

COLECCIÓN
ALGO
COMPARTIDO

COCINAR Y COCINARNOS

RECETAS HABITADAS
POR LO HUMANO

PAULA CALDO



VERA editorial cartonera

COCINAR Y COCINARNOS



COLECCIÓN
**ALGO
COMPARTIDO**

COCINAR Y COCINARNOS

RECETAS HABITADAS
POR LO HUMANO

PAULA CALDO



VERA editorial cartonera

PALABRAS INICIALES...

Habitar es ocupar un espacio, colmarlo de singularidad, hacerlo propio para finalmente quedarse allí. La invitación a jugar con la idea de habitar las recetas de cocina implica describir una serie de ingredientes y procedimientos culinarios ordenados, preferidos y singularizados por quienes gustan de cocinarlos o comerlos. Entonces, lejos de hablar de una gastronomía que se resuelve por la especificidad de sus ingredientes, presentamos otra que adquiere importancia por los niveles de *habitabilidad* de los sujetos que la eligen y distinguen.

Los cinco capítulos o entradas que componen el libro —y el menú— se ordenan mediante una selección de palabras clave que involucran a quienes intervienen en cada fórmula presentada. El primero responde a la necesidad de transmitir y a las autoridades en esos procesos de transmisión; el segundo focaliza en las identidades de género recreadas en cada comida. El tercero puntualiza en las identidades étnicas que marcan las preferencias alimentarias. El cuarto se detiene en las marcas de sociabilidad y comensalidad que las recetas involucran, y el último refiere a la cultura material que oficia de condición de posibilidad de la cocina. Cada uno, a su vez, se estructura a partir de una reflexión entrelazada con recetas de cocina concretas. Esas recetas son la cita del resultado de un trabajo de investigación bajo mi dirección que se realizó en la provincia de Santa

Fe. Con el título *De la A a la Z de la cocina santafesina*, fueron reunidas 500 recetas contadas por vecinas y vecinos de 100 localidades. Se trató de un viaje por la cultura culinaria regional que hice en compañía de Agustina Mosso, Micaela Pellegrini, Aldana Pulido, Cynthia Blaconá y Jimena Rodríguez. El producto de esa experiencia fue la edición del recetario que, en la ocasión de este nuevo libro, se reordena de acuerdo con el criterio señalado. Aquí ya no presentamos un índice alfabético de recetas, sino una serie establecida a partir de los lugares que los sujetos y los objetos ocupan en cada propuesta culinaria. Es un modesto ensayo que entrama sabores y saberes sobre las recetas de cocina en tanto textos cargados de imaginarios, principios, valores, nociones y conocimientos sobre las prácticas sociales.

Sabemos que si bien todas las especies vivas se alimentan, la humana es la única que cocina lo que come. Esa disposición a tomar los ingredientes de la naturaleza y transformarlos por medio de procedimientos sencillos o no tanto (lavar, pelar, picar, cortar, condimentar, mezclar, sazonar, cocinar en el fuego, etc.), provoca una serie de prácticas que encadenan diferentes temporalidades, agentes y lugares. La cadencia propia de la acción de alimentar que, en una primera instancia, responde a criterios biológicos y técnicos, se inviste de pautas, preferencias y principios que la transforman en un acto cultural. Concretamente: para alimentarnos cocinamos y comemos, y en esa dinámica no solo incorporamos nutrientes al cuerpo sino que nos inscribimos en diferentes registros identitarios: étnicos, de género, de clase, religiosos, familiares, regionales. Por lo cual aunque relativicemos la clásica interrogación: «dime qué comes y te diré quién eres», siempre nos resulta oportuna para desnaturalizar nuestras prácticas culinarias y de la alimentación. Justamente, jugar con la relación entre «cocinar alimentos» y «cocinarnos en la cultura» es un desafío para pensar a la cocina como un acto marcado por lo simbólico y lo social que confirma nuestras pertenencias sociales e identitarias y, finalmente, nos permite habitar en ellas.

1

TRANSMITIR SABORES Y SABERES

La transmisión ocurre para que aquellos saberes, símbolos y experiencias que acuñamos durante la finitud de nuestras vidas se vuelvan infinitamente abiertos al porvenir y nos trasciendan. Es por eso que cuando *algo* nos gusta buscamos los modos de contarlo, escribirlo, replicarlo para que no se pierda. Sorprende encontrar papelitos, notas rápidas, recortes de diario o incluso una libreta con apuntes de cocina aun en los hogares despojados de recursos de la cultura escrita. La caligrafía que corre para apuntar el manjar puede ser de alguna abuela, tía, abuelo, madre, padre, amiga, hermana, cocinera de oficio... Así, la propiedad de estos trazos provoca, en algunos casos, las recetas atribuidas a tal o cual sujeto que se enuncia por tanto como autoridad en materia culinaria. La escritura opera como salvaguarda de esa comida que agrada pero que no se prepara en lo cotidiano. La cadena de transmisión se revela en el color que va tomando el papel que conserva esas anotaciones con el paso del tiempo. Justamente, en una hoja de escaso tamaño, ya de tono ocre, conocimos los secretos de la cocina de Elena.

Rosca de Elena (rosca de Chela) por Romina Coletta (San Lorenzo)

Un paquete de harina leudante, una taza de té de aceite (175 cc), 2 tazas de té de leche (350 cc), 2 huevos, 150 de azúcar, mermelada de cualquier gusto,

pan rallado, ralladura de cáscara de naranja, 4 tacitas de café (sin azúcar) (relleno).

La brevedad de los apuntes domésticos indica el nivel de sabiduría de la cocinera como también la necesidad de anotar el orden de los ingredientes. En esta receta no se explica el procedimiento, solo la secuencia de ingredientes a utilizar. Esta es una clásica receta atribuida a una cocinera destacada en el vecindario. Sin dudas, roscas hay muchas, pero la de Elena era y sigue siendo única. Ella, conocida en el barrio como Chela, preparaba esa delicia que compartía con sus vecinas. Romina, quien la conoció de pequeña, atesoró la fórmula durante años y la escritura permitió que la rosca siga cocinándose. Se lo hizo bajo la custodia del paladar de quienes la probaron de mano directa de la cocinera.

El gusto por determinadas comidas y por cocinar se hereda y su puesta en práctica actualiza recuerdos y sentimientos pero también la misma receta. Sin dudas, las madres offician como marcadoras del gusto de sus hijos. Es por ello que fórmulas muy simples se inscriben como manjares que al tiempo que reponen marcas de identidad, actualizan en el recuerdo el sentimiento por los seres queridos. *Arroz con leche me quiero casar*, versa la canción que, en ronda, cantábamos los niños y niñas de antaño. Ese plato caló hondo en el menú criollo y en el corazón de la infancia. Manjar dulce, sano, económico y nutritivo que fue pasando de generación en generación no exento de tensiones: ¿con o sin canela?, ¿con o sin dulce de leche?, ¿el arroz se cocina antes o junto con la leche?

Arroz con leche por Marisel Gerosa (Las Palmeras)

Las proporciones no las tengo presentes con exactitud, pero creería que quizás lleva una taza de arroz cocido en un litro de leche sobre caramelo. Caramelo que se realiza con cinco o seis cucharadas de azúcar. Mi madre quemaba azúcar (hacía un caramelo) y ahí hervía un litro de leche y cuando agarraba color le

ponía el arroz. De esta forma se cocinaba el arroz con el caramelo y quedaba de consistencia espesa, muy sabroso. El arroz se cocinaba entonces con la leche y el azúcar quemada y ya no necesitaba azúcar. Si gusta un poco más dulce se le puede colocar, pero no es necesario. Es una receta que nunca me salió como a ella. Es una receta sencilla, corta, muy antigua, de las más caseras. Como decía, la heredo de mi madre a quien le salía riquísima. Ella tenía una bolsa llena de recetas y cuando falleció no recuperé ninguna. Pero esta es la que permanece entre mis recuerdos y decido compartir.

Algunas recetas, las más queridas, escapan a la escritura para quedar grabadas en el paladar de quienes las degustaron. Sin embargo, la madre de Marisel atesoró durante su vida en una bolsa sus recetas preferidas, gesto que se reitera en muchos hogares. Es decir, es una costumbre en común entre las amas de casa consignar sus recetas en bolsas, cuadernos, cajitas con el objeto de tenerlas juntas y accesibles para el uso, pero también como recinto de herencia a las generaciones futuras. Pero, algunas de esas fórmulas se graban en las papilas gustativas de sus hijos. Es el caso de Marisel que ordena los ingredientes, sin cantidades precisas pero dictadas por el recuerdo de ver a su madre cocinar y de comer el arroz con leche. Sin dudas, la cocina es un tema de lectura y escritura para muchas mujeres.

Dulce de leche por María Andrea Martinessi (Rufino)

Voy a narrar *mi dulce de leche* en honor a Norma, mi mamá. Blanca Cotta escribía recetas en el diario los días domingo, cada una de ellas contaba una historia. Mi mamá las leía, las cortaba del diario y le escribía acotaciones para hacerlas un poco propias. Siendo yo grande ella me contaba a mí y a mis hijos las lecturas del domingo, agregándole algún condimento personal. Así llegué a conocer la receta del dulce de leche.

Lo hago de esta manera: tres litros de leche de campo bien gorda sin hervir; 700 g de azúcar y, según el color que le quiero dar, la cantidad de bicarbonato (una cucharadita al ras de café si quiero que esté oscuro), se mezcla con cuchara

de madera y se pone a fuego lento, revolviendo para que no se pegue en la olla, aproximadamente 3 horas. Una vez que veo que esta mezcla tiene una consistencia espesa, retiro del fuego y dejo enfriar en una pileta con agua fría, mezclando siempre con cuchara de madera hasta que se enfríe. Pasarlo a un frasco y glup, glup..., a ¡comer!

Norma esperaba el diario del domingo, disfrutaba de la deliciosa escritura de la ecónoma y profesora de letras Blanca Cotta (1925–2019), recortaba la receta, la adaptaba a la realidad regional y luego la transmitía a hijas y nietos con la palabra y con los hechos. Otra costumbre en común de las amas de casa que encontramos —incluso al revisar los apuntes de cocina de Leticia Cossettini—: la consulta a las ecónomas por medio de la lectura. Aquí, la lectoescritura se vuelve una herramienta auxiliar del hogar y de la transmisión de las tradiciones. Justamente, el dulce de leche es uno de los manjares que representan la culinaria argentina y que se degusta sin marca de calendario o estación. No vamos a discutir la propiedad nacional de este manjar dulce que parece fruto del azar culinario en muchos países latinoamericanos y europeos. En Argentina se lo degusta desde el siglo XIX y se lo sigue disfrutando tanto solo como en repostería.

Panqueques tía Zunilda por Alejandra Diez (Santa Fe)

La receta que comparto fue transmitida por mi tía Zunilda, con quien pasé mucho tiempo en mi infancia. Luego, ya adolescente, le pedí la receta y hoy en mi familia piden ¡los panqueques rellenos de dulce de leche o con verdura y ricota! La receta es simple: batir 1 huevo, luego ir agregando la harina (1 taza) y la leche (1 taza y ½). Al final, agregar 1 cucharada de aceite y mezclar. Se cocina en panquequera o sartén tomando como medida un cucharón mediano. Una vez listos se los rellena con dulce de leche.

Las tías cocineras ocupan un lugar envuelto de afecto en el recuerdo de sus sobrinos y sobrinas y la comida es, en esos vínculos, un lazo esencial. Los panqueques con dulce de leche son un postre argentino por excelencia, pero también una golosina preferida por niños y niñas. Se trata de unos discos, resultado de cocinar una crema líquida (compuesta de leche con un poquito de harina, aceite y huevos), que si tienen aspecto delgado se afrancesan llamándose crepes o si son más gruesos conforman nuestros típicos panqueques y deben tener esa contextura para sostener el dulce de leche.

La repostería requiere cierta perfección y orden de incorporación de ingredientes preciso. Es la línea más exacta de la gastronomía, por lo cual las cocineras necesariamente deben anotar con mucho cuidado el procedimiento de estas preparaciones, más aún si es una receta que requiere tres pasos, como el lemon pie. Es cierto que en las cocinas los elementos de la cultura escrita no abundan; sin embargo, las cocineras se las ingenian para escribir sus recetas, incluso en el cartoncito de la yerba.

Lemon pie por María Alicia Doval (Reconquista)

Es la receta de mi suegra Élida. Estaba escrita en un cartoncito que viene, o venía, en los paquetes de yerba. Como buena descendiente de alemanes tenía un gusto especial por las tortas. Disfrutaba haciéndolas y comiéndolas. Placer compartido. Ella me enseñó a preparar el *lemon pie* y creo que lo aprendí tan bien por el amor a las tortas como por guardar un recuerdo de ella con sabor dulce. El *lemon pie* es casi el único postre que hago y tiene mucho éxito entre los comensales. Suelo regalarlo para los cumpleaños de mis hijos, sobrinos, hermanos, cuñados. También me gusta agasajar a mis amigos y amigas con el legendario *lemon pie*. ¡Espero que a ustedes les salga tan bien como a mí esta receta y sea un motivo de encuentro siempre!

Ingredientes: para la crema de limón: 700 cc de agua, 1 yema, 1 taza de azúcar, 1 taza de leche fría, 5 cucharadas de maicena, jugo de 1 limón grande. Para el merengue: 5 claras, 7 cucharadas de azúcar impalpable. Para la masa: 2 tazas de harina leudante, 1 taza de azúcar, 100 g de manteca, 5 yemas.

Preparación: verter el agua en una ollita con una cucharadita de manteca y el jugo de limón. Batir la yema, el azúcar y la leche con maicena. Cuando esté ligado, agregar a la olla y recién entonces prender la hornalla. Es fundamental revolver durante toda la cocción hasta que la crema se vuelva espesa. Es conveniente el uso de una cucharada de madera. Dejar enfriar.

Para el merengue: batir las 5 claras a punto nieve incorporando de a una las cucharadas soperas de azúcar impalpable hasta que esté firme.

Para la masa: batir la manteca con el azúcar. Agregarle luego las tazas de harina paulatinamente. Cuando la masa adquiera textura «de arena», agregar las cuatro yemas y unir con las manos hasta obtener una masa homogénea. Si hace falta porque la masa está muy dura se puede agregar una cuchara de agua o leche.

Enmantecar y enharinar un molde para tarta. Extender la masa suavemente hasta forrar el molde. Agregar la crema de limón y hornear por 50 o 60 minutos, según el horno (hasta que se vea dorada la masa). Cuando la masa está dorándose, retirar, incorporar el merengue en toda la superficie de la torta y regresar al horno hasta que se tueste un poquito. Dejar enfriar, guardar en la heladera hasta el momento de servir.

La repostería europea y especialmente la alemana goza de un prestigio que se valora y degusta en la provincia de Santa Fe. María Alicia recupera esa característica para explicar la sabiduría de su suegra, quien se encargó de transmitirle el amor por la cocina y especialmente por este tipo de manjares. Sin embargo, el *lemon pie* posee un origen incierto, pero lo podemos encontrar en recetarios ingleses del siglo XIX, como el de Martha Lloyd, la cuñada y amiga de Jane Austen. Claro que la complejidad de sus pasos dependía del sector social que lo solicita, en aquellos de menores recursos, por ejemplo, el merengue no se aplicaba. Interesa la receta de María Alicia porque recupera la autoridad y el saber hacer de su suegra, pero también el gusto por la repostería como alemana y fundamentalmente como mujer. La tradición alimentaria occidental y moderna asocia lo femenino a los platos dulces en todas sus versiones.

Pezuñas de la abuela Nilda por Nilda Elsa Alegre (Los Quirquinchos)

Ingredientes: 3 tazas de harina 0000, 1 taza de harina leudante, 1 cucharada de grasa de cerdo (sin derretir), agua (cantidad necesaria), azúcar (cantidad necesaria).

Paso a paso: mezclar los ingredientes (excepto el azúcar) y amasar. La masa no debe quedar ni muy blanda ni muy dura. Cuanto más se amasa, mejor. Estirar la masa. Arriba de la masa estirada, pasar grasa y harina. Doblar la masa en tres partes unidas. Dejarla descansar 15 minutos y estirla en forma rectangular con ½ cm de espesor. Una vez estirada, mojarla con agua y cubrirla con azúcar. Cortar tiras de 8 cm y doblarlas por la mitad. Cortarlas al «bies» (en diagonal). Cocinarlas en aceite caliente. Agregar al aceite dos cucharadas de azúcar. Una vez doradas, sacarlas.

Relato de la abuela: aprendió a hacerlas hace 55 años. Si bien la receta original (que la aprendió de otra mujer, familiar suya) tenía otras cantidades, Nilda las modificó y esta es la receta que hace habitualmente. Hace aproximadamente 15 años, hizo esta receta para uno de sus nietos, y a partir de allí las cocina casi todos los fines de semana. También hace las pezuñas para cada cumpleaños de su hija e hijo, nietas, nietos, nietas y nietos políticos y bisnietas. Ahora se hizo «famosa». Quienes las comen, se las encargan. Le gusta hacerlas principalmente porque le gustan a su familia.

En la pastelería criolla es común encontrar estos manjares dulces fritos que llevan nombres asociados al reino animal, las pezuñas de la abuela Nilda encantan en el sur santafesino pero si vamos al norte y llegamos hasta Avellaneda, nos encontramos con las patitas de chancho, otra factura dulce frita. La cultura rural y agrícola impregna la gastronomía y se simboliza calando en el imaginario culinario. Nilda aprendió a preparar esta receta entre mujeres, escuchando y viendo, y su nieta Yanina, con el paso del tiempo, pidió que le dicte la receta para poder conservarla por escrito.

Bizcocho de bananas por Dolores Ramírez (Reconquista)

Mis abuelos son oriundos de Reconquista. Mi abuelo me explicaba a mí y a mis hermanos, que esta receta fue enseñada por una vecina de su abuela, esta

última se la enseñó a su madre, y ella a él, quien también hizo lo mismo: la transmitió a sus hijos. Igual, yo nunca vi a ninguno de mis tíos preparar el famoso bizcocho de bananas. Pero mi abuelo nos enseñó a mis dos hermanos y a mí la receta. Justamente, uno de mis hermanos la recordó y por eso decidí compartirla. Él la preparaba casi todos los días y nos contaba que la vecina de su abuela la inventó un día en el que no tenía nada para comer y agregaba: «por eso hay que comer lo que hay en casa y no despreciar nada». Él trabajaba y su patrón le daba mercadería en la que incluía bananas. Así que siempre contaba con el ingrediente principal. Igualmente, no sé si es cierto el relato de la vecina de la abuela. Creo que él nos contaba esa historia porque era lo que podía darnos y lo que sabía hacer. Él hacía changas y con eso nos crió a mis hermanos y a mí.

Para esta receta caserita de mi abuelo necesitas: 300 g de harina leudante, 1 taza de leche, 3 huevos, ½ taza de aceite, 2 bananas, 1 taza de azúcar.

Preparación: pisar las bananas o licuarlas con leche. Poner en un *bowl*. Agregar los huevos y el azúcar, mezclar. Echar harina y batir mucho. Volcar la preparación en un molde enmantecado y enharinado de 26 cm. Hornear de 50 a 60 minutos. Dejar enfriar antes de cortar, para que no se desarme.

De boca en boca van pasando las recetas, algunas son refinadas requiriendo así una cantidad de ingredientes, pero otras son sencillas y constituyen la mesa de los sectores populares. Esas recetas simples y económicas pueblan el recuerdo de quienes las degustaron desde la amorosidad de compartir la comida y de los cuidados dispensados por los mayores. El abuelo heredó la receta y la hizo herencia para sus hijos y nietos, y Dolores así la resignifica, con el orgullo de pertenecer a su familia. Los tiempos de escasez desesperan y agudizan el ingenio de quienes tienen la responsabilidad de alimentar a sus niños y niñas.

Torta bruta por Laura Vizcay (Reconquista)

Los tiempos en una familia numerosa no siempre vienen acompañados de prosperidad. Pero hay mujeres que al desafío no le temen. Mi abuela Eugenia, eximia esposa, madre, cuñada, abuela demostraba gran habilidad para sortear

carencias a las que llamaba inútiles ya que siempre era posible sustituirlas por otras presencias sustanciosas, creativas, divertidas. En esos trances nació la «torta bruta» como una de esas delicias familiares que replican ya tres generaciones.

En verdad ella era una autodidacta en todo, y ni hablar a la hora de cocinar, tarea que menos la atraía ya que prefería vivir sus días inmersa en su improvisado taller de costura cosiendo para toda su familia, hijos, nietos, bisnietos, sobrinos, hermanos tanto como amigos y necesitados. Por ello, su tiempo disponible para hornear o encender fuegos para estofados y otras yerbas le eran muy enojosos.

A pesar de que en una biblioteca casera en medio del taller tenía, en un estante, el libro de Doña Petrona, jamás lo había hojeado. Es que ni para coser ni para cocinar seguía las reglas. Para ella era posible todo con lo que había disponible.

Un día, mientras cosía el vestido de novia de una sobrina, en medio de cierta algarabía de nietos y bisnietos ruidosos, decidió que era hora de calmar tanta energía y marchó a la cocina a hornear una torta, claro, no tenía huevos, ni manteca y apenas azúcar, menos batidora. Comenzó una mezcla con harina leudante (una taza pequeña), azúcar (media taza), un cuarto de aceite, leche ($\frac{3}{4}$ taza), ralladura de un limón recién cortado de su planta, recordó que había una lata de dulce de membrillo y cortó unos trocitos, y para esto ya estaba el horno encendido, difundiendo calor por toda la cocina (180°); metió la mezcla en un santiamén y se fue a continuar con el reborde de una manga de raso del vestido más hermoso que yo viera de niña, vistiendo luego, una novia de la familia. Y se pasaron 40 minutos, el olor a torta ya inundaba el taller de costura también, entonces con su paso cansino, paciente, hermoso para recordar, abrió el horno y una torta dorada se veía esplendorosa. La sacó del horno con mucho cuidado y mirándonos, dijo, ahora hay que esperar que se enfríe. Y a comérsela toda.

—¿Qué torta es, abuela? —preguntó el más curioso que la rondaba.

—Esta torta se llama Bruta. Porque se hizo sin huevos y sin manteca. Y a lo bruto, nomás.

Ella empezó a reírse consigo misma. El más pequeño de los bisnietos cantaba: *torta bruta, torta bruta*. Hoy, y hace un largo tiempo, la abuelita Eugenia ya no está, pero no hay descendiente disperso en este país y en otros que no replique su receta a lo bruto nomás, para disfrutar esta delicia familiar y tenerla presente como expresión de un amor inolvidable.

La abuela Eugenia no se amilanó en tiempos en que los recursos no abundaban. Así, desplegó toda la cartilla de los saberes domésticos para alimentar a su prole. Desde la costura que le permitió ganar dinero hasta la cocina para alimentar a los pequeños directamente. Esta torta bruta, rápida, rústica, sin muchos argumentos ni pasos preestablecidos fue el atajo que diseñó para calmar a los niños, quienes hoy la recuerdan en el gesto y en el gusto nutricional de los cuidados. Un detalle a destacar es que nuestra cocinera y costurera tenía en su taller libros, entre ellos el de doña Petrona. Varias veces se dijo que los recetarios impresos exceden las posibilidades económicas de las familias, por lo cual su aplicabilidad es relativa y siempre sujeta a modificaciones, como advertimos incluso en nuestra receta antes citada de dulce de leche. Es cierto que muchas amas de casa recibieron como parte de su ajuar de bodas algún recetario y, en el carácter de libro garante de la buena mesa familiar, lo consignaron en herencia. Pero, esas recetas escritas no llegaron a la mesa familiar sin adaptaciones.

Pastel de ricota por Paola Zürcher (Cañada de Gómez)

Receta extraída del libro de Nilda de Siemieniczuk y transformada en tradición familiar. La receta que elegí me remonta a mi infancia y adolescencia, cuando íbamos a visitar a la abuela paterna (le decían Porota). Ella, con mucho amor, hacía entre tantas otras comidas una tarta o pastel de ricota que a mi hermana y a mí nos encantaba. Su gusto era suave, delicado, tenía los ingredientes justos, siempre salía igual, muy prolija, por cierto. Por eso cuando me pidieron que llevara una receta no dudé en elegir esa. Yo en realidad nunca me animé a hacerla, pero pienso que ahora es un buen momento para intentar realizarla y recordar buenos momentos.

Ingredientes: Para la masa: 250 g de harina leudante, 100 g de maicena, 150 g de manteca, 100 g de azúcar, 2 yemas, 3 cucharadas de leche, 1 cucharada de esencia de vainilla. *Relleno:* ½ kg de ricota, 150 g de azúcar, 2 cucharadas de naranja brillantada, 1 cucharada de sal, 3 claras, 50 g de nueces picadas.

Procedimiento: tamizar harina, maicena y azúcar. Agregar la manteca a temperatura ambiente, yemas, leche. Trabajar hasta obtener una masa suave,

tratando de tocar lo menos posible con las manos. Dejar descansar 10 minutos en la heladera. Deshacer la ricota con un tenedor, agregar la sal, azúcar, nueces picadas y las cáscaras de naranja finamente picadas. Mezclar todo muy bien y por último incorporar las claras batidas a nieve. Mezclar suavemente y verter la preparación en un molde de 24 cm de diámetro previamente forrado con la mitad de la masa. Extender la masa restante. Tapar el pastel, apretar los bordes, pintar con huevo batido y cocinar en horno moderado 30 minutos. Servir frío, espolvoreado con azúcar impalpable.

Como muchas santafesinas, la abuela Porota tuvo acceso al libro de la señora Nilda de Siemieniczuk (nacida en 1931). Esta ecónoma se destacó en los medios de comunicación rosarinos por su destreza culinaria y por su empatía con la economía de sus telespectadoras. Sin embargo, las recetas tuvieron sus procesos de adaptación, ese toque personal donde el gusto y los recursos se combinaron generando así una nueva receta, parecida pero no igual. Sin dudas, las recetas de cocina se transmiten de generación en generación, generalmente entre mujeres, y más tarde o temprano se apoyan en la escritura para garantizar la perdurabilidad de la fórmula. El resultado final será producto del azar entre la herencia escrita y las condiciones materiales que cada presente ordena y actualiza. Sin embargo, seguimos escribiendo para que aquellos platos que amamos comer no se olviden con nuestro deceso. Por lo cual estas recetas están habitadas por sus autoras y por los recuerdos de quienes constituyeron esas cadenas de transmisión que conducen estos manjares a la mesa del presente.

1

COCINARSE EN LA CULTURA: IDENTIDADES DE GÉNERO

De cara a nuestro presente sabemos que las identidades de género lejos de ser datos biológicos, son construcciones culturales e implican un trabajo de incorporación o puesta en discusión de los estereotipos de género que la cultura occidental predeterminó para ocupar los lugares masculinos y femeninos en clave binaria y heteronormada. En ese reparto de posiciones y roles la alimentación y la cocina tuvieron su merecido renglón. Las mujeres son frugales, pero a la vez tienen una tendencia a consumir azúcares e hidratos de carbono, en tanto los varones, por la fuerza y energía que despliegan, necesitan proteínas. Entonces se hace un reparto alimentario que destina vegetales, dulces y grasas para ellas y carne en todas sus variantes para ellos.

Torta oro y plata por Norma Ramírez (Gálvez)

En una amplia cocina de la ciudad de Gálvez, donde el sol esparcía su luz por las ventanas, dos hermanitos esperaban el inquietante momento de batir una torta: Hernán, a quien llamábamos cariñosamente Nené, un chico fuerte, inteligente, de pelo cortito, de 8 años, y yo, Norita, de 6 años, flaquita y tímida bajo un corto y frondoso flequillo. Como todo niño, cuando mi mamá Agustina se disponía a hacerla, ambos queríamos ayudarla; ella con muy buen criterio y para evitar enojos y berrinches, nos repartía un *bowl* a cada uno y nos dejaba elegir

qué torta hacer. La de oro, pura yemas de huevo de campo, era color amarillo fuerte o la de plata, liviana, alimonada y de color clarito. Por supuesto que, como todo hermano mayor, Nené elegía primero y en voz alta: ¡yo, la de oro!, y para mí queda la de plata, que de paso era más liviana para batir. Pero lo importante es que siempre salían riquísimas. Mami las cocinaba en dos budineras viejitas que sabían de muchos sabores caseros.

Mientras aguardábamos que se cocinen tomábamos mates de leche dulces como la miel y jugábamos un rato afuera, en un barrio hermoso donde no faltaban chicos en las anchas veredas arboladas con naranjos, que durante la primavera se perfumaban con los azahares.

Tortas oro y plata, un atesorado recuerdo de mi infancia, que sigo rememorando hoy, y engalanando las tardes de mates ahora amarguitos que comparto con mi esposo.

Torta de oro: 100 g de manteca, 1 taza de azúcar, 2 yemas de huevos de campo, 2 tazas de harina, 1 cucharadita de polvo leudante, 1 ¼ taza de leche, esencia de vainilla.

Torta de plata: 100 g de manteca, 1 taza de azúcar, 2 claras de huevos, 2 tazas de harina, 1 cucharadita de polvo leudante, 1 taza de leche y ralladura y unas gotas de limón.

En ambas se procede así: batir la manteca con el azúcar, agregar yemas o clara (según sea la torta) siguiendo la receta y batiendo muy bien. Luego, siempre mezclando, incorporar la harina, a la que ya se habrá agregado el polvo leudante, intercalar con la leche y finalizar agregando la esencia de vainilla o el jugo y la ralladura de limón a la que corresponda. Hoy se puede usar harina leudante, en aquellos tiempos no había.

Es una receta con una historia familiar que viene desde 1953 y me trae hermosos recuerdos.

Cada uno de los pasos de esta preparación está habitado por varones y mujeres. Norma enuncia un reparto de sabores y saberes que confirma una posición binaria de los roles de género. Ella se encarga de las claras livianas, blancas y ligeras, en tanto su hermano se ocupa de las yemas, doradas, densas, pesadas y pastosas. Así, los

niños juegan al tiempo que se sitúan en roles sociales futuros. La fragilidad y delicadeza que históricamente se asoció a lo femenino es parte de las proyecciones que sitúan a las mujeres al resguardo del hogar y al amparo material de los varones.

Bifes al escalope por Olga Yolanda Luna (Rosario)

Era el año 1962, mi esposo José Alberto trabajaba en el Hotel Riviera y me trae una receta de cocina muy sencilla y me dice, «probala..., te va a gustar» y tuvo razón. Nos gustó muchísimo a mis hijos Hugo Norberto y Roberto Daniel y a mí, y empecé a prepararla muy seguido, al menos una vez por semana. Los cuatro la disfrutamos muchísimo por lo sabrosa que es.

Necesitas 6 bifes de nalga o cuadril, sal, pimienta, 1/4 litro de vino Moscato, harina común, 1 lata de arvejas.

Preparación: salar los bifes, pasarlos por harina (no sacarle mucha harina), freírlos en aceite y dorarlos de los dos lados, poner pimienta y agregar vino para que no se sequen y queden como una crema, por último, agregar las arvejas. Sí se seca mucho, agregarle un poco más de vino.

El esposo de Olga era cocinero de oficio en un prestigioso restaurante, pero en la casa era ella quien cocinaba. Él compartía las recetas más apetitosas del local gastronómico que ella replicaba para la familia. Este reparto del trabajo entre los chefs y cocineros públicos y amas de casa cocineras domésticas se reitera y afianza en el devenir de la modernidad. En esta dinámica, las mujeres asumen la cocina obligatoria, diaria y responsable del cuidado y la salud de la familia, mientras los varones trabajan desde el placer y para la mesa sibarita y social. Puede alegarse que los varones son víctimas del trabajo asalariado, pero ellas padecen los avatares del orden doméstico que enrarece el placer de las prácticas con la aridez de la rutina.

Bifes a la Alicia por Alicia Pieretti (Los Quirquinchos)

Esta receta se origina cuando mis hijos eran chicos y regresaban del colegio con hambre y apurados para almorzar e ir a jugar a la pelota con el padre o con los amiguitos. Es simple y rápida de preparar, justamente debido a las urgencias de la familia. Me trae muy buenos y lindos recuerdos a la vez que me parece volver a escuchar las quejas ante la reiteración insistente del menú: «¡Otra vez los bifes a la Alicia!».

Ingredientes (para cuatro personas): 8 bifes de bola de lomo (preferentemente cortados finos), 8 rodajas de queso cremoso, 1 cucharada de manteca, sal, pimienta y especias a gusto.

Preparación: salpimentar los bifes a gusto. En una sartén grande se coloca la manteca, cuando está caliente se le agregan los bifes y se doran de ambos lados; cuando se vean jugosos se coloca el queso cortado grueso encima y se cocina hasta que se derrita totalmente. Servir acompañados de papas rejillas, puré o variedad de ensaladas. Una variante es colocar antes del queso una rodaja de jamón cocido y servirlo como sándwich.

Ya lo dijo Simone de Beauvoir: la repetición agota el placer de las tareas domésticas. Cocinar puede ser una tarea encantadora y hasta mágica; pero, si la misma persona debe cocinar cuatro veces al día, todos los días del año, pronto esa rutina mecaniza la tarea y la torna agobiante. Muchas amas de casa comentan que no hay peor situación que cuando ellas preguntan: «¿qué quieren comer?», y la prole responde: «lo que quieras». El querer de las amas de casa está agotado por la rutina, por lo cual requiere de una externalidad que provoque la acción. Alicia, cansada de cocinar a diario, nominó su receta con una humorada que, en el fondo, habla del agobio de la cocina cotidiana que enfrenta el deber de las madres al placer de la familia.

Tortilla asada por Nenu (Tostado)

Ingredientes: 1 kg de harina común, ½ kg de harina leudante, 400 g de grasa vacuna y salmuera (agua tibia con sal a gusto).

Procedimiento: se coloca la harina común con la harina leudante en forma de corona, y en el centro le agregamos la grasa y la salmuera. Unimos todo hasta que quede una masa homogénea y se deja reposar (mientras más horas quede en reposo mejor, entre 8 y 12 horas sería lo ideal). Después se separa la masa en 3 o 4 bollitos y se estira de 1,5 cm de espesor y se pincha la masa con un tenedor, y después la cocinamos en la parrilla con brasa moderada hasta que esté dorada de un lado y después la damos vuelta y cocinamos del otro.

La aprendí de mi madre, que vivía en el campo, y ella lo aprendió de la suya. Es una receta que la familia pasó de generación en generación. La preparaban para compartir con la familia y los amigos. Más tarde, también fue una receta que se preparaba para vender, cuando Ema y el hermano estudiaban, cuando era necesario buscar otras salidas laborales y así sumar ingresos. Y ahora, capitalizando esa herencia, se la prepara para acompañar unos mates en familia y para socializarla en este recetario.

En momentos de crisis económicas las mujeres cocinan y los emprendimientos domésticos y desde la casa se ponen a la orden del día para conseguir ingresos económicos. Dulces de frutas, tortas, empanadas, pastelitos, pastas, entre otros, son los productos que muchas mujeres preparan para vender. Ese mismo saber las lleva directamente a cocinar en casas de familia.

Bastoncitos de pollo con papas noisette por Maricel Gaviglio (Ramona)

Soy Maricel Gaviglio, vivo en la localidad de Ramona y me dedico a los trabajos domésticos, también me gusta mucho cocinar. El motivo de la elección de esta receta es que es sana, económica y de rápida elaboración, dado que, en la actualidad, las madres trabajan todo el día y tienen poco tiempo para realizar la comida. Por eso escogí esta receta fácil que se puede hacer y conservar en el *freezer* para consumir en cualquier momento. A su vez es muy saludable porque está hecha con alimentos frescos y está destinada principalmente a los niños y jóvenes, porque les gusta mucho esta receta e incluso pueden prepararla con la supervisión de un mayor.

Paso 1: Los bastoncitos

Ingredientes: 2 pechugas; 1 patamuslo deshuesada; 2 claras de huevo; perejil picado (cantidad necesaria); 5 o 6 cucharadas de queso rallado; 2 o 3 dientes de ajo picado (optativo); huevos para rebozar (cantidad necesaria); pan rallado, avena *quaker* y harina común para rebozar (cantidad necesaria); sal y condimentos a gusto.

Elaboración: procesar las pechugas de pollo con las claras y la sal. Cortar la patamuslo en trocitos chicos. Mezclar el preparado de pechuga con los trocitos de patamuslo, agregarle el perejil, el queso rallado, el ajo (opcional), amasar bien y formar bastoncitos o pelotitas; pasar por huevo batido y rebozar con una mezcla de pan rallado, avena y harina. Llevar a heladera dos horas como mínimo. Esta receta se puede cocinar de dos maneras: freír u hornear. En caso de freírlos, hacerlo en abundante aceite bien caliente; en caso de hornearlos, llevarlos a horno bien caliente hasta que estén dorados completamente.

Paso 2: Las papas noisette

Ingredientes: 800 g de papas; 3 huevos y 1 huevo extra para rebozar; 4 cucharadas soperas de queso rallado; harina común (cantidad necesaria); pan rallado (cantidad necesaria) y condimentos a gusto.

Elaboración: hacer un puré y condimentar a gusto. Agregar los huevos y el queso rallado. Formar bolitas y pasarlas por harina, luego pasarlas por huevo y rebozarlas con pan rallado o harina. Llevar a frío por dos horas como mínimo y luego freír o cocinar en horno bien caliente.

La precisión de esta cocinera pone en valor la receta pensando en las amas de casa y en la salud de los niños. Ella busca un equilibrio entre lo saludable, lo natural y lo rico. Su criterio no es el del chef sibarita, sino el de la madre que cuida y busca la felicidad de su prole. Ahora bien, esos detalles del cuidado doméstico se aprenden. Desde pequeñas, las mujeres jugamos «a la mamá» y en ese rol cuidamos, acunamos y alimentamos. Esos saberes se perfeccionan con lecciones de economía doméstica formales o a través de los consejos de las mujeres de la familia.

Torta de algarroba por Mariela Roldán (Rufino)

A veces la tradición la trae la familia y, a veces, la escuela. Más la mía, la 31, Escuela de jornada completa de la ciudad de Rufino. Mi familia llegó a esta ciudad cuando yo estaba por entrar a cuarto grado. Preguntaron por la mejor escuela, y ahí fuimos, con mi hermano menor. Para una familia de trabajadores que encima se comiera ahí no dejaba de ser una señal de buena suerte. Una suerte de panza y corazón contentos.

En la escuela teníamos Economía doméstica, una materia de las especialidades a la que nos destinaba el género. Los varones, a carpintería; las nenas, a la cocina. Las futuras reinas del hogar salíamos con nuestros guardapolvos verdes y delantales bordados en Manualidades a preparar recetas, que como la materia lo indica, eran económicas. De ahí traigo esta receta de torta de aceite que también reversionó mi mamá, Lucía Liboa, porque le agregaba pasas de uva en algún licor, para recordar las uvas con grapa que preparaba mi abuela italiana Margarita Barruero. Esta versión también está modificada por mi amor a una especie en riesgo. El uso de harina de algarroba permite trocar la tala indiscriminada por el paciente proceso de cosecha y molienda de las vainas de un árbol que nos acompaña desde las historias de los pueblos originarios. Mejora la receta original y la potencia en valores nutricionales, y me pone en línea con mi rama paterna, criados en cocinas de estancia con mixtura de etnias unidas por el trabajo rural.

Ingredientes: 200 g harina 0000, 100 g harina de algarroba, 3 huevos, 150 g de azúcar, 100 cc de aceite, esencia de vainilla, ralladura de la cáscara de una naranja, una cucharada de miel, una pizca de sal, una cucharada de bicarbonato de sodio, una cucharada de polvo leudante, 50 cc de leche y 100 g de pasas de uva y 100 g de fruta escurrida en 100 cc de oporto. Opcional (si quedaron en la latita): nueces y almendras picadas.

Preparación: una hora antes de iniciar la preparación, preparar las pasas y las frutas escurridas en oporto (si es un día antes, mucho mejor). Preparar un molde con rocío vegetal y enharinar. Encender el horno al mínimo. Cernir las harinas, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. Dividir las yemas y las claras. Batir las claras a nieve y reservar. Agregar a las yemas el azúcar y la miel. Luego, incorporar el aceite, la esencia de vainilla y la ralladura de naranja. Añadir la mitad de los ingredientes tamizados, unir, incorporar la leche y luego la mitad restante. Agregar

las frutas incluyendo el oporto en el que se embebieron. Incorporar la mitad de la preparación de claras a nieve, y cuando se integren, la siguiente mitad. Poner en el molde y en horno bajo, con un recipiente con agua en la base del horno, cocinar 30 minutos. Revisar con un palillo si está lista, cuando salga seco en el centro de la torta. Acompaña perfectamente el mate con amigas o las reuniones de escuela.

Desde el origen del sistema educativo, la escuela marcó la identidad de sus estudiantes tomando la sexualidad de cada uno como un dato dado y natural a ser conservado y, en todo caso, perfeccionado. De allí, esa sutil división de los saberes dejó a las niñas en la zona de la economía doméstica. Es decir, ese saber alusivo al gobierno, la higiene y la economía del hogar. Justamente, la cocina y la administración de los alimentos en clave del ahorro y el cuidado del presupuesto mensual fueron temas que la escuela transmitió para educar a las niñas. En esta clave, Mariela comenzó a cocinar y hoy las militancias naturistas y la conciencia ecológica permiten actualizar viejas recetas de cara al presente.

La cocina puede ser un espacio de encierro y sometimiento para las mujeres, pero también puede representar un cuarto propio de empoderamiento y crecimiento personal. Es decir, vivimos en una cultura androcéntrica que jerarquiza saberes y lugares acentuando la valoración por las acciones masculinas. No obstante, si nos corremos de las jerarquías binarias y ponderamos los espacios de producción de conocimiento y de experiencias, la cocina y sus quehaceres cambian de registro.

Conserva de nísperos al natural (en almíbar) por Alejandra Morzán (Avellaneda)

Soy profe en Ciencias de la Educación, graduada en Universidad Nacional de Entre Ríos y entre mis varios campos de militancia, está la cocina, que asumo en perspectiva feminista. Un ámbito en el que, como sostiene Rita Segato, se pone de manifiesto de manera excelente esto de las historias de los vínculos, algo que interesa destacar en confrontación con la historia de las cosas. Por ello, se me ocurrió colaborar en este recetario colectivo y acercar una receta hecha con

frutos locales que hace unos años estoy haciendo y sale muy bien. Es una forma de aprovechar los nísperos que, cuando la planta da no se alcanzan a consumir frescos en su totalidad.

Va la receta. Seleccionar nísperos grandes. Lavarlos. Pelarlos, sacarles la semilla y colocarlos rápido en agua con limón. Mientras tanto, preparar un almíbar con igual cantidad de agua y de azúcar más una cucharada sopera de miel por cuarto de agua. Limpiar frascos y reservar. Escurrir los nísperos utilizando un colador de pastas. Inmediatamente (no es aconsejable demorarse porque los nísperos cuando están pelados se oxidan) colocarlos en un frasco hasta que se llene. Agregar el almíbar hasta que queden totalmente sumergidos. Cerrar bien el frasco. Una vez finalizado este proceso de envasado, colocar los frascos en una olla, agregar agua de manera que llegue hasta el borde inferior de la tapa. Ponerlos a hervir a baño María durante 45 minutos. Una vez pasado este tiempo, apagar la hornalla. Esperar que se enfríe o entibie el agua antes de sacar los frascos.

Bueno, espero sirva el aporte... Tengo muchísimas más recetas, pero el tiempo intenso de trabajo no me permite dedicarme a escribir como desearía.

Salir de casa, estudiar, formarse, trabajar a partir de ello y, sin embargo, volver a la cocina para disfrutar de esa alquimia que crea y recrea sin asumir rutinas o requerimientos de género. Esa vuelta a la cocina después de otras lecturas y experiencias permite situar en otro valor los lugares comunes e, incluso, hacer de ellos lugares de resistencia.

Frittata de acelga tallo rojo y hojas de repollo con hierbas

por Carmen Rosa Córdoba (Arroyo Leyes)

A comienzos de 2019, 11 mujeres preocupadas y afectadas por la situación económica que atravesaba el país creamos un proyecto de huerta agroecológica que nos permitiera llenar los platos de comida en tiempos de necesidad. Somos «Las mariposas» del barrio María Juana. Hoy ya cosechamos nuestros propios alimentos y seguimos sosteniendo el proyecto conjunto. Terminamos con las últimas cosechas del invierno y estamos dando inicio al sembrado de primavera. Tal fue mi entusiasmo cuando obtuve mi primera cosecha que preparé una

receta improvisada que llamé *Frittata de acelga tallo rojo y hojas de repollo a las hierbas*. Se trata de una tortilla realizada con los siguientes *ingredientes*: 4 hojas exteriores de repollo, 4/5 hojas de acelga tallo rojo, 5 huevos, 1 cebolla, 1 cucharada de perejil, y cucharada de cilantro, y cucharada de *ciboulette*, 8 zanahorias gourmet, 1 cucharada de harina y aceite para freír (cantidad necesaria).

Procedimiento: hervir las zanahorias y cortarlas en cubos medianos. Reservar. Fritar la cebolla, luego agregar las hojas de repollo y de acelga cortadas. Apagar el fuego. Añadir perejil cilantro y *ciboulette* (todo picado fino). Mezclar y dejar enfriar un momento. En un bol unir los huevos con la preparación anterior y las zanahorias. Salcondimentar a gusto y agregar una cucharada de harina. Llevar a la sartén y cocinar hasta que de los bordes y del fondo se desprendan los ingredientes. Dar vuelta la *frittata* hasta finalizar la cocción.

Las mariposas del barrio María Juana son un grupo de mujeres que luchan por la alimentación de su prole, pero su batalla cotidiana va más allá de lo estrictamente familiar: se preocupan por la alimentación de buena calidad, discuten el reparto de la tierra y el uso de agroquímicos que la contamina y, como correlato, los cultivos de productos comestibles. Así, interesadas por los alimentos y juntas iniciaron un camino más allá de la casa.

Y mientras las mujeres se empoderan y hacen de la cocina un espacio de lucha y producción de saberes propios que habilitan nuevas claves de lectura para interpretar lo que acontece en la sociedad y en el reparto de los recursos, cierta literatura asocia la práctica del asado con los varones. Justamente, por las condiciones de cocción en el exterior, por la rusticidad de la preparación y por la presencia absoluta de la carne, asar parece una práctica exclusivamente masculina que, sin embargo, hoy es asunto de mujeres.

Asado por Blanca Yamila Cabrera (Arroyo Seco)

A la carne cruda se le echa ajo y perejil y se deja estacionar 3 minutos. Cortar y hacer tajos para que entre el condimento (sal fina, ajo y perejil picado). Se cocina

primero del lado del hueso para que se dore y después se da vuelta, buenas brasas durante 15 minutos. Acompañar con ensalada de lechuga de hoja o repollada y tomates sacados de la huerta. Receta aprendida por observar a su padre.

Curiosamente, si nos remontamos a la cocina del siglo XIX, asar era un modo de cocción popularmente utilizado debido a la rusticidad de los aparatos productores de calor. Entonces, asar era asunto de cocineras ya se tratase de verduras, piezas de carne de diferentes animales o huevos. Se entiende que fue la tecnificación del hogar que afectó a las familias a partir de la segunda mitad del siglo XX la que operó con mayor fuerza para separar a las mujeres del asador. El horno a gas instalado en el interior de las cocinas ordenó el reparto de las prácticas culinarias. De este modo, mientras las mujeres preparan ensaladas y postres en el interior del hogar, los varones asan. Pero sabemos que esto es resultado de ciertas decisiones históricas que no siempre fueron así y que, por suerte, están en proceso de modificaciones. Hoy, muchas mujeres asan.

Sin dudas el saber culinario no escapó a las asimetrías de género, algunas mujeres asumieron ese encargo con abnegación y constancia, pero otras hicieron de eso una caja de herramientas desde la cual discutir y leer el orden social, obtener recursos y potenciar las condiciones de posibilidad femeninas para leer y hacer el mundo desde las cocinas. Es deseable una cultura donde cocinar deje de ser asunto de mujeres para transformarse en asunto de placer.

3

REVOLTIJO ÉTNICO O GUISITO MULTIÉTNICO. ASÍ COMEMOS EN SANTA FE

Cocinar y comer son dos acciones ordenadas y configuradas por lineamientos que se actualizan con el devenir del tiempo. Cada grupo fija preferencias a partir de las cuales se comen determinados alimentos en ciertos momentos del año y en lugares específicos. Al mismo tiempo se establecen prohibidos con respecto a ingredientes, espacios y tiempos. Esa reglamentación social puede ser más o menos flexible de acuerdo con la condición social, económica, de género y racial de cada sujeto y/o grupo. Sabemos que en el cruce de los siglos XIX y XX la sociedad argentina en general y la santafesina en particular adquirieron un perfil multiétnico que, si bien el Estado intentó unificar con la invención de una tradición culinaria nacional, en lo cotidiano tuvo sus frecuentes excepciones. Siendo la mesa un ámbito de conservación, mixtura, reapropiación y relocalización de costumbres. No obstante, cuando se piensa en la cocina santafesina surge como alimento síntesis los...

Alfajores santafesinos por Giorgina Quilici (Santa Fe)

Receta de la Machi, una de mis niñeras que trabajó en *Merengo*, la alfajorería original de Santa Fe que preparó los alfajores que degustaron los constituyentes en 1853. La Machi cocinaba estos alfajores para nosotros en los años 1930.

Ingredientes: Para la masa: 28 yemas, 1 paquetito de anís, 5 cucharadas de grasa de vaca fina, harina (cantidad necesaria), 0,50 g de levadura de cerveza, 1 pizca de sal. Para el baño: 1 kg de azúcar, 250 g de azúcar impalpable, 12 claras.

Proceso: *Masa:* sobre el anís colocar las yemas muy limpias de claras y la levadura de cerveza diluida en medio pocillo de agua fría y batir hasta que estén bien unidos y se comienzan a agregar la harina hasta formar una masa dura (firme que se pueda estirar) y se amasa hasta que esté una masa suave y se hagan burbujas. Se dejan leudar una hora. Se estiran bien finitas, se cortan del tamaño de un plato grande o a gusto. Se pinchan bastante y se llevan al horno caliente, se deben vigilar para que estén secas y no tienen que tomar color. Se unen con dulce de leche clásico bastante espeso para que no corra la cantidad, es a criterio del que lo está haciendo. *Baño:* batir las claras a nieve con azúcar refinada y azúcar impalpable. El merengue italiano no debe ser firme para poder pintar los alfajores con el pincel o la mano, dejar secar un día sobre platos.

Decimonónico, patricio y apetecible, el *alfajor santafesino* hunde sus raíces en el proceso de construcción del estado nacional. Los constituyentes de 1853 degustaron esa golosina rústica que se conseguía en el local de Hermenegildo Zuviría, apodado Merengo. Este sujeto era el propietario de la confitería que ofició de centro de sociabilidad en una ciudad de Santa Fe que albergó a los autores de la primera constitución nacional. Así, la comida aparece como un factor contextual clave en las reuniones sociales más allá del motivo específico que las provoca. Justamente, los alfajores se propusieron como una colación que endulzaba el acontecer. En estas páginas no vamos a relatar los avatares acontecidos en Santa Fe por el año 1853, sino que presentaremos los alfajores que por entonces consumían. El dulce de leche y el baño fino de merengue coronaron la textura y el sabor de la golosina. Las notas de anís otorgaron la singularidad que no debe faltar para completar la originalidad del gusto, así lo revela *la Machi*, quien fuera operaria cuando *la Merengo* se transformó en una prestigiosa fábrica de alfajores con identidad regional.

Otra receta que hace síntesis de la cocina nacional y en esta clave impregna las identidades culinarias regionales es el locro. Cada fecha patria, más allá del clima y de la estación del año, se prepara locro. Un guiso que recupera tradiciones prehispánicas e incluso preincaicas en tanto resulta de la mixtura del maíz, la papa, el zapallo y los porotos que el paladar criollo completó con cortes de carne vacuna y porcina.

Locro argentino por Renee Villarreal (Cañada de Gómez)

Desde chico veía a mi mamá como preparaba todo para hacer su locro, en ese momento vivíamos en Salta, es que con mi familia viajamos y vivimos en varios lugares de Argentina, por último, llegamos a Cañada de Gómez. Yo sabía que el locro de mi madre era muy rico, pero nunca imaginé que, en el barrio, donde nos quedamos a vivir en Cañada, terminaría siendo el furor de las fechas patrias. Cierro los ojos y todavía puedo ver a los vecinos en el frente de mi casa con sus *tuppers*, esperando en fila a que mi mamá les trajera sus porciones de locro caliente. Hoy me encuentro viviendo junto a mi familia, en la misma casa donde acopié estos recuerdos; mi madre ya no está, pero en las fechas patrias hago mi propio locro, para mí es una forma de transmitir mediante esta comida el gran amor que tengo hacia mi familia y por supuesto, infaltables son los comentarios de los vecinos recordando el delicioso locro de mi madre. Por acá les dejo la receta:

Ingredientes: 1,5 kg de falda, 350 g de huesito de cerdo, 350 g de patita de cerdo, 350 g de chorizo colorado, 500 g de maíz blanco, 350 g de poroto pallares, 2 kg de zapallo criollo, 3 a 5 l de agua hirviendo (opcional: tripa gorda, cuerito, mondongo). Salsa: 1/2 atado de verdeo, 1 kg de cebolla, 2 cdas. de ají molido, 3 cdas. de pimentón dulce, pimentón c/n, aceite c/n, 1 cdita. de pimienta blanca y sal.

Paso a paso: la noche o día anterior remojar por separado el poroto pallares y el maíz (al menos seis horas). Limpiar la carne (falda) de excesos de grasa y nervios, y cortar en dados de aproximadamente 2 cm. Pelar y cortar en láminas finas el zapallo, cuidando de dejarlo en la heladera para evitar que se oxide. Para la salsita que acompaña: cortar la cebolla blanca, el verdeo, condimentar con sal, ají molido y una pizca de comino. Rehogar hasta dejar transparente,

apagar el fuego y agregar pimentón dulce, dejar enfriar, agregar un chorro de aceite con pimentón y guardar en la heladera.

El mismo día del locro: 1. Calentar la olla y sobre una fina capa de aceite agregar la cebolla finamente picada, luego la carne, el chorizo colorado (entero, luego se lo saca y corta para que no se desarme), las patitas de cerdo y lo que elijas ponerle. Una vez rehogadas, salpimentar, agregar lentamente tres litros de agua hirviendo, el maíz y dejar hervir aproximadamente dos horas. 2. Agregar el poroto y dejar hervir una hora más. 3. Por último, agregar el zapallo y dejar media hora hasta deshacerlo completamente. Controlar el líquido y agregar agua si le falta para obtener el punto deseado. 4. Rectificar el condimento con sal, pimienta, pizca de comino. 5. Servir acompañado de verdeo fino picado y la salsa preparada el día anterior.

La familia de Renee Villarreal residió en diferentes provincias argentinas hasta que se radicó en Cañada de Gómez. En esa historia trashumante, el locro resultó ser una comida siempre ubicada en contexto en tanto ata los hilos de la nacionalidad. Es por eso que residiendo ya en la provincia de Santa Fe la receta sigue siendo celebrada. El menú característico de la cocina criolla es el resultado de la síntesis entre la cocina y los ingredientes propios de los pueblos originarios (el infaltable maíz) y la cocina española antigua. En esta dinámica el locro adquiere cierto tono de los cocidos españoles. Pero, en la trastienda de la cocina criolla habitan las tradiciones locales que se expresan en sus platos típicos. En la ciudad de Rosario la comunidad toba Qom mantiene notas clave del menú de sus antepasados: Francisco Saavedra, referente de la comunidad toba Qom, del barrio Travesía de Rosario, cuenta la receta de Mabel Liliana Flores (comida tradicional típica de sus antepasados). Comida transmitida por años, de generación en generación y aún hoy consumida dentro de la comunidad. Generalmente es realizada para ocasiones como cenas especiales o para recibir a grupos hermanos cuando llegan de visita, para compartir.

Harina moloc por Mabel Liliana Flores (Rosario)

Preparación: 1 ½ kg de puchero, 2 cebollas, 1 kg de zapallo. Papas no lleva, sí verduras como zanahorias, morrones, perejil. Con estos ingredientes se realiza una especie de sopa. Esta comida lleva el nombre de harina *moloc*. Muchos le dicen *bulebú*, pero la tradición de la comunidad es el uso de la harina (comida blanca). Lleva también 4 tomates de planta cortados en cubo, y 1 k de harina. Se cocina como una comida, mientras aparte se mantiene agua hirviendo que se le agrega a la preparación anterior. Se prueba si la cocción de la carne es correcta. Por otra parte, se va preparando la masa, se estira y se corta en cubos. Esto se agrega a la comida con choclo para darle más sabor, y no se le pone mucho aceite, solo poca cantidad, ya que la gente de la comunidad (por descendencia) considera la receta de significado «blanca». Se amasa la harina usando el jugo de la sopa, se estira, se corta. Luego se lo pone a cocinar durante una hora. La comida está lista cuando se sube la harina, eso significa que ya está. Y eso es todo. Algunos lo prefieren con batata, poroto manteca, pero la receta original es simple: mucha carne y verdura, sal a gusto y al plato. Fundamental es tener en cuenta que esta comida no puede envasarse ya que fermenta, es para «el día de hoy».

De acuerdo con el relato de Mabel, esta receta es un manjar de días especiales, esos en los que es necesario hacer presente prácticas tradicionales, lo mismo que sucede con el locro argentino. Es decir, no son platos cotidianos, sino que en algunos momentos vuelven a las cocinas para reponer el vínculo con las claves matrices de la cultura. Pero, de la mixtura entre la culinaria guaraní y la hispánica surge el *mbaypú* o *mbaupy* o *maipu blanco*, un plato que llegó a las mesas santafesinas por la vía de los intercambios culturales con la provincia de Corrientes y se degusta en lo cotidiano por su sencillez y bajo costo.

Mbaipú blanco por María Cristina Arellano (Rosario)

Conocí esta receta viviendo en Goya (Corrientes). Mi abuela la preparaba. Nos juntábamos todos los sábados en su casa, ella tenía una huerta. Nosotros ayudábamos a recolectar la verdura y limpiarla y después ella hacía la comida.

Cocinaba con fuego de leña. ¡Nosotros íbamos a buscar leña para hacer fuego! Hasta el día de hoy recuerdo el sabor de esta comida..., la sigo haciendo, aunque no igual.

Para el *mbaipú* blanco *necesitas*: 1 cebolla, 2 dientes de ajo, perejil, medio pimiento, 1 kg de carne picada, 500 g de harina, sal y pimienta a gusto. *Procedimiento*: pelar la cebolla y picarla. Hacer lo mismo con el ajo, el perejil y el pimiento. Calentar la olla e incorporar la cebolla, el ajo, el pimiento y el perejil. Poner la carne y dejar guisar hasta que esté bien cocido todo. Luego agregar 1 l de agua, dejar hervir y luego agregar la harina y revolver hasta que tome una consistencia espesa. Servir bien caliente.

Un plato propio de los sectores populares que repone los recuerdos de los domingos en familia, donde eran muchos en torno a la mesa y era necesario tener abundante comida. Entonces, la quinta servía de depósito para abastecer la olla que, con el complemento de la harina y un poco de carne lograba un punto suculento. La receta tradicional requiere harina de maíz y no de trigo. Otra nota que se cuela en la cocina regional es el paladar afro. Durante el siglo XIX, los cocineros y cocineras de las familias acomodadas eran, por lo general, afrodescendientes que, lejos de mantenerse fieles a las tradiciones de sus patrones, mixturaron secretos culinarios y así la buseca, el guiso de mondongo y el asado de achuras ingresaron al menú criollo.

Puchero de pata, cola y quijada por Mirta Alzugaray (San José del Rincón)

Esta receta está anclada en la tradición de quienes somos afrodescendientes. La misma recupera los recursos que utilizábamos, fundamentalmente los deshechos de los conquistadores. Por eso el puchero de achuras fue la base de la comida familiar. Se hierven las carnes primero (pata, cola y quijada) en abundante agua con sal. Cuando las carnes se ablandan se le agrega las papas peladas enteras, las batatas, las cebollas de cabeza cortadas en mitades, la cebolla de verdeo picada, ajo, perejil y más tarde el zapallo con la cáscara bien lavada. Luego, cuando se ablanda todo, se toma el caldo, una porción para preparar la

fariña sobre la base de cebolla rehogada y se cocina revolviendo. Para servir se separan las verduras de las carnes en una fuente y el caldo restante se conserva en un frasco de vidrio en heladera. Se prepara sopa todos los días.

La composición poblacional de Santa Fe es multiétnica. Lo advertimos en los apellidos de sus habitantes, en las asociaciones formalizadas y también en las notas variadas de su menú. Entonces, así como encontramos locros, buseca, harina *moloc*, *mbaipú* y empanadas, también se dispone de la cocina propia de la inmigración europea de fines del siglo XIX. La comida italiana se impone como recuerdo de las familias en movimiento.

Antipasto de la Nonina

por Mónica Spontón (Reconquista)

Elegí compartirla porque es una tradición en mi familia grande... Nos recuerda nuestros orígenes a través de dos palabras «Nonina» y «antipasto». Mi abuela materna se hacía llamar Nonina, ella pedía explícitamente que la llamáramos así. Palabra de origen italiano que significa nona, abuela, abuelita... Y a tal punto todos incorporamos el término que, en ocasiones, había que pensar para recordar su verdadero nombre: Adela. Ella era hija de inmigrantes. Sus papás, italianos, habían venido con tres hijos varones. Aquí nacieron sus cuatro hijas mujeres (la menor es mi mamá). Se radicaron en Malabrigo, un lugar bien al norte de la provincia de Santa Fe. Antipasto también es una palabra propia de la gastronomía italiana que quiere decir «antes del plato principal» o «antes de la comida». Es un aperitivo frío que se sirve antes de comer con el objetivo de abrir el apetito.

Pero el *antipasto de la Nonina* no era exactamente eso..., simple y sencillamente consistía en un vasito de vino que iba bebiendo mientras cocinaba, mientras preparaba la comida. Tan era así ese ritual que, si por algún motivo no cocinaba, no preparaba el antipasto. El vinito que acompañaba el momento de preparar la comida era sin dudas una ceremonia para ella. Mi mamá, Rina, tiene 70 años y continúa la tradición (al igual que sus hermanos) desde que tengo memoria. Día tras día mientras prepara el almuerzo bebe el antipasto, esa versión *aggiornada*

que nos remonta a los orígenes familiares, honrando a los que nos antecedieron en el camino de la vida. Hoy sus nietos seguimos imitando esa costumbre cada vez que el antipasto de la Nonina empieza a circular entre familiares y amigos haciendo compañía a quien cocina.

Las familias que hoy están acá, pero que vinieron de allá conservan y actualizan los recuerdos que los sitúan en una tradición que prefieren llamar «familiar», pero que, en realidad, remonta a los tiempos de la inmigración. Eso que era lo propio de aquel terruño ya en la distancia y en otro lugar se relocaliza y se transforma en lazo de familia. Los italianos marcaron la composición social de los santafesinos, pero también lo hicieron los españoles, siendo ambas nacionalidades las que hegemonizaron los ingresos a la provincia. Por lo cual, el menú también incorpora secretos de la cocina española con algunas notas muy exóticas pero necesarias por razones familiares, como lo es cocinar pulpo.

Pulpo a la gallega por Estela Bondoni (Cañada de Gómez)

A pesar de que mis antecedentes culinarios son italianos, esta receta preparada por un matrimonio español vecino ha quedado en mi memoria. Si bien no eran más que dos o tres veces al año, las invitaciones nos llenaban de expectativas. Ver al pulpo entero, espolvoreado con pimentón y con los tentáculos rizados sobre una bandeja de madera rodeado por las papas, con un aroma tan característico que inundaba la cocina, realmente constituía un espectáculo. Las ensaimadas acompañadas con un licor y té eran el postre infaltable.

Ingredientes: 1 pulpo californiano de 1 ½ kg, 2 o 3 papas en rodajas hervidas, sal a gusto, rodajas de limón, 8 cucharadas de aceite de oliva virgen, pimentón dulce o picante. Se puede agregar ajo y pimienta negra.

Procedimiento: pelar las papas y cortarlas en rodajas. Hervir. Limpiar el pulpo y golpear varias veces los tentáculos. Hervir agua abundante, sumergir y retirar los tentáculos 3 veces (asustar al pulpo) para que se hagan rulos, dejar el pulpo completo en el agua hirviendo y cocinar 60 minutos agregando hojas de laurel.

Escurrir. En una bandeja–plato de madera, colocar las papas, servir el pulpo sobre ellas, rociar con aceite de oliva en gotitas sobre papas y pulpo, espolvorear con el pimentón, la pimienta y la sal. Acompañar con gajos de limón ¡Glup!

La colectividad alemana también dejó su impronta en la cocina santafesina, más aún cuando se avanza hacia el centro de la provincia, por ejemplo, a la ciudad de Esperanza donde una pastelería típica engalana las meriendas. Integrantes de la Asociación alemana Deutscher Verein describen la historia y la receta de un manjar dulce exclusivo:

Torta alemana por Integrantes de la Asociación alemana Deutscher Verein

Desde la Asociación alemana Deutscher Verein (fundada el 6 de marzo de 1875), nos complace compartir la receta de la torta alemana. La elaboramos siguiendo la tradicional fórmula de la familia Spies, miembros de nuestra colectividad. Si bien sabemos que la denominación «torta alemana» es genérica, ya que el *apfelstrudel*, la *sachertorte* y tantas más son alemanas, también es cierto que en nuestro departamento, Las Colonias, cuando mencionamos su nombre, hacemos referencia inequívoca al producto pastelero elaborado a partir de la receta que ofrecemos.

Cuenta la historia que hace muchos años en las casas de los colonos se empleaba leche para elaborar todos los productos posibles y, ante el excedente de crema que no podía conservarse por carecer de aparatos de refrigeración, se cocinaba esta torta para aprovecharla. Muchas son las variantes según la familia de la cual provenga la receta, pero optamos por esta, que es una de las más sencillas y exquisitas. Y como lo relató el pastelero mientras amasaba: «así me enseñó mi abuela a hacerla».

Ingredientes: 1,4 kg de harina 0000, 2 huevos, 100 g de levadura, 400 g de azúcar, 400 cc de agua, 400 cc de leche, 100 g de manteca, ralladura de 1 limón y pasas de uva. Para la cubierta: 1 kg de crema de leche y 800 g de azúcar.

Preparación: colocar 800 g de harina en forma de volcán, colocar en el centro la levadura y agregar 100 cc de agua tibia y dejar fermentar. Por otro lado, batir los huevos junto con la leche, el agua, el azúcar y la ralladura de limón. Una vez

fermentada la levadura, agregar el batido anterior, se formará una pasta a la cual se le agrega lentamente la manteca derretida, en forma envolvente, se irá agregando la harina restante, formando una masa suave la cual descansará hasta llegar al doble de su volumen. En ese momento se incorporan las pasas de uva con un suave amasado; dejar reposar unos 20 minutos y luego estirar en molde enmantecado. Dejar reposar hasta el doble de su volumen, agregar la crema de manera suave, luego espolvorear el azúcar y llevar a horno fuerte entre 10 y 13 minutos.

Quizás, quien viaje a Alemania no encuentre esta torta que marca identidad en estas latitudes debido a que es una receta propia de los alemanes residentes en Santa Fe. La receta denota la austeridad de una época como también el ingenio de las cocineras para aprovechar, recuperar, mezclar, dando lugar a una cocina abastecida con productos de existencia. En esta misma clave, la de la cocina posible, los siriolibaneses comparten sus costumbres culinarias.

Cuando la autora de esta receta elabora este alimento disfruta de un trabajo acompañado de pasión y de amor hacia la tradición siriolibanesa. De este modo lo aprendió de sus mayores, para quienes preparar los *kebbes* significaba un festín compartido con todos los parientes. Para Marta este festín se inicia desde el momento en que busca su delantal de cocina y sujeta en su cabeza un turbante envolviendo cuidadosamente su cabello, como lo hacían sus antepasados. Todo ello pone de manifiesto el valor que transmitieron los siriolibaneses en cada receta. Ese valor es el reflejo de una amorosa tradición, cuantiosa en anécdotas de inmigrantes muy pobres en lo material, aunque muy ricos en amor, respeto y solidaridad hacia el prójimo, siendo la familia el pilar fundamental por el cual honrar la vida.

Kebbe por Marta Trod (Esperanza)

Ingredientes: 1 kg de carne molida, 300 g de grasa pella molida, 500 g de trigo burgol molido fino, 2 cebollas blancas, 2 cebollas de verdeo, 1 morrón y ramitas de menta; sal; pimienta y manteca a gusto.

Preparación: poner el trigo en remojo durante dos horas como mínimo. Apisonar la carne en un mortero. Escurrir el trigo e incorporarlo a la carne. Procesar las cebollas, el morrón y la menta. Reservar la tercera parte para incorporar a la grasa pella. Incorporar los ingredientes procesados a la mezcla de carne y trigo. Condimentar con sal y pimienta a gusto. Amasar la preparación hasta que no se despegue de las paredes del mortero. Realizar bollitos, trabajándolos de mano en mano, para luego ahuecarlos. Rellenar con un poquito de grasa pella (a la que se le han agregado los ingredientes procesados), cerrar y darles forma de hamburguesa, aunque no deben quedar chatos. Acomodar prolijamente los *kebbes* sobre la parrilla engrasada. Echar brasas, preparando el fuego de la misma manera que para un asado a la parrilla. Cuando los *kebbes* se despeguen de la parrilla, se procederá a darlos vuelta, para continuar su cocción. Tiempo de cocción: 45 minutos aproximadamente. Pincelar con manteca derretida y servir.

***Kebbe* crudo**

Preparación: se utiliza la misma masa del *kebbe* cocido. Colocar la preparación en un plato. Marcarla con cuchillo y rociarla con aceite de oliva. Agregar cebolla de verdeo cortada bien finita. Servir acompañando con pan fresco. ¡A disfrutar!

Esta receta comunica una «amorosa tradición» de cocina en contextos de austeridad. Gran parte de la población que arribó a la provincia en la bisagra de los siglos XIX y XX venía desprovista de recursos y se insertó en un terruño donde todo estaba en proyecto. Por lo cual, las carencias distinguieron a las familias ampliadas que disfrutaban de cocinar y comer en comunidad. Esa misma nota de austeridad la volvemos a encontrar en platos típicos de la cocina judía que se distinguen al llegar a la localidad de Moisés Ville. Marta Zinger de Eidelman recupera esas tradiciones:

Torta de cebolla por Marta Zinger de Eidelman (Moisés Ville)

Es una receta tradicional, la trajeron los inmigrantes de sus tierras. En los tiempos de guerra o de crisis, cuando todo era arrasado se aprovechaba para la

alimentación todo aquello que dejaba raíces bajo tierra. Así las cebollas y las papas se transformaron en la clave de los platos más característicos de la cocina judía.

Ingredientes: 3 huevos enteros, 2 o 3 cebollas cortadas en tiritas o cuadrados en crudo, 3 tazas harina leudante, 1 taza de leche, 1 taza de aceite, ¼ kg de queso fresco cuartirolo. *Para la preparación:* mezclar todos los ingredientes hasta que quede espeso. Hornear. Se puede agregar queso rallado. Si se hornea en un molde grande queda de 3 cm de espesor. Se corta en trocitos, se puede comer caliente o fría.

Sin dudas la cocina santafesina es mucho más que un alfajor, en sus diferentes propuestas anclan diversas tradiciones que no demoran en dialogar con la región. Tal es así que, si describimos la típica receta piamontesa de la *bagna cauda*, podemos trazar una historia de renuncias y transformaciones cuyo fin fue seguir degustándola. Esta salsa caliente originalmente se preparaba con aceite de nuez, más tarde comenzó a usarse de oliva. Pero, ya en Latinoamérica y más aún en la cuenca lechera santafesina, el aceite fue reemplazado por la crema de leche y no faltó familia que a la crema le agregue chorizo colorado, ese que viene de la tradición española y que lejos está de las costumbres del Piemonte. Al moverse de territorio los ingredientes se relocalizan y los platos van encontrando puntos de mixtura y transformación a los efectos de seguir cocinándose.

4

ALREDEDOR DE LA MESA: AVATARES DE LA COMENSALIDAD

Escribió Virginia Woolf en *Un cuarto propio*: «es un hecho curioso que a los novelistas les gusta hacernos creer que los almuerzos son invariablemente memorables por algo graciosísimo que se dijo, o algo muy prudente que se hizo. Pero es raro que concedan una palabra a lo que se comió». Y la cita continúa alegando que las convenciones de la literatura omiten el detalle de la comida, como si careciera de importancia. Entonces, la escritora inglesa desafía las costumbres y se dispone a describir la comida. Sin embargo, el relato de Woolf recupera una clave importante en la cual opera la acción de comer en el marco de la cultura occidental: ser epicentro de las más diferentes prácticas de sociabilidad. Entonces, a lo largo de este apartado cabalgaremos entre los motivos que provocan la acción de comer generando así reglas y formas de la comensalidad y lo que efectivamente se cocina y come.

Sin dudas, la comida completa la escena de gran parte de los acontecimientos humanos. Cada uno en su devenir fija pautas vinculadas con los ritmos que imponen. Rara vez se profundiza en los detalles del menú propio de almuerzos, cenas, copetines, meriendas, desayunos, entre otras. La comida se encadena en la ritualidad social marcando tiempos y, de ese modo, algo que es un gesto biológico y vital se transforma en un alimento cultural de construcción de identidades y de vinculación social. Vamos a introducirnos

en las reglas de comensalidad que distinguen la forma de la cocina popular. Justamente, cerramos nuestro tercer apartado nombrando a la *bagna cauda*. Esta receta propia de sectores populares en tiempos de carestías fue ajustando sus ingredientes y estilizando sus formas de acuerdo con los recursos económicos de los comensales. En la actualidad, esta comida compone una ritualidad social cargada de indicadores: una mesa, en el centro se coloca la salsa con algún soporte que le otorgue calor, se disponen las verduras y demás complementos, se come de pie, la idea es rotar alrededor de la mesa, cada comensal dispone de un cuenco personal (que muchas veces es pan) y de un tenedor con el cual seleccionar los ingredientes complementos para luego ser sumergidos en la salsa caliente. La *bagna cauda* se degusta en grupo y es un atentado culinario servir la salsa en cuencos individuales. Se trata de un momento de reunión social donde se disfruta comer juntos.

Bagna cauda de la seño Nelly por Nelly Ross (Rufino)

Esta receta me fue facilitada por mi amiga Nelly Mercedes Ross, docente jubilada que cada año se reúne con sus ex alumnos para festejar el día del amigo. En la ocasión ella prepara este delicioso manjar para festejar esa amistad que solo los buenos maestros pueden darse el lujo de celebrar. Muchos de los invitados al festín fueron sus alumnos hace más de 40 años. Dicha receta le fue dada por su suegra, así Nelly la escribió para este recetario colectivo.

Ingredientes: crema de leche (según la cantidad de comensales), y cabeza de ajo por persona (sacarle el brote a cada diente), 2 anchoas por persona (si son en sal mejor, porque son más grandes), lavarlas bien y sacarles el espinazo.

Preparación: Poner en la olla en que la vas a preparar, 200 g de manteca. Agregar los ajos bien picaditos y agregar las anchoas picadas. Rehogar, no dejar que se doren porque si no la salsa sale amarga, tampoco que estén crudos porque caen mal. Agregar lentamente la crema. Revolver continuamente con cuchara de madera hasta que largue el hervor. Comerla acompañada de lo que más te guste: carnes, verduras, ravioles, etc. etc. (en Italia se acompaña solo con verduras). Manos a la obra.

El ejemplo de Nelly es alusivo. Ella, maestra ya jubilada, se relaciona con quienes fueron sus alumnos invitándolos a comer. Como sus ex estudiantes son muchos, los agasaja con una copiosa *bagna cauda*. Una escena de degustación gastronómica que hace honor a la expresión *alumno*, aquel que necesita ser nutrido, y es así como la docente acude a la comida para seguir alimentando esos vínculos tejidos en la infancia. Esta vez con el placer del encuentro en torno de la mesa.

Muchas cocineras insisten en afirmar que cocinar es un acto de generosa amorosidad. En este sentido, saber que la mesa estará repleta de gente entusiasma a las mismas. Cuatro recetas se disponen como motivos de encuentro no solo por lo rico sino por lo fácil y muchas veces económicos que resultan los ingredientes. Estas son: pastas, guisos, pizzas y las infaltables empanadas. Aunque sencillas, estas preparaciones tienen sus propias reglas de comensalidad.

Tanto las pastas como los guisos son conocidos como comida de olla y para su degustación requiere de una vajilla individual por cada comensal: ya sea que se use platos hondos, cuencos o incluso platos playos. Estas formalidades de la mesa se van complejizando de acuerdo con el sector social de referencia. Ahora bien, si visitamos recetarios argentinos escritos en la bisagra de los siglos XIX y XX, las pastas resultan ausentes o inscriptas dentro de las «sopas secas». Por lo cual entendemos que la potente presencia que adquieren en nuestra gastronomía se debe al aluvión migratorio ocurrido durante ese período y al paulatino avance de las tradiciones italianas sobre la cocina local. Hoy día las pastas secas (sin relleno) son una propuesta fácil, rápida y económica que invita a la reunión. Justamente, Mirta Teresita Rodríguez, desde la localidad de Sunchales, aporta una sugerencia:

Cintas a la pizza por Mirta Teresita Rodríguez (Sunchales)

Como siempre, los argentinos para juntarnos ponemos la excusa de comer algo. En mi caso, los «Fideos cintas a la pizza» se convirtieron en la tradicional convocatoria (sobre todo en invierno) para que el grupo venga y disfrute de una comida italiana acentuada por el sabor de otro plato típicamente *tano*, la pizza, con la

variante de algo muy nuestro como lo son los chorizos o salamines parrilleros, que forman parte del argentino asado. Una mixtura diferente que no solo une la gastronomía de dos países muy relacionados entre sí por su sangre y sus afectos, sino que también permite la unión donde los ricos sabores y los vínculos se confunden y renuevan. Creatividad, audacia para el cambio y sobre todo el querer agasajar a quienes comparten un momento, hacen posible que las viejas recetas se *aggiornen* y tengan un sabor diferente y una diversidad de ingredientes que refleja el crisol de etnias que es Argentina y de la cual Santa Fe es digna representante.

Ingredientes para la salsa: cantidad necesaria de aceite para freír, 2 cebollas medianas picadas, 6 salamines parrilleros o ½ kg de salchicha, 1 saché de 340 g de salsa para pizza, 4 tazas medianas de agua, sal y pimienta a gusto. Además: ½ kg de fideos caseros o frescos tipo cinta de ½ cm de ancho, sal, aceite y agua.

Preparación: pelar y picar finas las cebollas y cocinarlas en aceite hasta que estén transparentes y doradas. Agregarles los 6 salamines parrilleros o las salchichas cortadas en trocitos (los embutidos previamente pelados) y condimentar con sal y pimienta. Cocinarlos junto con la cebolla, revolviendo permanentemente para que no se pegue la preparación ni se quemen las cebollas. Cuando el salmín o la salchicha está cocida, agregarle el contenido del *sachet* de salsa de pizza, mezclar todo muy bien, condimentar nuevamente con sal y pimienta, agregarle las 4 tazas de agua y continuar mezclando. Cocinar la salsa durante ½ hora revolviendo muy seguido para que no se pegue y dejarla hervir unos 3 minutos. Aparte colocar al fuego una cacerola grande con ¾ de su capacidad de agua, a la cual se agrega sal a gusto y unas gotas de aceite para evitar que se pegue entre sí la pasta. Cuando el agua está hirviendo se agregan los fideos frescos o caseros y se remueven. Cocinar entre 4 y 5 minutos, probando para ver el punto. Tienen que estar «al dente» y no pasarse de cocción. Luego, colocar en una fuente grande la salsa con los salamines o las salchichas, y sobre la misma los fideos, mezclándolos. Quien lo desee, puede agregar, cada uno en su plato, queso rallado. Es aconsejable que los fideos estén con la salsa ½ hora antes de servirlos, para que se impregnen del sabor.

Heredero de los cocidos y de la comida de olla propia del menú criollo, se presenta el guiso como una invitación sugerente para compartir momentos.

Guiso de mondongo a la Gra por Graciela García (Rufino)

Este guisito es especial para compartir con amigos en los días fríos de invierno y acompañado por un buen vino tinto. La receta comienza así. Manos a la obra.

Días antes de comer: se hierve mondongo durante mucho tiempo hasta que se tiernice (un kilo aproximadamente) y también se hierven porotos remojados la noche anterior (un paquete).

Días de cocina: freír una cebolla, un morrón, 3 dientes de ajo, una cebollita de verdeo, y tomate triturado (una botella). Una vez rehogado, agregar el mondongo cortado en tiritas y dos zanahorias cortadas en rodajas chicas. Cocinar a fuego corona durante 40 minutos. Luego agregar los porotos cocidos y continuar 15 minutos más la cocción. Terminado este guisito, sentarse tranquila y a degustarlo con pasión.

Guisar es un modo de cocción antiguo que ayudaba a hacer las carnes más digeribles y amables al paladar. Así, se cocinaban las diferentes piezas de carne sobre una base de caldo graso, verduras y especias. Esta modalidad fue complejizándose con el tiempo y dándole protagonismo a diferentes ingredientes: fideos, lentejas, papas, zapallo, arroz, entre otros. Es una comida de olla popular que se sirve en cuencos, incluso hechos con pan y se presenta como una salida alimentaria rápida y económica. Pero también es una invitación a comer con otros. Los guisos se parecen, pero el de mondongo lleva su marca de distinción en tanto hunde sus raíces en la cocina afro.

Es tiempo de presentar las otras dos recetas que mencionamos: las empanadas y las pizzas. El denominador común entre ellas es la forma en que se comen, ya que no requieren plato e incluso es regla de etiqueta degustar las empanadas utilizando las manos y envueltas en una servilleta. Lo mismo sucede con la pizza. Se trata de comidas al paso, para compartir en grupo, mientras circula la bandeja con las porciones. Muchas veces offician como «entradas» de banquetes. Pero, si las pizzas nos sitúan en el menú italiano, las empanadas están ancladas en la tradición criolla y su costo de elaboración

varía según la calidad del relleno. La empanada es lo que va entre medio de panes de masa, y ese «medio» está abierto a la creatividad de la cocinera, tanto en las versiones saladas o dulces.

Empanadas de matambre por Romina Fleitas (Reconquista)

Comparto esta receta porque es una costumbre familiar, donde cocinamos solo algunos pero la degustamos entre todos.

Ingredientes: 2 cebollas picadas, 2 cebollas de verdeo, 1 morrón, 1 ajo, 1 kg de matambre, 1 tomate, 1 cubo de caldo de verdura, 4 huevos duros. Condimentos: 1 cucharadita de comino, ají molido, orégano. Discos de empanadas.

Preparación: colocar en una olla las cebollas, el morrón, el ajo con un poquito de aceite y cocinar a fuego lento. Mientras, se pone a hervir el matambre en olla a presión con un poco de sal. Una vez cocinado todo, lo unimos y colocamos los huevos duros y las aceitunas, los condimentos van junto con las verduras.

La pizza es un círculo de masa de levadura que se complementa con sabores variados. Es un plato que por su versatilidad se adapta a todos los gustos y condiciones económicas. Sin dudas es oriundo de Europa y de los sectores populares que combinaban rodajas de masa con queso y, a partir del contacto con América y sus productos, se le suma tomate. Es una comida rápida y ligera para cuya degustación no se requiere más que una servilleta y alguna bebida que acompañe. Hoy día, el refinamiento de la cocina hizo de esta preparación un universo de sabores.

Pizza de pollo por Gisela Valeria Perezlindo (San Justo)

Es una receta que con mucho amor me enseñó mi padre, Horacio. A él le gustaba muchísimo cocinar y me transmitió todo el amor por esta profesión. Hoy él sufre de alzhéimer y yo cocino en su nombre. Tal es así que en la actualidad me desempeño como cocinera en el Jardín Maternal Municipal Ardillitas, disfrutando de cocinar a diario para los niños y niñas de San Justo.

Ingredientes: *Masa:* 600 g de harina 0000, 30 g de levadura, sal, aceite, agua tibia. *Salsa:* 1 cebolla grande, tomate triturado, sal a gusto. *Cobertura:* 1 pechuga de pollo, 1 cebolla mediana, 2 dientes de ajo, perejil, ½ Morrón rojo, sal a gusto, 500 g de queso cremoso y tomate fruta.

Preparación: En un *bowl* o sobre la mesada colocar harina en forma de corona, en el centro poner la levadura, el aceite y 1 pizca de sal. Incorporar la cantidad necesaria de agua, unir los ingredientes hasta formar una masa homogénea, dejar levar, reservar. Picar la cebolla y el ajo. Fritar en una sartén hasta que estén transparentes y luego incorporar el tomate triturado, condimentar a gusto, cocinar, reservar. Para la cubierta picar la cebolla, el ajo y el Morrón. Cocinar a fuego lento en una sartén con aceite, picar la pechuga de pollo a cuchillo hasta que queden trozos pequeños e incorporar a la sartén. Mezclar bien los ingredientes, condimentar cuando ya esté cocido el pollo, agregarle la mitad de la salsa y cocinar 5 minutos. Finalizar con un puñado de perejil cortado muy fino, reservar.

Preparación final: colocar la masa para pizza en una bandeja, cubrirla con la mitad de la salsa reservada y cocinar a horno medio por 30 minutos. Retirar, incorporar el queso cremoso tratando de cubrir toda la superficie, llevar a horno 5 minutos hasta derretir el queso y luego le ponemos la preparación de pollo a toda la pizza. Volvemos al horno por 5 minutos. Retiramos, decoramos con rodajas de tomate y perejil fresco, cortar y servir.

La comida es sinónimo de reunión y los manjares dulces acentúan ese perfil. Justamente, las piezas individuales de repostería son la clave del convite. Compartir galletitas, bizcochos, alfajores o tortas en sus más variadas formas y sabores es un modo de agasajar y pasar el tiempo con otros.

Cuadraditos de limón por Daniela Rossi (Cañada de Gómez)

De un librito *Royal* de mi mamá.

Ingredientes: 1 huevo, 100 g de manteca, 100 g de azúcar común, 250 g de harina leudante, 1 taza leche, ralladura de un limón. Baño: azúcar impalpable, jugo de limón, agua caliente. Mi mamá y yo la hacemos doble para que salga

más grande (asadera de horno). Porque se come muy rápido. A veces la hicimos marmolada con chocolate.

Procedimiento: colocar en un *bowl* la manteca y el azúcar (cremar), incorporar el huevo, la ralladura de limón, batir. Agregar la harina intercalada con la leche. Verter en un molde cuadrado (asadera) para que quede bajita (10 cm). Cocinar en horno moderado 20 minutos o hasta que incorporando un palillo salga seco. Cobertura: azúcar impalpable. Agregar jugo de limón y de a poco, agua caliente. No debe quedar muy líquido. Con la torta fría bañar y dejar secar. Cortar en cuadraditos y listo.

Esta receta la he compartido con amigas y compañeros de trabajo porque les encanta. Siempre sale bien, es fácil, económica y riquísima. A mi hermano y a mi hijo les encanta. Siempre me la piden para los cumpleaños. Espero que se conozca la receta para que todos puedan hacerla. Me encantó compartirla con ustedes.

Daniela inicia la descripción de su receta apelando a la fuente: el librito *Royal* de su madre. Se trata de los clásicos recetarios que se obtenían canjeándolos por etiquetas del polvo leudante. La facilidad en el acceso los hizo presente en muchas cocinas argentinas, haciendo que sus recetas se vuelvan tradiciones familiares, como estos cuadraditos para compartir. Las jornadas laborales se complementan con mates y algún detalle «para engañar el estómago».

Bizcochitos saborizados por Alejandro Tosini (Esperanza)

La receta llega a mis manos por medio de las reuniones semanales que se hacen en mi casa con las amigas de mi mamá en las que se juntan a charlar, pintar, bordar y siempre traen algo para acompañar unos ricos mates! Un día una amiga trajo unos bizcochos caseros que hizo con la receta de su madre. Eran muy ricos, y mi mamá le pidió la receta. Desde ahí comencé a realizarlos, de forma casi continua, ya que se pueden mantener mucho tiempo en un botellón de vidrio. Estos bizcochos son muy económicos y fáciles de hacer. Cualquier persona, sin ser experto en cocina, los puede realizar. Y lo mejor, te pueden salvar para acompañar unos ricos mates.

Ingredientes: 1 kg de harina leudante, 750 ml de agua tibia, 450 ml de aceite, 1 ½ cucharada de sal y orégano, chía, otros.

Pasos: colocar la harina en forma de corona en un recipiente, luego agregar la sal, el aceite y el agua. Mezclar todo y dejarlo reposar como mínimo una hora. Prender el horno en mínimo. Sacar del recipiente la masa, separarla en dos partes. En una ponerle chía y en la otra, orégano. Luego mezclar. Cabe aclarar que el sabor puede variar, según el gusto que uno desee, por lo tanto, estos dos ingredientes quedan a elección de cada uno. Estirar la masa, doblarla en 5 o 6 veces. Darle la forma de bizcochos que se desee y colocarlos en una asadera enmantecada. Colocar en el horno, ponerlo al máximo por unos 15 minutos para que leuden los bizcochos y luego pasarlo al mínimo para terminar de cocinar.

La pastelería evoca la infancia. Son las demostraciones de afecto de las abuelas que quedan grabadas en las papilas gustativas de sus nietos y nietas, quienes al crecer replican experiencias con prácticas concretas o con relatos.

Tarta de nueces por María Rosa Orso (Bustinza)

Los nogales hacen sonar en el suelo sus frutos y los chicos llenan bolsas hechas con sus remeras. La tarde va pasando y entre juegos llega el cansancio y la hora de la leche. En la cocina con previsión ya se han roto varios de ellos para transformarlos en un rico manjar. Presta, la abuela tomó harina, azúcar, manteca, 1 huevo y algunas cucharadas de leche, armó la masa y la colocó en una pizzera enharinada y enmantecada. Sobre ella un relleno que preparó con las nueces picadas, azúcar, manteca y un poquito de vainilla al que puso sobre el fuego y unió. Lista la tarta, ya está en el horno hasta que su cubierta se vea crocante. Un intenso bullicio se siente en el comedor. Cada uno buscó un lugar para tomar la leche recién hecha y disfrutar la tibieza de la tarta.

Ingredientes: *Para la masa:* 100 g de manteca, 100 g de azúcar, 1 huevo, 300 g de harina, 3 cucharadas de leche. *Relleno:* 100 g manteca, 90 g de azúcar; 1 taza de nueces (o puede ser también maníes), 1 cucharadita de esencia de vainilla.

Reunirse, celebrar, compartir son casi sinónimo de comida. Algunos acontecimientos atraviesan los vínculos de familia y de amistad y generan una ritualidad culinaria específica. Por ejemplo, las celebraciones de cumpleaños cuyo origen se remonta a la antigüedad, pero sabemos que la masificación del evento no data de muchas décadas porque para articular sujeto y año de vida primero tiene que haber una racionalización anual de la vida y una formalización en el registro de las personas al nacer. Por lo cual, nos arriesgamos a afirmar que la popularización de estos festejos data de la segunda mitad del siglo xx. Al celebrarse cada natalicio se reiteran ciertas prácticas que conllevan comida, bebida y un pastel que se diferencia en la carta de la pastelería por su ornamentación alusiva y por las velas.

Pastelitos / chalitas por Ana Rosa Massa (Los Nogales)

Esta receta llega a mis manos de generación en generación. Mi mamá la hacía para nosotros y yo comencé a hacerla para mis hijos. Hoy en día la preparo para mis nietos y mi bisnieta. ¡No hay un año que llegue el cumpleaños de mi nieta mayor y no tenga que hacer los famosos pastelitos! Siempre decimos que su cumpleaños se llena de gente porque ¡vienen a comerlos! Hoy es un placer para mí brindar esta receta que tantos momentos en familia nos hizo compartir.

Ingredientes: ½ kg de harina 0000, 5 huevos, 2 cucharadas de aceites (a gusto), 1 pizca de sal (a gusto). *Para el almíbar:* 1 taza de azúcar y 1 taza de agua.

Preparación: agregar en un *bowl* la harina, los huevos, el aceite y la sal. Unir todos los ingredientes hasta formar una masa uniforme. Amasar aproximadamente 10 minutos. Dejar descansar la masa una hora o más. Estirar bien finita la masa, cortar en rectángulos. Freír en grasa de cerdo bien caliente hasta que se doren. (puede ser aceite). En una olla agregar la taza de azúcar y de agua, hacer hervir hasta que se espese, mientras sigue en el fuego bañar los pastelitos/*chalitas*. Dejar secarlos y listos para comer y disfrutarlos.

Cumpleaños, fiesta y comida componen una propuesta que convoca y une. Y las fiestas van tomando diferentes connotaciones. Una en particular, muy típica del sur de la provincia de Santa Fe, es la que se produce durante los días de *carneadas*. Bajo ese calificativo las familias y vecinos se reúnen a preparar embutidos que luego serán consumidos durante todo el año. Eso sucede en invierno y el convite involucra amistad, trabajo y reunión social con comida y danza.

La fiesta por Walter Velázquez (Rufino)

La receta que voy a compartirles es una costumbre entre las familias que habitan el sur de la provincia de Santa Fe, las *carneadas*. Las mismas se realizaban en un momento puntual del año, durante el invierno, y consistían en la producción de embutidos, en la que se destacan los chorizos. Prefiero llamar a esta receta «la fiesta» porque para su realización se invitaba a parientes y a vecinos. Cada *carneada* evoca una serie de anécdotas y recuerdos que mi familia acuñó en los tiempos en que vivía en colonia La Amalia.

El primer paso de esta gran jornada de trabajo es la matanza del cerdo (o varios) y su acondicionamiento (limpieza). Posteriormente se corta en dados, se pesa y a partir de allí se condimenta con sal, pimienta, especias surtidas, nuez moscada, vino blanco, ajo y clavo de olor.

Preparación: cada diez kilos de cerdo van 240 g de sal, 25 g de pimienta, 25 g de especias surtidas y 15 g de nuez moscada. Hervir dos litros de vino con media cabeza de ajo y 20 g de clavo de olor, mezclar esta preparación con la carne de cerdo. Amasar durante 10 minutos y dejar reposar durante 4 horas para luego embutirlos.

Sociabilidad y comida se implican y ordenan mutuamente. En la intersección de ambas se fueron generando las reglas de la comensalidad que distinguen tipos de eventos gastronómicos con sus respectivas connotaciones de acuerdo con la clase social involucrada. Toda la urbanidad que reposa sobre el banquete burgués amira su incidencia en los sectores populares e incluso democratiza

sus formalidades en las reuniones donde se degustan choripanes o empanadas. En esta dinámica, comer no es un acto deliberado; por el contrario: al tiempo que fomenta lazos sociales articula unas formas que distinguen, construyen identidades y generan las claves de un «nosotros».

5

RECETAS DE COCINA: UNA PUERTA ABIERTA HACIA LA CULTURA MATERIAL

Las recetas de cocina son un mirador que permite asomarnos, de manera sutil, a la cultura material de cada época. Justamente, porque son textos prescriptivos que ordenan los pasos de una acción concreta y situada, siempre referencian lugares y objetos. En este sentido y en general, todas las recetas aluden al aparato productor de calor con el cual cocinar los ingredientes. De este modo, es frecuente encontrar en las prescripciones culinarias la siguiente frase, «horno a tal o cual temperatura», dando a entender que se trata de una cocina a gas o incluso eléctrica. Sabemos que la cocina tiene su historia, el gas y aún más la electricidad, son combustibles que pertenecen a su último capítulo, el más actual. Pero si nos alejamos de nuestro presente, la cocina a leña, la cocina económica y el horno de barro cobran protagonismo y su mención constante implica no solo un tipo particular de higiene y orden del espacio cocina, sino también un determinado tipo de sabor en la comida.

Pan de pizza María «Ñata» Falco por María Verónica Novo (Arequito)

El olor a humo de la cocina a leña mal encendida que, como cada mañana, se asomaba por la puerta del galponcito de mis abuelos. Las batatas o los camotes siempre listos para degustar con una cucharita, obtenidos de la quinta, unidos al comentario: «¡Estos son más chicos, pero más dulces que los del Negro Ramos!»,

su mayor competidor del barrio en cantidad y calidad. Pero el sábado era un día especial, se acercaba el mediodía y el pan de pizza era todo un manjar.

Para hacerlo se necesita: pan estilo casero, cebolla, tomates perita, queso de rallar en trozo y aromáticas frescas (todo en cantidad necesaria, según las porciones a realizar).

Modo de preparación: cortar el pan por la mitad, rociarlo con un chorrito de aceite. Colocarlo en una asadera y reservarlo. Cortar la cebolla no muy fina y en cubos los tomates, poner todo junto en una sartén al fuego (en este caso no sabemos si fuerte o lento porque la cocina a leña no tiene regulador). Condimentar con sal y acompañar la cocción con un atadito de aromáticas. Mientras esperamos las verduras, cortar con un cuchillo el queso de rallar. Ahora sí, con todos los ingredientes organizados, proceder al armado del plato. Traer nuevamente la asadera con el pan y sobre el mismo colocar la preparación que se obtuvo con la cebolla y el tomate. Por último agregar el queso. Llevar al horno, el punto justo es cuando se comienza a sentir el olorcito a pan tostado.

La habitación cocina demoró en anexarse a las dependencias de la casa, justamente por sus olores, líquidos y humos. Ese «galponcito» desde el que emanaba el humo de la cocina rememora esos tiempos de espacios diferenciados. Esas cocinas tenían su propio funcionamiento que requería cuidados específicos, pero también habilitaban costumbres propias: una era calentar el agua, otra, eran las dulces y siempre recordadas batatas que las abuelas llevaban de la quinta a la bandeja caliente de la cocina para placer de los niños de la casa.

Pan casero de doña Leli por Natalia Diez (Calchaquí)

Ella era mi abuela materna y ese pan fue el único que consumí durante toda mi infancia y adolescencia; incluso cuando me fui de mi pueblo a la gran ciudad mi mamá se encargaba de prepararme una especie de «cajita feliz» que, además de otras exquisiteces de la abuela, contenía el tan esperado pan.

La magia comenzaba poniendo al sol la levadura, también absolutamente casera. Esta levadura resultaba de la mezcla de una taza de harina de maíz, con

un trocito de la misma masa del pan, apenas humedecida. Unidas y hechas una pequeña tortita, las dejaba secar al sol, volviéndose tan sequitas como duras. Además de este ingrediente fundamental y un tanto «mágico» para mí, preparaba: tres kilos de harina, tres cucharadas de sal disueltas en dos litros de agua y una cucharada de grasa de cerdo. En un tazón disolvía la levadura—dura y seca— con un chorrito de agua y la dejaba reposar quince minutos más. Disponía la harina en forma de círculo en un fuentón, formando un hoyo en el centro. Allí, en ese hoyito, introducía la levadura, agregaba la grasa y lentamente el agua con sal, uniendo todos los ingredientes, amasándolos con movimientos lentos pero precisos. Retiraba la preparación del fuentón para mezclar y amasar con más intensidad, y volvía a introducir la masa para dejarla leudar alrededor de treinta minutos, dependiendo de la temperatura ambiente. Cortaba seis trozos, formaba bollos y los introducía en los moldes, en los que nuevamente reposaban media hora más antes de llevarlos al horno. El tiempo de cocción rondaba los 50 minutos.

La preparación terminaba en dichos moldes que eran latas de aceite recicladas, ubicados armoniosamente en un banco de madera, al que trasladaba al lugar más maravilloso que conocí, su patio. Allí, además del gallinero, la huerta, los árboles frutales y todo tipo de flores, estaba el horno de ladrillos y barro junto a una montaña de leña. Introducía cada uno de los moldes, luego de comprobar la temperatura del horno con una pluma blanca de gallina ubicada en la punta de una especie de cuchara de madera *gigante* (así la veía yo). Según cuánto y cómo se teñía la pluma obtenía el dato de la temperatura ideal.

Yo, después de observar con ojos de exploradora cada una de sus maniobras, cada detalle minucioso, cada secreto de la preparación, imbuida en una especie de encantamiento, preparaba el canasto de mi bicicleta donde llevaría envuelto mi pan en un repasador junto con un ramito de jazmines que ella elegía con esa misma dedicación. Sin dudas, el resultado final fue, durante años, uno de los tantos mimos de la abuela Leli. Volver a recordar sus recetas, tan únicas como irremplazables, es sin dudas volver a mí.

En tiempos despojados de un mercado productor de implementos de cocina, el ingenio de las cocineras mostraba sus destrezas. Latas de aceite, fuentones y el detalle de la pluma para medir la

temperatura nos retrotraen a otros modos de cocinar. La rusticidad del entorno se compensaba con la sabiduría de quienes manipulaban esos objetos sencillos. Justamente, era la fuerza de trabajo de la cocinera la que activaba todos los procesos culinarios: batir, cortar, picar, limpiar, pelar, tritular, amasar, entre otros.

Leikaj por Lili Loterstein (Rosario)

La receta que voy a compartir me la dio mi abuela Rebe, la mamá de mi mamá. Mi abuela me contaba que a su mamá le encargaban el *leikaj* y otras delicias dulces para los casamientos y festividades judías. En aquellas épocas no había horno ni moldes para tortas, entonces mi bisabuela utilizaba latas y su horno era una lata grande que calentaba con carbón. Creo que el amor que tengo por la cocina lo heredé de mi bisabuela. Va la receta.

Ingredientes: 4 huevos, 1 taza de azúcar, $\frac{3}{4}$ taza de miel, 1 taza de té oscuro y frío, 1 cucharadita de bicarbonato, $\frac{3}{4}$ taza de aceite, jugo de $\frac{1}{2}$ limón, 1 $\frac{1}{2}$ taza de harina leudante, nueces, canela, clavo de olor (opcional).

Preparación: batir las yemas y el azúcar, agregar el té mezclado con el bicarbonato, el aceite mezclado con el jugo de limón, la miel, la harina. Mezclar. Incorporar nueces, canela y clavo de olor (opcional). Mezclar bien. Agregar en forma envolvente las claras batidas a nieve. Cocinar en horno moderado aproximadamente 40 o 45 minutos. Colocar un palillo y si sale limpio, ya está lista. Una vez cocinado, esperar que se enfríe para desmoldarlo, poner caramelo y a disfrutarlo.

De madres a hijas se produce un tráfico de recetas que impregnan las tradiciones culinarias y más aún si se trata de la cocina judía. Santa Fe tuvo la primera colonia judía del país, Moisés Ville, lugar que encanta entre otros aspectos por su cocina. La protagonista de esta receta es una *bobe*, su nieta sitúa el contexto, la cultura material y la tradición donde su abuela cocinaba esa delicia que sigue siendo protagonista en las actuales celebraciones familiares. Hablar de la receta tradicional necesariamente remite a ese tipo de cocina. El perfume que desprende el *leikaj* cuando se cocina y la presencia de la

miel que impregna la boca al degustar actualiza emociones, lazos de familia y filiaciones étnicas.

Caracoles en salsa por Adelma Olga Taborra (Bustinzá)

La receta que voy a contarles data de la década de 1950. Por entonces mi padre era propietario de un campo y para llegar hasta él tenía que atravesar una vía en cuyos costados crecían plantas de hinojo salvaje que eran el hábitat de los caracoles. Cuando él pasaba por ahí, de vez en cuando, detenía la marcha para juntarlos. Como nunca tenía previsto parar no tenía bolsas o cajas donde ponerlos, entonces los tiraba a granel arriba del auto y, cuando llegaba de vuelta a casa, nos mandaba a mi hermano y a mí a juntarlos. Los caracoles andaban abajo del asiento, en el techo, el piso, o arriba del tablero ¡cosa de chicos!, nos divertíamos viendo quién juntaba más. Mi mamá los colocaba en un tejido de cama para que no se escapen (estoy hablando de muchos años, ahora las camas no son así) y les daba harina de maíz, hasta que quedaban transparentes y limpios (ella decía que así se curaban) ahí es donde decidían el final de los inocentes, los ponían en el agua hirviendo, cuando ellos sentían el calor salían del caparazón y morían (esto es cruel pero es así) luego de unos minutos, los iban sacando con una espumadera y los pasaban a un olla donde tenían preparada una salsa súper condimentada y espesa para terminar la cocción. La salsa era simple: mucha cantidad de cebollas, puerros, pimientos, perejil, zanahorias, ajos, y tomates de la huerta, todo picado bien chiquito, porque como no había electricidad tampoco había procesadora, y la espesaban con una cucharadita de harina de polenta. Ya sentados a la mesa, escarbadiendo en mano, íbamos pinchando de a uno para sacarlos del caparazón y comer lo que para nosotros era un manjar. Debo aclarar que no sé si es porque una crece, cambian las costumbres, o la vida, pero ¡hoy no se me ocurre comer tal cosa!

La salsa de caracoles desprende guiños de época que nos remiten a la ruralidad y a sus modos de vida, sin tendido eléctrico y apostando a una comida de frutos de estación y animales silvestres. La quinta es una constante y los animalitos del camino también. En este caso

los pintorescos caracoles eran una opción natural que requería técnicas de higiene y acondicionamiento particulares. Lo mismo sucedía con las naranjas amargas utilizadas en el arbolado público o escabullidas entre los frutales en los patios.

Cascos de naranja amarga por Evelin Giraudo (Sunchales)

Mi infancia fue en la zona rural de Sunchales. Vivía con mis abuelos paternos, una tía, mis dos hermanas y mis padres. El patio de la casa tenía variedad de frutales y entre ellos, plantas de naranja amarga. Mi abuela, de origen alemán, realizaba esta receta, que originalmente era con limones, pero como en esa época todo se debía utilizar, ella la comenzó a preparar con naranjas amargas. Luego de su fallecimiento, a edad temprana, el legado de la receta pasó a manos de mi madre, su nuera. En época invernal, donde esta fruta tiene su mejor producción, se realizaban los cascos en almíbar. Las tres hermanas de lunes a viernes íbamos a la escuela en la ciudad. Los viernes a la noche regresábamos al campo y se elegía un viernes para realizar el proceso previo a la preparación de la receta para que esté toda la familia involucrada en la actividad.

Al llegar de la ciudad nos esperaba un fuentón grande de chapa colmado de naranjas amargas, ralladores y exprimidores y la cocina a leña con varios troncos para trabajar bien calefaccionados. Nos disponíamos todos alrededor de una gran mesa: unos rallaban la cáscara, otros cortaban las naranjas por la mitad, otros exprimían el jugo y alguno de los mayores preparaba jugo de limón caliente con azúcar para beber mientras trabajábamos. Al contar esta experiencia vienen a mi mente bellos y emocionantes recuerdos y aromas a naranja, limón, leña y el trabajo compartido en familia que llena el alma y regocija mi espíritu.

La receta es simple, *se necesita*: 15 naranjas amargas (aproximadamente), azúcar y agua.

Preparación: rallar la cáscara de las naranjas. Cortarlas transversalmente por la mitad. Exprimir el jugo, cuidando de que no se rompan los cascos. Colocar los cascos exprimidos en un recipiente grande con abundante agua y 2 o 3 cucharadas de sal. Dejarlos 24 horas. Repetir este procedimiento durante dos días más, cambiando diariamente el agua, de este modo las naranjas amargas irán perdiendo el gusto. Al cuarto día, poner a hervir abundante agua y verter

los cascos (con cuidado para que no se rompan). Hervirlos durante 5 minutos a fuego fuerte. Cuidadosamente extraerlos del agua caliente y colocarlos a escurrir en un colador, si es posible boca abajo. Si vemos que quedan con mucha agua, exprimirlos manualmente con delicadeza para no dañarlos. Colocar 1 litro de agua con 1 kilo de azúcar. Llevar al fuego unos minutos hasta que comience a formarse un almíbar espeso. Entonces, verter los cascos y cocinar a fuego lento unos 30 minutos. Dejar enfriar. Luego de unas horas, volver a cocinar 30 minutos. Repetir el procedimiento 3 veces. Los cascos deberán quedar cristalinos y rojizos con un almíbar consistente.

Acondicionar las naranjas amargas, al igual que sucedía con los caracoles, requería mucho tiempo. Las amas de casa en acción disponían de varios días para dar por concluida la receta. Esas esperas encadenaban diferentes acciones que iban dando forma al producto final. Un tiempo largo que requería una cocinera dedicada íntegramente a sus tareas, mujeres domésticas, amas de casa exclusivas.

Pero, la cocina no es solo asunto de mujeres. Cuando se trata de pescados, los varones adquieren protagonismo ya sea por la pesca de subsistencia como por el asado como forma de cocción.

Amarillo por Don Medina (Cayastá)

En este pueblo, Cayastá, la comida tradicional es el Amarillo. Acá salimos en la semana a buscar los alimentos para que el fin de semana la familia tenga su comida. Los fines de semana tenemos más trabajo nosotros que es cuando llegan los grupos de amigos de la ciudad a pescar y nosotros los guiamos y a veces les alquilamos nuestros botes y cañas. También les cocinamos lo que pescan, y eso nos hace estar siempre fuera de casa... Por eso salimos en busca de estos pescados que son de esta zona y se fritan para guardar a nuestros chicos. Si no, se limpian bien y los fritan en el día nuestras señoras, o los mismos chiquitos ya lo saben hacer.

Acá se aprende a caminar y a pescar a la vez. Los pescados son nuestra fuente de comida siempre. Se limpian bien, se pueden rebozar o no, y se tiran al aceite

bien caliente. Este pescado es sin escama, solo se sacan las espinas ya cuando están sobre el cartón, porque lo más sabroso es comerlo sobre el cartón, la tabla.

Botes, cañas, asadores son elementos que componen el paisaje culinario a la vera del río. El río es un dador generoso de alimentos no solo por sus peces sino por la tierra que fertiliza y riega con el movimiento de sus aguas y permite que crezcan hierbas comestibles. Entonces se compone un paisaje costero que alimenta. El cultivo de vegetales fue tarea de varones y, en muchas localidades, los quinteros abastecían a las familias con productos de estación económicos y frescos.

Hígado marinado por David Ávalos (Arequito)

Quien tiene huerta, como el autor de esta receta, hace magia con los sabores en la cocina. El secreto es «usar todos los yuyos que se tengan a mano».

Es un plato tan sencillo como nutritivo. Necesita bifes de hígado, harina oooo, huevos, sal y todas las hierbas frescas disponibles (orégano, romero, perejil, etc.). Las cantidades de los ingredientes varían con las proporciones requeridas en cada ocasión. Se cortan los bifes de hígado. En simultáneo se baten huevos y se le agrega todas las especias naturales disponibles bien picadas. Allí se introducen los bifes y se los deja embeber en la preparación durante, por lo menos, 2 horas. Luego, se los saca pasándolos por harina para marinarlos. La cocción del bife debe hacerse en aceite tibio (no caliente) porque el hígado se arrebata, se lo deja cocinar hasta que estén dorados.

Finalmente, algunas preparaciones requieren de una aparatología especial. Generalmente se trata de la repostería que da forma y ornamenta sus producciones de acuerdo con ciertos requerimientos. Por ejemplo, los bricelet son tales no solo por una combinatoria de ingredientes en particular sino por el uso de la *brislera*, ese implemento de hierro fundido que provoca la cocción a fuego y otorga la forma.

Bricelet por Eduardo Mosso (Colonia Belgrano)

Elijo dar a conocer esta receta y la nombro «Recuerdo de *brisleteras*», porque recuerdo mi niñez, cuando ayudaba a mi madre a elaborar con mis manitos esas pequeñas bolitas de masa dulce que luego ella cocinaba con esa vieja *brislera* (de fundición gris con dos largas manijas de hierro) que habían traído sus abuelos de Suiza, para cocinar sobre aquellas tan recordadas cocinas a leña... ¡Momentos imborrables que retrotraen a mi mente! Con el correr de los años, la tecnología fue avanzando. Hoy día son de aluminio fundido, mucho más livianas, pero conservan su tradicional mango de hierro (más corto), adecuado para cocinar sobre cocina o anafe convencional. Actualmente, ya pasadas varias décadas, tengo el orgullo de poder fabricar las máquinas con las que se cocina la masita con mis propias manos, continuando el legado de mi suegro Carlos, que las hacía con tanto amor.

Aquí comparto la reseña que consta en el folleto de la comuna de la localidad de Colonia Belgrano, que convoca a ¡la fiesta del *bricelet*! (masa seca y dulce). Primera semana de marzo. ¿Y por qué en esta primera semana de marzo? Porque el 8 de marzo de 1883 es la fecha de fundación de Colonia Belgrano. Esas remesas de colonos que llegaron de Alemania, Suiza, Francia y de Italia traían en su bagaje ropa, herramientas, utensilios, valijas, instrumentos musicales, semillas, retoños de plantas, muchos sueños plateados y dorados. Traían su fe cristiana y, tal vez, guardados en alguna Biblia algunos papelitos doblados que recreaban las recetas de las comidas que preparaban en sus patrias. Así, del puñado de sueños de un grupo de familias surgió Colonia *Bel Grano*, «bello grano» al decir de los italianos. El mejor homenaje para los ancestros belgranenses que aquel 8 de marzo fundaron la *Colonia del Bel Grano* es recuperar parte de su legado culinario. La receta del *bricelet*:

Ingredientes: 6 huevos, 400 g de manteca, 500 g de azúcar, 1 kg de harina leudante y ralladura de limón, vainilla o canela.

Procedimiento: batir la manteca junto con el azúcar. Luego agregar los huevos y batir bien. Por último, añadir la harina con canela o ralladura de limón. Amasar y formar bollitos que se cocinan en la *brisletera* bien caliente, previamente untada con grasa de cerdo o manteca.

La palabra *cocina* en castellano tiene al menos tres acepciones, por un lado, alude al universo de la comida y las recetas pero, por otro, hace referencia a los aparatos productores de calor (las cocinas a leña, a gas, económica, etcétera) y, finalmente, a la habitación de la casa en la cual se cocina. En la conjunción de estas dos últimas acepciones situamos una multiplicidad de objetos que fueron evolucionando y adaptándose con el tiempo y las recetas dan cuenta de ello. Justamente, no es lo mismo cocinar en horno de barro con temperaturas que se regulan naturalmente que hacerlo en una cocina con dispositivos para medir el calor. Asimismo, la calidad y estética de los recipientes de cocción se fue complejizando con el mejoramiento de las cocinas. El gas —además de facilitar la higiene— permite aligerar el peso y la calidad de las ollas y sartenes. Así, entre recetas y memorias podemos trazar unas líneas sobre las transformaciones en las cocinas que aluden a nuevos utensilios, al perfeccionamiento de otros, pero también al refinamiento en la calidad de los servicios: electricidad, agua potable, gas en red y cloacas. Estos últimos componen un cuarteto que ordena las claves de la cocina moderna. Claves que se encuentran ausentes en muchas de las recetas planteadas.

DOS PÁRRAFOS FINALES Y UNA CITA

A lo largo de estas páginas compartimos una serie de recetas de cocina escritas a muchas manos y habitadas por lo humano. Por lo cual esas recetas aluden a los ingredientes y procedimientos requeridos, pero también a lugares, historias, herencias, identidades, préstamos, actualizaciones, reglas de comensalidad, y tantos otros aspectos que las vuelven apetecibles en términos culinarios, pero también culturales. Las recetas de cocina resultan ser a simple vista textos prescriptivos que, en su conjunto, conservación y orden nos abren una puerta al estudio de la historia de la vida cotidiana, de la cultura material y de nuestras identidades (étnicas y de género). Cada propuesta se arroja la versatilidad de responder a criterios de clase, género y etnia. Así, una pizza puede ser un círculo de masa con queso y tomate, y además una succulenta combinación de embutidos, verduras y variedades de queso. Justamente, las recetas son un mirador a las condiciones socioeconómicas de cada época. Una entrada sutil o a veces afectiva que finalmente muestra las limitaciones de una sociedad.

Las recetas hablan de lo que fuimos y de lo que somos como cultura. Están habitadas por marcas de lo humanamente posible. Es por eso que cerramos nuestro recorrido con una cita:

No se ha estudiado en profundidad el género literario que constituyen los cuadernos y registros de recetas escritos por mujeres. Quizás la razón se anide en que se trata, en la gran mayoría de los casos, de escrituras inéditas y muchas veces anónimas, que se heredan transgeneracionalmente de madre a hija, o bien en el devenir de las familias, que no llegan a convertirse en libro impreso, sino en manuscritos cuya valoración es más íntima que pública.

SONIA MONTECINO Y MICHELE SARDE,
La mano de Marguerite Yourcenar (2014)

Es tiempo de arrojar luz sobre la intimidad y los secretos de las cocinas y, al visibilizar las recetas, paulatinamente, se irán delimitando otros saberes y haceres anudados en las tramas de lo doméstico y cotidiano.

BIBLIOGRAFÍA GENERAL Y ENVÍOS

CALDO, PAULA (DIR.) (2021). *De la A a la Z de la cocina santafesina. Un recetario con historias.* Social Castillo.

Para degustar mientras leemos el primer apartado

CALDO, PAULA Y PELLEGRINI MALPIEDI, MICAELA (2019). *El manuscrito culinario de Leticia Cossettini.* Casagrande.

DEBRAY, REGIS (1997). *Transmitir.* Manantial.

GONZALEZ DE TRUMPER, LILÍ Y GABRIEL DE FALCOV, ESTER (2006). *Aromas y sabores de las bobes de Moisés Ville.* Editorial Mila.

LLOYD, MARTHA (2021). *Martha Lloyd's Household Book.* Bodleian Library.

LUDMER, JOSEFINA (1985). Las tretas del débil. En González, Patricia y Ortega, Eliana (Eds.), *La sartén por el mango. Encuentro de escritoras latinoamericanas* (47–54). Ediciones El Huracán.

PITE, REBEKAH (2016) *La mesa está servida. Doña Petrona C. de Gandulfo y la domesticidad en la Argentina del siglo XX.* Edhasa.

SIEMIENCZUK, NILDA DE (1985). *Cocinando con la señora de Siemienczuk.* El Ateneo.

Para degustar mientras leemos el segundo apartado

- ARCHETTI, EDUARDO (1999).** Hibridación, pertenencia y nacionalidad en la construcción de una cocina nacional. En Altamirano, Carlos (Ed.), *La Argentina en el siglo XX* (217–237). Ariel.
- BERGER, ANNE–EMMANUELLE (2016).** *El gran teatro del género. Identidades, sexualidades y feminismos*. Mardulce.
- CALDO, PAULA (2008).** *Mujeres cocineras. Hacia una historia sociocultural de la cocina. Argentina a fines del siglo XIX y primera mitad del XX*. Prohistoria.
- CONTRERAS, JESÚS Y GRACIA ARNÁIZ, MABEL (2005).** Alimentación y género. En *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas* (268–289). Ariel.
- DE BEAUVOIR, SIMONE (1999).** *El segundo sexo*. Sudamericana.
- FUGARDO, MARCELA Y CALDO, PAULA (2020).** *La cocinera argentina. Un recetario del siglo XIX de enigmática autoría*. Maizal.
- MURILLO, SOLEDAD (1996).** *El mito de la vida privada. De la entrega al tiempo propio*. Siglo XXI.
- RAMÓN, MARÍA DEL MAR (2020).** *Coger y comer sin culpa. El placer es feminista*. Paidós.
- VIGARELLO, GEORGE (2010).** La efervescencia tipológica. En *Historia de la obesidad. Metamorfosidad de la gordura* (165–177). Nueva Visión.

Para degustar mientras leemos el tercer apartado

- AGUIRRE, PATRICIA (2017).** *Una historia social de la comida*. Lugar Editorial.
- ÁLVAREZ, MARCELO Y PINOTTI, LUISA (2000).** Y para todos los hombres del mundo. Cocina de las colectividades. En *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina* (145–184). Grijalbo.
- ARCONDO, ANÍBAL (2002).** Agricultura, inmigración y cambios en la alimentación. En *Historia de la alimentación en la Argentina* (275–293). Ferreyra editor.
- CALABRÓ, FACUNDO (2020).** *En busca del alfajor perdido. Una insólita y divertida historia de la golosina más popular de la Argentina*. Planeta.

CONTRERAS, JESÚS Y GRACIA ARNÁIZ, MABEL (2005). Alimentación, cocina e identidad cultural. En *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas* (201–257). Ariel.

MONTANARI, MASSIMO (2004). *La comida como cultura*. Trea.

PARDO BAZÁN, EMILIA (2007). *La cocina española antigua y moderna*. Itsmo.

Para degustar mientras leemos el cuarto apartado

BOLUFER PERUGA, MÓNICA (2019). *Arte y artificio de la vida en común. Los modelos de comportamiento y sus tensiones en el siglo de las luces*. Marcial Pons.

CONTRERAS, JESÚS Y GRACIA ARNÁIZ, MABEL (2005). Sociabilidad, ritualidad y comunicación social. En *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas* (78–92). Ariel.

ELIAS, NORBET (1993). La civilización como transformación específica del comportamiento humano. En *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas* (97–253). Fondo de Cultura Económica.

FISCHLER, CLAUDE (1996). La macdonalización de las costumbres. En Flandrin, Jean-Louis y Montanari, Massimo (Dirs.), *Historia de la alimentación* (1043–1065). Trea.

KATZ, MÓNICA, AGUIRRE, PATRICIA Y BRUERA, MATÍAS (2011). *Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura*. Libros del Zorzal.

REMEDI, FERNANDO (2006). Los aspectos sociales de la alimentación. En *Dime qué comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba, 1870–1930* (249–298). Centro de Estudios Históricos Prof. Carlos Segreti.

WOOLF, VIRGINIA (2005). *Un cuarto propio*. Alianza.

Para degustar mientras leemos el quinto apartado

LIERNUR, JORGE (1997). El nido en la tempestad. La formación de la casa moderna en la Argentina a través de los manuales y artículos sobre economía doméstica (1870–1910). *Entrepasados*, (13), 7–36.

- LIERNUR, JORGE (1999).** Casas y jardines. La construcción del dispositivo doméstico moderno (1870–1930). En Devoto, Fernando y Madero, Marta (Dirs.) *Historia de la vida privada en la Argentina II. La Argentina plural: 1870–1930* (99–135). Taurus.
- PÉREZ, INÉS (2012).** *El hogar tecnificado. Familias, género y vida cotidiana (1940–1970)*. Biblíos.
- SARTI, RAFFAELA (2003).** *Vida en familia. Casa, comida y vestido en la Europa moderna*. Crítica.
- SOUTO MANTECÓN, MATILDE (2005).** De la cocina a la mesa. En Gonzalbo Aizpuru, Pilar (Dir.) *Historia de la vida cotidiana en México IV. Bienes y viviendas en el siglo XIX* (15–49). Fondo de Cultura Económica.
- TARTARINI, JORGE (2011).** *Doña Petrona. La cocina y el gas*. Fundación Metrogas.

ÍNDICE

3 PALABRAS INICIALES

5 1. TRANSMITIR SABERES Y SABORES

Rosca de Elena (rosca de Chela) · 5 / Arroz con leche · 6 / Dulce de leche · 7 / Panqueques tía Zunilda · 8 / Lemon pie · 9 / Pezuñas de la abuela Nilda · 11 / Bizcocho de bananas · 11 / Torta bruta · 12 / Pastel de ricota · 14

16 2. COCINARSE EN LA CULTURA:

IDENTIDADES DE GÉNERO

Torta de oro y plata · 16 / Bifes al escalope · 18 / Bifes a la Alicia · 19 / Tortilla asada · 19 / Bastoncitos de pollo con papas *noisette* · 20 / Torta de algarroba · 22 / Conserva de nísperos al natural (en almíbar) · 23 / *Frittata* de acelga tallo rojo y hojas de repollo con hierbas · 24 / Asado · 25

- 27** 3. REVOLTIJO ÉTNICO
O GUISITO MULTIÉTNICO...
ASÍ COMEMOS EN SANTA FE
Alfajores santafesinos · 27 /
Locro argentino · 29 / Harina Moloc · 31 /
Mbaipú blanco · 31 / Puchero de pata, cola y
quijada · 32 / Antipasto de la Nonina · 33 / Pulpo
a la gallega · 34 / Torta alemana · 35 / *Kebbe* · 36 /
Torta de cebolla · 37
- 39** 4. ALREDEDOR DE LA MESA:
AVATARES DE LA COMENSALIDAD
Bagna cauda de la seño Nelly · 40 / Cintas a la
pizza · 41 / Guiso de mondongo a la Gra · 43 /
Empanadas de mondongo · 44 / Pizza de
pollo · 44 / Cuadrados de limón · 45 / Bizcochitos
saborizados · 46 / Tarta de nueces · 47 / Pastelitos/
chalitas · 48 / La fiesta · 49
- 51** 5. RECETAS DE COCINA: UNA PUERTA
ABIERTA HACIA LA CULTURA MATERIAL
Pan de pizza María «Ñata» Falco · 51 / Pan
casero de doña Leli · 52 / *Leikaj* · 54 / Caracoles
en salsa · 55 / Cascos de naranja amarga · 56 /
Amarillo · 57 / Hígado marinado · 58 /
Bricelet · 59
- 61** DOS PÁRRAFOS FINALES Y UNA CITA
- 63** BIBLIOGRAFÍA GENERAL Y ENVÍOS



- **PAULA CALDO**

Soy aprendiz de repostera. Inicé mi formación mientras escribía mi tesis de doctorado en Historia. Así, con las mismas manos que cocino tartas, tortas y galletitas escribí *Mujeres cocineras*, *Un cachito de cocinera* y, en coautoría, *La cocinera argentina* y *El manuscrito culinario de Leticia Cossettini*. También soy docente de la Universidad Nacional de Rosario e Investigadora del Conicet.

COLECCIÓN **ALGO COMPARTIDO**

dirigida por Ivana Tosti

Renovar el precioso rito de compartir relatos, comidas, historias y recetas... literatura.

V

VERA editorial cartonera

Centro de Investigaciones Teórico-Literarias de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Universidad Nacional del Litoral.

Instituto de Humanidades y Ciencias Sociales IHUCSO Litoral (UNL/Conicet).

Programa de Lectura Ediciones UNL.



Directora Vera cartonera: Analía Gerbaudo

Asesoramiento editorial: Ivana Tosti

Corrección editorial: Laura Kiener

Diseño: Julián Balangero

Este libro fue compuesto con los tipos Alegreya y Alegreya Sans, de Juan Pablo del Peral (www.huertatipografica.com).

Caldo, Paula

Cocinar y cocinarnos : recetas habitadas por lo humano / Paula Caldo. - 1a ed. - Santa Fe : Universidad Nacional del Litoral, 2022.

Libro digital, PDF/A - (Vera Cartonera / Analía Gerbaudo ; Algo compartido)

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-987-692-311-8

1. Cocina Argentina. 2. Historia de la Cultura.
3. Sociología de la Cultura. I. Título.
CDD 641.5982

© Paula Caldo, 2022.

© de la editorial: Vera cartonera, 2022.

Facultad de Humanidades y Ciencias UNL
Ciudad Universitaria, Santa Fe, Argentina
Contacto: veracartonera@fhuc.unl.edu.ar



Atribución/Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional