

DANIEL BALMACEDA

La comida

en la historia argentina



Daniel Balmaceda

La comida en la historia argentina

Sudamericana

A Silvia, y a Sofía y Pancho Balmaceda

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 tucu-

mana? ¿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,

mo, 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 yaguaretés. 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 pater-nostres [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.

¿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 mantequilla 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, MATAÇOS 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 despegue 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.