

SABORES Y MEMORIA EN EL PATRIMONIO DE LA COCINA

Olga Rodríguez

Universidad Nacional de Cuyo

INTRODUCCIÓN

Cuando hablamos de MEMORIA estamos aludiendo a la fuente de la experiencia de vida, que como representaciones de modelos culturales son traídos al foco consciente por algún elemento disparador, o en este caso evocador. La memoria es un continente del pasado cristalizado por nuestros sentimientos y emociones, tal cual lo interpreta Víctor TURNER, un antropólogo simbólico para quien el ejercicio del rescate de la memoria como piedra fundamental para entender las identidades locales, se convierte en una metodología científica de utilización de fuentes alternativas que permite reconocer símbolos fundantes en el discurso de la vida cotidiana. Utilizando sus palabras, "la narración de vida desde la memoria supone una ruptura con la vida diaria pues se distingue de ella como una piedra en un jardín de arena Zen" (1986, pg. 35).

Entendida de esta manera, la memoria como fuente de saberes, no implica valorar su contenido en sí mismo sino como sostén de significados, de allí que el relato o la narración de la identidad no intenta una reconstrucción de momentos y hechos del pasado, sino que busca dar "significado a la vida y al mundo", esto es, señalar el rumbo a seguir siguiendo el designio del pasado en cuanto a la construcción de nuestra identidad.

Cuando recorremos textos sobre historia oral, relatos testimoniales, o narraciones del pasado, vamos recorriendo los cambios, las transformaciones de nuestros marcadores de identidad, como pueden ser nuestros rostros, nuestros lenguajes, nuestras relaciones de

producción y nuestras redes de parentesco, pero no para marcarnos los cambios sino para denotar a través de ellos que seguimos siendo los mismos, aunque recreados desde esa construcción social tan dinámica que es la identidad local.

Así, cuando empezamos a preguntarnos quiénes somos y por qué somos lo que somos, empiezan a aparecer señales aparentemente deshilvanadas de ese curso histórico que ha ido configurando nuestro devenir, así vemos recordando lugares, rostros y vivencias, que se van constituyendo en nuestras probanzas de identidad, como dice Patricia Safa Barraza "nombrar los lugares y a las familias originarias es una manera de delimitar los espacios sociales y físicos, base de la identidad local...ser originario de...es un derecho que se hereda a través de la sangre y de la tierra...(Memoria y tradición...pág. 94), y esto, aún con los tiempos, las nuevas caras, la gente nueva, los nombres nuevos, no elimina la génesis identitaria que otorga la unidad territorio-población. De allí que resulte inútil pretender que por nuevos componentes y nuevos paisajes dejemos de ser lo que somos, porque como dice Díaz Cruz, "siempre se privilegian los elementos unificadores a costa de la negación de la diversidad del grupo" (1993, Pág. 64). Y seguramente esto es lo que nos ha pasado a nosotros, argentinos de "un país joven con una historia milenaria", como reza el título del artículo de Josefina Racedo. Este país que al decir de Darcy Ribeiro es un "pueblo transplantado" en sus categorías de tipificar las Américas, el Río de la Plata conformado por Argentina y Uruguay, ha visto nacer países nuevos, que han olvidado en su historia todo lo previo, lo que construyeron los pueblos originarios, esos a los que la Colonia y la República, fueron aculturando y eliminando, "desapareciendo" por decreto y voluntad del poder político, religioso y social. Sin embargo, basta recorrer evocaciones, algunos recuerdos heredados y hasta fiestas y celebraciones populares para advertir la factura múltiple de nuestra identidad. Por eso afirma Anderson en su obra "La comunidad imaginada" que "las narrativas son construcciones de comunidades imaginadas que sirven para definir aquellos elementos que los identifican pero también para hacer frente a las tensiones y conflictos internos; si bien enfatizan la continuidad de las tradiciones en el tiempo y la unidad del grupo, en realidad son útiles para resolver, precisamente, las discontinuidades, las tensiones y desgarres internos".

Y como la identidad es un concepto relacional y posicional, que define "el nosotros" y "el ellos", el "adentro" y el "afuera", la memoria es central en este juego constante de recrear la identidad y conformar las "narraciones" apropiadas para legar el mensaje.

Aquí es donde se dimensiona la memoria como factor social imprescindible, como tejido conjuntivo de los colectivos, pues nos mantiene anclajes, "lo que no se puede olvidar" porque son los instrumentos para resolver tensiones y conflictos.

Y en estos tiempos donde la crisis se enseñorea mostrando miserias, egoísmos y vicios de la globalización, nuestro documento de ciudadanía cultural, la identidad, es el pilar sobre el cual debemos apoyarnos para ejercer nuestro derecho a ser diferentes y desde la diferencia exigir el derecho de la inclusión.

Por eso, pensando que tenemos derechos, debemos ejercerlos "narrando y representando" nuestra identidad como hecho cotidiano pero profundo, tanto como la América interior de Kusch, que se florea en mensajes muy variados día a día, sólo que debemos estar preparados para recibirlos. Y uno de ellos es la comida, ese hecho rutinario y dominante de nuestra cotidianidad que nos abraza desde el pasado hasta el presente, con todos los ellos que han ido conformando este "nosotros". En su recorrido nos vamos reconociendo a pesar de los nuevos tiempos y de las nuevas caras...

MEMORIA Y PATRIMONIO

Cuando de hablar de comidas se trata, ya sea en el supermercado, en los preparativos de una reunión familiar o, como en este caso se trata, en un encuentro científico, comenzamos a connotar todo el diálogo con referencias que nos remiten constantemente a enmarcar la situación en sus particularidades: comer qué, comer para qué, comer cuándo, comer con

quién, etc. Y al reconocer sus particularidades, estamos aludiendo a diferencias, estamos estableciendo dos niveles de referenciación: lo común, lo genérico, por un lado, y lo particular, lo específico, por el otro. Esto es, marcamos dos ámbitos por donde circula, de manera recurrente, el tema, a modo de desmenuzamiento primero y de integración después. Es, por decirlo de alguna manera, ir caminado desde un hoy a un ayer, desde un aquí a un allá, desde un nosotros a un ellos. Es ir caminando la historia desde la mesa servida, es mirarnos, es conocernos y reconocemos. En definitiva, es identificarnos.

Por eso es que a la hora de definir los patrimonios (cultural, etnográfico, tangible e intangible, etc.), la comida merece también un espacio relevante por su condición de expresión de patrones y valores integrados al universo simbólico de la comunidad desde el anclaje de los procesos sociales y de la historia de ella. De esta manera vista, la comida como proceso alimentario social puede ser definida como patrimonio etnográfico , que integra "todas aquellas expresiones de carácter ideático y simbólico que constituyen el nivel ideático de cualquier sistema cultural, (manifestadas en forma material e inmaterial), (que actúan) trabando, articulando, dando coherencia al conjunto de prácticas, objetos, construcciones, formas"¹.

Porque como dice, entre otros poetas locales, Víctor Hugo Cortés, en "Por la huella del pobre", en su CD:

En cada mesa el gesto de las abuelas
fue cómplice perfecto de las soperas
y aún llora el viejo niño de los mandados
evocando las faldas de sus regazos.

¹ ESCALERA, Javier. *La Fiesta como patrimonio*. Universidad de Sevilla, p. 53.

La receta que guarda un legado antiguo
se yergue con desprecio sobre el olvido
y urgente llama a las manos de sangre nueva
a formar un cobijo que la proteja...

palabras que muestran, en el sentir cotidiano, el sentido patrimonial de la comida y el calor de la pertenencia, que no se somete al olvido.

2. EL SISTEMA ALIMENTARIO DESDE LA COLONIA: la comida "criolla":

Por las dos rutas más transitadas, la del Perú, por el Noroeste, y la de Chile , por el Oeste, llegaron a Mendoza, en los primeros años de la colonia, las plantas que tanta relevancia tuvieron desde entonces en las poblaciones lugareñas: el camote, el poroto, los zapallitos, el trigo, la cebada y el maíz (aunque de éste hay diversas hipótesis de su origen), y especialmente la vid, que al decir de Rusconi (pág. 294) "ya existían viñas 10 años después de la llegada de del Castillo".

Dice Rusconi "Mientras existían las grandes lagunas y había población de mestizos y de criollos dedicados a la pesca, el cultivo del maíz, del trigo y de algunas otras hortalizas, estas gentes supieron echar mano de tales elementos para el sustento diario (pág. 314), que completaban, y con primacía, con platos de chivatos y ovejas que criaban, algunas aves silvestres y peces laguneros, y de vez en cuando carne de vaca.

Otros viajeros, como Samuel Haigh, que anduvo por el Río de La Plata por 1817, nos dejó sus impresiones en cuanto a la gastronomía.

Así nos dice que en San Luis, tierra que "abunda en fruta, duraznos, uvas, melones e higos; el alimento principal es la carne"².

En otro apartado nos remite a la vida de agasajo en una residencia "de las mejores de la ciudad (de Mendoza)...alhajada con buen gusto, a estilo francés e inglés...(cuyo dueño, Don Manuel), que nunca había estado en Europa, único criollo con casa bien arreglada y que dirigía sus asuntos domésticos a usanza europea."³...."(se comía) helados, cremas, confituras, dulces, vinos el refrigerio se componía de café, té y chocolate, con manjares más resistentes de gallina con arroz, bifes y huevos, también fruta y vino"⁴.

No olvidó referirnos la comida para viaje que en su travesía por la cordillera don Manuel le envió, compuesta "principalmente el charqui, algunos jamones, lenguas, y para los primeros dos o tres días, gallinas y carne fresca, con un carguero de cebollas...vino tinto y blanco"⁵.

Esta última información contrasta, por "los distingos sociales", con la que nos ofrece Roberto Proctor en sus viajes en 1823 y 1824 por, Lima y otras partes del Perú, y Río de La Plata, donde nos relata que la comida de viaje para los peones es "exclusivamente el charqui"⁶, poniendo de manifiesto las abismales diferencias que en este tema se daban entre viajeros encumbrados y los peones de servicio que lo guiaban en su tránsito por estas tierras.

² HAIGH, S.: *Bosquejos de Buenos Aires...* p. 47.

³ Ibidem., p. 50.

⁴ Ibidem., p. 51.

⁵ HAIGH, S.: op. cit., p. 55.

⁶ PROCTOR, R.: *Narraciones del Viaje por la Cordillera de los Andes. Residencia en Lima y otras partes del Perú en los años 1823 y 1824.* Bs. As., Vaccaro, 1920, p. 46.

Y en este punto, para fortalecer lo dicho, vayan los versos de Víctor Hugo Cortéz, de su "Milonga del charqui abuelo":

"Mi abuelo siendo carrero
y oficiando el trajinar
atesoraba en su alforja
el charqui para mascar
como un leal cargamento
lo portaba a discreción
para menguarle los tedios
a esos caminos de Dios."

La mayor información que nos dejaron los estudiosos nos permite hablar ya de comidas como el producto final de un proceso de elaboración específica para la nutrición de la población. Antes, cronistas y viajeros nos dejaban datos aislados, en su mayoría referidos sólo a componentes y no a compuestos. Por eso es más fácil hablar del menú "criollo" que del indígena, aunque sabemos de su aporte fundamentalmente para su construcción, como así también la influencia "carricoches" recorrían grandes distancias acercando nuevas mercancías y alimentos, y obteniendo grandes beneficios en su venta o en su intercambio.

El nuevo lenguaje gastronómico, con su forma y su estructura, se fue poblando de nuevos aromas y sabores, enriquecido con el aporte de tantos colectivos que se fueron incorporando poco a poco, del que sería muy largo detallar. Sin embargo, esa "gramática culinaria", al decir de Fernando Remedí (pág. 101), nos permite dar relevancia a las comidas típicas (aún para los distintos colectivos que nos conforman) que nos posibilita reconocernos a la hora de señalar un menú para una ocasión importante, como pueden ser

los festejos y celebraciones comunitarias, donde lo ritual y lo profano se encuentran en la ofrenda de un plato de comida.

Cuando recorrían el campo aquellos estudiosos de la tradición, que buscaban desde el Folklore nuestras raíces, se encontraban, y así nos lo dejaron escrito, un panorama común desde la rutina gastronómica, que sólo cambiaba en las mesas de los "patrones", donde la abundancia, la diversidad y la complejidad daba muestras claras de las desigualdades existentes también a la hora de comer.

Es muy interesante leer autores locales, como Juan Draghi Lucero, entre otros, que nos dejaron tantas referencias y detalles, que nos permiten hoy conocer la rutina cotidiana, las relaciones sociales, los patrones valorativos, incluso los prejuicios, a partir de los platos de comida, las bebidas y los postres que en cada ocasión se servían. Incluso hay quienes, como las señoras María Angelina González Videla de Segura y Florencia Curth González Videla de Cavanagh que con su libro "Sabores de la antigua cocina cuyana", nos han permitido conocer recetas familiares que datan de 1850; o también como Hebe Almeida de Gargiulo que nos ha ofrecido en una de sus obras, no sólo estos saberes sino, y tal vez lo más significativo, la percepción que de ellos tienen quienes la conservan prendida de su memoria.

A partir de la lectura de estos y otros autores locales, es posible presentar un rápido panorama de la comida criolla, muy extendida en todas las provincias cuyanas, aún en sus rincones muy apartados.

Para sistematizar un poco tanto material, vamos categorizar por condiciones socio-económicas y por regiones, la estructura gastronómica que nos ocupa.

Empezaremos por decir que en Cuyo, tierra donde afincaron españoles, italianos, sirio-libaneses, entre los más numerosos grupos de inmigrantes que nos fue trayendo la historia; podemos recordar que las industrias vitivinícola y la olivícola se multiplicaron rápidamente en San Juan y Mendoza, mientras que en San Luis se congregaron agricultores, cerealeros fundamentalmente, y ganaderos, sobre todo. Sin embargo, los grandes terratenientes, "los señores del lugar", a pesar de su especialidad, también desarrollaron, aunque en pequeña escala, las otras actividades para ir acompañando y alternando los procesos productivos y las situaciones coyunturales de la comercialización, así como también, para responder a las necesidades del propio consumo de toda la gente que tenían a su cargo.

Por esta razón es posible, en Cuyo, generalizar su propia cartografía culinaria, marcando distancias sociales y geográficas, sin olvidar las culturales que fueron sumergiéndose en esa estructura gastronómica criolla que fue ganando las tradiciones particulares cada día, sólo respetando especialidades al momento de las celebraciones y rituales, como lo dijimos más arriba.

Don Draghi, como se lo llama aquí en Mendoza, en sus "Cuentos Mendocinos", nos habla de la rutina de las cuatro comidas diarias: desayuno, almuerzo, merienda y cena, en las que se distribuían los alimentos asimétricamente según "distingos sociales", edades y lugares; tenían "sustantivos comunes" y otros, nada comunes, eran los reservados para "el señor", "el cura párroco" y "las visitas", entre otras.

En la casa del patrón, una visita "sin lustre" empezaba el día con un desayuno de mate con semitas, pero si de invitados especiales se trataba, se le iban dando tantos platos, variados y fuertes, como la investidura lo imponía. Así, desde una rica carbonada y un postre de descarozados, pasando por un plato de "achuritas aliñadas y buenos tragos de vino" (pág. 230), unas veces servido de desayuno y otras de almuerzo, se iban mostrando las habilidades de las criadas (casi siempre una negra cocinera), que con empanaditas caseras,

charquicán y humitas picantes, siempre acompañadas del buen vino añejo, "de ese que le tengo reservado al señor cura..."(pág. 232)", dejaba satisfecho al ofrendado y listo para una buena siesta por estar "medio pesao".

Otros platos favoritos de la buena mesa "del patrón" eran los "chunchules doraditos, matambre adobado, pasteles con mucho huevo, aceitunas, picadillo de lomo y ají, ¡bien jugosos!... quinquicho asado con adobos. Pan calentito, recién sacado del horno..." (pág. 232) . Para el domingo se disponía "un chanchito asado al horno, con más adobos que otra cosa. Lengua de ternera y ubre de vaca. Ensalada de lechugas con tomates, rebanaditas de pepino y aceitunas prensadas, todo bien condimentado...mucho vino añejo y anisado" (pág. 234). "Asado con cuero y alón de choique, sopa de charqui con ajos y cebollas" (pág. 237) "...tortilla frita de huevos de ñandú con cebollitas...zapallitos rellenos y choclos, cutriaco gordo y espeso y torta con chicharrones" (pág. 238), iban completando el gusto.

La habilidosa cocinera de entonces, a quien Tejada Gómez dedicó unos versos:

Negra mazamorrera, Vuesa Merced no cruza

los patios solariegos hasta el último por

donde tañen los días tus rudas cacerolas;

que eso no queda bien y además, los olores

ofenden las narices empinadas de doña

Visitación de la Santísima Trinidad de López y Gomara...⁷

hacía gala de sus saberes y aprovechaba cuanto animalito por ahí anduviera. Así, no faltaba tampoco el "guiso de lomo de guanaco y perdiz martineta en vinagre, con cebollitas y ajises en escabeche. Tortita de verduras, menuditos de chanco, poliada ..." (pág. 238). En

⁷ TEJADA GÓMEZ, A.; *Canto popular de las comidas*. Bs. As. Boedo, 1974, pág. 61.

ocasiones "arrollao, chorizos, morcillas calentadas y huevos pasados por agua. Unas tajadas de pan de huevo y un litro de pichanga" (pág. 239). A veces, la mesa la engalanaban unos sesos bien condimentados; continuaban con un "buen asado de punta de espalda y patas aliñadas con mucho ají, pimienta, vinagre y albahaca. Unos ñoques con mucho queso y conserva de tomate, y al fin una sopita de verdura con presas de pollo. Para asentar, un litro de mistela y copitas de aguardiente" (pág. 233).

Una comida liviana, para casos de enfermedad, era el "api con leche, sopita de arroz, locrito con poca grasa y condimento, y espesado de harina con leche. Nada de vino ni de frutas ácidas" (pág. 235); otras veces, "un pollo asado y pichones de palomas, verduras cocidas con aceitunas aliñadas. Presitas de corderito y hasta pescado de la laguna...con media botella de coñaque de la alacena del amo" (pág. 236).

Merecen especial atención las bebidas que de la ancestral chicha, espumosa y picantita, pasaban al vino casero, al vino de postre, mistela u oporto, al "coñaque" y la "ginebra", sin olvidar el guindado.

Los postres de entonces, variados y gustosos, sabían a cosechas y conservas caseras. Eran el dulce de camote, las guindas en almíbar, huevos quimbos, patay, arropo, guindado, manjar blanco, arroz con leche, descarozados (duraznos, damascos, ciruelas, etc.), quesillo de cabra con dulce de membrillo, pasas de moscatel, higos, nueces, granadas y orejones, peras hervidas, entre los más gustados, sin menospreciar las uvas que desde el parral invitaban al convite..

Las meriendas de la tarde eran también un derroche de habilidad y abundancia. Al mate lo acompañaban semitas, sopaipillas bañadas en almíbar, galletas, bizcochos y los apetecidos buñuelos, los alfajores y las tradicionales tabletas. Esta sección de la alimentación cotidiana

no ofrecía grandes diferencias según las desigualdades sociales. Era el espacio más homogéneo, aunque en las casas de los peones o trabajadores, la mesa la engalanaba el rico pan casero y las infaltables tortas al rescoldo.

Ya en otro sector social y espacial, el campo y en la casa de un trabajador, un campesino, ganadero o agricultor, en su condición de integrante del "pueblo", o de la clase popular, o del sector obrero, como se le quiera llamar, según sean las relaciones de producción y de clase, las variaciones eran notables. Tradicionalmente su dieta era mayoritariamente carnívora, integrando la carne de vaca, de cabra o de oveja según la zona y los tiempos.

En Mendoza, área metropolitana actual, por ejemplo, hasta entrada la década del 30 (1930) el consumo de la carne de vaca era muy restringido, siendo masivo el consumo de la carne de cabra y de oveja, las que se producían localmente. Luego, al introducirse y ampliar su consumo, la carne de vaca fue desplazando a las otras, incluso hasta hacer perder el floreciente mercado de exportación del queso de cabra con que se sostenían, por estos lados, los ganaderos de entonces, como fue el caso de los Ghirotti, en el pedemonte mendocino.

En general, la dieta del pueblo se basaba en el asado, de vaca y de cabra, al horno o a la parrilla, el charqui, tanto de carnes rojas como de pescado, empanadas y pasteles, la carbonada, el machacado, el puchero, el locro, la humita en chala, la chuchoca, tomaticán, guisos de porotos, el charquicán, la chanfaina, la chaya de avestruz, comían también vizcachas y aves domésticas (gallinas, patos y pavos) y silvestres (perdices, aves laguneras, torcazas, etc.), en escabeche, cazuela y al horno.

De los postres, el api y la mazamorra, son tal vez, los más mencionados, y también los más valorados. En la literatura regional ocupan un lugar preferencial, tal como lo demuestra el poeta puntano Antonio Esteban Agüero:

La Mazamorra, ¿sabes?, es el pan de los pobres,
la leche de las madres con los senos vacíos,
-yo le beso las manos al Inca Viracocha
porque inventó el Maíz y enseñó su cultivo-.

Sobre una artesa viene para unir la familia,
Saludada por viejos, festejada por niños,
Allá donde las cabras remontan el silencio
Y el hambre es una nube con las alas de trigo.

Cuando la comes sientes que el Pueblo te acompaña

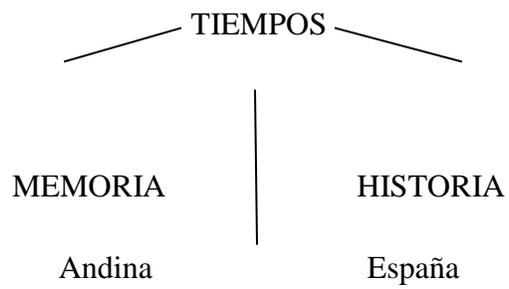
Cuando la comes sientes que la tierra es tu madre,
Más que la anciana triste que espera en el campo
Tu regreso del campo, madre de tu madre,
- su cara es una piedra trabajada por siglos.
Las ciudades ignoran su gusto americano,

Y muchos ya no saben su sabor argentino
Pero ella será siempre lo que fue por el Inca:
Nodriz de los pueblos en el páramo andino.

Sin embargo, también el arrope (de chañar, de algarrobo, de uva, etc.), el cocho o ñaco, el arroz con leche, los pastelitos de dulce y las tabletas, así como las conservas caseras: duraznos, camotes y zapallitos en almíbar, alcayota, uvas en grapa o anisado, así como los descarozados y frutas secas (higos, uvas, nueces, almendras, entre otras), eran el deleite de los comensales y el fruto del esfuerzo de las patronas por tener "un gusto" que ofrecer.

Haciendo un rápido análisis es fácil distinguir con qué frecuencia aparece el maíz en nuestra ancestral comida, con su contenido fuertemente simbólico que resume la historia de estas tierras y su gente.

Probablemente a través de su presencia se pueda explicar el proceso de colonización pre y poshispánico, en un esquema que estructure lo primordial con lo sobrenatural, lo americano (y andino en este caso) con los hispánico y europeo, atravesando la comida, contemplando los componentes más expresivos de esta relación:



..... alimentos



El maíz, señor de las comidas ancestrales, cruza horizontal y verticalmente la historia americana, señalando su vinculación con la Madre Tierra trascendiendo horizontes simbólicos propios para ser apropiado por los criollos de manera relevante en el ritual de la comida de las Pascuas.

Pronunciado en versos por Víctor Hugo Cortéz, en su "Oda a la Humita" de esta manera, revelando su jerarquía y su capacidad conjuntiva:

Niña del rubio corazón aromado
qué nutrientes antiguos de tu cuerpo
me roban la índole obsesiva
donde voy a comerte por siglos
como si cada vez te descubriera
cupiendo en el blanco orificio
de tu beso hasta la médula
húmeda y tibia para mi
virgen buena
yo *soy tu* hijo
del carnaval sonoro de tu albahaca
donde chumaoó insomne
me entrego al sacrificio como el choclo
a molerle eutanásico
junto a mi hermano

el tomate.

3. EL SISTEMA ALIMENTARIO DE LA ARGENTINA MODERNA

Con la independencia se iniciaron nuevos tiempos, de luchas civiles y de intentos por organizarnos mejor, siguiendo las voluntades propias, no ya los destinos marcados por los colonizadores. El tiempo fue pasando y hasta finales del siglo XIX las cosas *no* fueron muy claras. Hasta entonces, con más o menos abundancia, el registro gastronómico no había variado sustancialmente. Recién con la afluencia de inmigrantes europeos y asiáticos se fue ampliando mucho más, generando una multiplicidad de "cocinas" que hasta el día de hoy relucen en las ofertas de restaurantes, aunque por razones de espacio no podemos detallarlas.

Para el objetivo que nos interesa, es conveniente, en este apartado hablar del recetario enriquecido por los inmigrantes y que nos remite a las obras mencionadas antes, de las señoras Gonzalez Videla y Hebe Almeida .

Una rápida revista de los menú de las primeras según sus propias categorías:

1. Empanadas y platos típicos: queso de chanco, empanadas, cazuela de cordero, pierna de cordero al horno, carne con cuero, carne a la maza, chaya de avestruz o guanaco, picana de avestruz asada, charquicán, valdiviano, jamones, salpicón de carne, salpicón de salmón rosado, patitas aliñadas, lechón asado, chivito asado, pato, perdices en escabeche, quirquincho, mulita o piche, patitas de ternera o cordero, cazuela de cordero, cazuela de ave, liebre o conejo al vino blanco, sopa de pan, milanesas de mondongo, croquetas de gallina y otras carnes, pollo con tomates, pollo a la criolla, mazamorra, bifes a la criolla, bifes encebollados, creadillas, ensalada de menudos de chivito, chanfaina, pasteles de carne y pastel de batatas con merengue.

2. Carnes con verduras y granos: locro de choclo, pastel de choclo, pimientos rellenos con choclo, locro de trigo, pirco, carbonada seca, albóndigas, humita de choclos, humita de choclos en chala, niños envueltos, niños envueltos en carne, pastel de bacalao, pimientos rellenos, budín de espinaca, budín de carne, budín de zanahorias, budín de sesos, budín de mondongo, budín de coliflor, pebre, cebollitas en escabeche, berenjenas en escabeche, tomatacán, huevo de avestruz al rescoldo, salsa de tomates, pimientos y cebollas, escabeche, aceitunas sajasadas,
3. Tortas y Caramelos: tortillas criollas, tabletas mendocinas, bizcochitos de miga, galletitas de anís, pasteles de dulce, tabletas cimarronas, betún, flan de café, buñuelos, pastelitos de queso, galletas, panqueque, tabletón, ponderaciones, empanaditas de dulce de durazno, tortitas con chicharrones, sopaipillas, galletas especiales (Panchita), almendras azucaradas, nueces acarameladas, caramelos de chocolate, caramelos largos de la caramelera, bizcochos secos, leche asada, candela de vino.
4. Dulces y postres: dulce de membrillo deshecho, dulce de durazno deshecho, dulce de damasco, dulce de toronja, dulce de alcayotas, dulce de leche, dulces en almíbar, dulce de brevas, dulce de ciruelas, dulce de duraznos, dulce de membrillos en cascos, dulce de sandía en cascos, dulce de zapallo, arrope, arrope de uva, panales, manzanitas de coco, torrejas, dulce de batatas en almíbar, dulce de guindas, sorbete (guindado), helado de canela, dulce de cidra, arroz con leche, budín del cielo, budín de coco, turrón, bizcochuelo, bizcochuelo.
5. de nuez, torta quemada, huevo mol, ambrosía, huevos quimbos. Este exquisito y variado libro de comidas cuyanas, con recetas testimoniales de hasta 150 años, nos informa también de los vinos con que debían acompañarse cada especialidad:
 1. Platos fríos, de verduras y postres: acompañar con vinos blancos o champagne.
 2. Platos criollos o fuertes y carnes: vinos tintos.
 Incluso nos han legado sus menú ya armados, y siempre ofrecidos de manera personalizada, como por ejemplo:

"MENÚ : LAS AMIGAS A FERNANDO GARCÍA:

Entremesa: manteca, aceitunas, rábanos y anchoas;

Fiambres: salchichón, jamón glacé, gelatina de pollo decorado. Vino

Santerne;

Sopa a la Jardinera;

Entradas: puchero surtido con verdura, mayonesa de pescado, perdices

a la cazadora y bolevan con ostras. Vino Barbera italiana;

Legumbres: alberjas con menudos de pollos y huevos;

Asado: pollos asados - Ensaladas variadas;

Postres: bizcochuelos montados con crema, frutas en almíbar. Vinos:

Champagne,

Cognac.

Café

Cigarros." (pág. 17)

Además, se aclara en el margen "El servicio será atendido por la Confitería "La Central" de F. Luchetti.

Un menú completo, que también transcribo por la dificultad de su lectura al fotocopiarlo, en cuya portada dice:

"ÁNGEL C. MARTÍNEZ A SUS AMIGAS Y AMIGOS

Mendoza, Octubre 9 de 1911",

y en el *reverso*:

"MENÚ

Vinos	Gourmandises Russes en Belleque
Jerez	Veloulé Reine Margot
	Filet de Sol Terese
Sauternes Argentin	Ailerona de grain demi deuil
	Aspie de foie gras Gastronomo
	Asperges Sauce Mousseline
Pinot Venegas	Dindonneau Broche au Creson
	Corbeille Feannelle
Moet & Chandon	Pudding saxon Weimar
	Macedoine au Marasquin
Fines Liqueurs	Café - Habannes
	Grand Note"

También Don Draghi en sus cuentos como "El Santo del Naranja", o "La Posada de Doña Luzmila", o "El Rezo de la Tía Paulina", nos aporta la otra mirada, como corroborando lo antes dicho: todos comen, sin embargo, no todos comen lo mismo. Él nos relata, jugosamente, cómo era la comida de una mesa donde se enseñoreaba la pobreza, pero que con mucho esfuerzo propio alcanzaba para alimentar una numerosa familia:

Doña Paulina Moyano, viuda de Aracena, vivía en el Pueblo Viejo...el alto parral ...producía tanta uva que alcanzaba para el gasto de la familia en verano,..., sus tres o cuatro botijones de chicha...y de yapa una botija de arropo. El resto de la pequeña eredad se le iba en huerta abundosa,

sombreada con higueras, duraznitos de la Virgen y otros frutales, que cuidados con buenas manos daban rindes cosecheros...

"En cañizos puestos al sol, secaba doña Paulina orejones, descaroizados, higos, membrillos y otras frutas para el largo invierno, aparte de tres colmenas criollas que le brindaban miel para endulzar el mote de trigo. Ni un pedacito de tierra se perdía, porque la hacendosa criolla le hallaba acomodo a todo, y hasta los yuyos servían para que pastaran la yegua y su potrillo... "(Había) que) parar la olla todos los días que amanece...Y qué olla, Señor. Si le cabían dos baldes de agua, tres zapallos de los grandes, un montonazo de papas, diez tumbas dobles y la cuarta parte de una arroba de harina. ¡Todo iba a para a las 16 barrigas que, ¡todavía! se quedaban con hambre. ("El Rezo...p. 76).

Si nos detenemos a comparar el recetario antes mencionado con las comidas que se ingerían durante los períodos anteriores, y especialmente leyendo a Don Draghi, podemos concluir, en principio, que:

1. la simpleza tanto en cuanto a componentes como a proceso de elaboración que se observa en los primeros tiempos (pueblos originarios y sistema alimentario criollo),
2. la variedad y abundancia de la cocina en sus diferentes tipos de categorías de comidas, que se desprende del recetario de las Sras. González Videla, nos habla de la convergencia de elementos, técnicas y combinaciones producto del aporte de inmigrantes,
3. la presencia de personal específico dedicado a las tareas de la cocina, nos remite a condiciones de poder económico que explica distintas composiciones familiares, así como distinta distribución de tareas entre sus miembros.
4. la uniformidad de la rutina culinaria en la mesa del hombre común, el trabajador, contra la heterogeneidad vista en la mesa del hombre de poder económico y prestigio social.
5. la ritualidad llana y sin estridencias del preparar la comida todos los días sin grandes

variaciones, pero con la cantidad necesaria de alimentos lograda con el esfuerzo cotidiano y personal.

6. la ritualidad ostentosa y estridente de los "Menú" redundantes de alimentos y de múltiples facturas que soberbiamente engalanaban la mesa de los "señores", o de los "patrones".

¡El contraste es muy grande y elocuente!

Estas consideraciones, entre otras estimaciones, nos permiten concluir que las desigualdades sociales siempre han podido deducirse, incluso inferirse, desde la alimentación y la gastronomía.

La comida, pues, no hace más que mostrar la relación dialéctica que existe entre lo que se come y lo que se es. De ahí que seamos lo que comemos, es decir, la comida es un marcador diacrítico que nos señala en público como en privado, en un ritual o en cualquier almuerzo cotidiano, en nuestro lugar o en el ajeno, nuestra identidad. Lo que seleccionamos para comer nos define, desde todos los tiempos, y de muchas generaciones.

CONCLUSIONES:

El mensaje de la mesa servida ha agudizado sus tonos actualmente." La globalización ha impuesto no sólo carencias sino también ausencias, de alimentos y de personas. La hora de la comida, ritual que todavía los de mi generación vivimos, hoy casi no se conoce. Cuando un padre o una madre se encuentra diciendo "A la hora de comer debemos estar todos juntos", o "La comida es el momento de reunión de la familia", los niños y los jóvenes no alcanzan a comprender la dimensión que tiene este mensaje; los tiempos actuales han atomizado, han fragmentado todas las redes sociales, aún la primera, la de la tradicional familia, que hoy la sociedad está fracturada por ritmos múltiples y diversos, por desempleos y búsquedas constantes de trabajo, como lo dice elocuentemente Elizabeth Jelin en su libro "Pan y Afectos".

Pero, de alguna manera, el patrimonio resiste el proceso global y "homogéneo", las diferencias subsisten aún a la hora de comer. La mesa servida nos da un mensaje de añejos encuentros con los saberes propios que nos legaron el tiempo y nuestros abuelos. Y de ellos sacamos la fuente que nos convoca, repasando los contenidos, procesos y ocasiones de cada plato, hasta el aroma que se desprendía de ellos nos permite trasladar "aquel entonces" a nuestros días, y en el relato de estas simples rutinas familiares, nos sabemos un nosotros que camina, sostenido por estos patrimonios que nos permiten identificarnos y diferenciarnos.

Y para cerrar, otras palabras de Tejada Gómez, un autodidacta que supo leer hasta en la sopa...

"FE DE BÚSQUEDAS"

"El primer deslumbramiento que tuve con el tema de las comidas en la poesía fue en mi niñez leyendo nuestro poema nacional Martín Fierro:

Venía la carne con cuero,

La sabrosa carbonada,

Mazamorra bien pisada,

Los pasteles y el buen vino

¡pero ha querido el destino

que todo aquello acabara...

Me inculcó cierta nostalgia esa sentencia, nostalgia por un menú que creí irrecuperable y que, creciendo, rescató la mano del pueblo, pues ninguno de esos platos habían caído al olvido, como creía don José Hernández...”⁸

⁸ TEJADA GÓMEZ. A.: op. cit, p. 9.

BIBLIOGRAFÍA:

AGÜERO, Antonio E: *Un hombre dice su pequeño país*. Mendoza, Ediciones del Canto Rodado y Fundación Casa del Poeta, Merlo (San Luis), 2000.

AGÜERO BLANCH, Vicente: "Supervivencia aborígen en la alimentación, en el Dpto. de Malargüe Mendoza". (En: Anales de Arqueología y Etnología, T. XXII, Filosofía y Letras, UNC, Mza. Pág. 93-100), 1967.

AGÜERO BLANCH, Vicente: "La Charquiada en Malargüe". En: Anales de Arqueología y Etnología, T. XX, Filosofía y Letras, UNC, Mza. pág. 121-126, 1965.

ALMEIDA DE GARGIULO, Hebe: *Sabores de la memoria*. San Juan, Ed. Martín, 1995.

ALVAREZ, Marcelo y PINOTTI, Luisa (comp.): *Procesos socioculturales y alimentación*. Bs.As., Ediciones del Sol, Serie Antropológica, 1997.

CANTÓN, Rosa Mónica: *El sistema alimentario cuyano en los cuentos de Draghi Lucero. El modelo cultural a fines del siglo XIX y principios del XX*. Tesis de Maestría en Letras, UNSJ, 2000.

CORTEZ; Víctor H.: *No sólo de pana*. CD. Subsecretaría de Cultura, Gobierno de Mendoza.

DAY, Mario y LUCERO, Martín: "Hoy cocino con sabor cuyano". *Diario Uno*, Fase. No. 3, Mendoza.

DE LA CRUZ, Luis: "Viaje desde el Fuerte de Ballenar hasta Buenos Aires". En: De Angelis, Pedro. Colección de obras y documentos relativos a la Historia Antigua y Moderna de las Provincias del Río de La Plata. Tomo II, Bs.As., Plus Ultra. Original 1835, Imprenta del Estado, 1969.

DRAGHI LUCERO, Juan: *Cuentos Mendocinos*. Bs.As., Troquel, 1966.

DRAGHI LUCERO, Juan: *El pájaro brujo*. Bs.As., Troquel, 1972.

DRAGHI LUCERO, Juan: *La posada de Doña Luzmila*. En: El hachador de los Altos Limpios. 2º ed. 1981, Bs.As., Eudeba, pág. 13-26, 1966.

DRAGHI LUCERO, Juan: "Jesús, por Dios"... En: *El hachador de los Altos Limpios*. 2º ed. 1981. Bs.As., Eudeba, pág. 129-132,1966.

DRAGHI LUCERO, Juan: "El Santo del Naranja". En: *Las Mil y Una Noches Argentinas*. Bs.As., Kraft, pág. 227-243, 1953.

GARGIULO, Hebe, de YANZI, Elsa y de VERA, Alda. *Buenaventura Luna, su vida y su canto*. Bs. As., Senado de la Nación, 1985.

GONZALEZ VIDELA, María Angelina y GONZALEZ VIDELA, Florencia: *Sabores De la antigua cocina cuyana*. Mendoza, Ed: Inca. 1988.

GRESLEBIN, Héctor: "Interrogatorios Ranquelinos". *Separata Cuadernos del Instituto Nacional de Investigaciones Folklóricas*, 2. Bs. As., 1961, pág. 51-70.

HAIGH, Samuel: *Bosquejos de Buenos Aires, Chile y Perú*. Bs.As., Vaccaro,1920.

INSTITUTO Nacional de Filología y Folklore. *Renca, Folklore Puntano*. Bs.As, 1958.

METROAUX, Albert: "Contribución a la Etnografía y Arqueología de la Provincia de Mendoza". En: *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*. T. VI, Febrero del 37, Nos. 15 y 16, 1929.

PROCTOR, Roberto: *Narraciones del Viaje por la Cordillera de Los Andes. Residencia en Lima y otras partes del Perú en los años 1823 y 1824*. Bs.As., Vaccaro,1920.

ROGE, Juan Carlos: *Color, sabor y picardía en la cultura. Los regionalismos de Mendoza*. Mendoza, Ediunc, Serie Estudios No. 20. 2000.

RODRÍGUEZ, Alberto y MORENO DE MACIA, Elena. *Manual del Folklore Cuyano*. Mendoza, Ediciones Culturales Mendoza, 1991.

RODRÍGUEZ, Olga y otros: *Historia y estado actual de los puestos pedemontanos. Informe de Investigación*. Filosofía y Letras, CIUNC, Mendoza, 1993.

RUSCONI, Carlos: *Poblaciones pre y poshispánicas de Mendoza*. Vol. I: Etnografía, Mendoza, 1961.

SORIANO, Norma E.: *No sólo de pan...* Mendoza, Subsecretaría de Cultura, 2000.

SOSA MORALES, Narciso E.: *Historia de un pueblo de la Villa Vieja*. San Rafael (Mendoza), Museo de Historia Natural, Serie Libros No. 1., 1979.

TEJADA GOMEZ, Armando: *Canto popular de las comidas*. Bs.As., Boedo, 1974.

VIDELA, Horacio: *Retablo Sanjuanino*. 2°ed. 1997, San Juan, Universidad Católica de Cuyo, 1956.