

Los sabores de la Patria

Asados, carbonadas, guisos de lentejas, locro, puchero. Todos ellos son parte de nuestra herencia gastronómica más preciada. Para el resto de los sabores, hay que desempolvar las recetas de las tatarabuelas durante las fechas patrias, que de mayo a agosto son protagonistas en nuestro calendario.

Texto: Rose Galfione - Fotos: Rosario Lanusse





Guiso de lentejas

Sobre gustos no hay nada escrito

Los gustos han cambiado y sobre ellos hay poco escrito, pero lo suficiente como para saber que nuestra sociedad no sólo se alimentaba de empanaditas y “ ¡pastelitos calientes, que queman los dientes!” Dentro de la dieta corriente se encontraban, además de la carne vacuna, cuises, cerdos, palomas y patos, lagartos, avestruces, gallinas y pollos, perdices, pichones de lechuga y loro. Sí, loro y era considerado un manjar. La dieta era de lo más variada en carnes rojas y blancas. Además sábalo, pejerrey y pacú como delicias del río; y entre las verduras, el zapallo, la batata, el maíz y la papa eran las más consumidas.



Costumbres como las del asado siguen tan vigentes como antes, sólo que a veces cambian los modos. Antes la carne cortada a hachazos se cocinaba en forma vertical, mientras que ahora en las parrillas se lo hace en forma horizontal. El corte de las piezas se hacía a hachazos limpios. La prolijidad cirujana que apreciamos actualmente en las carnicerías era una misión imposible en aquella época en la que asar treinta kilos, todos de una vez, traía sus consecuencias.

Modales para la colonia

Más allá de los sabores, que seguramente se percatarían diferente en la época del virreinato, los modos alrededor de la mesa eran notablemente distintos.

Hasta el siglo XIX, la costumbre colonial cuando se comía en la casa, era colocar en la mesa un lebrillo o fuente grande en la mesa y algunas escudillas o recipientes hondos. De esa fuente se servían todos los comensales y jamás se cambiaban los recipientes aunque variara la comida. Se comía con las manos, ya que los cubiertos se incorporaron a fines del siglo XVIII (los censos materiales destacan que el más usado era el cuchillo, luego la cuchara y, por último, el tenedor -bastante resistido aquí y en el viejo mundo-). Los nuevos platos playos de loza obligaron a usar el tenedor, ya que sobre los hondos era imposible cortar. En cuanto a la porcelana, era indudablemente el material más valioso, del cual se habían enamorado Manuelita Rosas y Mariquita Sánchez de Thompson. La inimitable y fastuosa porcelana oriental tenía un verdadero prestigio dentro de los parámetros de la aristocracia local, pronto reemplazada por la loza.

Servicio a la francesa

Las cosas cambiaban fuera de las casas. En ocasiones especiales, la costumbre remite a la francesa: servir copiosamente, es decir colocar absolutamente todo encima de la mesa. Así lo indicaban los libros de gastronomía y buenas costumbres, aquí y en Europa. No importaba qué ni cuánto, dulce o salado, frío o caliente. Todo a la misma vez para que el comensal eligiera primero con los ojos y con sus propias manos luego. Desde ya, la secuencia de los platos en función de sus sabores, texturas, temperaturas, puntos de cocción y complejidad no se tenía en cuenta. La costumbre, desde inicios del siglo XVIII, era que la cocina de la alta sociedad tuviera a mano lo que fuera de su gusto, por lo tanto, era necesario ostentar con su presentación para dejar a todos contentos.

Era así, nuestros próceres y damas antiguas con peinetón y miriñaque comían con sus puños arremangados, agarraban la comida con las manos y tomaban la sopa del plato, hasta que los legados de etiqueta franceses e ingleses hicieron lo suyo. Las normas se pusieron sobre la mesa y cada cual, según su cada qué, hizo uso de ellas.

Menú patriótico

Convidar con un suculento guiso de lentejas no es poca cosa, por lo tanto lo mejor es servir de entrada algo liviano como un combinado de hojas verdes bien aderezadas, y de postre un sencillo y autóctono queso y dulce. Si quieren que el agasajo además sea histórico, entonces a la hora del té un chocolate con churros completa la jornada alusiva a los días que hicieron patria.

Guiso de lentejas



- 300 g de paleta
- 1 chorizo colorado
- 200 g de panceta ahumada
- 300 g de salchicha parrillera
- 4 cebollas de verdeo
- 1 paquete de lentejas (500 g)
- 2 zanahorias
- 2 papas
- 2 batatas
- 1 l de caldo de pollo
- 1 cda. de té de pimentón dulce

- Hervir las lentejas en agua y sal aproximadamente media hora, hasta que queden blandas y se les despegue la piel.
- Cortar todos los ingredientes en cubitos.
- Colocar la panceta en una olla grande y cocinar junto con la cebolla de verdeo. Agregar el chorizo colorado, la salchicha parrillera y, por último, la paleta. Esperar a que todo se cocine para luego agregar la zanahoria.
- A los 10' agregar las papas y a los 5' las batatas. Una vez blandas agregar el caldo con el pimentón diluido dentro del mismo y las lentejas. Agregar sal si fuera necesario y pimienta a gusto.
- Cocinar 15' más. Antes de servir, dejar reposando durante unos 20' con la olla tapada, que si es de barro, mucho mejor.

Tip de ceremonial

Las lentejas se comen sobre un plato hondo o cazuela, que siempre llevará debajo un plato playo. Con respecto a los cubiertos, el protocolo indica que se comen con tenedor, cosa que lo hace tanto o más difícil que caminar con ojotas hacia atrás. El protocolo indica también que, como el tenedor puede ir acompañado de una cuchara para comer, entonces debemos usar el sentido común y hacerlo con ambos cubiertos para disfrutar más del sabroso plato. 🍴

En la TV

Junto a Ennio Carota, especialista en gastronomía igual que ella, Rose Galfione estrenó el mes pasado "Bajo la lupa", el primer *reality* dedicado a develar los misterios más ocultos de reconocidos restaurantes de Buenos Aires. Entre los dos, y sin pelos en la lengua, pondrán bajo la lupa al restaurante perfecto.

Canal: Utilísima (3 de Cablevisión)

Cuándo: Los lunes, a las 13.30 y a las 23.00 hs; los jueves a las 22.00 y los sábados a las 21.30 hs.