Tomo XVII

María Luisa Dellatorre y Mónica Rivelli
(Compiladoras)

SABORES DE LA INFANCIA

María Alicia Gómez de Balbuena
Mirian Gladys Buffa
María Luisa Dellatorre
Mafalda Leonor Hernández
Mariela de los Ángeles Miranda
María de los Ángeles Lescano Acosta
Cecilia Glanzmann
Mari Betty Pereyra de Facchini
Marta Elena Cardoso
María Isabel Greco
Cecilia Torres Boden
Mónica Patricia Rivelli
Grupo de investigación literaria de Goya

Editorial AALIJ

SERIE ENSAYOS DIGITALES

Academia Argentina de Literatura Infantil y Juvenil
Sabores de la infancia ; Editado por María Fernanda Macimiani ; Prólogo de Marcelo Bianchi Bustos. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Editorial AALIJ, 2024.
Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online
ISBN 978-987-48376-8-4

1. Literatura Infantil y Juvenil Argentina. 2. Costumbres. 3. Cultura Popular. I. Macimiani, María Fernanda, ed. II. Bianchi Bustos, Marcelo, prolog.
CDD A860.9282

©Diseño y Maquetación de María Fernanda Macimiani
https://mariafernandamacimiani.com.ar/

Compiladoras: © María Luisa Dellatorre - © Mónica Patricia Rivelli

Autores:

© María Alicia Gómez de Balbuena - © Mirian Gladys Buffa - © María Luisa Dellatorre © Mafalda Leonor Hernández - © Mariela de los Ángeles Miranda © María de los Ángeles Lescano Acosta - © Cecilia Glanzmann © Mari Betty Pereyra de Facchini - © Marta Elena Cardoso - © María Isabel Greco - © Cecilia Torres Boden - © Mónica Patricia Rivelli - © Mari Betti Pereyra. - © Grupo de investigación literaria de Goya

Comité de Referato Internacional

Dra. Honoria Zelaya de Nader – Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino

Dra. Carolina Ramallo – Universidad de Buenos Aires

Dra. Angélica Rodríguez Ortiz – Universidad de Manizales, Colombia

Dr. Carlos Rubio Torres – Universidad de Costa Rica

Comisión de lectura

Esp. Graciela Pellizzari - Dipl. Graciela Bucci - Prof. Ana Emilia Silva

Colección Ensayos DIGITALES. Tomo XVII- Editorial AALIJ

Publicado en formato digital en noviembre de 2024

Web Oficial de la Academia Argentina de Literatura Infantil y Juvenil A.L.I.J. https://academiaargentinadelij.org/

Revista Digital de A.L.I.J. “MIRADAS Y VOCES DE LA LIJ”

https://academiaargentinadelij.org/miradas-y-voces-de-la-lij/

Esta obra está bajo una Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License

Queda hecho el depósito legal establecido por la ley 11.723

TOMO XVII – SERIE ENSAYOS DIGITALES

María Luisa Dellatorre y Mónica Rivelli
Compiladoras

SABORES DE LA INFANCIA

María Alicia Gómez de Balbuena
Mirian Gladys Buffa
María Luisa Dellatorre
Mafalda Leonor Hernández
Mariela de los Ángeles Miranda
María de los Ángeles Lescano Acosta
Cecilia Glanzmann
Mari Betty Pereyra de Facchini
Marta Elena Cardoso
María Isabel Greco
Cecilia Torres Boden
Mónica Patricia Rivelli
Grupo de investigación literaria de Goya

ACADEMIA DE LITERATURA Infantil y Juvenil
Asociación Civil

EDITORIAL AALIJ

INDICE

Mil sabores de la infancia en nuestros recuerdos, Marcelo Bianchi Bustos	9
Introducción	12
CV de los autores	19
REGIÓN DE CUYO	27
Sabores de la memoria, Mafalda Leonor Hernández	28
REGIÓN PATAGÓNICA	37
Desde el Sur, Cecilia Glanzmann	38
REGIÓN DEL NORDESTE	43
De mi Tierra, Mirian Gladys Buffa	44
Cocinando con los mitos guaraníes, Grupo de investigación literaria de Goya	52
Cocinando con los recuerdos, María Alicia Gómez de Balbuena	63
REGIÓN PAMPEANA	67
Región Pampeana, Mari Betty Pereyra de Facchini	68
Sabores de la Pampa, Marta Elena Cardoso	77
Sabores en la literatura, María Isabel Greco	93
Saborear la vida, Cecilia Torres Boden	103
REGIÓN DEL NOROESTE	120
Modos de considerar la Identidad santiagueña, sabores latentes en las representaciones literarias de las infancias y en el cancionero folklórico santiagueño, María de los Ángeles Lescano Acosta	121
Sabores Ancestrales, Mariela de los Ángeles Miranda	137
Sabores con historia.	
María Luisa Dellatorre Mónica Patricia Rivelli	145
Conclusión General	161

Mil sabores de la infancia en nuestros recuerdos

Para la Academia de Literatura Infantil y Juvenil es un verdadero honor dar a conocer este maravilloso trabajo que fue coordinado por dos especialistas y Miembros de Número de nuestra asociación, María Luisa Delatorre y Mónica Rivelli.

Desde la provincia de Salta, plagada de colores y sabores, armaron un equipo de trabajo y convocaron a distintas especialistas que se unieron en torno a un tema en común que muchas veces es ignorado en los estudios académicos. ¿Quién de nosotros no recuerda algún sabor de su infancia? Puede ser alguno vinculado con el desayuno, con el almuerzo o tal vez con la merienda... Esos sabores al igual que los olores son, desde la perspectiva de Charles Peirce, verdaderos signos que remiten a otras cosas que pueden ser los recuerdos y los seres más amados.

A lo largo de la historia de la Literatura Universal y la Argentina en particular, fueron muchos los escritores que viajaron a su infancia y al hacerlo se valieron del recuerdo de los sabores. Uno de ellos, Eduardo González Lanuza, en un maravilloso libro de memorias retoma muchas de sus vivencias, en especial la descripción que hace de algunas golosinas de su infancia. Todos los niños nos sentimos atraídos por ellas, él no es la excepción, y esto le sirve para

dedicarle en su libro un capítulo completo al que titula "Golosinas":

> No creo que al evocar los días de nuestra infancia se pueda prescindir de los sentidos del olfato y el gusto sin grave mutilación de nuestros recuerdos. Salvo en casos de violencia inusitada: un hedor, un amargo agresivo, los datos que del mundo nos dan esos sentidos son ya de por sí atenuados, menos flagrantes que los del tacto, la vista y el oído. Las cosas deben penetrar en la intimidad de nuestro organismo para ser percibidas por ellos en silencio, y de ahí que sus sensaciones amortiguadas se nos aparezcan, ya en el presente, como verdaderos recuerdos. De ahí que perduren los sabores y los aromas en nuestra memoria con una eficacia siempre alerta, y que baste un simple tufillo, el dejo de un regusto, para evocar un lejanísimo día.
>
> ¿A quién puede extrañarle la inmortalidad de los fatasmas?
>
> Lo cierto es que, en mi vida infantil, en lo que en ella hubo de felicidad, logran destacadísima importancia el recuerdo de las golosinas que iluminaban con callados trasluces de alegría horas que sin mediación hubieran

sido indiferentes. Dejadme, pues, que evoque y reviva algunas de entre ellas[1].

Y sí, como le sucede al poeta, cualquier recuerdo vinculado con esos sabores puede aflorar de la memoria. Nuestro país, con su extensión territorial pero también cultural posee diversidad de sabores y esto es lo que las llevó a pensar en el tema. Fueron meses de lectura, de búsqueda, de investigación en los que colaboraron otros especialistas, algunos que forman parte de la Academia y otras no pero que se sumaron desinteresadamente para que esta obra pudiera hacerse realidad. Ellas son María Alicia Gómez de Balbuena, Mirian Gladys Buffa, Mafalda Leonor Hernández, Mariela de los Ángeles Miranda, María de los Ángeles Lescano Acosta, Cecilia Glanzmann, Mari Betty Pereyra de Facchini, Marta Elena Cardoso, María Isabel Greco y Cecilia Torres Boden.

Ojalá que cada uno de los lectores disfrute de este nuevo tomo de la Serie Ensayos de la Academia y que por medio de la lectura pueda recordar sabores de su infancia (y porque no, tal vez se puede animar a cocinar como una manera de demostrar el amor).

Dr. Marcelo Bianchi Bustos
Director de Publicaciones

[1] GONZALEZ LANUZA, E. (1954) *Cuando el ayer era mañana*, Buenos Aires, Sudamericana. Pág. 59.

Introducción

La literatura en general registra los acontecimientos socioculturales a través de la historia; de tal manera, también sucede con los sabores y recuerdos culinarios de las infancias... Esta compilación tiene el propósito de recopilar dichos testimonios registrados dentro cuentos, relatos, poemas, canciones populares, coplas y novelas de distintas regiones del país.

En una época signada por lo efímero y vertiginoso, creemos necesaria una pausa para "degustar" las comidas tradicionales propias de las diversas regiones de la Argentina. Nuestro país no es solo su territorio y sus paisajes esplendentes, sino todo lo relativo a su gente, sus costumbres, idiosincrasia, su cultura en general. Con respecto a esto último consideramos que lo culinario es parte de la cultura y que no en pocas ocasiones se ha plasmado en textos literarios; por lo tanto, como miembros de la Academia de Literatura Infantil y Juvenil de la Argentina, creímos en la importancia de un trabajo de investigación cuyo objetivo principal fuera poner en valor algunos recuerdos de los sabores de la infancia.

No obstante, los registros que forman parte de esta búsqueda no solo pertenecen a obras para niños o jóvenes, sino también recuerdos de sabores reflejados

en textos de literarios en general. Ellos también representan remembranzas de situaciones familiares, que forman parte de la vivencia de la infancia.

Panorama general del Proyecto

Consideramos que un proyecto con alcance federal sería altamente productivo, no solo para recuperar el acervo cultural, sino para afianzar lazos de hermandad entre los miembros de la ALIJ a través del conocimiento y disfrute de los sabores tamizados por los recuerdos y vivencias familiares.

Oportunamente en el contexto de la presentación del libro *Recetas con Payé* de Marta Elgul de París, el diario El Litoral de Corrientes así nos decía:

Existen recetas con aromas y sabores que siguen la tradición familiar al integrarse a una mesa con amigos. Esos platos que, preparados por las abuelas, se prenden en la infancia como abrojitos del campo y se guardan, garabateadas por mamá en un papel. Aunque se siga al pie de la letra la medición de cada ingrediente, a veces falta el toque personal para alcanzar la perfección de origen.

Las recetas caminan su tiempo contando una historia junto al fuego del hogar y en esas historias, están reflejadas las vivencias de quien tuvo el privilegio de mantener el contacto límpido con su esencia.

Para que esos platos tradicionales perduren, al aroma y al sabor hay que agregar un toque de poesía, de cuento, de anécdota risueña. Hay que dar a las recetas, un soplo de vida para que trasciendan más allá de los cucharones y las ollas. (23 de diciembre de 2012)

¿A quién convocamos?

Conocemos también la vastedad de nuestro país, sus distintos climas, diversas corrientes migratorias que tal cual un crisol integró la población de la Argentina. De esto se deduce, en consecuencia, la diversidad de costumbres y por lo tanto de tipos de comidas tantos dulces como saladas. ¿Quién más que la persona oriunda de una provincia o región pueda conocer y reconocer los manjares típicos del lugar y que han hecho las delicias de su infancia?

Es por esta razón que convocamos a nuestros colegas de la ALIJ y otras personas de trayectoria en ámbitos educativos e institucionales, pertenecientes a las distintas regiones; lo que dio como resultado un corpus parcial, pero representativo.

Delimitación de las regiones

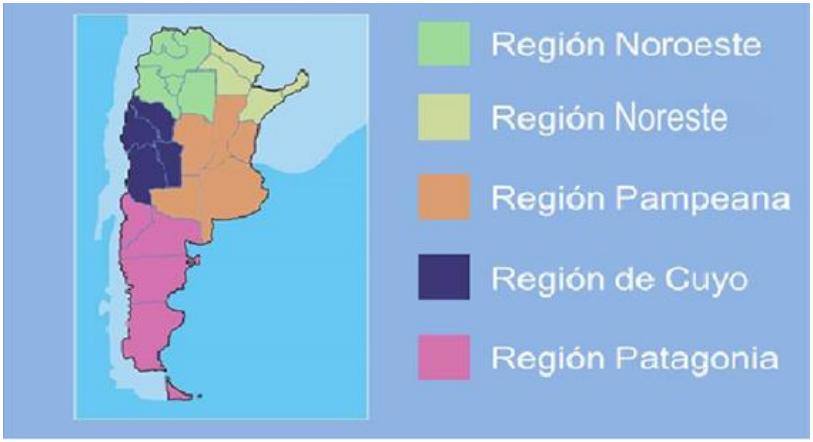
Un viaje por los sentidos y los sabores de la riqueza culinaria de las Regiones Argentinas nos dará un panorama de nuestra búsqueda. Cada rincón del territorio representa un paisaje para admirar, una experiencia para vivir y una receta para saborear. La cocina autóctona mantiene la tradición y los secretos culinarios de sus ancestros y les da la bienvenida a otras culturas.

Hemos delineado las diversas regiones de nuestro país, desde un enfoque que integra lo geográfico con lo sociocultural, no obstante, sabemos que existen distintas modalidades aun dentro de una misma región, ya que cada provincia presenta especificidades propias. Es más, cada una en sí misma, posee variaciones según con qué otra limite y la extensión que tenga. Es el caso por ejemplo de la Provincia de Santa Fe, que se podría considerar litoraleña, especialmente por su zona norte (vecina de las Provincias de Chaco y Corrientes) y pampeana por la sur (vecina de la Provincia de Bs As). Algo similar ocurre con la Provincia de Entre Ríos, que geográficamente pertenece al sur de la Mesopotamia, es decir que la consideraríamos del Litoral (NEA), aunque socioculturalmente pueda considerarse como parte de la Región Pampeana. En el caso de las provincias norteñas que limitan con Bolivia, Chile y

Paraguay se puede observar la gran influencia de estos países, tanto en algunas costumbres, la música y las comidas típicas.

Por lo tanto, el panorama de las Regiones Argentinas depende de los criterios que se adopten para ubicar las provincias. En este trabajo, como dijéramos, integramos los criterios socioculturales con los geográficos. Es así que consideramos las siguientes regiones:

- La Región del NOA, que comprende las siguientes Provincias: Jujuy, Salta, Tucumán, Santiago del Estero y Catamarca.
- La Región del NEA: Formosa, Chaco, Misiones, Corrientes.
- La Región Pampeana: Santa Fe, Ente Ríos, Córdoba, La Pampa y Provincia de Buenos Aires.
- La Región de Cuyo: Mendoza, La Rioja, San Luis, San Juan.
- La Región de la Patagonia: Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego.



Influencia inmigratoria

Considerando las líneas inmigratorias que se desarrollaron en nuestro país, no podemos dejar de mencionar su influencia cultural en el ámbito culinario. Muchos de los sabores que incorporamos en nuestro territorio, nacen de esa herencia. Al plantearnos el objetivo del presente trabajo, no se podía dejar afuera este hecho tan verificable en la mayoría de las familias argentinas. Es sabido que el acervo literario comprende también la tradición oral integrada por canciones y relatos folklóricos; recordamos el canto de las mujeres frente al fuego de la cocina realizando sus recetas de antaño; una manera que la sazón se mezclaba con la alegría de cocinar para los suyos. Como así también el intercambio de recetas en los conventillos, donde italianos, españoles, árabes,

judíos y de otras nacionalidades compartían recetas originarias de sus tierras.

Como sabemos nuestro país recibió en el siglo XVIII hasta 1880 las primeras inmigraciones masivas, luego de 1881 a la primera guerra mundial, y contemporáneas desde el fin de la guerra hasta la actualidad. Debemos tener en cuenta también la gran influencia étnica africana que llegó a América en épocas de la colonia.

CV de los autores

María Alicia Gómez de Balbuena. Goya (Corrientes) Escritora (Narrativa y poesía) Locutora Nacional. Tres libros publicados. Premio Jorge Luis Borges 2007 con edición de un libro de cuentos propio "Cuentos para Despertar". Socia de SADE. Creadora del programa radial infantil "Chiquilladas" que ganó en LT7 Corrientes Capital el premio-mención Santa Clara de Asís, de la Liga de Madres de Familia.

Mirian Gladys Buffa. Nacida en Goya, Corrientes, Argentina. Docente primaria jubilada, Licenciada en Educación General Básica primero y segundo ciclos Orientación Lengua. Facultad de Humanidades. Universidad Nacional del Nordeste. Socia de SADE GOYA**.**

María Luisa Dellatorre. Nació en Goya, Corrientes, vivió y estudió en Bs.As. y desde hace muchos años vive en Salta, donde formó su familia.

Profesora en Letras para la Enseñanza Media y Terciaria. Diplomada en Gestión de las Relaciones Humanas para las Instituciones Educativas. Miembro de Número de la ALIJ. Es miembro fundador de LecturArte, Salta.

Publicó, en colaboración, *El paraíso perdido. La recuperación de la literatura canónica para el Nivel*

*Polimodal. (*1999); Consejo de Investigación de la Universidad Nacional de Salta. *Saber leer. Estrategias áulicas para la comprensión del texto narrativo*, CIUNSa (2001); *Las huellas de la voz. Oralidad, literatura y escuela media*, CIUNSa (2002). *Recetas con sabor a Literatura,* CIUNSa (2005); *Manual para Cautivar Lectores. Manual de Literatura para nivel medio*, Fundación Capacitar del Noa y CIUNSa (2006). *Autores que Conmueven. Miradas Críticas sobre Literatura Infantil*. Mundo Gráfico Salta Editorial (2014).

Publicación de la Tesina: "Acerca de las competencias literarias relativas a las problemáticas de Realidad/Ficción e Intertextualidad a partir de personajes animales en la narrativa de Gustavo Roldán" en *Ensayos de Literatura Infantil y Juvenil Tomo II (2017)* de la Editorial AALIJ. *León y los Girasoles* (2018) Mundo Gráfico Salta Editorial.

Presentó ponencias relacionadas con la Literatura Infantil y Juvenil en diferentes congresos, jornadas, simposios, etc. Es capacitadora docente en temas relacionados a la lectura y la LIJ.

Mafalda Leonor Hernández. Profesora de música de nivel inicial, maternal y primaria. Narradora oral y escritora de cuentos para niños, obras y adaptaciones para títeres y teatro.

Creadora y fundadora del elenco “Títeres con Historias”. Corresponsal en San Juan de la Academia de literatura infantil y juvenil.

Mariela de los Ángeles Miranda. San Salvador de Jujuy – Provincia de Jujuy.

Profesora de Castellano, Literatura / Lic. En Gestión Educativa / Especialista en Didáctica de la Lengua y Literatura. - Docente en el Nivel Secundario, desde el año 1999 / Docente Orientadora en Practica y Residencia del IES N°5 José Eugenio Tello. Período 2010 -2019. -Integrante del Centro de Estudios de Literatura Infantil y Juvenil – Jujuy. Período 2020-2022. Miembro de la Academia de Literatura Infantil y Juvenil.

María de los Ángeles Lescano Acosta. Poeta santiagueña. Docente e Investigadora. Doctora en Letras (UNT). Licenciada en Letras (UNSE). Profesora de Castellano Literatura y Latín (IES). Diplomada en Literatura Infanto-Juvenil (UNSTA). Investigadora en ILAR, Integrante del equipo docente de la Cátedra “Seminario de Literatura Infanto-Juvenil”, UBA. Participante de Filocyt “*Poesía de los 90”*, UBA. Miembro de la Academia de Literatura Infantil y Juvenil. Directora y Coordinadora del Proyecto

“Infancias Shalakas” en concordancia con la Biblioteca Ricardo Rojas, de Santiago del Estero.

Cecilia Glanzmann. Maestra Normal Nacional. Profesora en Letras. Docente en todos los niveles. Escritora. Autora de más de veinte libros individuales: poesía, cuentos para niños, narrativa, ensayos. Sus textos, en gran número de antologías y de otros medios. Premios y distinciones nacionales e internacionales. Integra varias instituciones literario-culturales en Chubut, el país y el exterior. Ciudadana Ilustre de Trelew. Miembro de número de la Academia de la Literatura Infantil y Juvenil. Reside en Trelew.

Mari Betty Pereyra de Facchini. Poeta, narradora y Profesora en Letras. Dictó las cátedras de Lengua, Literatura y Formación artístico-cultural: Teatro. Fue directora Municipal de Cultura y delegada Cultural de Córdoba por su región. Socia de SADE Córdoba Capital y presidente fundadora de Filial La Carlota, donde reside. Presidente de Filial América Madre (AMA) y corresponsal de la Academia de Literatura Infantil y Juvenil de la Argentina. Coordina Talleres, Cafés literarios y lectura animada en escuelas, Bibliotecas y plazas. Participa en Congresos, Encuentros de Escritores, Ferias de Libros y 70 Antologías de poesía y cuento de distintas provincias.

Sus obras: Para adultos: “Soltar Amarras” (Poesía), “Cuento en Taza” (Cuentos breves), “Coplas para vida” (Poesía) y “100 para el bolsillo” (Microrrelatos). En coautoría con Mariano Córdoba: “Seguilo vos” (cuentos). Para niños: “Cuentiversos para niños que sueñan” y “Mi libro redondo”

Marta Elena Cardoso. Nació en General Pico, La Pampa, el 3 de agosto de 1953. Autora, narradora infantil, lectora social. Dedica gran parte de su obra a la literatura infantil y juvenil. Coordina talleres de socialización con la literatura utilizando elementos de comprensión lectora y narración oral, destinados niños, niñas, jóvenes, adultos y adultos mayores.

Creadora del personaje “Juan Batata, una mascota vegetal”, cuyo objetivo es colaborar con material lúdico en la promoción de la educación alimentaria comenzando desde la primera infancia.

Ha publicado más de 50 títulos destinado a las infancias. Socia de SADE Central y es miembro de la Academia de Literatura infantil y Juvenil; colabora con Asociación de Escritores piquenses y vicepresidenta de la Comisión de apoyo de Biblioteca José M. Estrada de General Pico La Pampa.

María Isabel Greco es argentina, nació en la ciudad de Buenos Aires y reside en el AMBA. Es maestra,

profesora de Filosofía, Magister en Didáctica, Especialista en Investigación educativa y ensayista. Ejerció la docencia en todos los niveles. Participó en diversas publicaciones. Es autora de *En busca de la infancia con Manuel García Ferré y* Miembro de Número de la Academia de Literatura Infantil y juvenil de la Argentina.

Cecilia Torres Boden, Ciudad Autónoma de Buenos Aires (residencia actual Salta). Profesora para la enseñanza primaria. Licenciada en Psicopedagogía. Supervisora jubilada de Escuelas primarias de la Provincia de Salta. Miembro activo de LecturArte. Mediadora y promotora de lectura. Miembro activo del Proyecto "Palabras y Voces: literatura por internet". Narradora y escritora de Literatura infantil y juvenil.

Mónica Patricia Rivelli. Nació en Salta Capital el mismo día de la Fundación de Salta. Egresada de la Universidad Católica de Salta como Profesora en Letras, participó en numerosas publicaciones de investigación dialectológicas y congresos nacionales e internacionales. Presentó ponencias en encuentros y congresos relacionadas la LIJ (Literatura para niños y jóvenes).

Miembro de LecturArte (Delegación ALIJA) Miembro Número en Academia de Literatura Infantil y Juvenil.

Otras publicaciones: Breve Diccionario de Lunfardismos en Salta (2006) Editorial Mundo Gráfico. Instituto Berta Vidal de Battini. Los Refranes en Salta. Salta (2009) Editorial Mundo Gráfico. Instituto Berta Vidal de Battini. Escenas Interiores. (2000). Teatro Argentino. Instituto Nacional de Teatro- Arte del Sur. Buenos Aires. Dramas de mujeres (Ensayo), (1999). Editado por la OEA. Bs AS.

Recibió el premio Juana Manuela Gorriti en reconocimiento por su trayectoria en el campo de la Cultura y Educación. (2011).

Autora de obras de Literatura Infantil y Juvenil:

Obras teatrales: "*Auto-Anomía*" (Premio Carlos Pla, Córdoba) "*Melodías del Viento* "(Primer Premio, Oscar Montenegro) "*De valijas y Sorpresas"* (obra multimedia, declarada de interés cultural de la provincia)

"Lo *Dejo para Mañana*", "*Al ritmo de las Ausencias", Lucha De Pasiones", "Tiempo de Encuentro",*

Efemérides provinciales: "Días, Recuerdo...Acción", Poesías: ¡Qué Miedo! El cuento "Un Plan Loco, loco", Novela infantil: "Lobito por el Camino",

“Choque los cinco”, cuento premiado por la Editorial Hanne entre otras.

Grupo de investigación literaria de Goya:

Juan Ignacio Cattay, estudiante de Cs de la Educación y Capacitador en Lengua y Cultura Guaraní.

Patricio Cattay, guía de turismo, profesor de Agronomía y capacitador en Lengua y Cultura guaraní.

Marisa Laura Baez, docente de nivel superior y presidente de la Biblioteca Popular Sarmiento, Goya.

Lourdes González, profesora de la cátedra de literatura infantil y juvenil del Inst. Manuel Alberti, Goya.

Javier Gauto, guía de turismo, Técnico en comunicación social.

Ángeles Espinosa, pintora, escritora, cofundadora y vicepresidente del Museo Casa del Faro, Quequén.

REGIÓN DE CUYO

Sabores de la memoria

Mafalda Leonor Hernández

"La vida sería mucho más agradable si uno pudiera llevarse a donde quiera que fuera los sabores y los olores de la casa materna". Laura Esquivel, en *Como agua para el chocolate.*

Los sabores y los olores de la casa materna...La casa de los abuelos...La vieja y querida cocina de mis abuelos jachalleros...

Una típica arquitectura lugareña definía los ambientes: acequia rumorosa bordeada de ojos de gringo y madreselvas; un puentecito de palos y barro para acceder a la vereda de tierra; la puerta de calle, el amplio zaguán que terminaba en el cancel de prolijos vidrios esmerilados y tallas señoriales y, atravesándola, la galería poblada de plantas, pájaros, enredaderas y perfumes. La galería miraba al oeste y enfrentaba a un patio rodeado por las enormes habitaciones de antaño.

(...) la despensa rebosante de conservas caseras, tabletas, dulce de membrillo en panes dorados, higos secos, pasas dulcísimas y orejones...y la cocina. Aquí quería llegar, pero debo señalar que la cocina se ubicaba justo al límite entre el patio y el "traspatio". Este último era el lugar preferido de los niños por muchas y valiosas razones: un sauce llorón descolgaba sus ramas sobre el antiguo mesón en el que se

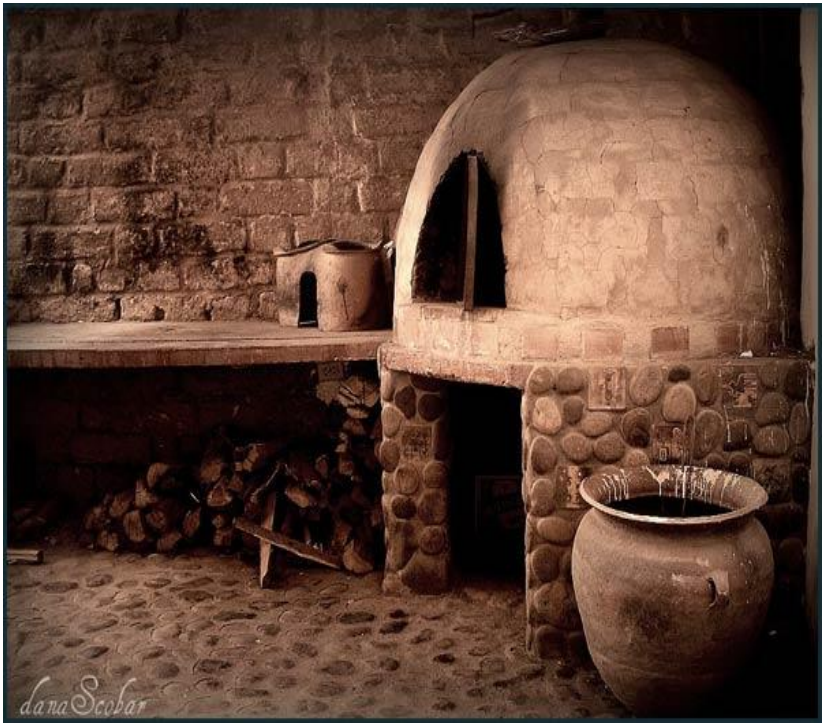
preparaban toda la delicadeza culinaria, y en el que comían las criadas y el peón "del sitio"; además desde las sillas de totora, bajitas y cómodas, escuchábamos mil historias que nos enriquecían y atemorizaban. Era el lugar de encantamiento.

La cocina era como toda la casa, de barro. Un gran fogón convocaba a la tarea cotidiana. Doña Victoriana se levantaba con el sol, ponía a hervir agua en la pava, que recuerdo como inmensa, y mientras Julio, el peón del sitio, iba a sacar la leche en el corral, ella se dirigía a la huerta, pequeña y rendidora huerta familiar, en la que nada faltaba, Volvía con los brazos repletos de verduras y hortalizas, pues "la sopa", manjar obligatorio y odiado, era infaltable en la mesa de cada día. Apenas se servía el mate para las niñas y preparado el sabroso desayuno de café con leche, bollos vidriados y semitas horneadas el día anterior, ya comenzaba la preparación del almuerzo.

(...)Todo, menos los huesos de sustancia que se compraban en la carnicería provenían de la huerta, para el puchero diario...

Seguramente, la cocción en ollas de hierro o barro, sobre el cálido fuego de leña que exigía más tiempo a la cocinera, predisponía también a mayor respeto por la comida, a más aprecio por los manjares que habían costado tanto esfuerzo. El aroma a caldo mientras hervía con choclos y condimentos, de los fritos que se

preparaban especialmente para acompañar algunos platos, de la albahaca y la menta que los perfumaban; el dulce olor del membrillo girando en la paila de cobre; la seguridad de que se estaban cocinando las humitas en chala, el locro o la chanfaina, se mezclan en mi memoria con el perfume de las madreselvas y de los jazmines del cabo que después tuvieron tanta significación en mi vida adulta. Aprendí desde entonces algunos secretos de la cocina criolla que después fui cultivando y valorando más. (Almeida de Gargiulo.1995: 11,12,13 y 15)



El hogar paterno

La casa de mi madre, la obra de su industria, cuyos adobes y tapias pudieran computarse en varas de lienzo tejido por sus manos para pagar su construcción, ha recibido en el transcurso de estos últimos años, algunas adiciones que la confunden hoy con las demás casas de cierta medianía. Su forma original, empero es aquella a que se apega la posesión del corazón, la imagen indeleble que se presenta porfiadamente a mi espíritu, cuando recuerdo los placeres y pasatiempos infantiles, las horas de recreo después de vuelto de la escuela, los lu-

gares apartados donde he pasado horas enteras y semanas sucesivas en inefable beatitud

...Hacia la parte del sur del sitio de treinta varas de frente por cuarenta de fondo, estaba la habitación única de la casa, dividida en dos departamentos... A poca distancia de la puerta de entrada, elevada su copa verdinegra la patriarcal higuera que sombreaba aún en mi infancia aquel talar de mi madre, cuyos golpes y traqueteo de husos, pedales y lanzaderas, nos despertaba antes de salir el sol, para anunciarnos que un nuevo día llegaba...

...Algunas ramas de la higuera iban a frotarse contra las murallas de la casa y calentadas allí por la reverberación del sol, sus frutos se anticipaban a la estación, ofreciendo para el 23 de noviembre, cumpleaños de mi madre, su contribución de sazonadas brevas para aumentar el regocijo de la familia.

...Tres naranjos daban fruto en el otoño, sombra en todos tiempos; bajo un durazno corpulento, había un pequeño pozo de agua para el solaz de tres o cuatro patos, que, multiplicándose, daban su contribución al complicado y diminuto sistema de rentas sobre que reposaba la existencia de la familia; y como todos estos medios eran aún insuficientes, rodeado de cerco, para ponerlo a cubierto de la voracidad de los pollos, había un jardín de hortalizas, del tamaño de un escapulario, y

que producía cuantas legumbres entran en la cocina americana.

...Para completar este menaje, debo traer a colación a Toribia, una zamba criada en la familia; la envidia del barrio, la comadre de todas las comadres de mi madre, la llave de la casa, el brazo derecho de esa señora, el ayo que nos crió a todos, la cocinera, el mandadero, la revendedora, la lavandera y el mozo de manos para todos los quehaceres domésticos...

*¡Que pensar en sorprender a la cocinera los niños vuelta de la escuela, con su mendruguillo de pan escondido introduciéndonos en vía y forma de visita, para soparle en el caldo gordo del puchero! Si el tiro se lograba, era preciso tener listas las piernas y correr sin mirar para atrás hasta la calle, so pena de ser alcanzado por el formidable cucharón de palo que existió jamás y que se sentó por lo menos treinta veces en mi niñez sobre mis frágiles espaldas. (*Sarmiento. 1939**:** 163, 164, 165, 166 y 167)

Retomando las palabras de la profesora Hebe Almeida sobre los sabores y olores de la cocina materna y de los abuelos, me reconozco como la suma de aquellos entrañables perfumes sellados tanto en los sentidos como en la piel, los guisos, las semitas y los dulces se fusionan con las largas historias contadas por mi abuelo italiano, cuyas manos amasaron el pan que acompañó mi niñez, rico, riquísimo, como las legumbres que comíamos con mis hermanos de su huerta. Aún hoy, bendecida con la posibilidad de vivir en una zona rural, mi pequeña chacra y algunos frutales, me permiten al igual que mi familia conectarnos con la madre tierra, la naturaleza, y aquellos sabores, siempre presentes de mi niñez, que también vuelco en algunos de mis escritos.

Bibliografía

ALMEIDA DE GARGIULO, H. (1995). *Sabores de la Memoria*. San Juan: Pilar Ediciones.

SARMIENTO, D. F. (1939). *Recuerdos de Provincia*. Buenos aires: Editorial TOR.

REGIÓN PATAGÓNICA

Desde el Sur

Cecilia Glanzmann

Al ser invitada por las Profesoras Mónica Rivelli y María Luisa Dellatorre, a participar en este proyecto me atraparon sus objetivos y consideraciones que comparto totalmente. Recordé un cuento que sentí tenía que ver: "*El huevo azul",* publicado en mi libro *Amor de Remolacha*. Al releerlo, vinieron a mí, con los "bollitos de canela y miel" que están presentes de un modo muy particular en el texto, los recuerdos de mi propia infancia; el de mi abuela, que me enseñó a hacerlos; el de mis hijos en Trelew, Chubut, que los disfrutaban. En nuestra zona patagónica son comunes en la repostería casera, y en algunos casos, galesa. Es costumbre no solo para la hora del té, sino para acompañar el mate. Algo de la vida real también se sustentó en lo que se relata: El uso que di una vez a un gran huevo de ñandú, que se nombra en el cuento que escribí. Quien narra rescata una receta de los bollitos. La masa lleva harina leudante, algo de azúcar, manteca o aceite, huevos, miel y canela. Al sacarlos del horno, se espolvorean con algo de canela y azúcar.

El huevo azul

Una tarde con sol de margaritas bien abiertas, la Gallina Blanca se puso a cacarear ¡y estornudó! Fer-

nando corrió más rápido que su pelota de fútbol, para buscar el huevo calentito y llevárselo a su abuela. Pero... ¡vaya sorpresa!, en el nido no había nada, y la Gallina Blanca, su gallina, lo miraba con los ojos llorosos y le decía: "Cocorocó-achís-cocorocóoo..."

Fernando estaba triste desde hacía tres días porque Pimpín, su ´pollito de peluche azul, había desaparecido y no estaba ni arriba de la cama ni debajo de la cama, ni en el sillón ni en la sillita ni en el viejo cajón rojo de los juguetes ni en el patio ni en ninguna parte.

Fernando se pasó por los párpados con las pestañas mojadas la manga de la camisa escocesa, amarilla, verde y bordó, que le había hecho su mamá el otro verano, y le preguntó a Blanca:

–¿Qué pasó, Blanca, ¿con...De pronto un remolino de aire helado lo levantó y lo sentó en la rama más gorda y alta del árbol del gallinero?

Y... ¡atcocccorocó!, atchís, atcocorocóoo le salió de la boca que parecía un redondel de elástico estirado. Mientras tanto, su gallina se reía en su nido allá abajo y ponía el huevo más grande que jamás hubiese imaginado nadie. Además, el huevo era azul. Blanca ya no tosía ni estornudaba. Se paseaba cerca del nido con cara de sabelotodo. Las otras gallinas, la Batarasa, la Pinina, la Marrón y hasta la Copetona y el gallo Perico se miraban y, a la vez, miraban el huevo azul y se tapaban los ojos con las alas.

–¿Qué está pasando aquí –gritaba Fernando– ¡Quiero bajarme!

–Y en ese mismo instante, un nuevo remolino, pero de aire como el de la brisa en los mediodías de sol muy fuerte del verano lo envolvió. Fernando sintió aroma a bollitos de canela y miel y sin que le diera tiempo a decir ¡Ahhh! ni ¡Ah!, el remolino lo bajó de golpe hasta el sillón hamaca de la abuela en la cocina.

–¡Gracias, Fernando! No sé cuándo me alcanzaste el huevo porque no te vi, pero ha sido el huevo más enorme y hermoso que he visto en toda mi vida. Me pareció de un avestruz como llamamos más en el sur al ñandú. Mirá, está entero, pero vacío. ¡Y es azul! Te había pedido que fueras a buscar al nido de la Gallina Blanca… Quizás después puedas jugar con este huevo como si fuese Pimpín, tu Peluche.

–Abuela…yyy yo…, gracias, pero…

–¿Estás feliz?, sí?

–Sí abuela, pero yo…

– Tenía un agujerito, Fernando. ¿Se lo hiciste? Pensé que sí, por eso lo vacié con cuidado por allí y pude hacer muchos, muchos bollitos ricos. Ya van a estar listos.

–Abue, abue…yo…-intentó otra vez explicar Fernando, pero la abuela ya le había puesto en las manos el huevo mágico y él solo pudo decirle: Quiero

comerme mil de tus bollitos, abue. Y también invitarla a la Gallina Blanca.

–Claro que sí, Fernando. Llevale el huevo.

Y mientras se iba a buscarla, el huevo empezó a pesarle más y más y se hizo suave, muy suave y tibio, y le habló con voz del pollito por nacer.

–Dejame debajo de mi mamá ahora, Fernando ¡Ya, ya!, porque si no llego a tiempo al nido no podré nacer.

–Fernando corrió y corrió cuidándolo como pudo. Y Blanca, que parecía estar esperándolo, se levantó apenitas y se acomodó encima del huevo color del campo de lino florecido. Luego lo miró, le susurró "cocorocó" sin atchís y le guiñó un ojo.

Fernando regresó con su secreto como una pelotita saltándole en el corazón. Ese duende que él llamaba su "amigo invisible", con el que jugaba en las siestas y cuando sabía que nadie lo veía, esta vez lo había tomado por sorpresa.

-Abue, ¿están los bollitos? Ah, cuántos, cuántos, ¡qué buenos!

*Tuvieron bollitos de canela y miel por veintiún días, hasta que justo para el cumpleaños de Fernando, Blanca le hizo un regalo: un pollito con el color del cielo más lindo que hubiese aparecido alguna vez y casi igual al peluche que se le había perdido en las últimas vacaciones. (Glanzmann.*1996:27)

Bibliografía

GLANZMANN, C. (1996) *Amor de Remolacha*. Buenos Aires, Editorial Vinciguerra S.R.L.

REGIÓN DEL NORDESTE

De mi Tierra

Mirian Gladys Buffa

El Árbol Centenario

Pequeñito y solitario, en un lugar casi desierto
Manos anónimas te plantaron con intención incierta.
A lo lejos, un rio caudaloso de aguas color tierra.

En el transcurrir de los años fuiste creciendo fuerte,
vigoroso, erguido, como desafiando el tiempo.
Presenciaste muchas primaveras, con gorjeos de palomas,
Trinar de pájaros, estruendoso chillido de verdes loros,
a quienes diste cobijo
cual padre bondadoso.

A tu alrededor todo se fue transformando, aparecieron los ranchos,
con niños ruidosos y alegres, jugando alrededor de tu tronco, les diste
tú sombra amiga, cuando la mesa ponían saboreando la sopa de pollo
humeante acompañada del dorado pan casero mitad maíz, mitad trigo.

Presenciaste admirado los primeros vendedores ambulantes, cuando el caserío

fue creciendo y las necesidades de adquirir productos para enriquecer los sabores de la cocina familiar, así apareció el vendedor de miel de la isla, con su canasta de mimbre colgada del brazo, preparada por las diligentes avispas

Hoy en este presente glorioso, pleno de sabiduría con un tronco vigoroso, sosteniendo poderosas ramas, cubiertas de verdes e imperecederas hojuelas majestuosa gallardía transmites.

Enmarcado en una plaza te han puesto, nunca más estarás solo,
Un cumulo de niños, jóvenes y adultos te acompañan día a día.
En este momento histórico, observas como se renuevan los vendedores ambulantes, coloridos toldos, aroma de chipa mboca, te envuelven

En algún lugar de tu corazón de árbol, la inocencia y el amor viven.
Entre tus ramas, el dorado y ardiente sol goyano, se enorgullece de tan eximia presencia.
Hoy te rindo mi homenaje, humilde, sincero, vayan estas letras para ti
orgullo de mi plaza Mitre, mi árbol centenario.

El vendedor de “miel de la isla” con su canasta de mimbre colgando del brazo.

Era una exquisita miel preparada por las avispas. La cosechaban en los avisperos de las islas del rio Paraná y las envasaban en botellas de vidrio vacías y las tapaban con un corcho, mientras no tuvimos nuestras propias colmenas, pero ya de abejas, esta era la miel que se consumía en casa.

El chipacero pasaba con su canasta sostenida de su brazo, llena del calentito y exquisita chipa casero tapado con un lienzo de impecable color blanco. Ese señor se alejaba dejando la estela aromática más exquisita del mundo.

Chipa mboca´. (masa envuelta en un palo cilíndrico). Antes usaban la vara de picantilla, hoy es

en palos de escoba, colocados a cierta distancia del fuego a leña.

La ronda, ronda del juego de cocinar

A la ronda, ronda
tomados de la mano
todos los pequeñitos
ahí vamos girando.

A la ronda, ronda
Vamos a jugar
Vamos a jugar
El juego de cocinar.

Ponemos la harina
Salmuera y grasa
agua y amasar
Amasar, amasar.

Ahora a estirar, estirar
Cortar en pedacitos.
Y a la sartén van
Doraditas y crujientes listas están.

A la ronda, ronda.
Vamos a jugar
Vamos a jugar

El juego de cocinar.

Ponemos el agua en la hervidora
La yerba en cucharaditas va
A colar, revolviendo, azucarada va
Y el mate cocido listo esta.

Los niños nos sentamos
A merendar, mate cocido
Y chipa chiriri vamos
A disfrutar, a disfrutar.

(Canción de ronda popular)

Todos los niños giran en una ronda cantando. Cuando llegan a la 3ra estrofa:

Dos niños elegidos, pasan a representar- el juego de poner la harina, grasa, amasar y freír. Una vez terminado, se continúa cantando y girando hasta llegar a la 2da representación del mate cocido.

Continúan girando y cantando tomados de la mano todos. Se sientan en el piso, representando el acto de tomar mate cocido y comer deliciosas chipas chiriri.

En guaraní: chipa= torta, chiriri= cuerito.

Chipa chiriri= infaltable en los días de lluvia, se cambia el ingrediente tradicional de la harina de mandioca por la de trigo.

Otro capítulo merece el mate cocido, cuya versión, más tradicional, es el cocido quemado. ¿Cómo se prepara? Se pone en una olla azúcar y yerba, luego se coloca un hierro al rojo vivo, o una brasa bien roja. Se revuelve y luego se echa agua caliente. Es delicioso, de ahumado sabor, repleto de fragancias.

Mate o Ka'ay: Infusión que aparece alrededor del fogón en la cultura guaraní y se impone en la época de la conquista de la mano de los jesuitas. Los españoles encontraron en la yerba mate una notable fuente de riquezas y comenzaron a exportarla a otras provincias de la colonia.

Son costumbres ancestrales de nuestros pueblos originarios; actualmente se comercializa la yerba mate en diferentes tipos y además el mate cocido en saquitos, ensobrados o no, son parte inseparable de nuestro acervo cultural heredado de los guaraníes.

La invitación de las escritoras Mónica Rivelli y María Luisa Dellatorre movió profundamente esas emociones y sentimientos adormecidos de la niñez, que, al bucear dentro de ellos, reconociendo esos sabores y juegos de la infancia, rememoró en mí un

deseo de sacarlos a la superficie. Durante la investigación bibliográfica encontré similitudes de vivencias en los escritores citados.

Decidí escribir sobre el centenario árbol, cuya ubicación física es en la céntrica plaza Mitre de la ciudad de Goya, donde actualmente se realizan los fines de semana ferias de artesanos, venta de productos de campo: verduras, huevos, quesos caseros, miel, tortas fritas, asadas, chipa mboca entre otros, convirtiéndose en paseo ineludible de las personas de la ciudad. Muchas veces me senté a admirar su majestuosa presencia, uniendo recuerdos.

En cuanto a la ronda surgió por el recuerdo de viejas canciones que disfrutábamos interpretar como: *Estaba la blanca paloma, Mambrú se fue a la guerra* y tantas otras junto a los vecinos del barrio.

Todo despertó en mi un profundo respeto y orgullo por nuestros antepasados, los antiguos pueblos originarios, en este caso, los guaraníes, cuya rica cultura heredamos.

Bibliografía

ESPINOSA, E. G. y ESPINOSA, M. de los Á. (2016). ¡A comeeer! Beatriz Elena Sansac. *Infancia y Comida. Libro de cocina, de recuerdos y de amor 1960-1980*. Quequén: Editorial Faro de letras.

CUTRO, E. (Comp.) (2022). *Cocina correntina*. Aurelio Schinini Cacace. Corrientes. Moglia ediciones.

(La bibliografía usada en esta presentación fue provista por: Asociación mutual de maestros de Goya y Biblioteca Popular Domingo Faustino Sarmiento. Mariano I loza 564.)

Ciudad de Goya (Provincia de Corrientes)

Cocinando con los mitos guaraníes

Grupo de investigación literaria de Goya

La invitación a participar de este proyecto nos sumergió automáticamente en un mundo de aromas y sabores que tenemos grabado en nuestro ser desde la infancia.

¿Quién se puede olvidar de la olla burbujeante que nuestras madres y abuelas tan dedicadamente preparaban a diario para alimentarnos al regreso de la escuela?

Sabores impregnados con la cultura gastronómica de nuestra tierra, Corrientes, aromas a humo y aceite dulzón, que nos alegraban la tarde y nos nutrían con felicidad y entusiasmo para ponernos a hacer la tarea escolar. Los días de lluvia, matizados con tortas fritas y mate de leche con coquitos de palmeras, machacados.

Nuestro legendario chipá, asado, kivéve, mbaipy, por nombrar algunas delicias, y las frutas silvestres que, en compañía de nuestros hermanos o amiguitos, encontrábamos por doquier, y nos producían asombro y dicha indescriptible. ¿¡Quién de nosotros no se ha llenado la boca de ñangapiry, " huevitos de gallo" o de coquitos mbocaja!?

Gracias por invitarnos a regresar a la infancia de la mano de los sabores que nos ayudaron a crecer.

Chipá, alimento a base de almidón de mandioca; kivéve, alimento a base de calabaza o zapallo; ñangapiry, fruto de Eugenia uniflora; mbokaja fruto de la palmera Acrocomia; mbaipy, alimento a base de harina de maíz amarillo.

Cocinando con los mitos guaraníes, es el título de un libro de la literatura infantil y juvenil que nos despertó el deseo de participar en este proyecto y que presentamos a continuación:

Recetas silvestres

Aberá y Abí son muy pequeños y saben encontrar alimentos en la selva. Preparan especialidades que les enseñaron sus ancestros en la aldea y las comparten con sus amigos.

Estos hermanitos guaraníes fueron llamados con esos nombres por los sabios al nacer, porque sus cabellos eran los más lindos de la tribu, brillantes y perfumados.

Pero vamos a leer sus recetas culinarias, ya que son expertos cocineros.

Aberá: cabellos relucientes en guaraní.

Abí: cabellos cortos en guaraní.

Ananá con miel

Cortar un ananá al medio. Una vez pelado, cortarlo en rodajas y luego en cuadraditos.

Buscar un nido de avispas Mandurí o Irapoá cerca de los árboles del monte, y con un poco de humo dormir a las avispas. Cuando están dormidas, juntar la miel y usarla para endulzar el ananá.

Colocar los cubitos de ananá dentro de una calabaza, ponerle miel a gusto, mezclar y comer sentaditos bajo un guayacán.

Guardar la cera del avispero para prender el fuego, porque ayuda a que encienda enseguida.

Mandurí: avispa silvestre que anida en el suelo y no tiene aguijón.

Irapoá: igual que la mandurí, anida en el suelo.

Guayacán: árbol sagrado de los guaraníes.

Calabaza: son las mismas calabacitas que se utilizan para tomar el mate. Para servir la comida, se utilizan las de tamaño más grande.

Gusanitos asados con mandioca hervida

Buscar gusanitos Aramandai en los troncos caídos. Guárdalos en una bolsita atada en la cintura a medida que los vas juntando. Cuando tengas varios, los lavas con agua del rio y los secas.

Pones a calentar unas piedras con fuego. Para eso, puedes juntar ramas secas y encenderlas.

Una vez que están bien calientes, le quitas las ramas que hayan quedado encendidas, y las cenizas, así las piedras quedarán bien limpias. Pones arriba de las piedras los gusanitos uno al lado del otro. Una vez que están tostados de un lado, les das vuelta y los cocinas del otro. Cuando estén listos, puedes sacarlos y apoyarlos sobre una hoja de banana bien limpia.

Si los acompañas con mandioca hervida con agua del rio, tendrás un plato muy nutritivo y que te va a encantar.

¡Acuérdate de pelar las mandiocas muy bien antes de hervirlas!

Aramandai: gusanos muy nutritivos y de bien tamaño que se crían en los huecos de los troncos que están caídos en la selva.

Mandioca: crece bajo tierra como las papas, y era el alimento sagrado de los guaraníes.

Antes de terminar, te quiero contar un mito que les relataron los sabios a Aberá y Abí.

Mburucuyá con mariposas

Los ancianos de la tribu de los hermanitos, les contaron que un día se reunieron en la orilla de la laguna unas póras, que son los espíritus de la selva, a jugar.

Ese día hacía mucho calor, y las póras tuvieron mucha sed. Tomaron agua de la laguna, pero tenían necesidad de comer algo dulce y jugoso.

Se pusieron a correr por los alrededores buscando algunos ñangapirí, mangos, tal vez algún mamón maduro, cualquier fruto que hubiera en esa época del año.

Pero no había frutas en las cercanías, entonces decidieron inventar una. Era tanta las ganas que tenían de estar quietos debajo de algún árbol, saboreando algo dulce.

Juntaron alas de mariposas amarillas y anaranjadas que estaban sobre la arena, luego buscaron miel de avispas, le agregaron un poco a las alas y formaron una esfera.

Arrojaron la esfera hacia cielo para bendecir su invento. Mientras esta ascendía, perfumó el aire, y al regresar ya se había convertido en una fruta a la que bautizaron con el nombre de Mburucuyá, que, al tocar

el piso arenoso, se partió, dejando escapar a miles de mosquitas que, alimentadas por la exquisita pulpa roja, habían nacido.

Mburucuyá: fruta sabrosa con muchas semillitas,

También dicen que mburucuyá significa, en guaraní: criadero de moscas. Porque a veces las mamás moscas ponen los huevitos adentro de la fruta para que, al nacer las mosquitas, tengan alimento para ponerse fuertes antes de volar.

Receta de dulce de jata'i.

Cosechar 1kg de coquitos de una palmera que brinde frutos dulces o no tan ácidos, deben estar bien maduros.

Pelar los cocos des-de el ápice del fruto hacia abajo para evitar que la pulpa sea arrastrada. Ir colocando en

una olla con agua a la mitad, pues una vez pelados debemos a-gregar más agua hasta cubrir los cocos.

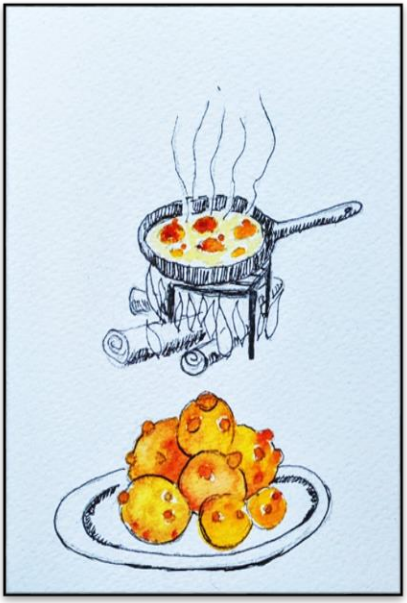
Agregar 1kg de azúcar común y llevar a cocción por 2 horas y media, a 3 horas. Mientras hierve, quitar con cuchara la espuma que se va formando.

Una vez reducida el agua y formado el almíbar, retirar del fuego y colocar en frascos de vidrio y dejar enfriar. Una vez fríos, tapar los frascos, colocarlos en una olla con agua y hacer hervir por 15 minutos para lograr un vacío y destruir cualquier agente etiológico que haya quedado en el frasco, luego guardar en un lugar fresco y oscuro, o en la heladera. (Espinosa. 2021)

Del libro *Sabores de Paraje Chaquito*, elegimos:

Typyraty

Hacer hervir 1kg de mandioca sin cáscara o el bagazo de esta, luego de rallar para elaborar almidón.



Hacer un puré con las mandiocas hervidas y dejar enfriar.

Una vez frío el puré, agregarle 1 taza de almidón de mandioca, 200g de queso sardo rallado y 150g de queso en barra o Mar del Plata, también rallado. Leche c/n.

4 huevos. Manteca o grasa de chancho 100g. Sal a gusto.

Amasar hasta que no se pegue en la mano, en ocasiones se puede agregar un poco más de almidón.

Armar bolitas o bastoncitos y freír.

Servir directamente.

Ilustraciones: Ángeles Espinosa

(Espinosa. 2020)

Música con sabores y aromas de nuestra infancia:

La Parrillada **(Chamamé)**

"Hakuã porãcito ína el asado (Está oliendo muy bien el asado)

Hetacito ína el so'o (Es mucha la carne)

Tripa gorda, chinchulines ha opamba'e oína. (Tripa gorda, chinchulines, y de todo hay)

La cuestión que la parrillada Iporã. (La cuestión es que la parrillada está lista)

¿Ha la ubre? (¿Y la ubre?)

Oime avei chamigo (Hay también chamigo)

Bueno, eñemboja katu. (Bueno, arrimáte sí)

Oh, gente sapukái porãcito. (Oh, gente de sapukái muy lindo)

Néike nde Romerito, enohẽke nde kyse ha eñembojáke al asado. (Dale, vos Romerito sacá tu cuchillo y arrimáte sí al asado)

Oĩ he porã oína la parrillada. (Está rica demás la parrillada)

Ha nde Bernárdez eñemboja, (Y vos Bernárdez arrimáte.)

Nde ãigue ejembuja katu. (¡Sos Glanzmann *insulso eh! Alimentáte sí.")*

Música de Ramón A. Bernárdez, ejecutada por Mario Millán Medina y su conjunto. Transcripción de Patricio Cattay (diálogo entre Millán Medina y Ramón Estigarribia).

Bibliografía

ACTIS, B. y SUÁREZ, P. (2006) *Comer con los ojos. Cuentos para chicos pintores, cocineros y lectores*. Rosario: Homo Sapiens Ediciones.

CUTRO, E. (Comp.) (2022) *Cocina correntina. Aurelio Schinini Cacace*. Corrientes: Moglia.

ESPINOSA, ELISEO GUSTAVO –ESPINOSA, MARÍA DE LOS ÁNGELES (2016). ¡A comeeer! Beatriz Elena Sansac. Infancia y Comida. Libro de cocina, de recuerdos y de amor 1960-1980. Quequén. Editorial Faro de letras.

ESPINOSA, A. (2021). *Cocinando con los mitos guaraníes. Recetas y anécdotas*. Quequén: Editorial Faro de Letras.

ESPINOSA, A. (2020). *Sabores de Paraje Chaquito. Recetario/Curuzú Cuatiá/ Corrientes*. Quequén. Editorial Faro de letras.

LÓPEZ BREARD, M. R. (2004). *Diccionario folklórico guaranítico*. Corrientes. Moglia ediciones.

MAIDANA, J. E. (2006). *Comidas típicas del Litoral*. Corrientes. Moglia Ediciones.

VELILLA de AQUINO, J. (2007). *Tembi'u paraguai. Comida paraguaya*. Servi Libro.

ACOSTA, J. V. (s/f). *Canto a Goya. Obra integral en la voz de Pocho Roch*.

MILLÁN MEDINA, M. y su conjunto. La parrillada (chamamé de Ramón A. Bernárdez). Sello Magenta- Serie Popular- Colección "Cientocinco" Nº 13.071.

Cocinando con los recuerdos

María Alicia Gómez de Balbuena

Ha sido una experiencia absolutamente enriquecedora, volver a sumergirme en los pensamientos y frases escritas de mi queridísima profesora y amiga, escritora Marta Elgul de París, cuya obra inspiró también a quienes coordinan el trabajo *Sabores de la Infancia* para favorecer la investigación, la lectura y el rescate de todo lo que nos une a la niñez, la adolescencia y ¿por qué no a la adultez?

Al principio, me enfoqué en el dulce de mamón, pero desde otro trabajo literario: La narrativa personal. Ya más familiarizada con la intención de las organizadoras, volví a los recuerdos de tantas ocasiones compartidas con Marta de París en lo literario, de las cuales siempre colecté enseñanzas, y "se encendió la chispa" cuando recordé aquél acto al que fui especialmente invitada por la Asociación Correntina Gral. San Martín, para la presentación del libro *Recetas con payé*, en el cual la inefable Marta, junto a "la rubia" Elida Meana Colodrero, volcaron experiencias culinarias propias y de otras notables damas correntinas –y de otras que no pertenecían a mi provincia- un libro curioso, prolijamente armado y muy valioso, que desde aquél momento dejó siembra bienhechora, con la pa-

labra original y evocadora “amasada” entre recetas que despiertan sentires.

Obviamente, como si el angelito de la Sra. Marta me dictara, no tuve más que arrimar la escalerita de aluminio de mi casa, para llegar al estante de los libros preferidos y ¡Allí estaba lo que buscaba! Ese volumen del cual saldría mi trabajo investigativo literario-culinario: *Recetas con Payé*..

Así surgió ante mis ojos, esto que leí ávidamente:

“...Te pregunta el forastero

que ofrece tu pregonar

almidón de mandioca

grasa y queso de rallar

huevos y tibia leche

las manos que han de mezclar

lo que en un viejo horno de barro

será el típico chipá...”

Exactamente donde se lee “Versos para el alma”, en la página 35 y 35 vta, está el poema “Vendedor de Chipá” de Marta de Paris (Rosa Guaru), que en el cuerpo tercero de la poesía expresa el párrafo antes señalado, describiendo poéticamente a una de las recetas emblemáticas de nuestra región: El chipá, ese bocado de especial textura en el que se mezclan imagen y sabor, con la identidad de mi tierra y sus productos.

La coincidencia de una “causalidad” que unió esta experiencia investigativa con el entrañable afecto hacia la autora, quien me enseñó “a amar el amor” en los Cantares de época y clases de literatura, despertó en esa tarde lluviosa de abril, uno de los sabores de mi infancia, y recordé la cocina a leña en casa de mi abuela, en la que con el disfraz de “ayudante de cocina” también pude saborear mazamorras y otras delicias criollas.

Sin embargo, hasta la actualidad, el chipá correntino sigue siendo rey en la cocina de mi hogar, y verdaderamente –según me dicen hijos y visitantes- tiene un “no sé qué” que lo hace imperdible. Tal vez se acopló la descripción de Marta “*aunque confieso que hay ingredientes secretos agregados en mi receta”* a los sabores del recuerdo y a la palabra de mis mayores. Lo cierto es que todo esto hace que mi tierra correntina tenga muy en alto otro orgullo: Las experiencias

culinarias, que se añoran y degustan, también en la memoria.

Bibliografia

MARTA DE PARIS y MEANA COLODRERO, E. (2013*) Recetas con payé.* Buenos Aires: Ediciones SAN MARTIN.

REGIÓN PAMPEANA

Región Pampeana

Mari Betty Pereyra de Facchini

Poemas con comidas típicas de Córdoba

Merienda Serrana

¡Uy que nube gorda
se acostó en el cielo!
Con un poncho gris
la ha tapado el viento.

¡Ustedes, adentro!
-nos llamó mamá-
¡A tomar la leche
y a comer patay!

A la abuela un té
de menta o poleo
y azúcar quemada
con bracita adentro.

Ya las cabras buscan
entrar al corral
y está oscuro el cerro:
volverá papá.

— ¿Hoy no hay pastelitos?
preguntó al llegar-
—sólo pan casero
con mate nomás.

Si mañana llueve
haré buñuelitos
con dulce de fruta
o miel y quesillo.

— ¡Cuéntese una historia
-le pedí al abuelo-
de esas de fogones,
que dan risa o miedo!

Como es casi cena,
mamá agregó:
pasa de higo, nueces,
pan de chicharrón.

Masa de algarroba
el domingo habrá,
rescoldo y arrope
de tuna o chañar.

La mesa une más
cuando hay tormenta:

torta frita y cuentos
con costumbres nuestras.
(Pereyra. Inédito)

Éstos son algunos alimentos que se consumen en el desayuno, la merienda o postre. En la mayoría de los hogares serranos los elaboran sus propios consumidores, o lo intercambian entre parientes o amigos. Suelen complementar la cena o llevarse a la escuela para el recreo. Leche, crema, quesos, chicharrones, grasa y fiambres se obtienen de sus propios animales.

Cuentito con olor a manzana

Cuatro manzanas sonrientes,
de caritas muy lustradas,
salieron de su cajón
para viajar a mi casa.

Una vez en la frutera,
asombradas comentaban:
_ ¿Quién será esta familia
que cena pulpa frutada?

La puerta de la alacena
dio la respuesta esperada:
-No ha sido para comerlas

que las ha traído el ama.

- ¿Y por qué nos ha elegido
con tan amorosa calma?
-Porque le encanta su forma
de esferitas coloradas.

Nadie las ha de morder
ni en postre ni en ensalada,
pues para ella son flores
que aroman toda la sala.

_ ¡Ay, pobrecita señora!
cuando descubra, apenada,
que en nuestra piel aparezcan
manchitas amarronadas...

Entonces habló la dueña
con una voz dulce y clara:
_Cuando sus cáscaras sean
polleritas arrugadas,

las llevaré hasta el jardín
que rodea nuestra casa.
Allá las pondré a dormir
sobre la tierra más blanda.

Cuando Doña Primavera
las encuentre así tapadas,
buscará en sus corazones
semillas ahí guardadas.

El duende bueno del sol
hará que le crezcan ramas
con hojitas verde nuevo
y raíz que toma agua.

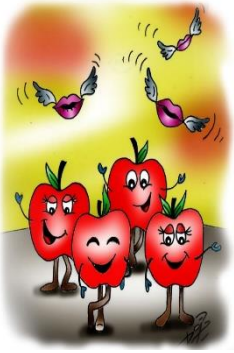
Sabrán que sus mamás fueron
bonitas y delicadas
y mis hijos comerán
frutas que fueron amadas.

Las cuatro amigas bajaron
sus pestañas coloradas
para soñar con el día
en que serían plantadas.

El jardín las vio nacer
como las imaginaba:
pelito de verdes hojas,
piernas flaquitas y largas.

Un pájaro muy curioso
descubrió cierta mañana

que asomaban en sus gajos
frutas sabrosas y sanas.



Con su aroma dibujaron
muchos besitos con alas
para que los niños tengan
mejillas como manzanas.

Así me contó la historia
una brisa medio hada
que siempre va a visitar
a esas plantas tan sabias.

(Pereyra 2021:30-31)

La Provincia de Córdoba tiene distintos relieves y climas. En el norte hay sierras y clima muy seco y en el sur, llanuras, húmedas hacia el sureste (hacia Santa Fe, y Buenos Aires) y más secas en el límite sur (La Pampa) y suroeste (hacia San Luis). Esto hace que varíen algunos hábitos alimenticios.

Si bien la manzana no es una fruta típica de Córdoba, se la consume más en la zona del llano. Las comidas dulces donde se la emplea son las tartas de fruta, las mermeladas y dulces caseros, las compotas y los buñuelos con manzana.

En mi zona, La Carlota, se cría mucho el ganado porcino, por lo que se usa también el puré de manzana para acompañar la carne de cerdo.

Duende Panadero

Al duende Hari Náss
le gusta hacer pan.

Pan casero amasa
pero siempre en casa.

.....

(Fragmento, Pereyra.2021.26-)

El pan casero es un alimento tradicional de nuestra provincia, sobre todo el que es amasado a mano y cocinado en hornos de barro, generalmente en casas de familias, aunque también se los prepara en panaderías. Es común ver en los caminos puestos de venta que lo ofrecen a los viajeros y vendedores ambulantes portándolos en sus canastos.

Uno de los libros dedicados a la vida y la obra del Cura Brochero, el santo gaucho, se titula justamente, “Más nuestro que el pan casero”.

Las tortas de la abuela

En el día de mi cumple
recibo muchos mimitos.
Mi abuela me hace la torta
que es el regalo más rico.

Para las tardes de lluvia
amasa sus tortas fritas
y todos estamos listos
a comerlas calentitas.

También a mis hermanitos
les prepara su pastel
crema con dulce de leche
o merengue gusto a miel.

Masas con mucho membrillo,
pururú con caramelo,
tarta de dulce de mora
y fritura de buñuelos.

Con mis amigos y primos
compartimos sus dulzuras
y en nuestras fiestas hay siempre
ese olorcito a ternura.

Es que mi abuela cocina
con recetitas de amor
por eso todo lo que hace
tiene tan lindo sabor
(Pereyra.2010: 35)

Es costumbre celebrar fiestas familiares o de amigos, con una torta. Los elementos más comunes con que se las rellena o decora son: dulce de leche, crema, miel cosechada en la zona (a veces en la propia familia), maní molido, merengue y dulces caseros: los más típicos son de higo, mora, duraznos de quinta o duraznitos de la sierra y sandía cayota.

El pochoclo, denominado pororó o palomitas en otras zonas, en Córdoba se lo llama pururú. Se lo come con sal, con azúcar o con caramelo de azúcar quemada en la misma olla donde se cocina el pururú.

Bibliografía

FASSI DE APARICIO, T. (2007) *Las recetas de mi abuela*. Córdoba*:* Ediciones del copista.

PEREYRA, M. B. (2010*) Cuentiversos para niños que sueñan. Córdoba:* Ediciones Corintios 13.

PEREYRA, M. B. (2021) *Mi libro redondo*. Villa María: El Mensú Ediciones.

FELGUERAS, E. (1998) *Más nuestro que el pan casero.* Córdoba: ediciones Pan y trabajo.

Sabores de la Pampa

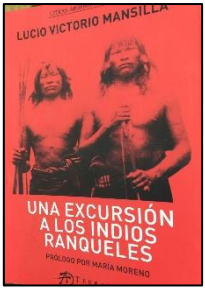
Marta Elena Cardoso

Desde la formación de la humanidad, el alimento fue la herramienta fundamental de la supervivencia. Lo destaco porque el destino de aquellos hombres, mujeres y niños primigenios estaba ligado al ambiente y a la búsqueda de alimentos.

La comida es el pilar de la cultura pampeana, desde los primeros habitantes originarios, (Ranculches). Después, las familias inmigrantes, en su mayoría europeas, fueron sumando costumbres culinarias a nuestro territorio, y aún sus descendientes siguen cocinando esos alimentos tradicionales del país de origen.

Los autores pampeanos han reflejado, haciendo pequeñas menciones, costumbres del alimento familiar incorporando los productos naturales propios de nuestro monte o los producidos por el sector agropecuario, o en huertas hogareñas.

Dentro de la bibliografía pampeana para las infancias no hay recetas de comidas, ni sabores específicos. En la literatura juvenil hay autores que hacen mención de determinados alimentos, sin profundizar demasiado en el tema.



No sería leal con los primitivos habitantes de nuestro territorio sino cito el capítulo XXVI de la obra "Una excursión a los indios Ranqueles".[2]Si bien el autor Lucio Victorio Mansilla[3], no es pampeano, su obra refiere en su totalidad a la región de la pampa, haciendo mención en el capítulo XXVI a los alimentos y bebidas que ingerían en aquella época en el toldo de Mariano Rosas[4], en Leubuco[5]. Transcribo algunos párrafos referidos a los alimentos:

(...) Haría cinco minutos que conversábamos, traduciendo el lenguaraz de Mariano sus razones y Mora las mías, cuando trajeron de comer.

Entraron varios cautivos/as– una de éstas había sido sirvienta de Rosas-trayendo grandes cóncavos platos de madera, hechos por los mismos indios, re-

[2]Una excursión a los indios ranqueles es una obra de la literatura del escritor, periodista, político y militar argentino Lucio V. Mansilla 1831-1913 que se publicó a modo de apostillas en 1870 en un diario de la época titulado La Tribuna.
Se menciona la edición de "Letras argentinas" - diciembre 2012 –Referencia: Pág.184 a 190.

[3] Lucio V. Mansilla: Periodista, escritor, diplomático y militar, nació en Buenos Aires el 2 de diciembre de 1831.

[4] Mariano Rosas: Fue el segundo hijo del cacique Painé Güer ("Zorro Azul") y de una cautiva huinca ("blanca", criolla) apadrinado por Juan Manuel de Rosas

[5] Leubucó: territorio ubicado en la provincia de La Pampa, cerca de 1825, a orillas de la laguna Leubucó —22 km al norte de Victorica y 6 km al oeste de la actual ruta provincial 105—, donde llegó a existir el asentamiento más grande de aborígenes ranqueles, de unos 8000 habitantes.

bosando de carne cocida y caldo aderezado con cebolla, ají y harina de maíz.

Estaba excelente, caliente, suculento y cocinado con visible esmero.

Las cucharas eran de madera, de hierro, de plata; los tenedores lo mismo; los cuchillos, comunes.

Sirvieron a todos, a los recién llegados y a las visitas que me habían precedido

A cada cual le tocó un plato como una fuente.

Mientras comía, se charlaba.

Yo no tardé en tomar confianza; estaba como en mi casa, mejor que en ella, sin tener que dar ejemplo a mis hijos.

Comía como bárbaro me acomodaba a mi gusto en el magnífico asiento de cueros y ponchos, decía cuanto disparare se me venía a la punta de la lengua y hacía reír a los indios ni más ni menos que Allú a la concurrencia.

(...) Se acabó el primer plato y trajeron otro, como para frailes pantagruélicos, lleno de asado de vaca riquísimo.

Materialmente me chupé los dedos con él, que no es lo mismo comer a manteles que en el suelo y en Leubucó.

Después del asado nos sirvieron algarroba pisada, maíz tostado y molido, a manera de postre: es bueno.

Trajeron agua en vasos, jarros y chambaos (es un jarrito de aspa).

Y a indicación del dueño de casa, que con impaciencia gritó varias veces: ¡trapo!, ¡trapo! (los indios no tienen voz equivalente), unos cuantos pedazos de género de distintas clases y colores para que nos limpiáramos la boca.

Se acabó la comida y empezó el tuno de la bebida.

(...) los indios beben como todo el mundo, por la boca.

Pero ellos no beben comiendo.

Beber es un acto aparte.

No hay para ellos más agradable.

Por beber posponen todo.

Y así como el guerrero que se presta a la batalla prepara sus armas, ellos, cuando se disponen a beber, esconden las suyas.

Mientras tiene qué beber, beben, beben una hora, un día, dos días, dos meses.

Son capaces de pasárselas bebiendo hasta reventar.

Beber es olvidar, reír, gozar.

No teniendo aguardiente o vino, beben chicha o piquillín." (Mansilla. 2012)

En abril 2014 la autora de Eduardo Castex, La Pampa, Azucena Alliverllatore presenta su libro editado por Dunken, titulado: *¡Mis poemas en su salsa!*

En la contratapa del libro se aclara: *"La autora mezcla los aromas y sabores para que los sentidos*

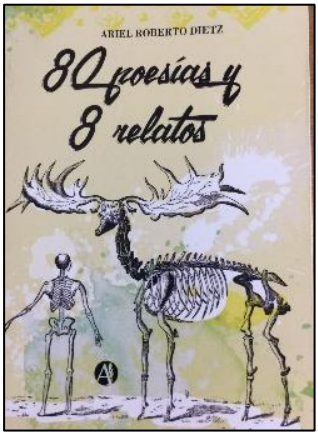
lleguen al corazón. Y mantengan en él los sentimientos más sublimes como son el amor, la pasión, y el perdón.

En este libro, los lectores se encontrarán con una propuesta para compartir un poema que nos llena el alma y una receta que completa nuestro ensueño."
A modo de prólogo hay una presentación titulada "Palabras preliminares" gentileza de la escritora para las infancias, Prof. Stella Maris Gamba.

El libro de 49 páginas a color fue ilustrado por la misma autora, presenta con cada poema una receta de cocina con los siguientes títulos:

Salsa para acompañar costeletas de cerdo/Salsa de hongos/Tentáculos de calamares/ Salsa de verduras/Cachetes de abadejo en escabeche/ Lomo o bondiola de cerdo rellena/Salsa de champiñones al roquefort/Pionono salado/Pollo con arroz agridulce/Palomita a la cerveza negra/.

En la biografía de contratapa se explica cómo nacieron las recetas: *"Con respecto a sus salsas, surgieron como "por encanto" para agasajar a su amor. El arte culinario no era de su preferencia, aunque pudo sorprender a su esposo comenzando con salsas para acompañar pizza. A pedido suyo las anotaba para repetirlas y así continuó su entusiasmo por crear otras. Azucena dice..." El amor hace milagros... también la cocina.".*"



El escritor Ariel Roberto Dietz en su libro *80 poesías y 8 relatos* tiene dos obras tituladas: *Pan*[6] y *Una papa sola*[7].

El poema "Pan" trata sobre el significado simbólico y la importancia del pan en la vida humana y la sociedad. A través de una serie de preguntas y afirmaciones, el poeta explora las múltiples dimensiones y asociaciones que el pan tiene en diferentes contextos.

El autor comienza planteando interrogantes sobre el pan: *"¿Qué representan estas tres letras? ¿Qué fuerza sublime lo enaltece? ¿Qué significa tenerlo o no en la mesa?"*. Estas preguntas sugieren que el pan va más allá de su simple significado como alimento básico y encierra un valor más profundo. Resalta el efecto positivo que el pan tiene en las personas. Su presencia en la mesa genera tranquilidad, placer y satisfacción. También se menciona que el pan trae calma y puede apaciguar conflictos familiares. El verso *"La harina se hace pan y el pan se hace carne"* destaca la importancia

[6] Pan Página 70 –Libro: 80 poesías y 8 relatos-Editorial Autores de Argentina
[7] Una papa sola –Página 104- Libro 80 poesías y 8 relatos- Editorial Autores de Argentina

del pan como fuente de nutrición y sustento para el cuerpo humano. El poema también aborda el simbolismo social y político asociado con el pan. Se menciona que el pan es amigo, representa la verdad y la justicia, incluso la locura. Hace referencia a Jesús repartiendo panes, lo que puede relacionarse con el gesto de compartir y ayudar a los demás. El pan se convierte en un símbolo de las luchas sociales y políticas. Se menciona que el hambre es el origen de las revoluciones y que el pan ha sido un aliado en esas luchas. Además, se destaca que el pan dignifica y alimenta tanto el cuerpo como el espíritu, y promueve la camaradería y la alegría compartida. Ariel Dietz también aborda la ausencia de pan y el sufrimiento que causa. Se menciona que la falta de pan habla a través de los gestos, la sangre, el estómago, los huesos, los ojos y las manos. El hambre se presenta como una voz ronca y dolorosa. La falta de pan se denuncia como una injusticia, ya que morir por falta de pan se considera innatural. En resumen, el poema "Pan" presenta una reflexión sobre el significado simbólico y sus implicaciones sociales y políticas. Explora la importancia del pan como alimento básico, su capacidad para generar satisfacción y calma, su papel en la solidaridad humana y su vínculo con las luchas sociales y la dignidad humana.

Pan

¿Qué representan estas tres letras?
¿Qué fuerza sublime lo enaltece?
¿Qué significa tenerlo o no en la mesa?
Su presencia causa tranquilidad, placer, satisfacción.
Trae calma, opacas angustias, apaga incendios familiares.
La harina se hace pan y el pan se hace carne.

El pan se posa en la mesa. Agradecemos su presencia.
Es entrañablemente amigo.
El pan representa la verdad y la justicia.
Hasta la locura.
Jesús repartió panes.
El pan calma los deseos rebeldes del pueblo.
Las revoluciones se originan por el hambre.
El pan fue su aliado.
El pan dignifica; alimenta cuerpo y espíritu.
Produce deseos de reír, compartir y beber.
El cooperativismo es social. El pan es social.
Hay rostros de hambre; hay rostros sin pan.
¿Se puede explicar qué es el hambre?
¿Se puede explicar qué es el pan?
La ausencia de pan habla.
Hablan los gestos, la sangre; el estómago, los huesos,
Los ojos, la piel, las manos.
Se parte el pecho y denuncia la voz.

Voz ronca de hambre.
Golpes de puño sobre la mesa.
Pan: levadura de la vida.
Pan: cuerpo y sangre del hombre.
Morir es natural; pero no morir por falta de pan.
(Dietz.2020:70)

En el mismo libro el autor Ariel Dietz menciona otro poema relacionado con los alimentos, titulado: "Una papa sola".

El poema evoca una sensación de simplicidad y escasez a través de la imagen de una sola papa flotando en un caldo. El poeta destaca la importancia de esta papa solitaria, subrayando el sacrificio de la ama de casa para pelarla. El tono del poema es melancólico y evoca una sensación de precariedad. Se menciona que la olla vacía arde rebelde, lo que sugiere una situación de escasez y lucha por subsistir. La repetición del verso "una papa sola" enfatiza la limitación y la modestia de la comida.

El poema también hace referencia a la realidad de engañar al niño con una papa o con zanahorias, lo cual implica la dificultad de brindar una alimentación adecuada debido a la falta de recursos económicos. El verso *"Rebelarse es justicia, justicia grata"* puede interpretarse como una llamada a la lucha por la igual-

dad y la justicia social, especialmente en relación con la falta de recursos para alimentos básicos.

En resumen, el poema "Una papa sola" aborda la temática de la escasez, la lucha por subsistir y la importancia de los alimentos básicos. A través de la imagen de una sola papa en el caldo, el poeta evoca sentimientos de precariedad y destaca la necesidad de rebelarse ante una realidad injusta.

Una papa sola

Una papa en el caldo
sólo una papa.
Pelada con el sacrificio
de ama de casa.
Una pobre papa,
una papa sola
que flota en el caldo
de pocas horas.
La olla vacía arde rebelde.
¡Una simple papa
para simple gente!
Hay que engañar al niño
a toda hora,
a veces con una papa
o zanahorias.
Rebelarse es justicia,

Justicia grata.
No alcanza la guita
Ni para papas.
Una papa en el caldo
¡Sólo una papa!
(Dietz.2020: 104)

El escritor y poeta Fernando Ojeda nacido en la localidad pampeana de Winifreda, en su libro *Huellas dibujadas en el tiempo,* en el poema "Todo lo que soy"[8] refiere a tradiciones culinarias pampeanas: mate, dulce de leche, vino tino, aroma a albahacas, a las pastas, al asado de los domingos.

Todo lo que soy

"Como quisiera escribir una canción,
que te volviera loca,
y volarte tres años atrás"
(Eduardo Darnauchans)

Te doy todo lo que soy,
Estos pasos chuecos y sin reposo
Este croto no tiene más
Que sus ajetreadas palabras escritas
En un viejo cuaderno gloria sin glorias

[8] Página 95 de su libro Huellas dibujadas en el tiempo- Editorial 7 sellos Edición año 2018

este viajero siente
el perfume de tus días
tus pupilas que miran lejos
las margaritas al costado de la ruta
te doy todo lo que soy
este hereje,
este malcriado
de los mates amargos
del dulce de leche
del vino tinto compartido
mira al sol
dibuja la luz violeta
besa el rojo atardecer
no olvides
el perfume de las albahacas
te doy todo lo que soy
la nostalgia
es un gran signo de pregunta
te *doy todo lo que soy*
las pastas del noble gallardito
el asado de los domingos
la poesía de Gelman
el amor a los perros
el silencio de los gatos
las noches con luna
el jerez de vuelta.

(Ojeda.2018:95)

En su mayoría las publicaciones de textos donde se hace mención a alguna comida o alimento no se acompaña con recetas específicas.

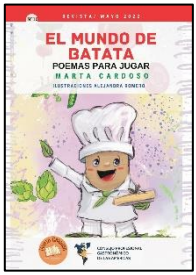
En conclusión, en la literatura infantil pampeana no se resaltan alimentos ni recetas, solo en algunas obras de literatura juvenil se pueden encontrar pequeños comentarios, en general en poemas o relatos sobre hábitos y costumbres pampeanas.

Como autora dedicada a las infancias he publicado libros destacando la importancia de la alimentación saludable, utilizando personajes pretextos como Alejo, el conejo y su familia o el caso de Lucas que encuentra a los conejitos y los alimenta con verduras, nombrados en la obra *Cuentos para chicos y chicas que piensan*. Tomo 2: "Un conejo distraído/[9]Los amigos de Lucas/[10]"

Otra de mis obras: *Juan Batata, una mascota vegetal.* Tanto en los dos cuentos de esa obra como en el poema hace menciones a alimentos. La revista "El mundo de Batata" surge para incentivar a las familias a compartir lecturas con sus hijos, utilizando poemas con rima y cuentos breves.

[9] Página 5 a las 28 –Un conejo distraído. Editado en USA Monee, IL, 26 de june 2021- Contratapa: Profesora Graciela Pellizzari -Argentina

[10] Página 51 hasta 73-Los amigos de Lucas. Editado en USA Monee, IL, 26 de june 2021- Contratapa: Profesora Graciela Pellizzari -Argentina



Cabe mencionar que durante la pandemia la revista “El mundo de Batata” de distribución gratuita, llegó a muchos hogares del continente americano, impulsado por el Consejo Profesional Gastronómico de las Américas, incluyendo recetas de chef internacionales de distintos países, con alimentos dedicado a las infancias. La obra es compartida con la ilustradora Alejandra Romero.

“La tortilla de Rosendo”, es un poema inspirado en la receta de un hachero de La Pampa que tuve la suerte de conocer durante mi niñez cuando visité su toldo en el monte en la zona del departamento Conhello, motivando un poema para las infancias, publicado en la revista digital “El mundo de Batata”.

La tortilla de Rosendo

Con cebolla rehogada,
doce huevos él bate y bate.
"Para hacer una tortilla,
se mezclan huevos y papas".

La sartén él calentaba
en un fogón avivado
con varios palos de leña
trozados con el hacha.

Ah, y también le agregaba
dos cucharadas de grasa
pa' que no se le pegara,
en el fondo, la fritada.

Y cuando estaba caliente,
el revuelto le volcaba,
de los huevos y las papas,
con la cebolla escaldada.

Y sobre el fuego dejaba,
que despacito se hiciera.
Luego, la vuelta le daba
con tapa desmesurada.

Al rato, ya cocinada,
y con juguito en el medio,
comiendo la compartía
con sus hijos el Rosendo

Bibliografía

MANSILLA, L. V (2012) *Una excursión a los indios Ranqueles*. Buenos Aires: Letras Argentinas.

DIETZ, A. R. (2020). *80 poesías y 8 relatos*. Buenos Aires: Editorial Autores de Argentina.

OJEDA F. (2018*)*. *Huellas dibujadas en el tiempo*. Buenos Aires: Editorial 7 sellos.

ALLIVERLLATORE, A. (2014). *Mis poemas en su salsa*. Buenos Aires: Dunken.

CARDOSO, M. (2021). *Cuentos para chicos y chicas que piensan*. Editado en USA Monee.

Sabores en la literatura

María Isabel Greco

Desde tiempos primordiales, aunque no solo de pan vive el hombre, los comestibles ocupan un lugar privilegiado pues al fin de cuentas la vida depende de lo que comemos y bebemos, para que no nos suceda lo que al burro del hortelano.

Partiendo de alguna referencia literaria gastronómica, la *Ilíada* y la *Odisea* dan cuenta de la alimentación griega consistente en carnes asadas infaltables en el sacrificio a los dioses y el posterior banquete compartido como signo de comunión, regado por el vino y en oportunidades acompañado por cereales ofrendados a la diosa Ceres. No faltaban los dátiles, aceitunas, miel, frutas y queso.

Yendo al texto español por excelencia, Miguel de Cervantes deja en el *Quijote* y otras obras, una serie de platos que subsisten en la cocina manchega y con algunas variantes han trascendido, a veces con otros nombres, la frontera ibérica, como la olla podrida, el salpicón, el tojunto, el duelo y quebranto o empedrado, los palominos, las gachas, el manjar blanco que, aunque hecho con pechugas de pollo es un postre y las flores de sartén, masitas fritas pasadas por miel.

Recorrer páginas colmadas de deliciosos platos puede excitar el apetito y promover imágenes gustativas recuperadas de nuestras propias experiencias, algunas atesoradas en la infancia y en la adolescencia, cuando sabían con poderosa intensidad, unas más infantiles y otras acompañantes a lo largo de los años.

Soy chispero de Silvia Reinero (1974) es una novela histórico-fantástica para jóvenes ambientada en la Buenos Aires del período colonial y narra los eventos de la Semana de Mayo, incluyendo distintos *lectos*. El mismo título provoca curiosidad e invita a la investigación ¿Quiénes eran esos chisperos?

Como no podía ser de otra manera puesto que toda trama habla de actores sociales, no faltan las comidas, lo que permite adentrarse en la gastronomía local de ese tiempo e ir disfrutando de la historia que aprendimos en la escuela con otro matiz, asomándonos al pasar de los nombres ilustres, no desde la pompa y el monumento, sino de una existencia que vivieron como nosotros, matizada de alegrías, ocupaciones y pesares.

Pedro Cerviño llegó a Santa María de los Buenos Aires en 1782, enviado por la corona española para precisar el trazado de la frontera con Brasil y navegando por el Paraná "conoció el sabor del pacú" (p.32) de una carne deliciosa desconocida en la península. Instalado en la ciudad formó familia y en un cumpleaños de su

esposa Carmen, ella dispone que los niños estarán en una pequeña sala donde los criados les servirán "panes, aceitunas, morrones rojos y berenjenitas en vinagre con pinchos para servirse al paso y acompañar los choricitos al pan o las tapas de jamón crudo" (p 33/34).

En otra oportunidad, en una tertulia en casa de Mariquita Sánchez de Thompson la cocinera Hidalga está "concentrada en el relleno de pavita, que ha cortado en pequeños trozos para saltarla en grasa y luego agregarle su especial salsa de tomates" (p.63/64), tomates que ha hervido durante la cosecha del verano para guardarlos en frascos. Con esa carne hará "las más exquisitas empanadas de pavita" (p.79). Y las empanadas, parientes de los palominos, aparecerán repetidamente en distintas páginas, para deleite de niños y adultos.

Durante el transcurso de las veladas, mientras se oyen los acordes del piano y los cantos, se sirven "panes tostados y copitas de caña o jerez" (p 76) mientras en el día, los vendedores ambulantes ofrecen tortas fritas, huevos de gallina, de pato y de tero, frutas secas de Cuyo y mazamorra a lo largo y ancho de la recova en la Plaza Mayor.

Los caballeros porteños van al Café de Marcó a tomar café y se quejan de la falta de mercaderías por causa de la sequía y del monopolio.

Hipólito Vieytes encarga a una empleada "que corte muchos churrascos, que ella y Timoteo estarán a cargo de la comida y la bebida" (p.98) para una reunión en la que se tratarán cuestiones que hacen a la política, es decir, a la convivencia dentro de esa sociedad y sobre la cual hay disidencias cada vez más marcadas respecto del virrey y los realistas.

El camino hacia la revolución se forja con conversaciones, asado y vino, con "bifes al pan pa los que vayan llegando hambreaos" y unas "tortitas" dulces. (p.107)

Entre la producción de jabones de la fábrica de Vieytes y los encuentros clandestinos, un trabajador del establecimiento exclama que ya está el agua de la pava calentándose sobre el brasero: "Me voy a preparar unos amargos a ver si me despierto un poco, la cosa se está poniendo complicada y hay que estar prevenido" (p.105). He aquí la infaltable infusión consumida por etnias prehispánicas, adoptada por los europeos afincados e irradiada a distintos territorios de la América austral.

En vísperas del Cabildo Abierto, Casilda Rodríguez Peña le pide a su cocinera: "Prepare té, café, mate cocido" (p.121) a los que la empleada agregará pastelitos y a la plaza del 22 de mayo también otros llevan "la olla más grande y la más tiznada con el maíz,

el azúcar y la leche para invitar mazamorra calentita a los que se acerquen" (p. 135).

Por su parte, como la expectativa se prolonga, "los españoles tienen organizado un ágape para calmar los ánimos. Se sirven empanadas y vinos locales" (p. 137).

En la larga espera del día siguiente alguien organiza un partido de fobal, juego aprendido observando a los invasores ingleses que tomaron el fuerte durante cuarenta y cinco días. Desde una ventana unas mujeres prometen: - "Habrá buñuelos y panqueques co´miel pa los ganadores". Otras llegan con "canastas llenas de pasteles para invitar" (p.144).

A la noche "Berutti y Rodríguez Peña trajeron asado y chorizos pa todos" (p150) y por fin, producida la Revolución, "el viejo café de Marcó abrió el negocio la nochecita misma del 25 e invitó varias ruedas de tragos". (p.155)

Panes diversos, aceitunas, morrones, berenjenas, chorizos, jamón, tostadas y churrasco, tortas fritas, huevos de gallina, frutas secas, buñuelos, pasteles, panqueques y mazamorra y el pacú litoraleño persisten en la dieta argentina con mayor o menor generalización, compartida por distintos grupos etarios. Lo mismo sucede con las bebidas, especialmente con el mate, el vino y los licores. Las ricas empanadas cubren, aparte de las tradicionales salteñas, tucumanas, san-

tiagueñas o mendocinas, una amplia gama incorporando nuevos sabores, distintos tamaños y toques propios.

Promediando el siglo XX, Emil García Cabot (s.f.-2022) muestra en su novela para preadolescentes, *La caracola y los sortilegios*, una merienda en una estancia sureña a la que están invitados cuatro chicos, de paseo en el lugar: los primos Leonardo y Fernando, Diana, hermana de Fernando y otra niña, huésped de la casa. Leo dice:

La merienda para los chicos era en la cocina, así que llegamos antes que ellas, pero nos chasqueamos porque no había pastelitos.

Esa tarde, Alcira nos convidó con unas masitas esponjosas horneadas en moldes de papel, con las que no sólo nos deleitamos, sino que además nos entretuvimos, ya que cada uno juntó sus moldecitos poniéndolos uno dentro de otro. Fuese por esta novedad o por el sabor de las masitas, cuando luego contamos los pirotines - que es como después supimos que se llamaban los papelitos esos-, nos enteramos de cuántas habíamos comido cada uno, entre grandes tragos de una no riquísima leche con crema y una barra de chocolate que se fue derritiendo poco a poco. (p.93/94)

Ante el lector aparecen, como en un cuadro, esos pirotines contagiados de las esencias y desconocidos por el protagonista hasta ese momento, y la leche perfumada, pintada por la barra de chocolate que suave,

aterciopeladamente va fundiéndose con ella y desparramándose por la boca y por el cuerpo.

Volviendo al pasado, al Siglo de Oro español, Francisco de Quevedo y Villegas (1580-1645) habló con irónicos versos del casamiento de Don Repollo y Doña Berza, tanto como de todos los que fueron invitados, cada uno de los cuales es descripto en los fragmentos que siguen:

Vana y hermosa, a la fiesta
Vino doña Calabaza
(...)
La lechuga, que se viste
Muy de verde y con fanfarria
(...)
La Naranja, a lo severo
(...)
A lo rico y lo tramposo
En su erizo la castaña
(...)
Doña Mostaza menuda
(...)
A lo alindado la Guinda
(...)
Doña Alcachofa, compuesta
(...)
Don Melón que es el retrato
de todos lo que se casan:

Dios te la depare buena
que la vista al gusto engaña. (p.86/87)

Para terminar esta fiesta de sabores con los más chiquitos, reaparece la bebida nacional, también degustada por ellos, ya sea con agua o con leche, en una poesía de Marta Giménez Pastor (1923-2002)

Don Ratón y Doña Rata
van a pasear en tranvía,
pronto la rata se queja
de tener la nariz fría.
Don Ratón le ceba mate
y cierra las ventanillas
pero ella pide a gritos
un paquete de pastillas. (p.49)

¿Y qué decir de las frutas? Para Beatriz Ferro (s.f.-2012)

Las frutas son cajitas
muy bien cerradas,
¿dónde estará la llave
de la granada?
El coco es una caja
fuerte y segura;
al ananá lo cierran
cien cerraduras
(...)

Las frutas son cajitas
muy misteriosas
con un sabor a yo
no sé qué cosa.
Había una cajita
color rubí;
se llamaba cereza.
Me la comí. (p.43)

El exótico sabor de las granadas, como perlas traslúcidas, suaves y duras de color granate y sabor azucarado, la consistencia y perfume del coco y del ananá y la cereza disolviéndose en el paladar en un juego de colores, aromas y sabores afloran en esta sencilla poesía para los niños y para todos aquéllos que hace más tiempo que son niños.

En este paseo literario por las comidas reverberan sabores actuales y pasados y vuelven aquéllos de los tallarines, ravioles y fussillis, amasados por mi madre y heredados de mis abuelas, todo a mano, sin auxiliares de cocina; los dulces de higo y néctares caseros; los tomates disecados al sol o la granadina con soda que, añorando, regusté recientemente por regalo de mi hermano.

Incluso vuelven los helados de don Cartucchinni ,quien llegaba al barrio porteño de la infancia montado en su carro blanco y rojo tocando una corneta en las

dos estaciones: en las tardes de verano ofreciéndonos esas esperadas golosinas de agua, de colores blanco y rosa, entre dos tapas de obleas como si fuese un sándwich, que se derretían rápidamente y en las escarchadas mañanas invernales anunciando sus grandes churros con forma de lágrima y repletos de azúcar que salía a comprar nuestro padre para festejar el desayuno dominguero y cuyo gusto persiste en el recuerdo ...

Bibliografía

REINERO S. (2017*) Soy chispero*, Buenos Aires, Editorial Dunken.

GARCÍA CABOT, E. (2022) *Buenos Aires*, Buenos Aires: Copo de Nieve.

PIPO PESCADOR (1997)*, A la ronda, ronda Selección de poemas populares para leerles a los niños*, Buenos Aires: Espasa.

GIMENEZ PASTOR, M. *Canciones en sube y baja*. Buenos Aires: Huemul.

FERRO, B. (1994*) Versos que no muerden (o si?)* Editorial Sao Paulo.

BUNGE DE GALVEZ, D. (1937) *Iniciación Literaria*. editorial H.M.E. Bs As.

Saborear la vida

Cecilia Torres Boden

Degustamos la vida. Todos los días. Los aromas y los sabores nos inundan cotidianamente y nos evocan momentos fundamentales que nos ayudaron a "ser". A ser quien somos hoy, a constituirnos como personas. Los sabores de la infancia, de la patria, de nuestro lugar, nos remiten a recuerdos, en general placenteros, que nos siguen alimentando el alma.

Cuando saboreamos un trozo de pan recién horneado, nos lleva al recuerdo de otro pan..., de otras manos que lo amasaron y otro calor que nos ofrecieron en algún lugar. Todos recordamos un sabor de la infancia en especial, en mi caso el flan de limón o el pan con manteca y azúcar, y allí volvemos a ser niños. Desde el paladar también nos encontramos con los que ya han partido o sentimos a la patria cuando estamos lejos.

Nací en la ciudad de Buenos Aires, hace 67 años y crecí leyendo a Poldy Bird. Si habré llorado con los "*Cuentos para Verónica*", si habré saboreado en mi imaginación los buñuelos de su abuela. *"Abuela que sabía del lenguaje de los sabores: si no hubieras cocinado para mí, yo nunca hubiera podido sentir esa cosa que se siente cuando uno come algo que hicieron*

especialmente para quererlo, para hacerle una caricia con forma de buñuelo, para darle calor pisado en un puré... Todo lo que yo sé lo aprendí de vos. Heredé de mi madre la poesía, la rueca para hilar las palabras...pero de vos, heredé esa mujer que soy ahora.” (Poldy Bird,1998: 26)

El dulce de membrillo siempre fue muy especial para mí (ya les contaré por qué). No sólo para mí. Para Graciela Cabal, el gusto a jalea de membrillo es escuchar a su madre contando cuentos. “*Sabemos que los primeros recuerdos generalmente aparecen asociados a olores, a gustos, a sensaciones visuales. En mi caso, los primeros recuerdos de libros –cuentos de hadas que me leía mi mamá–, están unidos al rojo brillante y transparente, al gusto entre ácido y dulzón, y a la especial contextura de la jalea de membrillo que yo chupaba del pan flauta mientras mi mamá me leía. El libro del que salían los cuentos no tenía dibujos –era un libro de la Biblioteca de la Nación, de tapas azules. Pero allí estaba, yo la veía, aquella nena chiquitita, navegando adentro de una cáscara de nuez, en un plato lleno de agua. Tan fuerte, tan vivo está ese recuerdo en mí que, cuando murió mi mamá y yo entré en uno de esos pozos negros y profundos en los que una entra –aunque sea grande, aunque sea vieja, aunque tenga nietos–, cuando se le muere la madre, la primera cosa que se me ocurrió, fue buscar ese libro de tapas azules manchado con jalea de*

membrillo, en el que pude recuperar lo que creía perdido para siempre: la voz de mi mamá contándome la historia de esa nena tan chiquitita, que podía navegar adentro de una cáscara de nuez." (Cabal. "Los primeros acercamientos al libro..., Ponencia en Jornadas de Intercambio: Mano a Mano con los Docentes, organizada por Editorial Colihue. http://tra39.blogspot.com.ar/p/graciela-cabal-jornadas-de-intercambio.html)

Cuando se es una escritora de su talla, se puede inundar de sabores un texto, como lo hace en su libro autobiográfico "*Secretos de familia*". El sabor a banana con miel es el rescate de su mama para no caer en manos del vigilante. *"El vigilante dice que, a lo mejor, si yo prometo que de ahora en adelante voy a comerme todo, todo, sin dejar ni una miguita en el plato, él no me lleva. Yo le quiero prometer, pero no me sale. Por suerte llega mi mamá, que no me trae la valijita (¿qué valijita? ¿nosotros tenemos valijita?), me trae una banana pisada con miel y nueces picadas. "Mmmmmm, qué rico", dice el vigilante. "¿A ver cómo te comés la banana?" Pero mi mamá está colorada y me lleva a casa sin saludar a nadie. Yo me pongo a llorar y le clavo las uñas en la mano a mi mamá. Pero mi mamá me dice que no llore, que los vigilantes no se llevan a las nenas, se llevan a los ladrones, y que ella nunca dejaría que se llevaran a su corazón de arroz. Yo, por si acaso, quiero comerme la banana."* (Cabal.2004: 99 y 100).

El sabor de las vaquitas de dulce de leche es el que le da el valor para enfrentar el dentista: *"Él me dice que no sea malita que abra la boca. Yo cierro la boca. Mi mamá dice que si abro la boca me compra una caja de Mu-mú. Yo cierro la boca. Mi mama dice que me compra una caja de chicles y una vaquita de dulce de leche... dos vaquitas... tres vaquitas... (El viejito la mira enojado a mi mamá y mi mamá le dice que el dulce de leche es un poco golosina, pero muy alimenticio). "Cuatro vaquitas", digo yo. Y entonces el viejito aprovecha que hablé y me mete una pinza en la boca. Y como yo me revuelco y pido socorro, el viejito se sienta en el asiento, a mí me pone patas arriba y trac, me saca la muela. "Aquí está", dice todo contento. "Esta noche se la ponés a los ratones.'"* (Cabal.2004: 113).

En mi paladar parece que ese sabor es eterno. Papá nos traía "vaquitas" La Martona, cuando volvía por la noche. A ese sabor lo quiero hacer casi inmortal, perdurable por generaciones en mi familia. Por eso hoy cada vez que voy a ver a mis nietos o nietas, todos viven lejos, llevo una caja de "Vauquitas", para que no falten. ¿No sé si el placer del sabor será hereditario?, pero lo intento con esa golosina porque no soy buena pastelera.

Otras abuelas hacen que en sus cocinas nazcan platos únicos, originales, que las inmortalizan en el recuerdo de sus nietos, como le pasó a Graciela Cabal:

"Pero si hace mucho frío nos da chocolate y torta Cabal. La torta Cabal la inventó mi abuela uruguaya, la mamá de mi papá. No se hace con mucha harina, como las otras tortas; se hace nada más que con un poquitito de esa harina y mucha polenta. Y pedazos de dulce de membrillo, también, adentro. (Cuantos más pedazos, más rica.) Si mi mamá está contenta con mi papá, porque mi papá vino temprano, le hace torta Cabal. Y mi papá se pone chocho, porque la torta le hace acordar a la mamá, que todos los días le hacía una para él solo (a su hermano el millonario le caía mal). En una lata vacía de dulce ponía mi abuela la torta cruda, y mi papá tenía que llevarla al horno de la panadería de la esquina para que, por favor, se la cocinaran. Cuenta cosas mi papá, mientras moja la torta en el café con leche. Pero si no es la hora del café con leche, mi papá come igual la torta, mojada en vino y soda. // La abuela de mi mamá también inventó una comida, pero como no era mandaparte no le puso el nombre de ella, le puso el nombre de una cocinera negra que se llamaba Andrea. Es una pizza. Pero una pizza finita y oscura, sin muzarella ni tomate. Con muchas aceitunas y pescaditos va la pizza Landrea." (Cabal.2004: 110 y 111).

Un proverbio chino dice que la Patria es el lugar de los sabores, de los olores, de los juegos y de las compañías de la infancia, el lugar de los afectos de la infancia. Y nuestra patria, está formada por un crisol

de sabores de muchas patrias. En la ciudad de Buenos Aires degustamos la vida con los sabores de los primeros pobladores originarios, de los conquistadores, de los criollos, de los inmigrantes. El maíz, la carne de venados y ñandúes, el pescado alimentos de los querandíes fueron transformándose en comidas de los criollos. Ya lo dijo José Hernández en su Martín Fierro *"Venía la carne con cuero, la sabrosa carbonada, mazamorra bien pisada, los pasteles y el buen vino, pero ha querido el destino que todo aquello acabara..." (Hernández*.1998: 23. Versos 247 a 252).

Armando Tejada Gómez en el prólogo de su "*Canto popular de las comidas",* nos advierte que ninguna de esas comidas que nombra José Hernández ha caído en el olvido como anunciara el padre de Martín Fierro. *"Gracias a la mano del pueblo, se salvaron*". Como leía ese libro en los años '70 en Buenos Aires..., representaba todos nuestros ideales y utopías. Podíamos sentir en la boca los ingredientes que usaba Dominga, negra cocinera en la época de la colonia, y maravillarnos con la magia de su cocina: "*Se sabe por tu boca y si no , no se sabe//qué ingredientes convienen al pez o al guisado//al pato elemental, al animal del monte//desangrado y hervido con chorros de vinagre.//En tus manos, abuela, cocinera del mundo//las cosas se transforman súbitamente mágicas// y la naturaleza se somete a tus ordenes// con la clara obediencia del milagro.//La hor-*

taliza plural, la harina palpitante,//el aceite abundoso, el repollo crispado,//el cereal potente, las carnes, los menudos//salen de tus industrias lujosos y fragantes.//¿Quién guardó los secretos, el proceder, el gusto, la forma, los aromas, el picante equilibrio...?//Madres del brazo en jarra, delantal remendado,// bajaban al mercado, a la feria estentórea//a escoger combatiendo lo más verde del día//y la más portentosa naturaleza cruda." (Tejada Gómez:1974:.58 y 59)

Recuerdo otro texto y con él otra de las cocineras que pasaron a la historia. La cocinera que hacía el arroz con leche en la casa de Juan Manuel de Rosas y su hija Manuelita, en Buenos Aires. Arroz con leche inmortalizado por Lucio V. Mansilla en su texto "*Los siete platos de arroz con leche*". En 1852 su tío materno –Rosas-, le leyó un mensaje federal que llenaba tantas decenas de páginas manuscritas, que comió siete platos y aun no terminaba el texto. Plato típico en Buenos Aires y de tantos otros lugares... *"El arroz con leche era famoso en Palermo San Benito... de modo que empecé a sentir esa de sensación de agua en la boca, ante el prospecto que se me presentaba de un platito que debía ser un platazo, según el estilo criollo y de la casa."* (Mansilla.1960: 11)

El arroz con leche, del bueno, como lo hacían en casa, viene con canela, de preferencia en rama. Me trae el recuerdo de otro libro, *"El rastro de la canela"* de Liliana Bodoc, que ya, desde el título, nos llegan los

sabores del Buenos Aires del 1808. *"...Sin esperar bendición ni permiso, toma un buñuelo de la fuente y se apura a morderlo para salvar el almíbar que chorrea... La misma esclava que antes trajo los buñuelos entra con un recipiente lleno de ricota y tocino..."* (Bodoc.2012: 29 y 31)

Volvamos a Tejada Gómez y a mi juventud. Aun hoy no puedo hacerme a la idea de que una persona pueda haber tenido veintitrés hermanos. Sí, ¡ese era el niño Armando!, de origen muy humilde. Si bien nació en Mendoza, escribió su *"Canto popular de las comidas"* en Buenos Aires, y recorre en el todo el país y su cocina. Refiere a la llegada de los inmigrantes a la ciudad y con ellos, las nuevas costumbres gastronómicas que transforman las comidas típicas porteñas. En su poema "Menú del día" podemos reconocer algunas. ¡Cómo me gustó siempre!, lo sigo disfrutando.... Les comparto : *" Yo suelo ver al lunes a eso del mediodía//en la fonda, en los bares, en las grises cantinas,//celebrando un puchero de rabo sustancioso//donde un coro de choclos sintoniza la risa... Haga el martes arroz, fideos con manteca,//una sopa liviana, churrasco vuelta y vuelta://hay que evitar el íncubo que oficia a media noche//y las convocatorias rojas de la pimienta...//El miércoles... //porque en días de lluvia la gente hace pasteles://carne picada, orégano, cebolla de verdeo//y la fritura afónica que hace la grasa pella//en la alquimia*

ya bruja de la ollita de fierro//donde canta aleluyas el chicharrón alegre...//Dicen que el jueves anda de novio en las esquinas, ... Cuando vuelvo de vos, vuelvo lleno de pájaros//y tengo una alegría que es casi una tristeza. //Te apuesto lo que quieras que tu madre y la mía// nos dejaron el sol sobre una milanesa...//El viernes, casi siempre, despide a un soltero //en las aterradoras cantinas italianas,//tira canas al aire, sale a empinar el codo,//grita un falta envido contra la madrugada.//Cena siempre de apuro sino tiene visitas.//Si las tiene, cocina pollo al horno con papas...//...¡El sábado es un día tan lleno de parientes!// En provincia es día de juntar amigos//de atracarles la boca con empanadas calientes.//De afinar la guitarra. De porfiar las muchachas y acordarse, penando, de todos los ausentes. //...Sé que a todos nos pasa. Toco fondo el domingo. //Mi madre me prepara tallarines al pesto. //El vino anda aleluya. Me reúne lo hermoso//porque sólo el domingo tengo un poco de tiempo." (Tejada Gómez.1974: 76 a 82)

Recorremos en este maravilloso libro de los recuerdos y las comidas... Las comidas y la gente... La comida y el ser: "Voy desde el paladar al centro de mí mismo..." dice en el Poema Recetario del viento, (pág. 89). Las comidas y el ser argentino...: "*...que en este país que somos//ya tiniebla, ya relámpago, //la amistad celebra misa// en el ritual del asado. //...Cuando mi ar-*

gentina gente//se reúne en los asados, //enseña un modo de ser//generoso y solidario…" (Poema "Milonga de los asados". (Tejada Gómez .1974 :84 y 85)

Hacedor de letras de canciones que inmortalizara Mercedes Sosa (por ejemplo "Canción con todos") refiere también a las comidas y el canto; en Buenos Aires: "*…será en Bachín o en Pipo, rojos de vermichellis,//ante una jugosa colita de cuadril// bebiendo el vino duro de los hombres de niebla,// que hablaremos del canto para meterlo adentro de América a los gritos // y nuestro cancionero se llene de habitantes."* (Poema "Marian Buenosaires*".99) Las* cantinas, bodegones tan típicos de Buenos Aires. De jovencita frecuentaba mucho las papas fritas de Pipo, lugar de encuentro y manteles de papel… Los fideos con tuco de BachÍn no se adecuaban tanto a nuestra economía.

Mi padre escuchaba tangos, y allí me vuelven los sabores y más lugares famosos de la ciudad para comer. "Pucherito de gallina" de Edmundo Rivero evoca al "Tropezón", famoso restaurant donde comía puchero Gardel, que mantiene aún sus puertas abiertas: *"Cabaret… "Tropezón" …// Era la eterna rutina. //Pucherito de gallina, con viejo vino carlón." Ese sí que no frecuentaba, pues sí que era inalcanzable en mi juventud.*

Por mis hijas, de adolescentes, conocí a Memphis La Blusera y su tema famoso "Moscato, Pizza y faina*": "En la Universal,// fin de la noche,// Moscato Pizza y*

fainá, //moscato y pizza... // Las luces se encienden,// calle Corrientes se llena de gente que viene y va..." Evoca a la pizzería La Universal, del Barrio Floresta (que cerró en 2017) donde la banda se reunía.

Pero volvamos a los sabores de la infancia. He ido a comer puchero al Tropezón, ya mayor... pero hoy el olor a puchero, vuelve a casa en la poesía de Lía Comitini, que mis nietos recitan de memoria a viva voz: "*Encuentre alguna señal// que mezclada con la sal //le dé la razón al tero// ¡aquí hay olor a puchero!"* (Comitini.2018: 21). Se habían robado la gallina y buscaban pistas y nosotros lo transformamos en un juego.

Algo que realmente no me gustaba de chica, era la sopa de verduras. Hoy la tomo todas las noches de invierno. Para que no les suceda lo mismo a mis nietos les leo "Sopa de piedra" de Liliana Cinetto y se sorprenden con toda la magia que encierra la piedra y el trabajo comunitario: *"Desde luego saldría mejor la sopa de piedra si tuviéramos un zapallo...Una vez la sopa de piedra me salió mejor, porque conseguí papas y zanahorias y las agregué, eso le dio un saborcito... Otra vez le agregue unas ramitas de apio, unas Hojas de acelga, y un repollo y unas cuantas cebollas, para chuparse los dedos quedó la sopa...*" (Cinetto.2017)

Y si hablamos de infancia y sabores, no podemos dejar de traer a la maravillosa María Elena Walsh, que nos acompañó, y acompaña, a tantas generaciones. En

mi caso: mi infancia, la de mis hijas y la de mis nietos. ¡Cómo sufrimos con la Reina Batata para que el cocinero no la alcanzara! y ¡cómo nos alegramos tanto cuando la vimos brotar en el trono de lata de la niña salvadora! (y en el frasco en nuestra casa por supuesto). *"La nena en un trono de lata// la puso a la Reina Batata//colita verde, le brotó //y esta canción se terminó*" (Walsh.2015: 100)

Todos y todas bailamos al son del twist del Mono Liso con la su famosa naranja que la Reina sin permiso "*...escondió en una sopera// la naranja paseandera //Mono Liso la salvó. //Pero a fuerza de tapioca// la naranja estaba loca//y este cuento se acabó." (*Walsh.2015: 46). Podíamos sentir en la boca la acidez de la célebre fruta y la sopa de tapioca. – "Hace crecer", decía mi mamá y yo odiaba su gelatina. Ya de joven, salimos a protestar ante la prohibición de esta canción por la dictadura militar, con el miedo a cuestas.

A la naranja la podemos saborear con distintas autoras, naranjas no tan famosas como la del Mono Liso, pero que hacen lo suyo. Laura Devetach nos trae una en "*Dos viejitos y una hormiga": "El viejito corre//tras una naranja...//la corre//la caza//la pela//la come. // Guarda tres gajitos //y la perfumada cinta de la cáscara."* (Devetach.2008: *78) . Elsa Borneman viene con sus naranjas en* "Mediodía de sol en Buenos Aires": "*Buenos Aires a esta hora//parece una frutería//salgo a*

juntar las naranjas //que reparte el mediodía... //...Naranja para tu boca// desde que sé que me amas." (Borneman. 2014"*Un día, una brújula*": 30 y 31*)*

Un sabor de la infancia, para la infancia y con la infancia, en mi caso de abuela, ¡son las papas fritas! ¿Están de acuerdo? Así también opina Martín Cristal en *"El árbol de papas fritas"*: "*Las madres de El Chiquito cocinaban solamente las milanesas o el pollo; y, mientras lo hacían, mandaban a los chicos al árbol a buscar papas fritas frescas. ...las papas fritas del árbol no estaban frescas, sino más bien calientes, sobre todo al mediodía."* (Cristal.201:6)

Las papas también vienen en forma de tortilla. Para Sandra Siemens el sabor de la tortilla de papas es recuerdo de su abuela Elena y sus olvidos: *"A Sebastiana se le ocurrió una idea: cocinaría tortilla de papas, pero había un problema. No tenía ni un huevo. Así que salió a comprar... Descargó los tomates y los panes en la mesa de la cocina y se dispuso a preparar la tortilla de papas. Pero había un problema. No tenía ni un huevo..."* (Siemens. 2017: 5 a 8 y16).

Creo que hay un sabor que a muchas generaciones de la argentina nos lleva a la infancia. Durmió siempre y sigue durmiendo en todos los kioscos escolares. En realidad, de todos los kioscos, de la merienda para la escuela que llevábamos desde casa y en las casas de souvenir turísticos de casi todo el país: el alfajor. De

hecho, cuando Manuelita regresa a la Argentina, luego de recorrer el mundo, auspicia su llegada Alfajores Corchete: *"—Soy Amílcar, encargado de darte la bienvenida en nombre de tu familia y del pueblo de Pehuajó, con el auspicio de alfajores Corchete…"* (Walsh.1997. *Manuelita, ¿dónde vas?:* 96).

Y si tu infancia estuvo acompañada de alfajores de maicena con dulce de leche que hacía tu abuela, puedes buscar la receta en el excelente trabajo de Melina Barrera (2016) *"Diez gotitas de azar. Leyendas de recetas accidentadas",* libro que nos cuenta las historias de recetas nacidas por el azar, alguna equivocación de un cocinero, que circularon de boca en boca y sobrevivieron en las diferentes cocinas del mundo a través del tiempo.

¿Quién no recuerda la mesa del té de una abuela o de una tía con algún sabor característico? Y sí…; todos los niños y niñas lo tomamos con María Elena Walsh porque estábamos" *…invitados a tomar el té//la tetera es de porcelana//pero no se ve//yo no sé por qué."* (Walsh.1975:76).

Desde el 2007 los niños y niñas pueden desayunar con Liliana Cinetto, pero cuidado, se arman discusiones allí *"Una taza preocupada//le preguntó a una tostada//- Qué ocurre con la manteca//que la noto tan inquieta…"* (Cinetto, *"Discusión en el desayuno"* en *Problemas en el ropero y otros versos diversos*:34 y 35)

Isabel, la niña que nos presenta Melina Barrera, toma el té con las tazas de su abuela, -como yo- y nos lo cuenta en el libro "Un juego de tazas"; "*El timbre sonaba los jueves a las cinco en punto. Una hora antes Isabel se maquillaba probaba peinados frente al espejo. Después llenaba de comida el cuenco de Wilfred y sacaba la porcelana del vajillero...*" (Barrera.2021:4)

Llueve un recuerdo en este momento de un té muy especial de mi infancia y está grabado en mi paladar con el dulce de membrillo de la tía Herminia. En realidad, tía de mi papá. Nos llevaban a visitarla a una casa enorme que era un "petit-hotel", así decía mi mamá, en la calle Uruguay de la ciudad de Buenos Aires. La imponente escalera de mármol que llevaba a su habitación anunciaba la exquisitez de la mesa del té: tazas de porcelana, platitos de cristal con el dulce de membrillo hecho por ella, que comíamos con unos diminutos tenedores de plata. Claudia Degliuomini, no tenía una tía Herminia, pero tenía una abuela que plantó un membrillo y hacía un dulce que evoca en su libro *"El membrillo": "El membrillo festeja el otoño, // se viste de amarillo. // Guardo porciones de otoño. // Cartas de amor para la panza. // Promesa de abrazo para todo el año..."* (Degliuomini.2018: 16).

Con este sabor los dejo a ustedes y sus recuerdos, saboreando la vida... Espero que este trabajo sea un caramelo para el alma, como lo fue para mí el rea-

lizarlo. Me llevó a preguntar a amigos, por sus sabores de la infancia y juventud. Ablandamos, juntos, la mente y el corazón recorriendo literatura; buscando esos sabores en los textos que leíamos de niños y en los que, hoy, leemos a nuestros nietos. Agradezco infinitamente por este "viaje" a las personas que me sugirieron realizarlo.

Bibliografía

BIRD, P. (1998) "La casa en la que me decían Poldita" en *Caramelos surtidos*. Buenos Aires. Ediciones Orión.

BODOC, L. (2010*) El rastro de la canela*. Editorial Norma.

CABAL, G. *(Los primeros acercamientos al libro*.... Ponencia Jornadas de Intercambio: MANO A MANO CON LOS DOCENTES, organizada por Editorial Colihue. https://bpcd114.blogspot.com/2010/04/los-ninos-los-libros-los-lectores.html.

CABAL G. (2004) *Secretos de familia*, Buenos Aires, Editorial Debolsillo. 1º Edición 1995 Sudamericana.

HERNANDEZ, J. (1998*) Martin Fierro*. Buenos Aires, Santiago Rueda Ediciones.1º edición 1872.

TEJADA GÓMEZ, A. (1974) *Canto popular de las comidas*. http://armandotejadagomezobra.blogspot.com/2016/01/libro-09-1974-canto-popular-de-las.html

MANSILLA, LUCIO V. (1960) *Los siete platos de arroz con leche*. Bs. As.Editorial Eudeba https://biblioteca.org.ar/libros/300718.pdf

COMITINI, L. (2018*) Coloreando el aire*. Tucumán. Editorial Grupo Iman.

CINETTO, L. (2017) *Sopa de piedra*. Editorial Pictus.

CINETTO, L. (2007) *Problemas en el ropero y otros versos diversos*. Bs.As.: Edelvives.

BORNEMAN, E. (2014*) Un día, una brújula*. Bs.As. Editorial Loqueleo.

DEVETACH, L. (2008) "Dos viejitos y una hormiga" en *Cuentos para seguir creciendo*, Bs.As., editado por Eudeba para el Ministerio de Educación. Plan de Lectura.

WALSH, M E. (2015) *Canciones para mirar.* Bs.As. Editorial Alfaguara. 1º Edición 1963.

WALSH, M. E. (1975) *El reino del revés*. Bs.As. Editorial Sudamericana 7º edición.

WALSH, M. E. (1997) *Manuelita, ¿dónde vas?* Bs.As. Editorial Alfaguara Infantil Juvenil.

BARRERA, M. (2021) *Un juego de tazas*. Editorial Periplo. (2016*) Diez gotitas de azar*. *Leyendas de recetas accidentadas*. Bs.As. Editorial Periplo.

CRISTAL, M. (2015) *El árbol de papas fritas*. Bs.As. Editorial Puerto de palos. 2ºedición.

SIEMENS, S. (2017) *La tortilla de papas*. Bs.As. Editorial Del Naranjo.

DEGLIUOMINI, C.. (2018) *El membrillo*. Bs.As. Editorial Periplo.

REGIÓN DEL NOROESTE

Modos de considerar la Identidad santiagueña, sabores latentes en las representaciones literarias de las infancias y en el cancionero folklórico santiagueño.

María de los Ángeles Lescano Acosta

Introducción

La relación entre literatura y gastronomía merece un capítulo significativo en la cultura santiagueña. De hecho, podríamos afirmar que es una temática popularizada en el cancionero folklórico, con tono celebratorio, festivo, y pocas veces nostálgico, mientras que en algunos textos de la literatura santiagueña que se encuadran en la LIJ, el tópico religa connotaciones asociadas al aspecto puramente social.

Al respecto, nos preguntamos, ¿qué universo acontece cuando nos situamos en esa confluencia de lo literario y culinario al mismo tiempo? ¿Qué valoraciones se desprenden de esta relación?

En efecto, reflexionar instala un camino a seguir cuando se piensa que un escritor es el propio cocinero de su texto, que la escritura es su cocina y, que la lectura resulta ser el plato que degusta el lector. En

este sentido, conectar emociones y sensaciones, permite registrar evidencias donde confluye el acontecimiento de la palabra y a la vez el imaginario cultural.

Intentaremos dar cuenta de esta relación que se visualiza en textos de narradores santiagueños, a los que aludiremos sucintamente, y en algunas composiciones del cancionero folklórico popular de la provincia de Sgo. del Estero.

Sabores y figuraciones de las Infancias en los textos narrativos

Un camino inexplorado, pero no por eso imposible resulta la búsqueda de alusiones culinarias que aparecen en los textos literarios que son parte del territorio de la LIJ.

En efecto, en ese itinerario es notable observar cómo el concepto de Infancia se enlaza implacablemente a la arena social e involucra la noción de carencia. Consabido es que a lo largo de la literatura existió la idea de carencia vinculada a las Infancias y éstas religadas al territorio del castigo y del miedo -pensemos en la Literatura del Siglo XVII, contenedora de componentes negativos para la Infancia de la época-[11]. Es evidente que el escenario es diferente cuando se

[11] Nos referimos a ciertos textos clásicos de Perrault o de los Hermanos Grimm, donde el niño en la figura de lector estaba obligado a leer y a escuchar

piensa en las representaciones y figuraciones literarias propuestas por escritores del NOA, en particular aquéllos que narran en el contexto rural de la provincia de Santiago del Estero. En este sentido, Jorge Washington Ábalos (1915- 1979), quien más allá de escribir una prolífera obra literaria, publica en 1949, su texto más amado, *Shunko*, una novela que enlaza 14 capítulos, sin contar la nota al lector, las cartas de Shunko (niño Shalako[12]), el epílogo y un breve diccionario en quichua. La historia desarrolla un universo dotado de intimidad familiar, de relación entre Shunko, sus pares niños, y su maestro. En 1975 publicará su libro Shalakos que será en cierto modo una continuidad de Shunko, puesto que se presentifica ese "eros pedagógico" tan magistralmente marcado por Ábalos. Al respecto, es notable observar en las figuraciones de esas Infancias una problemática que tiene que ver con la carencia (la pobreza) de los niños shalakos. Se hace necesario ejemplificar, imaginemos el personaje-niño que falta a la escuela para ir a pescar porque su familia no tiene qué comer, o el niño que carnea animales y le dice a su maestro con una sonrisa en su rostro que hoy comerán carne en sus casas. Éste es un niño adulto que tiene a

historias donde el castigo, el miedo y las carencias afectivas eran parte del mundo Infantil.

[12] Denominados así por el escritor Jorge Washington Ábalos a los niños que habitaban los alrededores del Rio Salado en Santiago del Estero. Ver prólogo de *Shunko*.

su cargo responsabilidades y urgencias. Así, lo enuncia un fragmento de diálogo entre el maestro y Elías uno de sus alumnos:

¿Son muy pescadores, Uds.?

Todos sabían pescar. Elías se pasaba el día pescando ahora que había agua.

-Ahá, Elías! Con razón es que a veces no estudias la lección.

'Mi papá está en el Chaco, Señor no tenemos carne.

El maestro le acarició la cabeza.

-Pescá cuando quieras, Elías o importa la lección. Pescar, es más

importante"as nportante.mla leccida, a se pleccie hab shalakosa) y puestas por escritores del NOA comoo, mientras que, en la segunda, a se p

(Capítulo XIII, Shunko)

De hecho, existe una aceptación naturalizada de la carestía que repercute en ese eje culinario-literario, roza lo social y evoca, -trazando distancias temporales y contextos-, una posible comparación de *Shunko* (1949) y *Shalakos* (1975) con otras literaturas. El hecho de que el discurso esté poblado de sensibilidad, afecto y desamparo direcciona la mirada al *Lazarillo de Tormes* u *Oliver Twist* de Charles Dickens, entre otros

textos que narran relatos de la vida de un niño que crece a la par de las carencias del entorno. No son historias que proyectan la magia de lo maravilloso, o que nos sorprenden con la atmósfera fantástica, componente intrínseco de otro grupo de textos infantiles.

Es decir que en ese territorio culinario de las representaciones es posible reconfirmar carencias y desamparos de la infancia rural. No sólo son las alusiones de lo que se come, sino de lo que se bebe. Así, cuando corre "el agua mala"-como expresara Shunko para definir "el agua contaminada"- es el mate cocido la bebida de los niños en *Shalakos*, de allí es que el discurso nos advierte de situaciones puntuales*: "Ya hemos bebido el mate cocido lo hemos bebido hirviente soplando en el jarro a cada sorbo- nos dejamos estar alrededor del fuego. El aula es un enfriadero*". Del mismo modo, el maíz *pichinga*[13] se alude en los textos de autores santiagueños, alimento simple cocinado en una ollita de barro/callana: "*Ya está a punto la temperatura de la ceniza en la callana, Vicky echa ahora un puñado de maíz y, en cuclillas, con un haz de cañitas de simbol mueve constantemente el contenido. Mientras esperamos, Isha me propone otra adivinanza"*.

El juego de la adivinanza se filtra en la reunión entre los niños y su maestro, la comida sigue manteniendo su lugar central. Asimismo, aquella noción de

[13] Voz quichua que reemplaza el término popular ¨¨pochoclo¨.

carencia -que señalábamos en el presente apartado-, estará ausente en el repertorio de la música folklórica. Aunque la copla de tono alegre que se enuncia en *Shalakos* permite anular la connotación de carencia, no así lo poético y chistoso de algunas situaciones. En Amka, el narrador expresa:

"Ya vienen el alba y el día;
los loros, la gritería;
han acabado los choclos,
Me han dejado la marlería"

Por otro lado, en estas prácticas amistosas, se observa a los niños alrededor del fuego, componente que representa lo ancestral en la cultura incaica.

Son aspectos profundamente arraigados a la identidad. Más aún, si se contextualiza el hecho de que Santiago del Estero es la ciudad más antigua del territorio argentino. La reflexión valoriza un patrimonio inmaterial sonoro con riquísimos rasgos, entre ésos la faceta culinaria conservada. La imagen (Ilustración de Álvaro Izurieta en *Shalakos*) evidencia otro lenguaje. Al respecto, partiendo

del rol que juega el fuego en la preparación de los alimentos, Claude Levi-Strauss rea-liza un aporte al campo de los sistemas alimentarios, al entender la alimentación como otro lenguaje. Allí, se sostiene el paso de lo crudo a lo cocido, esto es suma-mente trascendente puesto que implica el surgimiento de la cultura.

Al margen de estas consideraciones, *el pan* como alimento primordial se enuncia en una serie de textos santiagueños, en el caso de *Shunko* dice:

"El otro día el Señor le dio pan con el mate cocido; dijo que la mamá había cumplido años, allá lejos en la ciudad, ¡Qué rico estaba el pan! A él le gusta mucho, él come la tortilla que amasa su mamá. Cuando su mamá cumpla años, le traerá al maestro un pedazo de tortilla." (Ábalos 1981:Cap. VI: 82).

Los ingredientes y alimentos que provienen de la naturaleza así como los procedimientos artesanales para cocinar, al margen de constituir lo que ingerimos, expresan una pertenencia social. El espacio represent-tado en el lenguaje de la región reproduce alimentos que ya están aludidos en la Literatura del NOA. En *El bosque tumbado*, novela de Clementina Rosa Quenel, no sólo se trata de la re-creación del alimento sino de su búsqueda –es el caso del maíz- que conlleva en sí, el éxodo de las familias y sus niños y, en consecuencia, introduce la cuestión laboral vinculada a la subsis-

tencia, una suerte de desplazamiento discursivo-diegético:

> *"...Interminables caravanas de hombres se dirigen desde hace varios días a la cosecha de maíz de otras provincias, entusiasmados con los jornales que les pagarán y buscando los recursos para su subsistencia (...)".* (Quenel.1981: Cap. XIV)

Contemporáneos a Ábalos y a Quenel, Norma Sayago autora de *Thiaguito Sachamanta (*2022) alude a la tortilla o "tortillata apanquishchu" (Cap. VI) en la voz de la abuela, alimento-provisión de los niños a la hora de internarse en el monte. Es aquí donde la función de la Literatura cobra real importancia en tanto muestra un imaginario social cotidiano. Subyace –indudablemente- la noción de necesidad, una cuestión que resulta ser *leiv motiv* en parte de un grupo de textos de la LIJ situados en el NOA.

Al Igual que Sayago, *Shishilo* (1988) *d*e Dante Cayetano Fiorentino, traslada poéticamente las alusiones culinarias al paisaje: "el ruido de la lluvia era un chirriar de pasteles que se fríen en grasa" o, elije narrar sus cuentos desde el horizonte afectivo: "Extiende el repasador sobre el tronco caído, pone la tortilla encima y llenando el jarro le ofrece a su padre. Lo

culinario en la representación literaria no siempre se remite denotativamente a la comida, es una dimensión emparentada con lo social-afectivo".

Sabores que se musicalizan

Distinto resulta reflexionar sobre aquellas alusiones culinarias que aparecen en la letrística de la canción folklórica. Dice el escritor santiagueño Canal Feijoo: *"Una obra folklórica es un repositorio de piezas de literatura o ciencia populares, y no una obra de creación artística. De esta manera, un cancionero no es una antología de poesía sino un libro de versos*, (...) Su calidad artística no interesa, porque no sirve a la belleza: sirve a la ciencia". Y concluye el escritor santiagueño diciendo: *"Un cancionero popular es el herbario del botánico y no un jardín deleitoso"*.

Esta definición, que bien podría analizarse desde una perspectiva crítica, concentra en sí un legado enraizado en la tradición, al mismo tiempo que subyace la idea de pertenencia a un saber popular que aporta un funcionamiento utilitario como la ciencia. En este sentido, el universo de la música provista por el repertorio folklórico reúne de generación en generación.

Instalados en algunas composiciones folklóricas advertimos que son reconocidas porque expresan aspectos de un modo de vida que existe ahora o que

existió en el pasado. En efecto, pensemos en las interpretaciones del conocido músico Peteco Carabajal y en sus canciones como *La Mazamorra*: *"Es el pan de los pobres / y leche de las madres con los pechos vacíos / cuando la comes sientes que la tierra es tu madre*". Alimento incaico a base de maíz[14] y agua. Del mismo modo, sucede en *Las manos de mi madre*: *"historias de cocina/ entre sus alas heridas de hambre/ cuando amasa la vida, hornos de barro/ pan de esperanza/ lo cotidiano se vuelve mágico*". Ya no es el énfasis en la semántica del alimento (pan, maíz), es el verbo el que activa y personifica la acción. Lo mismo ocurre con *Entre a mi pago sin golpear: ("así es como se da en la amistad mis paisanos:/ sus manos son pan cacho y mate cebado*"). De hecho, son sabores expresados poéticamente que nos remiten a un doble horizonte, lo afectivo (el pan -concebido como alimento universal- y propiedad de todos los hombres), unido a la noción de trabajo artesanal. Ellos dan cuenta de una naturaleza existente y generosa en el paisaje de la zona, trascendente al momento de configurar la identidad consustanciada con el mestizaje del indio y del español.

[14] Ya el poeta Pablo Neruda identificaba la geografía americana con el grano de maíz en *Oda al maíz.* Incluida en *Odas elementales* (1958), Buenos Aires: Losada.

De allí, surge un legado de composiciones como *Corazón de Penca*: *"Tunas; tunas amarillas/ Tunas de todos colores/ Toditas son de mi gusto/ Como las flores), un gato alegre, o la Chacarera del chilalo: Miel de palos/ mistol coloreando, / las tunas y el piquillín ya está madurando)*. Entre otras, *La algarrobera*, interpretada por el conocido dúo Coplanacu, expresa en sus versos: *"Algarrobera, venga a venderme /un poco de algarroba /y si lleva un quesito 'i cabra (...) Arrope de tuna llevo, tan dulce como el chilalo/; patay de la algarroba/ y bolanchao como pa' regalo/ Mañana tempranito le traeré/ el queso con miel de palo")*.

Planta de Mistol Planta de Algarroba

Otro aspecto que enriquece dichos discursos se remite a la caracterización culinaria de una región, son alimentos característicos del paladar santiagueño. Podríamos seguir enumerando ejemplos del repertorio folklórico tales como *Domingo santiagueño*: *"cada cual*

tiene su dicha con baile, empanada[15] *y vino "/ (...) Empacharme de zapallo, tunita fresquita y sandía (...) /Comieron toda la noche, vino y pastel de vizcacha/ y ahora caminan firmes disimulando la macha")*

En algunas composiciones anida el tono humorístico complementado con el registro quichua, así por ejemplo dos chacareras lo muestran; *Quishcaloro, Quishcaloro* y *Chacarera del bombisto*. En ambas composiciones, la mujer vieja expresa humor. En la primera, se narra la situación de un joven que debe soportar a la vieja para estar con tres chinitas bus-cando quishcaloro, mientras que, en la segunda, la vieja se pierde en el monte *:"Una vieja en Clodomira /empanadas estaba horneando /sin querer pisó una brasa y se largó zapateando / se comió tuna con queso/ no le hagan*

[15] **La empanada, el pastel de vizcacha o charqui, carne salada y secada al sol es una preparación de la carne que se remonta a los pueblos originarios de la región y que aún se conserva en el reservorio cultural de la provincia.**

ningún reproche /se metió para el medio del monte/ y no volvió en toda la noche “).

Fruto de Quishcaloro

Planta de Tuna

La repetición como estrategia discursiva de las composiciones profundiza las interpretaciones en diferentes eventos (peñas, conciertos, reuniones familiares), al mismo tiempo que re-construye el universo simbólico de la palabra poética, la que opera como marcadora de identidad colectiva sumado al acompañamiento de la danza.

En otro grupo de composiciones, el recuerdo se une al sabor y a los aromas como si fuese un ingrediente caracterizador de la paleta identitaria gastronómica, nos referimos a *La chacarera del recuerdo*:*”Cuando llega la época y madura el chañar/ con un buen arropa te han de convidar/ (...) a la hora del mate/ pa´ reunirse la gente/ cuando no hay chipacos hay roscas calientes “*. En efecto, -insistimos- estos son modos de expresar la cultura santiagueña. Es evidente que en la creatividad del letrista hay una intenciona-

lidad de trasladar sabores y paisajes al territorio afectivo, en consecuencia, son los lectores quienes evocan imágenes poéticas y sensaciones de-gustativas. No se trata de un acto inconsciente, es un discurso valioso en términos de repertorio, y social por cuanto la ocurrencia de incorporar la comida en las composiciones señala que el alimento aludido no es pertenencia de un sólo sujeto, sino que encierra la capacidad de alimentar a todas las personas. Hay una necesidad colectiva que no es carencia como sucede en los textos literarios referidos en el apartado 2-.

En la música, las alusiones culinarias necesariamente pasan por lo festivo-evocativo, y refuerzan la instancia de que el escritor o letrista es el cocinero de su propia obra, su escritura e interpretación constituyen la cocina, y finalmente, el lector o receptor de la música confiere el status inmediato de ser "comensal" ante el texto, verdadero acontecimiento poético, alimento del alma.

Consideraciones no siempre finales

Repensar las representaciones del cancionero folklórico y de las Infancias en vinculación a un eje culinario o gastronómico, implica re-afirmar el hecho de que la cultura santiagueña se sustenta en una problemática social de la región y su naturaleza. Entramado que anida al mismo tiempo, condiciones del en-

torno y textualidades. En el caso del Folklore, éstas se cantan, en el caso particular de los textos de Jorge Washington Ábalos, Clementina R. Quenel, Norma Sayago y Dante Cayetano Fiorentino se exige un ejercicio de aceptación de una Infancia particular con un interlocutor depositario de esas legitimidades (el maestro y los niños shalakos con sus carencias).

En este sentido, acordamos con la antropóloga Sonia Montecinos cuando expresa: *"Como pocos gestos sociales, el comer entraña al cuerpo de manera irrevocable* (...) El proceso por el cual transformamos algo en comestible, entonces, es completamente cultural y arbitrario y se ajusta a un determinado imaginario de la incorporación" (Montecinos. 2005: 19).

En conclusión, la alusión a los alimentos y a la cocina representados en el universo de la palabra poética -sea ésta una composición musical o un texto literario de la cultura santiagueña; se configura como un código fecundo para escudriñar estructuras sociales y múltiples relaciones que las componen; pero sobre todo es una manera de decir "quiénes somos" desde una gramática *identitaria*.

Bibliografía

ÁBALOS, J. W. (1981*) Shunko*. Buenos Aires: Losada.

ÁBALOS, J. W. (1976) *Shalakos*, Buenos Aires: Losada.

Cancionero Popular santiagueño, (1990) Revista No. 3, Santiago del Estero.

FIORENTINO, D. C. (1988) *Shishilo*, Sgo. Del Estero, Ed. Índice.

MONTECINOS, S. (2005). *La olla deleitosa*, cocinas mestizas de Chile. Santiago: Catalonia.

NERUDA, P. (1957). *Obras completas*. Buenos Aires: Losada.

QUENEL, C. R. (1981) *El bosque tumbado*, Sgo. del Estero: Ed. Talleres Gráficos.

SAYAGO, N. (2022) *Thiaguito Sachamanta*, Sgo. Del Estero, Ed. Nuevos caminos.

Sabores Ancestrales

Mariela de los Ángeles Miranda

Las recetas familiares de nuestra región pasan de generación en generación manteniendo los sabores autóctonos de los productos cultivados en la zona. Estos sabores se convierten en recuerdos o anécdotas que recuperan las maravillas culinarias de ausentes cocineros. A través de los años, los platos se fueron perfeccionando con la incorporación de ingredientes para una mejor oferta nutritiva destinada a los comensales. Pero años atrás, los pobladores de Quebrada y Puna no tenían la misma posibilidad. Ellos debían alimentarse con lo poco que les ofrecía la tierra, muchas veces mezquina por la aridez de su suelo. Tal es el caso de nuestro personaje Brunita quien, junto a su familia, vive en los cerros y se dirige a la ciudad para intercambiar sus productos por alimentos o elementos de primera necesidad:

> *Brunita vivía con sus padres y sus hermanos en el Moreno (...) En los meses menos fríos iban a los salares, después de las lluvias a cortar panes de sal (...) emprendían el camino a Jujuy. Días y días de marcha (...) por sendas áridas, por rutas desiertas; durmiendo en el lecho del río sobre cueros de*

> *ovejas sin más abrigo que ponchos gastados (...) comiendo mazamorra y mote (...) tardaban días en llegar a la ciudad. Allí cambiaban los panes de sal por azúcar, harina o alguna ropa...Vivían de ese trueque*. (Murillo. 2019: 21)

Las familias oriundas de los cerros consumen mazamorra, mote, charqui que son una fuente de energía indispensable para afrontar las inclemencias del tiempo y la altura. Estos pobladores se ponen a prueba constantemente con exigencias físicas extremas durante el traslado de alimentos o pasteo de animales. Es un estilo de vida que los obliga a recurrir a estrategias de supervivencia en la que incorporan productos, como los mencionados anteriormente, en sus morrales y subsistir horas en lugares inhóspitos donde pasan la mayor parte del día.

En estos tiempos, estas comidas son preparadas en restaurantes regionales como atractivo turístico o un clásico en las reuniones familiares de los domingos. Perfeccionados, podemos mencionar el picante de pollo y lengua, locro, humitas, tamales, estofados de cordero o llama, chicharrón con mote, milanesas de quesillo... Por otro lado, las abuelas jujeñas son las encargadas de

alimentar, de cuando en cuando, a los niños de la familia con mazamorra, anchi o arroz con leche. Son alimentos que la mayoría de los jujeños consumimos desde niños. El primero tiene un sabor tierno y suave. Con miel, azúcar o leche, es el postre preferido para niños o grandes. Lleva mucho tiempo de preparación, ya que se remoja el maíz durante toda la noche y luego se hierve durante horas. Le da a la cocina un aroma a canela y la presencia de una abuela dispuesta a dar su cuota de energía a ese niño ansioso por el anhelado postre. Tal vez, Brunita no lo vive de ese modo, porque no tiene otra opción de alimento y no puede hacer un uso excesivo del azúcar como sucede ahora. Pero seguramente, el calor del maíz o del mote en su boca en esos lugares fríos y descubiertos se convierte en el momento más esperado durante esas largas caminatas.

La familia de Brunita también se dedica al cultivo de maíz y *con la leche de cabra Martina hace quesillos que Brunita vende en la estación de Purmamarca* (Murillo, José, 2019: 29). Delgado, maleable y elástico, el quesillo lleva un proceso de varias horas en las que la leche pasa por varios estados hasta parecerse a un flan que se cuaja extrayendo la materia sólida. Es un procedimiento lento y peligroso por el uso del agua a una temperatura muy elevada durante el tratamiento de la leche. El quesillo requiere de un trabajado arduo y familiar donde se van descartando sueros, algunos

incorporados a alimentos para la familia, otros para los animales. Se convierte en un postre típico en los restaurantes de la zona al que se acompaña con dulce de cayote o miel de caña y nueces. Una combinación agridulce que se mezcla en la boca; para muchos, empalagosos, pero la dosis perfecta para quienes prefieren experimentar un choque de sabores. Y no nos olvidemos de la milanesa de quesillo, otro manjar que llama mucho la atención de los turistas.

Cuando la niña ingresa a la escuela descubre el mate cocido. No es un privilegio para las familias pobres contar con yerba para el desayuno o la merienda.

> *Le llamaron la atención el pizarrón negro cruzado por finas líneas verdes y dos retratos que colgaban de uno y otro lado. Ella no conocía a esos señores. Lo único que logró cambiar su expresión y encender una punta de luz en sus ojos, fue la taza de mate cocido que sirvieron a media mañana.* (Murillo. 2019: 35*)*

El aroma a mate cocido en las mesas anuncia el encuentro familiar para compartir un pan amasado con chicharrón, tortillas fritas, buñuelos con miel de caña o simplemente una infusión con yuyos para calentar el

cuerpo. El perfume de la menta, el burro o el cedrón combinan perfectamente con el olor a leña de horno de barro dispuesto para los bollos de la tarde. Lleva un par de horas calentar el horno hasta llegar a la temperatura justa. Toda la familia colabora para cuidar el horno, amasar y hornear el pan, mientras circulan los mates cebados en una larga, pero entretenida espera.

A Brunita, su maestra le da galleta marinera para acompañar el mate. Ella y todos sus compañeros se alegran cuando llega el momento del mate. Ese nuevo sabor en sus bocas los anima, porque es costumbre en la zona consumir api cuya base es el maíz morado; un alimento al alcance económico de sus familias. Hoy, las vendedoras de buñuelos o tortillas ofrecen, en lugares estratégicos de paseos de los fines de semana, api con jugo de limón, canela y clavo de olor. Color y aroma a melaza que envuelve todos los sentidos y al llevarlo a la boda, bien caliente, levanta la temperatura del cuerpo afrontando gratamente las temperaturas bajas. Brunita y sus compañeros están acostumbrados a esa infusión para nutrirse de energía y proteger el cuerpo de las adversidades del clima. En la escuela, en el momento del mate, ella va ganando confianza y perdiendo la timidez, aunque no puede llegar a compartir

demasiado porque su padre es expulsado de la casita que habitan en el cerro y deciden ir a trabajar al Ingenio en la zafra, en la zona del Ramal.

> *Y la niña escuchó embelesada lo que decía de los trapiches que trituran la caña, exprimiendo el jugo que será transformado en blanquísima azúcar (*Murillo. 2019: 49)

En el cañaveral, durante las horas de trabajo, Brunita hace una pausa para chupar una caña. El calor de las tardes es agobiante en la zona y de esa forma los cortadores de caña calman la sed y el calor que los tortura durante el día. Por las tardes, se escapa hacia el lote para ver a sus hermanitos que están solos, porque sus padres trabajan en lugares más alejados.

El jugo de la caña es azúcar en su máxima expresión. Nuestros padres y abuelos acostumbraban, por las tardes, sentarse a chupar cañas de azúcar en familia. Primero se saca la cáscara dura. Luego se chupa su interior que es una especie de paja húmeda muy dulce. Las cañas son la materia prima de la chancaca que es una miel que se hace después de machacar, moler o triturarla. Se usa en buñuelos, mazamorra u otros postres para darle más dulzor. En el caso del buñuelo, tiene una

masa poco dulce, más bien salada que combinada con la miel de caña toma un sabor agridulce y, con unos mates, es la excusa perfecta para compartir en las tardes.

Para nosotros muchos de los alimentos mencionados anteriormente forman parte de una colación o un gustito que nos queremos dar en algún momento del día, para Brunita y su familia son la base de su alimentación que no es abundante y por ello van *mascando coca para no sentir sed, para mitigar el hambre (*Murillo, José, 2019: 21).

Recordemos el contexto en el que vive Brunita. Su familia tiene una situación económica complicada, por eso coquean constantemente. La coca es una planta medicinal que aporta proteínas y varias clases de vitaminas al hombre para sentirse fuerte, sano, mitigar el hambre y soportar pesadas jornadas de trabajo. La hoja de coca se usa en té para problemas digestivos, empachos, regula el apetito y trastornos alimentarios, entre otros. No es un producto que atrape por su aroma o por su aspecto, pero su consumo es masivo en esta zona por las propiedades mencionadas anteriormente. El uso más común es masticarla. Actualmente, se venden productos saborizantes que se incorporan a la hoja para que el olor sea más agradable. Estos son: maracuyá, chicle, café, whisky, menta, entre otros.

Claro está que la familia de Brunita usa la hoja de coca en su forma más pura y original diariamente.

Los sabores de la comida jujeña y las técnicas de preparación se mantienen de generación en generación con toques personales en la actualidad, pero sin perder las raíces de la cultura ancestral. La cocina gourmet toma los ingredientes naturales, propios de la agricultura jujeña y destaca sus sabores con combinaciones que se multiplican según la creatividad del chef. No obstante, el sabor original está vinculado a la materia prima que ofrecen las distintas regiones de Jujuy y el legado culinario de los antepasados.

BIBLIOGRAFÍA

MURILLO, J. (2019) *Brunita*. Buenos Aires.

Sabores con historia.

María Luisa Dellatorre
Mónica Patricia Rivelli

"Mi madre, que era muy criolla,
Le echaba amor a la olla"
(dicho popular)

La Región del NOA se distingue por conservar la impronta de la época colonial, ya que han perdurado en el tiempo aspectos socioculturales que la distinguen de otras regiones. Uno de los factores a tener en cuenta sobre las características propias del NOA, según la Dra. Susana Martorell de Laconi en su libro *El Español de Salta, Lengua y Sociedad,* es su rasgo arcaizante:

La Región del NOA, declinó su importancia al crearse en 1776 el Virreinato del Río de la Plata, por todo lo que económica y políticamente ello significó, fundamentalmente el comercio con España que se realizaría con Buenos Aires, con salida y entrada por el Río de la Plata y el mar; no por el Alto Perú, con paso obligado por la Gobernación del Tucumán, actual NOA. Estas causas económicas y políticas aislaron la región del Tucumán, convirtiéndola lingüísticamente en una zona "reliquia", usando denominaciones propias de la geo-

grafía lingüística que se corresponde con el histórico de la patria vieja.

Fue una zona arcaizante que conservó rasgos propios del español que trajeron los conquistadores a fines del siglo XV a América. (....) No debemos olvidar que la corriente colonizadora del NOA, vino del Perú. (Martorell 2006.19)

Este dato histórico refleja unas de las características culturales de nuestra región, que incluye también costumbres y comidas que siguen vigentes hasta la fecha.

También, es sumamente importante destacar las más populares migraciones en nuestra región: españoles, italianos y árabes entre otras que convivían con los pueblos originarios de la zona, como por ejemplo calchaquíes, quichuas, tobas, diaguitas, collas, donde se reflejan los sabores criollos y su sello distintivo en el arte culinario.

Estas mixturas culturales son las que nos hacen recordar el sabor del arroz con leche a través de la amorosa elaboración de una abuela española que expresa Natalia Aguilar:

Arroz con leche

El arroz con leche llegó a mi vida perfumado olor a canela. Mi abuela que de perfumes sabia un montón, lo

hacía para que los chicos tomen leche ¿y cómo no tomarla si la disfrazaba de manjar? Nuestra Lala a lo largo de su vida se pasó trasformando los elementos más sencillos en productos de cuidada elaboración con un valor agregado que ninguno de nosotros puede pagar jamás. Nuestra niñez se vestía de jolgorio cuando descubríamos que Don Noto, un italiano que tenía un almacén en frente de casa de los abuelos, había provisto de los elementos para que la abuela le cantara una canción y lo meciera dulcemente en la olla, con movimientos que a mi parecer siempre fueron caricias de cuchara de madera.

La sustancia, conforme la mirada con los vaivenes se enternecía hasta convertirse en crema blanca.

De no ser por los ojos vigilantes, con seguridad nunca habría llegado a ser un postre del día para la familia. El recipiente, con arroz con leche enfriándose sobre la mesa, puso siempre a prueba de fuego el respeto que sentimos por lo que nos resultaba una insoportable eternidad, se veía siempre muy bien recompensada cuando la abuela María nos daba, perfumándolo con canela, una generosa porción de azúcar, leche y arroz ya irreconocible después de sus pases mágicos.

Creo que en su infinita sabiduría tenía claro que en ese acto nos perfumaba la vida. (Aguilar. 2007)

Consideramos que uno de los registros literarios más antiguos que tenemos en nuestra región, relacionado con lo culinario, es el de Juana Manuela Gorriti, primera escritora salteña y argentina; por lo tanto, en el anhelo de rescatar los sabores de nuestra infancia y los de pasadas generaciones es que iniciamos la búsqueda en uno de sus últimos libros, *Cocina Ecléctica*. En él, esta autora, de renombre internacional, reúne recetas de sus amigas, provenientes de distintas partes del mundo y su lectura nos deja entrever, no solo la gran variedad de manjares culinarios, sino lo laborioso se sus preparaciones. Cabe destacar que *Cocina Ecléctica*, no es una mera recopilación de recetas de cocina, sino que su discurso es netamente literario, ya sea por los comentarios o por los sentímientos que expresan. Transcribimos a continuación uno de ellos:

Picadillo
Carmen Güemes de la Torre

Tómese un trozo de carne de vaca de la parte del jamón, lávese y hágasele cocer con dos hervores. Se le quita del fuego, y después de enjugarlo con una servilleta, se la muele en el mortero, o con una piedra. Enseguida se le deshilacha y se le pica menudamente con un cuchillo. (...) (Gorriti.1977.184)

Esta laboriosidad que podemos apreciar en las recetas de este libro nos confirma el tipo de vida más moroso, cuando el tiempo alcanzaba hasta para picar o moler la carne en forma casera y nos lleva a pensar en la relación de lo culinario con lo afectivo, con los sentidos y los sentimientos.

A continuación, podremos "degustar" un plato de repostería muy apreciado en el Norte, aunque la receta provenga de Lima, Perú, que es la Mazamorra de leche.

Mazamorra de leche

María Cecilia Gayangos

Se sazona la leche con canela, azúcar y anís. Se pone al fuego, y después de dos hervores, se quita, se pasa por el tamiz, y se le echa la harina que se habrá desleído en leche. (...) (Gorriti.1977. 331).

El sabor de este alimento impregna la memoria, no solo por su valor nutricio, sino por el ritual de su elaboración, cuajado de sentimiento hogareño y recuerdos de la infancia...

Y si hablamos de tiempo de elaboración y sabores de la infancia, no se puede soslayar el sabor del quesillo, producto elaborado con cuantiosos litros de leche y que se marida fácilmente con los dulces caseros del NOA. El recuerdo de su sabor viene acompañado por el relato del abuelo que, habiendo vivido en el campo, nos

enseña su elaboración. Este exquisito manjar de suave textura era de venta callejera, años atrás, cuando venía una mujer montada en mula y sus dos canastos repletos de quesillos. Nadie podía resistirse a comprarlos. Traemos aquí una hermosa forma poética de presentarlo, a través de un poema de Santiago Sylvester:

Quesillera

Le va naciendo en los dedos
un niño de carnes blancas

y lo acuna con su sueño,
con las acheras y el agua.
Baja, como baja el día,
al tranco por la quebrada,
en un caballo rosillo
y bamboleante la carga.

Amplio el aroma, como una

claridad azucarada,
y en los quesillos se arrojan
las maravillas y el alba.
El sol le da luz dorada
y la sombra resolana. *Sylvester. (1966)*

Según dicen el "alma" culinaria de las comidas regionales del NOA es el ají. Según Adelina Villanueva:

La palabra ají, proviene del quechua, significa "fruto picante". Hablar de él nos remonta a épocas anteriores a la colonización. Mucho antes que llegaran los españoles, ya se conocía el ají en América, siendo utilizado por los Incas. (...)

Fue llevado a Europa por Colón, creyendo que se trataba de pimienta, razón por la cual aún hoy, se sigue llamando pimiento al ají.

En las laderas de los cerros de pueblos como San Carlos o Cachi, en la provincia salteña, se puede apreciar en algunas épocas del año, un pintoresco paisaje de colores dado por gran cantidad de pimientos rojos, amarillos, que, desparramados por el suelo, los agricultores dejan secar al sol. (Villanueva. *2012.20)*.

La característica principalmente del ají, su picor, es lo que inspiró al poeta Manuel J. Castilla, quien así

lo brinda líricamente uno de sus poemas de su libro *El Verde Vuelve*.

El ají

Rabia de Dios, goteante y roja

Nombro tu incendio y tus enojos quietos
Brote de guerra,
víbora redonda
calentando callada
su inocente semilla rencorosa.

Bocado para el ángel que se sueña perverso.

Calientas la verdura de los loros
en cuyos ojos duermen tus anillos bermejos
olvidados y secos.
Oh, disfrazado solo,
delirio errante de los carnavales.
Toco las mesas turbias de tus fondas
donde imperas con tu único ojo que hacha cuando mira
brotando desde locros trasnochados y pálidos
como un malvón de furia entre la nieve.

Rebelión soñolienta de Bolivia,

vaho de sus mercados
Pintando el pecho de los guacamayos.

Eres como si amanecieras.

Un recuerdo por donde se alegraba mi madre,

como si desatara su moño más mimado.

Semen ruborizado de su propia pureza

ardiéndose en violenta eternidad sonora.

Matriz de la granada

cayéndose de siembra luminosa.,

casi joya del yuyo,

casi fervor de mi alma,

casi que yo no sé

y casi que me quema y que me mata.

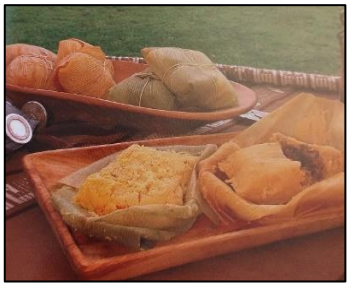
(Castilla.2015: 266)

Con el paso del tiempo, van quedando en nuestra memoria los sabores de las comidas, que es lo mismo que decir que quedan los recuerdos vividos enlazados delicadamente con la literatura misma: Recuerdos, Literatura y Vida, se amalgaman a "fuego lento", copla de Mónica.

A fuego lento

Ollita de barro
huequito de amor
donde el guiso juega
su mejor sabor

junto al queso de cabra;
la albahaca luce mejor,
y las jugosas empanadas
esperan el mordiscón



Ollita de barro
huequito de amor,
donde el guiso juega,
su mejor sabor

Chalita verde seca,
bien envuelta ella está,
queso, choclo, y zapallo,
las humitas listas están

Ollita de barro
huequito de amor
donde el guiso juega
su mejor sabor.

(Rivelli. Poema infantil, inédito)

¡Cómo no recordar el sabor y el aroma del pan y los dulces caseros! La infancia que juega y vive en los viejos caserones campestres. Así nos lo presenta Sonia Diez Gómez, en el libro *Los Tiempos del Río*, al rememorar la laboriosidad exquisita de la cocina anteña:

Lavarlos y seleccionarlos. Prender el fuego de la cocina a leña no lleva poco tiempo, acarrear los tachos grandes con agua, sacar el azúcar de las bolsas de cincuenta kilos traídos del almacén son algunas tareas que los peones realizan con entusiasmo.

Doña Elvira reparte la riquísima producción a todos sus empleados y familia.

La casona huele a dulce de ciruela, de durazno, de higo, de zapallo, de sandias, sabe a jalea de membrillo. El aire huele a clavo de olor, a limón y canela....

Así, después de ser elaborados, aquellos irán a ser depositados prolijamente en frascos de vidrios de diferentes tamaños ....

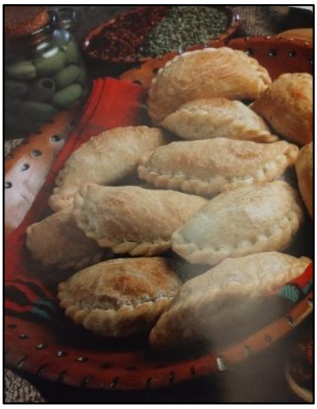
Mi mujer aprendió los secretos de su abuela materna, que se llamaba Eloísa. Dice que el almíbar debe estar bien a punto, no escatimar el azúcar. ... (Diez Gómez.2012:164)

Don ya preparé el desayuno, un mate cocido con leche recién ordeñada, que el lechero en un carro viejo reparte muy temprano, pan casero y mermelada de higos.

Muchas gracias, doña Perfecta, usted es muy amable ... (Diez Gomez.2012: 173)

En nuestro recorrido culinario del NOA no podemos dejar de nombrar a las ricas empanadas que tienen, según la provincia, distintos ingredientes. Esta variedad es lo que la hace todavía más apetitosa e interesante. Nuevamente recurrimos al valioso aporte de Adelina Villanueva, coautora y compositora con Pedro Comas de la cueca *Empanadita Salteña:*

Empanadita salteña



Las empanadas de Salta
doraditas, bien rellenas,
su gusto tras la frontera
llevó allí Juana Manuela.

Carne cortada a cuchillo,
papas, huevo, ají molido,
cebollitas de verdeo
Buena grasa y el comino.

El pimentón hace falta
para dar el calorcito,
a ese juguito dulzón
que se escurre despacito

El repulgue bien logrado
con dieciocho vueltecitas.
le dará el toque de amor
a las ricas salteñitas.

Estribillo:

Empanaditas salteñas
churitas como ninguna,
desde la frontera al norte
naciste junto a la Patria,

linda como tus mujeres
con su gracia y elegancia.
linda como tus mujeres
con su gracia y fina estampa.

Los duendes en la concina suelen hacer disparates, así lo expresa Juan Carlos Dávalos en su poema con el humor que lo caracteriza, donde el Tulpo, comida regional a base de maíz, se espesa en la olla.

EL Duende

.....

Él hace en la cocina

Que rebalse la olla,

Y él aumenta en el tulpo

La dosis de cebollas.

De acuerdo con el gato,

su compadre y amigo

echa pelos en la leche,

se revuelca en el trigo,

a medianoche muele maíz

en el mortero.

(Dávalos 1997)

Bibliografía

AGUILAR, N. (2007). *Salta y Yo*. Taller de Artes Gráficas S.A.I.A.I. Salta.

BONDURI C. y FRIGERIO, L. (1995). *Salta a la Olla Editorial Memoria popular ediciones salteñas para el recuerdo.*

CASTILLA, J. M. (2015) *Obras Completas*. Salta. Eudeba.

Dávalos, J. C. (1997) *Obras Completas*. Buenos Aires: Cámara de Senadores de la Nación.

DIEZ GÓMEZ, S. M. (2012) *Los Tiempos del Rio,* Salta: Fondo Editorial de Secretaría de Cultura.

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN DE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SALTA (2011) *Los Refranes en Salta*. Editorial Mundo Grafico.

GORRITI, J. M. (1977) Librería Sarmiento S.R.L. Buenos Aires.

MARTORELL DE LACONI, S. (2006) Academia Argentina de Letras. *Estudios Lingüísticos y filológicos Volumen IX*. Buenos Aires: Dunken.

RIVELLI, M. (2022). Colección de poemas *Pinceladas del Viento* (en imprenta).

SYLVESTYER, S. (1966). "Quesillera" en *El aire y su camino* . Editorial Ismael Colombo.

TEJADA GÓMEZ, A. (1974). *Canto popular de las comidas.* http://armandotejadagomezobra.blogspot.com/2016/01/libro-09-1974-canto-popular-de-las.html

VILLANUEVA, A (2012). *Canto con sabor a la cocina criolla* Libro con Cd (recetas y canciones). Provincia de Bs. As.

Conclusión General

Los distintos sabores en la infancia tienen un común denominador, están dentro de un contexto familiar o amistoso, lo que prueba que están relacionados con las vivencias afectivas. Observamos vínculos entre padres e hijos, abuelos y nietos, reuniones con amigos...

Este recorrido nos llevó a tender redes de hermandad y descubrir sabores guardados en cada rincón de nuestro extenso país.

Los sabores de ayer y de hoy forman parte del acervo cultural de nuestra tierra. Según la región, muestran sus características propias y sus coincidencias. La amalgama de estas variables enriquece el conocimiento de la Argentina íntima y cotidiana.

Desde las tierras cuyanas la memoria nos trae los sabores de las casas paternas; desde el sur llegan recuerdos y tradiciones inspiradoras de cuentos; los aires litoraleños con su vibrante naturaleza descubren comidas del acervo guaraní, así como sierras y llanuras presentan "sabrosos" poemas, ecos de la historia y reminiscencias porteñas. En la Región del NOA se reconoce a sus sabores como una marca registrada,

bautizada por el turismo como un ADN cultural de la zona, en un permanente devenir histórico.

Lo recolectado en este trabajo forma parte de la identidad de las infancias en nuestro país, dejando impresa la memoria sensitiva plasmada en la literatura.

M.L.D. – M.P.R.

ACERCA DE ESTA COLECCIÓN

La Editorial AALIJ pertenece a la ACADEMIA DE LITERATURA INFANTIL Y JUVENIL de la Argentina, una Asociación Civil sin fines de lucro que posee personería jurídica desde 2015 otorgada por la Inspección General de Justicia.
Los libros publicados dentro de la línea editorial ENSAYOS Y TESIS DE LITERATURA INFANTIL Y JUVENIL hasta la fecha son:

En papel

TOMO I - Alicia Origgi y Zulma Prina (Coord.) con artículos de Silvina Marsimian, Viviana Manrique, Alicia Origgi, Zulma Prina y María Belén Alemán. Prólogo de Honoria Zelaya de Nader. Colección Tesis. Buenos Aires, 2016. ISBN 978-987-46164-1-8.

TOMO II - Zulma Prina (Coord.) con artículos de Honoria Zelaya de Nader, Olga Fernández Latour de Botas, María Luisa Dellatorre, Bertha Bilbao Richter, y María Julia Druille. Colección Tesis. Buenos Aires, 2017. ISBN 978-987-46164-2-5.

TOMO III - *María Elena Walsh o la coherencia del disparate* de Alicia Origgi.

TOMO IV - María Julia Druille (Coord.) con artículos de Paulina Uviña, Cristina Pizarro, Graciela Bucci, Cecilia Kalejman y Mabel Zimmermann. Colección Tesis. Buenos Aires, 2019. ISBN 978-987-46164-4-9.

TOMO V - Bertha Bilbao Richter (Coord.) con artículos de María Czarnowski de Guzmán, Natacha Mara Mell, Cecilia María Labanca, María del Carmen Tacconi y María Isabel Greco. Colección Tesis. Buenos Aires, 2019. ISBN 978-987-46164-5-6.

TOMO VI – *La poética de la obra de María Cristina Ramos* de Zulma Prina y Paulina Uviña. Prólogo de Graciela Pellizzari. Colección Ensayo. Buenos Aires, 2019. ISBN 978-987-46164-6-3.

TOMO VII - *Constancio C. Vigil y sus libros para niños* de Marcelo Bianchi Bustos. Prólogo de Bertha Bilbao Richter. Colección Ensayo. Buenos Aires, 2020. ISBN 978-987-46164-7-0.

TOMO VIII - Marcelo Bianchi Bustos (Coord.) con artículos de Claudia Sánchez. Cecilia Glanzmann, Alejandra Burzac Saenz, Mónica Rivelli y Srah Mulligam. Colección Tesis. Buenos Aires, 2020. ISBN 978-987-46164-9-4.

TOMO VIII – ANEXO – *El alance de la alegoría en la Saga de los Confines* de Sarah Mulligan. Prólogo de Graciela Pellizzari. Serie Ensayos. Buenos Aires, 2023.

<u>En formato digital</u>

TOMO IX – *Una mirada de la poesía para la niñez* de Graciela Pellizzari. Prólogo de Marcelo Bianchi Bustos.
TOMO X - Coeditado con la Universidad de Costa Rica. Marcelo Bianchi Bustos y Carlos Rubio Torres (Coord.)

Cenicienta, el cuento de los cuentos. Con artículos de Alicia Origgi, Antonio Rodríguez Almodóvar, Carlos Rubio Torres. Claudia Sánchez, Graciela Pellizzari, Joel Franz Rosell, Manuel Peña Muñoz, Marcelo Bianchi Bustos, María Belén Alemán, María Isabel Greco y Sarah Mulligan. Palabras de Magda Sandí. Ilustración de tapa de Vicky Ramos. Serie Ensayos. Buenos Aires, 2021. ISBN 978-987-48376-0-8.

TOMO XI – Marcelo Bianchi Bustos - Zulma Prina (Comp.). *La mujer en los cuentos clásicos infantiles*. Con artículos de Marcelo Bianchi Bustos, Hugo del Barrio, Sylvia Puentes de Oyenard, Zulma Prina y Alicia Origgi. Prólogo de Olga Fernández Latour de Botas. Serie Ensayos. Buenos Aires, 2022. ISBN 978-987-48376-1-5.

TOMO XII – Marcelo Bianchi Bustos (Comp.). *El humor en la Literatura Infantil*. Con artículos María Belén Alemán, Hugo del Barrio, Marcelo Bianchi Bustos, Irene de Delgado, María Luisa Dellatorre, María Julia Druille, Marisa Greco, Fernanda Macimiani, Alicia Origgi, Adriana Ortega Clímaco, Raquel da Silva Ortega, María de la Paz Perez Calvo, Zulma Prina, Begoña Regueiro Salgado, Mónica Rivelli, Angélica María Rodríguez Ortiz, Claudia Sánchez, Alma Zolar. Epílogo de Graciela Pellizzari. Serie Ensayos. Buenos Aires, 2023. ISBN 978-987-48376-2-2.

TOMO XIII – Marcelo Bianchi Bustos – Cristina Pizarro - Zulma Prina. *Hacia una historia de la literatura infantil y juvenil argentina: I*. Prólogo de Honoria Zelaya de Nader y notas de

Carlos Skliar y Graciela Perriconi. Serie Ensayos. Buenos Aires, 2023. ISBN 978-987-48376-3-9.

TOMO XIV – Claudia Sánchez – María Silvia Pérsico – Marcelo Bianchi Bustos. *Italia en la Argentina. Presencia de Pinocho de Carlo Collodi y Corazón de Edmundo de Amicis, dos clásicos de la LIJ*. Serie Ensayos. Buenos Aires, 2023. ISBN 978-987-48376-5-3.

TOMO XV – Honoria Zelaya de Nader – Fernanda Macimiani. *Luminosa mirada: María Granata en la LIJ homenaje por su legado a la infancia*. Prólogo de Rosalía Arteaga Serrano y Epílogo de Marcelo Bianchi Bustos. Serie Ensayos. Buenos Aires, 2023. ISBN 978-987-48376-6-0.

TOMO XVI – *Actas de las III jornadas de literatura infantil y juvenil: homenaje a José Murillo 2022* / compilación de Marcelo Bianchi Bustos. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de
Buenos Aires: Editorial AALIJ, 2023. ISBN 978-987-48376-7-7.

PROHIBIDA LA VENTA
Y LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL SIN
AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DE LOS AUTORES

Indicar link al libro digital
https://academiaargentinadelij.org/publicaciones-alij/2024-LIBRO-SABORES-DE-INFANCIA-LIJ.pdf

Publicación Digital Argentina
Febrero de 2024

ISBN 978-987-48376-8-4