

De comidas, postres, helados y otros manjares

Cada pueblo va “inventando” sus propios platos. Hay unos que, a pesar de sus nombres italianos, son netamente argentinos:

- las milanesas *a la napolitana* que no son otra cosa que milanesas con salsa de tomate y mozzarella y fueron creadas por un cocinero tucumano en el restaurante *Nápoles*.
- los *sorrentinos* (un tipo de pasta totalmente desconocida en Italia)

Seguramente hay muchos más inventos culinarios pero de todos, es quizás el de la *salsa Golf* (esa mezcla de mayonesa con ketchup) la más curiosa del siglo XX. Cuentan que Leloire -nuestro premio Nobel- estaba comiendo camarones o langostinos con sus amigos en el Golf Club de Mar del Plata y como se habían acabado los aderezos acostumbrados, Leloire pidió al mozo que le trajera todo condimento que hubiera. Parece que lo único que había era mayonesa y Ketchup: Leloire los mezcló para siempre.

También parece que es argentina la idea de mezclar puré de papas con puré de zapallo, así como el relleno de carne frita en cebolla con aceitunas y huevos de las empanadas (claro, que las empanadas las heredamos de los españoles y estos de los árabes -su origen es, en realidad, persa). Otra característica gastronómica argentina es el dulce de leche que figura en casi la totalidad de nuestros postres. (Tomado de: *La comida criolla, Memoria y recetas*; Margarita Elichondo; Ed. Del Sol, 2002.- www.alimentación-sana.org)

A partir del siglo XX y quizás debido al asentamiento de las distintas oleadas inmigratorias europeas, surgen recetas propias y muy características, como el *postre vigilante* -queso Mar del Plata o fresco con dulce de batatas o membrillos. Sus orígenes arrancan por 1920 y hay que rastrearlos hasta una cantina de Palermo Viejo muy concurrida por los vigilantes de la zona. Un experto en gastronomía cuenta que el queso y dulce ganó rápidamente millones de adeptos, y los mozos de oficio dicen que cada vez que un cliente se sienta a la mesa del restaurante con aires vacilantes sobre qué pedir, ellos saben que terminará ordenando una milanesa con papas fritas, y de postre queso y dulce o, quizás flan.

Pero el “postre vigilante” contó con aficionados ilustres. La fallecida escritora Estela Canto cuenta en su libro *Borges a Contraluz* que el creador de “El Aleph” –relato que le fuera dedicado por su autor- era muy simple en sus gustos gastronómicos. Cada vez que salían a comer juntos, Jorge Luis Borges optaba por un bife con ensalada y agua. Su postre de siempre era “queso y dulce”. (Tomado de *Los sabores de la Patria, las intrigas de la historia argentina contada desde la mesa y la cocina*; Víctor Ego Ducrot; G. E.Norma; 2001/ www.alimentación-sana.org)