

Algo sobre las comidas poscoloniales¹

Por los años del Restaurador, cuando la hora de almorzar llegaba se hacía oír en las casas una campanilla de alambre. Lucio V. Mansilla, en sus *Memorias de infancia y adolescencia*, recuerda aquellos momentos de su infancia: “Corríamos con mi hermana dándonos la mano. Nos sentábamos. Y cuidadito con hablar y cuidadito principalmente con pedir más, o de lo que no nos servían. La disciplina era tanta que una vez, mirando algo vedado, no me pude contener y exclamé, como hablando conmigo mismo: “Si pido no me dan, y si no pido tampoco me dan” (me valió porción doble).”

Las comidas eran muy variadas: infaltable era el puchero (de carne o de gallina) con zapallo, arroz y acelga como ingredientes rigurosos, algunas veces se incluían papas y choclos. Cuando no había puchero, había lo que se llamaba *bisteque*: carne frita en grasa con un poco de tomate y cebolla. Y cuando no había *bisteque*, Mansilla recuerda que comían huevos revueltos y carne fiambre -que en esa época se llamaba *chatasca*. De vez en cuando jamón, y generalmente alguna fruta de la estación y queso criollo.

Aunque nos parezca mentira, rara vez se comían empanadas porque para conseguirlas buenas había que ir a las provincias del norte, ya que no era una plato típico de la zona del Plata. “Las famosas -cuenta con deleite Mansilla- eran las cordobesas, las sanjuaninas y las tucumanas”.

Otras veces la comida comenzaba con sopa de pan tostado, de fideos o de arroz a la valenciana. Esto podía ser reemplazado por un entremés de aceitunas, sardinas y salchichón. Si había sopa, ésta era seguida por el asado, de vaca o de cordero, y una ensalada de lechuga, de escarola, papas o de pepinos.

Lucio Mansilla, sobrino por parte materna de don Juan Manuel de Rosas, era un niño cuando su tío era gobernador de la Provincia de Buenos Aires. Sin embargo no olvida los gustos culinarios del Restaurador: “guiso de garbanzos o de porotos, con huevos escalfados”. Aunque su gran debilidad eran las mollejas asadas o guisadas.

No era costumbre, por los años de la pequeña aldea, hacer los postres en la casa, para eso se recurría a los negros o negras pasteleros que, de casa en casa, iban con una bandeja cubierta -para conservar el calor de la factura- con un pedazo de tela de algodón “nada blanca” -como recuerda Mansilla-, “pero las facturas igual sabían bien”. Las pocas veces que se hacían postres en la casa eran frituras de papa con huevo y harina, espolvoreados con azúcar molida.

Al igual que ahora, los dulces y confites también volvían locos a los niños, y se compraban en las casas especializadas del barrio. No siempre estaban fabricados con mano prolija, y se podía correr el riesgo de encontrar en una pasta de membrillo, por ejemplo, algo indeseable; así lo cuenta nuestro memorioso Mansilla: “Una vez hallamos con don Emilio (Mitre, el general, ya se sabe) cuando la guerra del Paraguay, en una encomienda que le habían mandado de Buenos Aires: ¡un pedazo de zapato viejo en el dulce de membrillo!

¹ Tomado de: *La pequeña aldea, vida cotidiana en Buenos Aires, 1800-1860*, Raquel Prestigiacomo y Fabián Uccello, Buenos Aires, Eudeba, 1999 (2ª edic. 2001)



Investigación realizada por la Lic. y Prof. Raquel Prestigiacomo para El Museo Viajero. Material de estudio. Prohibida su reproducción comercial. Citar esta página como bibliografía
www.elmuseoviajero.com.ar // info@elmuseoviajero.com.ar // 4573-4672 // 4571-5655