



Capítulo 8

Los gauchos y el fuego

Muchos autores e intelectuales han considerado a los gauchos como la esencia de países como Argentina y Uruguay



En **Argentina** una comida puede empezar con un aperitivo llamado **picada**



La picada puede consistir en embutidos, queso, aceitunas, pan y bebida



Las **empanadas** pueden disfrutarse en cualquier momento del día



Los fines de semana suele reunirse la familia y los amigos para disfrutar del **asado**, que puede servirse con **chimichurri** y otras salsas de acompañamiento



El **matambre** puede comerse al horno, a la parrilla, arrollado o relleno y a la pizza



A cualquier hora puede disfrutarse de **masitas** o de una **media luna** con **café**, siempre servido con un vasito de agua con gas



Masitas



Media luna con café

Con el café son también
deliciosos los **alfajores**



Alfajor de dulce de leche



El **locro** es otro plato tradicional argentino, hecho con maíz, carne y algunas verduras



Una de las bebidas más emblemáticas de Argentina, Uruguay, Paraguay y partes de Bolivia y Chile es el **mate**



Calabaza, bombilla y mate

- ❖ El mate es una planta originaria de las cuencas de los ríos Paraná, Paraguay y la zona superior del Uruguay.
- ❖ Con ella se prepara una infusión con propiedades estimulantes que tomaban los pueblos guaraníes desde época precolombina.
- ❖ El mate es rico en vitamina C y en antioxidantes.
- ❖ El mate se toma a todas horas, en compañía y siguiendo unas reglas muy concretas.

En las tiendas puede elegirse entre muchas clases diferentes de mate



Tomando mate en las calles de Buenos Aires: porongo, bombilla y matera

Yerberas



El consumo de mate se hizo tan importante entre todas las clases sociales que aparecieron nuevos objetos de lujo para guardar la yerba y preparar el mate en las casas de las clases adineradas



Pava,
yerbera,
mate y
bandeja

Juego de
mesa
completo
del siglo
XVIII en
plata para
servir mate

En parejas

1. ¿Quiénes son los gauchos? ¿Cuáles te parece que son sus características más notables?
2. ¿Por qué crees que puede considerarse el gaucho la esencia de la tierra argentina?
3. ¿Por qué otras opiniones han identificado en el pasado al gaucho con la barbarie?
4. ¿Cuáles son algunas de las principales características de la cocina argentina?
5. ¿Qué influencias y adaptaciones culinarias pueden observarse en la cocina argentina?
6. ¿Cómo se prepara el mate?
7. ¿Te parece que el rechazo a la forma de compartir el mate que hemos leído en la lectura de Ulloa está justificado? ¿Por qué?



La **parrilla**, la **plancha**, el **horno**, el **rescoldo**, el **asador** y la **barbacoa** son formas de cocinado que combinan técnicas prehispánicas con otras posteriores

Formas de asar

Las formas de cocinado de las culturas hispánicas son ricas y variadas. En su modalidad más básica, los alimentos se colocan directamente en el fuego, en las brasas, o en un implemento que ofrezca algo de protección del poder del fuego y permita asar con facilidad

Parrilla, plancha y horno de ladrillo



El restaurante Botín tiene un horno de leña que data del siglo XVII



En su horno se asa cordero y cochinillo

La carne se cocina una vez que las brasas están preparadas





Para cocinar pescado a la parrilla es mejor colocarlo a cierta distancia de las ascuas



Esta parrilla tiene dos manubrios para poder ajustar su distancia de las ascuas

Pescados enteros cocinados en parrilla doble



Cocinas domésticas



Las primeras cocinas domésticas funcionaban con leña o carbón que se introducía en unos compartimentos inferiores



Asador



En el asador se asan animales enteros que luego se sirven cortados y preparados para comer. Se incluyen diferentes tipos de cortes de carne, riñones y pedazos de intestino delgado.

Pachamanca

Se cocina en un hoyo hecho en la tierra en el que se ponen piedras previamente calentadas. Contiene diferentes tipos de carne y tubérculos aderezados con ají panca, huacatay, chincho, o comino, entre otros ingredientes, que varían según los gustos regionales



Un ingrediente esencial de la pachamanca es el **huacatay**, que puede comprarse congelado cuando no se puede conseguir fresco

En parejas

1. ¿Cuáles son algunas de las principales técnicas de asado en los países hispánicos?
2. ¿Qué técnica te parece preferible? ¿Por qué?
3. ¿Crees que hay técnicas que se adaptan especialmente bien a determinadas celebraciones? ¿Cuáles son?
4. ¿Por qué piensas que las técnicas de cocinado prehispánicas continúan usándose hoy? ¿Puedes dar ejemplos de platos que conozcas que se cocinen con las técnicas descritas en este capítulo?
5. La chef, historiadora y autora cubana Maricel Presilla dice que lo que da identidad y unidad a la cocina latina es la masa de maíz, mientras que el chef y autor argentino Francis Mallmann opina que el elemento unificador de la cocina hispana es el fuego. ¿Qué piensas tú?

Imágenes

- Gaucho 1: By Courret Hermanos Fotogs., Lima, Peru. [Public domain], via Wikimedia Commons
- Gauchos mateando: Public Domain, via Wikimedia Commons
- Otras fotos: Ana M. Gómez-Bravo