

COLECCIÓN  
ALGO  
COMPARTIDO

# LAS ESPINAS EN LOS PLATOS

LIBRETA DE APUNTES



---

MERCEDES BISORDI



**VERA** editorial cartonera

# **LAS ESPINAS EN LOS PLATOS**



COLECCIÓN  
**ALGO  
COMPARTIDO**

**LAS ESPINAS  
EN LOS PLATOS**  
LIBRETA  
DE APUNTES

---

MERCEDES BISORDI



**VERA** editorial cartonera

Para Javier, siempre.  
Para los Suris.

---

Es sábado a la siesta. Hace mucho calor, no un calor agobiante de los que hacen por estos lados, pero salgo hasta la ruta y, a mitad de camino, agradezco tener una musculosa abajo de la camisa que saco y meto en la cartera.

Como no es día de semana, es probable que el colectivo demore más de lo normal, además hay una calma tensa como las que anteceden a una tormenta, pero no. Anteceden al clásico que se juega dentro de un rato: Colón-Unión.

Yo debería estar cumpliendo la cábala: esperar el partido tomando una cerveza y tocándome la teta izquierda para la suerte. Pero no cumplirla sea, quizás, una buena idea porque no viene dando resultado.

Espero el colectivo, la C verde, para ir hasta el centro a la presentación de un libro.

Por costumbre, o vicio, o no sé qué, miro el celular. Chequeo la hora de la presentación, estoy en eso cuando para un auto y grita mi nombre. ¿Vas para el centro? Te llevamos.

Los que andamos en colectivo sabemos que esa es una de las frases que te devuelven la fe en la humanidad.

Ivana y Joni vienen de comprar empanadas en El Lele, la pescadería que queda a unas cuadras de casa. Corro las cajas para sentarme en el asiento de atrás. Me dicen que se vienen exclusivamente desde el centro a buscar estas empanadas para una reunión que tendrán por la noche y me preguntan si yo también compro esas empanadas. Sí, a veces, pero también compro las que vende mi amigo Ruy, de Colastiné Sur, las de la cooperativa de Alto Verde, las de Don Carmelo en Arroyo Leyes, las del carribar La Nona y las del Hornito de Barro de Rincón, pero las que más me gustan son las que hace mi amiga Alicia, en Santa Rosa de Calchines.

Se ve que le pongo mucho entusiasmo a la respuesta porque se sorprenden por toda la data que tengo; es que «empanada de pescado» es una prioridad para mí, tengo un mapa mental de dónde conseguirlas, y un podio de tres que va variando, no puedo dejar de probarlas continuamente.

Entonces, Ivana me pregunta si no me gustaría escribir un libro sobre cómo se come el pescado en nuestra zona.

Mientras, Joni prende la radio buscando el partido. Ojalá este muchacho no sea de Unión, pienso. Nos acordamos del cuento de Fontanarrosa donde el personaje intenta adivinar cómo va el partido por los signos que ve alrededor. No hay nadie en la calle.

¿Y? ¿Te gustaría escribir un libro sobre el pescado? Sí, obvio, me encantaría, respondo sin pensar.

Pasa casi un año y tenemos muchas ideas para ese libro que, por ahora, solo es una libreta de apuntes.

---

Con la Ale nos conocimos a los 6 años y, desde ahí y con alguna breve interrupción, fuimos amigas toda la vida. Toda la vida de ella, que duró hasta que cumplimos los 42.

Yo seguí creciendo, ella siempre tendrá 42 años. A veces, 12 o 13, cuando viene en el recuerdo para que haga silencio y no ahuyente a los peces.

Estamos en unos de los bordes del balneario de Rincón, una orilla como una pequeña barranca. Son los últimos años sin novio (para ella, yo fui siempre más lenta, aunque ese novio haya significado mucho menos tiempo para nosotras, quizás el necesario para que cada una agarrara por su lado durante unos años, hasta volver a encontrarnos con hijos y armar una gran familia adoptiva, elegida y frágil como todo lo que está vivo). Yo quiero charlar, pero ella mira fijo el agua y no me contesta. Estoy ahuyentando a los peces. Intento hacerla reír, pero no afloja cuando se trata de la pesca. Terminamos pescando unas mojarritas, volvemos sin hablar, turnándonos para llevar el balde. Yo, aburrida y ella, un poco enojada.

Pienso que hubiese podido quedarme callada, qué me costaba; pasar más horas pescando, aceptar más veces y con más ganas la invitación a tirar el mediomundo, sin hablar, viendo los camalotes pasar, suspendidos. Pienso que no es verdad que hay tiempo para todo. A veces, como ahora, ya no hay tiempo para algunas cosas.

---

Una amiga llega de Buenos Aires y dice: vamos a comer pescado a algún restaurante que dé a la Laguna. En ese momento no hay restaurantes que den a la Laguna. Cómo que no hay, pregunta. Y no, no hay. Me enoja un poco la exigencia, me sale decirle que esas son cosas de porteños, que nosotros no necesitamos todo ese circo, que vamos a pescar, prendemos un fuego y lo comemos en la isla o en el patio de casa. Qué tanto restaurante. Pero no lo digo.

Otra de porteños. Esto lo escuché más de cinco veces, seguro: qué lindo Santa Fe, ir a comer pacú... ¿Pacú? Los porteños comen pacú de criadero, Rosamonte, cosa que ya me impresiona (como los camarones en copa o la empanada en frasco) porque Rosamonte es nombre de yerba. ¿Serán pensamientos muy inflexibles? Seguro, pero es lo que pienso.



- 
- [9:25 p. m., 10/8/2022] Fede: es buena idea rastrear las expresiones referidas al pescado en la cultura ponele, es muy notorio en Santa Fe en ese sentido  
Los sabaleros (o *sabahielo* o las mojarras, según quien diga) el pacú (Línea 13) vieja del agua, como apelativo, moncholo como adjetivo peyorativo, el maravilloso verbo mojarrear de un verso de Puerto Sánchez... Pescado podrido, el pescado sin vender, no te enganchés pescado, salador de pescado le decían a un kiosquero en recreo (tenía Parkinson)
- [9:25 p. m., 10/8/2022] Fede: cartel en Barranquitas «Hay bogas, ojitos celestes»
- [9:25 p. m., 10/8/2022] Fede: pescar en sentido figurado, estar a la pesca
- [9:25 p. m., 10/8/2022] Fede: la pecera le dicen también al Brigadier López, pero eso no
- [9:25 p. m., 10/8/2022] Mercedes Bisordi: ese entra
- [9:26 p. m., 10/8/2022] Fede: quemando la pecera, es un verso surrealista, más por azar que por mérito poético de la hinchada de Unión, no creo que haya algún otro ejemplo de canto de cancha surrealista
- [9:26 p. m., 10/8/2022] Mercedes Bisordi: recorrer el espinel, para decir: a ver si se engancha algo en sentido amoroso/sentimental.  
Pescar moscas con el gollete
- [9:26 p. m., 10/8/2022] Fede: me encanta ese!!!
- [9:27 p. m., 10/8/2022] Fede: picó, decían los tilingos, al principio de los celulares, cuando alguien les contestaba
- [9:29 p. m., 10/8/2022] Fede: bagre también es multiuso
- [9:29 p. m., 10/8/2022] Fede: me pica el bagre, es un bagre y más
- [9:29 p. m., 10/8/2022] Fede: a río revuelto
- [9:30 p. m., 10/8/2022] Fede: tripero es una palabra tremenda

---

Recuerdo los días de mucho calor, en verano. Llegar a Colastiné Norte, donde vivíamos, al mediodía, sofocada y encontrarme con una refrescante ensalada de pescado esperándome. Una ensalada tipo mayonesa de ave: con papas, zanahorias, arvejas, cebolla cortada bien finita —transparente—, mayonesa y mucho limón exprimido. Por eso podías encontrar algunas semillitas del limón, pero nunca espinas. Mi vieja se tomaba el trabajo de sacar espina por espina. Una vez hervido el pescado y puesto a enfriar, sacaba las espinas con dos tenedores para no tocar la carne. Ella tiene la teoría de que no hay que destrozar el pescado, que hay que manipularlo con cuidado para no desmenuzarlo y que quede el bocado de pescado dentro de la ensalada, como quedaría el pollo en una mayonesa de ave. Lo mismo en las empanadas, que se sepa lo que uno está comiendo y no sea un picadillo donde puede haber cualquier cosa. El pescado que usaba era dientudo y el secreto de esta ensalada es rociarla con mucho limón.

Recuerdo esa sensación sumamente refrescante, ideal para los días calurosos de verano.

A esto lo contó Gabriela.

---

Fuimos a la isla a pescar con los changos, como veníamos sacando poco cuando pasó un pescador, le hicimos señas y le compramos un dorado hermoso.

Nos fuimos para la costa, pero no teníamos parrilla, estábamos medios preca entonces Javi dice: no, dejá, lo voy a hacer a la estaca. Imposible un dorado a la estaca, pero el Javi le metió emoción, cortó unos palitos, los entrecruzó, hizo como una especie de estaca recontra básica-indígena. La cuestión es que lo clavó ahí, le hizo el fuego, jera una estampa!

Yo tenía una emoción bárbara, ya habíamos tomado un poco y ahí arranqué, le digo a los pibes: miren, miren, esto es arte. Vean esto porque no lo van a ver nunca más y lo inflaba, meta inflarlo al loco.

Los dos estábamos con el pecho ancho de padres enseñándoles a los hijos cuestiones de isla y los guachos ni bola. Queríamos mostrarles que éramos maestros de la supervivencia, pescadores, isleros. Cada dos minutos yo los llamaba a los changos que estaban jugando en la orilla y les decía: vengan, vengan a ver, esto es arte, esto es arte. Los guachos, nada, miraban nomás.

Bueno, en un momento, el dorado ya estaba pintado, cobreado, hermoso, bien cocinado. Entonces otra vez: vengan a ver, vengan a ver. Y bueno, ya está, dice el Javi y, cuando lo va a sacar, apenas lo toca, el dorado se desmorona, se desintegra y... a las cenizas. Entonces, entre el silencio expectante, el Tito, uno de los changos, dice: a la mierda el arte.

Y como broche de oro, cuando salimos con la lancha, obviamente, no comimos nada, nos recontra cagamos de hambre, el Javi dice: dejame hacer el último tirito. Él tiene la costumbre de andar con la línea, no con el reel —porque era pescador de los arroyos

entrerrianos—. Entonces antes de que frene la lancha, atolondrado, revolea la línea con la plomada y en la primera voleada le pega al parabrisas de la lancha y rompe el vidrio. Un desastre. La completamos con esa.

A esto lo contó José.



- 
- [7:30 p. m., 19/12/2022] Fede: la pesca como trampa en el folclore más reciente. Salta, salta, salta pequeña al costado/ que hoy están de enganche todos los pescados... el tema original, que después va a las canchas
- [7:31 p. m., 19/12/2022] Fede: merluza como merca
- [7:31 p. m., 19/12/2022] Fede: salmón como color y Calamaro
- [7:32 p. m., 19/12/2022] Fede: el calamar le dicen a Platense, un canto decía (creo que con rigor científico) el calamar, el calamar, es un pescado homosexual
- [7:33 p. m., 19/12/2022] Mercedes Bisordi: bisexual, sería
- [7:35 p. m., 19/12/2022] Fede: los peces y los panes, los peces como origen nuestro los peces en la ciudad de las inundaciones, pescar dos veces con la misma red... Una anécdota de uno que trabajó en la instalación eléctrica de un restaurant de pescado y al tercer día pidieron comer algo que no fuera pescado, les dijeron que sí pero no cumplieron, el personal entero vomitó, varios no comieron por mucho tiempo
- [7:36 p. m., 19/12/2022] Fede: el pez por la boca muere ¿lo dijimos?
- [7:37 p. m., 19/12/2022] Mercedes Bisordi: no, no está ese todavía
- [7:37 p. m., 19/12/2022] Fede: tiburón delfín mojarrita y el horror
- [7:37 p. m., 19/12/2022] Fede: margarito tereré (los yacaré serán otra cosa, pero se sacan del agua y se comen también)
- [7:38 p. m., 19/12/2022] Mercedes Bisordi: son parientes
- [7:52 p. m., 19/12/2022] Fede: el pez que le pregunta a otro qué es el agua
- [7:53 p. m., 19/12/2022] Fede: (mejor es el esquimal niño que pregunta a sus padres qué es un rincón, pero no te dentra)
- [7:56 p. m., 19/12/2022] Mercedes Bisordi: había empezado a escribir algo relacionado con «Esto es agua» de David Foster Wallace, pero no quiero irme por las ramas, porque al final queda «Libreta de apuntes» para un libro que vendrá
- [8:03 p. m., 19/12/2022] Fede: genial eso

---

No me acuerdo dónde fue, porque fue hace mucho. Yo estaba pescando y lo que supongo, por la forma o por cómo pasó, es que era una boga. Lo que tiene la boga es que, como tiene una boca muy chiquita, cuando te toca la carnada da bocados chiquitos, no la embucha sino que la va sacando de a pedacitos. Te digo esto porque es la única manera que a mí se me ocurre de que haya sucedido porque debe haber habido más de una alrededor de mi carnada y, cuando la boga tanteó mi carnada y yo tiré el cañazo enganché: no a la que estaba picando, sino a alguna que haya estado por ahí, por eso la enganché tan mal. Si no, no hay manera de que se haya enganchado como se enganchó. Yo pegué el tirón y recogí porque tenía el peso en la mano. Traía algo, traía un pescado, entonces yo seguí recogiendo como si lo hubiese enganchado bien y cuando lo saqué del agua tenía atravesado el anzuelo por arriba de la cabeza, a través de un ojo... Era una carnicería. Quise sacarle el anzuelo pero no pude. Encima de que lo tenía mal enganchado, estaba todo doblado y el pescado no se quedaba quieto. Fue horrible.

Ahí me quedó esa imagen re mil grabada. No solo lo que sufrió el pescado, sino esa sensación de que el pescado andaba por la vida, como uno. Andás por la vida y de golpe alguien te engancha del cogote, te empieza a tironear y no entendés nada. Porque no es que me mordió la carnada, no fue atrapado a través de la comida. El pescado andaba por ahí y me quedó eso en la cabeza: qué tengo que andar haciéndole tanto daño a un bicho que estaba tranquilo. Me quedó eso y no pude pescar nunca más. Hipócrita mil por ciento porque el pescado me encanta y sigo comiendo. Mientras lo pesque otro.

A esto lo contó Álvaro.

- 
- [7:53 p. m., 19/12/2022] Fede: unos conocidos estudiantes guardaban una lata de atún y decían que era un plazo fijo
- [7:54 p. m., 19/12/2022] Fede: las mil formas de practicar la pesca
- [8:05 p. m., 19/12/2022] Fede: pescar en el sentido de entender, igual que cazar, según pedagogías precarias o primitivas como las acciones elegidas como metáfora o analogía. Más viejo: pescar enfermedades, que remarca la propia falta de precaución como causa
- [8:07 p. m., 19/12/2022] Fede: ir a la pesca, en sentido de estar en actitud de conseguir algo desde un gol a un negocio o delito o
- [8:12 p. m., 19/12/2022] Fede: río revuelto
- [8:12 p. m., 19/12/2022] Mercedes Bisordi: ya lo dijimos
- [8:12 p. m., 19/12/2022] Fede: los nombres también, pez espada, pez martillo, pez ángel
- [8:12 p. m., 19/12/2022] Fede: armado chanco. Bagre tape, tape como apodo
- [8:14 p. m., 19/12/2022] Fede: tararira, y sus usos
- [8:14 p. m., 19/12/2022] Fede: debe haber varios con connotaciones sexuales
- [8:15 p. m., 19/12/2022] Fede: pero en lo primero me gusta la red de pesca, la red de arco, y la que permite este chat



---

Un verano alquilamos una casa en Santa Rosa de Calchines. Éramos 30 personas en dos dormitorios y un solo baño, pero el patio daba al río.

En la orilla teníamos las lanchas, una hamaca, cuatro baldes de carnada y el plan de comer todo el pescado posible.

Como habíamos pescado mucho surubí, hicimos una noche de «Frito con champagne» que resultó ser un muy buen maridaje.

Esa noche es lo más recordado de ese enero en Santa Rosa, junto al olor a tripero que quedó impregnado en todo.

También hicimos pescado a la parrilla.

Amarillos rellenos (abrir los pescados a la altura de la panza, rellenar con cebolla, pimiento y ajo. Atar con alambre fino o envolver en papel aluminio y a la parrilla).

Tacos de pescado. Igual a los tacos comunes, pero en lugar de carne lleva pescado que sobró de la noche anterior.

Fideos caseros anchos con pesto y pescado.

Pizza con pescado arriba.

Mousse de tequila (esto es un postre, no lleva pescado, pero sí una jornada entera de preparación. Valió la pena, igual).

Entre los 30, hay quienes desmienten algunos de los puntos anteriores y dicen que estoy exagerando, pero sabemos que eso es algo que ocurre entre pescadores.



---

[0:33 p. m., 14/12/2022] Edu: Primera discusión sobre el pescado frito, ¿se lo pasa por harina antes, o no se lo pasa? Ahí hay siempre dos bibliotecas. La segunda discusión es si se lo sala antes o se lo sala después de fritar.

Estos son los temas que, siempre que se hace pescado frito, entran en cuestión. Y lo que dice José: el que comió pescado frito en la isla va a coincidir, en un ciento por ciento, en que es el mejor pescado frito que se puede comer en cualquier lado

[0:33 p. m., 14/12/2022] Mercedes Bisordi: Excelentes datos!

[0:33 p. m., 14/12/2022] Edu: Otra discusión es, ¿cuál es el mejor pescado para el frito? La mayoría coincide en que es el patí, de un determinado tamaño, y el mandubé, pero por supuesto, eso va en el gusto de cada quien. Hay mucha gente que, ni en pedo, te hace moncholo. Les parece que es una carne de inferior calidad que las otras para hacer frito, con lo cual coincido, soy de los que están de ese lado. Y después, el amarillo frito, los bagres en general están buenos para hacer fritos, aunque ya que hablamos de gustos, el dorado frito a mí me gusta mucho.

[0:34 p. m., 14/12/2022] Mercedes Bisordi: esto da para una encuesta, para volcarla en el libro

[0:34 p. m., 14/12/2022] Edu: Sí, porque te va a sorprender esa data

[0:35 p. m., 14/12/2022] Mercedes Bisordi: El hambre que me está dando todo esto, no tiene nombre.

[0:40 p. m., 14/12/2022] Edu: Jajajaja!!!

[0:40 p. m., 14/12/2022] Edu: Ya estaba pensando yo en salir a comprar pescado!! Jajajaja! Pero me asujeté!

[0:57 p. m., 14/12/2022] Edu: hablando de frito no quisiera olvidarme de «la primera tanda nunca sale bien», máxima acuñada (y sobre

todo dicha en mi casa) por el tío de Silvana, mientras José estaba haciendo un frito. Imaginate cuando lo escuchó!!! Prendió un monte entero con tal de taparle la jeta!

[0:57 p. m., 14/12/2022] Mercedes Bisordi: Jajaja

---

Una amiga que es de la Patagonia, pero vive en Buenos Aires, me pregunta cuál es mi plato preferido. El pescado de río, le contesto. Asiente mientras toma vino de una copa verde, diminuta y labrada, las dos nos quedamos mirando la copita, un poco tildadas.

—¿Cómo hacen con las espinas?

—Se escupen.

No recuerdo si nos quedamos calladas o ella hizo algún gesto, pero sé que no la convencí y se quedó con la idea de que comer pescado de río es peligroso, por las espinas.

Quizás el eventual comensal de pescado tenga que andar con muchos recaudos y eso impida el disfrutar la experiencia, pero quienes venimos practicando desde chicos sabemos que comer pescado sin la supervisión adulta supone el ingreso a una especie de mayoría de edad en el sentido kantiano. Poder sacar el espinazo limpio de un pescado a la parrilla y con eso peinarse el flequillo, como los Picapie-dras. Nena, no te pases eso por el pelo y cuidado con las espinas, tené el pan a mano por si te tragás una, que fulano se perforó el esófago, comé pan y que la miga arrastre a la espina quién sabe hasta dónde.

---

Siempre que uso una imagen en un poema, en una canción, trato de que sea de apertura mental, un disparador para que cada uno lo complete con sus propias vivencias. Eso hace que el arte sea lo que es, interpretaciones múltiples de cada uno como ser humano. La frase de la canción *Alimenten a los monos*, que dice: «escupirán las espinas en los platos» es una imagen que, para mí, tiene muchos sentidos. Un disparador en 360, para todos lados.

Uno de esos sentidos está relacionado con la concentración en el acto de alimentarnos, con ese momento. El pescado —cuando hablo de pescado es de río, bien litoraleño, como lo somos— tiene espinas, por suerte, y me encanta el hecho de poder cocinar una boga, un dorado, un sábalo, lo que sea, a la parrilla. Ponernos a comer un pescado sobre una tabla, es uno de los poemas más hermosos. Un pescado con todo su espinazo, no uno despinao. A mí me gusta así y creo que, a la mayoría de los criollos, baqueanos del río, isleros, también. Comer, ese acto tan sagrado, requiere de una concentración, de un agradecimiento, de estar conectado en el aquí y en el ahora, y el pescado nos pide que estemos con él, concentrándonos en cada bocado, disfrutando y agradeciendo. Cosa que no pasa con otros alimentos. Una espina puede generar mucho daño. Lo de «escupirán las espinas en los platos» tiene que ver con eso, con estar atentos para no dañarnos.

A casi todos nos ha sucedido, en alguna reunión familiar, o con amigos, ver cómo alguien se atraganta con una espina y es como que la energía se detiene, se suspende, hasta que se puede solucionar. En ese momento de tensión siempre hay uno que va y lo golpea en la espalda, otro le da un pedazo de pan, otro le acaricia la cabeza, otro lo ayuda y le dice que se agache, lo que sea, hasta que el mal momento pasa.

Con el pescado hay que tener la sutileza de comer con precaución. Hoy en día se come con poca consciencia, en el hecho de que no hay conexión con los alimentos, no estoy generalizando ni haciendo un análisis sociológico de cómo nos alimentamos, pero en el caso de los monos, siempre nos van a demostrar a los seres humanos lo payasos que somos, lo evolucionados e involucionados que estamos. Nos miramos en un espejo en común con ellos y eso tiene su encanto, también. Poder volver un poco a las prácticas tribales que tuvimos y que los monos conservan. Mirarnos a los ojos, volver a conectar con lo sencillo, lo simple. Agarrar una tabla y comer al lado del río, donde sea, en patas y con amigos, cantando. Comer con la mano, que es la forma más fácil de evitar las espinas: desarmando el pescado y sacando las espinas con los dedos. Disfrutar de un bocado que es supremo y que, ahora, me dan unas ganas bárbaras de comer.

Viviendo en Buenos Aires, de vez en cuando, hago alguna boga, pero no es tan fácil conseguirlas, así que disfrutemos de lo que tiene nuestra querida ciudad de Santa Fe, al alcance de nuestras manos: el estar conectados con la naturaleza, con el islero que recorre la malla para traer sus pescaditos, todo eso que tenemos y que, por suerte, conocemos y amamos. Si sigo charlando sobre esto, va para largo. Es un tema con muchas aristas, muchas espinas, es un sol espinado. Y después está el *Corazón espinado*, que era un tema de Maná, pero no tiene nada que ver con esto.

A esto lo contó Gustavo.

---

Cada tanto llega un mensaje que dice:  
¿para cuándo unos sábalos a la orilla del río? Uno se entusiasma con la idea de la comida pero, ya lo sabemos, esos pescados son la excusa para una especie de retiro espiritual, para detener el tiempo de lo cotidiano y entrar en el tiempo pausado y contemplativo de la pesca.

**Orilla.** La orilla es la parte de tierra que está justo en contra del agua. El borde del agua o el borde de la playa. Por ejemplo, la orilla del mar, de un río o de un lago. ¿Para qué sirve? Justamente para eso, para saber dónde termina la tierra y donde empieza el agua (si miramos desde el lado de la playa) o donde termina el agua y empieza la tierra (si miramos desde el lado del agua). También sirve para saber desde dónde tirarse al agua y hacer carreras de ida y de vuelta. Si estás del lado de la playa, es lindo ver salir del agua a los amigos que llegan a la orilla, riéndose y secándose la cara con las manos.

A veces, en las playas de mar solo podemos estar en la arena y no pasar de la orilla. Cuando hay bandera roja, que significa: ¡peligro! Está prohibido pasar de la orilla para el lado del agua, hay que quedarse piola en la arena, hacer castillos, jugar a enterrarse, leer un libro o jugar con alguna pelota. Si la bandera es negra, ni en la orilla se puede estar, hay que dejar la playa porque viene tormenta eléctrica.

En las playas de río, si venís del lado del agua en piragua o canoa, podés remar hasta tocar la orilla. La embarcación se clava en la arena y podés bajarte de forma segura. La orilla también sirve para pescar desde ahí. Hay que hacer silencio mientras se pesca, mejor no hablar, ni que algo te de risa, para no ahuyentar a los peces. Mis amigos se ponen serios cuando pescan, miran las cañas, las líneas y



el agua. En ese momento siempre me dan muchas ganas de contar algo y, también, de reírme. Por eso nunca pescamos nada.

(Esto lo escribí para el *Diccionario Enciclopédico de las cosas que nos gustan*, Libros Silvestres, 2022)

No pescamos nada, salvo algún poema.

---

*A Federico, Luis y Mariano*

La arena, el cielo tan negro  
el río, ahí, parecía quieto.  
Prendimos un fuego  
destapamos un vino  
bailamos encima  
de una vaca muerta  
los pastos quemados  
barbas de un viejo flaco  
el Leyes atravesado  
por las luces del puente  
y la cumbia de los noventa  
que venía de la otra orilla  
Desde el terraplén bajaron  
como de la montaña, pies  
mensajeros de la paz  
el orden y el cumplimiento  
caza pesca y abigeato  
era hermoso ver  
las linternas de Los Pumas  
el flash azul del patrullero  
chuceando la oscuridad  
Nos dimos las manos  
alrededor de la fogata  
la izquierda recibe  
y la derecha da  
Invocamos los cuatro elementos  
pedí permiso a las ancianas

que custodian los mundos  
dije algo que nadie escuchó  
respiramos profundo  
el aire húmedo  
el olor a tripero  
arriba la luna menguante  
pedimos  
a su energía decreciente  
que achique nuestras deudas  
reduzca el precio a pagar  
por nuestros deseos.



---

Siempre creo que voy a encontrar empanadas de pescado que superen a las que ya tengo en mi ranking personal. Por eso sigo probando. Las voy intercalando para recordar el sabor de cada una. Como empanadas de pescado cada vez que tengo la oportunidad. Una vez compré varias docenas para una reunión que se suspendió y estuve 4 días seguidos comiendo lo mismo y fui feliz.

Intento cartografiar una especie de ruta de la empanada de pescado para recortar el objeto, que también podría ser de lugares donde comprar pescado en general. En ese afán sospecho que no es posible tener precisiones. Esa ruta es efímera, como indicar el lugar donde hay pique. Por más sondas o artilugios tecnológicos disponibles, no será el mismo lugar un rato después. Uno no se baña dos veces en el mismo río ni pesca dos veces en el mismo y exacto lugar.

Cambia el cocinero y las empanadas ya no son las mismas, o no sale el pescado que se necesita, o se jubila quien hacía las empanadas. Entonces hay que estar a la pesca de otro dato, siempre dispuesta a probarlas y con la esperanza de que merezcan lugar en el podio. Y, aunque el dato se comparte, siempre suena a secreto revelado.

Un secreto como el que esconden los fondos barrocos del río. Los que nos llevan a tirar el anzuelo y a imaginar todo ese mundo ahí abajo.

Secretos que nos metemos en el cuerpo cada vez que comemos pescado.

---

## Receta empanadas de pescado

Las tapas que se recomiendan son las de la panificadora María Cristina (se fabrican en Colastiné Norte, como particularidad podría decirse que son al estilo criollo, gruesitas, con grasa y se consiguen en los comercios de la Ruta 1, seguro).

Para el relleno:

Por kilo de pescado (hervido), hacer una salsa con 1 kilo de cebollas, 1 pimiento, 200 g de puré de tomates frito en grasa de vaca y condimentado con pimentón, comino, pimienta y sal.

Después de hervir el pescado (no tiene que deshacerse), dejar enfriar y despinar (o comprar filet despinado y fin del problema). Armado y dientudo son las especies más recomendadas para una empanada de calidad, con el trozo de pescado, donde se pueda apreciar la carne, no picadillo. También se pueden hacer con las sobras del pescado a la parrilla, si no se lo dejaron ahí y se secó demasiado, camina, y hasta tiene la gracia del sabor a las brasas.

Armar con huevo duro y aceitunas verdes (descarozadas, porque ya hay que estar atento a las espinas como para sumar otro elemento a desechar).

El repulgue es fundamental. No hay forma de explicarlo, ni siquiera con tutorial de youtube. Hay que estar ahí, en la mesa de armado y aprender mirando y probando. Va a depender de la humedad (de la masa, del relleno y del ambiente), de la temperatura y demás imponderables. Como casi todo, cuando hablamos de pescado, es el reino de la incertidumbre. Y eso de intentar un repulgue original para poder diferenciar las empanadas de pescado de otras, no tiene sentido, a no ser que se tenga una rotisería, pero para eso vienen unos sellos, así que, quien sepa hacer un buen repulgue, que no innove.

¿Fritas o al horno? Otra discusión que se define por el gusto. Para mí son fritas. En el horno se corre el riesgo de que se abran, se

peguen... ¿Fritas parecen pesadas? Pues: grasa bien caliente. Como funde a mayor temperatura, sella la masa y no se absorbe tanto como el aceite. Y tampoco se come frito todos los días. Comer despacio y con tranquilidad (el fantasma de la espina va a estar siempre). Lo que da acidez y cae pesado es comer con gente que no nos gusta, o discutiendo, no las empanadas.

Se pueden preparar con pescado de río o de mar, pero acá estamos hablando de pescado de río, que es lo que se tiene a mano.

Limón: para servir, no en el relleno. O sea, cuando ya se dio el primer mordisco, ahí se le va exprimiendo el limón. Tampoco tanto, porque se le tapa el gusto.

Para mí, se acompañan con vino tinto. Ahí, mirando el agua.

Esta libreta de apuntes no hubiese sido posible  
sin los aportes de:  
Federico Coutaz, Gabriela Bruno,  
José Pichu Piccioni, Álvaro Quaglia,  
Eduardo Bavorovski y Gustavo Angelini.  
Para ellos, gracias y abrazos.



# ÍNDICE

4	Es sábado a la siesta
6	Con la Ale
7	Una amiga llega
8	[9:25 p. m., 10/8/2022] Fede
9	Recuerdo los días
10	Fuimos a la isla
13	[7:30 p. m., 19/12/2022] Fede
14	No me acuerdo
15	[7:53 p. m., 19/12/2022] Fede
16	Un verano
18	[0:33 p. m., 14/12/2022] Edu
20	Una amiga
21	Siempre que
23	Cada tanto
25	<i>A Federico, Luis y Mariano</i>
28	Siempre creo
29	Receta de empanada de pescado



---

**MERCEDES BISORDI**

Vivo en Santa Fe, donde nací.

Leo.

Cazo, pesco y recolecto historias.

A veces escribo.

Coordino talleres de lectura y escritura.

[FOTOGRAFÍA: RAQUEL CANÉ]

## 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](http://www.huertatipografica.com)).

---

Bisordi, Mercedes

Las espinas en los platos : libreta de apuntes / Mercedes Bisordi. -1a ed. - Santa Fe : Universidad Nacional del Litoral, 2023. Libro digital, PDF/A - (Vera cartonera / Gerbaudo, Analía; . Algo compartido) Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-987-692-341-5

1. Narrativa Argentina. 2. Cocina Regional. 3. Ensayo Literario Argentino. I. Título. CDD A860

---

© Mercedes Bisordi, 2023.

© de la editorial: Vera cartonera, 2023.

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



Atribución/Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional