



El disfrute de los sabores

Receta de Don Francisco Martínez Montañó 1611:

“Olla podrida” (puchero)

“Haz de cocer la vianda de la olla podrida, cociendo la gallina, vaca, carnero, un pedazo de tocino magro y todas las demás volaterías, como son palomas, perdices y zorzales, salomo de puerco, longaniza, salchichas, liebre y morcilla, todo esto ha de ser asado primero que se eche a cocer. En otro vasija ha de cocinar cecina, lenguas de vaca y puerco, orejas y salchichones, del caldo de ambas ollas echarás una vasija, cocerás allí las verduras, berzas, nabos, perejil y yerbabuena”.

Un problema que preocupaba continuamente a los pobladores de la ciudad era el de la obtención de la cotidiana subsistencia, por ello los productos y artículos básicos de alimentación como el trigo, maíz, frijoles, sal, harina, pan, yerba y tabaco eran objeto de especial consideración hasta por parte del Cabildo. En el Litoral, como en el Noroeste y Cuyo, las ciudades primerizas son los ejes económicos de la conquista. Luego de la apropiación de las reservas alimenticias de los indígenas, se procedió a crear un espacio económico cercano a estos enclaves a partir de la introducción del ganado y las semillas europeas que aseguraban una provisión permanente por medio de la utilización de la fuerza de trabajo de los nativos y esclavos.

La dieta de los pobladores de las primeras ciudades fundadas por los españoles resultaba de una mixtura entre el aporte español y los productos que podían obtenerse del suelo americano. Con la llegada de los españoles al Río de la Plata arribaron también el trigo y con él la posibilidad del pan, pero la sociedad colonial además consumió alimentos y bebidas ya usados por los pueblos aborígenes como el mate y el chocolate, la chicha, aloja, etc. El consumo frecuente de estas bebidas era interpretado como un trastorno de la voluntad, como un escaso control sobre los apetitos, en definitiva, como una subordinación del individuo a ellos, de ahí que el mate fuera en un primer momento

resistido por los europeos que lo veían como un vicio, tal como lo expresa Hernando Arias de Saavedra que a fines del siglo XVI, decía “ me dice presagio el corazón que esta yerba será la ruina de vuestra nación...” . Similar es el pensamiento del Padre Diego de Torres que en la carta del 6 de junio de 1610 señala que en la gobernación del Paraguay hay que combatir dos vicios “perjudicialísimos” fumar y tomar aquella maldita yerba diluida en agua.

El español en estas tierras se resistió a acostumbrarse al maíz, porque pensaban que sólo servía para alimentar a los animales; la papa, en cambio, no sólo entró a formar parte de las viandas cotidianas sino que el chuño servía para la elaboración de una crema suave aromatizada con vainilla que se usaba como alimento de bebés y de mayores, ya que permitía tanto sustituir la lactancia como alimentar a quienes habían perdido sus piezas dentarias. Otros productos del “menú” prehispánico que fueron apropiados por los españoles fueron el zapallo, porotos, tomates, batatas, y pimientos, también es importante recordar que el tabaco es un producto americano incorporado rápidamente a las costumbres europeas.

Desde la segunda mitad del siglo XVII la comida criolla fue “carne con algo”, y si no había carne “no había comida”

Una vez fundadas las ciudades, se procedía al reparto de tierras; en las zonas aledañas a la ciudad se cultivaba trigo, de allí el nombre “tierras de pan llevar”, y con él se elaboraba el pan que después se vendía en el mercado, en las panaderías instaladas en Santa Fe a partir de 1640-, pulperías o también en casas de vecinos, muchos de los cuales poseían atahonas. Cuando escaseaba, su precio aumentaba y solamente lo



Olla de cobre



Fragmento plato de cerámica talavera

podían comprar aquellos que podían pagarlo. En 1652 se produjo una huelga en la que participaron patrones, obreros y mujeres porque el Cabildo obligó a que el pan se vendiera en su puerta y con el precio que él fijaba, aclarando que debía ser "bueno y bien cocido".

La cocina rioplatense del siglo XVII se compuso, principalmente, de puchero y asado. El primero como plato cotidiano, combina la carne hervida con maíz (choclo), papas, batatas, zapallo; el segundo sólo es carne bovina a la parrilla y como comida infantil la mazamorra. La carne abundaba porque los animales traídos por los españoles, desde los tiempos de Irala, y escapados de sus corrales encontraron en la pampa un medio propicio donde reproducirse, al no haber especies competitivas ni depredadoras se convirtieron, con el paso de pocos años en el abundante ganado cimarrón que pobló la llanura, disputado por españoles e indígenas.

Desde la segunda mitad del siglo XVII la comida criolla fue "carne con algo", y si no había carne "no había comida". La "carne" es sólo la bovina: pollo y pescado, no "son carnes", mientras que el cerdo y el cordero son "carnes sustitutas" de consumo ocasional. El abasto de carne provenía del faenamiento de los vacunos y aseguraban su existencia consumiendo cerdos, ovejas y aves.

En la ciudad de Santa Fe, se encomienda desde 1625, por mandato del Cabildo, las carnicerías a los "señores de ganados y estancias" quienes deberían hacerse cargo de la provisión de carne a los vecinos. La matanza se hacía los sábados y la venta era efectuada en la plaza pública.

Las leyes de los Reinos de las Indias ordenaban para las nuevas ciudades americanas "que los solares para carnicerías pescaderías, tenerías y otras oficinas que causan inmundicias y mal olor se procuren poner hacia el río o mar, para que mayor limpieza y sanidad se conserven las ciudades"

En Santa Fe, como toda población costera, se debió consumir mucho pescado, como dorado, surubí y sábalos, fritos o guisados, también complementaban la dieta comidas elaboradas con huevos tanto de gallina como de nandú, tal como lo expresa Acarette de Biscay ..." abundan los avestruces que andan en tropilla como el ganado y aunque su carne es buena, sin embargo nadie la come, salvo los salvajes (...) sus huevos son buenos y todos los comen, aunque dicen que son de difícil digestión." Dentro de los postres, no podían faltar los dulces, hechos con los frutos de los árboles que abundaban en los solares como naranjos o higueras. El vino fue otro producto elaborado en Santa Fe que tuvo un

inusitado movimiento en el comercio local ya que no sólo era de buena calidad sino que además se lo consideraba una medicina.

Aclaraciones y vocabulario

Cabildo: fue una institución trasladada de España a la América colonial. Era una corporación municipal que tuvo múltiples funciones. Se ocupaba de administrar justicia y ordenar lo conducente al bien común.

Mate: palabra quechua que significa "vasija"; por extensión se refiere tanto al continente como al contenido. La historia del mate se remonta a los guaraníes, que consumían hojas de yerba a las que llamaban caá. Las colocaban en una calabaza con agua de río y sorbían, usando los dientes como filtro o un canuto de caña. Los brujos de la tribu la bebían considerándola un elixir mágico.

Chocolate: o alimento de los dioses, planta originaria de Yucatán y Guatemala. Bebida espirituosa y moneda de cambio. Era usado como alimento y también como medicamento.

Chicha: se prepara en el noroeste y nunca fue tomada por la gente "culto" porque es el resultado de la fermentación del maíz en agua azucarada o de la saliva humana, las indias masticaban el maíz dentro de un recipiente de barro donde se producía la fermentación.

Aloja: es la cerveza indígena. Se preparaba moliendo en el mortero el fruto del algarrobo blanco mezclado con agua fría. En América se conocía el proceso de la fermentación antes de la llegada de los españoles.

Maíz: es el verdadero "oro americano", es el trigo indio, ingrediente fundamental en sus comidas.

Papa: se cultivaba en las tierras más altas donde ya no se podía cultivar el maíz.

Chuño: es una fécula de papa con la que se preparaba una delicada crema perfumada con vainilla.

Zapallo: alimentó a los americanos mucho antes de la llegada de Colón aunque existen plantas similares en África y Asia.

Batata: originario de la zona tropical de América, se encontraron restos fósiles de cerca de 10000 años en Perú. Colón la lleva a Europa al regreso de su primer viaje.

Pimiento: llegó por el camino del inca y fue usado primeramente por todas las tribus de indios del noroeste y está presente en casi todas las comidas de la región.

Tierras de pan llevar: expresión común del siglo XVII, ya que eran las tierras dedicadas al cultivo de cereales, especialmente el trigo con el que se abastecía de harina para hacer el pan de la ciudad.

Atahonas: molino de harina cuya rueda se mueve con caballería.

Mazamorra: maíz con leche endulzada.

Cimarrón: salvaje, sin dueño.

Acarette de Biscay: viajero que recorrió hacia 1657 el actual territorio argentino. Las alternativas de sus viajes constituyen uno de los más fieles reflejos de la realidad de la época.

Solares: terreno equivalente a la cuarta parte de la manzana dividida en cruz en donde se asentaban las viviendas.

Textos

Paula Busso y Rosalía Aimini. Servicios didácticos del D.E.E.C y Asociación Amigos de S.F.L.V. Marzo de 2003