco sale desviada. Lejos.

Esta es una de las tantas anécdotas en la vida militar del bravo general tucumano, unitario casi todo el tiempo, pero vamos a enfocarnos en su relación con los dulces. Era fanático devorador de caramelos y poco amarrete, ya que convidaba a sus hombres, cuyas dentaduras deben haberles cobrado la glotonería. Quienes lo conocieron en aquel tiempo aseguran que le gustaba masticar caramelos en el ardor del campo de batalla y, según se dijo, hasta era capaz de ocupar soldados en pleno combate para que fueran a buscarle los preciados dulces.

Además de saborear exquisiteces, tenía buena mano para la cocina. Aráoz de Lamadrid podía preparar una buena carbonada, así como también era experto en la confección de las empanadas tucumanas y en la elaboración de un riquísimo dulce de leche. Cuando en 1834 los vaivenes de la política lo convirtieron en un exiliado del rosismo, el guerrero tucumano partió a Montevideo, donde necesitó un oficio para subsistir. Y se convirtió en panadero.

Gracias a la generosidad de Martín García Zuñiga, que le cedió una chacra de su propiedad en las afueras de la ciudad, el desterrado militar armó un horno de barro y, apelando a sus conocimientos culinarios, se largó a producir pan. ¿Tenía experiencia en el rubro? No, pero recordaba cómo lo hacían en su casa cuando era niño. Amasando una y otra vez mediante la técnica de ensayo y error, Lamadrid terminó logrando un pan que él mismo calificó como el más rico que se comía en Montevideo. Sin necesidad de tomar al pie de la letra esta calificación cargada de subjetividad, malo no debía ser, ya que la demanda del pan de Lamadrid superó a la oferta y el argentino tuvo que alquilar otros hornos cercanos para multiplicar los panes.

El flamante panadero se convirtió en un dolor de cabeza para sus colegas debido a que tuvieron que acomodar sus precios para no parecer excesivamente caros frente a los valores que imponía Lamadrid. Deben haber respirado aliviados cuando el desterrado regresó a Buenos Aires en 1838, después de cuatro años de fructífero negocio con los panes.

Lo primero que hizo al llegar a Buenos Aires fue gestionar un encuentro con Rosas. Pronto descubrió que en esos primeros días no existía de parte del gobernador predisposición alguna por atenderlo. Preocupado una vez más por la subsistencia de la familia, retomó la actividad. Armó un horno, dispuesto a poner pie en el mercado porteño. Pero esta vez se especializó: solo vendía pan de leche, la compañía histórica para el chocolate caliente.

¿Cómo era el pan de leche en 1840? Tomó ese nombre porque, a diferencia del pan común, que se hacía con agua, la preparación era con leche. Además, se incorporaba azúcar. Las recetas de la época incluían manteca de vaca.

Una receta de 1934, aunque más sofisticada, nos ofrece una aproximación:

1 taza de leche cuajada

½ taza de manteca

½ taza de azúcar

1 taza de miel

1 cucharadita de soda

1 cucharadita de jengibre
1 cucharadita de canela
¼ cucharadita de clavos de olor
1 cucharadita de sal
3 tazas de harina de trigo

- 1) Mezcle la manteca con el azúcar.*
- 2) Añada los huevos batidos, leche cuajada y miel.*
- 3) Mezcle y tamice los ingredientes secos.*
- 4) Agréguelos a la mezcla previa.*
- 5) Cocción en un horno moderado.*

El sabor era dulce, como el pan de leche actual, aunque sin la crema pastelera que se incorporaría más adelante. El negocio de Lamadrid prometía buenos resultados. Pero a poco de haber iniciado su emprendimiento, fue convocado por Rosas para viajar al norte del país. En Buenos Aires, el pan de leche del soldado tucumano se vendió solo por tres meses.

Tampoco duró mucho tiempo la reconciliación entre Rosas y Lamadrid, sobre todo porque este regresó a las filas unitarias. No fue su único regreso. En 1840 volvió al destierro. Debió huir de Mendoza luego de que las fuerzas federales de Ángel Pacheco lo derrotaran. Terminó en Chile y debió encontrar una forma de sustento. ¿Qué hizo? Correcto: se puso a fabricar pan de leche y masas, consciente de que el pueblo chileno era muy afecto a los dulces. Construyó un horno en la casa que alquilaba y un amigo le cedió unas bolsas de harina. Se vio obligado a vender dos bolsas para conseguir algo de dinero y así comprar leña, azúcar, levadura y huevos. Para que el negocio arrancara con el pie derecho, publicó un aviso en el diario. Fue una buena medida: a partir de ese día, nos situamos en abril de 1843, desfilaban por la casa hombres y mujeres que se llevaban las masas del desterrado Lamadrid, a quien había que ayudar. El éxito fue inmediato. Incluso inauguró un servicio de despacho al carro: los coches paraban en la puerta de la casa, Lamadrid se acercaba a tomar el pedido y volvía al rato con el

encargo, evitando perder ventas por mal tiempo. Entre sus principales clientes se encontraba el almirante Manuel Blanco Encalada.

El negocio sufrió un traspie cuando el militar construyó un nuevo horno, más grande, para aumentar su producción durante los festejos del 18 de septiembre (la fiesta nacional de Chile). Confiaba en que el presidente de la Nación, Juan Manuel Bulnes, le entregaría una suma importante de dinero. Pero eso no ocurrió y las deudas contraídas casi lo llevan a la bancarrota. No tenía ni para pagar el alquiler de la casa y debió abandonarla.

Después de no pocas súplicas, consiguió llevarse partes del precario primer horno, que resurgió de sus cenizas en una casa que alquiló en una zona menos privilegiada. Allí estableció su panadería, pero los clientes no iban. Entonces, se abocó a conseguir vendedores. Necesitaba recuperar la clientela. Por eso era importante que sus empleados aclararan que ofrecían las facturas del argentino exiliado. Sobre este tema, Lamadrid escribió:

Mi primer vendedor fue un coto (así les llaman a los trabajadores pobres) y para que se supiera que era el pan y masas que yo trabajaba, le había encargado al despacharlo por primera vez a vender, que gritara “¡Pan de Tucumán!”. Apenas salió a la calle con el canasto, se olvidó el nombre del pueblo y empezó a gritar “¡Pan de Mendoza!”. Y como se hacía allí por primera vez, llamó la atención y cuantos lo llamaban para ver el pan de Mendoza lo compraron y preguntaron quién lo hacía y el coto les decía: “El general Lamadrid”.

Panaderos había varios en Santiago de Chile. Pero solo el tucumano y un chileno vendían pan de leche y facturas. Por más que había mercado para ambos comerciantes, la competencia entre estos dos hombres fue impiadosa. El chileno, que no usaba leche ni suficientes huevos, decidió cortarle las manos apropiándose de los vendedores, a quienes les ofreció mejor salario. Ellos mismos le proporcionaron detalles acerca de la elaboración. Sin vendedores y sin fórmula secreta, Lamadrid se vio obligado a reconocer la derrota en el campo de batalla comercial. Por necesidades de dinero, terminó vendiéndole sus utensilios al competidor,

quien además lo obligó a que le contara cómo los usaba (que era la manera de conocer la fórmula de las facturas de manos del propio tucumano). La aventura panadera en Chile se extendió desde abril de 1843 hasta comienzos de 1845.

Dos colectas organizadas por amigos le permitieron subsistir algunos meses más. Finalmente, partió a Montevideo, donde terminó incorporándose al ejército de Urquiza que cruzó a tierra argentina para enfrentar a Rosas en Caseros. Allí el experto en facturas caseras y valiente soldado cargó con sus hombres hacia la nada misma.

OceanofPDF.com

CAMILA, ULADISLAO Y EL QUESO GOYA

Las carteras y las bolsas son hijas de la supervivencia: al desplazarse, el hombre primitivo necesitaba tener las manos libres. El peligro andaba al acecho y debía estar preparado para actuar. Por ese motivo, se pusieron de moda (por decirlo de una manera glamorosa) los estómagos de los animales que ya se habían comido. Tenían la forma ideal para transportar cosillas siempre necesarias. Incluso comida y agua, en un principio. Después fue el turno de la leche. Es justamente donde queríamos llegar.

La leche en reposo empieza a cuajar, es decir, se convierte en una masa sólida y pastosa. Pero esta acción se perfecciona en la cavidad de un rumiante porque posee una enzima que acelera el proceso. Los que portaban leche en los restos de un estómago terminaban obteniendo un mágico producto comestible: el queso.

Nos hallamos ante uno de los momentos fundamentales en la historia de la alimentación. Aquellos rústicos hombres descubrieron que se lograba una comida diferente a partir de la leche que obtenían de los animales que ordeñaban. El queso servía para alimentarse, era fácil de transportar, se conseguía con un método relativamente sencillo y además podía almacenarse.

Casi todas las civilizaciones de la Antigüedad —entre ellas, sumerios, egipcios, babilonios y asirios— se ocuparon de perfeccionar el sistema y mejorar la industria quesera. También griegos y romanos se anotaron en el grupo de los consumidores. Los romanos lo llevaron a Helvecia (la actual Suiza), donde la producción, además de ser artesanal, apuntó a la exquisitez. Por ejemplo, en la ciudad de Gruyère, región de los señores de Gruyère que ostentaban en su escudo unas grullas, de ahí el nombre.

Una vez más, el aporte de los monasterios fue vital. Francia dio el roquefort y el brie. Holanda, el gouda. Los ingleses, el cheddar. Los italianos, el cuartirolo.

Cada queso tomó su camino. Incluso muchos se reprodujeron en otras regiones: por cuestiones de inestabilidad política muchos suizos debieron migrar y llevaron el conocimiento del gruyère a Francia y otros lugares. El provolone y la mozzarella nacieron en Italia. El primero gracias a las vacas de la región lombarda. Mientras que la mozzarella se deriva de la búfala africana, cuya leche recibe un tratamiento especial, como algunos otros quesos: cuando están semielaborados se les mete en agua caliente para que pierdan sus minerales. Esto permite que se ablanden y además sean elásticos.

En el continente americano, ni la leche animal ni el queso integraban la dieta de los nativos. Esto cambió a partir del siglo XVI con la llegada del europeo. En el norte del continente el sistema del cheddar inglés (en su preparación se interpolan pasos del típico orden de confección de quesos) fue imitado, tanto en los Estados Unidos como en Canadá. El producto final se diferencia del original, incluso en la calidad. El norteamericano lleva un colorante levemente anaranjado y es muy conocido porque es el que se emplea para acompañar las hamburguesas de los negocios de comidas rápidas.

En cuanto al territorio argentino, fue adoptando el queso de una manera muy casera. Era bastante común que en cada hogar se hiciera el propio con la leche que compraban al proveedor. También podía conseguirse en pulperías. No en todas, pero, según pudimos ver en el relevamiento realizado por Carlos A. Mayo y un grupo de investigadores, de 38 pulperías que funcionaban entre los años 1758 y 1824, siete ofrecían quesos a los clientes, por lo general para llevar, más que para consumo en el local.

A esa altura, en otra zona del territorio, hacía su aparición el que sería (no quesería, que sería) el primero con sello de origen argentino. La heroína de nuestra historia se llamó Gregoria Morales, quien en el último tercio del siglo XVIII atendía, junto con su marido Bernardo Olivera, una pulpería cerca del río Paraná, unos 220 kilómetros al sur de la ciudad de Corrientes.

Doña Gregoria vendía un queso muy apreciado, que pronto alcanzó renombre. ¿Qué lo hacía distintivo? El fruto del yatay, muy presente en la dieta de la vaca, marcaba la diferencia.

Aquella sencilla pulpería originó el nombre del lugar. Porque el negocio que atendía Gregoria “Goya” Morales y el poblado fueron llamados Goya. Lo mismo sucedió con su rico queso. En la década de 1840, el más consumido en Buenos Aires era el goya. Lucio V. Mansilla lo recuerda en sus memorias muy bien, ya que lo vendía un italiano que le alquilaba el local a su padre, Lucio N. Mansilla, en la esquina de Tacuarí y la actual Alsina.

En esos años, Uladislao Gutiérrez y Camila O’Gorman huyeron de la ciudad e intentaron reciclar sus vidas en Goya, donde pasaron seis meses. Deben haber apreciado el original queso argentino, en el mismísimo sitio donde fue concebido.

OceanofPDF.com

LA MEJOR MAZAMORRA

En 1810, tres años antes de que se decretara la libertad de vientres, primer paso hacia la abolición de la esclavitud, nació en Entre Ríos el negro Juan José, perteneciente a una familia que servía a los Urquiza. Juan José era nueve años mayor que Justo José, el futuro presidente de la Nación. El negro trabajó en el campo y más adelante se sumó al ejército del entrerriano. Participó en numerosas contiendas.

En 1847, casi nos quedamos sin negro Juan José. Durante la batalla de Vences, donde se enfrentaron los unitarios correntinos contra los federales entrerrianos, el criado de los Urquiza fue acorralado por integrantes de la caballería correntina. Él no tenía caballo porque pertenecía al cuerpo de infantería. Pasó un rato agitando su poncho para esquivar las lanzas, pero cuando ya no quedaba más remedio, se tiró debajo de los caballos. Por entre sus patas logró huir. Esta curiosa escapatoria, que no se les ocurrió ni a los guionistas de James Bond, le permitió a Juan José Urquiza salvar la vida. Era costumbre que los criados usaran el apellido de la familia a la que pertenecían, como fue el caso de Segismundo Alvear, Ramoncito Saavedra y tantos otros.

Cuando llegó el tiempo de su retiro militar se encontraba afincado en Buenos Aires. Pero todavía tenía cuerda para rato. El veterano se dedicó a vender el postre más popular de aquellos tiempos: la mazamorra. Generaciones de argentinos probaron su producto. Cientos de chicos, antes de ser reconocidos médicos, políticos, sacerdotes, militares o empresarios, se deleitaron con el plato que el negro Urquiza vendió durante cuarenta años, hasta 1898, cuando las piernas le dijeron basta. Pero antes de proseguir con Urquiza y los mazamorreros debemos preguntarnos: ¿de qué hablamos cuando hablamos de mazamorra? O api, como la llaman en

Santiago del Estero. Se trata de un plato que, con ligeras diferencias, podría prepararse aún hoy de la siguiente manera:

- 1) Se lava en varias aguas y se pone en remojo maíz blanco pisado durante doce horas.*
- 2) Se vierte mucha agua en una cacerola, estando caliente se le echa el maíz y se deja hervir, revolviendo con palita de madera. Si se seca, se le va echando agua caliente.*
- 3) Cuando el maíz está blando, se le echa una cucharada de bicarbonato disuelto en agua fría, se deja espesar y se saca del fuego.*
- 4) La mazamorra se toma fría como postre, se sirve en platos soperos y se le pone azúcar molida y leche cruda.*

Esta receta, tomada del libro *Cocina criolla*, de 1914, merece un par de comentarios. El negro Urquiza y los de su tiempo obtenían el bicarbonato (también presente en la confección de dulce de leche) de la lejía o ceniza de jumi (planta del norte que contiene abundante bicarbonato de sodio). Se lograba quemando un gajo de jumi y disolviendo la ceniza en agua. Por otra parte, el punto 2 menciona que se revuelve con una palita de madera. Por lo general se usaba palo fresco de higuera porque, como nos reveló la historiadora Olga Fernández Latour de Botas, le da un sabor especial.

Hasta mediados del siglo XIX el mazamorrero recorría las casas a caballo, cargando dos, tres tarros a los costados del animal. Para la segunda mitad del siglo se suprimió el animal y se hacía el circuito caminando con una olla en la cabeza. Siempre con el palo de higuera a mano para ir revolviendo.

En ambos casos el horario de acción era desde poco antes del mediodía (cuando finalizaba el recorrido el panadero) hasta las dos de la tarde. Se lo reconocía por su grito: “¡Mazamorra espesa para la mesa y mazamorra cocida para la mesa servida!”. Era interceptado por las criadas o las dueñas de casa que salían con ollas para proveerse. Le indicaban al vendedor cuántas medidas querían y el hombre hundía una jarra de lata —es decir, la medida— en la olla para trasvasar el postre a la compradora.

El arroz con leche está muy emparentado con la mazamorra por el uso de leche y porque ambos platos pueden comerse fríos o tibios; durante el desayuno, el almuerzo e incluso por la noche. Pero la mazamorra del mediodía era la mejor. ¿Por qué? En las casas de la ciudad no se lograba la calidad del producto que ofrecía el mazamorrero. Porque al estar las ollas en movimiento, la preparación se batía más y mejor. Pero, sobre todo, por la leche. El vendedor de mazamorra vivía en las afueras de la ciudad y ordeñaba su vaca para obtener la leche. En cambio, los vecinos del centro tenían que comprarle al lechero. Todos sabían que la leche que vendía había sido adulterada, ya que la rebajaba con agua para multiplicarla. Con esa mala leche, la mazamorra perdía algo de su delicioso sabor.

OceanofPDF.com

JOSÉ HERNÁNDEZ: ¿APLAUSO PARA EL ASADOR?

Aunque todavía estaba muy desnuda, La Plata se vistió de gala el domingo 19 de noviembre de 1882. Ese día se realizó el acto simbólico de colocación de la piedra fundamental para dar comienzo a las obras de la futura ciudad. Desde Buenos Aires partieron los trenes repletos de invitados especiales, entre funcionarios, periodistas, hombres de empresa y otras personalidades influyentes. ¿Mujeres? No, por falta de instalaciones adecuadas, algo que a los hombres (como al resto de la fauna del lugar) no pareció preocuparle.

La organización del gran asado estuvo en manos del mismísimo José Hernández que todos conocemos. El desafío era complejo porque se carnearon cien novillos. Como un director de orquesta, el senador, escritor y asador supervisó al ejército parrillero. Fue inútil. Por diversas cuestiones los viajeros demoraron su arribo más de lo previsto y la ternura del ternero brilló por su ausencia. Los periodistas se preguntaban si esa carne chamuscada había sido hecha por Hernández o por los enemigos políticos del gobernador Dardo Rocha. Aquella tarde no hubo aplauso para el asador.

Por supuesto, estamos hablando de una de las comidas tradicionales de nuestro territorio, pero antes de avanzar por ese jugoso, a punto y cocido sendero debemos aclarar por qué el asado revolucionó la historia del hombre. Porque marcó una diferencia sustancial con el resto de las especies a partir de la preocupación por hacer que el alimento estuviera cocido.

El primer gran paso evolutivo fue asar la carne directamente con el fuego, luego con las brasas y más adelante se avanzó en otras formas de cocción. Si bien el hombre controló el fuego 790.000 años a. C., pudo

establecerse que venía alimentándose de carne asada desde muchísimos siglos antes. Los especialistas sugieren que el primer asado se habría comido hace 1.200.000 años. De por sí el fuego incrementó la sociabilidad. Ya todos venían reuniéndose a su alrededor porque brindaba luz y calor. Más tarde se agregaría una nueva actividad: comer en torno del fuego. Semejante cambio en la vida de nuestros antepasados estuvo acompañado de otras valiosas ventajas.

En *Cocinar. Una historia natural de la transformación*, Michael Pollan desarrolla la relevancia de la cocción en la evolución del ser humano: “Cocinar facilita la masticación y la digestión de los alimentos”. Esto se debe a que, cuando la carne está cruda, el proceso metabólico de descomposición de los carbohidratos demanda mucho más tiempo. Al cocinarse los alimentos, se logró que el fuego realizara parte de esa tarea que antes debía llevar adelante el cuerpo. De esta manera, el hombre pudo enfocar sus energías en otros destinos y esto le permitió sacar buena ventaja a los otros animales. Pero no debemos colgarnos la cucarda de descubridores. Cualquier cazador carnívoro experimentado da sus primeros tarascones en el estómago de la presa con el objeto de alimentarse de comida que ya fue procesada por el cazado. Sabe que es más fácil de digerir. En todo caso, lo que nosotros logramos fue una distribución más democrática del alimento. Mientras que el resto de las especies destinaba un alto porcentaje del día en procurarse alimento, masticarlo y digerirlo, la nuestra pudo aprovechar la jornada de manera más eficiente. Por ejemplo, en dotar de energía al gran consumidor que es nuestro cerebro. Sí, señor: existe una clara relación entre la inteligencia humana y la cocción de la comida.

Según vemos, el ritual del asado forma parte de la genética más básica del ser humano y lo que hizo José Hernández ya lo habían hecho todos sus antepasados. Nuestras llanuras se convirtieron en un fértil campo de reproducción del ganado vacuno que introdujeron los españoles por distintas vías. Estos animales se multiplicaron de tal manera que generaron las fructíferas industrias del cuero y el sebo, que pasaron a tener mayor valor que la carne. Los viajeros se sorprendían de que en Tucumán o Buenos Aires se matara una res para comer solo la lengua, el matambre

(entre las costillas y el pescuezo) o simplemente el interior del hueso de caracú. El resto lo dejaban para los perros, que tampoco se mostraban interesados. En el siglo XVII, los caninos de Buenos Aires eran todos gordos, lo mismo que las ratas, porque comían abundante carne de primera calidad abandonada en alguna calle del centro.

Concolorcorvo, seudónimo que empleó Alonso Carrió o Calixto Bustamante, plasmó su experiencia durante su viaje de Buenos Aires a Lima. Recordaba lo mucho que le llamó la atención lo que hacían en cuanto mataban una vaca: le sacaban “el mondongo y todo el sebo que juntaban en el vientre” para inmediatamente prender un fuego con el sebo y estiércol del animal en el propio vientre, improvisando de esa manera un horno natural que abrían cada vez que deseaban comer un trozo de carne del costillar.

Para estas actividades no existía diferenciación de clases: cualquier hombre se las ingeniaba para calentar un trozo de carne en un fuego. Entonces, ¿hubo buenos asadores entre los que figuran en la vidriera de la historia? Se conoce el caso de Juan Manuel de Rosas, quien recibió el elogio de sus contemporáneos. Pero, por favor, no lo imagine con un tenedor moviendo los chorizos y chinchulines en la parrilla. Más allá de que los embutidos no integraban el menú habitual sino que se preparaban para determinados banquetes, en tiempos de Rosas (segundo cuarto del siglo XIX) se asaba en la estaca, espetón o vara de hierro, que hoy llamamos “al asador”. Las parrillas llegaron después, aunque debemos aclarar que en el propio continente eran conocidas antes de la llegada de los europeos. Los taínos del Caribe, aquel pueblo que inició el intercambio con Colón y sus hombres, empleaban un sistema que constaba de cuatro ramas muy verdes, dispuestas como una bandeja, que estaban sujetas a estacas que las mantenían suspendidas. Mediante tientos, subían y bajaban esa rudimentaria parrilla, dependiendo de los tiempos de cocción deseados. La palabra taína para definir el aparato era “barbacoa”.

En nuestra tierra, el asador iba munido de una vara de madera con punta con la cual pinchaba un pedazo de carne y lo daba vueltas como si fuera un espiedo (técnica que continuó empleándose en el campo, más allá de 1910). Así, cada parte cocida se iba comiendo sin esperar que se cocinara el resto. Este sistema ideal para los impacientes era el habitual alrededor del fuego.

El hombre tardó en asistirse de un fuego controlado. También pasaron muchos, muchísimos años hasta que advirtió que no era necesario quemar la carne en el fuego; y así fue alejándola de las llamas cada vez más.

¿Y las ensaladas? El único acompañamiento aceptado era medio zapallo calentado a un costado del fuego. Nada de verdes. Cuando Sarmiento planteó la necesidad de incorporar verduras a la dieta diaria, en la década de 1860, se burlaron de él y lo llamaron el “come pasto”.

El otro tipo de cocción era el asado con cuero. En este caso, como narró Alexander Gillespie, oficial inglés capturado en 1807, colocaban directamente el cuero sobre las brasas. De la misma manera se preparaba el popular churrasco. Lo sabemos gracias a una receta que Mercedes Torino Zorrilla, casada con Patricio Pardo, le envió a Juana Manuela Gorriti en los tiempos de José Hernández:

Más de una vez he sonreído, oyendo dar este nombre [churrasco] a retazos de carne a medio asar en la plancha o en la parrilla, y servidos sangrientos, horripilantes.

El verdadero churrasco, bocado exquisito para el paladar, nutritivo para los estómagos débiles y de calidades maravillosas para los niños en dentición, helo aquí, cual hasta hoy lo saborean con fruición sus inventores, los que poseen el secreto de la preparación de la carne: los gauchos.

1) Se le corta cuadrilongo y con tres centímetros de grosor, en el solomo, o en el anca de buey o cordero.

2) Se le limpia de pellejos, nervios y grasas, se le lava en agua fría, se le enjuga con esmero, se le da un ligerísimo sazonamiento de sal, se le golpea en la superficie con una mano de almirez [instrumento para machacar].

3) Se le extiende sobre una cama de brasas vivas, bien sopladas.

4) Al mismo tiempo de echar el churrasco al fuego, se hace al lado otra cama de brasas vivas, en las que, cuando comiencen a palidecer los bordes del churrasco, se le vuelque con presteza y se le extiende del lado crudo, apresurándose a quitar del otro las brasas a él adheridas: pues

basta el corto tiempo de esta operación para que el churrasco esté a punto.

Este asado se sirve sin salsa, la que le quitaría el apetitoso sabor que le da el contacto inmediato del fuego. Los niños en lactancia gustan con delicia la succión del sabroso jugo que con la lengua, los labios, y la presión de sus tiernos dientecitos, arrancan al churrasco.

Como vemos, las mujeres no se arrimaban al asador, pero conocían sus secretos. Por eso, para la indomable raza masculina, adjuntamos otro secreto de la preparación, revelado por otra amiga de Juana Manuela. En este caso, fue Carmen Gascón, mujer del estanciero Pedro José Vela, dueños de campos en Tandil y Rauch, quien lo detalló de la siguiente manera:

- 1) Lavada y preparada la pieza de carne: vaca o ave, se la encierra en una servilleta de tela delgada que se recogerá por sus extremos, atándola con un hilo de pita, dejando dentro la carne, suelta, holgada, pero bien cerrada.*
- 2) Se cava un hoyo en una tierra limpia y húmeda, por ejemplo, en un jardín o en una huerta, y se entierra la carne así cerrada en la servilleta durante tres horas.*
- 3) En seguida se le saca con cuidado de que no le entre tierra, sacudiendo con un plumero la servilleta antes de desatar el hilo.*
- 4) Se pone la pieza en un plato, se le sazona con la necesaria sal y se la extiende en la parrilla, o dándole la destinación necesaria.*
- 5) La carne, por esta operación, obtiene un sabor exquisito y se torna tan tierna, que un hervor basta para su perfecta cocción, así como diez minutos de fuego vivo en el asador.*

Carmen Gascón, quien vivía en Corrientes y Maipú (en el centro porteño), no tenía jardín para enterrar la porción seleccionada. Pero consiguió comprobar el método cierta vez que fue invitada a un almuerzo en el barrio de Belgrano. Allí, la anfitriona preparó la carne con cuero que

entregaría a los caballeros encargados del asado: lavó la carne con agua y la enjuagó cuidadosamente con una servilleta. Luego la introdujo en un lienzo que hilvanó en ese mismo momento. Colocó el paquete (con el cuero hacia arriba) en un hoyo recién hecho, que era cuadrado y medía un metro y medio por vértice. Después de tres horas, desenterró la carne, la lavó, le tiró un poco de sal y se la entregó a los varones. ¿Qué ocurrió? La carne estaba exquisita y los propios asadores se inflaban el pecho diciendo que había sido la carne con cuero más rica que jamás hubieran comido. Imaginamos la sonrisa pícara de Carmen y la dueña de casa, mientras los hombres se repartían elogios y palmadas por su obra de arte culinaria tan masculina.

OceanofPDF.com

EL MARAVILLOSO MUNDO DE LAS ESPECIAS II

Los españoles y portugueses estaban más que satisfechos con sus exploraciones por el continente americano y la búsqueda de valores y sabores. Pero los ingleses y los holandeses no se quedaron atrás. Se lanzaron tanto hacia el norte del continente americano como rumbo a los mares de Asia. Y se lo tomaron muy en serio: ambas naciones crearon empresas de desarrollo marítimo y comercial. Los holandeses se agruparon en la Compañía Neerlandesa de las Indias Orientales y también en la de las Indias Occidentales, mientras que los ingleses establecieron la Compañía Británica de las Indias Orientales, además de poblar de piratas y corsarios los mares del planeta. En 1586, Francis Drake se apoderó de República Dominicana y confiscó todo su jengibre, enviándolo a la reina Elizabeth I, quien inventó una galleta dulce, de jengibre, con forma de hombrecito. Se preparaba con estos ingredientes:

6 tazas de harina

1 1/2 tazas de azúcar

1/2 cucharadita de levadura

12 cucharadas de manteca blanda

2 huevos

4 cucharaditas de jengibre

4 cucharaditas de canela

1/2 cucharadita de clavos de olor

1/2 cucharadita de sal

Se amasaban todos los ingredientes, se extendía la masa para cortarla en forma de hombrecito y se llevaba a horno precalentado por quince minutos.

Ingleses y holandeses pulseaban por territorios ricos en especias. ¿Y Francia? También accedió a pequeños espacios, pero que no inquietaban. Nadie se preocupó por que el reino de Francia hubiera obtenido unas islas cercanas a Madagascar, tan lejos de su disputado archipiélago indonesio. Fue entonces cuando hizo su aparición un francés con mucha ambición y pocos escrúpulos. Señores, es hora de conocer a Pierre Poivre, el ladrón de especias.

Interesado en la botánica, Pierre Poivre se enlistó en 1745 en la Compañía Francesa de las Indias Orientales y siguiendo el destino que le marcaba su apellido Poivre, que en francés quiere decir “pimienta”, se propuso trasplantar la exótica nuez moscada y el clavo a territorio francés. Es decir, contrabandear plantas y semillas. En los mares le pasó de todo: lo atacaron los ingleses y perdió un brazo. Lo atacaron los holandeses y fue a parar a una celda. Pero nada desanimaba a Pierre. Logró hacer innumerables viajes desde las islas que dominaba Francia cerca de la costa de África —Île de France (actual Mauricio) e Île Bourbon (actual Reunión) — hasta las custodiadas Molucas de Indonesia. No se trataba de un trayecto de cabotaje, sino de 4.347 millas náuticas, unos ocho mil kilómetros.

Del primer viaje que hizo, ayudado por un traficante de Manila, se llevó escondidas entre su ropa algunas plantas de nuez moscada. Regresó a las Mauricio y se las entregó al director del jardín de aclimatación. No bien se fue Pierre a encarar otra vez los ocho mil kilómetros de mar esquivando comerciantes y piratas, el director del jardín sabotó los especímenes, celoso de los éxitos de su compatriota. Pero a Poivre nada lo detenía y el tráfico hormiga de especias dio sus frutos. Para 1766, el jardín botánico de las Mauricio tenía sus propios cultivos de nuez moscada, azafrán, pimienta y clavo de olor. En 1774, Luis XVI pudo recibir en el día de su coronación el máspreciado de los regalos: nuez moscada francesa.

Tuvieron que pasar unos cinco mil años para que el secreto fenicio estuviera al alcance de la mano de todos. A partir de la hazaña de Poivre ya

no hizo falta ir hacia las especias: ellas ya estaban entre nosotros.

OceanofPDF.com

LAS MIL Y UNA EMPANADAS

Rosa Rosales tenía 12 o 13 años cuando ejecutaron a su amo, Martín de Álzaga, en la Plaza de la Victoria, frente al Cabildo. El hogar del héroe de las Invasiones Inglesas sufrió cambios notables. Allí quedaron la viuda y algunos hijos (sobre todo hijas), pero a partir de la muerte del jefe de la familia se dedicaron a llevar una vida austera y varios de sus esclavos fueron vendidos a otras familias. La morena Rosales pasó a la casa de los Azcuénaga (actuales Rivadavia y Reconquista) donde, según evocaría décadas más tarde, muchas veces le cebó mate a San Martín y también a Belgrano, además de servirle unos cimarrones al nuevo amo, don Miguel.

La Tía Rosa, como todos la llamaban, fue una viuda serial. Quedamos en deuda con el número de maridos que enterró (entre ellos, Rosales, quien le dio el apellido), pero rescatamos su propia confesión, poco antes de morir en 1902, a los 102 años de edad. Con la sabiduría que le daban los años: “Antes no duraban los maridos como aúra, amito... los acababa la guerra”. Hay que tener en cuenta que los “antes” de Tía Rosa abarcaban más que los nuestros. Cuando ella hablaba de guerra, se estaba refiriendo a las Invasiones Inglesas, la guerra de la Independencia, la del Brasil, la civil, la de la Triple Alianza y la Conquista del Desierto, entre otras.

¿A qué se dedicaba la morena que vivió sus últimos años en Rincón y México, por la zona de Congreso? Ya lejos de servir a los amos, y hasta que las fuerzas se lo permitieron, recorría las principales casas del vecindario vendiendo empanadas y alfajores que ella misma elaboraba.

En la década de 1870 disputaba el cetro de la venta callejera de pasteles y empanadas con un moreno muy panzón cuyo nombre no se conocía, pero al que todos llamaban “Tatapao” porque se plantaba en un montículo de la

calle Viamonte con su canasta cubierta con un mantel y gritaba: “Ta tapao; meté la mano”.

¿Fueron los continuadores de las vendedoras que evocamos en los actos escolares? Más o menos. Lo primero que tenemos que apuntar es que existieron las vendedoras de bollos (facturas) y empanadas, antes, durante y después de 1810. No eran precisamente vendedoras ambulantes en el estricto sentido de la palabra, sino callejeras. Estas mujeres cargaban sobre su cabeza una gran bandeja protegida por un género y andaban por las calles rumbo a su punto de venta, que, por lo general, solían ser las plazas o algún que otro espacio con buena circulación de posibles clientes. Allí se plantaban (por eso no eran ambulantes) y ofrecían su comida al paso. La muy pintoresca frase: “Empanadas calientes que queman los dientes” parece corresponder a otro tiempo, más cercano a la década de 1860. Lo cierto es que si uno compraba empanadas en la Recova de la Plaza o el puerto en 1810 no estaban calientes, sino tibias o directamente frías.

Pasados cincuenta años, las empanadas eran una solución práctica para quienes andaban por la calle sin posibilidad de contar con un almuerzo en sus hogares. La venta de aquel tiempo apuntaba a las clases menos acomodadas de la ciudad. El auge del transporte público y la consiguiente expansión territorial, a partir de 1860, alejaron a los trabajadores de sus casas y favorecieron el consumo de la comida al paso. Para ese tiempo, otro clásico punto de venta era la salida de los teatros.

A comienzos del siglo XX, después de Rosa Rosales y Tatapao, la venta callejera de empanadas se dividió en dos. Por un lado, los españoles: ellos ofrecían su producto fresco, pero frío. Los italianos del sur, en cambio, vendían las empanadas calientes, aunque era la forma de disimular la falta de frescura. Porque, en realidad, eran recalentadas. ¿Viveza criolla? Para nada: son trucos que se conocen desde la Edad Media.

Los antiguos pueblos del Mediterráneo ya empanaban, aunque cada cual tenía sus recetas e ingredientes. Básicamente, la operación consistía en disponer de un alimento semihorneado, envolverlo en una masa cruda y realizar una nueva cocción. Su popularidad en Occidente partió del inconmensurable intercambio que se dio durante las Cruzadas y arraigó entre los peregrinos que cubrían largas distancias. Los alimentos empanados

eran fieles compañeros de aquellos que emprendían la ruta a Santiago de Compostela.

Las dificultades para conseguir alimento llevaron a adoptar esta solución práctica de disponer de comida resguardada en comida. Porque un viajero previsor —en muchos casos, la previsión salvaba vidas— sabía que podía sorprenderlo la noche, o el apetito, antes de alcanzar un poblado. Incluso, aun pudiendo llegar a una posada, eso no significaba que hubiera algo para comer aguardándolo. La difusión de este tipo de comida en España contó con mayores ventajas porque los árabes dominaban el arte.

La variedad era inmensa. Los franceses comían empanadas de sapo. Los pueblos cristianos degustaban las empanadas de vigilia en días de consumo regulado. También se conocían las dulces, que eran el postre del viajero. No existían límites en cuanto al contenido y justamente eso generaba cierta suspicacia. ¿Quién podía dar crédito de los ingredientes que empleaban los astutos vendedores medievales?

La falta de confianza en este alimento popular demoró su llegada a las cortes. En España, por su estrecha relación con los árabes, terminó aceptándose y la realeza de Francia las conoció durante el siglo XVII, cuando María Teresa de Austria casó con Luis XIV de Francia y llevó al palacio de Versalles a su cocinera, “la Molina”, experta en la preparación de empanadas fritas en grasa, rellenas de carne y envueltas en masa de hojaldre.

En cuanto a los ingredientes y a la preparación, cada zona tiene su empanada por la lógica de que hay que usar lo que se tiene a mano. En nuestro territorio se impuso la empanada denominada “criolla”. Pero si recorremos su geografía veremos que hay empanadas para todos los gustos y para todas las regiones.

¿Qué debe tener una empanada tucumana? Sí o sí, carne cortada a cuchillo, cebolla de verdeo y huevo duro. Además, la masa debe ser crocante. ¿Qué no encontraremos jamás en una clásica empanada hecha en Tucumán? Aceitunas, papas y pasas de uva. En las salteñas, la carne también es cortada a cuchillo y lleva cebolla de verdeo. La diferencia con su vecina es que suele tener papa, cebolla, grasa de pella, ají molido y huevo. Descartados en la salteña: también las aceitunas, las pasas de uva y

cualquier condimento extraño. Aquí hacemos un alto para acotar que el 4 de abril de 1820, el gran héroe Martín Miguel de Güemes dispuso la compra de empanadas para recibir a las tropas que arribaban provenientes de Tucumán. Por ese motivo, en Salta, el 4 de abril es el Día de la Empanada Salteña.

En cambio, las aceitunas y las pasas de uva son infaltables en las catamarqueñas. Las papas están siempre presentes en las jujeñas. Las pampeanas se espolvorean con azúcar impalpable, como las cordobesas. En la Patagonia existen variantes muy populares de diversos pescados y frutos de mar, así como también de cordero. La de surubí es plato habitual en el norte santafesino. Las clásicas bonaerenses son de hojaldre. En la preparación de las santafesinas no se mezquina cebolla y logra el sabor dulce por las dos pasas de uva (o ciruela en su reemplazo) y el azúcar del relleno. La cebolla en las sanjuaninas es imprescindible, así como nunca llevarían tomate, pasas o papa. En la misma sintonía, las mendocinas — siempre horneadas y con picadillo de carne (es decir, carne picada con cebolla)— reniegan de esos condimentos y sí aprueban las aceitunas y el huevo duro.

La santiagueña no se queda atrás. La receta de doña Petrona Carrizo de Gandulfo, oriunda de esa provincia del norte, consta de tres etapas y es la siguiente:

Primera preparación:

- 1) Poner en una sartén 750 g de grasa de vaca, calentar y agregarle tres cuartos de kilo de cebolla blanca picada.*
- 2) Dejarla cocinar y, antes de que se dore, agregarle una cucharada de pimentón, una de ají picante molido y sal fina.*
- 3) Dejar un minuto más en el fuego, retirar y poner a enfriar bien hasta que quede congelada.*

Segunda preparación:

- 4) Cortar en pequeños daditos un kilo de carnaza de tierna, sin venas, de la rueda, por ejemplo.*

5) Una vez cortada pasarla rápidamente por agua hirviendo, luego por un colador y acomodarla en una fuente grande, bien desparramada, para que se enfríe.

6) Una vez casi fría, se condimenta con sal, comino molido, una cucharada de vinagre y una cucharadita de ají picante molido.

Tercera preparación:

7) Poner en la masa, en forma de corona, un kilo de harina de muy buena clase.

8) En el medio agregarle 200 g de grasa de vaca y agua con sal, teniendo cuidado de no salarla demasiado.

9) Formar una masa algo dura, dejarla descansar un cuarto de hora, tapada con una servilleta.

10) Sobarla bien después, cortar en pedacitos, formar unos bollitos, estirarlos dándoles forma redonda y dejarlos algo finos.

11) Una vez todo listo, preparar también cinco huevos duros y 150 g de pasas de uva, a las que se habrá quitado la semilla. No se debe usar pasas sin semilla, sino comprar pasas de uva y quitarles uno mismo las semillas.

12) Poner encima de cada masa una cucharada bien llena de carne, encima una cucharada de salsa, un poco de huevo duro picado y unas pasas de uva.

13) Humedecer los bordes y formar la empanada, haciéndole el repulgo.

14) Acomodarlas en una mesa espolvoreada apenas con harina y cubrirlas con un mantelito.

15) Hornearlas en horno bien caliente, lo máximo que deben estar en el horno son doce minutos; antes de ponerlas a cocinar se les da dos pinchazos en la parte superior.

Petrona sostenía que la carne debía picarse a cuchillo, nunca a máquina. Recomendaba comer las empanadas santiagueñas no bien salían del horno, empleando servilletas para no quemarse. Se ofendía si alguien pretendía comerlas con cubiertos. ¿Recalentarlas? Jamás. Porque en ese caso la grasa del relleno impregnará la masa.

Entre nuestras primeras damas, se sabe que la porteña Carmen Nóbrega, casada con el tucumano Nicolás Avellaneda, tenía muy buena mano para las empanadas caseras. Su talento fue aprovechado en cierta oportunidad en que urdió un plan para reconciliar a Sarmiento y Benita Martínez Pastoriza. La pareja se había distanciado luego de que Benita descubriera ciertas actividades clandestinas de su marido en compañía de Aurelia Vélez Sarsfield. Con el anzuelo de las magníficas empanadas de doña Carmen, el sanjuanino acudió a la casa de los Avellaneda, pero antes de entrar percibió el perfume de su ex. Dijo: “Acá hay olor a mi mujer”. Pegó media vuelta y se fue sin saludar. Y sin probar bocado. Esa vez logró controlar su pasión por las empanadas.

OceanofPDF.com

MITRE Y EL QUESO DE LA DISCORDIA

En medio de la guerra del Paraguay, el general Bartolomé Mitre agasajó a un grupo de oficiales uruguayos en su modesta tienda de campaña. A pesar de que no era mucho el alimento para compartir, consiguió un sencillo y exquisito tentempié: una horma de queso. Nos animamos a inferir que se trataba de un queso goya. Porque era habitual el comercio del queso correntino en el Paraguay. Asimismo, Lucio Mansilla, que fue oficial del Ejército argentino durante la mencionada guerra, recordaba que en cierta oportunidad, un soldado que regresó de un franco le trajo un “queso de Goya”. El correntino debe haber sido el queso oficial de la Guerra de la Triple Alianza.

Sin dudas, se trataba de una exquisitez, un lujo que pocos podían darse. Por eso creemos que Mitre consideró la horma de queso como un toque de distinción de la comida que daría a los camaradas.

Hacemos una pausa para que el escritor Alejandro Dumas nos cuente sobre el queso de campo. Dice: “No indicaremos aquí todas las formas de hacer queso, pues es mucho más cómodo, fácil y económico comprarlos en comercios. Solo ofreceremos la receta de los que se hacen a diario en el campo y cuya preparación es más sencilla. En general, para hacer buenos quesos hacen falta buena leche y buen cuajo”. ¿La preparación?

- 1) Colaremos la leche recién ordenada.*
- 2) Añadiremos el cuajo removiendo con una cuchara grande.*
- 3) Dejaremos reposar hasta que coagule.*
- 4) Una vez lograda la cuajada, sacaremos del recipiente y colocaremos en los moldes.*

5) Dejaremos escurrir el suero de leche y colocaremos en un plato limpio.

El general Mitre dirigió el armado de la mesa y la disposición de cada plato y cubierto. Reservó el centro para el célebre queso y, una vez que contempló la armonía del comedor, salió a recibir a los invitados donde se apostaba la primera guardia del campamento. Arribaron las visitas y, montados a paso de hombre, se dirigieron hacia el banquete en la carpa del jefe. Conversaban todos de manera amigable hasta que llegaron al improvisado comedor. Mitre invitó a pasar a cada uno de sus huéspedes y cuando él ingresó, abrió los ojos como un búho. Como un búho furioso; el queso ya no estaba en el centro de la mesa.

Pegó un par de gritos y convocó al jefe de la guardia para recriminarle el robo. El hombre le explicó que la única persona que había ingresado a la tienda durante la ausencia del general había sido su hermano, Federico Mitre, apenas un año menor que Bartolomé, quien había salido con un bulto envuelto en su ropa.

El comandante del Ejército mandó llamarlo. Federico Mitre se cuadró junto a la puerta. Su hermano le gritó: “¡Teniente Mitre! ¡Devuelva de inmediato el queso que robó de esta mesa y luego marche arrestado!”.

El teniente, mirando al aire, le respondió a su hermano: “¡Mi general, lo más que puedo hacer es presentarme preso, pero devolver el queso no, porque me lo he comido!”.

Saludó, pegó media vuelta, se retiró de la tienda del general y se presentó ante el oficial de guardia en el potrero que funcionaba como cárcel. Para cumplir con el arresto. Y con la digestión.

LA SALSA NOBEL

Uno de los aderezos más comunes en tiempos de los virreyes fue la mostaza. En el banquete de bienvenida al virrey Avilés se menciona entre los ingredientes que conformaban la mesa de condimentos. También sabemos que el almirante Brown siempre tenía a mano un tarro de mostaza, con la que solía untar sus bifés. Mucho antes la usaron los antiguos romanos. Hay que tener en cuenta que por ser la menos costosa de las especias, ya que no era necesario traerla de tierras lejanas, fue el primer condimento que conoció Europa.

Los romanos la llevaron a Bretaña y fue muy popular en la Edad Media. Acompañaba al pan, era considerada un buen aperitivo y, como si esto fuera poco, se decía que ayudaba a controlar el sueño.

En el *Libro de guisados, manjares y potajes* publicado en Logroño, en 1529, se la preparaba con miel y se aconsejaba agregar un poco de vinagre. Otro recetario, *El cocinero religioso*, escrito a fines del siglo XVII, proponía la mostaza como excelente aderezo para todo tipo de pescados. Además, revelaba qué pasos debían darse para preparar el condimento en cantidad y conservarlo por años.

El gran salto lo dio la familia Colman, en Norwich, Inglaterra, cuando iniciaron la producción y venta de su mostaza. Arrancaron con un modesto local de venta en 1814. Y no les faltaron clientes porque en el Reino Unido, la carne con mostaza que tanto disfrutaba Brown era casi el plato nacional.

Los Colman salieron a vender su producto por el mundo. Hacia 1924 en nuestro país se comerciaba en polvo (tomaba consistencia al revolverla en un poco de agua fría) y su competencia era la marca Nacco. Mientras que la untable, bajo el nombre de Savora, comenzó a importarse en la Argentina en 1927. Para ese tiempo, la combinación con las salchichas ya era

conocida en nuestras ciudades. Sin embargo, Colman la promocionaba como un acompañamiento ideal para asados, milanesas, pucheros y bifés, es decir, para todo tipo de carnes calientes.

Su contracara fue la mayonesa, con una concepción más cercana y, a su vez, más reconciliadora, ya que logró unir el agua y el aceite. Para ser más precisos, se consigue mediante gotas de aceite que se dispersan en el buen porcentaje de agua, presente en la yema del huevo, logrando —gracias a otros de los componentes de la yema— la emulsión que denominamos mayonesa. Es un producto típico de la Edad Media, pero su expansión recién se dio en Francia en la segunda mitad del siglo XVIII. Su arraigo fue inmediato y fue tenida en cuenta en el recetario español que circulaba por Buenos Aires en 1833. Bajo el nombre de “Salsa mayonesa blanca”, se enseñaba su preparación de la siguiente manera:

- 1) En una cazuela se echa una yema de huevo, pimienta, sal y alguna gota de vinagre.*
- 2) Se revuelve todo y se mezcla bien.*
- 3) Se le echa después una cucharada de aceite [usaban el de oliva], pero que caiga gota a gota, y se revuelve siempre sin dejarlo.*
- 4) Cuando ya está cuajada en buen punto, se le echan poco a poco, y meneándola siempre, unas gotas de vinagre.*

Es salsa delicada, pero se necesita paciencia para hacerla, porque se gasta más de un cuarto de hora para que esté bien hecha. Se usa para disimular las faltas de toda carne fría.

El maridaje de la mayonesa con las carnes frías —rojas y blancas— la convirtió en un aderezo de gran reputación. Cuando a comienzos del siglo XX los buenos restaurantes asomaron en la Argentina, sus menús ofrecían tomates rellenos con mayonesa y atún o salmón, así como también los langostinos con el mismo condimento. Incluso, se concretó la alianza de la mostaza con la mayonesa, más otros elementos, para dar vida a la salsa tártara.

Ya tenemos una idea general sobre la mostaza y la mayonesa. Es tiempo de hablar del ketchup, que, a pesar de su pronunciación, de alemán no tiene nada.

La fórmula inicial estuvo en manos de los chinos y luego la pasaron a los malayos. Para ellos era una pasta hecha a base de pescado o soja mezclada con otros ingredientes. Interesó a los ingleses en el siglo XVII, que la llevaron a su tierra y mantuvieron la fonética del nombre: *catsup*. Hacia 1720 se transformó en ketchup. Pero ese no fue el principal cambio. En Inglaterra le agregaron el tomate originario de América. Resumiendo, el ketchup es una salsa o condimento asiático, con nombre que suena alemán, al que los ingleses mezclaron con una hortaliza centroamericana.

Formó parte de los ultramarinos (es decir, los productos importados que llegaban a la Argentina en barco) y se usaba para acompañar todo tipo de fiambres. El más solicitado en 1900 era marca Shrewsbury. Pero a los quince años, Heinz se abrió paso, con sus botellas de vidrio grueso. Surgió alguna competencia en los años treinta, como por ejemplo, el Cirio, que venía en lata, pero los consumidores se habían acostumbrado a la botella y mantuvieron su fidelidad.

A finales de la década de 1920, Luis Federico Leloir, argentino nacido en París en 1906, pasaba sus veranos en Mar del Plata, más precisamente en Playa Grande, junto al distinguido Golf Club. En sus instalaciones, el estudiante de Medicina solía reunirse con sus amigos para comer langostinos y camarones con mayonesa. Uno de los chicos, cansado de la combinación, lo comentó a los demás. El joven Leloir le pidió al mozo que le trajera todos los aderezos que había en el club. El hombre depositó en la mesa frascos y botellas con limón, aceites, mostaza, ketchup y vinagre. El futuro premio Nobel hizo diferentes mezclas, que fueron examinadas por sus amigos. Entre los catadores ganó la opción de la mayonesa mezclada con ketchup. Fue bautizada con el nombre del club. Así nació la salsa golf, en un verano marplatense de los años veinte.

Mucho tiempo después, cuando durante un almuerzo en la Fundación Campomar un antiguo amigo le recordó a Leloir los pormenores del invento culinario, el científico sonrió y dijo: “Lástima que no hayamos patentado la salsa golf. Hoy tendríamos más medios para investigar”.

En el prólogo de *Los platos de mi mesa*, la escritora Silvina Bullrich comentaba los consejos a su juicio ridículos que las revistas daban a la mujer para salir del paso y sacar de la galera una comida ante visitas imprevistas. En un detalle de ingredientes que siempre deben estar a mano mencionó que “en casi todos los casos hay que agregar *ciboulettes*, repollitos de Bruselas, extracto de carne, por supuesto mayonesas o esa atroz salsa golf que enloquece a los argentinos y que nadie come en el mundo civilizado”.

Nos preguntamos con qué acompañaría los palmitos la muy picante escritora.

OceanofPDF.com

QUESO CHUBUT Y TREN LECHERO

En la década de 1840 era habitual encontrar mujeres con necesidades económicas que preparaban dulces para vender. En ese tiempo también aparecieron, en ciudades del norte y centro del país, las vendedoras de queso casero: iban golpeando puerta por puerta, ofreciendo su producto.

La demanda estimuló a algunos que vieron el negocio y surgieron las queserías. En 1869 había veintidós negocios de venta de quesos en la ciudad de Buenos Aires y alrededores. La industria quesera comenzó a rodar a buen ritmo, aunque la variedad local era muy acotada. Estaban los caseros, el goya de Corrientes y el tucumano de Tafí impuesto por los jesuitas a mediados del siglo XVIII. Acerca de este manjar, debemos aclarar que el queso de cabra reinó en el norte del país. El próximo aporte llegaría desde la Patagonia.

Los galeses arribaron al país en 1865. Se instalaron en la provincia de Chubut, donde vivieron en comunidad. Ellos mismos se proveían de alimentos. Las mujeres preparaban queso casero siguiendo las técnicas de sus antepasados para comerlo en un pan untado con manteca. Hasta que en 1885, integrantes de la comunidad crearon en Gaiman la Compañía Mercantil del Chubut. El producto se expandió por las provincias y el queso chubut pasó a tener orígenes diversos, pero siempre copiando el primitivo.

En *Los buenos quesos argentinos*, de Enrique Queyrat, se explica cómo se hace una *raclette* (preparación de queso fundido para sociabilizar como la *fondue*):

- 1) Tome un queso como el chubut o el fontina. Sáquele la corteza.
- 2) Presente la parte cortada al fuego de leña o a las brasas.

3) *Cuando empieza a derretirse, saque con un cuchillo la parte derretida y sírvala sobre un plato caliente para cada uno de los comensales.*

4) *Se come con pan o con papas hervidas o con cebollas al vinagre y pepinos.*

La firma Magnasco dio el impulso definitivo al chubut. Acerca de esta empresa, mucho y muy bien han escrito María Susana Azzi junto con Ricardo de Titto en *Pioneros de la industria argentina*. Pero resumimos su historia. Giuseppe Magnasco, proveniente del norte de Italia, trabajó como peón por algunos pesos en un almacén de Buenos Aires a fines de la década de 1850. Cambió de trabajo en poco tiempo y ascendió en la escala laboral: se convirtió en empleado de un tambo, donde emergió su talento para elaborar quesos. Dio un salto importante al montar su propio negocio. Sencillo, pero suyo. Convocó a su hermano Luigi, quien cruzó el Atlántico para auxiliar a Giuseppe. Entre los muchos productos que ofrecían, el queso goya estaba entre las preferencias de la clientela.

Hacia 1900, la compañía pasó a manos de Luis A. Magnasco (hijo de Luigi), quien registró el queso chubut. ¿De dónde provenía este producto lácteo que pronto se ganó el paladar de los argentinos? De Río Cuarto, Córdoba (más adelante se desprendió de la fórmula inicial y se transformó en queso río cuarto).

Las nuevas estrellas del mercado quesero fueron el mencionado chubut riocuartense, fiel acompañante del membrillo, y el goya, ideal para rallar. En 1917 Magnasco era considerado el gran especialista en quesos y manteca (los caminos de la manteca siempre fueron paralelos al queso porque esta se forma en medio de la elaboración del queso), y contaba con una fábrica modelo estratégicamente ubicada en la zona de Constitución. Se concentraron en toda la variedad local (el queso de Tandil también fue muy valorado) e importaron algunas hormas de Europa, entre ellas el gruyère suizo que algunos queseros ya vendían y se notaba que tendría buenas perspectivas.

Dijimos que la fábrica de Magnasco se encontraba en Constitución (San José 1600 y pico), y esto obedecía a una razón muy válida. La materia prima llegaba desde los campos bonaerenses, en tren. Las formaciones que

recogían la producción de los tambos se detenían en todas las estaciones. De ahí surgió la ocurrencia de llamar “lechero” al ascensor que para en todos los pisos.

OceanofPDF.com

QUESO Y DULCE: EL POSTRE NACIONAL

Esta es la historia de un vasco que decidió aventurarse en la ruta del Río de la Plata, cuando pocos elegían ese destino. Es verdad que el escenario no era el mejor. Montevideo y Buenos Aires se sacudían en la impiadosa guerra civil que enfrentaba a blancos y colorados o a unitarios y federales. Pero el viajero, Carlos Noel, tampoco venía del paraíso. Los vascos habían asumido la derrota en su intento independentista de España y muchos partieron en busca de otros horizontes.

Padre de un pequeño llamado Benito y viudo de Micaela de Lecouna, aunque de inmediata reincidencia en el matrimonio, Noel arribó a Montevideo en 1841, junto con su segunda mujer, Victoria Iraola. Gracias a la gestión de los dominicos de Buenos Aires (ubicados en el convento de Belgrano y Defensa) obtuvo un salvoconducto firmado por Juan Manuel de Rosas para pasar a tierra argentina. Cruzó el Río de la Plata en junio de 1842. Embarazada, Victoria se quedó en Uruguay para evitar posibles trastornos en el viaje. Nació Emilia Noel Iraola, mientras su hermano Benito Noel Lecouna también navegaba desde España para unirse a la familia. En diciembre de 1842, los cuatro celebraron la Navidad en Buenos Aires.

Los Noel vivían en Defensa y Europa (hoy Carlos Calvo), en el corazón de San Telmo. Después de pasar cinco años intermediando entre la ciudad y el campo, Noel plantó bandera de un proyecto que venía madurando, como bien lo explican sus biógrafos María Susana Azzi y Ricardo de Titto: en la Confederación Argentina no había confiterías, todo lo que se comerciaba era importado. Es necesario aclarar que originalmente las confiterías eran los negocios que surtían de confituras, es decir, dulces. La evolución social y comercial las convertiría luego en “confitería con despacho de bebidas”,

necesarias para acompañar la degustación de confituras en el local. Más adelante, les quedaría el genérico de confitería a los locales para consumo sin cubiertos (masas, sándwiches, facturas, etc.).

Noel se propuso instalar la primera fábrica de dulces y el primer despacho específico —la confitería—, ya que hasta entonces, la provisión se hacía en las tiendas, que por lo general ofrecían todo tipo de productos, desde ropa hasta cacerolas.

A partir del 9 de septiembre de 1847, en su casa (repetimos, Defensa 993, y Carlos Calvo) comenzó a venderles confituras a los porteños. Colocó en la puerta un cartel: “El Sol – Fábrica de confites – de Carlos Noel”.

El emprendedor vasco tuvo la inmensa fortuna de contar entre sus clientas iniciales a la golosa Manuelita Rosas, 30 años, hija del gobernador y de importante actuación en el campo protocolar, ya que cumplía funciones de primera dama debido a que su madre había muerto en 1838. Para engalanar las actividades sociales que organizaba, Manuelita mandaba comprar las confituras de Noel. Esto lo llevó a contar, además de buenas ventas, con una promoción de primer nivel.

En 1850 surgió un competidor en la misma ciudad porteña. En las actuales Rivadavia y Rodríguez Peña, a cien metros del terreno donde se construiría el Palacio del Congreso, abrió sus puertas la Confitería del Centro, a partir de 1869, Confitería del Molino (que más tarde se mudaría a la esquina de Callao y Rivadavia). En 1852 sería el turno de la Confitería del Águila, en Florida, entre las actuales Bartolomé Mitre y Perón.

Mientras surgían los competidores, el hombre que endulzaba la mesa del Restaurador vendía bocaditos de mazapán, turrone, panales y nidos, yemas y alfeñiques, entre otras delicias. De Titto y Azzi han destacado el hecho de que Noel haya sido el precursor en cuestiones de envoltorio. A diferencia de los tenderos, que entregaban los dulces importados en cucuruchos de papel —a veces, papel de diario—, el vasco entendió que era más elegante e higiénico que contaran con una cubierta exclusiva. Llegó el final de Rosas en el poder y, ya sin Manuelita entre la clientela selecta, la empresa contaba con la solidez suficiente para seguir creciendo.

Los primeros diez años de El Sol fueron prolíficos. Hasta que 1857 planteó nuevos desafíos. No solo por la llegada de un serio competidor:

Pascual Roverano instaló la Confitería del Gas —Suipacha y Federación, hoy Rivadavia—, con la novedad de que contaba con iluminación a gas. Fue un año de grandes cambios en Buenos Aires: llegó el ferrocarril, se inauguró el primer Teatro Colón (en el espacio que hoy ocupa la casa central del Banco Nación, en Plaza de Mayo; recordemos que abajo se guardaban las barras de hielo), se originaron nuevos nombres de calles, se reemplazó la modesta Pirámide de Mayo por la actual, se estableció la red telegráfica y se expropiaron las tierras que habían pertenecido a Rosas. Ese año de grandes cambios, Noel se convenció de que había que incursionar en el mundo del chocolate. Se asoció con Martín Seminario, aumentaron el espacio, el personal y se lanzaron con barritas para taza y los clásicos confites.

Todo hacía presagiar que Noel se subiría al podio de los chocolateros. Sin embargo, eso no ocurrió. El socio Seminario murió un par de años después. La viuda resolvió seguir por su cuenta y producir sus propios chocolates. En 1862 instaló una fábrica en Avellaneda y un negocio en el centro de la Capital, en la actual Pellegrini y Viamonte. Caballero por sobre todas las cosas, Noel abandonó la producción chocolatera para permitir que la viuda y el hijo del socio pudieran abrirse camino. Se concentró en el resto de los dulces. Aunque no por mucho tiempo.

Al morir en 1865 dejó un sólido capital a sus hijos. Con 25 años de edad, Benito tomó las riendas del negocio y generó dos cambios importantes. Dejó de lado la marca El Sol a cambio de utilizar el apellido de la familia. También sumó un nuevo espacio. Además de la fábrica en San Telmo, compró un terreno en Barracas y lo proveyó con maquinaria moderna.

En esas inversiones estaba embarcado cuando un catalán, Francisco Rumbado, hizo su aparición en el mercado (valgan las rimas). En realidad, ya venía trabajando: administraba su fábrica a vapor de confites en México y Tacuarí. Pero hacia 1886 incorporó una novedad: el dulce de membrillo industrial. Lo preparaban en algunas casas quienes dominaban el arte, pero no era un plato habitual porque demandaba muchas horas de cocción. Rumbado no tendría la maquinaria de Noel, pero contaba con este

apreciado postre. Advertido de la demanda que generaba el producto, Noel —y también otros competidores— se concentró en el dulce de membrillo.

En la década de 1880 el membrillo se ubicó entre los preferidos de los argentinos. En la del noventa integraba el menú de los restaurantes y fondas del país, en compañía del queso y con el mismo valor del café. Combinar queso con distintos dulces, como el de cayote, ha sido costumbre en el norte del país. Juan Bautista Alberdi era un entusiasta consumidor de queso con dulce, según registros de 1843.

En 1890, cuando al final de la comida se optaba entre café o postre, este último era, por lo general, queso y dulce. De membrillo. Siempre fue barato. Noel consiguió posicionarse en este rubro, sin abandonar las muy buenas ventas de frutas almibaradas, de caramelos y de pastillas con sabores frutados y mentas que ayudaban a combatir el mal aliento. Pero el membrillo de Noel era imbatible.

En 1910, hubo temporadas en las que la fábrica de San Telmo preparaba cuarenta mil kilos por día. Aun teniendo en cuenta que se trata de una producción estacional, el comercio de este dulce superaba todas las previsiones.

Noel supo avanzar sobre un terreno clave: el de la higiene. Antes dijimos que había decidido envolver sus caramelos y confituras. En el membrillo hizo algo similar. Pasó a venderlo en latas de un kilo y acompañó su estrategia con publicidades en las que contrastaba a un almacenero entregando la lata Noel y a otro, cortando una porción y tomándolo con la mano para envolverlo en papel.

Durante unos treinta años, entre 1890 y 1920, el dulce de membrillo con queso fue el campeón de las mesas argentinas (el dulce de batata, de confección más compleja, recién se sumaría en los años veinte). Jorge Luis Borges era consumidor fanático y constante del membrillo y queso. El segundo puesto en las preferencias de los consumidores lo ocupaban los duraznos en almíbar.

Una preparación casera aportada por Salomé Coronel Maldonado en el Almanaque del Ministerio de Agricultura para el año 1933 proponía:

1) Se hierven los membrillos con cáscara.

- 2) *Una vez cocidos, se pelan y pasan por un cedazo.*
- 3) *Este producto con una cantidad igual de azúcar o un poco menos (5 kg de pulpa de membrillo y 4,250 kg de azúcar) se coloca en el fuego en una paila, no dejando de remover el contenido con una cuchara de madera.*
- 4) *Se deja hervir de media hora a 45 minutos.*
- 5) *Se conoce que está apunto cuando la masa se separa fácilmente de la paila con una cuchara.*

La popularidad del queso y dulce lo llevó a ostentar el título de “postre nacional”. También se le decía “Martín Fierro” (nombre aportado por los uruguayos) o “Julietta y Romeo” (los tortolitos en ese orden), además del consabido “vigilante”, en un principio dedicado a esta combinación y luego ampliado al fresco y batata. Se han generado diversas teorías acerca de este nombre. Una de las más difundidas sostiene que el postre comenzó a servirse en un bar de Palermo que frecuentaban policías de una comisaría cercana. Más allá del anacronismo de pretender que esta combinación se inventó recién en los años veinte, los filólogos sostienen que, en este caso, el término “vigilante” se relaciona con la pobreza. Se trataba de un postre ideal para los vigilantes, debido a su magro sueldo. Pedir un postre vigilante era apuntar a lo más económico del menú.

EL FRÍO AMBULANTE

Los franceses fueron los mosqueteros de la lucha por la conservación de alimentos. Papin (la marmita), Appert (el baño María), Pasteur (la pasteurización, valga la redundancia), integran el Olimpo de la preservación. Pero la lista siempre será incompleta si no consideramos al inspirado Charles Louis Abel Tellier.

Hijo de un hilandero, Charles se entusiasmó con la mecánica y se dio maña para trabajar con el aire comprimido. Más tarde fue el industrial que inventó la fabricación artificial del hielo, cuya autoría disputó con Ferdinand Carré (también francés, claro). Fueron a juicio. Tellier, muy mal representado, sucumbió frente a su adversario y debió cumplir con nueve meses de prisión por falta de dinero para pagar la multa.

Sin abandonar la disputa con Carré, Charles continuó con sus invenciones y el próximo gran paso que dio fue reunirse con el ganadero Francisco Lecoq, pionero además de la vitivinicultura en Uruguay. Tellier y Lecoq unieron fuerzas y organizaron el transporte trasatlántico (Londres-Montevideo) de carne congelada. La travesía se realizó en 1868. Pero resultó un fracaso: a mitad de camino se rompieron las máquinas y la carne se pudrió. Sí, se pudrió todo. El aparato frigorífico había respondido muy bien. Mientras funcionó, claro.

Lo más importante fue que, a partir de aquel accidentado viaje, el gobierno francés decidió apoyar a Tellier para que prosiguiera con el desarrollo del método de congelamiento, al menos por un tiempo. Todo debió suspenderse —o congelarse, si se quiere— debido a la guerra franco-prusiana. El terco Charles no se dio por vencido y escribió la *Historia de una invención moderna. El frigorífico*, donde explicaba todo el negocio. Era un claro manual de instrucciones para quienes quisieran dedicarse a la

importación de novillos desde la Argentina y el Uruguay. Ingleses y argentinos financiaron la compra del buque que, una vez acondicionado, fue bautizado *Le Frigorifique*.

El 20 de septiembre de 1876 partió de Rouen (Francia) con carne enfriada: diez novillos, doce corderos, un cerdo y cincuenta pollos, patos y gallinas. A poco de salir, una feroz tormenta atacó el navío. Tellier cayó de rodillas en la cubierta, extendió sus brazos y rogó a Dios que los salvara. Parece que Dios era argentino nomás, ya que *Le Frigorifique* sobrevivió a la terrible tempestad. Pero adentro del barco se desató una nueva tormenta: los socios argentinos e ingleses sostuvieron una fuerte discusión con Tellier por motivos comerciales y el inventor francés resolvió desembarcar en Portugal y no continuar participando de la histórica travesía.

Tras ciento cinco días de navegación, *Le Frigorifique* llegó a Buenos Aires el lunes 25 de diciembre y se organizó una gran comilona en el mismísimo buque. ¿Menú del día? Las reses transportadas. ¿Cómo estuvo eso? Para los funcionarios y principales estancieros porteños fue una de las comidas más desagradables que hayan soportado debido a que la carne estaba más dura que las suelas de zapatos que habían comido los hombres de Pedro de Mendoza. Además, tenía gusto a tejas. ¿Qué gusto tienen las tejas? ¿Tejadas? No lo sabemos, pero eso fue lo que comentaron los invitados al banquete. Tiene sentido, ya que en *Le Frigorifique* viajaba un gran cargamento de tejas.

De todas maneras, se trataba de detalles que podían corregirse. Lo importante era que la carne congelada no se había podrido. Y entonces el invento de Tellier provocó el cambio más extraordinario que haya sufrido la Argentina: la producción vacuna, que estaba en decadencia debido a la imposibilidad de conservación, resucitó. Los ganaderos argentinos se convirtieron en multimillonarios y el país pasó a ser uno de los más ricos de la Tierra.

Entre las recetas de *El cocinero europeo* (1880) figura la ternera asada con hierbas finas. Nos permite saber de qué manera condimentaban la carne.

- 1) *Se prepara una marinada con un buen puñado de perejil y una o dos escalonias [bulbo como la cebolla, pero más dulce] picadas y desleídas con él dentro de unas cuantas cucharadas de aceite de oliva, y bien sazonadas con sal y pimienta.*
- 2) *Se remoja la ternera en la marinada, sucesivamente por todas sus caras, de manera que en el momento de ser puesta en el asta haya absorbido casi todo el aceite.*
- 3) *Las hierbas finas picadas y embebidas de aceite son extendidas por toda la superficie del pedazo de ternera y contenidas por un envoltorio de papel engrasado y atado con un hilo a fin de que no caigan las hierbas.*
- 4) *Cuando el asado está casi del todo cocido de modo que sólo le falta tomar color, se retira el papel con precaución y se quitan con un cuchillo las hierbas finas adheridas al papel mismo o a la superficie del asado.*
- 5) *Estas hierbas se meten en una cazuela con 125 gramos de manteca y una cucharada de harina para hacer [lo que se denomina] una requemada rubia que se moja con un poco de caldo, el jugo del asado, sin grasa, y unas cuantas gotas de vinagre.*
- 6) *Sírvase esta salsa en una salsera, al mismo tiempo que la ternera asada con hierbas finas.*

Charles Tellier recibió tardías condecoraciones y contados reconocimientos económicos, en nuestro país y en el mundo. Jamás obtuvo la fortuna que se merecía por haber logrado no solo que el hambre en Europa fuera paliado con carne de América y de Oceanía, sino también que muchos amasaran millones por su invento. En Buenos Aires, una avenida en el barrio Mataderos lo recordó, a partir de 1913. ¿Padre del frío, Tellier, inmortal? No tanto. En 1984 se quitó su nombre y desde entonces, la importante avenida evoca la figura de Lisandro de la Torre.

LA FÁBRICA DE CHOCOLATE

El chocolate suizo provocó una revolución en la industria. Los grandes forjadores de la transformación fueron: Philippe Suchard, Charles-Amédée Kohler, Rudolf Lindt, Jean Tobler y Henri Nestlé (en realidad era alemán, se llamaba Heinrich Nestle —sin tilde—, pero en Suiza afrancesó su nombre). Estos fueron los pioneros que a lo largo del siglo XIX convirtieron el chocolate de taza en golosina.

En 1809, Suchard tenía 12 años y fue enviado a comprar un poco de chocolate para su madre, que estaba muy enferma. Aquel mandado lo marcó para toda la vida porque descubrió tres cosas: que el chocolate tenía propiedades curativas, que era un bien suntuoso y que su sabor era cautivante. Ese día resolvió su vocación: sería productor de chocolates.

Kohler fue quien bañó en chocolate las avellanas (alrededor de 1830). Lindt le agregó manteca de cacao, además de inventar máquinas para mejorar la calidad del producto. Tobler estableció la primera gran fábrica, que funcionó en Berna. Nestlé inventó la “harina láctea” (que después recibiría la denominación de “leche en polvo”) y en 1875 se asoció al suizo Daniel Peter. Juntos crearon el chocolate con leche.

El consumo se potenció. Hasta entonces era habitual que algunos mordieran la barra de chocolate por el placer que daba el hecho de que el chocolate se derritiera en la boca al enfrentar la temperatura corporal. Los suizos (y el inmigrante alemán Nestlé) lograron que la barra fuera más blanda, más dulce y sabrosa.

No podemos dejar afuera de esta lista a dos hijos de los pioneros: Carl Russ-Suchard y Theodor Tobler. El primero creó el Milka; el segundo, el Toblerone. Además de agradecerles el aporte, debemos comentar un par de curiosidades. Aunque la versión oficial indica que Milka es la unión de las

palabras *Milch* y *Kakao* (leche y cacao en alemán), también se dice que Carl era muy fanático de la soprano croata Milka Ternina.

En cuanto a Theodor Tobler, aquí también nos topamos con una historia legitimada y otra paralela. Tiene que ver con la característica forma del Toblerone. Supuestamente, se inspiró en el majestuoso y piramidal monte Cervino de los Alpes para crearla. Sin embargo, los hijos de Theodor dieron otra explicación. Según ellos, su intención fue imitar la coreografía en línea de las bailarinas del célebre cabaret parisino Folies Bergère, que terminaba con las chicas formando una pirámide humana. En Europa se hablaba de las propiedades afrodisíacas del chocolate. Del extenso recetario sobre el tema, elegimos un texto de Isabel Allende en *Afrodita*. Según la consagrada escritora, esta *Mousse au chocolat* es el “postre afrodisíaco por excelencia”.

170 gramos de chocolate amargo

3 cucharadas de café fuerte

2 huevos, yemas y claras batidas separadas

½ taza de crema espesa

1 cucharada de licor de naranja

Unas gotas de vainilla

1) Disuelva a fuego suave el chocolate en el café.

2) Agregue las yemas, revuelva y cocine por dos minutos.

3) Retire, deje enfriar y agregue las claras, la crema, la vainilla y el licor.

4) Ponga a helar en copas que puede decorar a su gusto.

La autora contemporánea aconseja: “Si se le desmorona, no haga comentarios, finja que quedó exactamente como pretendía y lo sirve en copas. Si ni así queda presentable, úselo como loción para masajes sensuales”.

En nuestras tierras, comenzó a sobresalir el francés Alphonse Godet, quien había instalado su fábrica de chocolate en Bartolomé Mitre 2550, en el barrio de Balvanera, a tres cuadras de plaza Once. El hombre se había

forjado en la primera casa de importación de artículos de confitería que hubo en el país.

El éxito del chocolate Godet se vio reflejado en las ventas y en la cuenta bancaria del francés, quien tomó la decisión de vivir a medias: medio año en Buenos Aires y medio año en París, dedicado a hacer compras. ¿Descuidaba el negocio? No, porque al frente dejaba a madame Godet, quien tenía a todos cortitos, durante los seis meses que su marido se sacrificaba haciendo inversiones en Francia.

En 1882, *monsieur* Godet se entrevistó con José Finolo, antiguo compañero de la época en que ambos eran oficiales confiteros. El italiano quería recomendarle a un empleado, Daniel Bassi, quien al poco tiempo comenzó a trabajar en la sección despachos, ubicada en Cangallo (hoy Perón) esquina Suipacha: su principal tarea consistía en preparar los pedidos para los clientes. Durante aquellas jornadas, el joven tuvo la oportunidad de conocer a madame Godet, ya que día por medio la dueña concurría a supervisar el trabajo de envolver caramelos: se ubicaba en la cabecera de la mesa y controlaba la velocidad de los empleados.

En 1884, convencida de que el joven que había recomendado Finolo era muy educado y trabajador, le propuso que saliera a conseguir clientes. El flamante vendedor supo retribuir la confianza que depositaron en él. Consiguió buena clientela, entre ellos, el cafetero Abel Saint, cuya historia merece ser contada aquí mismo.

Este inquieto francés tenía 35 años, y ocho de casado con Desirée Peter, cuando en 1880 se instaló en el centro de Buenos Aires (actual Pellegrini entre Lavalle y Tucumán) con un modesto local de venta de un café enlatado que causó sensación.

No solo en Buenos Aires se entusiasmaron con el producto, ya que los propios clientes fueron quienes llevaron paquetes de café a otras ciudades del país. El negocio creció a tal punto, que diez años más tarde Saint inauguró un importante local en la calle Santiago del Estero, por Constitución. Allí no estuvo demasiado tiempo, pero sí el suficiente como para convertirse —gracias al tesón de Bassi— en cliente de Godet. ¿Con el café había conquistado a los argentinos? Ahora podía hacer su contribución

en el mundo del chocolate bebible, donde ya pisaba fuerte la viuda de Seminario, el ex socio de Carlos Noel.

Para encarar este nuevo desafío, Saint compró nueva maquinaria y se trasladó a Barracas en 1894. La de Águila Saint fue la primera gran fábrica de chocolate que hubo en el país. Tuvo una aceptación inmediata. El próximo paso fue abrir una sucursal en Rosario.

Abel Saint no alcanzó a ver los frutos de su empeño porque murió en 1895. Pero la viuda, en representación de sus hijos herederos, Enrique y Pablo, prosiguió la empresa y gracias al fidelísimo aporte de los nobles empleados, la firma Saint Hermanos creció aún más. Era habitual que muchos comieran la barrita en vez de usarla para derretirla en leche. Siguiendo a los pioneros suizos, los chocolateros argentinos se embarcaron en un nuevo objetivo: ofrecer chocolate con leche, como golosina. El proyecto lleva más de 120 años endulzándoles la vida a chicos y grandes en nuestro país.

MANSILLA Y LOS TRECE COMENSALES

MÁS UNO

El gusto por ir a comer afuera es una costumbre que arraigó en nuestro país a comienzos de la década de 1880, aunque con ciertas limitaciones. En aquel tiempo la participación de las mujeres estaba bastante más limitada. Por más que un importante número de damas almorzara fuera del hogar, el porcentaje que salía a comer a la noche era mucho más bajo.

Es recordado el banquete que se ofreció a la escultora tucumana Lola Mora en el Club del Progreso, a fines de mayo de 1903, luego de que se inaugurara la fuente de las Nereidas. Lo curioso fue que la artista había sido la única mujer invitada a la comida. Más allá de que esta situación no era bien vista por las damas que cumplían reglas de etiqueta, algo que jamás preocupó a Lola Mora —siempre acostumbrada a dar la nota—, observamos que el comité que agasajó a la talentosa joven estaba compuesto por doce caballeros. Esa noche hubo trece comensales. Desde el relato evangélico de la Última Cena, en la que participaron trece (Jesús más los doce apóstoles), es considerado de mal augurio reunir a la mesa ese número de personas.

Los mayores precavidos frente a esta incómoda situación fueron los franceses. En las veladas parisinas podía ocurrir que por algún motivo accidental —ausencias, demoras o llegadas imprevistas de invitados— los asistentes a una comida fueran trece. Ante la emergencia, de inmediato se mandaba buscar un *quatorzième* o decimocuarto. Cada cual se arreglaba como podía. Por ejemplo, en 1856 fue muy comentado el caso de *monsieur Brévant*, exquisito anfitrión, quien pidió que el cochero de la familia subiera a su majestuoso departamento. Lo sentó a la mesa, hizo que participara de

la conversación y, al terminar la velada, le ordenó que llevara a algunos invitados que habían concurrido sin carruaje.

El periódico *Le Figaro* ayudó a difundir la fatídica combinación al contar la historia de la accidentada comida en casa del novelista y dramaturgo Victor Hugo. En 1835, el gran escritor había estrenado *Angelo, tirano de Padua* en el Teatro Francés. Para celebrar el acontecimiento dio una comida en su casa. Asistieron: los matrimonios Girardin y Arsene Housaye, el señor Pradier y Gerard de Nerval. Hasta aquí, seis invitados. Proseguimos: *madame* Clesinger, *mademoiselle* Raquel y su sobrina Rebeca, más el periodista Louis Perrée para completar los diez invitados. A ellos había que sumarles la familia propia: Victor Hugo y su mujer, Adele Foucher, más los dos hijos mayores, Leopoldina y Charles. Catorce en total, salvo por un detalle: Leopoldina se sentía mal y decidió no sentarse a la mesa. A pesar de la manifiesta preocupación de algunos invitados, el dramaturgo se negó a buscar otro comensal. Sin detenerse a mencionar la sorpresiva muerte de Leopoldina en 1843 (que abatió al novelista), *Le Figaro* sugirió que aquella comida pudo haber sido determinante en el exilio del escritor, ocurrido en 1851.

La endeble teoría del periódico, lejos de provocar sonrisas, fue suficiente para que muchos se tomaran en serio la advertencia. Entonces surgió la profesión del *quatorzième*. ¿Quiénes podían aspirar al puesto? Una nota publicada en 1857 dice lo siguiente:

De todos, dijo Néstor Roqueplan, Gustave de Crussol es un joven de gran ingenio, un conversador afable. Conversador con pasión, feliz y exitoso. Él puede hablar todos los idiomas, sabe todas las noticias, todos los chismes, todos los escándalos; él conoce la anécdota del día antes que nadie; habla como en la Academia o como en los salones. (...)

Perezoso y desinteresado, Gustave de Crussol encontró una manera de vivir de su espíritu: consiguió ser un decimocuarto, es decir, alguien a quien le debemos el hecho de no ser trece a la mesa. Deja su tarjeta a todos los hombres que como yo, tienen un horror del número trece. Tiene un diseño elegante y modales exquisitos; es conocido, ya que no pasa un día sin tenerlo en un gran comedor. Es tan divertido, que conozco

personas que invitan a trece personas por poder contratar al querido decimocuarto.

Alrededor de 1890 ya existían en Francia las agencias encargadas de resolverles a los anfitriones el inconveniente de los trece comensales.

Lucio V. Mansilla, el autor de *Una excursión a los indios ranqueles*, describió la actividad del decimocuarto francés y se aventuró a proponerlo como un negocio rentable en la Argentina. Sin embargo, nadie tomó el desafío. De haberlo hecho, seguramente, la comida en honor a Lola Mora habría tenido un invitado extra: el decimocuarto.

OceanofPDF.com

“¡A LA MILANESA!”

Con doce hijos propios, más varios reconocidos por su marido, Dolores Costa de Urquiza tendría que haber tomado la costumbre de depositar una bandeja con una montaña de milanesas en el centro de la mesa, más una olla con puré; y que se arreglaran. Pero no. En 1870 era un plato exótico en las pampas, y también en el litoral, por más que para ese entonces contaba con una larga historia.

Fue comida rápida de viajeros lombardos en la Edad Media, ya que al freírse (por lo general, con grasa) se lograba una cocción inmediata. Por otra parte, el rebozado de pan protegía la carne y esto permitía que se transportara con facilidad, además de que podía comerse fría.

Más allá de la división entre empanados y rebozados, ambos se refieren a alimentos protegidos por una capa de otro comestible, muy útil para ser freídos. Esto permite que la carne no se seque en forma inmediata, sí en cambio su recubrimiento. Hace mil años, la carne ovina era la preferida para hacer la milanesa, que, debemos aclararlo, no se llamaba de esa manera. El popular nombre es rioplatense.

Alcanzó su época dorada en la ciudad de Milán mediante el proceso más conocido: baño en harina y huevo, rebozado de pan rallado y fritura. Dejó de ser un plato de cabotaje en la región septentrional de Italia cuando los austríacos invadieron el territorio y se llevaron, a comienzos del siglo XIX, la receta a su reino. Como siempre ocurre, cada sociedad le dio su impronta. La *cotoletta alla milanese* (costillita o bife a la milanesa) llegó a Viena, pero varió su conformación y se acercó aún más a la idea que nosotros tenemos del plato. Ellos prescindieron de la harina y buscaron otros cortes de carne. Lo mismo ocurrió en otros rincones de Europa donde,

por ejemplo, frieron milanesas de pescado, aves, terneras o incluso berenjenas.

¿Cuándo se hicieron milanesas en la Argentina? Las primeras recetas llegaron en la segunda mitad del siglo XIX y tenían ciertas diferencias con la preparación actual. Aquí, una propuesta de Aurora Tedín que publicó Juana Manuela Gorriti en 1890:

- 1) Se aplanan, una a una, con el palote, chuletas de cabrito, o de cordero.*
- 2) Se las moja con caldo, se las sazona, con sal y pimienta, en una fuente que resista al calor, untada con mantequilla, se las pone al horno, sin dejarlas cocer del todo.*
- 3) Se las retira luego y se las deja enfriar.*
- 4) En leche hirviendo se funde mantequilla y se le echa harina desleída también en leche, y se le añaden dos yemas de huevo.*
- 5) Sin dejar enfriar la crema, se revuelcan en ella las chuletas y en seguida en pan rallado.*
- 6) Cuando estén frías, se les unta huevo, se les espolvorea pan rallado y se fríen en el momento de servir.*

Aun cuando ya integraba el menú de comidas, estaba lejos de abrirse camino por el sendero de la fama. Las numerosas propuestas culinarias de finales del siglo XIX apenas las mencionaban, siempre con otros nombres. Por ejemplo, el plato de Aurora Tedín se llamó “Chuletas a la puneñita”, señalándole un origen norteno. Lo que sí empezó a instalarse como moda en 1910 fue el sistema denominado “a la milanesa”. Principalmente, referido a la forma de cocinar ciertos pescados. Si uno lograba una buena pesca, otro gritaba: “¡A la milanesa!”, dando a entender que esa era la cocción ideal. La merluza, el bigotudo patí y el pacú figuraban entre los preferidos para este tipo de preparación. También las berenjenas, continuando con la costumbre europea. En los años veinte se generalizó la denominación que aún usamos en la actualidad.

Su consagración tuvo lugar en la década del treinta cuando los restaurantes la ofrecían de la manera clásica en que la conocemos. Además,

como señaló Petrona C. de Gandolfo, la “carne panada” (así la llamaba ella en los años treinta) era ideal para salir del apuro, ya que se preparaba en poco tiempo, algo que ya habían descubierto sus lejanos abuelos de la Edad Media.

Alrededor de 1947, la milanesa formaba parte del menú en todas las casas de Buenos Aires, así como también de las fondas y los restaurantes, donde su precio la convertía en un plato accesible. Pero en algunos de estos negocios, la milanesa era la fachada ideal para esconder una carne de menor calidad. Adentro de esa cubierta dorada crocante, tal vez no había un contenido digno de los comensales. Por eso surgió la frase: “La verdad de la milanesa”, que significaba: “La verdad no está a la vista y si queremos conocerla, deberemos ver más allá de la superficie”.

OceanofPDF.com

ROCA, QUINTANA Y EL CHOCOLATE

Águila salió a promocionar su exquisito producto en la vía pública, y también en diarios y revistas. Una de las primeras publicidades mostraba a una romántica pareja de abuelos tomando un refresco y él le acercaba a los labios un chocolate. El aviso decía:

*¿Sabéis por qué a estos ancianos
no hay dolencia que los mate
y están alegres y sanos?
Por tomar el chocolate
que elabora Saint Hermanos.*

Cuando Julio A. Roca entregó el bastón presidencial a Manuel Quintana, resolvió alejarse de Buenos Aires. Tomaría vacaciones en Córdoba y se embarcaría rumbo a Europa. Antes de partir fue retratado en un afiche de la chocolatería. ¿Cómo era la caricatura? Impaciente, mirando su reloj de bolsillo y con una gran valija a su lado, el tucumano esperaba en el puerto a su antiguo edecán y amigo, Artemio Gramajo, quien llegaba apurado, cargando bolsas con chocolates. El diálogo entre estos dos hombres era el siguiente:

*—El buque ya va a salir
y Gramajo sin venir...
—¡Eh! General, aguardate,
que aquí traigo el chocolate.
—Ahora ya puedo partir.*

El presidente Manuel Quintana también fue utilizado en la campaña de Águila. Durante la Semana de Mayo de 1905 se publicó un aviso que lo tenía como protagonista, dibujado en el balcón de la Casa Rosada lanzando chocolates a la multitud, supuestamente luego del desfile cívico militar por la fecha patria. En este caso, el verso advertía:

*Quintana no tiene manos
si a todos los ciudadanos,
dando al desfile remate,
obsequia con chocolate
Águila Saint Hermanos.*

A esa altura, Saint, Godet y la viuda de Seminario, que explotaba las marcas El Seminario y La Argentina, ya no estaban solos en el negocio del chocolate comestible. Benito Noel, hijo de Carlos, amplió el campo comercial de los dulces, almibarados, caramelos, pastillas y otras confituras, incursionando en el terreno de los chocolates. ¿Cuál fue la historia de su desembarco?

Como ya sabemos, el vasco Carlos Noel se había asociado con Martín Seminario en 1857 con la intención de expandir el negocio y producir chocolate. Sin embargo, la prematura muerte de Seminario hizo que la viuda tomara las riendas y resolviera independizarse. Noel consideró una falta de ética competir con la familia de quien había sido su socio y abandonó el proyecto. Solo mantuvo la elaboración de bombones y confites con chocolate.

Su sucesor, Benito Noel, asistió a la Exposición Universal de París, en 1900, donde quedó maravillado con una de las máquinas creadas en la fábrica suiza de los hermanos Sulzer. La compró. Viajó a Inglaterra y visitó la compañía Joseph Baker & Sons, dedicada al equipamiento fabril. Los contrató para que le diseñaran una planta de fabricación de chocolate. Luego de dos años de paseo, inversiones y compras por Europa, regresó a la Argentina. En 1905, cuando el presidente Quintana era retratado lanzando chokolatines desde el balcón de la Casa Rosada, la firma Noel lanzó al mercado su primera barra de chocolate.

EL PREMIO AL ESFUERZO

Entre los inmigrantes que arribaron a Buenos Aires en el vapor *Pampa*, el 28 de noviembre de 1870, se encontraba la familia Bassi, piamontesa. Su hijo Daniel, con 14 años cumplidos durante la travesía, de inmediato consiguió trabajo en una panadería ubicada en Ayacucho y Rivadavia, la única que elaboraba grisines en toda la ciudad. Por la mañana, los dos socios —también piamonteses— salían a repartir la mercadería. Daniel, entonces, quedaba a cargo de la atención en el mostrador y esto valió para él mucho más que un curso acelerado de español.

Su ascenso laboral fue vertiginoso. Al año siguiente ingresó como aprendiz en la confitería ubicada en Pellegrini esquina Charcas (hoy Marcelo T. de Alvear), propiedad de José Finolo y Matilde Borzani, prima de su madre. La buena predisposición y el empeño le valieron la confianza del matrimonio. Le enseñaron los secretos de la profesión y Bassi tuvo su segundo curso acelerado. En este caso, en elaboración de caramelos cuadrados, grajeas, confites de anís y también otros confites más baratos que se lanzaban al aire en bautismos y casamientos, según la costumbre de la época. El arroz reemplazaría a los confites más adelante.

Cuando en diciembre de 1873 el tranvía a caballo llegó al pueblo —futuro barrio— de Belgrano, Finolo instaló una confitería en la esquina de las actuales Cabildo y Juramento. Fue el nuevo destino de Daniel Bassi. En realidad, uno más. Porque a medida que se destacaba en un empleo, lo buscaban para ofrecerle mejores posibilidades laborales. En todos sus trabajos recibió elogios por ser un empleado ejemplar y de extrema confianza.

En 1881, cuando se cumplieron diez años de su arribo, consiguió ser presentado al francés Alphonse Godet, el gran fabricante de chocolates y

artículos de confitería. Comenzó empaquetando chocolates y pronto fue ascendido a vendedor. Convirtió en cliente al cafetero Abel Saint. Continuó progresando hasta que se independizó. Fueron tiempos complicados, pero muy fructíferos. En 1898 regresó a Godet. Diecisiete años después de que lo contrataran como empaquetador. Volvió para comprar la empresa. El chocolate Godet y el membrillo Sol de Oro formaron parte de la vida de generaciones de chicos en la Argentina. El hombre que pasó desde los catorce años trabajando de lunes a lunes impuso para sus empleados el descanso dominical en 1902, tres años antes de que se convirtiera en ley nacional. Daniel Bassi fue un ejemplo de conducta, voluntad y esfuerzo. Para sus jefes, primero. Después, para sus empleados.

OceanofPDF.com

LAS PAPAS FRITAS DE LOS QUECHUAS

¿Cuántos tipos de papas fritas conoce? Seguro son varios. El primero, el más básico de todos, ya no forma parte de ningún menú. Eran al estilo quechua. Los cocineros del altiplano freían con grasa las papas enteras. El resultado era muy distinto del que ahora estamos habituados, ya que por dentro quedaba una parte muy cruda. Cuando los españoles llegaron a las tierras andinas y conocieron las papas, la producción y el consumo estaban muy desarrollados. Se plantaban en espacios donde el maíz no arraigaba.

Mientras algunos pueblos lo tenían como plato principal, el tubérculo andino intentaba abrirse camino en Europa, con muy pocas posibilidades de desarrollo. Causaba cierto rechazo comer un alimento que se extraía de la tierra y tenía mal aspecto. Para muchos, esa era comida de gusanos, no de humanos. Por ese motivo, su aceptación fue lenta y por zonas. Sevilla, las islas Canarias, algunas ciudades de Holanda y Bélgica, más ciertas regiones de los Alpes fueron descubriéndola tímidamente. Pero el impulso definitivo lo dio Irlanda, donde se convirtió en comida esencial para el pueblo. ¿Cómo llegó hasta ahí? Inglaterra adoptó la papa en 1587, luego de que el pirata Francis Drake arribara con suficiente provisión en sus bodegas: las había cargado en Colombia, pero antes de realizar el viaje de regreso se dirigió a Virginia, Estados Unidos; por ese motivo, la confusión hizo que fueran conocidas como “papas de Virginia”. Irlanda las adoptó para su menú básico.

Alemania, en la costa del Rin, y Polonia también se sumaron a la lista de consumidores. El tubérculo americano resolvió el problema del hambre en Europa y fue más allá: hubo un aumento considerable de la población —sobre todo en el siglo XIX—, íntimamente relacionado con las buenas alternativas alimentarias que ofrecía no solo este plato, sino su producción.

Por el aumento de la natalidad, llegó a hablarse de propiedades afrodisíacas, pero la función de la papa era mucho más simple: llenaba el estómago. Insistimos con Irlanda porque allí se dieron los casos más notables. Los campesinos comían entre dos y cuatro kilos por día. En tiempos de la Independencia comprábamos papas de Irlanda.

Toda aquella primera etapa se desarrolló en las mesas humildes y populares. Pero aún le faltaba dar un salto de categoría para cautivar a las exquisitas cortes que competían por presentar la mejor cocina, pero descartaban familiarizarse con un producto que se cosecha en las entrañas de la tierra. Fue entonces cuando la Guerra de los Siete Años (1756-1763) entre Francia y Prusia ubicó al galo Antoine Parmentier en la ciudad de Westfalia, en calidad de prisionero. Durante su penoso cautiverio observó que sus compañeros de desdicha no se morían, algo que sí solía ocurrir en las cárceles francesas. ¿Cuál era la diferencia? Que en Francia los cautivos recibían una porción de pan y agua diaria, mientras que en la futura Alemania los alimentaban con papas.

En cuanto fue liberado, Parmentier se dirigió a la corte de Francia y, conocedor de las necesidades de su patria, corrió a convencer al rey Luis XVI (el marido de María Antonieta, el ejecutado por los revolucionarios) de que podía paliarse el hambre del pueblo con papas. El monarca no solo se convenció, sino que fue más allá. Se convirtió en promotor de la novedad cuando plantó el vegetal en los jardines de Versalles y comenzó a usar la flor de este en su ojal. A partir de allí, cortesanos y cortesanas decretaron que ese era un alimento que merecía ser consumido en las mesas aristocráticas.

Mientras el rey se paseaba con la flor en el ojal y sus seguidores se volvían más papistas que el papa, Parmentier escribía libros intentando convencer a todos de que el gran tubérculo americano debía reemplazar el pan. Al respecto, es muy esclarecedora la *Historia de la cocina y la gastronomía francesa*, del historiador contemporáneo Patrick Rambourg, quien enumera varias de las propuestas de platos hechas por Parmentier en 1773. Allí figuran las papas fritas, que, como ya dijimos, se preparaban de esa manera en América antes de la llegada de Colón. Pero enteras. Los europeos, en cambio, las freían cortadas de distintas formas. El motivo era

que los cocineros buscaban alternativas para que no se convirtiera en un alimento que aburriera a los comensales en castillos y palacios.

Entre las fritas, podemos mencionar a las bastón, las *chips* inglesas (que vienen a ser las crocantes, casi tan delgadas como las que se venden ya cocinadas, en tubos o paquetes), las *pay* y las suflé. Fuera del mundo de la fritura, mencionamos otros cuatro tipos: papa clásica al horno, la rellena, las *noisette* (que es como se denomina a las avellanas en francés) y el puré.

Nuestra intención es quedarnos con las papas bastón (conocidas en Inglaterra como *french fries*, aunque en Francia las llaman *frites*) y conocer las peleas que generaron. La disputa por la paternidad de las papas bastón enfrenta a franceses y belgas. Cada cual tiene su historia y sus fundamentos para aspirar a la cucarda por la invención de una de las guarniciones más populares del planeta. Sea quien fuere el campeón de las papas fritas, no puede ignorarse la importancia del aporte del pueblo hebreo: los pescaditos fritos. Es muy lógico pensar que el corte en forma de bastones simule la forma de los cornalitos y tantos otros pescados cuya mejor cocción resultaba de freírlos con grasa.

¿Cuándo aparecieron las papas fritas en nuestra tierra y cuándo se asociaron con la milanesa?

La papa no se esparció desde la región central andina al resto de América, sino que llegó por las oleadas inmigratorias. En el norte argentino, al sur del altiplano, se comían acompañando el bife, que, en tiempos de Güemes, Quiroga y compañía, se conocía con el nombre de bistec. Pero no eran las bastón, sino las cortadas a la inglesa. Ese era el sistema que predominaba en el mundo, esparcido por los irlandeses. Así las comía nuestro héroe, el almirante Brown. En España también se impuso el corte en rodajas. El *Manual de la criada económica* proponía, entre sus interesantes recetas, las patatas fritas:

Las patatas crudas se cortan en rebanadas y se echan en una fritura bien caliente. Cuando se parten fácilmente y tienen un buen color, se quitan de la lumbre, se polvorean con sal fina y se sirven calientes.

Unos veinticinco años después, en España comenzaron a diferenciarse las papas cortadas en rebanadas (a la inglesa) o en tajadas (a la francesa). Ese fue el momento bisagra en que las fritas se relacionaron más con las bastón que las redondas. También para esa época se popularizó la preparación “a la provenzal”, en la que se aplica un corte singular: ni en rebanadas ni en tajadas, sino en pedazos, según vemos en el *Novísimo diccionario-manual del arte de la cocina*, publicado en Barcelona, en 1854:

Luego de haber puesto una porción regular de manteca en una cacerola con un poco de corteza de limón, perejil, ajo, cebolleta bien picada, un poco de moscada picada, sal y pimienta, se mondan [pelan] las patatas, se cortan a pedazos y se mezcla el todo. En el acto de servir este plato se le exprime un poco de jugo de limón.

En la Argentina, las fritas seguían siendo las redondas. Por 1880 los propios argentinos que recorrían Europa, sobre todos los que pasaban por Francia, señalaban las bastón como novedad. Se las mencionaba como “papas fritas cortadas como juliana”. No está de más aclarar que juliana era la habitual forma de cortar los vegetales en tiras, sistema empleado para sopas en Francia, más precisamente en la zona de Bordeaux, a fines del siglo XV.

En 1910 todavía no se habían impuesto a las redondas en Sudamérica y se hablaba de papas cortadas “en forma de astillas”. En pocos años, las bastón destronaron a las redondas, aunque estas ya venían en una competencia interna con las crocantes que los ingleses llamaban *chips*, esas que vienen en paquete o tubos, y nosotros simplemente denominamos “papas fritas”. Surgieron de la venta callejera en Londres. Al respecto, los ingleses suelen contar que cierta vez el príncipe de Gales, hijo de la reina Victoria, futuro Eduardo VII, compró estas papas a un vendedor en la calle. Al día siguiente, el hombre se instaló en la puerta del hotel donde vivía el heredero de la corona con su mercancía y un cartel que decía: “*Potato supplier of His Royal Highness the Prince of Wales*” (Proveedor de patatas de su alteza real el príncipe de Gales). Vendió toda su producción en un rato.

Los ingleses las adoptaron para acompañar las cervezas (la primera, la segunda, la tercera, la cuarta...). Aquí se impusieron en los copetines, junto con aceitunas y maníes, antes de comer. También era habitual que en los bares, por la tarde o noche, se colocaran fuentes de papas de las que todos podían servirse. Se buscaba que los parroquianos tuvieran sed y consumieran más bebidas. Eran caseras. La producción en serie llegó de la mano de una familia vasca.

Augusto Aboitiz pasó una temporada en Filipinas desarrollando emprendimientos. Viajó a Montevideo en 1947 para reunirse con sus padres, quienes habían emigrado algunos años antes. En 1952 se encontraba en un bar de la ciudad, el Expreso Pocitos, con un primo conversando de emprendimientos. Les habían llevado, junto con las bebidas, un bol con las clásicas papas fritas caseras para bebedores y ahí nomás surgió la idea de montar una fábrica, propuesta que interesó incluso a los dueños del bar. Compraron maquinaria en los Estados Unidos e iniciaron la producción de papas marca Chips. El éxito fue inmediato. No solo proveían al Uruguay, sino que también exportaban a Brasil y la Argentina. Proyectaron expandir su negocio a Brasil, pero no resultó sencillo. Tenían un plan B: la Argentina.

En Buenos Aires, en 1958, montaron una nueva compañía: Bun. Tan bien les iba, que pasaron a España, donde fundaron Rick, la tercera del grupo. Todo gracias a aquellas papas chips que acompañaban sus bebidas en el Expreso Pocitos. Lo que demuestra que uno puede llegar a tener oportunidades a mano. Solo hay que estar atento para atraparlas.

MILANESAS CON PAPAS FRITAS

Las papas españolas, es decir las redondas, fueron fieles compañeras de los bifes. Las fritas tipo bastón se convirtieron en la pareja ideal de las milanesas. Sería muy difícil tratar de establecer dónde y cuándo se formó esta dupla, pero sí podemos asegurar que fue en la década de 1920 cuando alcanzó los niveles de popularidad que aún sostiene en la Argentina.

Las primeras bastón no eran tan finitas como las que hoy se sirven en las casas de comida rápida. Antes eran muy gruesas. Para comprender su magnitud, decimos que unas ocho papas fritas de hoy equivalían a solo una de las grandes hace cien años.

Redondas y bastón terminaron conviviendo. En *Caras y caretas* de 1939, Petrona C. de Gandulfo propuso las dos recetas:

1) Para las personas a quienes les agradan cortadas finitas y bien sequitas:

Se cortan en rodajas y después se secan con un repasador y se colocan en abundante aceite bien caliente a fuego muy fuerte. El aceite deberá ser abundante si se quieren papas doradas y secas. Se fríen hasta que estén bien doraditas y tostadas y, a último momento, antes de ser servidas, se salan.

2) Para las personas a quienes les agradan gruesas, tostadas por encima y blanditas por dentro:

Se pelan las papas, se lavan y se cortan largo en tiras gruesas, se colocan sobre un repasador y se les agrega un poco de sal fina,

dejándolas así unos minutos. Se fríen en abundante aceite a fuego bien fuerte hasta que estén tostadas y bien cocidas.

Más allá de formas y tamaños, hay un dato que no está suficientemente explicado y merece nuestra atención: el empleo de aceite. Porque hasta ese entonces, las frituras se hacían con grasa o manteca. Petrona hablaba de aceite, pero ¿cuál? Esa fue la época en que el aceite de girasol llegó a todas las cocinas. Su breve historia se une al arribo del primer contingente organizado de familias judías al país provenientes de Rusia, en 1889, a bordo del vapor alemán *Weser*. Un muy documentado libro, *Los pasajeros del Weser*, del periodista Silvio Huberman, ofrece los detalles de aquel accidentado viaje.

Es necesario aclarar que para ese tiempo, alrededor de mil a mil quinientos judíos ya se encontraban en Buenos Aires, procedentes de Alemania, Inglaterra y Francia. Pero este contingente de 824 inmigrantes conformó el primer traslado estratégico de la colectividad. A decir verdad, la planificación estuvo lejos de cumplirse. Huberman ofrece detalles cinematográficos de las vicisitudes que pasaron antes de establecerse, principalmente en Santa Fe, Entre Ríos y Buenos Aires.

Eran agricultores expertos y se diseminaron por el país. Así fue como en Carlos Casares, en la Colonia Mauricio, en el interior de la provincia de Buenos Aires, encontraron el mejor suelo para el cultivo y posterior desarrollo de la semilla de girasol. El autor nos brindó una síntesis concisa sobre este cambio revolucionario para el consumo de alimentos en la Argentina: “Carlos Casares es la cuna del cultivo de girasol en nuestro país. Los colonos llegados de Rusia trajeron la semilla y la implantaron en Colonia Mauricio para su consumo personal y de las aves de corral. El procedimiento para la siembra y la cosecha consistía en cortar la cabeza del girasol a cuchillo y dejarla secar. Después se recogía y desgranaba en catres de alambre para pasarlo al pisadero; la ventilación era a mano. La mecanización se aplicó desde 1920, cuando se sembraron unas 3.800 hectáreas. En 1934, de las 83.685 hectáreas sembradas con girasol en todo el país, veintiún mil correspondieron a Carlos Casares. Poco después nació la industria aceitera”.

Fue una revolución silenciosa pero efectiva en el mundo de la fritura. Porque si bien las papas fritas se conocían, se comían y gustaban, el uso de aceite de girasol para freírlas terminó por ubicarlas entre los acompañamientos más populares. Fue cuando los restaurantes del centro porteño las ofrecieron. Entre los primeros figuró Las Delicias, y luego abrió uno que directamente se llamó Las Papas Fritas, en Maipú al 500 (vereda impar). A comienzos de los años 50, se inauguró El Palacio de la Papa Frita.

¡Cómo no iba a tener un palacio si ya a esa altura reinaba en el menú de los argentinos!

OceanofPDF.com

EL CHOCOLATE Y SUS PROMOS

Además de fabricarlo, había que venderlo. Surgió entonces el chocolatinero, a quien podíamos encontrar en los teatros, las plazas y la playa. Cargaba una gran bandeja de madera —que era provista por Águila Saint— sostenida por una gruesa cinta que se pasaba por detrás del cuello. Su grito era: “¡Chocolatines, bombones, caramelos!”. En las plazas y en la playa, el chocolatinero debía congraciarse con las nanas que cuidaban a sus principales clientes, los chicos. Por ese motivo, les regalaban a las celosas cuidadoras unas coquetas pantallas para abanicarse.

Durante la venta en lugares públicos, hacia 1913, comenzó a ganar posiciones el importado “chocolate con leche suiza” de Nestlé y fueron muy bienvenidas las pastillas de menta y chocolate.

De a poco, todas las empresas que competían (aquí sumamos a Felipe Fort, joven emprendedor) buscaron captar clientes mediante acciones de mercadeo.

A partir de las pantallas para congraciarse con las nanas, son innumerables las campañas que fueron llevando adelante las chocolateras. Los corresponsales psicológicos (así llamaban a quienes hoy denominaríamos expertos en marketing) tenían mucho trabajo y varios desafíos. Por ejemplo, en 1916, en el anexo de la Confitería de Mayo, ubicado en Corrientes y Pellegrini, presentando un cupón de Águila que traían las revistas, uno se llevaba la caja con forma de la Casa Histórica de Tucumán, llena de pequeños chocolates, es decir chocolatines. También estaban los álbumes de imágenes de Nestlé, las calcomanías de Godet, las figuritas de cracks de fútbol de Águila, las recetas en el envoltorio de los chocolates Águila y Noel o los chocolatines Jack con sorpresa de Fel-Fort.

De todas estas iniciativas que dieron buenos resultados, hay un par de campañas de Noel que vale la pena recordar. En 1929, organizaron un concurso para bautizar uno de sus nuevos chocolatines. Los participantes debían recortar un cupón de las revistas y enviarlo con la sugerencia del nombre y una concisa explicación del motivo de la elección. Un jurado compuesto por un gerente de la empresa, una actriz y un caricaturista, Damián Bayón, Angelina Pagano y Pedro Zaballa, respectivamente, seleccionó Kelito, sugerido por Elsa Elisabeth Caretta, de nueve años, vecina de la ciudad de Buenos Aires. Aclaramos que el concurso no estaba destinado exclusivamente a los niños y que Elsa venció en la etapa final a cuatro caballeros —mayores de edad— que, de todos modos, lograron una recompensa. Ellos fueron: Indalecio Cancelo, de Chivilcoy (propuso Noelatín); Raúl Ottaviani, de Mar del Plata (Katín), y Ángel Díaz Antón (Finocho) y Carlos Porta (Golosín), ambos porteños.

Elsita, quien vivía en Crámer entre Quesada e Iberá, ganó mil pesos y logró que la madre le cumpliera el sueño de comprarle un piano. Noel publicó un aviso en la revista Billiken, y en otros medios gráficos, para anunciar a la ganadora y, sobre todo, el nombre del nuevo chocolatín:

Kelito suena en el oído suavemente... como una música... Desde hoy, miles de niños lo pronunciarán: ¡Deme un Kelito!, dirán en el almacén, en el cine, en los quioscos o en las confiterías.

(...)

El que come Kelito es feliz, se dirá en los campos y en las ciudades, en los caseríos y en los pueblos más apartados...

Al pie de las montañas y en las llanuras, en los barrios aristocráticos y en las calles tortuosas del suburbio, Kelito será, por su alta calidad, la dicha de los niños. ¡Una felicidad bien barata, por cierto!... ¡Sólo vale 5 centavos!

Dejamos el abuso de puntos suspensivos como un reflejo de la época. Por otra parte, el valor del chocolatín —que pesaba doce gramos— nos permite saber que el premio que recibió Elsa Caretta correspondía a veinte mil chocolates Kelito.

Antes de que terminara el año 29, Noel aprovechó el fin del amateurismo en el fútbol para su campaña con deportistas. Contrató a Fernando Paternoster, de Racing, quien reveló en los avisos que lo atrajo el nombre del chocolate y lo conquistaron sus cualidades. También sumó a Manuel Ferreira, de Estudiantes de La Plata, Roberto Cherro, de Boca Juniors, Ángel Possio, de Talleres de Córdoba, y los campeones de box Luis Rayo (“Durante la tarde come tres o cuatro Kelitos”) y el peso liviano y estudiante universitario Julio Mocoroa (“¡Cuántas veces los compañeros del club o de la facultad lo han visto saboreando Kelitos!”).

En julio de 1930 se disputó en Uruguay el primer Campeonato Mundial de Fútbol, en el que la Argentina llegó a la final, pero fue vencida por los locales. El capitán del combinado albiceleste, Manuel Ferreira, fue utilizado en la publicidad gráfica, donde declaraba: “Después de jugar un partido, necesito un alimento liviano, nutritivo y agradable a la vez. He elegido el chocolate con crema Kelito porque da energía, entusiasmo y, sobre todo, porque tiene un gusto inigualable”.

Los concursos y los chocolates continuaron funcionando en próspera sociedad. El siguiente premió a 350 participantes en 1931. Un año después, Noel fue por más. El arquitecto Martín Noel, hijo de Benito, nieto de Carlos, construyó una casa en Barrio Parque de Palermo para sortear entre quienes enviaran cinco etiquetas de su chocolate. Además había otros 496 premios (varios juegos de comedor, de dormitorio, radios, máquinas de coser, relojes de pie, juegos de loza, bicicletas, mecanos, muñecas). El 6 de agosto se realizó el gran sorteo. La casa neocolonial proyectada por Martín Noel en el paquetísimo Barrio Parque (en la esquina de Juan M. Fernández y Juez Tedín) tuvo dueño: Sandalio Bruce, agricultor oriundo de Pigüé. Fue su propietario durante nueve años. La casa premio aún se mantiene en pie.

ESOS JINETES LLAMADOS HUEVOS FRITOS

Nuestras milanesas provienen de Suiza. Las papas fritas, de Francia. ¿Y los huevos fritos? Ellos han recorrido un largo camino. En el menú de los romanos de la Antigüedad figuraba el *ova frisia* (huevo frito), lo que nos permite tomar un punto de referencia, aunque tiene antecedentes más lejanos. La fritura es un antiquísimo recurso en la historia de la cocción. La usaron los egipcios, con ciertas limitaciones, pero ya podemos hablar de huevos fritos en Egipto, en China y también en Creta. En la Grecia más refinada, la del siglo V a. C., se freía con aceite de oliva, como ya venían haciéndolo el pueblo judío y los musulmanes. Averroes, el filósofo árabe nacido en Andalucía, escribió en el siglo XII sobre la conveniencia de utilizar aceite de oliva para freír huevos y así aprovechar las ventajas nutritivas. Por otra parte, existían ciertos reparos hacia los fritos porque se decía que ese tipo de cocción alteraba la composición y estimulaba el carácter colérico. Pero había otra condición que estaba por encima del freído: que no fuera duro. Por eso, a pesar de las contraindicaciones del huevo frito medieval, se comía más que el otro.

Al iniciarse el siglo XVII los huevos fritos fueron objetos de inspiración para el joven pintor Diego Velázquez, quien a los 18 años, en Sevilla, recreó una escena culinaria donde estaban presentes. La obra no tenía nombre y cuando se la rescató a fin de ese siglo, se la bautizó con un título más que descriptivo: *Una vieja friendo un par de huevos y un muchacho con un melón en la mano*.

En los monasterios mantenían su lugar de privilegio. En el siglo XVIII el franciscano y destacado cocinero Juan de Altamiras inventó un aparato

para freír varios huevos a la vez, una solución más que necesaria porque eran muchos los frailes de su comunidad.

Los huevos fritos se integraron al menú argentino. También recibían el nombre de estrellados, por la acción de estrellarlos en la sartén. El *Manual de la criada económica* proponía los siguientes huevos estrellados:

En un plato de los que aguantan el fuego se extiende un poco de manteca y se echan encima los huevos con sal, pimienta y dos cucharadas de leche. Se hacen cocer a fuego lento, se hace pasar por ellos una pala bien caliente y se sirven.

En su diario personal, el joven catamarqueño Ramón Gil Navarro apuntó el 8 de septiembre de 1845 que, antes de partir al exilio (vivía en San Fernando del Valle de Catamarca y pertenecía a una familia unitaria), le sirvieron en su casa un ligero almuerzo que “se componía de huevos fritos, bistec y una botella de Angullón [vino riojano] muy bueno”. En cuanto a la clásica manera de prepararlos —es decir, como los haríamos nosotros—, recién sería mencionada en el *Novísimo diccionario* de 1854, impreso en Barcelona.

Cocina ecléctica aportó los huevos fritos altoperuanos, a través de la receta escrita por Hortensia Gutiérrez de Pinilla, oriunda de La Paz, Bolivia:

- 1) *Píquese, muy menudo, una cabeza de cebolla, un tomate y un diente de ajo y póngaseles a freír en la mantequilla hasta que la cebolla tome un ligero color dorado.*
- 2) *Quítese del fuego y pásese al tamiz.*
- 3) *Vuélvase a la sartén y quiébreñsele encima los huevos, espolvoreando sobre cada uno pimienta y sal, y sirviendo desde que las claras hayan blanqueado.*
- 4) *No debe olvidarse que este plato tiene por relieve indispensable tostadas muy delgadas de pan, doradas a la parrilla, que se colocan calientes formando círculo al centro de la fuente y con un huevo que se sirve, una en cada plato.*

Por su parte, Susana “Pototo” Torres Arana de Castex, íntima amiga de Roca, Mitre, Juárez Celman, Pellegrini, Figueroa Alcorta, De la Plaza, Alvear y Justo (dama que utilizó el seudónimo de Teófila Benavento para escribir *La perfecta cocinera argentina*, en 1911), explicó la preparación de los huevos moles (dos docenas de yemas batidas con azúcar molida en baño María), los huevos “a la cazadora”, huevos con queso, huevos “a la aurora” (que son los duros; se sacan las yemas y se cortan en pedacitos) y también ofreció la receta de los huevos Carmen:

- 1) Son huevos fritos en aceite que se dejan enfriar.*
- 2) Se hace una crema blanca con harina, una cucharada para cada huevo, leche, manteca, sal y azúcar.*
- 3) Se envuelven bien los huevos en esta crema y se dejan enfriar.*
- 4) Enseguida se mojan bien con huevo y se cubren con pan rallado.*
- 5) Se fríen en aceite otra vez.*

Este plato integraba el menú de las casas más aristocráticas de Buenos Aires, así como también los huevos rellenos:

- 1) Se toman huevos duros y se parten al medio, a lo largo.*
- 2) Se fríen en una sartén de manteca, cebolla muy picadita y hongos secos; se le agrega pan remojado en leche, en bastante cantidad, y se revuelve todo sobre el fuego.*
- 3) Lo que se saca, se le agregan las yemas duras pasadas por colador y dos huevos crudos.*
- 4) Se rellenan las mitades y se juntan para que parezcan un huevo entero.*
- 5) Luego se remojan en huevo, se envuelven en pan rallado y se fríen.*
- 6) Se sirven con perejil frito.*

En el recetario de Teófila Benavento figura la preparación de los huevos calientes Ritz (el suizo César Ritz logró, a partir de comandar las principales cocinas parisinas, abrir su primer hotel en 1898). La receta indica que deben tomarse *muffins* y cubrirlos con un relleno de perdiz o

paté de foie. ¿Cómo sigue? Atención: encima se coloca un huevo frito. Esta preparación nos sirve de marco para hablar de los huevos fritos montados “a caballo”.

Para los franceses, fueron *à cheval*, mientras que los ingleses le dieron el literal nombre *fried egg on top* y en Alemania se denominó *a la Holstein*. En Brasil se adjudican la creación de los *a cavalo*. Como suele ocurrir muchas veces con las discusiones acerca de los orígenes en el mundo de la gastronomía, una disputa debería ser por el plato y otra por el nombre del plato. En este caso puntual, es muy difuso el origen de la receta. En cuanto al nombre, nos interesa enfocarnos en la fórmula “a caballo”. Descartamos la versión germana que va en otro sentido. Porque Holstein es una raza bovina con un pelaje similar a la Holando-Argentina y la clara encima de la carne termina presentando una imagen similar.

De los restantes, el *à cheval* francés es una expresión demasiado joven, y aunque no queremos restarle el mérito a Ritz, quien ubicó la yema y un poco de la clara encima de un *muffin*, la receta que planteó es refinada. Las menciones más antiguas de la expresión culinaria “a caballo” son argentinas. Al menos en nuestra investigación, es una idea que ya se usaba en 1882, mientras que los casos brasileños que hemos rastreado se remontan a la década de 1950. También ha quedado en el camino la posibilidad de que sea una invención española: en 1910, un periodista de Madrid escribió una nota en la que contaba los curiosos nombres que los argentinos daban a ciertas comidas, entre ellas, el bife a caballo.

En 1882, Eugenio Cambaceres realizó un viaje a un campo situado en sudoeste de la provincia de Buenos Aires. A la altura de Brandsen, en la estación Altamirano, Cambaceres contó lo siguiente:

Aguijoneado por un hambre que tenía calzadas las espuelas, bajé de un salto, enderecé a la fonda y tomé asiento delante de un mantel sucio y al costado de gente que, uniformemente y sin excepción, usan los codos sobre la mesa, comen con el cuchillo, cortan con él el pan y se lo meten a la boca sin soltar de la mano el filoso instrumento, no necesitan servilleta porque echan mano del referido mantel cuyos bordes son un mosaico de manchas de grasa y yema de huevo, interpelan a gritos al

mozo pidiéndole un bife con dos a caballo, su plato favorito, y aderezan su comida con una ensalada de ajos que a cada paso intercalan en su conversación con los otros comensales.

Allí tenemos el “bife con dos a caballo” de 1882, el mismo año en que también fue mencionado por Eduardo Gutiérrez en *La muerte de Buenos Aires (Epopéya de 1880)*: “con gran descontento de su víctima Lalanne, que a través de cada nota o de cada orden, veía desfilar algún morrudo bife a caballo, o algún par de costillas con papas”.

Según vemos, en un principio, la única combinación posible era el bife a caballo. En la Argentina, cuando en la década de 1920 la milanesa entró en competencia con el bife y las papas fritas bastón con las redondas, los huevos fritos cambiaron de montura. Primero encima de las milanesas. Pero como ese plato siempre iba acompañado de papas, se idearon las papas fritas a caballo.

Si bien podemos asumir que en la Argentina no se inventaron las milanesas ni las papas fritas, pero sí hemos despejado la incógnita acerca la paternidad de la presentación “a caballo”, solo resta una conclusión: la milanesa con papas fritas a caballo es una genialidad criolla.

LOS HUEVOS DE PASCUA

En el 1900 un chico de 12 o 14 años que no estudiara debía trabajar. Incluso muchos a esa edad llevaban adelante las dos actividades. Las empresas y las fábricas del país exhibían con orgullo el número de niños que cumplían la jornada laboral. Por supuesto, se trataba de mano de obra barata. Sin embargo, nuestros abuelos no se molestaban frente a esa situación. La realidad es que toda la mano de obra era barata en aquel tiempo en que llegaban barcos colmados de inmigrantes decididos a cambiar la nada misma por un mísero algo. Eso ya era motivo de felicidad. Y en el trabajo infantil veían la oportunidad de adoctrinar a los más chicos en la cultura del trabajo, como había ocurrido con ellos y con sus padres.

Felipe Fort, inmigrante catalán, hijo de licoreros, tenía 12 años en 1912 y trabajaba como dependiente en una sastrería. Un conocido le propuso venderle una fábrica de chocolate. Costaba unas pocas monedas y Fort no lo dudó: pagó esas pocas monedas y se convirtió en el dueño de la fábrica. Cabe aclarar que la “fábrica” era una piedra del tamaño de una silla con un declive como el del tobogán, un rodillo y media bolsa de cacao en grano. Estaba un poco lejos de ser una fábrica de chocolate. Pero algo había de cierto. Con esos dos implementos más fuego el cacao se convierte en chocolate.

Por la noche, luego de su trabajo en la sastrería, Fort regresaba a su casa y se dedicaba a elaborar unos cinco o seis kilos de chocolate para taza que él mismo distribuía por el barrio, temprano por la mañana. La demanda lo llevó a abandonar el trabajo seguro. Renunció a su empleo y se concentró en su fábrica. Sin embargo, le faltaban conocimientos. ¿Qué hizo entonces? Se empleó en una chocolatería que tenía su fábrica en la calle Bartolomé Mitre. En el terreno de las especulaciones nos animamos a decir que tal vez

el joven trabajó en El Sol de Oro, porque era una de las grandes chocolaterías de Buenos Aires y porque tenía sus instalaciones en Bartolomé Mitre al 2500. Además de trabajar, se concentró en absorber todo el conocimiento referido a la elaboración de los distintos tipos de chocolates. El sueldo complementado con las ventas de su producto le permitió ahorrar. Juntaba monedas de oro que envolvía en tubos, como si fueran pastillas. En 1918, al finalizar la Guerra Mundial, viajó a Alemania con el fin de completar la última escala en el camino de su vocación. ¿Qué hizo allá? Con sus ahorros, compró una moderna máquina para elaborar bombones. Tenía 18 años y ya sabía cuál era su norte.

El negocio fue creciendo. Se casó con María Asunción Biaget. Llegaron los hijos: Felipe, Amelia María, Carlos Augusto y Martha Trinidad. Carlos Augusto nació en 1926 (el 25 de mayo), cuando Fort se asoció a López y crearon la bombonería La Delicia, con fábrica en Gascón y Díaz Vélez, en el barrio de Almagro. La familia Fort vivía en la planta alta de la propiedad. Los chicos crecieron entre las máquinas de la fábrica.

Sin embargo, la próspera empresa comenzó a perder el rumbo. Los socios se separaron en buenos términos. Felipe se quedó con la fábrica de La Delicia, que pasó a llamarse Felfort. El pionero tiene un lugar asegurado en la historia chocolatera argentina por un aporte primordial: el huevo de Pascua.

La tradición de los huevos ornamentados es milenaria y abarca diversas culturas. Abril, en el hemisferio norte, es el mes de la primavera, la partida de la temporada fría, la llegada de las aves que migran. Los huevos, símbolos de la fertilidad, eran el primer alimento que asomaba con la nueva estación. En tiempos feudales, la celebración consistía en llevarlos a la puerta de las iglesias, donde eran bendecidos y redistribuidos. Tras algunos intentos aislados de los franceses, en 1875, la firma inglesa Cadbury, proveedora oficial del Palacio de Buckingham, lanzó los primeros huevos de Pascua de chocolate. De inmediato surgieron competidores. En París, algunas vidrieras presentaban esta novedad, llamando la atención de suizos, alemanes y españoles.

En la Argentina, la tradición de los huevos de Pascua era conocida y aplicada, pero los de chocolate no llegaron temprano. Los argentinos que

pasaban temporadas en Europa fueron los primeros en incorporarlos a sus celebraciones. En el Río de la Plata se consumían los importados, que estaban restringidos a aquellas familias que podían darse el lujo de pagarlos.

En sus viajes a Europa, Felipe Fort advirtió ese importante mercado y resolvió encarar la producción local. Para lograrlo, contrató artesanos españoles que trabajaran las ornamentaciones y enseñaran la técnica a los argentinos, en su mayoría mujeres. Cuando se perfeccionó el sistema, funcionaba de la siguiente manera: se colocaban en una gran mesa los huevos y las operarias, provistas de una manga con la preparación de azúcar impalpable, caminaban alrededor, realizando cada una la parte del dibujo que le correspondía. Cumplida la vuelta entera, retiraban los huevos decorados, colocaban una nueva tanda y la calesita de las artesanas volvía a girar.

En la década de 1940, los argentinos disfrutaron de los huevos de Pascua de chocolate y —atención— con sorpresas en su interior. Este dato sería clave en el desarrollo de Felfort porque, más adelante en el tiempo, crearían el primer chocolatín con sorpresa: el Jack.

REVUELTO GRAMAJO: EL PADRE DE LA CRIATURA

Entre tantos edecanes presidenciales, Artemio Gramajo fue uno de los más populares debido a que su relación con Julio A. Roca avanzó más allá de lo protocolar. Se conocieron mucho antes de que el tucumano accediera a la presidencia. Gramajo era santiagueño y acompañó a Roca en los dos mandatos. La amistad se mantuvo en los años siguientes, hasta 1914, cuando ambos murieron.

En *Soy Roca*, la celebrada novela histórica, Félix Luna construyó su amistad a partir de un lechón asado. Esas son licencias que puede darse el novelista. Pero hubo un párrafo que quedó marcado a fuego:

Desde ese momento supe que sería mi amigo para siempre. Lo fue en la buena y en la mala fortuna, siempre discreto y servicial, afectuoso, caballeresco, valiente, bromista; y también glotón y amarrete. Durante mi primera presidencia, lo designé mi edecán y después lo siguió siendo con o sin nombramiento. Pasará a la historia por nuestra amistad, que lo convirtió durante décadas en mi alter ego, pero también por haber inventado el revuelto que lleva su nombre y se ha convertido en un plato común de los restaurantes de Buenos Aires.

De esta manera, Félix Luna estampó la historia del revuelto Gramajo y aún sigue contándose, a pesar de que el propio historiador se encargó de aclarar varias veces que la relación entre el edecán y el revuelto fue producto de su creatividad al servicio de la ficción. Incluso se ha dicho — para colorear el simple comentario de *Soy Roca*— que el soldado sibarita

inventó el plato en medio de la Campaña del Desierto, un día que pasaban hambre y solo había para comer unos huevos, jamón, papas y alguna cebolla.

Tengamos en cuenta que aun antes del tiempo de Roca los ingleses desayunaban huevos revueltos junto con jamón (*York Ham*) y papas. En cuanto a los ingredientes que podían llegar a mezclarse con el revuelto, se han ensayado decenas de variantes y cada cual ha bautizado su creación con un nombre particular. Pero ¿quién creó nuestro archiconocido revuelto? Gramajo, claro. No el santiagueño Artemio, sino el porteño Arturo. Este fue un dandy de los años treinta, íntimo amigo de Macoco Álzaga Unzué e hijo del intendente de Buenos Aires —Arturo Gramajo, también— que inauguró en 1916 la Torre de los Ingleses (hoy Torre Monumental). En cuanto a la madre, fue la exquisita Adela Atucha de Gramajo, integrante de las Madres de la Misericordia, junto con Dolores Goñi, la madre del escritor Ricardo Güiraldes.

El gourmet Miguel Brascó sostenía que el *playboy* inventó el plato en un hotel parisino, mientras que otras fuentes emparentadas con el inventor, consultadas por Alejandro Maglione —presidente del Grupo Gramajo, cuyo norte es conocer a fondo los secretos del revuelto—, aseguran que nació en Buenos Aires. Es muy válido, aunque no definitivo, el aporte de Horacio Gramajo (h), sobrino del dandy. Su padre era hermano muy apegado a Arturo: los dos, excelentes deportistas, representaron a la Argentina en los Juegos Olímpicos de Invierno de 1928 realizados en St. Moritz (Suiza) y en otras competencias internacionales.

El hijo y sobrino de los Gramajo aseguró que la creación tuvo lugar en el restaurante Río Bamba, en la esquina noroeste de Santa Fe y Riobamba, que antes se escribía separado, cierta noche que regresaban de bailar y pararon en el negocio para comer algo. Como la cocina estaba cerrada (presumimos que significaba que el cocinero se había marchado), el hijo del intendente tomó los ingredientes necesarios y sacó el exquisito revuelto. Otras fuentes indican que ese era el plato que le gustaba comer al regresar tarde por la madrugada. Según esas versiones, en la cocina lo aguardaban las papas ya fritas y el jamón cortado en juliana.

En cualquiera de los casos, parece ser que el asunto ronda por las madrugadas, con lo que el célebre revuelto Gramajo tuvo, al menos en sus inicios, un condimento extra: el de ser manjar para trasnochados.

OceanofPDF.com

EL CHOCOLATÍN JACK

Una muy mala noticia sacudió a los Fort. Felipe, el mayor de los hijos del fabricante de chocolates, murió en forma prematura. Felipe padre comenzó a alternar estadias en Buenos Aires y Madrid. Carlos Augusto se hacía cargo de la empresa durante sus ausencias. Afloró un complejo juego de poderes que complicó el negocio. Primero, porque las decisiones que tomaba Carlos eran desautorizadas por Felipe. Por otra parte, en la fábrica de Gascón se formaron dos bandos: cada uno respondía a un patrón. La bombonería se debilitaba por la interna familiar.

En uno de sus habituales viajes a Madrid, Fort conoció a la joven Encarnación Ruiz Ruiz. La invitó a Buenos Aires y le puso un departamento. Ya separado de Asunción, contrajo matrimonio con Encarnación (quien en el futuro se dedicaría a la astrología con el seudónimo de “Aschira”) en 1964, vía México. A esa altura, su hijo Carlos Augusto (Lalo) había tomado el timón de la fábrica mediante la compra de acciones a una de sus hermanas y al propio padre. Además, el negocio había recibido un impulso muy positivo a partir de uno de los grandes protagonistas de los kioscos argentinos: el chocolatín Jack.

Antes de ahondar sobre su historia, dediquémosles un párrafo a los kioscos. Se denominaba de esa manera a cualquier instalación sencilla, por lo general techada, en la que se vendiera algo. A comienzos del siglo XX podían verse desde stands para recaudar en actividades de caridad, hasta otros octogonales con techo en forma de pagoda, instalados en las esquinas de las plazas, que ofrecían diarios, revistas, tabaco y fósforos. También estaban los de ventas de flores. Todos eran kioscos. En aquellos días, las golosinas se encontraban en las confiterías y además tenían su ejército de vendedores ambulantes. Por lo general griegos, como es el caso de Miguel

Georgalos, quien a fines de los años treinta partía con su canasto, al igual que los hermanos, ofreciendo fracciones del postre de Medio Oriente, el *halvá* (sésamo con miel, entre otras cosas) y su versión más criolla con manteca de maní, luego convertida en el popular Mantecol, que en la década de 1940 comenzó a venderse en los kioscos de la vía pública, junto con otras golosinas. Regresemos a los chocolates.

En 1956, mientras Felipe Fort alternaba entre Buenos Aires y Madrid, Carlos Augusto viajó a los Estados Unidos, entusiasmado con la idea de conocer emprendimientos de colegas y producir un chocolate con sorpresa. Recordemos que el padre había incorporado los huevos de Pascua en el mercado local.

En la Argentina se vendía un chupetín con regalo, el Topolín, pero Fort pretendía un producto más refinado, así como la sorpresa. En Norteamérica halló las máquinas que necesitaba y también viajó a China para comprar bijou, anillos y pulseras al por mayor. Cuando lanzó el chocolatín Jack, la respuesta del público fue excelente. La siguiente tanda de sorpresas fueron animalitos. Una vez más, la juvenil clientela respondió con buena demanda.

Dispuesto a enfrentar un nuevo desafío, Fort contrató a Manuel García Ferré. Los personajes de Hijitus y Antejito superaron todas las expectativas. ¿Por qué? Por la familiaridad con el público, ya que se los conocía por las revistas y la televisión. Eran, sin duda, personajes mediáticos.

Siete años duró la relación comercial entre Fort y García Ferré. El chocolatinero sumó otra novedad: el *dispenser*. Los Jack venían en un tubo cuadrado que se abría por su parte baja. Cuando el cliente retiraba un Jack, caía el siguiente y quedaba a la vista.

Fort siempre tuvo en claro que el chocolatín era apenas el contenedor del muñequito y que un Jack sin sorpresa sería un absurdo. Aunque hay que aclarar que no todas las colecciones lograron imponerse. Mientras que los personajes de García Ferré o los luchadores de *Titanes en el Ring* (también populares, gracias a la televisión) consiguieron excelentes resultados, los futbolistas de los equipos argentinos no tuvieron eco entre los consumidores. ¿Hubo alguna persona que haya expresado su deseo de ser inmortalizada entre los muñequitos? Los memoriosos de la compañía solo

recuerdan un caso. Cumplía con el requisito de ser mediático y tenía contacto directo con quienes tomaban las decisiones. Ricardo Fort, el personaje que invadió los espacios televisivos durante un par de años, hasta su prematura muerte en 2013, era hijo de Carlos Augusto, el padre del chocolatín Jack.

OceanofPDF.com

PASTAS ASIÁTICAS Y TUCO AMERICANO

Muchas naciones conspiraron para que hoy se sirvieran fideos con tuco en las mesas de los cinco continentes. El primer paso en la evolución de este clásico plato de los argentinos tuvo lugar en el siglo XI, en el sur de la península itálica, cuando invasores musulmanes ocuparon Sicilia. Fieles a su estilo, estos conquistadores no llegaron con las manos vacías. El aporte árabe a la cultura occidental es inconmensurable. Desde disciplinas como química y física, pasando por arquitectura, medicina, matemáticas y comercio, hasta la gastronomía. Las berenjenas y la espinaca se conocieron en Europa gracias a ellos. El arroz recién fue popular después de que esta gente lo cultivara en Valencia, Mallorca y Sicilia. Asimismo, los cítricos se multiplicaron por su empeño. ¿Y las pastas? También se llevan el crédito, ya que fueron los bereberes quienes ingresaron los fideos en el sur de Italia. No los frescos, sino los secos —*pastasciutta*—, esos que podían almacenarse. ¿Acaso transportaron paquetes de fideos? En realidad, lo que hicieron fue importar una muy útil técnica para lograr un alimento que se conservara hasta el tiempo de su cocción.

La novedad arraigó en tierra fértil: Sicilia se convirtió en el gran polo productor y proveedor del espagueti en los siglos posteriores. Italia, en toda su extensión, conoció este nuevo plato. De allí a la pasta fresca hubo un paso.

Ya había corrido un siglo largo del espagueti en la península cuando nació en Venecia el hombre al que la leyenda ha marcado como el introductor de la pasta en Italia: el gran mercader y aventurero Marco Polo.

¿Por qué se dijo durante décadas que el veneciano fue el padre de la pasta italiana cuando, según vemos, ya existía mucho antes? Los investigadores rastrearon y el más lejano antecedente que apareció fue una

nota publicada en la revista *The Macaroni Journal*, de Minneapolis, en 1929. Allí se contaba la historia de la riquísima y saludable pasta que un marino, llamado Spaghetti, descubrió en una incursión por Catay (el nombre que empleaba el veneciano para mencionar a China). El próximo capítulo lo aportó Hollywood, en 1938, cuando Gary Cooper, personificando a Marco Polo, hacía el importante hallazgo culinario. Luego de semejante promoción, quién iba a dudar de la historia. De todos modos, hay que dejar en claro que los chinos conocían la pasta desde los más lejanos tiempos. Pero el cuentito de Marco Polo ya dejó de ser creíble.

¿Cómo fue la evolución cronológica de la pasta en Italia? Algunos datos podemos ofrecer. Por ejemplo, que en el *Decamerón* (escrito en 1353, aproximadamente), Giovanni Boccaccio hablaba de “un país llamado Bengovi”, donde “había una montaña toda hecha de queso parmesano rallado, en la cual vivía gente que no hacía más que preparar macarrones y raviolos”. Este punto nos ofrece un par de pistas. En ese tiempo se comían pastas sin relleno, los macarrones; y con relleno, los raviolos. Además, ya les ponían queso.

Durante el siglo XV se agregaron la lasaña y los vermicelli al menú casero. Pero la cocción tenía sus detalles. No se tiraban los fideos o los macarrones en una olla con agua (eso recién ocurriría en el siglo XVIII), sino que se los cocinaba en caldo, leche o también leche de almendras. Una vez cocidos y colados, se rociaban —además de hacerlo con queso rallado— con azúcar y especias. De esta manera se iniciaba el camino hacia las salsas. Promediando el siglo XIX, mientras nosotros merodeábamos la batalla de Caseros, los italianos del Piamonte disfrutaban de los raviolos con carne y los agnolotti. Para aquel tiempo, la palabra espagueti ya formaba parte del vocabulario popular.

Desconocemos las cualidades culinarias de la diva Sophia Loren. Pero su naturaleza napolitana no puede ponerse en duda. Por lo tanto, vamos a compartir dos consejos de su libro *Yo, en la cocina* para la preparación:

1) *El agua debe estar hirviendo a fuego muy vivo. Cuando ha llegado casi al punto de ebullición (en Nápoles dicen: “cuando el agua tiembla”) se le echa un puñado de sal. Pero no hay que exagerar; basta con que el*

agua adquiriera un sabor ligeramente salado. Se echa la sal en este momento para aumentar la violencia de la ebullición.

2) Inmediatamente después, echad la pasta y aumentad la fuerza del fuego. El doble golpe de calor que se obtiene con la sal y el aumento del fuego es el viejo y simple secreto de las mujeres napolitanas; sirve para compensar el descenso de temperatura provocado por la propia pasta que está fría.

Ahora sí, ocupémonos del tuco.

En realidad, en forma muy aislada, a fines del siglo XVII se insinuó el tomate como acompañamiento de algún plato de pastas. Todavía era un producto exótico, importado de la tierra azteca. Además, a esta hortaliza que había dejado de ser salvaje cuando la cultivaron en Centroamérica, el camino del éxito le costó trabajo porque había ingresado a Europa con el pie izquierdo. ¿Por qué? Por su parecido con ciertas plantas venenosas de los bosques. A diferencia del chocolate, por ejemplo, que logró pronta aceptación, al tomate le costó siglos insertarse en la cocina europea.

Recién comenzó a apreciarse a mitad del siglo XIX (época de los ravioles con carne y los agnolotti), gracias a dos técnicas fundamentales de conservación: la refrigeración y el enlatado. Tan decisivas fueron estas incorporaciones a la gastronomía y al comercio, que terminaron definiendo un capítulo principal en la historia de la comida en la Argentina.

A pesar de que en la Primera Junta tuvimos tres integrantes con sangre italiana (Alberti, Belgrano y Castelli, hijos de un piamontés, un genovés y un veneciano respectivamente), es muy poco probable que sus padres Antonio Alberti, Domenico Belgrano y Angelo Castelli, todos casados con porteñas, hayan intentado imponer la pasta en sus casas. Por lo tanto, no creemos que el domingo 27 de mayo de 1810 se hayan preparado ñoquis en las casas de estas familias para celebrar la formación de la Junta de Gobierno.

VICTORIA OCAMPO Y EL DULCE DE LECHE

La ocurrente intelectual Victoria Ocampo fue una magnífica anfitriona y solía repetir ciertas fórmulas que funcionaban muy bien. Por ejemplo, convidar con deliciosos *scons* caseros a los invitados a tomar el té en su casa de San Isidro. Otra costumbre típica era ofrecer a las visitas extranjeras un postre singular, argentinísimo y probadamente efectivo: el dulce de leche. En cierta oportunidad, la escritora y editora agasajó al director de orquesta ruso Igor Stravinsky y a su hijo Soulimar con una espléndida comida. Llegó el momento de jugar su carta ganadora. La dueña de casa ordenó que trajeran el postre. Juan José Castro, amigo de Victoria, oficiaba de intérprete.

Le sirvieron una porción de dulce de leche al compositor. Cucharada. Silencio general. Expectativa. ¿Caería doblegado el maestro ante el exquisito invento argentino?

Stravinsky saboreó, sonrió y sentenció: “¡Hummm, *kajmak*!”. Se hizo un silencio. El músico soltó algunas palabras en su idioma y el intérprete Castro explicó al resto de los comensales lo que estaba diciendo: “Esto es *kajmak*. Hemos pasado toda nuestra infancia en Rusia comiendo *kajmak*”. Aquella noche, el ilustre huésped puso en jaque a la anfitriona al plantear dudas acerca de la argentinidad del dulce de leche.

¿Cuál fue la cuna del clásico acompañante de alfajores, flanes, bananas, tortas y un largo etcétera? Asia, sin dudas. Pudo haber sido la India o Indonesia, donde los pueblos experimentaron con leche, fuego y azúcar desde los comienzos de los tiempos.

El proceso que llevó al hombre a consumir leche fue lento y complejo. Hace unos nueve mil años, los primeros animales que se domesticaron fueron la cabra y la oveja que, por sus tamaños, no ofrecían dificultades. Pasaron otros dos mil años y dominaron a las vacas. En sus largas caminatas, los pueblos nómades estaban en condiciones de transportar estos animales que, una vez sacrificados, les ofrecían alimento, herramientas y abrigo. Carne, huesos y cuero en un principio. Luego advirtieron que podían ser proveedores en vida. Primero se aprovechó el pelaje y después, alrededor de 3.500 años antes de Cristo, se sumó la leche.

Como suplemento de la leche materna se empleó la de la cabra, el yak, la vaca o la oveja, de acuerdo con las diversas zonas geográficas. A diferencia de la humana, estas leches eran más amargas. Para equipararlas, fue necesario agregarles miel o —más tarde— azúcar, entre otros posibles endulzantes. El fuego, por su parte, permitió aumentar la temperatura del líquido. Pero hubo otro escenario donde los tres alimentos maridaron. Fue en la lucha por la preservación. Los pueblos que se trasladaban acostumbraban hervir la leche para aumentarle la vida. Más aún, si la mezclaban con miel.

Desde la India, cuna de civilizaciones, se esparció la leche dulce. Entre los grandes promotores figuraron los turcos, quienes la llevaron a Asia Central y a los Balcanes. ¿Era un alimento popular? No, solo lo disfrutaban aquellos que podían proveerse de la costosa azúcar. Se consumía en el desayuno y fue llamada *kay-mac*. ¿Le suena? Obvio: es el *kajmak* del que habló Stravinsky, la noche que en San Isidro le presentaron el no tan novedoso dulce de leche.

LA TRATTORIA DEL GENERAL MITRE

Los fideos que se consumían en tiempos de la Revolución de Mayo estaban en las sopas. En Buenos Aires siempre hubo fideerías como las que atendieron Juan y Francisco Granea (cada uno por su cuenta), y Ángel Marino en la década de 1830. Ellos proveían esos fideos secos de sopas que a veces también llevaban otros contenidos, como, por ejemplo, carnes, legumbres y papas o zapallo.

Al igual que en Buenos Aires, en Salta, Tucumán, Santiago del Estero, Mendoza, Córdoba, Corrientes y Santa Fe las pastas eran la excepción del menú habitual. Si quisiéramos establecer cómo fue que llegaron, la respuesta sencilla sería: “Las trajeron los inmigrantes”. Por supuesto que fue así. Pero la historia es más compleja y tiene matices muy interesantes, que vale la pena conocer.

Lo primero que tenemos que señalar es que la salsa denominada “tucó” y sus derivadas (todas a base de tomate) sazonaron las pastas frescas en la segunda mitad del siglo XIX, gracias a dos aportes: la hoja de lata (hojalata) que crearon los ingleses combinada con el envasado hermético que perfeccionó el francés Nicolas Appert. Los tomates enlatados marcaron la diferencia.

Pero aún nos encontramos en una instancia en la que la popular combinación de pastas con tucó no había desembarcado en América (tierra natal del tomate). Iba a llegar con los inmigrantes italianos que poblaron el norte y el sur del continente. ¿Qué atrajo a las oleadas de europeos a nuestras tierras? La búsqueda de prosperidad. Esa es una verdad irrefutable, pero hubo además un motivo mucho más práctico, una carnada que los atrapó. Nunca mejor dicho, porque fue la carne y la historia es la siguiente.

A partir de la evolución de las cámaras frigoríficas difundidas por el gran Tellier, tanto la carne argentina como la estadounidense se desperdigaron por todo el territorio europeo. No era un plato accesible, pero al menos gracias a la bondad patronal o la generosidad de algunos, nuestras carnes llegaron al pueblo de aquellos lejanos territorios. Si uno podía darse el lujo de comer una rica carne una vez cada dos meses o tres, ¿cómo no viajar a una tierra donde era plato común de todos los días?

Es muy llamativo que muchas cartas de los inmigrantes a sus familias en Europa mencionaran la felicidad de tener una buena comida todos los días. ¿Querían prosperidad los inmigrantes? Por supuesto. Pero en el amplio mundo de lo próspero, sin dudas había un asunto capital: un rotundo no a morir de hambre y un sí enfático a la posibilidad de comer bien todo el tiempo.

La carnada dio sus frutos. Europa se volcó hacia América y los italianos llegaron con su cocina. Pero, atención a esto: arribaron con sus platos y también con toda la predisposición a modificar sus hábitos gastronómicos, sin perder la esencia. En la década de 1870, los genoveses, los napolitanos, los romanos, los milaneses y los sicilianos trajeron nada menos que, de pie señores, la cocina casera. ¿Acaso antes no se cocinaba en las casas? Claro que sí. Pero el aporte de este inmenso grupo migratorio fue mucho más allá. Los italianos de cualquier región tenían la costumbre de comer puertas adentro y de cocinar, prescindiendo de personal para esta tarea. Las mujeres de la familia, en todos los rangos de edad, se abocaban a la preparación de la masa desde temprano. Las grandes comilonas domingueras, la abundancia de alimentos y hasta el tono festivo en la mesa se hicieron costumbre a partir del arribo de la familia italiana.

Aquella fue una adaptación lenta y paulatina. Recién en el 1900 empezó a hablarse de “pasta italiana” como una incorporación a la diversidad de los alimentos cotidianos argentinos. El gran gestor de este cambio, que permitió que estos platos salieran del círculo italiano, fueron las trattorias. En las clases bajas, los trabajadores acudían a estos comederos porque obtenían un plato de cocción rápida, económico y muy rico. Los propios dueños de las trattorias fomentaban este alimento y enseñaban a sus clientes cómo prepararlos. En casa de un inmigrante del norte de España, por ejemplo, los

ravioles con salsa bolognesa llegaron luego de que los expertos cocineros italianos ofrecieron sus recetas. Asimismo, en los medios gráficos comenzaron a publicarse las propuestas de esta nueva *cucina* que ofrecían las codiciadas trattorias, entre las que se destacaba La Unión, ubicada en la esquina porteña de Córdoba y Libertad. Eran negocios familiares en los que las mujeres amasaban desde los cinco años hasta los noventa.

Cada región, cada provincia e incluso cada ciudad de Italia preparaba su propia pasta, con una salsa local y un queso propio. La especialidad se notaba aún más cuando se trataba de pastas con relleno, ya que los ingredientes eran exclusivamente los que estaban a mano. Eso explica la enorme diversidad de pastas, así como también de salsas con denominación de origen: romana, boloñesa, amatriciana, napolitana, sorrentina, siciliana, entra tantas otras.

Las trattorias se multiplicaron en la Argentina, pero vamos a ocuparnos de una muy especial.

Un joven inmigrante italiano, cuyo nombre lamentablemente se ha perdido, arribó a Buenos Aires en el último cuarto del siglo XIX. Vino con apenas una muda de ropa, pero con la convicción de que el trabajo duro sería recompensado. Consiguió empleo en el barrio de los italianos, La Boca. Era el mozo de El Cocodrilo, una de las tantas fondas de la zona. La severa austeridad con que se manejó le permitió reunir una interesante suma de dinero. No era rico, pero tenía suficiente capital como para iniciar un negocio. ¿En la Argentina? No, ansiaba regresar a Italia y darle una segunda oportunidad a su tierra.

Cierto día, nuestro inmigrante caminaba por el centro de la ciudad con un cigarro en la boca. A la altura de San Martín y Cangallo (hoy Perón) advirtió que nada menos que Bartolomé Mitre, ex presidente de la Nación, quien vivía a solo una cuadra de allí, se acercaba caminando en sentido contrario. Se dispuso a inclinar la cabeza y tomar el ala del sombrero en señal de respeto, como hacían todos aquellos que se cruzaban al general; cuando Mitre se detuvo delante de sus narices, lo tomó del brazo y le preguntó:

—¿Quiere permitirme un poco de fuego?

El italiano, casi temblando, y con el sombrero en la mano, tomó su cigarrillo y se lo pasó a Mitre. Pero este lo rechazó diciéndole:

—Está apagado, amigo. ¿No tiene un fosforito?

Superado por la emoción, el hombre buscó en los bolsillos y le alcanzó su caja de fósforos. El general realizó la fricción del fósforo y, sin ningún apuro, se ocupó de encender el cigarro. Una vez resuelto, devolvió la caja al italiano y le sonrió:

—Muchas gracias, amigo.

Lo que para Mitre debe haber sido una situación cotidiana, para su circunstancial asistente se convirtió en un hecho trascendental. Varias veces soñó que se encontraba con Mitre y el general le pedía fuego.

Cuando en 1909 regresó a Roma con sus ahorros, decidido a continuar en el negocio gastronómico, resolvió invertir en un local de comidas. Fue muy popular en su tiempo. Sobre todo, sus vermicelli con salsa de tomate y abundante queso rallado. Un gran cartel en la entrada especificaba el nombre del negocio: *Trattoria del Generale Mitre*.

Desconocemos la fórmula, pero no vamos a privarnos de los *Vermicelli alle vongole* que ha propuesto Sophia Loren en su libro de recetas:

- 1) *Los vermicelli se cuecen, como siempre, al dente. Seiscientos gramos para seis personas.*
- 2) *Para la salsa, procurar un kilo de almejas, lavarlas rápidamente en agua fría y colocarlas al fuego en una cazuela de paredes muy altas.*
- 3) *Poco a poco las almejas comenzarán a abrirse y saldrá el agua que contienen en su interior.*
- 4) *Cuando ya se han abierto todas, quitar la cazuela de la hornalla, sacar las almejas y recoger en una taza el agua que ha quedado en el fondo.*
- 5) *Quitar las almejas de sus caparazones y en una cazuela de barro mezclarlas con un buen puñado de perejil picado.*
- 6) *Calentar en una sartén diez cucharadas de aceite, con dos dientes de ajo picados y un kilo de tomates (si son en conserva, eliminar el agua de la lata).*

- 7) *Dejarlo cocer por quince minutos (atención: no hay que añadir sal), después echar el agua de las almejas y aumentar el fuego.*
- 8) *Esperar a que la salsa se reduzca por evaporación del agua y finalmente, agregar las almejas.*
- 9) *Dejar que hierva unos instantes, para que las almejas pierdan el sabor a crudas, pero conservando su consistencia y su frescura.*
- 10) *Con esta salsa condimentar los vermicelli o bien poner la pasta en la cazuela, darle vueltas y servir.*

SAN MARTÍN Y EL DULCE DE LECHE

En el Museo del Catering de Moscú se preserva una receta medieval para la elaboración de lo que nosotros llamamos dulce de leche. Pero ellos no fueron los únicos que lo prepararon. Por la vía de los árabes, siempre con otros nombres, llegó a España. También se ha publicado un recetario del siglo XIII que detalla los pasos para lograr el manjar. La influencia andaluza es fundamental porque nos ofrece una pista de cómo pudo haber llegado a la Argentina. En realidad, arribó desde muchos lugares. Veamos cuáles fueron las rutas, pero antes debemos aclarar que el azúcar, ingrediente imprescindible del dulce, dejó de ser un artículo de lujo y se transformó en un alimento cotidiano debido a la producción alcanzada en América. Ahora conozcamos los itinerarios:

La receta milenaria de Indonesia se trasladó a las islas Filipinas, pertenecientes a la corona española. Allí, los naturales la denominaron “dulce gatas”. La cultura del dulce de leche se extendió a América porque los filipinos navegaban el Pacífico, sobre todo por la zona de Acapulco. En México, empleaban la leche de cabra y, dato destacable, incorporaron un saborizante autóctono, la vainilla.

De Acapulco pasó a Perú y Chile, donde lo conocieron bajo el nombre de “manjar blanco”. Esta denominación ya se usaba en la Europa medieval, aunque, en realidad, se refería a un plato hecho con pechugas de pollo. En idioma quichua (hablado en Perú, Alto Perú y norte de la Argentina) se conoció al dulce de leche con el nombre de *ñukñu*. Por esa vía llegó a Tucumán y luego a Córdoba, andaluza por excelencia.

Al litoral y al Río de la Plata arribó desde Brasil, donde formaba parte del menú de los esclavos. Por allá lo llamaban *doce de leite*. Mientras que desde Chile pasó a Cuyo: existen registros de finales del siglo XVIII de la

importación del dulce chileno para los jesuitas en Mendoza. El dulce de leche, entonces, cruzó los Andes por lo menos 120 años antes que San Martín.

El manjar chileno estuvo presente en una de las principales fiestas que recuerda la historia del vecino país. Se trata del banquete y baile que se dio en marzo de 1817, en Santiago de Chile, para celebrar la trascendental victoria de Chacabuco. Participaron las familias tradicionales de la ciudad y los oficiales del Ejército Libertador.

Los exquisitos postres, detallados por Vicente Pérez Rosales, nieto del dueño de la casa, fueron: “Almendrados de las monjas [magníficas reposteras], coronillas, [el mentado] manjar blanco, huevos chimbos y mil otras golosinas”.

Hace un par de décadas viene sosteniéndose que San Martín fue un entusiasta consumidor de dulce de leche. Incluso se ha dicho que O’Higgins fue quien le convidó el manjar. Algunos hemos pecado comentando el entusiasmo del Libertador por este plato, amparados en algunas publicaciones sin mucho asidero, según pudimos comprender con el tiempo. Lo único concreto es que San Martín estuvo en aquella fiesta y que en la mesa de postres había dulce de leche para servirse. De todos modos, no pudo haber sido la primera vez que se lo cruzaba. En Mendoza, su destino por más de dos años, era habitual: existen registros que confirman que esa ciudad importaba “manjar blanco” de Chile.

Más aún, San Martín pudo probarlo antes en Córdoba. En 1814, Francisco de la Torre, santafesino afincado en dicha ciudad, le escribió a Juan José Cristóbal Anchorena, vecino de Buenos Aires, anunciándole, entre otras cosas: “Con don Pedro Espejo le remito seis cajas de dulce de leche, con las iniciales de su nombre y apellido”. El Libertador vivió una temporada en la provincia mediterránea, precisamente en 1814. Las posibilidades aumentan si pensamos en Andalucía. Nuestro prócer pasó parte de su infancia, adolescencia y adultez en Málaga, una de las principales ciudades andaluzas, donde el dulce de leche, como ya dijimos, era conocido desde la Edad Media.

Con todos estos antecedentes, es muy raro sostener que el Libertador recién conoció el dulce manjar en Chile.

NEWBERY, LOS SALMONES Y LAS TRUCHAS

Montevideo recibió con los brazos abiertos a un contingente de inmigrantes que viajaba en barco de vela con destino a Buenos Aires a comienzos de 1871. El cambio de puerto se debió a gravísimas razones. La fiebre amarilla estaba aniquilando a los porteños. La mayoría del pasaje optó por instalarse de manera definitiva en la capital de Uruguay. Solo muy pocos decidieron cruzar el Río de la Plata a mitad de año, cuando la epidemia se retiró. Entre ellos, Ralph Newbery.

Dentista oriundo de Nueva York, de 23 años, ya había participado en la Guerra de Secesión en su patria, los Estados Unidos.

Contrajo matrimonio con Dolores “Lola” Malagarie, hijastra de su socio dentista en Buenos Aires, y tuvieron doce hijos, el célebre Jorge entre ellos. El pionero regresó a Nueva York en 1881, luego de diez años de residencia en el país. Pero solo fue de viaje para visitar a sus padres y persuadir a su hermano George Harkness, también dentista, acerca de las ventajas que ofrecía la Argentina.

Lo logró. Juntos recorrieron la región de la Pampa central. George Harkness Newbery no estaba convencido y resolvió explorar el sur. Contaba con la buena predisposición del perito Francisco P. Moreno —fomentaron una sólida amistad—, quien lo llevó a la zona del Nahuel Huapi. George consultó a Ralph y ambos estuvieron de acuerdo en invertir. Compraron once mil hectáreas junto al lago Nahuel Huapi y nueve mil a orillas del Traful.

En un posterior viaje por la Mesopotamia conquistó a Fanny Taylor (oriunda de Ohio, EE.UU.). La luna de miel fue en las tierras del Nahuel

Huapi. Fanny tenía el mismo espíritu aventurero que los Newbery. Era una excelente tiradora y no la intimidaba la vida en tierras inhóspitas. Con su marido, munidos de hachas, se fabricaron un bote para pasear por el lago.

George y Fanny fueron colonos. Pero merecen también un reconocimiento por haber sido quienes tuvieron la lúcida idea de sembrar salmones y truchas en el Nahuel Huapi y en el Traful. George Harkness Newbery impulsó el proyecto. En enero de 1904 arribaron al país, provenientes de Maine, Estados Unidos, los primeros ciento cincuenta mil huevos de truchas y salmones de río que fueron lanzados en diversos puntos del Nahuel Huapi. En marzo inició su actividad el criadero.

A propósito, un consejo tomado del *Novísimo diccionario-manual del arte de cocina* (de 1854) para las truchas fritas:

Su peso no debe ascender de un cuarterón. Cuando están fritas en aceite de oliva, sazonadas con sal y con un plato bien adornado con rebanadas de limón, ha dicho el autor de la Fisiología del gusto (Brillat-Savarin), es bocato di cardinale.

Las importaciones continuaron y se extendieron por todas las provincias. Pero Newbery y su compañera Fanny fueron los precursores. La naturaleza hizo el resto.

OceanofPDF.com

LAVALLE, ROSAS Y EL DULCE DE LECHE

Entonces, ¿el dulce de leche no es argentino? Si nos guiamos por la historia que se cuenta acerca de su origen criollo, casi podríamos afirmar que el último rincón del planeta donde se creó el dulce de leche fue en la Argentina. Aquí el manjar tiene lugar de origen, fecha de nacimiento y, si me apuran, hora: Cañuelas, provincia de Buenos Aires, 24 de junio de 1829, por la tarde, en el horario de la siesta.

La tradición sostiene que Juan Galo de Lavalle acudió a entrevistarse con su adversario Juan Manuel de Rosas en la estancia El Pino. Como el dueño de casa no estaba, Lavalle se acostó a dormir una siesta en el catre del dueño de casa. Una cocinera morena que estaba preparando lechada (leche de vaca con azúcar, al fuego para agregar al mate), concurrió al cuarto de Rosas para llevarle precisamente la mencionada infusión y, ¡oh, sorpresa!, se encontró con Lavalle. Confundida, acudió a la guardia y allí se enteró de que todo estaba bajo control. En todo caso, quien había perdido el control era ella; el de su olla: cuando volvió, la lechada se había empastado. Sin querer, había inventado el dulce de leche. Esa tarde, además, los mencionados contendientes firmaron un pacto, el de Cañuelas.

A esta historia le falta el colofón. Las familias Rosas y Lavalle estaban emparentadas. Y la nodriza que amamantó al federal (nacido tres años y medio antes que Lavalle) fue la misma que le dio el pecho al unitario. Esto los convirtió en “hermanos de leche”, característica habitual en aquel tiempo en que las madres no solían amamantar. Por lo tanto, en una reunión cumbre entre estos dos hermanos de leche nació el dulce de leche (valga la lactancia).

Según contamos en un capítulo anterior, en la fiesta de agasajo a los héroes de Chacabuco se sirvió el manjar que nos ocupa. ¿Y sabe quién

estaba allí? El joven oficial Juan Galo de Lavalle, entre camaradas, atractivas mujeres, buen vino, baile y dulce de leche. En 1817, doce años antes de que lo “inventaran” en sus narices.

A esta altura, insistir con la paternidad y pretender que no existió hasta 1829 es un poco inconsistente. Téngase en cuenta que también se lo adjudicaron los franceses. Según ellos, la *confiture de lait* hizo su aparición cuando un cocinero de Napoleón, varios años antes que la cocinera de Rosas... ¡se olvidó la leche en el fuego!

OceanofPDF.com

LOS ÑOQUIS DEL 29

La papa llegó a Italia alrededor de 1560, aunque durante más de doscientos años no la usaron para alimentarse, sino como planta ornamental. Recién iba a comenzar a cultivarse a fines del siglo XVIII, luego de que Napoleón pasara con sus tropas por la zona del Piamonte. El ejército de Bonaparte se distinguía por la velocidad de desplazamiento. Para lograrlo, debía contar con provisiones adecuadas y fáciles de transportar. La papa fue una gran aliada de Napoleón y sus hombres.

Prestemos atención a la ruta del tubérculo americano, en un ligero repaso de lo leído en los capítulos previos: de Perú pasó a España y de allí a Colombia, donde Francis Drake la tomó para llevarla a Inglaterra (en su tercer viaje oceánico), desde donde la exportaron a Alemania, el sitio donde la descubrió el francés Parmentier, quien, al volver a París, difundió las bondades del alimento que Napoleón llevó a Italia. Fin del recorrido. Perú-Italia, con escalas.

Casi al mismo tiempo en que el general de los franceses la presentaba en el norte del territorio, unos religiosos difundían la papa en el sur de la península itálica. En 1801, los ñoquis de papa figuraban en un recetario de Nápoles. Esto se logró por la perseverancia de otro promotor del tubérculo: el monje celestino Vincenzo Corrado, quien en 1798 publicó un tratado referido a la papa. Al igual que el francés Parmentier, Corrado se dedicó a resaltar las virtudes del nuevo alimento —que calificaba de nutritivo y barato—, en un tiempo en que la región buscaba un reemplazo del pan. El monje merece ser incorporado a la cadena del desarrollo de la papa, por supuesto. Pero, sobre todo, debería ser reconocido por la difusión de los ñoquis hechos con este novedoso ingrediente.

Con distintos nombres, y con variedad de preparaciones, las bolitas hechas con alguna masa y cocidas en agua hervida o caldos estuvieron presentes en culturas muy diversas. Pero los *gnocchi* o ñoquis de papa lograron cubrir varias necesidades, como ser la de una comida sencilla, económica, rica, a prueba de malas dentaduras, nutritiva y que saciaba el hambre.

En 1815, mientras en las Provincias Unidas del Río de la Plata se debatía la organización de un Congreso en Tucumán, los ñoquis ya se comían en la Liguria (norte de Italia), con pesto o con queso parmesano. A mediados del siglo XIX inició su lenta adaptación a las mesas del actual territorio argentino. Muy lenta. Recién a fines del siglo XIX comenzó a multiplicarse desde el más extraordinario campo de la cocina fusión: los conventillos. Porque en aquellas propiedades donde convergían inmigrantes de todo el mundo —cada cual con su cultura y costumbre—, la cocina fue un punto de encuentro. Todos aprendían de todos. La cocina del conventillo era la cocina de las naciones unidas. ¿Cuál era el plato económico que salvaba a todos a fin de mes, cuando la plata se había evaporado y había que resistir hasta cobrar el sueldo? Los ñoquis a la italiana, como les decían en un principio. De ahí provino la costumbre de “los ñoquis del 29”, que en realidad significaba “ñoquis del último día antes de cobrar”.

Acerca de la costumbre de poner un billete debajo del plato de ñoquis el día 29, existen muchas buenas historias, algunas muy atractivas, pero poco comprobables. Todas remiten a una antigua creencia: que el dinero engendra dinero. De aquella suposición surge, por ejemplo, la idea de que si dejamos olvidado un billete en un bolsillo, es señal de que aparecerá un dinero extra (no el del bolsillo, otro). O que, cuando se nos cae una moneda, no debemos levantarla nosotros, sino que debe hacerlo otra persona para que el dinero aprenda el camino a nuestras manos. La creencia de que un billete debajo del plato va a multiplicarse se conoce desde aun antes de que se impusiera en los ñoquis del 29.

En 1911, la espléndida Susana Torres de Castex difundió una receta denominada “Nioki a la romana” para que se cocinara en las distinguidas casas de la alta sociedad de Buenos Aires. El plato se preparaba de la siguiente manera:

1) *Se hace una pasta de Choux [harina, manteca, leche y huevo] a la que se le pone queso rallado y se rellena una bolsita con esto.*

2) *Se aprieta y se van cortando para que caigan los pedacitos en agua caliente.*

Cuando hayan hervido como cinco minutos, se sacan y se ponen en el colador.

3) *Se unta una fuente con manteca (es preferible que la fuente sea de metal) y se pone una cantidad de Nioki y otra de queso rallado y salsa blanca.*

4) *Se hacen dos camadas y así se mete al horno.*

Para 1931, Buenos Aires era considerada la ciudad de mayor consumo de pastas, sobre todo de los económicos ñoquis y tallarines.

Doña Petrona publicó una receta en 1936, en la revista *Caras y caretas*. Su propuesta fue la siguiente:

1) *Cocinar en agua y sal un kilo y medio de papas pesadas después de peladas.*

2) *Una vez cocinadas, pasarlas por un colador y formar un puré, deshaciéndolas bien (mejor aún si se puede pasarlas por un tamiz de alambre o cedazo).*

3) *Una vez deshechas, se les agrega 380 gramos de harina.*

4) *Amasar bien hasta mezclar esta harina con la papa, formando así una masa algo blanda y suave.*

5) *Se divide en varios pedazos, se forman unas tiras dándoles forma redonda, con la palma de la mano encima de la mesa espolvoreada con harina.*

6) *Cortarlos en pequeños dados y pasarlos por un tenedor para marcarlos un poquito.*

7) *Estos ñoquis se ponen a cocinar en abundante agua hirviendo con sal.*

8) *Cuando el agua ha largado el hervor y los ñoquis han subido a la superficie, se los retira, se pasan por un colador, se los acomoda en una*

fuelle, espolvoreándolos con abundante queso rallado y se cubren con la salsa del estofado.

A fines de la década de 1980 comenzó a llamárseles “ñoquis” a los empleados estatales que no trabajaban y solo aparecían a fin de mes, cuando pasaban a cobrar.

OceanofPDF.com

CAÑUELAS Y EL DULCE DE LECHE

La ciudad de Cañuelas, en la provincia de Buenos Aires, es conocida como la Capital Nacional del Dulce de Leche. ¿Acaso lo es por el legendario encuentro de Lavalle y Rosas? No. Fue gracias a otro tipo de encuentros, más románticos y, por supuesto, más dulces.

El 10 de febrero de 1812 en la Catedral de Buenos Aires, el escocés John Miller, rubio de ojos azules, contrajo matrimonio con la porteña Dolores Saturnina Balbastro (prima de Carlos María de Alvear). De inmediato gestionó la ciudadanía y logró algo primordial para aquel tiempo: dejar de ser visto como extranjero y convertirse en un caballero confiable para los negocios. Además de ser la envidia de muchos, ya que Dolores era una de las mujeres más atractivas del vecindario. El matrimonio tuvo once hijos.

Miller se dedicó a la exportación de cueros y lana y, como muchos innovadores escoceses, resolvió que debía tener una estancia donde criar animales, es decir, un espacio donde reproducir la materia prima. Se conformó un grupo de inversores que gestionó la compra de tierras. Entre ellas, en 1823, Miller estableció La Caledonia en Cañuelas (recordemos que tal es el nombre latino que recibió Escocia cuando fue invadida por las legiones romanas).

Para nuestra historia, La Caledonia —estancia vecina a El Pino, de Rosas, que habría sido cuna del dulce de leche— tiene doble relevancia. Primero, porque fue allí donde se celebró el Pacto de Cañuelas entre Lavalle y Rosas. Segundo, porque Miller comprendió que el progreso se daría a partir del entrecruzamiento de vacunos criollos con europeos. Por ese motivo, el escocés importó del Reino Unido el primer toro Shorthorn. Lo llamó Tarquino y sería esencial para el desarrollo vacuno de la zona, a

pesar de que tuvo un mal comienzo. Porque en un principio su carne no convenció (increíblemente, costó acostumbrarse a la buena calidad que ofrecía esta raza) y su cuero no tenía la resistencia del ganado local. Tarquino parecía destinado a la lista de fracasos, pero un hecho vino a cambiar el panorama. Su cría mestiza, las tarquinas, fueron aprovechadas por su leche, algo inesperado, ya que la del Shorthorn es más bien una raza proveedora de carne. De esta manera tan peculiar, Cañuelas inició su desarrollo lechero.

Antes de pasar a otro protagonista, digamos que Miller vendió sus propiedades en la ciudad de Buenos Aires y partió feliz a vivir a la estancia de Cañuelas, donde murió en 1843. Su deseo póstumo fue que La Caledonia no se vendiera durante algunos años. Sin embargo, pocos meses después de su partida, Dolores Balbastro, la viuda, liquidó el campo y buscó en Europa nuevos horizontes para ella y seis de sus hijos.

El próximo paso en la ruta del dulce de leche criollo lo dio un español, Narciso Martínez de Hoz. De él descienden todos los Martínez de Hoz de la Argentina, aunque, en realidad, ese no era su apellido.

Narciso de Alonso Martínez llegó a Buenos Aires en 1792, al mes y medio de haber cumplido los 11 años. Se le presentaba una excelente oportunidad debido a que su tío rico, José Martínez de Hoz (hermano de su madre, María Antonia), quería formarlo, ya que él no tenía hijos. Durante casi veintiocho años, el joven Narciso trabajó junto al próspero comerciante del Río de la Plata. El tío José se había casado en Buenos Aires, en 1788, con Josefa de Castro Almandoz. Pero no lograron descendencia y el joven Narciso fue recibido con los brazos abiertos por la familia. Para comprender el peso social de don José, agregamos que formó parte del exclusivo núcleo de vecinos que participó del Cabildo Abierto del 22 de mayo de 1810.

Cuando murió, en 1819, su sobrino adoptó el apellido de su mentor (dejó de ser Alonso de Martínez para llamarse Martínez de Hoz) y se convirtió en el principal beneficiario de su fortuna. Al año siguiente, Narciso contrajo matrimonio en la Catedral con María Josefa Saturnina “Pepa” Fernández de Agüero. Tuvieron once hijos, entre ellos la primogénita, que, según veremos en el testimonio de su padre, tardó menos de nueve meses en llegar: “A los ocho meses y 29 días de casados, el día 10

de agosto de 1821, parió mi esposa Pepita a las 3:30 de la mañana una hermosa niña que, bautizada a los cuatro días de nacida, pusimos por nombre María Ignacia Lorenza del Corazón de Jesús”. La participación de María Ignacia en el desarrollo del dulce de leche en la Argentina sería clave, como analizaremos más adelante. Por ahora, regresamos a Narciso Martínez de Hoz, muy amigo de Bernardino Rivadavia.

El hombre quería formar una asociación de ganaderos con el fin de desarrollar, sobre todo, el ganado ovino (en aquellos años la producción de ovejas merino avanzaba en los campos de la Argentina). La entidad llevó el nombre de Sociedad Rural, pero tuvo corta vida pues no pudo desligarse de los vaivenes políticos que envolvieron a Rivadavia.

Diez años después, en 1836, para la época en que Ignacia cumplía los 15 años, su padre, Narciso Martínez de Hoz, compró una estancia en el Partido de Cañuelas. Se trataba de un potrero, una sección, denominada San Martín en homenaje al patrono de Buenos Aires, San Martín de Tours. Fue heredado por Ignacia cuando su padre murió, en 1840. En 1842, se casó con Vicente Casares, hijo de un homónimo que también había apostado al desarrollo de la zona.

Estamos en el umbral de los últimos diez años del gobierno de Rosas. El desarrollo de la producción vacuna ya se avizoraba y los hacendados comenzaban a gravitar en la economía. En 1844 Ignacia dio a luz al primero de sus hijos, que, como era costumbre entre los Casares, se llamó Vicente. Más precisamente, Vicente Lorenzo del Rosario. Luego de disfrutar de una infancia acomodada, sus padres esperaban que completara sus estudios y se convirtiera en profesional. Sin embargo, este joven que hablaba varios idiomas y pudo haber llevado una vida sin sobresaltos, a los 22 años, decidió que trabajaría en el campo. Ese era su lugar en el mundo. Además, quería presentarle batalla a un terrible enemigo: la mortalidad infantil, donde la leche contaminada tenía una seria responsabilidad.

El panorama dejaba mucho que desear. Es común pensar que hacia 1860 la lechería se encontraba en un promisorio nivel de desarrollo. La realidad mostraba otra cara. En aquel tiempo, recién empezaba a tomarse conciencia de la necesidad de contar con tambos. En los campos no se veían alambrados. El ganado se amontonaba en el mismo lugar y cada animal

pastoreaba como podía. Cuando se desbandaba, por ejemplo por una tormenta, la forma de recuperarlo era salir en su búsqueda. Tal vez se lo hallaba en un campo vecino con ejemplares de otras estancias. De ahí la importancia de contar con marca de ganado. Uno podía separar a los suyos y regresarlos a su campo, gracias a la marca.

Vicente Casares —quien, para mayores datos, fue en 1871 el primer exportador de trigo— revolucionó la ganadería. Importó caballos de los Estados Unidos y todo tipo de vacunos europeos, incluso algunos Shorthorn. Dispuesto a poner orden en los rodeos, integró el grupo de propulsores del alambrado, lo que le permitió separar novillos de vaquillonas, toros de vacas y terneros. Después de haber probado distintos entrecruzamientos, determinó que la raza holandesa era la que mejor se adaptaba a la criolla para la producción de leche.

En medio de su cruzada desarrollista, Vicente formó una familia. El matrimonio con Hersilia Lynch tuvo varios hijos. Entre ellos, Marta Ignacia, la sexta, a quien la institutriz inglesa encargada de la crianza de todos comenzó a llamar Martona. En 1889, al año siguiente de su nacimiento, Casares fundó una empresa láctea de avanzada. La llamó La Martona.

El emprendimiento fue innovador en muchos sentidos. Por ejemplo, se instalaron puntos de venta en las ciudades y las lecherías, bajo la denominación de “bar lácteo”, se pusieron de moda. Se superó la negligente reglamentación de abastecimiento. Se perfeccionó el sistema de ordeño. En 1890 ingresó la leche pasteurizada al mercado. El crecimiento de La Martona fue determinante para Cañuelas, favorecida por contar con un ramal ferroviario que depositaba la mercadería en la estación porteña de Constitución.

En 1902, la compañía láctea inició la producción de dulce de leche. Por más que algunas pymes de aquel tiempo ya se dedicaban al comercio (de hecho, hasta entonces en Buenos Aires se comía el casero, pero también podía conseguirse el cordobés, que era considerado el más clásico), La Martona de Cañuelas lo transformó en un producto de consumo masivo.

El escritor Adolfo Bioy Casares, hijo de Marta “Martona” Casares y nieto del emprendedor Vicente Lorenzo Casares, contó cierta vez que los

dulces de leche de la empresa se vendían acompañados de recetas proporcionadas por su bisabuela, María Ignacia Martínez de Hoz, y por Damasia Sáenz Valiente, de quien debemos decir que sus dos abuelas eran hermanas de Juan Martín de Pueyrredon. Este dato podría pasar inadvertido, si no fuera porque una tradición familiar sostiene que Magdalena Pueyrredon de Ituarte (una de las abuelas de Damasia) preparaba, antes de 1810, un exquisito postre de dulce de leche, mediante un método que se mantenía en secreto.

El otro dato que aportó Bioy Casares ofrece una aclaración fundamental. Conservaba entre sus papeles, y aquí citamos sus palabras, la “Receta industrial del famoso dulce de leche de La Martona, original de mi bisabuela Misia María Ignacia Martínez de Casares”. ¿Qué decía la simple receta?

100 litros de leche

25 kg de azúcar

40 gramos de bicarbonato

Cocinar revolviendo constantemente.

Debemos destacar un par de cosas. Por empezar, que siempre se revuelve con madera. El clásico cucharón de madera aún no ha sido destronado de ninguna nación del planeta. Pero quede claro que en el norte del país, el dulce de leche se revuelve con una rama de higuera. Ahora sí, de regreso a los ingredientes, observamos que no figuraba la vainilla mexicana. Sí, en cambio, bicarbonato, que es el que le da el color pardo al dulce. La costumbre de insertarlo en la leche surgió de las investigaciones realizadas por médicos en Europa alrededor de 1830. Los especialistas sostenían que el bicarbonato eliminaba la acidez que provocaba la ingesta de leche en un determinado grupo de la población.

Resumiendo: la leche y el azúcar se reunieron en Asia. La vainilla se sumó en Centroamérica. El bicarbonato de sodio recién se incorporó en las recetas del dulce de leche a comienzos del siglo XX. En todo caso, si se utilizó en la preparación antes de esa fecha, fue a partir del jumi, una planta

del norte; o de manera fortuita debido a que el bicarbonato se formaba en el fondo de las ollas mal lavadas.

La receta de Damasia Sáenz Valiente, que debe haber sido hecha en la década de 1880, difería de la de su pariente Ignacia Martínez de Hoz, según vemos:

Para ocho tazas de leche, ocho tazas de azúcar (que falten como dos dedos). El azúcar en terrones.

Se hace en un tacho de cobre y cuchara de palo, en un calentador.

Cuando empieza el dulce a tomar color, se revuelve continuamente hasta que se quiera sacar.

En 1914, mientras La Martona se expandía (en 1908 había incorporado el “yoghourt”), una generosa dama santafesina, Mercedes Cullen de Aldao, escribió un libro de recetas con el objeto de recaudar fondos para dotar de una capilla al hospital Cullen. Bajo el seudónimo “Marta” plasmó en su libro *Cocina criolla* la siguiente fórmula:

1) Se ponen tres litros de leche, medio litro de agua, un kilo de azúcar, vainilla y media cucharadita de bicarbonato.

2) Se tiene con fuego fuerte al principio, revolviéndolo poco; cuando empieza a tomar.

3) Se le disminuye el fuego y se revuelve siempre hasta que toma punto espeso.

Esta receta, conocida como “Dulce de leche criollo”, era la popular versión casera de comienzo de siglo. Fue en esos años cuando la preparación hogareña comenzó a tener una competencia industrial seria. La expansión de los locales de La Martona —que abandonaron la denominación de “bar lácteo” para convertirse en lecherías— hizo que su dulce de leche conquistara cada vez más paladares. Cañuelas consolidó su progreso a partir de la actividad láctea y ese es el motivo por el cual podría ser considerada Capital Nacional del Dulce de Leche. Sin embargo, la

ciudad estableció el 24 de junio (fecha del Pacto de Cañuelas entre Rosas y Lavalle) como el Día del Dulce de Leche y se ha generado una confusión.

Resta determinar dónde ha surgido el cuento de la supuesta invención del manjar en aquella histórica jornada. No hemos hallado menciones anteriores a 1935 referidas al dulce de leche inventado en Cañuelas en tiempos de Rosas. A falta de pruebas, solo podemos decir que el anecdótico cuento fue inventado luego de esa fecha. ¿Por qué nos interesa marcar ese año? Porque fue cuando Bioy Casares y Borges recibieron el encargo de preparar una campaña publicitaria para el yogur La Martona. ¿Habrán sido ellos los creadores del cuento que ubicó la cuna del dulce de leche en Cañuelas, en el año 1829?

OceanofPDF.com

EL TOMATE Y EL QUESO DE LA PIZZA

El 16 de enero de 1991, horas antes del ataque estadounidense a Bagdad, Domino's Pizza entregó 55 pizzas a la Casa Blanca y 101 al Pentágono, en un horario en que solían recibirse apenas ocho pedidos sumando ambos edificios. El dato fue rescatado por John Dickie en su atrayente libro: *Delizia! La historia épica de la comida italiana*. A pesar del hermetismo de aquellas horas, cualquier espía atento hubiera advertido que algo estaba pasando.

En nuestra tierra, la maratónica sesión de dieciséis horas del Cabildo Abierto del 22 de mayo de 1810, con la asistencia de doscientos cincuenta vecinos, hubiera sido un escenario soñado para cualquier pizzero. Pero le cuento que el *delivery* para los deliberantes fue de otros alimentos. La pizza estaba muy lejos de hacer su aparición en el Río de la Plata. Ni siquiera las familias italianas la comían. Las probabilidades de que Manuel Belgrano, hijo de genovés, la probara en su casa son casi nulas. Porque en ese tiempo, la pizza era asunto exclusivo de los napolitanos. Aunque ya arrastraba una colorida historia.

Los panes chatos existieron en todos los tiempos y en todas las civilizaciones. Entre los muchos ejemplos, mencionamos la *sangak* iraní y el *naan* indio. En la exquisita Atenas del siglo V a. C. le sumaron encima algunas cebollas y también ajo o queso. La costumbre pasó a los romanos y a los turcos. En tiempos de las Cruzadas llegó a Italia, más precisamente al norte, donde fue habitual el consumo. El pan con cebolla o ajo encima se vendía en las calles y su preparación estaba en manos de los panaderos. En muchas ciudades se conoció con el nombre de *focaccia*, pero los genoveses la transformaron en *fugazza*.

En los territorios que hoy conforman el norte y centro de la nación italiana se comían distintas preparaciones de panes chatos, como la mencionada focaccia o también la *piadina* y la *farinata*, es decir, la fainá. Pero en el sur, la superpoblada y modesta Nápoles recurría a la pizza ya que podía combinarse con ingredientes baratos como ajo, manteca de cerdo, cebollas, hierbas o aceite. Nunca todos juntos. Se buscaban combinaciones para evitar la insoportable repetición de platos. La más habitual, la que se tomaba por básica y era la más aceptada, llevaba ajo, manteca de cerdo y sal. Tal era el alimento de los pobres en el siglo XVIII.

Las pocas pizzerías que existían en el 1700 atendían la demanda de soldados españoles apostados en la ciudad o marinos de paso. Los pizzeros napolitanos advirtieron que mejorarían el servicio colocando mesas en los locales. ¿Ayudó al negocio? Apenas. Además de soldados y marinos, se sumaron los jóvenes de la ciudad que aprovechaban las mesas como punto de reunión, teniendo en cuenta lo barato que era comer en esos lugares. Con poco dinero no solo se conseguían una mesa sino que se alimentaban a gusto.

Muchos no disponían siquiera de una cocina en sus hogares. La producción de pizzas caseras era muy limitada y los napolitanos se abastecían con los vendedores callejeros. El lujo era cuando podían pagarse una porción que, además de los ingredientes básicos —repetimos: ajo, manteca de cerdo y sal—, contuviera queso rallado hecho con leche de yegua más albahaca. En realidad, el gran gusto se lo daban los domingos. Los pobres de Nápoles comían la barata pizza de lunes a sábado y esto les permitía ahorrar algunas monedas para poder deleitarse con la pasta el domingo. Más precisamente, macarrones.

De *La ciencia en la cocina y el arte de comer bien*, escrito por Pellegrino Artusi, en 1891, tomamos la receta de los *Maccheroni alle napoletana*:

1) Para 300 gramos de macarrones largos, que son suficientes para tres personas, ponga a sofreír en una cacerola dos gruesas rodajas de cebolla con 30 gramos de manteca y dos cucharadas de aceite.

2) Cuando la cebolla, que friéndose naturalmente se escama, esté bien dorada, escúrrala con espumadera y quítela.

3) En ese fondo de cocción hirviendo eche 500 gramos de tomates y una buena pizca de albahaca triturada gruesa.

4) Condimente con sal y pimienta, pero los tomates prepárelos antes, porque van pelados, cortados en pedazos y quitados de semillas todo lo que se pueda, no haciendo diferencia si quedan algunas.

5) Con el jugo condensado más 50 gramos de manteca cruda y parmesano, condimente los macarrones y llévelos a la mesa, que estarán agradecidos especialmente aquellos que quieran nadar dentro del jugo de tomate.

Los macarrones terminarían siendo un punto clave en la evolución pizzera ya que la competencia con los fabricantes de pasta derivó en un par de innovaciones. Los vendedores de pasta ofrecían sus platos con queso. Fue entonces cuando también los pizzeros sumaron queso —rallado— a sus preparaciones. ¿Y qué podemos decir del tomate? Había sido resistido en casi todos los territorios de Italia porque tenía fama de ser venenoso. Sin embargo, los napolitanos cosecharon esta hortaliza americana y la incorporaron al menú cotidiano. Los insulsos ñoquis se servían con tomate encima. Esto hizo que la competencia, para no quedarse atrás, agregara el *pomodoro* en las pizzas, a finales del siglo XVIII.

Sí: el queso y el tomate, los dos más clásicos condimentos de la pizza, llegaron a partir del enfrentamiento comercial con las pastas.

LAS NAPOLITANAS

San Martín visitó Nápoles en 1844, por lo tanto debe haber visto las pizzerías y también a los vendedores callejeros. Pero es poco probable que haya probado pizza porque tenía muy mala prensa entre los extranjeros. Samuel Morse, el inventor del telégrafo, la conoció durante un viaje en 1831 y la tildó de comida sucia. Alejandro Dumas, autor de *El conde de Montecristo*, anduvo por allí poco tiempo después. No la criticó. Simplemente decidió escribir sobre lo excéntrico que resultaba ese plato. Mientras que otro autor, el de *Las aventuras de Pinocho*, el romano Carlo Collodi, la consideró un alimento de baja calidad. Si a los comentarios críticos le agregamos el ambiente complicado que se generaba en las pizzerías, con marinos y soldados belicosos, además de los jóvenes napolitanos siempre dispuestos a buscarse problemas, resulta evidente que la prosperidad de la pizza no podía vislumbrarse ni en los más optimistas pronósticos.

Sin embargo, el impopular alimento contó con la valoración de un borbón: Fernando IV de Nápoles, hijo de Carlos III de España (Nápoles y Sicilia pertenecían a la corona española), quien reinó durante tres períodos entre 1759 y 1816. El monarca se hizo construir un horno pizzero en su palacio de verano. Con él, la pizza salió de los barrios humildes. Fue un pequeño avance. Pero el gran paso fue dado por los monarcas de la Italia unificada, el rey Humberto I y la reina Margherita.

En junio de 1889 realizaban su tercera visita a Nápoles y, algo aburridos del habitual menú de manjares franceses que degustaba la realeza europea, pidieron algo distinto. Raffaello Esposito, de una especie de pizzería llamada Brandi, acudió al palacio y les preparó algunas pizzas. Los reyes probaron diversas porciones y la reina dio su veredicto. La que más le había gustado

era la que llevaba tomate, queso de búfala (mozzarella) y albahaca. Esta combinación no solo se amoldó a su paladar. También presentaba los colores de la bandera de la naciente República de Italia. Mejor combinación no podía haber.

¿Los reyes abandonaron la comida francesa, luego de aquella noche? No. Pero el jefe de servicios de la Casa Real envió una nota de agradecimiento a la pizzería y, mágicamente, ese alimento que generaba rechazo pasó a ser una simpática y agradable comida. Fue entonces cuando salió de su encierro en Nápoles y se multiplicó por Italia con el fugaz nombre de “pizza napolitana”. La aclaración fue necesaria porque el término “pizza” era genérico y se refería a tartas y tortas. La relación entre pizza y el inglés *pie* (torta) es absolutamente directa. En los pueblos de Italia, la voz “pizza”, a secas, no definía nada. Incluso, la pizza a la napolitana de 1894 era un postre. En aquel año, el romano Pellegrino Artusi publicó la receta y así sabemos que la napolitana de finales del siglo XIX lleva huevos, ricota, almendras dulces, ralladura de limón o vainilla, azúcar y crema de leche. Entonces, ¿cómo llamaban ellos a la pizza que hoy se consume en San Isidro, Rosario, Villa Carlos Paz, Montevideo y Washington? Muy al principio, napolitana. Pero pronto, para evitar las confusiones se convirtió en la pizza Marinara (tomate, ajo, orégano y aceite) y la pizza Margherita (tomate, mozzarella, albahaca, sal y aceite), que recuerda a la reina que la probó y la aprobó.

La historia oficial de la pizza sostiene que después de la Primera Guerra Mundial (1914-1918), los soldados extranjeros que invadieron la península itálica tuvieron oportunidad de saborearla y con ellos se inició el lento proceso migratorio. Aunque sea muy probable que los napolitanos en la Argentina la hayan comido puertas adentro antes de esa fecha, es verdad que las pizzerías aparecieron por Buenos Aires en el umbral de la década de 1930. Las pizzas no necesitaron abrirse paso. Dos parientes cercanas les habían allanado el camino. La fainá y la fugazza que vendían los panaderos genoveses.

En Nápoles, Buenos Aires, Nueva York y en todo el mundo, la instalación de pizzerías tuvo un antecedente en la venta callejera. Podía conseguirse en zonas portuarias. Ese era su ámbito. Nada más adecuado

para una ciudad en la que sus habitantes son denominados “porteños”. Pero no quedó ahí. Un iluminado tuvo la idea de ofrecerla a la entrada y salida de los estadios, en días de fútbol. Estos pizzeros ambulantes portaban una mesa tijera plegable y varias bandejas cuadradas formando una torre. Cada bandeja sostenía porciones de fainá o fugazza o pizza con tomate, y punto. Para comerlas sin mancharse, los clientes adoptaban una posición inclinada hacia delante; como la torre de Pisa, aunque no valga la redundancia.

A partir de la buena venta en la cancha, surgieron los primeros locales, siempre cerca de los estadios de fútbol y sin mesas: apenas un mostrador para despachar y servilletas de papel de estraza para que las porciones fueran portátiles y los clientes no se les instalaran. Así funcionaban los primeros locales de *fast food* de nuestra historia. ¿Cómo se llamaba esa preparación de forma cuadrada, con tomate (no en rodajas, como la original) y sin mozzarella? Ni Margherita ni Marinara: pizza canchera. En la jerga del fútbol, les decían “pizzeros” a los jugadores de Boca Juniors porque estaban en el barrio donde abundaba la pizza. Pero cada barriada tenía su equipo de fútbol, su cancha y, como parte del paisaje, sus pizzerías. La costumbre pasó a Rosario, a Córdoba, a Santa Fe y en poco tiempo, la Argentina se sembró de locales.

En aquellos días en que la pizza ganaba terreno, el dueño de la panadería Riachuelo —ubicada en la calle Olavarría, en el barrio de La Boca— tramaba cambios. Juan Banchemo, hijo del inmigrante genovés Agostino Banchemo, le dio una vuelta de rosca a la fugazza que comercializaban en la panadería. Le agregó queso, al estilo pizza, y logró un nuevo manjar: la fugazzeta. El negocio cambió su nombre, su ubicación y su actividad. En 1932, Juan abrió la pizzería Banchemo, en la esquina de Brown y Suárez. No fue el único panadero que abrazó un nuevo rubro. Así, la fainá, la fugazza, la pizza y la fugazzetta de Banchemo unieron sus destinos.

En 1935, las principales ciudades del país estaban superpobladas de pizzerías. Como ocurrió con muchos platos que llegaron a nuestro país con los inmigrantes, sufrió transformaciones. Las pizzas argentinas llevaban más levadura y si bien mantenían los ingredientes (más algunos que se incorporaron en las provincias), se usaron en mayor cantidad. Marta Leal,

apreciada tucumana de piel tostada y ojos celestes, nacida en 1946, se dio maña con las comidas y dejó un rico legado gastronómico. Su fórmula para preparar la masa de la pizza es utilizar los siguientes ingredientes:

*2 tazas de harina Blancaflor
1 taza mitad de agua y otra mitad de leche caliente
2 cucharadas soperas de aceite
2 de café de sal fina
1 cucharadita de azúcar*

- 1) Colocar el aceite, la sal y el azúcar en la taza de agua y leche.*
- 2) Poner la harina en un bol, se vuelcan los ingredientes de la taza y con una cuchara se revuelve.*
- 3) Enmantecar una pizzera.*
- 4) Poner la preparación aplastando con la mano.*
- 5) Cocinar a fuego rápido.*
- 6) Retirar, colocar el queso y la salsa.*
- 7) Darle un golpe de horno rápido para que se derrita el queso.*

Cuando comenzó a diversificarse el negocio, a principios de los años treinta, surgieron variantes de la original. Una de las primeras fue la calabresa, que reemplazó la mozzarella y los tomates con queso parmesano y rodajas de morrones, y le agregó chorizo. La aparición de la calabresa originó el bautismo de su antecesora. Se la llamó “a la napolitana” desde 1933.

De esos años son las berenjenas a la napolitana que, como corresponde, incluyen queso y tomate.

*8 berenjenas
50 gramos de manteca
2 cucharadas de aceite
½ taza de aceite
1 cebolla
4 tomates grandecitos*

Unas hojitas de tomillo
Perejil picado
Sal
Pimienta
1 cucharadita de azúcar molida
200 gramos de mozzarella

- 1) Preparar las berenjenas de tamaño regular, sacarles el tronquito, lavarlas bien y ponerlas a cocinar en agua con un poquito de sal.*
- 2) Una vez cocidas pasarlas por colador, sacarles la cascarita fina y cortarlas en rodajas a lo largo.*
- 3) Para la salsa, poner en una sartén el aceite.*
- 4) Dorar la cebolla picada fina, agregarle después los tomates pelados y picados, el tomillo, laurel y perejil picado.*
- 5) Saltar todo un momento y condimentar con sal, pimienta y azúcar.*
- 6) Agregar a último momento la mozzarella cortada en rodajas muy finas y dejar todo al calorcito mientras en otra sartén se ponen los 50 gramos de manteca y las dos cucharadas de aceite.*
- 7) Colocar sobre el fuego las berenjenas y se saltan ligeramente.*
- 8) Se colocan en una fuente, se cubren con su salsa y se sirven calientes.*
- 9) Alrededor de la fuente se colocan rodajas de limón.*

Un cuento que circula por Buenos Aires, avalado por especialistas que lo han difundido, sostiene que la milanesa napolitana nació en el bar Nápoli, situado frente al Luna Park. Según se contó, debían servirle a un boxeador una milanesa, pero como se había quemado, le agregaron queso, tomate y orégano para disimularlo. Como el bar se llamaba Nápoli, el plato recogió su nombre, haciendo que Milán y Nápoles (norte y sur) se unieran en el campo gastronómico. Una buena historia. Pero, como tantas otras, difícil de probar. Fue infructuosa la búsqueda del tal bar Nápoli. Seamos optimistas y pensemos que alguna vez existió, pero no dejó rastros. Igual nos preguntamos: ¿justo se les ocurrió tapar la parte quemada con queso, tomate y orégano, los ingredientes de la pizza napolitana? ¿Por qué no la taparon solo con queso? ¿O con tomate? El cuento del Nápoli puede ser

atractivo, pero el sentido común nos lleva a considerar que la milanesa napolitana fue simplemente una milanesa recubierta con los ingredientes de la pizza napolitana.

OceanofPDF.com

FIGUEREDO, GONZAGA Y LA PARRILLA

Mitre, Sarmiento, Avellaneda y José Evaristo Uriburu. Todos se sentaron a la mesa servida por el gran maestro brasileño Francisco Figueredo, quien a los 18 años, en 1865, aprendió en la cocina de la corte del emperador Pedro II en Río de Janeiro y siguió su carrera en restaurantes cariocas. Más adelante una condesa se lo llevó a Francia para que les cocinara a sus amistades. El joven aprovechó el viaje y se perfeccionó con los mejores chefs. Cuando se instaló en Buenos Aires, sus servicios fueron requeridos por los Alvear, los Quirno Costa, la familia del intendente Carlos Casares y los Quintana y los Lezica, entre otros.

En casa de Emilio Alvear y Juana Fernández Coronel corrigió un error creando el pollo saltado con jugo de uvas. Ocurrió de la siguiente manera: tenía que preparar un pollo al champagne. Le trajeron de la bodega de la casa la botella del espumante y, con claro sentido profesional, se dedicó a probarlo. Estaba tan rico que el profesionalismo pasó del claro al castaño y del castaño al oscuro. Sorbo va, sorbo viene, cuando quiso acordarse, se había tomado el champagne. Pero no permitió que el mareo le hiciera perder el norte. Había que superar el problema de la escasez. “Fui a la quinta que había en los fondos de la casa, corté varios racimos de uva y fabriqué el pollo al jugo de uva”. Aquí, su receta:

- 1) Pele [el pollo], pase por llama de aguardiente, parta como para guisar, sazone con sal, nuez moscada y pimienta.*
- 2) Ponga en una sartén con dos cucharadas de manteca, dos de aceite fino, deje dorar perfectamente.*
- 3) Agregue tres cucharadas de cebolla picada muy menuda, una de perejil, un diente de ajo, media hoja de laurel, una cucharada de harina.*

4) *Agregue media cucharadita de azúcar derretida color caramelo, dos tomates maduros.*

5) *Cinco minutos antes de servir ponga el jugo de dos racimos de uvas bien exprimidas.*

6) *Sirva con la salsa bien reducida y la guarnición que le guste; puede poner trufas y champiñones al último.*

El plato cautivó a los comensales y fue incorporado al menú de los banquetes.

El hombre que cocinó para los presidentes pudo conocerlos desde otra perspectiva. Según el chef brasileño, el mal humor de Sarmiento se disipaba en la mesa: “Don Domingo era un santo. Comía lo que yo le preparaba. Prefería, en general, los platos criollos, pero jamás protestaba. Era muy bueno”. Aseguraba que el sanjuanino siempre lo trató como un padre.

El prestigio de Figueredo era tal que en 1888, durante el gobierno de Miguel Juárez Celman, publicó *El arte culinario*, cuya primera edición de dos mil quinientos ejemplares debió ser reforzada con otros tres mil, ya que se agotó en poco tiempo.

Entusiasmado con la veta literaria, el cocinero de los famosos escribió otros libros culinarios, siempre con buen suceso. Hay que tener en cuenta que cuando el experto chef llegó a las librerías con su nutrido recetario, el material sobre el tema era escaso. Los tres libros de cocina que acapararon el mercado en esos años fueron el mencionado de Figueredo más la recopilación de 211 recetas de Juana Manuela Gorriti (*Cocina ecléctica*) y *La perfecta cocinera argentina* de Susana Torres de Castex, ambos surgidos un par de años después del primero que publicó el maestro Francisco.

Con el repertorio propuesto por estas tres obras se nutrieron los hogares y los restaurantes del país. Agregamos al listado *Cocina criolla*, libro de 1914, escrito en Santa Fe por Mercedes Cullen de Aldao (“Marta” fue su seudónimo), con un muy interesante aporte de adaptaciones criollas de platos que nos llegaron de los barcos.

¿Se robaron recetas estos cuatro autores? No hay motivos para pensarlo, aunque es entendible que si explicaran cómo se hace un huevo frito, no se espera que haya demasiada diferencia en los textos. Cada cual hizo lo suyo

y el mundo culinario argentino deberá agradecerlo por siempre. Pero no todo fue color de rosas.

En 1894, dos editores de Montevideo hicieron una impresión propia del libro de Figueredo y la distribuyeron en librerías. Francisco acudió al doctor Mariano Varela, quien se encargó del asunto y logró que se suspendiera el comercio de la obra y le pagaran una indemnización a su antiguo cocinero, ya que varias veces había trabajado en la casa del abogado en ocasión de banquetes. Esa no fue la única vez que la propiedad intelectual de su libro fue manipulada.

En 1928, con gran estupor, el maestro Figueredo (81 años, dos matrimonios, veinte hijos) se topó con un ejemplar del libro *El arte de la cocina argentina y francesa* recién salido, que llevaba una dedicatoria hacia su persona. El autor, Antonio “el Negro” Gonzaga, había decidido rendirle un homenaje a su maestro Figueredo, quien —creía— ya había muerto. Pero no. Nada que ver. No solo no estaba muerto, sino que leía molesto la dedicatoria, consciente de que este señor Gonzaga, correntino, jamás había sido su discípulo. Ahí no terminaban las sorpresas. ¡Las recetas de Figueredo estaban en el libro de Gonzaga! Plagio a la vista y escándalo en puerta. Porque resulta que Gonzaga era el cocinero del Congreso de la Nación. Diputados, ministros, futuros presidentes habían sido servidos por el Negro Gonzaga, a quien Roberto Arlt, enfadado con este asunto, calificaba de choricero de carrito y pinche de cocina.

El brasileño decidió acudir a la Justicia por su cuenta, prescindiendo de la asistencia letrada. El damnificado entendía que sería suficiente con solo presentar los libros y señalar que había alrededor de trescientas recetas copiadas (sobre un total de 339), incluso con la reiteración de los errores de imprenta que tenía *El arte culinario*. Por ejemplo, aunque no se tomó el trabajo de detallarlo, mencionamos el título *Scons Scons*: así apareció en el libro original y en el de Gonzaga, cuando en realidad debió ser *Escons o Scons*.

Era todo muy evidente. Sin embargo, su reclamo de diez mil pesos y secuestro de la edición no fue contemplado por el juez, quien entendió que la del brasileño era “una simple compilación de recetas ordinarias” y que la demanda estaba “viciada por una deficiencia jurídica”: por más que había

incorporado los libros a la causa, “el actor (Figueredo) no ha puntualizado en ningún momento, ni en sus obras ni en las del demandado los pasajes que dice haberle sido plagiados”.

En otras palabras, por no haber contratado un abogado, la demanda estaba mal hecha y fue rechazada.

La apelación de la sentencia trajo cambios. Con asistencia legal, el damnificado pudo establecer que de las 339 recetas se habían plagiado cuarenta. Eso fue suficiente para lograr la condena de Gonzaga, quien siguió atendiendo en el Congreso a los diputados de la Nación.

A pesar del juicio, y a pesar de los calificativos de Roberto Arlt, el Negro Gonzaga fue uno de los chefs más populares de su tiempo. Cocinó en la fragata *Libertad*, en el Jockey Club (allí preparó los platos para agasajar al presidente estadounidense Franklin Roosevelt, en 1936). La Compañía de Gas lo contrató para que hiciera demostraciones (junto con Petrona C. de Gandulfo) y continuó publicando libros, con textos propios, que tuvieron muy buenas ventas. En el barrio de Palermo (vivía en Niceto Vega y Carranza) era toda una celebridad. Pero sus grandes legados se doraban —y se doran— a las brasas. Gonzaga fue el principal promotor del uso de la parrilla para preparar el asado en la ciudad de Buenos Aires. ¿Acaso no existía antes? Sí, por supuesto. Se trataba de una costumbre arraigada en el campo. Pero en la ciudad era privilegio de pocos. A partir de los años treinta en los restaurantes se sirvió parrilla. Y, momento, no pida la cuenta porque hay más. El Negro debe ser reconocido por haber incorporado al menú brasero urbano los chinchulines, la molleja, la morcilla, además del consagrado chorizo. Todos en un plato —mejor dicho, fuente— que se llamó parrillada.

Por eso, si está por encarar el negocio de una parrilla y no sabe qué nombre ponerle, le sugiero La Parrilla del Negro Gonzaga. Con perdón de Figueredo.

GARDEL, ILLIA Y LOS PUCHEROS

Domingo Faustino Sarmiento no debería faltar en ningún listado que enumere a niños traviesos de la historia argentina. Él mismo contaba que al volver de la escuela hacía una incursión en la cocina, tomaba un pan y lo lanzaba sobre el caldo de puchero para luego pescarlo. Una vez obtenida la presa debía huir a toda velocidad de Toribia, la cocinera zamba (se llamaba “zambo” al hijo de negro e india) que le lanzaba el cucharón de madera. El goloso aclaró que en varias oportunidades Toribia dio en el blanco. Esta situación debe haberse repetido en muchas casas ya que el puchero fue una comida cotidiana en tiempos de Saavedra y Güemes, pero también de Roca y de Figueroa Alcorta.

Consiste en una suma de alimentos y sus orígenes se remontan al pueblo judío. En España recibió los nombres de “olla podrida” (que se mantuvo en América) y cocido. De hecho, cada región española tiene su propio “cocido”, como el de Madrid o el andaluz, por ejemplo. Desde España, por distintas vías, llegó al norte y al centro del territorio argentino. Respecto de la primera denominación, podrida suele tener el sentido de corrompido, pero en este caso se refiere a su segunda acepción, relacionada con la abundancia, ya que es una deformación de “poderida” o poderosa.

La mayoría de los viajeros del siglo XIX que describieron sus experiencias en nuestro país han mencionado el puchero como parte del menú que degustaron en las ciudades argentinas. Incluso lo devoraron los soldados británicos que nos invadieron.

Por más que cada provincia hiciera su propio puchero de acuerdo con sus posibilidades, en todas partes la base era la misma. Octavio C. Battolla, quien registró costumbres de la primera mitad del siglo XIX en Buenos Aires, se refirió al puchero diciendo que era un “plato compuesto de

excelente carne, pecho o cola, con una o dos gallinas, arroz, garbanzos, zapallo, tocino, chorizos y morcilla”. Acerca de la presentación de los ingredientes, aclaró: “Esto se servía en platos por separado, acompañados con salsa de tomates y cebollas cocidas, para que cada uno tomase lo que sabía mejor a su gusto”.

Carmen Gorriti, hermana y muy compañera de Juana Manuela, sostenía que el puchero era el “patriarca de la mesa de familia”. Vivía en Buenos Aires, pero preparaba un exquisito puchero limeño, cuya receta era la siguiente:

- 1) *En agua tibia, ligeramente saturada de vinagre, deben lavarse:*
 - a) *un trozo de carne de vaca de la parte del pecho;*
 - b) *cuatro patas de puerco blanco, bien limpias de pelo, raspadas con un cuchillo.*
- 2) *A su vez, en agua caliente debe lavarse y remojar un trozo de lengua salada de vaca.*
- 3) *Carne, patas y lengua se colocan luego en una olla con agua al fuego.*
- 4) *Al formarse la espuma en la superficie, debe quitarse. Acto seguido, debe colocarse en la olla:*
 - a) *un trozo de tocino, fresco o salado;*
 - b) *un manojo de hierbas olorosas, compuesto de perejil, hierba buena o toronjil, albahaca, romero y laurel; éste último, atado con un hilo en torno a una cabeza de cebolla con sus hojas verdes.*
- 5) *Habrà que quitar la espuma de la superficie otra vez y añadir:*
 - a) *un repollo bien lavado y ligado en cuatro vueltas con un hilo de pita, para impedir que en el hervor se deshaga;*
 - b) *un diente de ajo tostado y granos de pimienta.*
- 6) *Se cubre la superficie de la olla con una capa de hojas de repollo; y teniendo cuidado de ponerle muy poca sal, a causa de la lengua salada, se tapa la olla y se le da un hervor de tres horas en un fuego vivo.*
- 7) *Pasadas las tres horas, se le retira del fuego para extraerle la mitad del caldo [donde, como ya sabemos, Sarmiento metía mano].*
- 8) *Se agrega a la preparación en la olla: una salchicha y un relleno o morcilla no ahumadas.*

Es tiempo de sumar el aderezo, que se preparaba así:

Se muelen separadamente en el mortero:

- a) dos puñados de garbanzos con un diente de ajo y un tomate tostados,*
- b) perejil,*
- c) grasa de la carne,*
- d) pimentón y*
- e) cuatro hojas de repollo que se han cocido en la superficie de la olla.*

Cuando todo esto esté bien molido, se mezcla y se le añaden tres medias cucharaditas: una de pimienta, una de sal y otra de cominos; tres cucharadas soperas de vinagre y aceite, con un poco, muy poco, de caldo, del extraído de la olla.

Carmen Gorriti finalizaba su receta con las siguientes indicaciones: “Se bate ligeramente y se vierte sobre el cocido, volviendo a cubrirlo con hojas de repollo, para volver a cocerse, ahora a fuego lento, bien cubierto con ajustada tapadera.

”Sobre la nueva capa de hojas de repollo se pondrán a cocer al vapor las patatas, batatas y frutas que servirán de relieve a la olla limeña, que allá llámase puchero y que con más o menos añadidos y quitados, es la olla podrida de la madre patria”.

Por último, aclaraba que “la carne de la olla o puchero de Lima tiene para el plato una salsa especial: perejil molido, pan rallado, aceite, vinagre y pimienta. Para los que gusten de picante se añade una dedada de ají amarillo”.

Está claro que este plato no es para cocineros perezosos. Sin embargo, existían preparaciones menos complejas. Los obreros dedicados a la construcción de edificios del 1900 almorzaban puchero. Incluso en la Argentina, copiando a los madrileños, se preparaba la olla para todos en medio de la obra. La costumbre del asado en el gremio constructor fue posterior, antes se preparaban pucheros de gallina.

En los restaurantes del centro, Barracas y La Boca era el plato más solicitado. En la época en que Carlitos Gardel pesaba más de cien kilos, a media mañana concurría al gimnasio de la Asociación Cristiana de Jóvenes (YMCA) en Paseo Colón 161, a la vuelta de la Casa Rosada. Allí realizaba ejercicios de gimnasia sueca para bajar de peso. Sabia decisión del robusto cantante, salvo por el hecho de que al salir, encaraba con buen ritmo la ruta a las fondas de la zona, donde recuperaba calorías y calorías frente a una generosa fuente de su amado puchero.

Este tradicional plato estuvo presente en la mesa de la Casa de Gobierno el 12 de octubre de 1963. En su primera noche como presidente, Arturo Umberto Illia comió con cuatro amigos en la Casa Rosada. El cocinero mandó preguntar qué quería que les preparara. La respuesta: puchero de gallina. Finalizada la comida, cuando les sirvieron el café, Illia le pidió al mozo Eduardo Pompilio que convocara a todo el personal de la cocina. Luego de los saludos de rigor, descolocó a todos al decir: “El puchero estaba exquisito, pero no me gusta que me metan gato por liebre, prefiero que me digan que no hay gallina y no que, como tal, al puchero le metan pollo”.

Los cuatro integrantes de la cocina presidencial estaban absortos. No se animaban a contradecirlo, pero sabían que estaba equivocado. Entonces, el chef tomó la palabra: “Con permiso, señor presidente, yo mismo la pelé, la limpié, la corté y la puse en la olla: era una gallina”. Illia sonrió y les dijo que todo era una inocente broma para romper el hielo. Y los felicitó por la exquisita primera comida de su gestión: un incuestionable puchero de gallina.

EL PUCHERO MISTERIOSO

¿Cómo se preparaba un buen puchero criollo en 1914?

1) Se pone agua hasta la mitad de la olla y antes de hervir se le echa sal, se le agrega la carne bien lavada y cortada, una gallina, chorizos y pedacitos de tocino.

2) Se deja hervir un rato, se espuma y se le agregan repollos, zapallo, papas, batata, zanahoria, perejil, apio, una cebolla entera, un pimiento, y se deja cocer un rato, espumándolo.

3) Para servirlo se ponen en una fuente la carne y la verdura.

Para hacer la sopa se separa el caldo, se pone al fuego en una cacerola, se le echan garbanzos, que se tendrán sancochados de antemano.

4) Se le agrega arroz o fideos finos, se deja hervir y se sirve con perejil o pimientos verdes picados muy finos.

Para muchos oficinistas este plato era la comida del mediodía. Pero también se consumía en la noche porteña. Durante los años veinte funcionaba en Talcahuano esquina Cangallo (hoy Perón) el Almacén de la Cueva. Si bien el local de ventas cerraba a la tardecita, todas las noches el sector del bodegón, que tenía entrada propia por Talcahuano, era muy concurrido por tres grupos: los últimos cocheros de paso (oficio en extinción porque los automóviles se imponían a la tracción a sangre), los canillitas y los bohemios, grupo conformado por escritores, periodistas sobre todo del diario *Crítica*, poetas, músicos y artistas plásticos.

Según el escritor Conrado Nalé Roxlo, asiduo concurrente, en sus paredes color mugre se exhibía un muy desteñido retrato del Libertador San Martín envuelto en la bandera argentina, más un almanaque de hojas que

siempre retrasaba. Nalé Roxlo y sus amigos rebautizaron al lugar con el nombre de El Puchero Misterioso. Ese era uno de los pucheros más ricos de Buenos Aires. “Lo servían en plato sobero —cuenta el poeta—, desbordante y prolongado en pirámide, siempre caliente, ennoblecido por su penacho de vapor oloroso y aperitivo. Un buen trozo de carne de vaca, otro de cerdo, morcilla, chorizo, abundante repollo, zapallo, papas, batatas, zanahoria y hasta una perdigonada de garbanzos; de todo traía aquel puchero, compendio en plato de la abundancia y la liberalidad del país de entonces”.

Por ser una pirámide tan abundante y rica en ingredientes, nadie podía entender cómo era posible que costara apenas veinte centavos. Ese era un misterio. Pero había otro. Cada vez que alguien pedía puchero, el mozo se acercaba a un hueco o buraco en la pared, donde un brazo proveniente del más allá (de la pared) estiraba el codiciado plato humeante.

Por su precio y por el brazo, bautizaron al plato de esa manera. Luego se convirtió en apelativo del lugar. A partir de entonces, ya nadie llamaba a la fonda Almacén de la Cueva sino El Puchero Misterioso.

ALFAJORES CORDOBESES Y SANTAFESINOS

El alfajor no es un invento argentino, pero el alfajor argentino es un gran invento. Merece contarse su historia y también la de sus antepasados.

Antes que nada, necesitamos aclarar que pertenece a la gran familia de los turrone. Por lo tanto, debemos rastrear sus orígenes en tierras de los árabes. Ellos crearon una masa a partir de la cocción de miel, le agregaron almendras y la moldearon. ¿Cómo llamaron a esta preparación? *Alajú*. El segundo paso fue recubrirlo, protegerlo, para poder transportarlo en viajes a lejanos mercados. Este dato es esencial para comprender la evolución del alfajor. Según vemos, en un principio la palabra “alajú” refería exclusivamente al contenido.

A Europa llegó por el mar Adriático (al norte de Italia) y por el Mediterráneo (al sur de España). A esa altura ya no era relevante el ingrediente. Podía ser miel, mermeladas, jaleas o frutas. A todas se las llamó indistintamente alajú o *alaxur*.

Los andaluces, principales receptores de las tradiciones árabes en España, fueron especialistas reposteros y aportaron un eslabón a la cadena evolutiva cuando le dieron forma de chorizo o salamín. Una vez completada la preparación del alajú se bañaba en almíbar y en azúcar. Es verdad que para confundirlo con un salamín hay que mirarlo a distancia y tener un poco de imaginación. Pero lo importante es entender su forma porque así se propagó en la región de Andalucía, en el sur de la España dominada por los árabes durante siete siglos.

El relleno llamado “alfajor” arribó al continente americano con los españoles, aunque la forma cilíndrica no tuvo mucho éxito. Aquí se prefirió

moldear la masa y que adoptara forma cuadrada o de rombo. De esa manera arraigó en Santo Domingo, Cuba, Venezuela, México, Perú, Chile y también en la cuenca del Plata. De Perú hacia el norte mantiene su condición de relleno romboide. Pero en Chile, la Argentina, Paraguay y Uruguay se confundió con las tabletas. En el norte y centro del territorio argentino se dio el nombre de alfajor a dos piezas de masa de hojaldre unidas por un relleno que, por lo general, era dulce de leche. En Córdoba y Santa Fe se distanció de la preparación chilena (donde lo llamaban “el manjar de los ángeles”). Lo único que le faltó a la receta local fue un buen publicista que le cambiara el nombre. Porque ahora debemos conformarnos con decir que el alfajor argentino es un invento argentino.

Recién mencionamos a Córdoba y Santa Fe, dignas protagonistas del desarrollo del alfajor en el siglo XIX. Acerca de los cordobeses, fueron conquistados por los que hacía Auguste Chammas, ingeniero químico proveniente de la Costa Azul. El hombre había arribado en el convulsionado 1840, tiempo en el cual el país se desangraba por los empecinamientos federales y unitarios. El proyecto original de Chammas —producción y venta de perfumes— no encontró el marco adecuado, a pesar de su empeño y de los constantes viajes de comercio por el país. Pero consiguió algo mucho mejor, ya que entre valles, sierras y quebradas, el francés halló al amor de su vida: en 1851 contrajo matrimonio con la santiagueña Mercedes Lezama de Olivera.

Si bien la dama no pudo ofrecer a la sociedad conyugal la clásica dote, aportó algo aun más valioso: una idea. Su infancia había transcurrido en el Colegio de Huérfanas de Córdoba. Allí había aprendido, entre otros recursos para ganarse la vida, la técnica que empleaban las monjas carmelitas en la confección de los alfajores y confituras. Esto fue clave, porque el marido continuaba intentando abrirse camino en el mundo de las fragancias, pero no lograba afianzarse. Vivían en Traslasierra y pudieron paliar la mala época con la venta casera de dulces. Poco a poco, fueron tomándose más en serio el asunto. Ya mudados a la ciudad de Córdoba a fines de la década de 1860, el matrimonio se lanzó a la aventura de conquistar clientes golosos. Auguste y Mercedes instalaron un negocio en la esquina de San Martín y Lima. El éxito no se dio en forma inmediata, pero

el crecimiento fue constante. El francés guardó los tubos de ensayo y se puso al frente de la nueva empresa.

Los exquisitos alfajores se impusieron en Córdoba. A fines del siglo XIX, la Casa Chammas aportó la novedad del empaquetado: un color para cada sabor. Por ejemplo, el de pera venía envuelto en papel verde claro; el de membrillo, verde oscuro; dulce de leche, colorado; mientras que los de naranja, durazno y ciruela se presentaban en envoltorios de color naranja, marrón y negro, respectivamente.

En cuanto a la innovación en la forma, no existen otras constancias más allá de la tradición familiar. Se dice que Chammas fue el primero en hacerlos pasar de la cuadratura al círculo. La versión sostiene que desde siempre los alfajores habían sido cuadrados, como las tabletas, hasta que un día el francés tomó un vaso dado vuelta y lo aplicó sobre la masa. Entusiasmado con el resultado, adoptó la forma y sus alfajores empezaron a ser circulares.

¿Y los santafesinos? También tienen sus historias. Hermenegildo Zuviría era propietario de una de las pocas casas de altos (es decir, con planta alta) en el barrio sur de Santa Fe, en el corazón del casco histórico. En 1851 instaló allí un almacén y despacho de bebidas que basó su éxito en la excelente ubicación, la cordial atención y la buena calidad de los productos, sobre todo, de los alfajores que le proveían las hermanas María Andrea y Sinforosa Piedrabuena, señoritas de las cinco décadas, solteras, para más datos. Las Piedrabuena vivían a dos cuadras de la casa de Hermenegildo, a quien todos llamaban “Merengo”. La relación entre el comerciante y las proveedoras se mantuvo hasta 1860. A partir de entonces, Merengo Zuviría continuaría por su cuenta el negocio de los alfajores. Ya conocemos el final de la historia. Sin embargo, hace falta que retrocedamos unos años.

En enero de 1853 la ciudad se vio revolucionada por el arribo de los constituyentes. Desde todas las provincias del territorio, salvo Buenos Aires que se enfrentaba al resto, llegaban los hombres para integrar el congreso impulsado por Urquiza que daría forma a la ley fundamental de los argentinos.

Como muchos otros vecinos, Merengo Zuviría ofreció alojamiento. El gobierno se hizo cargo de los gastos y tres constituyentes, Delfín Huergo (por San Luis), Benjamín Gorostiaga (por Santiago del Estero) y Juan María Gutiérrez (por Entre Ríos) vivieron en los altos de Zuviría.

¿En Córdoba aseguran que los Chammas hicieron que los alfajores fueran redondos? En Santa Fe surgió otra tradición trascendental en la historia de los alfajores. Se sostiene que a fines de agosto, cuando el congreso se disolvió, los constituyentes regresaron a sus casas, pero no lo hicieron con las manos vacías. Llevaron alfajores santafesinos para obsequiar a sus familias y amistades. Si la historia es real, entonces ellos fueron quienes iniciaron la tradición de llevar alfajores como *souvenir* de un viaje.

Aunque no puede confirmarse la certeza de la historia, sí se sabe que en la década de 1920 ya existía la venta de alfajores a viajeros y turistas. De aquel tiempo es la siguiente receta de alfajor santafesino, publicada en *Cocina criolla*:

- 1) *Se toman cinco kilos de harina, se mojan con litro y medio de agua con un poco de sal gruesa.*
- 2) *Se le echan tres docenas de yemas y un poco de anís en grano.*
Una vez todo mezclado, se añade un pocillo de levadura blanca y un cuarto de kilo de grasa fina derretida.
- 3) *Se amasa procurando que no quede ni muy blanda, ni muy dura.*
- 4) *Se le vierte otro tanto de grasa en la forma indicada.*
Una vez la masa bien sobada, se hacen bollos del tamaño que se quiere.
- 5) *Se dejan reposar un rato y después se estiran con el palote.*
- 6) *Se espolvorean con harina y se ponen de a tres hojas encimadas en unas latas al horno.*
- 7) *Se sacan del horno, se dejan enfriar y se les pone el siguiente baño:*
- 8) *Se toman tres litros de agua con tres kilos de azúcar refinada y media clara de huevo.*
- 9) *Se sacude un poco y se hace hervir espumándolo.*
- 10) *Cuando el almíbar está en su punto, que hace hebras, se deja enfriar.*

11) Se baten una docena y media de claras de huevo y se mezclan con el almíbar.

12) Se sigue batiendo hasta que se espesa.

13) Se pone el tacho otro momento al fuego, y una vez caliente, se sopan los alfajores.

14) Se dejan destilar y se ponen a horno moderado hasta que se sequen; cuando están de un lado se vuelven del otro.

15) Después se unen las tapas con dulce de leche, que se hace poniendo:

a) tres litros de leche al fuego y dos litros de leche fría con cuatro cucharadas de almidón criollo;

b) una vez bien disuelto el almidón, se le echa la leche caliente y tres kilos de azúcar tucumana;

c) se revuelve el dulce con palita de madera hasta que se espese;

d) antes de sacarse se le pone un poco de canela molida.

Bien santafesino, pero con una contra. ¿Cómo harían para llevar este manjar en el viaje de regreso y no tentarse de devorarlos todos en el camino?

RESTAURANTES Y COMIDA FRANCESA

En la década de 1880, unos pocos restaurantes en el centro de la ciudad de Buenos Aires concentraban las preferencias de las figuras de la época; no solo porteñas, sino también las del resto del país cuando viajaban a la Capital Federal.

Mitre, Roca, Pellegrini, Roque Sáenz Peña, Dardo Rocha, Aristóbulo del Valle y el joven Leandro Alem solían ser vistos en las mesas de estos cuatro restaurantes, los más lujosos de su tiempo:

La Rotisserie de Georges Mercier (el rotisero en Francia era el encargado de asar la carne, de ahí nos viene el nombre) se hallaba en Florida, a mitad de cuadra, entre Córdoba y Paraguay. Solían verse jóvenes en la puerta, conversando sin importar mucho sobre qué. Era la excusa para disfrutar del paso de las damas que paseaban por la célebre calle. El espectáculo femenino terminaba con la llegada de la noche. Sin señoritas que avistar, ingresaban a la rotisería, que tenía cierto aspecto lúgubre. Tal condición provocaba un magnetismo difícil de entender en nuestro tiempo. En sus mesas se formó la Unión Cívica (futura Unión Cívica Radical) y también se confabuló contra el presidente Miguel Juárez Celman. La revolución del 90 tuvo su propia “Jabonería de Vieytes”, nada menos que el restaurante del francés Mercier.

El Café de París, que abrió sus puertas en 1855 (en Cangallo y Reconquista), es considerado el precursor de los restó elegantes. El fundador *monsieur* Sempé lo trasladó a su hijo Francisco, quien tomó la posta en sus décadas doradas, acompañado por Carolina, su mujer. Ambos eran buenos cocineros y Carolina terminó cargando con el peso del negocio

porque su querido Francisco estuvo años postrado por una grave enfermedad.

Se caracterizaba por el color bordó del terciopelo que tapizaba sus cómodos sofás, por los salones de diversos tamaños y por sus carnes rociadas “con vino de Champagne”.

De las muchas veladas históricas que vivió este restaurante con nombre de café destacamos la noche de 1903 en que se celebró el fin de la disputa de límites con Chile. Los representantes del país trasandino ofrecieron una comida a los argentinos y por el medio de la larga mesa del banquete corría una impresionante cordillera de los Andes, iluminada por decenas de lamparitas, ofreciendo un espectáculo vistoso, aunque cuestionable para los gustos actuales.

La Rotisserie Charpentier recibió sus primeros clientes en 1879, en Florida esquina Sarmiento, que entonces se llamaba Cuyo. Antes de fin de año se instaló enfrente, en Florida 267, en un espacio vecino al solar de la histórica casa de Mariquita Sánchez de Thompson. Monsieur A. Charpentier ofrecía muy buena comida francesa, ya que contaba con los servicios de un chef contratado en París que ganaba un dineral. Seguramente figuraba entre los cocineros mejor pagos del país. Los restaurantes mencionados con anterioridad y también “el Charpentier” disponían de sillones adosados a la pared, como los que se ven hoy en muchos negocios del ramo bajo el nombre de “boxes”. Además, eran características sus fuentes de agua y el trinar de canarios y ruiseñores que deambulaban por su patio cubierto.

El suntuoso restaurante contaba con 52 mesas en el salón clásico y cinco en el que hoy denominaríamos vip. Además, despachaban gran cantidad de platos en el mostrador para clientes que los comían en sus casas. Cerraba a medianoche.

Se sumó el Sportman en 1886. Estuvo en Florida al 200, luego se mudó a la misma cuadra y por fin en 1899 se instaló en Florida 40. Su dueño era Raymond Lapenne, también francés. Característicos del local, que cerraba a las dos de la mañana, eran sus manteles con monograma. Amenizaba la

comida una orquesta de señoritas, además de un proyector. Así como hoy pueden verse televisores en muchos restaurantes, el Sportman proyectaba vistas y los comensales comían observando, por ejemplo, corridas de toros.

Su slogan era: “Diez leguas en derredor, no hay restaurante mejor”. Pero, además, como contaba con techo de vidrio corredizo, otra publicidad anunciaba:

*Gran comedor de verano
y muy cómodo y lujoso
donde gozará aire sano
el público numeroso.*

Como los de su competencia, también fue escenario de reuniones sibaritas. Entre ellas, el banquete ofrecido al escultor italiano Eugenio Maccagnani cuando viajó a la inauguración de su obra, la estatua ecuestre de Giuseppe Garibaldi en Plaza Italia.

Según vemos, a fines del siglo XIX, mientras proliferaba la cocina italiana en las mesas de las clases media y baja, revolucionando la gastronomía argentina, la clase alta se rendía ante la cocina francesa y sus diversos tipos de consomé. Y los espárragos, las anchoas o los pejerreyes condimentados con salsas, más los jamones combinados con frutas dulces.

De *El cocinero europeo*, escrito en 1880, extractamos los espárragos a la Pompadour:

- 1) Coced los espárragos en agua hirviendo ligeramente salada, como para servirlos con salsa blanca.*
- 2) Sacadlos del agua y hacedlos escurrir envolviéndolos en una servilleta, a fin de que no puedan enfriarse.*
- 3) Por otra parte, derretid en un baño de María 250 gramos de manteca muy fresca con una cucharada de harina, un poco de sal y un poco de moscada.*
- 4) Menead la salsa para liarla sin que se espese demasiado.*
- 5) Terminadla con dos o tres yemas de huevo y dos cucharadas de agraz.*

- 6) *Cortad la parte superior de los espárragos, de un dedo de largo.*
- 7) *Tirad la parte no comible y meted las puntas durante uno o dos minutos en la salsa precedente.*
- 8) *Servid en una fuente tapada.*

El afrancesamiento se vio reflejado en los hogares. Casi todas las familias con altos ingresos económicos contrataron cocineros franceses, por ejemplo, los padres de Victoria Ocampo. Por ese motivo no podemos asegurar que los ocho mil francos anuales que recibía el chef del Charpentier hayan sido el mayor sueldo pagado a un cocinero. Lo que sí podemos establecer es que la influencia gala en la cocina argentina provino de aquel refinado gusto por la comida con sello francés.

Cuando cerró el Sportman, el edificio fue perdiendo majestuosidad hasta terminar en condiciones poco vistosas. A comienzos de los años cuarenta se instaló una churrasquería. Ahí donde alguna vez asistieron con sus galeras Roca y Pellegrini, y Mitre con su chambergo para deleitarse con exquisiteces francesas, los bancarios del microcentro concurrían para premiarse con un chorizo al pan, con chimichurri opcional. Este negocio fue bautizado con un peculiar nombre: Al Chorizo Honrado. Por las quejas recibidas, los dueños optaron por cambiarle la denominación y se transformó en La Vitamínica.

EL CLÁSICO RESTAURANTE ALEMÁN

En lo más alto del podio se situaban los restaurantes franceses. Por supuesto, convivían con negocios para todos los públicos entre los que nos limitamos a mencionar La Taberna, en Bartolomé Mitre y Reconquista, donde los bancarios iban a comer mariscos sobre barriles improvisados como mesas. Más económico era Los Catalanes, en Cangallo (hoy Perón) y San Martín. El menú del mediodía costaba un peso y permitía elegir entre diez platos a elección, más vino, postre y café.

La Taberna y Los Catalanes no podían competir en calidad con Sportman, la Rotisserie Charpentier, el Café de París o la Rotisserie de Mercier. Pero hubo un alemán que logró acercarse mucho más que el resto de la competencia. Hablamos de Karl Aue, quien en 1882 (durante la primera presidencia de Roca, para ubicarnos en el tiempo institucional) instaló una cervecería en el sótano de una propiedad señorial que perteneció a doña Agustina Alvarado de Haedo, ubicada en Bartolomé Mitre al 500, entre Florida y San Martín.

Por ser en el subsuelo de la propiedad, lo bautizó Aue's Keller (el sótano de Aue). Luego de doce años de crecimiento, se mudó a unos cien metros, a Bartolomé Mitre 650. Dejó de estar en el sótano, pero mantuvo el nombre con el cual se consagró, incluso mediante un llamativo cartel de luces de neón en la entrada. Era vecino de la redacción del diario *Tribuna*, cuyo plantel solía encargarse de sándwiches y, sobre todo, algo de líquido para calmar la sed (por favor, descarte el agua, los jugos y las gaseosas). También se armaban mesas de periodistas, ya que en el Aue's Keller se reunían colegas del mencionado periódico, más los de *La Nación* y de algunas revistas, como *Caras y caretas* o *Fray Mocho*. Esto porque

funcionaba las veinticuatro horas, a diferencia de los otros restaurantes que cerraban a medianoche.

Entre los habitués del lugar mencionamos a Rubén Darío, Leopoldo Lugones, Roberto Payró, Conrado Nalé Roxlo y Horacio Quiroga, quien, en vez de cerveza, tomaba un sanmartín (agua con bicarbonato).

Un simpático anuncio del negocio, recopilado en *Paseos evocativos por el viejo Buenos Aires*, decía así:

*Si Aue's con su cocina ha pretendido
nutrir por el olfato, es cosa cierta
que lo tiene de sobra conseguido,
pues a más de un hambriento hemos oído
que sólo con oler junto a la puerta
se siente la ilusión de haber comido.*

La cocina era alemana, pero también se preparaban platos de raigambre francesa. ¿Quién manejaba los hilos del restaurante? La señora de Aue, por supuesto. Los parroquianos se deleitaban con una nutrida variedad de fiambres, chucrut, salchichas, bife Bismarck, unos exquisitos canapés de caracú, además de cervezas y vinos importados de la cuenca del Rhin. Más adelante, el fondo de comercio pasó a manos de otro connacional, el muy simpático Otto Haemmerling, quien sumó una novedad: la fábrica de hielo. Este fue el primer restaurante que tuvo producción propia y cerveza bien helada.

En el Aue's se lograba cierta independencia porque los salones tenían además una división interna: grandes macetas que separaban grupos de mesas, permitiendo mayor intimidad. Otra de sus fortalezas era la posibilidad de contar con dos “usinas eléctricas” (hoy las llamamos “generadores”). Según una nota periodística de su tiempo, este detalle le otorgaba una primacía frente a la competencia: “Cualquiera que haya visto la confusión que suele reinar en un lugar frecuentado por muchas personas donde se apaga de golpe la luz y la inquietud que se apodera de todos, especialmente de las señoras, sabrá apreciar esta ventaja”. ¡Como si no hubieran existido hombres que le tuvieran miedo a la oscuridad!

No podemos pasar muy por encima el tema de la cerveza. Durante el año 1903, en el local se consumieron 347.653 litros, principalmente de las marcas Palermo (cuya fábrica se encontraba donde hoy tenemos el Alto Palermo Shopping), Victoria y Salvador, en ese orden, además de la importada y muy preferida Spaten Bräu, oriunda de Múnich. La clásica oferta era de cuatro chops, servidos directamente de los barriles, por un peso (recordemos que en Los Catalanes el menú completo costaba un peso). Cuando decimos que en 1903 se tomaron 347.653 litros, estamos hablando de alrededor de 955 litros por día.

Uno podría llegar a pensar que con esa cantidad de litros anuales resolvían la sed de todos los clientes. Espere, no cierre la cuenta, que todavía hay 8.350 botellas de champagne, 14.237 de vino de Mosela, 6.585 del Rhin y 4.120 de Hungría. Agregamos las 11.778 de oporto y jerez, más las 3.860 de coñac.

Dejando de lado el agua mineral Kristaly (húngara) que estaba de moda en todo el país alcanzamos la suma de 347.653 litros de cerveza más 47.720 botellas de distintas bebidas alcohólicas, aunque en esta contabilidad faltan cientos de litros de whisky (en muchos casos, lo consumían rebajado con soda). Ese mismo año, por la cocina del restaurante alemán pasaron 15.670 pollos y gallinas, 4.730 pavos, 20.600 huevos, 14.285 kilos de manteca y 3.450 jamones de Westfalia, entre muchos otros ingredientes.

Además del servicio de comidas, ofrecía espectáculos. En 1905 incorporó una orquesta de muy atractivas señoritas vienesas que interpretaban tangos y canciones populares de Alemania. En 1909, una tortuga que deambulaba por la sala de la entrada mordió un dedo a un cliente.

La construcción de la Diagonal Norte Roque Sáenz Peña decretó el fin. Aue's, más que una cervecería, el salón literario porteño del primer cuarto del siglo XX, cerró en 1924.

Su pérdida fue lamentada por todos los escritores y poetas que, luego de años y años, la consideraban su segunda casa. Héctor Castillo, bajo el seudónimo de Ernesto Palacio, le escribió una elegía, a manera de despedida. La dedicó a uno de los empleados: "Al negrito Céspedes,

bondadoso demonio tutelar del Aue's Keller". De la extensa poesía extractamos los siguientes fragmentos:

*¡Mejor quedar sin diagonales
que recurrir a estos extremos!
Cerrado el Aue's Keller, ¿dónde refugiaremos,
hermanos poetas, nuestras bacanales?
¿En qué otra parte comeremos
como allí por cuatro o cinco nacionales
y con una cerveza tan buena
—rubia o morena—
servida en bocks del antiguo formato?
¡Todo maravilloso y barato!*

(...)

*¿Dónde celebraremos la cena consiguiente
cuando uno de nosotros publique un volumen?
¿Qué podemos hacer, en resumen,
sin desesperarnos vanamente
y maldecir al destino y al intendente?*

(...)

*Los sábados por la noche era derroche
de alegría, risas y bromas.
Se mezclaban todas las clases y las razas
y bullía una Babel de idiomas
entre el ruido de platos y tazas
sobre las oscuras mesas de roble
(el vaso es silencioso pues tiene sangre noble).*

(...)

*Los alemanes iban toda la semana.
La orquesta colocaba en un rango
igual de desafinación
el genio clásico y el tango
milongón
(de la obertura de Oberón*

a Flor de fango).
Más que importaba la música programada:
por las vienas rubias era nuestra emoción,
y a la una de la madrugada,
después de un módico consumo,
las convertíamos en diosas,
hijas misteriosas
de la cerveza y el humo...
(...)
¡Ah, si yo fuera Rockefeller
te rescataría, mi amado Aue's Keller!
Pero como no tengo nada
más que el traje que llevo puesto,
y como las lágrimas no pagan impuesto,
me libro de la deuda sagrada
componiendo esta elegía en mi manera
atrabiliaria a fuer de sincera:
la escribí, la falta de lira enlutada,
con un moñito de crespón en la lapicera.

Luego del cierre del santuario, la bohemia criolla se trasladó al Sibarita de Maipú y Corrientes, donde continuó con los brindis y los asuntos inherentes a su peculiar modo de vida. Desde 1882 hasta 1924, muchos criollos tuvieron la oportunidad de conocer la cocina alemana en el Aue's, aquel concurrido restaurante céntrico que jamás permitió que sus clientes tuvieran ni una pizca de sed.

“PENSAR QUE MI PRIMER BIZCOCHUELO FUE HORRIBLE”

Petrona tenía 14 años cuando huyó del matrimonio y de su casa. Un militar había puesto el ojo en la jovencita santiagueña, pero ella no quiso saber nada y prefirió correr a los brazos protectores de Leandro Antonio Taboada, hijo del principal caudillo de la provincia. Aún a comienzos del siglo XX era habitual que los solteros cobijaran en su casa a una mujer que pudiera resolverles necesidades de todo tipo. Fue en esas condiciones que Petrona Carrizo se mudó al campo de Taboada. Aunque en una materia fallaba: no sabía cocinar. En vano, su madre, doña Clementina, intentó capacitarla para enfrentar los desafíos de la mujer del 1900 porque consideraba que al hombre se lo conquistaba por el estómago. Por eso, mientras preparaba algún plato, solía llamar a su hija: “Vení, Petronita, aprendé. Que cuando te cases, vas a hacerle ricas comidas a tu marido”. Lo único que llegaba a la cocina era la voz de su hija: “Cuando me case, voy a tener cocinera”, respondía la mujer que siempre se consideró la más coqueta entre las cinco hermanas Carrizo.

En 1914, antes de hacer un viaje a Italia, Taboada contrató a un administrador para su campo. Oscar Gandulfo enamoró a Petrona y luego de tres años huyeron a Buenos Aires, donde se casaron. Él fue empleado por el Correo. Ella se dedicó a los trabajos de costura. Una tarde, el marido llegó a su casa con un libro de recetas de cocina, pero no logró que su mujer se interesara. Para paliar la magra economía casera, Oscar debió buscar un segundo empleo. Mejoraron las finanzas del hogar, aunque no por mucho tiempo porque Gandulfo se accidentó y debió abandonar las tareas en el Correo. Fue entonces cuando Petrona Carrizo consideró la posibilidad de

buscarse un trabajo. Lo hizo a pesar de las quejas del marido. A fines de los años veinte, Gandulfo no era el único hombre que pensaba que la mujer debía quedarse en la casa. Sin embargo, después de la Primera Guerra Mundial, esa idea estaba cambiando en todo el mundo; también en la Argentina.

Por el comentario de un amigo de la familia, Petrona se enteró de que la Compañía Primitiva de Gas, de capitales ingleses, estaba tomando mujeres jóvenes para convertirlas en ecónomas. El marido cedió por necesidad. La empresa tenía su sede a cincuenta metros del edificio donde vivía el matrimonio. Sin embargo, Petrona no acudió sola a la cita. Fue con una tía de Oscar porque no estaba bien visto que acudiera a entrevistarse a solas con unos hombres.

La Compañía Primitiva de Gas estaba reacomodándose. Originalmente, como todas las proveedoras de gas, abastecía la iluminación en las calles. Cuando la electricidad reemplazó los faroles de gas, las compañías apuntaron a un nuevo usuario: las casas particulares. Comenzaron con estufas. Luego, estufas que encima tenían hornallas. Por último, horno y hornallas. Así fue como, a través de estas empresas, llegaron al país las cocinas de gas. Pero la venta no avanzaba lo suficiente. Había que convencer a las mujeres de que una cocina a gas era más limpia, económica y efectiva que la que empleaba leña o carbón. Por eso la firma decidió contratar a veinte mujeres e instruir las para que se convirtieran en expertas demostradoras de las ventajas de la cocina de gas.

Petrona tenía un atractivo especial para los empleadores: no sabía cocinar. Como todo el grupo sería instruido sobre el uso del novedoso sistema, eso no era un problema. Pero si conseguían que la simpática santiagueña lograra el milagro de proveer de comida una mesa, sería una magnífica carta de promoción.

De todos modos, la señora de Gandulfo —que era muy ansiosa— intentó iniciarse por su cuenta en el arte culinario. En su casa, tomó el libro de recetas que le había comprado su marido y se largó a preparar un bizcochuelo en la cocina de carbón.

La experiencia fue evocada por Petrona algunos años después:

—Pongo el bizcochuelo y al rato empieza a salir humo. Quedó como un pomo negro. Una cosa horrible.

Tomada de un recetario escrito cuando la joven abandonó su casa de Santiago del Estero, ofrecemos una receta del bizcochuelo.

- 1) Se baten perfectamente seis huevos con un cuarto de kilo de azúcar.*
- 2) Cuando está en su punto se le echa un paquete de fécula de los más chicos.*
- 3) Se bate otro poco y se pone al horno en una asadera untada con manteca.*

La experiencia de la destacada santiagueña nos ofrece esperanzas a todos los que tenemos el talento de comer rico, pero no sabemos qué ha estado pasando antes de tener el plato frente a nosotros.

OceanofPDF.com

LOS PATOS VICCAS

En Montevideo, Jean-Baptiste Casterán, inmigrante de los Altos Pirineos, conoció a Marie Ihistarry, oriunda de los Bajos Pirineos. Se casaron y fueron padres de cuatro hijos: Graciano, Dionisio, Teresa y Víctor. El menor de la familia, nacido en 1883, viajó por el mundo y se afincó en Buenos Aires.

Fue gerente de la petrolera Shell, importó tractores e integró la sociedad que administraba el cabaret El Tabarís. Pero su mayor emprendimiento fue el establecimiento modelo para la cría de patos que levantó en la localidad de Ingeniero Maschwitz (en el norte del Gran Buenos Aires).

Los patos que criaba Víctor Casterán pertenecían a una raza norteamericana y contaban con una ventaja para ser preferidos: eran más corpulentos que los criollos. La marca se impuso. Eran los patos Viccas (palabra creada con las tres primeras letras de su nombre y de su apellido). Sin duda, se trataba de un buen producto. Casterán estaba en todos los detalles para dotar a su compañía con lo mejor. Colocó cámaras frigoríficas de última generación y galpones herméticos. Para sus setenta empleados construyó una enfermería adonde podían concurrir para cualquier consulta y se entregaban los medicamentos necesarios. En el impecable comedor se les permitía darse el lujo de escuchar la radio. Incluso hizo canchas de bochas para que el personal se distendiera.

Las innovaciones eran la especialidad de Casterán. Al borde de la Ruta 9 instaló una casa de comidas donde se podía comer Viccas a la valenciana, estofado Viccas *bourguignon*, *ballotine* de Viccas con jerez, cazuela de Viccas primavera o Viccas a la *bigarade* con naranjas, entre otros manjares.

En las revistas se publicaban recetas. Por ejemplo, los Viccas a la Marengo:

- 1) Limpiar un pato Vicas, cortarlo en trozos, sazonarlo con sal y pimienta y hacerlo dorar en una cacerola con manteca y aceite, agregando una cebolla y un morrón.
- 2) Hacer dorar, agregando una copa de vino blanco, un cucharón de caldo, un atadito de bouquet garni [un ramillete de hierbas].
- 3) Cocinar a punto.
- 4) Cortar 8 papas en forma de canasta acomodándolas en una asadera con una cucharada de manteca y un cucharón de caldo.
- 5) Cocinar en el horno hasta que tomen un lindo color.
- 6) Llenar las canastas con arvejas previamente saltadas. Acomodar en una fuente el pato, rodeándolo de canastas de papas rellenas con arvejas.
- 7) Si se desea se puede acompañar con huevos fritos o poche sobre costrones de pan frito.

Esta receta es de 1944, al igual que la siguiente, donde se explica cómo preparar un “Vicas a la manera de don Víctor”:

Un pato Vicas, 50 gramos de manteca, 50 gramos de crema de leche, 100 gramos de jugo de carne, 100 gramos de tomates frescos, una docena de cebollitas chicas, 150 gramos de zanahorias cortadas en rodajas, una cucharada de harina, un vaso de vino oporto, una cucharadita de azúcar y sal.

- 1) Se corta el Vicas en octavos, salarlos y envolverlos en harina.
- 2) Se coloca al fuego una sartén con 50 gramos de manteca dorándose adentro los trozos del pato Vicas por ambos lados.
- 3) Se le agrega el oporto tapando la sartén.
- 4) Se dejan cocinar a fuego moderado hasta que el vino se reduzca a la mitad.
- 5) Se le añade el tomate pelado y picado.
- 6) Se tapa nuevamente la sartén y déjase cocinar a fuego lento durante 10 minutos.

- 7) Después se le agrega el jugo de la carne dejando en el fuego diez minutos más y está la cocción hecha.
- 8) Se retira el pato Vicas y se deja hervir la salsa un instante más; se agrega la crema de leche y se vierte sobre los trozos del pato.
- 9) Las zanahorias y las cebollitas se cuecen en el horno, con poca manteca, y azúcar, remojándolas un tanto con la salsa.
- 10) El pato se sirve acompañado con esta verdura puesta alrededor de la fuente.

¿Hacía falta ir hasta Maschwitz para comprar los Vicas? No. Los patos se vendían en varios negocios del centro porteño, como el Mercado del Plata y la tienda Harrod's. A fines de 1944 murió Víctor Casterán en su departamento de la avenida del Libertador y Ayacucho, en Recoleta. Descansa en el cementerio del barrio.

En aquella misma década apareció por Playa Grande un musculoso que disfrutaba paseándose por la costa, inflando el pecho y tratando de que nadie se perdiera el resultado de sus incursiones al gimnasio. En el balneario del Golf, un grupo de chicos que se entretenía viendo de qué manera balanceaba las piernas al caminar lo bautizó "patovica".

LAS HAMBURGUESAS Y EL *FOOD-TRUCK*

Cuando Sarmiento cumplía funciones diplomáticas en Estados Unidos (1865-1868), durante la presidencia de Mitre, en el país del norte existía una corriente que proponía el consumo de comida sin cocinar (*raw food*). Se recomendaba comer carne cruda —conducta habitual de otros pueblos— porque, según se decía, era muy buena para quienes tenían problemas digestivos. Eran tiempos en los que las buenas dentaduras brillaban por su ausencia. Para hacer más digerible esa carne sin cocción, se cortaba en pedazos bien pequeños.

Pero poco tiempo después (aún el sanjuanino no había partido para asumir la presidencia de la Nación) una nueva tendencia se manifestó contraria al consumo de carne cruda y proponía cocinarla de manera sencilla, luego de trozarla. Aunque es posterior, rescatamos una receta publicada en 1887, en la Escuela de Cocina de Boston. Esta explica cómo se preparaban los *Raw Beef Sandwiches*:

- 1) *Raspar bien un pequeño trozo de fresca, jugosa y tierna carne cruda.*
- 2) *Sazonar bastante con sal y pimienta.*
- 3) *Extender sobre finas rebanadas de pan, ponerlas juntas, como un sándwich, y cortar en pequeños cuadrados o diamantes.*

La señora Lincoln, promotora de la receta, aclaraba: “Esto a menudo tiente a pacientes que de lo contrario no podrían tomar la carne cruda. Los sándwiches pueden ser más gustosos si se tuestan ligeramente”.

Entre los muchos nombres que recibía este tipo de alimento, nos enfocaremos en los dos que trascendieron. El primero de ellos fue *patty*, originado en Inglaterra a través del francés *pâté*. Es decir, una pasta, una

combinación de alimentos aplastados (en este caso, carne y cebollas). Adivino su pensamiento: los famosos *patys* tomaron su nombre de allí. La otra denominación que perduró en el tiempo fue *Hamburger beefsteak*, y su historia es la siguiente.

En Alemania, más precisamente en los alrededores del puerto de Hamburgo, la producción vacuna ofrecía carne de muy buena calidad. Se hizo costumbre que los marineros rusos la comieran cruda y picada, siguiendo la costumbre de sus antepasados tártaros. Cuando zarpaban, se llevaban esa buena carne, pero le daban una cocción previa para que se preservara. A partir del sistema de los rusos, algunos recetarios europeos asociaron la carne picada con el nombre de “hamburguesa”, además del mencionado *patty*.

Estas denominaciones circulaban sin pena ni gloria en los Estados Unidos hasta la revolucionaria exposición de 1876 en Filadelfia. Revolucionaria en el campo gastronómico. Porque aquella feria para celebrar el centenario de la independencia del país del norte tuvo una amplia cobertura, cientos de miles de visitantes y dos novedades exitosas. Una fue el gran Restaurante Alemán que instaló Philip Lauber, donde podían llegar a atenderse mil doscientos comensales a la vez. Uno de los platos más promocionados fue el *Hamburger beefsteak* grillado y servido al plato que degustaron miles de personas. El nombre con características geográficas sirvió para que los potenciales clientes lo relacionaran con otros alimentos similares: las *Frankfurters* y las *Wieners* (salchichas de Frankfurt y de Viena, respectivamente). Como la calidad de la res de Hamburgo era alta, el nombre para esta carne picada y asada sonó bien.

Esa fue la primera gran novedad de Filadelfia 76. La segunda fue la presentación al gran público la máquina picadora de carne para los hogares. Ya se había inventado en la década de 1840, pero su uso era muy limitado. Ahora que surgían recetas con carne picada y el restaurante alemán había consagrado a la hamburguesa, muchos norteamericanos compraron su picadora de carne. De ahí en más, el consumo de hamburguesas se hizo masivo. Pero siempre al plato. Para que terminara atrapada entre panes faltarían algunos años y una nueva historia.

La industrialización y el auge del transporte hicieron que muchos se alejaran de sus hogares para llevar adelante su actividad laboral. Los operarios de las fábricas comían afuera de sus casas. Pero, por lo general, eso se resolvió mediante sencillos restaurantes que se abrieron cerca de las fábricas. El problema de la comida había sido allanado. Salvo para los que hacían el turno noche. No tenían adónde ir, ya que, por falta de luz natural y de cantidad de clientes, este tipo de negocios cerraba a la tardecita.

El padre de la solución se llamó Walter Scott. En 1852, con once años, debió salir a la calle para vender diarios, frutas y dulces caseros. La ciudad—Providence, en Rhode Island— contaba con tres periódicos. A través de los años, Walter estableció una muy buena relación con los periodistas y pudo conseguir un trabajo en una de las imprentas que, por tratarse de un matutino, funcionaban de noche. En su nuevo trabajo vivió en carne propia la preocupante falta de comida nocturna y convirtió la necesidad en oportunidad. Construyó un carro manual con el que recorría las imprentas de los tres diarios en su horario de descanso. Ofrecía sándwiches de jamón, huevos duros, panes caseros con manteca, frutas y bebidas.

Esos carros empezaban a ser muy útiles incluso para la venta comestible ambulante que se desarrollaba a la luz del día. También estuvieron en la Argentina: en Buenos Aires dieron origen a los carritos de la Costanera. Primero fueron simples carros, como el de Scott, que se instalaban en la zona de Puerto Madero. Más adelante, en la década de 1920, se acercaron a la Costanera sur y por último, en los años cincuenta, recalaron en la rambla de la Costanera norte. Luego, gracias al progreso del negocio y los permisos municipales, pudieron construir enfrente de la rambla y hoy tenemos los célebres carritos de la Costanera que alguna vez fueron tan sencillos como los del inquieto Walter Scott en Rhode Island. Regresemos a su historia.

En 1872, el esforzado emprendedor enfrentó dos inconvenientes. Uno: el poco tiempo de descanso que le impedía cubrir todo el recorrido por las tres imprentas. Dos: la demanda de comida era mayor que el espacio de su carro. Podríamos resumirlo de la siguiente manera: Scott tenía problemas de tiempo y espacio. Para resolver el primero, renunció a la imprenta. En cuanto al espacio, se consiguió un vagón viejo más un caballo sin muchas pretensiones, pero con simpático nombre: “el Paciente Dick”. Acondicionó

el vagoncito, improvisó una cocina en su interior, adaptó las ventanas y creó el primer mostrador con ruedas de la historia. Con su cocina móvil llegaba de noche, se plantaba en la puerta de cada una de las imprentas y proveía a los operarios cuando salían hambrientos.

Ya sin caballos, y adaptados a las nuevas tecnologías, pueden verse estos negocios ambulantes por todas partes, sea en las calles de Nueva York, en un estadio o en la Rural de Palermo. Todos descienden del simple carro que armó Scott y desplazó el Paciente Dick.

En realidad, el propagador del sistema fue un vecino del emprendedor que advirtió las ventajas del negocio y decidió adaptar un vagón más grande, sin que le preocupara mucho a Scott, ya que en el campo de la venta de comestibles a la noche había espacio para todos. Ruel Jones (el vecino) recicló varios vagones y montó su pyme. Después llegaron los imitadores de Jones y, en los últimos años del siglo XIX, las principales ciudades de los Estados Unidos contaban con estos modelos que incorporaron cocinitas de gas.

¿Qué vendían? Las comidas debían ser calientes, pero simples (porque no se contaba con espacio para cocinar) y portables (porque los clientes no disponían de espacio para sentarse). El alimento por excelencia eran las salchichas en pan, las *Frankfurters* que ya hemos mencionado. Y ahí se dio otro simpático paso en la generación del vocabulario. Porque circulaba el rumor de que algunos inescrupulosos mataban perros callejeros para fabricar las salchichas. Mito urbano o no, lo cierto es que los estudiantes de la Universidad de Yale decidieron bautizar al carro de venta *dog-wagon* y luego, al sándwich de salchicha caliente, lo llamaron *hot-dog*.

Los panchos (aunque algunos sostienen que el término nació de la combinación de pan más chorizo, es más probable que surgiera del apodo “Pancho” para los Franciscos, emparentados en la pronunciación con los *Frankfurters*) se aderezaron con mostaza a comienzos de la década de 1890. Y no fue la única novedad. Para ese tiempo, los carros con hornallas a gas incorporaron al menú el sándwich de hamburguesa. Por fin el pan y la hamburguesa se reunieron. En los años veinte el queso se sumó al equipo para formar la *cheeseburger*.

El pancho y el paty entre panes tardaron en llegar a la Argentina. Las salchichas se consumían al plato y existía una variedad bien diferenciada. Estaban las salchichas Oxford, las criollas, las de Viena y las de Frankfurt. Pero su combinación con el pan apenas se daba en recetas específicas, como esta de 1905:

- 1) Pínchense las salchichas con un trinchante o aguja de mechar para impedir que revienten.*
- 2) Luego fríanse hasta que tomen un lindo color dorado y, por lo tanto, estén bien cocidas.*
- 3) Mientras se fríen, los croûtons deberán mantenerse calientes dentro del horno.*
- 4) Córtense unas delicadas rebanadas de pan, si se puede del mismo largo y ancho de las salchichas.*
- 5) Fríanse cuidadosamente en la misma sartén en que se han hecho las salchichas.*
- 6) Arréglense los croûtons en una fuente caliente.*
- 7) Póngase una salchicha sobre cada croûton y en cada extremo de la fuente colóquese un montoncito de papas delicadamente fritas, las cuales se harán de la siguiente manera:*
 - a) Lávense y móndense [quitar la cáscara] tres papas grandes.*
 - b) Córtense en rebanadas muy delgadas.*
 - c) Séquense en un paño limpio y téngase preparada una sartén con manteca o grasa fina.*
 - d) Cuando empieza a elevarse de la sartén un humo azulado, échense tres o cuatro rebanadas a un mismo tiempo y fríanse hasta que se doren.*
 - e) Luego séquense bien sobre un papel blanco especial.*
 - f) Deberán tener muy lindo aspecto y parecer rizadas; si no fuera así, vuélvanse a freír durante uno o dos segundos.*

El pancho arribó a la Argentina, pero no importado de Norteamérica sino de Francia, donde se vendía en las calles bajo el llamativo nombre de

enterrement (entierro), porque la salchicha ahumada quedaba atrapada en el ataúd formado por las dos mitades del pan de pancho.

La hamburguesa, en cambio, demoró mucho más su arribo. Desde comienzos de siglo se comían en el país sándwiches con diversos ingredientes, entre ellos, pollo y pavita. Pero la hamburguesa en sí no existió hasta el comienzo de los años sesenta, cuando Ernesto Lowenstein, José Moché y Luis Bamelue crearon el clásico Paty. La plataforma de despegue de la hamburguesa argentina fue la exposición que se hizo en Recoleta por los 150 años de la Patria.

Eso significa que la hamburguesa, que surgió en los Estados Unidos durante la exposición por el centenario de su independencia, arribó a la Argentina, con cambios notables, durante la expo del sesquicentenario de la Revolución de Mayo.

OceanofPDF.com

PETRONA, LA ESTRELLA DE LA COCINA

La compañía proveedora de gas necesitaba crear conciencia de los beneficios de las modernas cocinas. Por ese motivo, a fines de la década de 1920 contrató a veinte jóvenes mujeres, entre solteras y casadas, para que hicieran demostraciones. Una de ellas, Petrona Carrizo de Gandulfo. Como algunas de sus compañeras, no dominaba el arte culinario. Ni un poco. Por eso, antes de salir al ruedo, las futuras ecónomas necesitaban aprender a preparar algunas comidas. Las chicas fueron instruidas por expertos cocineros. El primer plato que les enseñaron fueron las masitas Corinto. La receta era la siguiente:

- 1) Batir con una cuchara de madera cien gramos de manteca con cien de azúcar molido hasta que esté bien cremosa la preparación.*
- 2) Agregarle, uno por uno, dos huevos enteros y continuar batiendo.*
- 3) Añadirle siete cucharadas colmadas de harina, dos cucharaditas de polvo de levadura y dos cucharadas de pasas de Corinto.*
- 4) Mezclar moviendo suavemente.*
- 5) Colocar en moldecitos chicos, enmantecados y enharinados.*
- 6) Cocinar en horno de temperatura moderada.*

Luego de insistir con porfía, Petrona logró que las masitas Corinto fueran lo que debían ser. Así se hizo cocinera, peleando cada plato como si fuera una batalla. Como vemos, no tenía el talento de saber cocinar, pero sí debemos reconocerle el don de la elocuencia. Hablaba con naturalidad, se entendía lo que decía y caía muy bien a todos por su tonada y buen humor. La Compañía Primitiva del Gas detectó la habilidad de la joven santiagueña y decidió que fuera la cara principal de la difusión. Quedó en el anonimato

el descubridor de la genial señora de Gandulfo. Se merece un reconocimiento porque mejor que ella no iba a encontrar.

La revista *El Hogar* —muy popular en su tiempo, era un semanario con notas de interés general— organizó un ciclo de charlas en las que participaría la “célebre conferencista Petrona Carrizo de Gandulfo”. Nuestra protagonista se sintió algo intimidada por semejante título y acudió a su jefe: “¿Yo voy a dar conferencias o clases de cocina?”. Él respondió: “No se preocupe. Le pusimos que era conferencista para darle más categoría”.

Petrona no estaba sola. La Compañía había seleccionado a otra de las ecónomas para formar la dupla promotora. La tarde que se iniciaron las actividades fueron presentadas por el escritor Josué Quesada ante un auditorio repleto. El erudito brindó un discurso y cedió el micrófono a Petrona, quien había practicado unas palabras; pero las palabras no asomaban, tal vez por los nervios del debut. La otra joven cocinera, solidaria, tomó la posta. Pero una no sabía qué decir y la otra no sabía callar. Nos lo cuenta Petrona: “Empezó a hablar mi compañera. Decía tantas pavadas, que yo le murmuraba: ‘Callate, callate’, y toda la gente se reía. Cuando llegó la parte práctica se nos cortó cinco veces la mayonesa, de la batata que teníamos. Al final se nos habían terminado las yemas y ahí descubrí que con un poquito de agua fría se unen perfectamente bien”.

Fue un éxito. Tres veces por semana se presentaban ante un renovado público para mostrarles de qué manera con una cocina a gas podía prepararse el primer plato, el segundo y el postre, todos a la vez. Fueron perfeccionando la presentación. Para darle más espectacularidad trababan la puerta del horno con una cadena y un candado. Mientras los alimentos se cocinaban, las ecónomas descansaban y subía a escena el Negro Gonzaga, una celebridad en el mundo chef. Era el cocinero del Congreso de la Nación. Preparaba algún plato y se retiraba ovacionado.

Las mujeres concurrían a las demostraciones de las cocinas a gas, pero lo que más les interesaba eran las recetas. Al final de la actividad, se acercaban a la santiagueña para pedirle detalles de la preparación. Petrona iba aún más allá y les daba consejos de vida, como por ejemplo: “Si tienen un marido apático, denle comida con un poco de mostaza”.

La demanda de recetas la llevó a pensar que tenía que escribir un libro y compilar allí todas las preparaciones, además de una serie de consejos. No consiguió entusiasmar a los editores, pero eso no la desanimó. Obtuvo ayuda monetaria de amigos y publicó en 1933 *El libro de doña Petrona*. Los cinco mil ejemplares se vendieron en dos meses. ¿En muchos puestos de venta? No, en el departamento de la autora y en una oficina del centro. Las siguientes ediciones fueron consumiéndose con el mismo ritmo y ahí sí las editoriales se subieron al tren. Gracias a los distribuidores, el libro pudo llegar a todo el país.

En 1936, la revista *Caras y caretas* contrató a la cocinera estrella para que ofreciera dos páginas de recetas todas las semanas. Su espacio se llamó: “El arte de cocinar”. Las emisoras de radio se la disputaron. Hacía microprogramas de quince minutos siempre enseñando la preparación de platos y esos secretos que debe conocer quien quiere lograr buenos resultados entre ollas y sartenes. En 1952 la televisión llegó a la Argentina y Petrona llegó a la televisión. Conducía *Jueves hogareños*, un programa que salía en vivo desde los estudios de Canal 7, en el Palais de Glace, en Recoleta. Allí contaba con la ayuda de Juanita Bordoy, a quien conoció en casa de amigos y contrató como asistente.

Su consagración llegó en 1960. Fue en Canal 13, en el programa *Buenas tardes, mucho gusto*. Andrea Matallana, la biógrafa de la célebre dama, contó que al principio ocupaba quince minutos, más adelante pasó a contar con el doble de tiempo y finalmente acaparó casi toda la hora del programa de los viernes.

Su libro siguió vendiéndose por siempre. Durante años fue regalo obligatorio para las recién casadas: se convirtió en un complemento del anillo de bodas. *El libro de doña Petrona* llegó a disputarle al *Martín Fierro* de José Hernández el galardón de ser la obra argentina más vendida en la historia editorial del país. Su nombre se convirtió en una marca. A tal punto que, luego de enviudar y volver a casarse, mantuvo el “C. de Gandulfo”, sin que su segundo marido, de quien también enviudó, se preocupara por ello.

La mujer que se inventó a sí misma, que aprendió a cocinar a fuerza de ensayo y error, y se convirtió en fiel compañera de millones de argentinas

(murió en 1992) repetía siempre una frase: “Sin buena cocina, no hay un hogar feliz”.

OceanofPDF.com

CHORIPÁN: HASTA LA COSTANERA, SIEMPRE

El noviazgo del chorizo y el pan tuvo lugar en los puertos de Buenos Aires y Rosario, pero el matrimonio se concretó en la ciudad de Córdoba. Fue un noviazgo bastante largo. Desde comienzos del siglo XX se vendía a los portuarios: antes de que Puerto Madero ofreciera su notable variedad gastronómica, el “chorizo al pan” (ese era su nombre) dominaba el territorio. De allí pasó a la Costanera sur, donde alimentó a los obreros de la construcción que levantaron magníficos restaurantes en la zona, como por ejemplo, la cervecería Munich.

Alrededor de 1920 se consumía en el kiosco en medio del Muelle de Pescadores de la Costanera norte, donde la clientela habitual lo adoptó de inmediato. Su nombre en aquel tiempo era “chorizo en sándwich a la criolla”. Un par de precarios carritos ubicados en la rambla se convirtieron en proveedores de los que pescaban afuera del muelle. Asimismo, lo comían los burreros del Hipódromo de Palermo. Para ellos era en combo: chorizo en pan francés más chop de cerveza por \$ 0,20, precio de 1929 (valor aproximado de un litro de nafta). En los años cuarenta llegaron al microcentro: el chorizo al pan, con opcional de chimichurri, era la opción ideal para oficinistas apurados a la hora del almuerzo.

Mientras en Buenos Aires se desarrollaba con lentitud, en Rosario mantenía su vigencia en los carritos que atendían a los trabajadores portuarios. ¿Cuándo dejó de ser chorizo al pan y se convirtió en choripán? Fue a fines de los años cincuenta, en la ciudad de Córdoba.

Los viernes, sábados y domingos se instalaban carritos en el Parque Sarmiento cordobés. Vendían unos chorizos artesanales que atrajeron

primero a los jóvenes estudiantes y en segundo término a las familias. Los preparaban así:

- 1) Calentaban carne de cerdo y de vaca adobada, con un poco de vinagre, ajo bien picado y ají.*
- 2) Una vez cocidos, amasaban la carne y luego la embutían en una tripa larga que iban fraccionando para hacer los chorizos, más grandes que los actuales.*
- 3) Abierto en forma de mariposa, pasaba a la parrilla, que también se aprovechaba para darle un toque de calor al pan francés.*

Los carritos anunciaban su producto con carteles que decían “Choripán”. La clientela se dividía en dos grupos. Por un lado, los que compraban para llevar y los comían en familia, en sus casas. Por el otro, los que lo consumían en el parque. En este caso, acompañaban con gaseosas (Bidú Cola y Naranja Fanta), mientras que en los hogares solían maridarlos con una dulce y refrescante sangría. En cuanto a los aderezos, los cordobeses usaban mostaza. La mayonesa y el chimichurri no figuraban entre las alternativas. Hay que tener en cuenta que el chorizo ya era picante, por eso se podía prescindir del chimichurri.

El choripán cordobés se multiplicó por todo el país. Colaboró con su éxito el hecho de que fuera una comida rápida. Sobre este punto puede dar fe la Cancillería argentina.

En 1959, visitó Buenos Aires el líder cubano Fidel Castro, quien se alojó en el exclusivo Alvear Palace Hotel del barrio de la Recoleta. La nutrida agenda que compartía con su anfitrión, el presidente Frondizi, le daba poco margen de acción. Una mañana se retrasaron, poniendo en riesgo la puntualidad en las actividades de la tarde. El ministro de Relaciones Exteriores de la Argentina, Carlos Florit, excelente caballero y puntilloso observador del protocolo, advirtió que la solución era suspender un almuerzo en el hotel. Pero Castro tenía hambre. Entonces, el canciller lo subió a su auto y lo llevó a los precarios carritos de la rambla de la Costanera. ¿Menú del día? Choripanes. La cara de Castro lo decía todo:

estaba saboreando un manjar exquisito. Florit no se quedó atrás. Acto seguido, ambos marcharon a continuar con la agenda y el protocolo.

OceanofPDF.com

LEGUISAMO, BALCARCE Y ROGEL

En el sabroso territorio de la repostería autóctona se distinguen tres platos muy tentadores que comparten un ingrediente esencial para conformar al paladar argentino: dulce de leche. El trío lo conforman la torta Leguisamo, el postre Balcarce y el Rogel. Acerca de la primera torta, nadie discute su receta: con apenas algunas diferencias, hay acuerdo acerca de su preparación y también sobre la figura a quien rinde homenaje, el jockey uruguayo Irineo Leguisamo. Hasta ahí, todos de acuerdo. El problema se plantea a la hora de definir su origen. Dos tradicionales confiterías porteñas se disputan el honor de haber sido la cuna de la célebre torta o *gateau*, como se decía en los años veinte: la Del Molino y Las Violetas.

La primera versión sostiene que Carlos Gardel, amigazo del eximio jinete y conocedor de su debilidad por los dulces, le pidió a Cayetano Brenna, el dueño de la Confitería del Molino, que inventara un postre para su casi hermano.

La otra historia descarta al cantor y se traslada por la avenida Rivadavia, desde la confitería de Brenna, unas veinte cuadras hasta Las Violetas. Esta versión asegura que fue un obsequio del maestro pastelero al asiduo cliente Leguisamo. En este caso también fue determinante la pasión dulcera del jockey. Lamentablemente, el jinete uruguayo no ofreció detalles en su autobiografía para que podamos ajustar la historia.

Un jockey debe estar liviano. Por eso, por más que se sintiera atraído por los dulces, el hombre siempre mantuvo una conducta. Aunque, según parece, su comida era abundante. En 1943, cuando tenía 40 años, un periodista de *La buena mesa* concurrió a su casa, ubicada cerca del Hipódromo de Palermo, para observarlo almorzar y contárselo a los lectores. ¿Qué comió? Primer plato: ensalada de lechuga sazonada con

aceite y limón. Segundo: churrasco de lomo jugoso. Tercero: un filet de pejerrey Gran Paraná (que significa bañado en una crema con ajo, perejil, manteca y sal). Vino tinto para la carne roja y blanco para el pejerrey. Postre: un par de frutas. Café y coñac. Damos fe de que la dieta le funcionaba: en 1944 tuvo su mejor temporada, ganó 144 carreras. Suponemos que algunas veces se habrá dado permisos y comido la torta que contaba con gran cantidad de calorías y llevaba su nombre. Su preparación era la siguiente:

- 1) Encima de la plancha de hojaldre se coloca la crema de manteca.*
- 2) Luego se agregan los bastones de merengue.*
- 3) Toda la preparación se unta con abundante dulce de leche.*
- 4) Después deben esparcirse las castañas picadas y bañadas en almíbar.*
- 5) El próximo paso consiste en tapar todo el contenido con una plancha de genoise (bizcocho de masa batida) o pionono que debe ser untado con la crema de manteca.*

Y el Leguisamo ya está listo para ser devorado.

Nuestra segunda historia tiene como protagonista a Guillermo Talou, oriundo de Balcarce, ciudad donde atendía la Confitería París en la década de 1950. Estaba ubicada frente al cine Moderno —en la calle 18, entre 17 y 19— y se volvió popular por la especialidad de la casa: el postre Imperial Ruso. La base de bizcochuelo que elaboraba el maestro pastelero Oscar Sánchez siguiendo las instrucciones de Talou se cubría con crema chantilly, pasta de almendras, merengue, nueces, praliné, marrón glacé y vainilla en polvo, todo acompañando al infaltable dulce de leche. El toque artístico lo daban el azúcar impalpable (por encima) y el coco rallado (en su costado circular).

Los domingos se formaba una fila de clientes que compraban el Imperial Ruso en la París. Dado el éxito, Talou resolvió que el postre debía traspasar las fronteras de Balcarce. Lo llevó a Mar del Plata y fue proveedor de confiterías, entre ellas, Il Vero Napoli. Los mozos lo llamaban postre de Balcarce o Balcarce, directamente, desplazando la denominación original.

Por cuestiones íntimas y personales, Talou cerró la confitería, dejó su casa y se mudó a Mar del Plata en 1958. Allí vendió la marca a Domingo Dondero, quien se convirtió en el nuevo dueño del postre Balcarce y salió al mercado, dispuesto a competir con Havanna, nacida en 1948.

Pasados doce años, Talou regresó a Balcarce y se asoció con Rogelio Adobatti (dieron vida a la confitería Postres y Alfajores Talou, que luego se convertiría en Comoantes). Los socios convocaron al maestro pastelero Oscar Sánchez, que había estado en la París, y de esta manera el postre de Talou regresó a su terruño, aunque, por cuestiones comerciales, la denominación Postre Balcarce quedó en Mar del Plata.

Desde 2004 se celebra la Fiesta del Postre de Balcarce en la ciudad homónima. A partir de 2013 se denomina Fiesta Nacional del Postre de Balcarce.

El tercer fragmento de este capítulo le corresponde al Rogel. En la década de 1950, en la zona de Las Cañitas, una familia se hizo conocida en el vecindario por la venta de tortas que hacía en su casa. Las preparaba una señora llamada Rogelia y ella misma las vendía con su marido en el garaje del hogar, en Santos Dumont (hoy República de Eslovenia) y Luis María Campos, frente al Regimiento de Granaderos a Caballo. El matrimonio resolvió que la torta, hecha con una masa gorda y un dulce de leche muy líquido, se llamara Rogel, en honor a la hacedora. La publicidad corría de boca en boca y daba sus frutos. Mejoraron las ventas. Esto permitió que la sociedad conyugal y comercial consiguiera los aparatos de cocina necesarios para producir más y mejor. En los años cincuenta, el Rogel de Rogelia era un postre con buena demanda, siempre en un círculo cerrado. En realidad, no llegaba al ámbito comercial, el de los restaurantes y confiterías, porque al cortarse la torta se desintegraba por su dulce de leche líquido. Podía deshacerse en las casas particulares, pero no parecía ser un plato adecuado para el comercio gastronómico.

Mientras el Rogel conquistaba paladares en Las Cañitas, una pareja de Recoleta abandonaba La Cárcel con el entusiasmo a flor de piel. Era el año 1962 y se presentaba ante ellos una nueva perspectiva, un cambio trascendental en sus vidas. Esa noche, Ricardo y Charo Balbiani —vivían en Callao y Vicente López— habían ido a comer las exquisitas empanadas

que preparaban en La Cárcel (Quintana y Ayacucho, también en Recoleta). La economía familiar tambaleaba y Mauricio Audáis, dueño del negocio, le propuso a Charo que preparara alfajores, no los de kiosco sino los tamaño torta, para vender a los parroquianos. De inmediato, los Balbiani pusieron manos a la obra y crearon un postre a partir de una receta holandesa que les proveyó una amiga. Eso sí, le hicieron una modificación fundamental: cambiaron el relleno. En vez de dulce de frutas, recubrieron las ocho capas de masa (sí, ocho) con dulce de leche. Aparecieron nuevos clientes, entre ellos las sucursales de El Ceibal, especialista en empanadas como La Cárcel.

Abandonamos Recoleta y regresamos a Las Cañitas, con una mala noticia: murió Rogelia. Y con ella, su torta. El marido resolvió deshacerse de los útiles y elementos que había utilizado la finada. Enterado, Balbiani corrió a verlo. No le interesaban la amasadora, la mezcladora y los demás utensilios. Su principal objetivo era quedarse con la bienquerida marca Rogel.

La respuesta fue ideal. El viudo de Rogelia le propuso venderle todos los implementos y le regalaba la marca. Cerraron trato. A partir de allí, la receta holandesa con dulce de leche espeso (distinta de la que preparaban en Las Cañitas) pasó a llamarse Rogel. ¿Era una marca? No, simplemente era un nombre de fantasía. Balbiani lo registró. El éxito del nuevo y definitivo Rogel se multiplicó por Buenos Aires y alrededores. Les vendían a los hipódromos, a los carritos de la Costanera, a las confiterías. Salían a la mañana, cargando tachos de aluminio que podían transportar cinco rogeles y hacían el reparto, ¡en colectivo! Algunos pasajeros se quejaban por la molestia y las roturas de medias de nylon que causaban con los tachos en el transporte público.

A pesar de los esfuerzos de Ricardo Balbiani por preservar el nombre para su producto, la torta, en todas sus variantes, desde aquella de 1962 hasta las actuales, se llama de esa manera: Rogel.

Es argentinísima. Pero aún más de lo que se supone. Porque tuvo un claro antecedente en el siglo XIX. De aquel tiempo es una receta que escribió Petrona Arias, nacida el 19 de enero de 1823 y casada con

Guillermo Fermín White en 1841. Petrona dejó testimonio de la preparación de un postre que en su tiempo era conocido como Torta Argentina:

- 1) Se preparan moldes de lata del tamaño de un plato grande y con un alambre en torno al borde y en forma de vivo o ribete. Igualmente se aprontan una libra de azúcar, bien molida; una libra de harina de trigo, una de mantequilla bien fresca; una docena de huevos.*
- 2) Se baten los doce huevos, reservando tres claras.*
- 3) Se baten bien las doce yemas y nueve claras con la mantequilla, y ya batidas, se les va agregando, cucharada a cucharada, la harina, después de bien pasada por un tamiz; en seguida se le añade el azúcar.*
- 4) Todo esto junto, se bate hasta que haya quedado una masa suave y blanda. Se le echan unas gotas de esencia de limón.*
- 5) Se untan las latas o moldes con mantequilla (ligeramente), y se cubren con una capa de masa muy delgadita, tanto, que las llamaremos “hostias”.*
- 6) Se entran en un horno fuerte, que las cuece momentáneamente.*
- 7) Ya cocidas, se vuelcan sobre una mesa los moldes para que salgan intactas las hostias. Estos moldes deben ser doce, siendo doce las capas de masa que lleva la torta. Por tanto, vuélquense once moldes; extrayendo las hostias, y déjese el duodécimo para la base.*
- 8) Sobre la hostia de este molde, extiéndase una capa de dulce de leche, y sobre ésta una hostia. Sobre ella otra capa de dulce de leche y otra hostia. Así, alternativamente, hasta las doce hojas que completan la torta, que terminará con una hostia.*
- 9) Bátanse, en punto de merengue, tres claras de huevo con media libra de azúcar en polvo.*
- 10) Báñese con este batido la torta y éntrese al horno, tibio, para secar el baño.*

Según vemos, Petrona, Rogelia y los Balbiani anduvieron dando vueltas sobre la misma idea. Con cuatro, ocho y doce capas de dulce de leche, la torta de cada uno aportó al producto final. ¿Cómo es el Rogel clásico que

comemos los argentinos? Como el de Balbiani, un digno descendiente de la Torta Argentina del siglo XIX, pero con el nombre que le puso Rogelia.

OceanofPDF.com

EL CHIVITO SALVADOR

Los mendocinos, más precisamente los habitantes de la zona de Malargüe, vecina de Las Leñas, fueron los precursores en la promoción del afamado chivito. Asaban al fuego lento la tierna carne del cabrito que, tanto a conocidos como extraños, resultaba delicioso. El manjar solía acompañarse de pan criollo y, por cuestiones de comodidad, en los años cuarenta se consumía como un sándwich. Con el tiempo fueron sumándose ingredientes: tomate, lechuga, huevo y mayonesa.

Una mujer, proveniente de la zona cuyana o de Chile, tuvo la oportunidad de degustar un sándwich de chivito, en territorio argentino, durante un viaje a la ciudad balnearia que estaba poniéndose de moda: Punta del Este.

Se desconoce el trayecto, pero sabemos que llegó de madrugada a la ciudad uruguaya y partió en busca de un lugar donde comer. Si esto hubiera ocurrido en el 2000, no habría tenido ningún problema. Pero en la década del cuarenta encontrar un bar abierto en Punta del Este era tan complicado como hallar una aguja en el pajar. Para colmo, la ciudad había sufrido un apagón durante algunas horas. Pero apareció la aguja, nomás. Se trataba de El Mejillón, un bar que se encontraba sobre la Mansa, más cerca de Punta Ballena, es decir, de la casa de Páez Vilaró (no relacionado con el Mejillón de la calle Gorlero). Justamente, el dueño, Antonio Carbonaro, había decidido emprender el negocio de un bar abierto las veinticuatro horas, al advertir que había muchos turistas deambulando por la noche, luego de asistir a los casinos Nogaró y Míguez.

La señora famélica fue a parar a El Mejillón, que, por culpa del apagón previo, no tenía clientes ni la cocina en acción. Carbonaro se acercó a la mesa y la mujer le contó que en el viaje había comido chivito y le consultó

si ellos preparaban ese delicioso sándwich. El dueño, lejos de decirle “eso no tenemos”, le anunció que buscaría cocinarle algo similar.

Fue a la cocina y puso manos a la obra. “Le preparamos un pan tostado con manteca, le agregamos una feta de jamón y un churrasquito jugoso”. Convencido de que con ese plato saldría del apuro, corrió a servirlo a la clienta. ¿Qué pasó? Nos lo cuenta el mismo Carbonaro: “La mujer quedó encantada”.

Ni lerdo ni perezoso, el dueño de El Mejillón adoptó este plato que bautizó “chivito”. El éxito fue inmediato. Hoy, el chivito uruguayo es un clásico de la gastronomía del país vecino. Aunque la carne del chivito brille por su ausencia.

OceanofPDF.com

OROZUZ, EL CHUPETÍN NATURAL

En el mundo de las golosinas, el palo dulce ha tenido un lugar destacado. Se trata de una leguminosa que crece como maleza cerca de las riberas y en su tallo surge un polvillo dulce que se convertía en pasta para darle diversas aplicaciones. Pero también era habitual, tanto en la Edad Media como en tiempos de nuestros tatarabuelos, que los chicos lo emplearan como chupetín.

Ha ido recibiendo distintas denominaciones. Además de “palo dulce” fue llamado “palo duz”, “raíz dulce”, “regaliz”, “orozuz” y “uruzú”. Entre sus propiedades homeopáticas había una muy requerida: se utilizaba para atenuar los mareos en las navegaciones. También fue eficiente para eliminar la tos y malestares pectorales.

En la década de 1900 se vendía en farmacias y era muy apreciado por los chicos: remedios con ese rico sabor bien valían la pena. En la industria de las bebidas y los alimentos, el orozuz ha sido protagonista. Tanto el Fernet Branca como la cerveza Guinness (los argentinos vienen tomando ambos desde finales del siglo XIX) contienen orozuz o regaliz. En cuanto a las golosinas, cuando los chicles Adams llegaron a la Argentina en 1919 (presentados en paquetes de cinco tabletas), uno de sus cuatro sabores, el Adams Black Jack, era orozuz.

Las generaciones posteriores conocieron el regaliz porque un inmigrante asturiano, Rufino Meana, instaló una fábrica en el barrio porteño de Chacarita, donde creó los populares caramelos $\frac{1}{2}$ hora, que contenían en su fórmula este particular ingrediente.

En la década de 1920, es decir, antes de que nacieran estos caramelos, era muy habitual que los chicos consumieran pasta de orozuz en tabletas o pastillas (palabra que por supuesto deriva de “pasta”). En 1928 Dante

Quinterno tenía 18 años. Era un buen contador de historias, aunque flojo dibujante, falencia que fue corrigiendo a fuerza de estudio. Trabajaba en el diario *Crítica* y creó un personaje bonachón, cándido y bien intencionado. Era el último de los tehuelches y se llamaba Curugua-Curiguagüigua. Pero el editor, Carlos Muzio Sáenz Peña, le pidió que le cambiara el nombre y le pusiera algo más pegadizo y criollo, como la pasta de oruzuz. En realidad, el palo dulce está lejos de ser un producto autóctono: como dijimos, ya se conocía en la Europa medieval. Sin embargo, la popular pasta de orozuz sirvió de inspiración y el cacique tehuelche pasó a llamarse “Patoruzú”.

OceanofPDF.com

AGRADECIMIENTOS

A Silvia, amor, gracias por tu colaboración constante e infinita paciencia. A Sofía Balmaceda, por tu eficiente tarea de organizar toda la bibliografía. A Pancho Balmaceda, por tu búsqueda en archivos y asistencia permanente. A Débora Bermúdez e Ignacio David, mis indispensables colaboradores.

A Bernardo Lozier Almazán, Enrique Mayochi y Olga Fernández Latour de Botas, siempre dispuestos a ofrecer su valiosa ayuda.

A Oscar Andreani por permitirme incorporar textos que escribí para su compañía.

A Iván Tiscornia por su talento para ilustrar la tapa.

A Ernesto Romano, Ricardo Balbiani, Juan María Veniard, Héctor Pandolfi y Alfonso B. Martínez por brindarme sus conocimientos y su tiempo.

A Facundo Jaramillo, Fito Barragán, Lucía Prat Gay y Mariano Medina por facilitarme el acceso a información de gran utilidad.

A María Podestá, Silvia Paz, Raúl Ernesto Cossio, Álvaro Ulloa, Teresa Molinas, Nelly González Freitag, Laura Lagard, Paula Salvarredi, Candelaria Durruty, Raúl Palotti, Viviana Helms y Lorena Castrillon por ofrecerme datos muy necesarios.

A Alicia Mabel Gralia, Sebastián Freigeiro, Leticia Dobrecky, Jorge Hevia, Soledad Ludueña y Norberto Sola por acercarme buenos documentos de los archivos.

Al personal del Archivo General de la Nación, del Archivo de *La Voz del Interior*, del Museo Histórico Provincial de Santa Fe, de la Quinta Los Ombúes, de la Biblioteca del Ministerio de Agroindustria de la Nación y de la Biblioteca Circe.

OceanofPDF.com

BIBLIOGRAFÍA PRINCIPAL

Colección del diario *La Nación* y de las revistas *Todo es Historia* y *Caras y caretas*.

Albirzú, Mónica: *Miguel Brascó: Creo que soy un poeta más que ninguna otra cosa*. Buenos Aires, Capital Intelectual, 2008.

Allende, Isabel: *Afrodita. Cuentos, recetas y otros afrodisíacos*. Buenos Aires, Debolsillo, 2009.

Al-Tugibi, Ibn Razin: *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*. Gijón, Ediciones Trea, 2007.

Archbold, Rick y McCauley, Dana: *Last Dinner on the Titanic: Menus and Recipes from the Legendary Liner*. Toronto, Hyperion, 1997.

Artusi, Pellegrino: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Milán, Garzanti-Vallardi, 1978.

Arzáns de Orsúa y Vela, Bartolomé: *Relatos de la Villa Imperial de Potosí*. La Paz, Plural editores, 2009.

Ávila, Hebe Luz: *Léxico de los dulces caseros en la Argentina*. Buenos Aires, Academia Argentina de Letras, 2011.

Azzi, María Susana y de Titto, Ricardo: *Pioneros de la industria argentina*. Buenos Aires, El Ateneo, 2008.

Battolla, Octavio C.: *La sociedad de antaño*. Buenos Aires, Emecé, 2000.

Benavento, Teófila: *La perfecta cocinera argentina*. Buenos Aires, Casa Editora de Jacobo Peuser, 1911.

Boreth, Craig: *The Hemingway Cookbook*. Chicago, Chicago Review Press, 1998.

Bossio, Jorge A.: *Historia de las pulperías*. Buenos Aires, Plus Ultra, 1972.

- Brascó, Miguel: *Pasarla bien: Restaurantes*. Buenos Aires, Sudamericana, 2006.
- Breteuil, Julio: *El cocinero europeo*. París, Librería de Garnier Hermanos, 1880.
- Bullrich, Silvina: *Mis memorias*. Buenos Aires, Emecé, 1980.
- Bustillo, Exequiel: *El despertar de Bariloche*. Buenos Aires, Casa Pardo, 1971.
- Carreño, Virginia: *Estancias y estancieros*. Buenos Aires, Goncourt, 1968.
- Carrizo de Gandulfo, Petrona: *El libro de Doña Petrona (43ª edición)*. Buenos Aires, s/e, s/f.
- Castelli, Roberto Carlos y Bonvissuto, Vicente: *Jorge Newbery y el legado de su genio luminoso*. Buenos Aires, Círculo de Suboficiales de las Fuerzas Armadas, 1988.
- Castle Books: *Bringing Home the Bacon & Cutting the Mustard*. Nueva Jersey, 2002.
- Child, Julia y Beck, Simone: *El arte de la cocina francesa 2*. Buenos Aires, Debate, 2014.
- Child, Julia; Bertholle, Louise y Beck, Simone: *El arte de la cocina francesa*. Buenos Aires, Debate, 2014.
- Cinco años en Buenos Aires: 1820-1825*, por un inglés. Buenos Aires, Solar/Hachette, 1962.
- Concolorcorvo: *El lazarillo de ciegos caminantes*. Buenos Aires, Emecé, 1997.
- Corcuera, Mikel: *Las mejores recetas de la historia*. Bilbao, Baintet, 2010.
- Cornaglia, Miguel Ángel: *Bariloche: Su pasado y su gente*. Buenos Aires, Plus Ultra, 1996.
- Cortés, Elisa [et al.]: *Gastronomía y turismo: Historia detrás de las recetas*, coordinado por Regina Schlüter. Buenos Aires, Centro de Investigación y Estudios Turísticos, 2004.
- Cosman, Madeleine Pelner: *Fabulous Feasts: Medieval Cookery and Ceremony*. Nueva York, George Braziller, 1976.
- Cruz Cruz, Juan: *Dietética medieval*. Huesca, La Val de Onsera, 1997.
- D. Coe, Sophie y D. Coe, Michael: *The True History of Chocolate*. Londres, Thames & Hudson, 2007.

- Dalby, Andrew: *Cheese: A Global History*. Londres, Reaktion Books, 2009.
- Davis, Kevin: *Look What Came from Germany*. Danbury, Franklin Watts, 1999.
- Delgado, Carlos: *Comer en Madrid*. Madrid, Penthalon, 1981.
- Depalma, Donato A.: *La pediatría en las culturas aborígenes argentinas*. Buenos Aires, Sociedad Argentina de Pediatría, 1982.
- Diane Holloway: *Authors' Famous Recipes and Reflections on Food*. Lexington, iUniverse, 2012.
- Díaz Simón, Ángeles: *Recetas con historia*. Barcelona, Ariel, 2011.
- Dickie, John: *Delizia! La historia épica de la comida italiana*. Buenos Aires, Debate, 2014.
- Douville, Jean-Baptiste: *Viajes a Buenos Aires: 1826 y 1831*. Buenos Aires, Emecé, 1984.
- Dumas, Alejandro: *Diccionario de cocina*. Madrid, Gadir, 2011.
- Ediciones de la Flor: *Almanaque político y de comercio de la ciudad de Buenos Ayres para el año de 1826*. Buenos Aires, 1968.
- Ego Ducrot, Víctor: *Los sabores de la historia*. Buenos Aires, Norma, 2000.
- Ego Ducrot, Víctor: *Los sabores de la patria*. Buenos Aires, Norma, 2009.
- Fernández Beyro, Roberto: *Los platos de mi mesa*. Buenos Aires, Emecé, 1986.
- Fernández Cabrera, Jordi: *Los enigmas de las plantas*. Buenos Aires, Olmo Ediciones, 2012.
- Fernández Duro, Cesáreo y López Castanier, Miguel: *La cocina del Quijote*. Madrid, Rey Lear, 2007.
- Fernández Latour de Botas, Olga: *Léxico del pan*. Buenos Aires, Academia Argentina de Letras, 2007.
- Ferreira, María del Carmen: *Memorias de una sociedad criolla: El diario de Ramón Gil Navarro, 1845-1856*. Buenos Aires, Academia Argentina de la Historia, 2005.
- Finkelstein, Oscar: *Según pasan los platos*. Buenos Aires, Ediciones B, 2011.
- Flandrin, Jean-Louis y Montanari, Massimo: *Historia de la alimentación*. Gijón, Ediciones Trea, 2011.

- García Curado, Anselmo J.: *Chocolate: Oro líquido*. Barcelona, Zendrera Zariquiey, 1996.
- García, Mariano y Dimópulos, Mariana: *Escritos sobre la mesa*. Buenos Aires, Adriana Hidalgo, 2014.
- Gavio Apicio, Marco: *El arte de la cocina: Recetas de la Roma Imperial*. Barcelona, Comunicación y Publicaciones, 2007.
- González Arrili, Bernardo: *Ayer no más*. Buenos Aires, Academia Argentina de Letras, 1983.
- González Arrili, Bernardo: *Calle Corrientes entre Esmeralda y Suipacha (Comienzos del siglo XX)*. Buenos Aires, Guillermo Kraft LTDA, 1952.
- Gorriti, Juana Manuela: *Cocina ecléctica 1890*. Salta, Mundo Gráfico Salta Editorial, 2014.
- Gutiérrez, Eduardo: *La muerte de Buenos Aires (Epopeya de 1880)*. Buenos Aires, Hachette, 1959.
- Head, F. B.: *Las Pampas y los Andes*. Buenos Aires, Hyspamérica, 1986.
- Helstosky, Carol: *Pizza: A Global History*. Londres, Reaktion Books, 2013.
- Herbst, Sharon Tyler y Herbst, Ron: *The New Food Lover's Companion*. Nueva York, Barron's, 2013.
- Hillman, James y Boer, Charles: *Las recetas del Dr. Sigmund Freud*. Barcelona, Gedisa, 2011.
- Historia del helado artesanal*, coordinado por Lucía Perl, edición literaria a cargo de Diego Marquis. Buenos Aires, Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines, 2011.
- Holland, Mina: *El atlas comestible*. Buenos Aires, Roca Editorial, 2015.
- Huberman, Silvio: *Los pasajeros del Weser*. Buenos Aires, Sudamericana, 2014.
- Hudson, Guillermo Enrique: *Allá lejos y hace tiempo*. Buenos Aires, Emecé Editores, 1999.
- Jaimes Repide, Julio B.: *Paseos evocativos por el viejo Buenos Aires*. Buenos Aires, Peuser, 1936.
- Kermoal, Jacques y Bartolomei, Martine: *La mafia se sienta a la mesa*. Barcelona, Tusquets, 2008.
- Laden, Alice: *The George Bernard Shaw Vegetarian Cook Book*. Londres, Pan Books Ltd, 1974.

- Laurioux, Bruno: *Manger au Moyen Âge*. París, Pluriel, 2013.
- Loren, Sophia: *Yo, en la cocina*. Barcelona, Noguer, 1971.
- Lugo, Isabel: *En la mesa del César*. Barcelona, Viena Ediciones, 2010.
- Mansilla, Lucio V.: *Entre-nos: Causeries del jueves*. Buenos Aires, Hachette, 1963.
- Manual de la criada económica y de las madres de familia que desean enseñar a sus hijas lo necesario para el gobierno de su casa*, compilado por Roberto L. Elissalde. Córdoba, Buena Vista Editores, 2010.
- Marco Polo: *Libro de las maravillas del mundo*. Madrid, Ediciones Cátedra, 2008.
- Marta (seudónimo de Mercedes Cullen de Aldao): *Cocina criolla*. Santa Fe, s/e, 1914.
- Martínez, Francisco: *Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conservería*. Valladolid, Maxtor, 2006.
- Mastellone, Pascual: *El mundo de la leche*. Buenos Aires, 2000.
- Mayo, Carlos A. [et al.]: *Pulperos y pulperías de Buenos Aires (1740-1830)*. Buenos Aires, Biblos, 2000.
- Mayochi, Enrique Mario: *Memoria de otros días de Buenos Aires*. Buenos Aires, Junta de Estudios Históricos de Belgrano, 2010.
- McGee, Harold: *La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*. Barcelona, Debate, 2014.
- Millo Casas, Lorenzo: *Gastronomía: Manual y guía para uso de yuppies y ejecutivos perplejos o incautos*. Madrid, Pirámide, 1990.
- Molinari, José Luis: *La “Real Fábrica de Pastillas” de los hermanos Liniers*. Buenos Aires, José Maggiolo, 1959.
- Nalé Roxlo, Conrado: *Borrador de memorias*. Buenos Aires, Plus Ultra, 1978.
- Nicolau, Juan Carlos: *Antecedentes para la historia de la industria argentina*. Buenos Aires, Lumen, 1968.
- Nola, Ruperto de: *Libro de guisados, manjares y potajes*. Edición facsimilar de 1529, Valencia, Librerías París-Valencia, 1997.
- Novísimo diccionario-manual del arte de cocina*, escrito por un antiguo discípulo de Brillat-Savarin. Barcelona, Librería de Estévan Pujal Editor, 1854.

- Osés, María Antonia: *Léxico de la carne*. Buenos Aires, Academia Argentina de Letras, 2007.
- Pacheco, Carlos: *Inventos uruguayos*. Montevideo, Fin de Siglo, 2011.
- Penchansky, Malele: *Historias de sobremesa: Crónicas gourmet con una inquietante filosofía de señoras*. Buenos Aires, Marea, 2005.
- Pérez Samper, María de los Ángeles: *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*. Gijón, Ediciones Trea, 2011.
- Pollan, Michael: *Cocinar. Una historia natural de la transformación*. Buenos Aires, Debate, 2014.
- Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico: *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Buenos Aires, Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, 2002.
- Queyrat, Enrique: *Los buenos quesos argentinos*. Buenos Aires, Hachette, 1978.
- Rambourg, Patrick: *Historia de la cocina y la gastronomía francesa*. Buenos Aires, Claridad, 2011.
- Remedi, Fernando J.: *Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres*. Córdoba, Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, 2006.
- Requeni, Antonio: *Cronicón de las peñas de Buenos Aires*. Buenos Aires, Fundación Banco de Boston, 1984.
- Rezzónico, Carlos A.: *Antiguas quintas porteñas*. Buenos Aires, s/e, 1996.
- Rígoli, Joe: *El café de los presidentes*. Buenos Aires, Vinciguerra, 1996.
- Rojas Mayer, Elena y Kagüer, Irina: *Léxico de la caña de azúcar*. Buenos Aires, Academia Argentina de Letras, 2008.
- Rosales, Gerónimo: *Catón cristiano y catecismo de la doctrina cristiana para el uso de las escuelas de los Estados americanos*. París, Librería Americana, 1827.
- Sáenz Quesada, María: *Los estancieros*. Buenos Aires, Editorial de Belgrano, 1980.
- Schávelzon, Daniel [et al.]: *Café de Hansen: Historias y hallazgos en Palermo*. Buenos Aires, Dirección General de Patrimonio e Instituto Histórico, 2010.

- Schávelzon, Daniel: *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*. Buenos Aires, Aguilar, 2000.
- Schejtman, Natalí y Porta Fouz, Javier: *El libro de oro del helado argentino*. Buenos Aires, Sudamericana, 2010.
- Schraemli, Harry: *Historia de la gastronomía*. Barcelona, Ediciones Destino, 1952.
- Smith, Andrew F.: *Hamburger: A Global History*. Londres, Reaktion Books, 2008.
- Tallet, Pierre: *Historia de la cocina faraónica*. Barcelona, Zendrera Zariquiey, 2005.
- Tannahill, Reay: *Food in History*. Nueva York, Three Rivers Press, 1989.
- Tesler, Mario: *Tres mujeres en Pilar*. Buenos Aires, Dunkin, 2000.
- Velten, Hannah: *Milk: A Global History*. Londres, Reaktion Books, 2010.
- Vitoux, Jean: *Les Petits Plats de l'Histoire*. París, Presses Universitaires de France, 2012.
- Wilson, Bee: *La importancia del tenedor*. Madrid, Turner Publicaciones, 2013.



A fines del siglo XIX, los dueños de los bares enviaban a sus empleados a juntar granizo para refrescar las bebidas. Cuando Sarmiento intentó incorporar verduras a la dieta diaria, se burlaron de él y lo llamaron “come pasto”. El postre preferido de Borges era el queso y dulce. No es cierto que el edecán de Julio Roca haya creado el famoso revuelto Gramajo: Félix Luna imaginó la historia al servicio de la ficción. La cuna del dulce de leche pudo haber sido Asia, en vez de la Argentina. A comienzos del siglo XX, los obreros de la construcción almorzaban puchero en medio de la obra. En su primera presentación, a Petrona C. de Gandulfo se le cortó la mayonesa cinco veces. El choripán tal como lo conocemos hoy nació en Córdoba. El pancho arribó a la Argentina desde Francia, no de los Estados Unidos. ¿Y los postres? ¿San Martín tomaba helado?

La comida en la historia argentina revisa mitos y leyendas en torno al origen de gran variedad de alimentos, desde las empanadas y las hamburguesas hasta el chivito y el locro, pasando por todo tipo de postres, tortas y otros manjares dulces. Rescata las historias de algunos restaurantes emblemáticos y de pioneros como Noel, Magnasco, Saint o Fort, con jugosas anécdotas que vinculan a personalidades de nuestra historia con la comida. Y, además, propone recetas “históricas” en casi todos los capítulos.

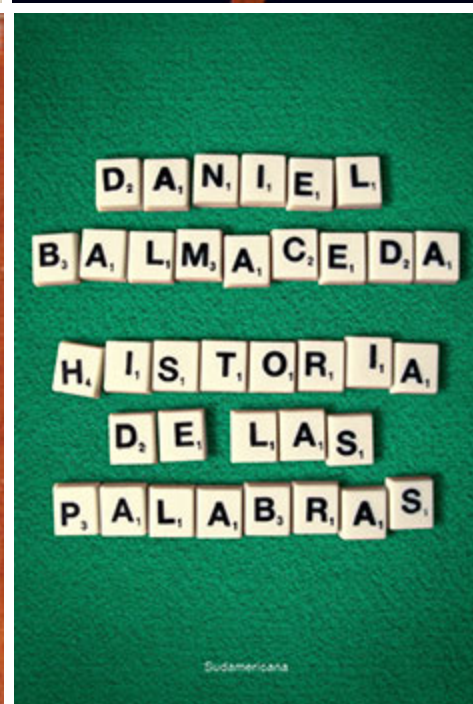
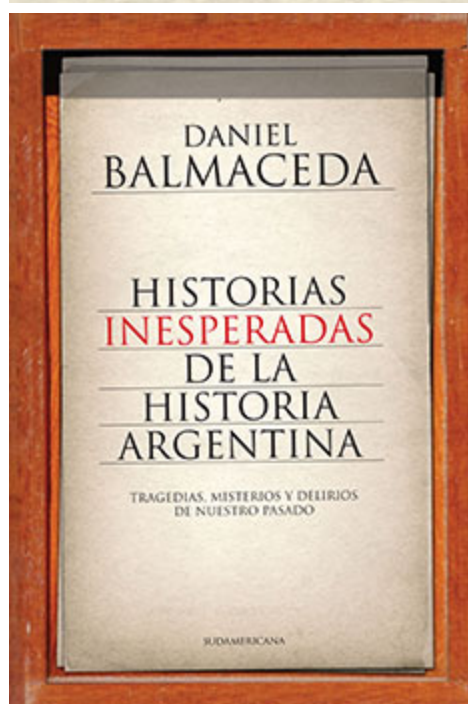
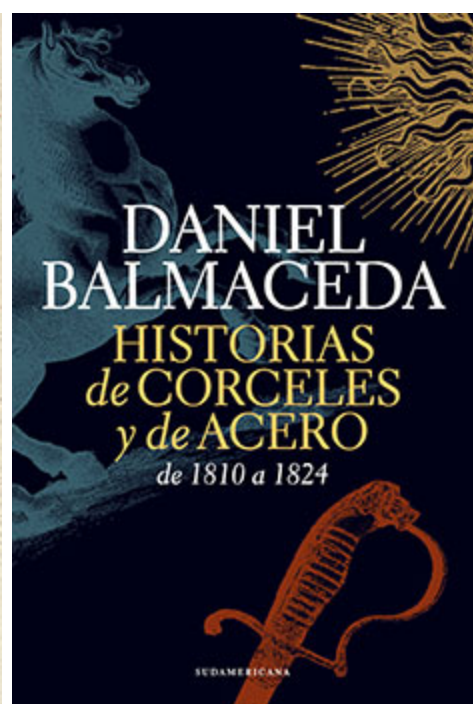
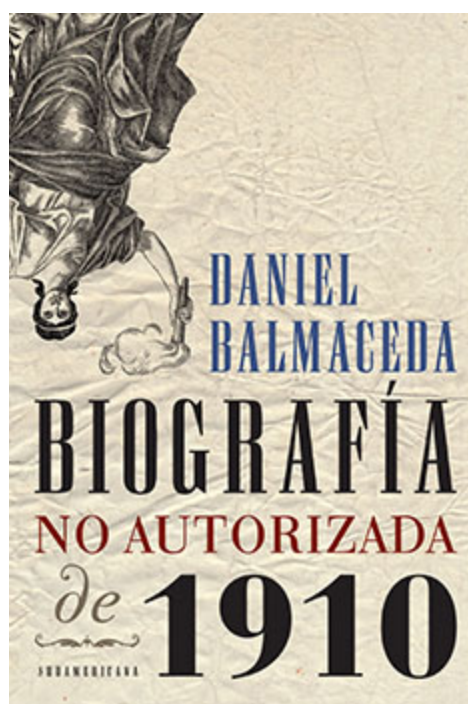


DANIEL BALMACEDA

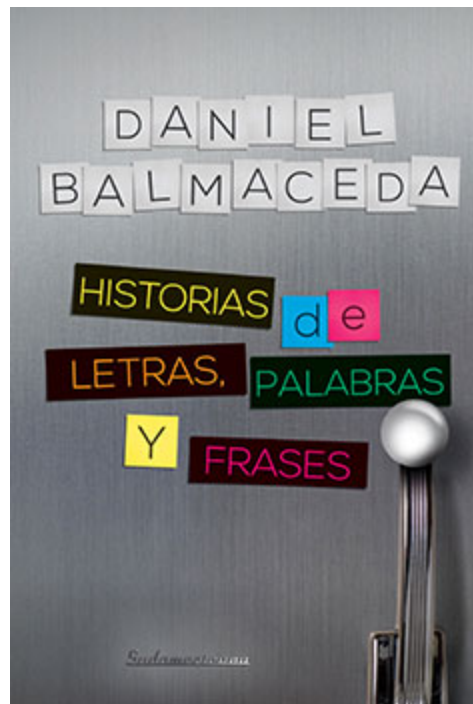
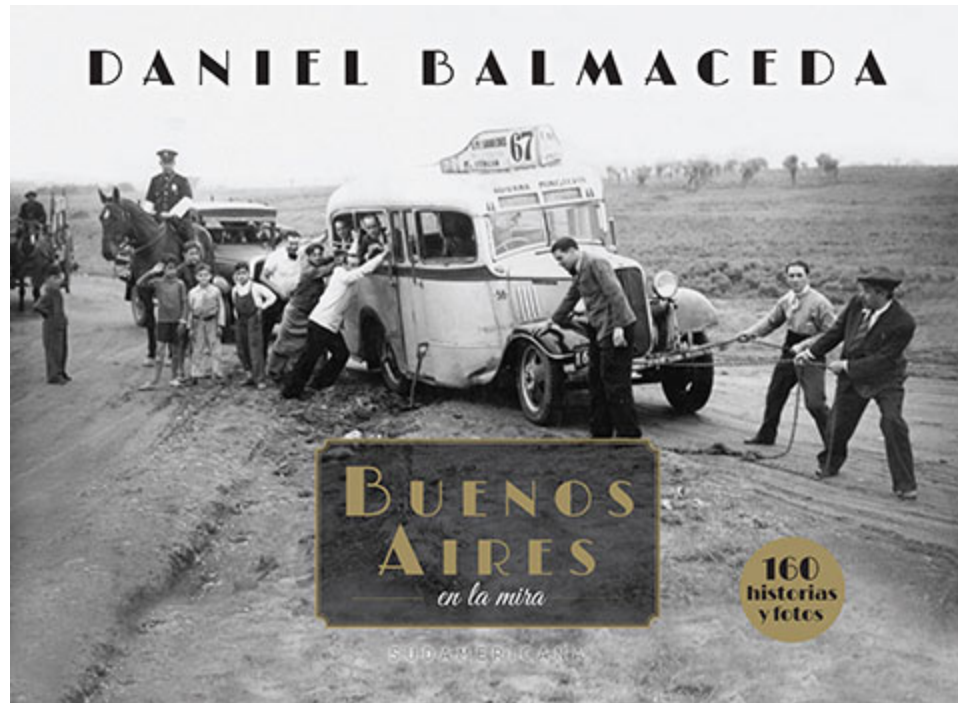
Es periodista graduado en la Universidad Católica Argentina. Trabajó como editor de las revistas *Noticias*, *El Gráfico*, *Newsweek*, *La Primera* y *Aire Libre*. Es miembro titular y vitalicio de la Sociedad Argentina de Historiadores. Fue distinguido como Personalidad Destacada de la Cultura por la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires, y galardonado con el Premio San Isidro Labrador 2016 otorgado por el Instituto Histórico Municipal de San Isidro. Presidió la Fundación Cristóbal Colón entre los años 1989 y 1993. Es columnista del diario *La Nación*, escribe el blog *Historias inesperadas en lanacion.com*, y se desempeña como consultor de historia en instituciones y en diversos medios escritos, radiales y televisivos del país. Trabajó junto con Oscar González Oro en Radio 10, con Fernando Bravo en Radio del Plata y con Diego Scott en FM Blue. Actualmente, participa de *Nos estamos conociendo*, conducido por María Julia Oliván y Diego Scott, en Radio Nacional.

Foto: © Alejandra López

OceanofPDF.com









Otros títulos del autor en megustaleer.com.ar

OceanofPDF.com

Balmaceda, Daniel
La comida en la historia argentina. - 1a ed. - Buenos Aires
(Historia)
EBook.

ISBN 978-950-07-5689-1

1. Ensayo histórico. I. Título
CDD 982

Ilustración de cubierta: Iván Tiscornia

© 2016, Daniel Balmaceda
c/o Schavelzon Graham Agencia Literaria
www.schavelzongraham.com

Edición en formato digital: septiembre de 2016

Este archivo es una corrección, a partir de otro encontrado en la red, para compartirlo con un grupo reducido de amigos, por medios privados. Si llega a tus manos debes saber que no deberás colgarlo en webs o redes públicas, ni hacer uso comercial del mismo. Que una vez leído debe ser archivado o destruido. En caso de incumplimiento de dicha advertencia, derivamos cualquier responsabilidad o acción legal a quienes la incumplieran.

ISBN 978-950-07-5689-1

OceanofPDF.com

Índice

La comida en la historia argentina
Dedicatoria
Introducción
Cuando hay hambre no hay suela dura
¿Primero fue el huevo o la gallina?
Abipones, matacos y miel
Modales en la mesa: el tenedor diabólico
El maravilloso mundo de las especias
La carne y el durazno
Cuchillo, pescado y limón, mala combinación
Las facturas del Negro Pancho
La novela del durazno
Duré, el cocinero turbulento
Los banquetes del virrey y del obispo
Los franceses conservadores (de comida)
Beresford y las dulceras de Buenos Aires
¿San Martín tomaba helado?
Almirante Brown: el menú fijo
La máquina de hacer helados
Hielo, trigo y fainá
Lo que puede una tableta mendocina
El locro, paso a paso
El pan de leche del general Lamadrid
Camila, Uladislao y el queso Goya
La mejor mazamorra
José Hernández: ¿aplauzo para el asador?
El maravilloso mundo de las especias II
Las mil y una empanadas
Mitre y el queso de la discordia

La salsa Nobel
Queso Chubut y tren lechero
Queso y dulce: el postre nacional
El frío ambulante
La fábrica de chocolate
Mansilla y los trece comensales más uno
“¡A la milanesa!”
Roca, Quintana y el chocolate
El premio al esfuerzo
Las papas fritas de los quechuas
Milanesas con papas fritas
El chocolate y sus promos
Esos jinetes llamados huevos fritos
Los huevos de Pascua
Revuelto Gramajo: el padre de la criatura
El chocolatín Jack
Pastas asiáticas y tucos americanos
Victoria Ocampo y el dulce de leche
La trattoria del general Mitre
San Martín y el dulce de leche
Newbery, los salmones y las truchas
Lavalle, Rosas y el dulce de leche
Los ñoquis del 29
Cañuelas y el dulce de leche
El tomate y el queso de la pizza
Las napolitanas
Figueredo, Gonzaga y la parrilla
Gardel, Illia y los pucheros
El Puchero Misterioso
Alfajores cordobeses y santafesinos
Restaurantes y comida francesa
El clásico restaurante alemán
“Pensar que mi primer bizcochuelo fue horrible”
Los patos Viccas
Las hamburguesas y el food-truck
Petrona, la estrella de la cocina
Choripán: Hasta la Costanera, siempre

Leguisamo, Balcarce y Rogel
El chivito salvador
Orozuz, el chupetín natural
Agradecimientos
Bibliografía principal
Sobre este libro
Sobre el autor
Otros títulos del autor
Créditos

OceanofPDF.com