

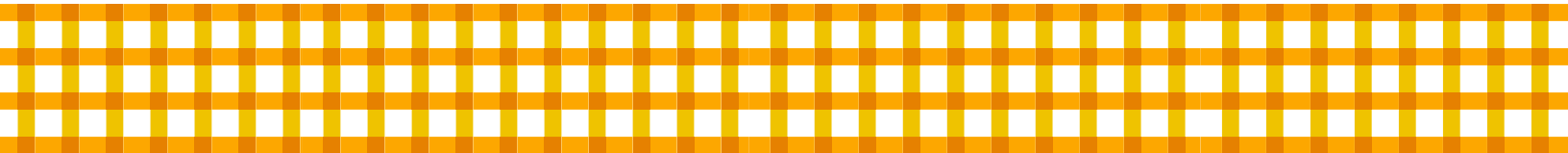
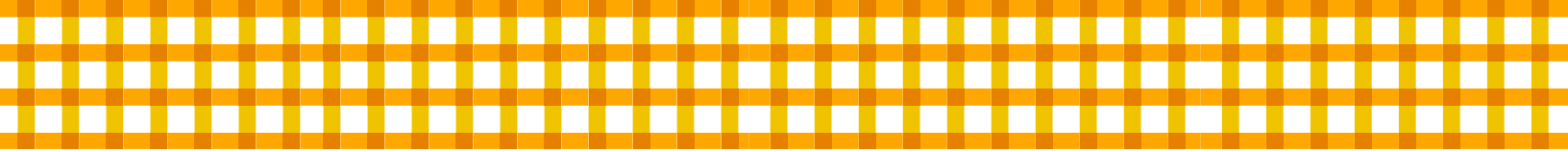
# Relatos y Sabores

*historias que se escuchan*



**Mariela Daneri**  
**Viviana Marchetti**  
(Compiladoras)

  
**UNR**  
EDITORIA



Arduino, Sofía

Relatos y sabores : historias que se escuchan / Sofía Arduino ; Avril Armas Acciarresi; Abril Astegiano ; compilación de Mariela Daneri ; Viviana Marchetti. - 1a ed. - Rosario : UNR Editora, 2021.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online  
ISBN 978-987-702-521-7

1. Cocina. 2. Relatos. I. Armas Acciarresi, Avril. II. Astegiano, Abril. III. Daneri, Mariela, comp. IV. Marchetti, Viviana, comp. V. Título.

CDD 641.509

### **Compiladoras:**

Lic. Mariela Daneri

Lic. Viviana Marchetti

### **Edición de textos:**

Cátedra Redacción I - Lic. en Comunicación Social (UNR)

### **Edición de audios:**

Cátedra Expresión Oral - Lic. en Comunicación Social (UNR)

### **Diseño y maquetación:**

Lic. Arianna Piccioni

Lic. Viviana Marchetti



# Prólogos

# Devenir relato

por Mariela Daneri

“Relatos y sabores” representa un entramado de voces e historias que intentan construir diálogos entre recuerdos y frases.

Urdimbres narrativas entre pasado y presente, entre letra y sonido.

Es un proyecto que pretende hilvanar una multiplicidad de recuerdos y sensaciones, que intenta crear cuentos con memoria, con aromas.

Patchword de inscripciones singulares y devenires subjetivantes.

Es una búsqueda con olfato agudo y delantal de cocina. Con cucharadas de sopa y ollas de polenta.

Una búsqueda de miradas amables que recuerdan la infancia, la escuela, los abuelos, las abuelas, los afectos... Las afectaciones.

Relatos para ser escuchados en la cocina, para leer cerca del horno o sentados a la mesa.

Semblanzas que recuperan experiencias frágiles, vivencias fútiles, inscripciones en los cuerpos.

“Relatos y Sabores” es una cartografía con aroma a niñez, con sabor a identidad hecha de café y tortas fritas.

Es un encuentro tibio entre tanto mate a solas y plato roto en aislamiento.

Una exploración sensible por los múltiples modos de transitar la academia, una manera de hacer de los corpus teóricos, corpus vivendis.

Es escribir para contar, para contarnos... para que nos escuchen.

Es una madeja hecha de dispositivos audibles que transmiten formas de existir, maneras de habitar los territorios vinculares.

Un intento de acoplar movimientos y laberintos de cuerpos pensantes.

Entre recuerdos y sabores, entre relatos y memorias... siempre el devenir está en el “entre”.

# Relato de un tejido

Por Viviana Marchetti

Mes de febrero 2021, ciudad pandémica. Buscando intersticios para sostener afectos, barbijo mediante. Una cerveza en un bar de Pellegrini, al aire libre. Mónica y yo. Charlas de hijos y nietos. Me recita un poema. Luego toma el teléfono y me dice *escuchá esto, un relato de mi nieto. Sí, aunque no lo creas está interesado en la lectura interpretativa. Lo que no he podido con mis hijos, surge en Tomás. Él vive en Francia, juega waterpolo profesional y le gusta escribir y contar. Un orgullo para mí*, me dice.

Mientras escucho el relato me emociono. Mónica es actriz y narradora. Trabaja en la Biblioteca Argentina donde coordina un grupo de voluntarios de lectura que leen en geriátricos y centros de rehabilitación. Están donde alguien quizás postrado o en soledad necesita una lectura que lo haga sentir vivo.

*¿Por qué no hacemos algo con esto Mónica, multiplicamos esta experiencia entre nietos y abuelos, con los estudiantes de la facu?, le digo, luego de escuchar el relato de su nieto. El COVID los alejó y este ejercicio sería un modo de acercarlos.*

La pandemia despertó las artes culinarias en muchos de nosotros: cocinamos pan, experimentamos nuevos sabores, nos adentramos a la cocina de otras culturas y encontramos momentos para disfrutarla desde el encierro.

Continuamos imaginando juntas y decimos *vamos con esto, recuperar un momento de sus vidas con sus afectos a partir de sabores, aromas, con eso que lo hace inolvidable. Se trata de escribir y luego leer con un ser querido: abuelo, una amiga, un hermano, alguien que elijan...*

Mónica se entusiasma con la idea y propone trabajar con el libro de Ana Pomar "Sabores de la memoria. Historias con recetas" en el que luego de cada relato hay una receta culinaria. Arianna propone tomar también "El primer trago de cerveza" un libro de Phillipe Delerm.

Por momentos viene a mi mente el libro que heredé de mi abuela, de Doña Petrona C. de Gandulfo, acompañado del recuerdo del olorcito a salsa, a una torta recién horneada en mi casa de la infancia donde vivía con mis abuelos paternos.

Luego de varios encuentros, en los que también se sumó Ximena con sus aportes, armamos una propuesta que Mariela aceptó gustosa.

Trabajamos con Sebastián, Ayelén, Federico y Mate, todos de la Secretaría de Cultura de la Muni. Dante firmó un convenio con la facu y empezamos a gestar este libro.

Nos reunimos con Gachi, Mauricio, intercambiamos whatsapps con Cecilia, docentes de Expresión Oral y Redacción 1, para que se sumen a la aventura de producir con los estudiantes textos y relatos.

Monica dictó una capacitación de lectura expresiva: "Del decir al sentir", orientada al equipo docente de Expresión Oral, que hoy está compartida en el canal de YouTube de la Biblioteca Argentina, para que los estudiantes, docentes y quienes quieran puedan escucharla.

La pandemia nos trajo la virtualidad 24/7 y llevó a que los textos de los estudiantes fueran escritos y grabados desde su casa, de forma muy artesanal con sus teléfonos celulares, algunos en sus pueblos con sus familiares, otros solos en pensiones o departamentos. Facilitó el contacto con los abuelos o seres queridos como se pudo, a la distancia, a partir de una actividad compartida, la lectura de un relato escrito por ellos y una receta leída por su afecto.

Las experiencias fueron infinitas, increíbles. Por eso decidimos plasmarlas en este ebook. Valía la pena compartirlas.

Rescato el trabajo de los docentes de las asignaturas mencionadas, que fue enorme; a los estudiantes por compartir relatos vívidos, íntimos que remiten a momentos donde el afecto se pone en juego y que nos evocan vivencias propias. Destaco la tarea de Nadia y Franco, becarios de Extensión, que se ocuparon de los diseños cuidados de flyers y de la edición de los videos de Mónica.

Y agradezco muy especialmente a Mónica por su trabajo desinteresado y amoroso, a Ari por ser incansable, entusiasta y presente, siempre; a Mariela por recibir cada propuesta con una sonrisa y un "metele nomás", embarcándose en mi/nuestra locura. A los equipos docentes muy trabajadores y comprometidos, al equipo de la Biblioteca Argentina y a la Secretaría de Cultura de la Muni por creer y apostar a esta idea que

surgió, cerveza mediante, una tardecita de verano.

Estas son las personas referidas en este relato. Aparecen en el orden que son mencionadas:

Mónica (Alfonso). Actriz y narradora rosarina. Ganadora del premio Estrella de Mar 1998.

Arianna (Piccioni), docente de la FCPolit e integrante del equipo de la Dirección de Accesibilidad y Convivencia de la Sec. de Extensión y Vinculación (FCPolit - UNR).

Ximena (Alfonso). Trabajadora Social. Hija de Mónica.

Mariela (Daneri) Secretaria de Extensión y Vinculación (FCPolit - UNR).

Gachy (Santone). Profesora de la Asignatura Expresión Oral de la Lic. en Comunicación Social (FCPolit - UNR)

Mauricio (Mayol). Profesor de la Asignatura Redacción 1 de la Lic. en Comunicación Social (FCPolit - UNR).

Cecilia (Reviglio). Profesora de la Asignatura Redacción 1 de la Lic. en Comunicación Social (FCPolit - UNR).

Sebastian (Bosch). Director general de museos y bibliotecas (Sec. de Cultura y Educación - Municipalidad de Rosario).

Ayelén (Romero). Mediadora de lecturas de la Biblioteca Argentina "Juan Álvarez" e integrante del equipo de gestión cultural.

Federico (Tinivella). Subdirector de la Biblioteca Argentina "Juan Álvarez" (Sec. de Cultura y Educación - Municipalidad de Rosario).

Mate (María Teresa Sullivan). Directora de proyectos y planificación cultural (Sec. de Cultura y Educación - Municipalidad de Rosario).

Dante (Taparelli). Secretario de Cultura y Educación (Municipalidad de Rosario).

Nadia (Timoszuk). Estudiante. Becaria de la Secretaría de Extensión y Vinculación (FCPolit - UNR).

Franco (Kozoriz). Estudiante. Becario de la Secretaría de Extensión y Vinculación (FCPolit - UNR).

# Del decir al sentir

Por Mónica Alfonso

Fue una frase, una idea esencial. El recuerdo de un libro querido. Fueron repetidas reuniones por las noches, en el mismo café y al aire libre.

Fue la alegría, por el encuentro de ideas debajo de los barbijos. Hubo mentes claras y entusiastas, despejando propósitos.


Entonces se conformó un despliegue de posibilidades, de personas a convocar, de participaciones institucionales.

Y así este trabajo en conjunto tomó cuerpo y armamos un punto de encuentro que dejó constancia de lo vivido, lo despertado, lo descubierto a lo largo del taller.

Disfrutamos de nuestro recuperado "Del decir al sentir".

Mi agradecimiento a Vivi Marchetti cuya inventiva diluyó mis inseguridades, a Ari Piccioni por su auténtico goce ante cada propuesta. Y a Ayelén por su siempre predisposición y amabilidad.

Cuando siento que el objetivo se cumplirá, persiste en mi el enamoramiento por las palabras y todo eso hace crecer mi certidumbre, de que es posible emocionar con las voces y que es maravilloso y variado el mundo de los relatos.



Mónica Alfonso es actriz rosarina y brindó una capacitación de lectura interpretativa dirigida a docentes y estudiantes de la cátedra Expresión Oral de la Licenciatura en Comunicación Social de la UNR.

"Del decir al sentir" se puede ver en el canal de YouTube de la Biblioteca Argentina "Dr. Juan Álvarez".



Relatos

# Más que arroz con leche

por Sofía Arduino

Seguramente era invierno, no recuerdo bien. Esto me remonta a cuando era chica, no tengo clara que edad tenía, seguramente entre 8 y 12 años.

Volvía una tarde más, de jugar con mis amigos de manzana, volvía contenta, cansada de tanto correr y andar jugando.

Mi mamá me esperaba en casa. Era un hogar muy humilde, para algunos, pobre. Pero para mí era todo lo que necesitaba, nunca me faltó nada ahí. Ella me decía cuando llegaba: "¿Vamos a merendar?". A veces, era mate cocido con galletitas, pero debo admitir que cuando mi mamá me decía que era arroz con leche, mi alegría era enorme. Otra vez, iba a comer ese arroz con leche que le sale solamente a mi mamá. Tan rico, dulce y avainillado. Me encantaba comer una taza de arroz con leche mientras miraba dibujitos animados en la televisión.

Escribo esto y me doy cuenta de que eso era suficiente para que yo estuviera feliz. Se me viene a la cabeza una frase bastante conocida que dice "La felicidad está en las pequeñas cosas de la vida". Me doy una pausa y pienso cuánta verdad hay en esa corta oración.

Una sola vez probé un arroz con leche que no había hecho mi mamá y me di cuenta de que nunca iba a encontrar uno como el que hacía ella. Tal es así que, a medida que fui creciendo, iba mirando cómo lo hacía y la "ayudaba". Estaba aprendiendo o apropiándome la receta, no lo sé.

Me fui haciendo adolescente, y mi mamá ya no tenía tantas ganas de hacerme arroz con leche tan seguido como yo quería, así que me tocó intentar hacerlo yo sola (con la vigilancia de ella, obviamente).

Sin miedo arranqué, puse en una cacerolita el azúcar, la vainilla y la leche. Cuando calentó, que ya se sentía ese olor tan particular que me abría el estómago, llegó la hora de poner el arroz.

Sólo quedaba esperar, para mí, en ese entonces, fue una eternidad. Pero al fin y al cabo se hizo, ¡ya estaba listo! Tenía que preparar las tazas y las cucharitas (siempre comíamos mi hermano y yo), mientras esperaba a

que se enfriase un poquito.

Estaba todo listo, nos sentamos, lo servimos y llegó el momento tan esperado. Lo probé y mi satisfacción fue enorme al darme cuenta de que el arroz con leche que había hecho era igual al de mi mamá.

Mucha gente dice: "¿Cómo vas a mezclar arroz, que es algo que se come salado, con leche y azúcar que es dulce? Eso debe ser un asco". Me planto y les digo: "No saben lo que se pierden". Ojalá algún día tengan el privilegio de probar uno como el que hace mi mamá, o al menos parecido.

## *Arroz con Leche*

### **Ingredientes**

1 taza de arroz

$\frac{3}{4}$  taza de azúcar

3 tazas de leche

Esencia de vainilla

### **Preparación**

Colocar en una cacerola la leche, hasta que esté caliente.

Agregar a la leche, el azúcar y la esencia de vainilla.

Cuando eso se disuelva, agregar el arroz. Es muy importante que en ese momento no dejes de revolver para que no se pegue.

Esperar a que esté listo, unos 25 minutos aproximadamente. Déjalo enfriar un poquito así no quema, ¡Que lo disfrutes!

# Recetas con historia

por Avril Armas Acciarresi

Cuando era chica, mi merienda preferida eran las galletitas, como es el caso de muchos niños que disfrutan de las comidas dulces. Mi mamá solía cocinar muy seguido galletitas de manteca, que acompañábamos con té o chocolatada, y que siempre estaban decoradas con chocolate.

Tenía aproximadamente cinco o seis años la primera vez que con mi hermana ayudamos a mi mamá a hacer esta receta, aunque ya habíamos visto cómo se hacía en varias ocasiones. Uno de mis primeros recuerdos es que ella nos dejaba poner los ingredientes en la mezcla y amasar. Usar las manos para cocinar siempre fue mi parte preferida, se sentía como un juego. Si bien estoy segura que con cinco años no podíamos contribuir mucho en la cocina, nos encantaba poder ayudar, sentíamos que ya éramos grandes.

Una vez que la masa estuvo preparada, la estiramos en la mesada con un palo de amasar y cortamos las galletitas. Estaba muy emocionada porque habíamos comprado un molde de corazón y otro que parecía un oso de peluche. Luego de muchos intentos y errores, pudimos llevarlas al horno.

Un olor dulce e intenso se empezaba a esparcir por toda la casa, y así es como sabíamos que nuestras galletitas estaban listas. No todas las formas que habíamos cortado con tanta paciencia habían quedado bien, una vez que la masa se hinchaba, dejaban de parecerse un poco a corazones y ositos.

Decorarlas fue una parte muy emocionante de todo este proceso. Habíamos comprado chocolate para derretir, dulce de leche y los confites llamados "rocklets", pero muchas veces solíamos utilizar cualquier cosa que encontráramos en nuestra cocina, como almendras o granas de colores. Intentamos, sin mucho éxito, hacer caritas felices con la decoración, sin embargo, quedaron muy coloridas, cosa que nos parecía lo más importante. Cuando llegó ese momento de la tarde, mi hermana y yo, estábamos cubiertas con harina y chocolate de pies a cabeza, pero fielmente convencidas de que acabábamos de cocinar las galletitas más ricas de todo el mundo.

Todos estos recuerdos vuelven a ser evocados cada vez que cocino galletitas

de manteca. Algo tan simple como un olor o un sabor puede traernos un sinfín de emociones e historias de nuestro pasado. Aun hoy, con dieciocho años, esta sigue siendo mi merienda favorita.

## *Galletitas de manteca*

### **Ingredientes**

200grs. de harina leudante  
100grs. de maicena  
3cdas. de azúcar impalpable  
150grs. de manteca  
2 yemas  
3 o 4cdas. de leche  
Chocolate para derretir (opcional)  
Dulce de leche (opcional)  
Rocklets (opcional)

### **Preparación**

Mezclar la harina con la maicena, colocar sobre la mesa en forma de corona, poner en el centro la manteca blanda, el azúcar impalpable y las yemas; tomar los ingredientes del centro y formar una crema. Luego unir poco a poco la harina mezclando con la leche, hasta obtener un bollo de masa suave.

Estirar sobre la mesa enharinada y cortar utilizando un cortante para galletitas. Acomodar las galletitas en una placa para horno previamente enmantecada y enharinada, y cocinar en horno moderado hasta que estén doradas. Retirar y dejar enfriar.

La decoración depende del gusto personal, recomiendo utilizar chocolate, dulce de leche o rocklets.

# Los ñoquis “a ojo” de la Tata

por Astegiano Abril

Las doce del mediodía irradiaban partículas de felicidad los domingos que la Tata cocinaba ñoquis. La mesa de la cocina colmada de pequeños trozos de masa, y el olor de una salsa que cada diez minutos se veía intervenida por una porción de pan, conformaban el panorama de lo que para la familia era todo un acontecimiento.

Las carcajadas de la Tata se escuchaban desde la entrada de aquella casa de patio grande. Al escucharlas, sabíamos que iba a ser un lindo día.

La preparación de la comida era un folclore. Al terminar de cortar cada ñoqui, los tapaba con un repasador de cocina esperando a que hirviera el agua. Nunca supimos por qué lo hacía pero hay dos hipótesis: 1) para evitar que se acercasen las moscas; 2) para cuidarlos de posibles accidentes (en una familia suficientemente alborotada).

Si de ñoquis se trataba, los estómagos comenzaban a sonar con ligereza y la espera se hacía larga mientras jugábamos en el patio con mi hermano, aunque debo decir que eran tantas las flores y arbustos, que para dos niños era casi imposible aburrirse en aquella casa.

Recuerdo entrar luego de varios minutos de juegos y risas, para preguntar en cuánto tiempo aproximado estaría listo el almuerzo. Al llegar a la cocina presencié una cómica conversación entre mi madre y mi abuela:

— Ma, me tenés que dar la receta. Se los quiero cocinar algún día a los chicos — refiriéndose a mi papá, a mi hermano y a mí.

— ¡Pero sí, hija! Si es una pavada. Mirá, yo te explico: Tenés que poner a hervir una papa por persona, cuando estén listas las colás y las pisas. Una vez pisadas, le agregas los huevos, los condimentos y la harina. Despu...

— Pero esperá, ¿cuánto de harina?

— No sé, ¡a ojo, nena! Se la vas incorporando de a poquito hasta que te quede una masa. Después los cortás y cuando hierve el agua, los echás ¡Y listo!

- ¿Cuántos minutos los dejás en el agua, aproximadamente?
- También a ojo, los tenés que ir controlando.

La receta "a ojo" de mi abuela y su particular modo de explicar el procedimiento acabaron con un intento fallido por parte de mi madre que, hasta el día de hoy, se pregunta las medidas exactas de la expresión "a ojo".

"A comeeeeer", se escuchaba, y nadie demoraba un minuto de más en sentarse a la mesa. Sonaban aplausos y agradecimientos. Los ñoquis estaban deliciosos, y para la familia, un acontecimiento.

El Tato contaba chistes (si, los apodos de mis abuelos maternos son Tato y Tata, culpenlo a mi hermano) y se reía a carcajadas de lo que él mismo decía. La Tata se servía un vaso de vino y exclamaba "Chin Chin" seguido del brindis familiar. Mi papá, hombre de pocas palabras, escuchaba atentamente y de vez en cuando soltaba una sonrisa acogedora. Mi mamá, con su carcajada, acompañaba la alegría del almuerzo y mi hermano y yo, felices de comer los ñoquis de la Tata, disfrutábamos el encuentro.

Ese día repetí dos veces, Para una niña de siete años, tres platos era una exageración, pero les puedo asegurar que valió la pena.

Hoy, domingo (como de costumbre), once años después de aquel mediodía familiar, me encuentro con las manos en la masa decidida a preparar los ñoquis que tantas anécdotas nos dejaron. Tarea nada fácil ya que tengo que desarrollar el sentido de la vista, para que los ñoquis "a ojo" de mi abuela salgan a la perfección. Pero, aunque me gustaría que ella esté acá conmigo guiándome, sé que valdrá la pena, porque la felicidad está en las pequeñas cosas, como comer los ñoquis de la Tata.

# La zapatería

por Solana Balaz

El nono Carlos era zapatero. Tenía el pelo blanco y los ojos azules (envidia de todos en la familia, porque nadie los heredó) y siempre decíamos que era igual al viejito de la película Up. Vivía en una cortada, con mi abuela, y siempre que llegábamos a su casa, nos esperaba afuera, sentado en una silla. Todos los años, apenas llegaba marzo, mis hermanas y yo le llevábamos nuestros zapatos del colegio para acondicionarlos. Todos en mi familia hacíamos lo mismo.

El nono Carlos era zapatero desde los 13 años, así que sabía manejar las máquinas perfectamente. Además de arreglarnos los zapatos a nosotros, lo hacía con todo el barrio Azcuénaga, como también lo hizo su papá, mi bisabuelo.

Yo amaba entrar a la zapatería y toquetear todo. Para mí, era toda una fábrica, aunque era solo una pequeña habitación. La persiana siempre estaba abierta, y cada hora llegaba un vecino con otro par de zapatos. Yo jugaba y el nono Carlos trabajaba.

Apenas entraba al lugar, sentía un aroma distinto, una mezcla entre cuero, pegamento, betún. También al café, que se enfriaba en la mesa y que íbamos tomando entre par y par de zapatos arreglados. Además, el piso era de madera y crujía mientras caminaba. Sin embargo, mucho no se escuchaba, porque había una radio prendida, en la que se reproducían tangos en todo momento.

El nono Carlos, además de ser zapatero, sabía tocar el piano. No llegó a enseñarme, pero me regaló libros con partituras para que algún día aprendiera. Es algo que tengo pendiente.

Hace mucho tiempo que no entro a la zapatería, y hace unos meses que no veo al zapatero. Se siente su ausencia, aunque sé que siempre está. Extraño esa mezcla de aromas. Era única. Por más que dejó de ser un lugar de trabajo, todo sigue en su lugar.

Su aroma, tan característico, me lleva a esas largas tardes de betún, zapatos y felicidad.

# Viviendo con poco, pero disfrutando mucho

Por Ángeles Barraza

Cada mañana, haciendo buñuelos para el desayuno de mis hermanas antes de que vayan a sus clases. Ese es uno de los primeros recuerdos que tengo de mi madre, y a pesar de que a mí no me gustan, tengo el aroma grabado en mi memoria como uno de los más preciados.

En una época donde en mi familia no sobraba dinero, ni lujos, mis padres, o para ser más específica, mi madre, siempre buscó la manera de hacer que no sintiéramos ningún tipo de carencia.

En todo momento, estaba muy atenta a cada detalle de lo que necesitáramos, desde las colitas con las que nos adornaba los peinados, hasta la ropa de las muñecas, con las que me entretenía mientras ella cosía la ropa y miraba novelas. Una de esas tantas tardes, mientras ella tejía un suéter para una de mis hermanas, Mirta, la mejor amiga de mi madre y madrina de su segunda hija, llegó apurada y con la emoción de buscarla, para contarle la novedad de que ese mismo día era la inauguración de un nuevo almacén mayorista.

En ese lugar, al parecer, toda la mercadería se encontraba, sorprendentemente, a mitad de precio, comparado a otros negocios, y si iban ese mismo día, incluso, les regalarían un paquete de premezcla para ñoquis.

Contenta por la noticia, mi madre, sin pensar mucho en el horario, o incluso en el clima, —cabe destacar era un atardecer gris, muy lluvioso y con una temperatura bastante baja—, me cambió rápido, sin reparar en si esas prendas eran adecuadas para tal clima, y salieron apresuradas en sus viejas motos, y con la esperanza de llegar a tiempo, ya que el lugar cerraba a las ocho de la noche y ya estábamos cerca de ese horario.

El sonido ahogado de aquellas motos desgastadas por el tiempo, aseguraban

que posiblemente, ese fuera uno de sus últimos viajes. Sin embargo, tras un par de intentos de arranque, logramos salir hacia aquel lugar.

A mitad de camino, en uno de los tantos semáforos, mientras esperábamos a que se nos permitiera avanzar, se escuchó un sonido mucho más ahogado que los anteriores. La moto que le pertenecía a Mirta había decidido dejar de funcionar. No había manera de hacer que arrancara nuevamente. Desesperadas por el horario que seguía corriendo y porque una tormenta se avecinaba, mi madre se dispuso a ayudarla, intentando empujarla, pero parecía que simplemente el motor, ya no quería volver a prender.

Después de unos largos minutos de intentos fallidos, resignadas a no llegar a tiempo, ya que faltaba más de medio camino, y había muy poca gente en las calles, decidieron regresar caminando a casa, haciéndose compañía mientras charlaban sobre cómo había ido el día de cada una. Ya habría tiempo para volver otro día.

Tras unas pocas cuadras de regreso, la tormenta comenzó. Teníamos frío, ya que habíamos salido con la ropa inadecuada, y ellas estaban cansadas por acarrear aquellos automóviles de regreso.

Para cerrar ese día de mala suerte para ambas, un auto apurado por la tormenta y las salpicó completamente, llenándolas de barro y agua. Estaban empapadas y de mal humor, no podían creer que todo eso les estuviera pasando solo por intentar obtener un paquete de premezcla gratis. No sólo no habían podido llegar al negocio, sino que habían perdido su tiempo en intentar llegar. Sin embargo, al mirarse la una a la otra en ese estado, con esas caras de decepción y manchadas de barro, pareciendo que habían jugado una pequeña guerra entre ellas, empezaron a carcajearse mientras se decían bromas y caminaban las pocas cuadras que les faltaban para volver a casa.

Al llegar, lo primero que hicimos fue bañarnos y sentarnos, bien abrigadas, lo más cerca posible de la calefacción, mientras mi madre preparaba un guiso de lentejas, que aunque por aquel tiempo no me gustaba tanto, en ese momento se convirtió en nuestro plato favorito.

## Buñuelos

### Ingredientes

3 cucharadas grandes de azúcar

2 huevos

La ralladura de 1 limón

150 ml de leche o soda.

¼ kg de harina leudante.

Aceite para freír.

Pasas de uvas o banana (opcional).

### Preparación

Primero vamos a mezclar los 2 huevos, con las 3 cucharadas de azúcar, el ¼ de harina y los 150 ml de soda o leche. Una vez terminado vamos a agregar la ralladura de limón y continuaremos mezclando, hasta tener todo integrado.

Luego con el aceite previamente precalentado a término medio, vamos a ir metiendo porciones de masa con la ayuda de una cuchara en tandas pequeñas, hasta que se doren.

Intentar que el aceite tape los buñuelos, o que floten en el mismo.

Una vez estén dorados podemos dejarlos en una fuente (o plato) con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

## Ñoquis

### Ingredientes

1kg de papas

Sal y aceite para cocina (o leche) a gusto

¼ de harina

## **Preparación**

Para hacer los ñoquis, vamos a necesitar primero hacer puré con las papas. Una vez tengamos el puré condimentado a gusto y tibio, iremos amasando el mismo y añadiendo la harina, hasta que se forme una masa homogénea.

Luego vamos a fomar con la masa, rollitos de 2 centímetros de grosor, aproximadamente, y darles la forma clásica con un tenedor o marcador de ñoquis.

Después vamos a cocinarlos en agua hirviendo y sal a gusto, hasta que los ñoquis suban a la superficie.

Por último, los retiramos con una espumadera y los servimos solos o con la salsa que se desee.

## *Salsa roja casera*

### **Ingredientes**

1 cebolla picada

½ pimiento (opcional)

¼ de pulpa picada (o ½ kg según cuántas porciones se quieran) (opcional)

Provenzal, orégano y sal a gusto

Pimienta a gusto (opcional)

1 puré de tomate

1 caldito de verdura (opcional)

Aceite para cocina que prefieran.

### **Preparación**

Para hacer la salsa casera vamos a picar la cebolla y el pimiento, y los cocinamos en una olla con un chorrillo de aceite, hasta que la cebolla quede transparente.

Luego le agregaremos el provenzal, el orégano y la sal a gusto, junto con la carne. Una vez que esté cocinada la misma, añadiremos el puré de tomate y el caldito de verdura hasta que hierva bien (agregando agua de ser necesario), e integre todo durante unos 10 minutos aproximadamente. Para finalizar, si se quiere, agregar un poco de pimienta a gusto.

## *Guiso de lentejas*

### **Ingredientes**

Lentejas (cantidad a gusto)

2 chorizos colorados o/y carne de preferencia (opcional)

### **Preparación**

El guiso de lentejas se hace así: comenzamos hirviendo las lentejas en una olla cubriéndolas con agua, hasta que las mismas queden blandas. Ir agregando agua a medida que se necesite, haciendo que las lentejas siempre queden cubiertas.

Y luego en una olla o cacerola aparte, haremos la salsa roja casera explicada previamente, junto con los chorizos y/o carne, cocinando todo junto.

Una vez hayamos terminado todo, mezclamos la salsa con las lentejas y dejamos la mezcla a fuego mínimo por 5 minutos.

# Los domingos en la casa de la abuela Norma

por Fiorella Bello

La casa de mi abuela Norma queda en Arribeños, a 38 kilómetros de donde vivo. Aun así, cada domingo nos reuníamos todos a comer su especialidad: fideos con tuco. En mi recuerdo, el viaje es interminable. Por las ventanas del auto solo se puede ver metros y metros de campo. Al llegar, corro hacia mis primos, que juegan en el patio, mientras que mis tías ayudan con los preparativos. La casa huele a comida, como siempre. Huele a hogar.

Con el amor y la delicadeza que siempre la caracterizó, mi abuela amasa los fideos sobre la mesada de la cocina. En la vereda, toda mi familia comparte unos mates para aliviar la espera. Hay risas y abrazos en cantidad.

Mi abuela me cuenta anécdotas del siglo pasado mientras dejamos descansar la masa y comemos galletitas. Siempre fuimos muy compinches y, de esta manera, obtuve el puesto de mano derecha. A la par que cuento los huevos que lleva la masa, la abuela Norma decide confiarme el secreto de su masa, replicando así el momento en el que su abuela Alcira se lo confió a ella.

Por esos años, mi abuela aún cortaba los fideos con cuchillo, uno por uno, con una paciencia envidiable. El agua rompe el hervor y mis primos se encargan de poner los fideos. El tuco se hace en el momento, mi abuela defendía fuertemente su pensamiento de que la comida freezada no es comida. A veces me gustaría volver y responderle que, independientemente de cuándo se haga la comida, solo es buena si se hace con amor.

A las 12 en punto, todos estamos sentados en la mesa. Mis tías reparten las fuentes de fideos y mis tíos, por detrás, las de tuco. El silencio es interrumpido por gritos que reclaman ser los primeros en servirse y

por aplausos y halagos para la cocinera. Mi abuela se emociona pero, inevitablemente, peca de humilde manifestando que “no fue nada”. Acto seguido, se sienta en su lugar de siempre e ingiere el primer bocado, al mismo tiempo que acaricia a su perra, Luna.

Nos vuelve a invadir el silencio.

A los 30 minutos, no queda rastro de lo que tanto tiempo llevó cocinar.

La sobremesa se extiende durante toda la tarde. Empezamos por el postre, luego las tortas y, por último, el café. La comida se termina, pero los temas de conversación no.

Cuando el sol se empieza a esconder, cada uno emprende regreso a su casa y comienza la espera para el próximo domingo.

Los años pasaron, pero la costumbre no. A pesar de que mi abuela ya no tiene la misma vitalidad, el espíritu familiar jamás se perdió. Norma ya no amasa sus fideos, pero todavía me cuenta historias mientras comemos galletitas. La casa de mi abuela aún huele a hogar y nunca dejó de ser el lugar al que todos acudimos cuando necesitamos un instante de paz.

## *Fideos*

### **Ingredientes (se calculan por persona)**

1 huevo

100 gr de harina 0000 (también se puede usar 000)

1 cda de aceite de oliva (opcional)

Una pizca de sal (opcional)

### **Preparación**

Poner la harina y la sal en un bol, integrar y hacer un hueco en el medio. Agregar el huevo y el aceite. Batir un poco con una cuchara o tenedor y unir en una masa. Una vez que se haya integrado todo muy bien, amasar unos 15 o 20 minutos y dejar descansar por media hora.

En este paso hay que estirar la masa: ya sea con máquina de pastas o con un palo de amasar el proceso es el mismo. Hay que estirar la masa, doblarla y volverla a estirar. Una y otra vez hasta que quede del grosor que estamos buscando. Si es con la máquina hay que ir bajando un número cada vez, si es con el palote hay que amasar con más fuerza.

Se debe cortar en la forma que se prefiera, se espolvorea con harina y se deja orear unos 30 minutos.

## *Tuco*

### **Ingredientes**

3 dientes de ajo

2 cebollas medianas

1/2 pimiento morrón

1 trocito de zanahoria

1 lata de puré de tomates

1 lata de tomates cubeteados o enteros

Caldo de verduras (opcional)

Sal

Pimienta

Condimentos a gusto: pimentón, ají molido, orégano, tomillo, laurel...

Un chorrito de vino (opcional)

### **Preparación**

Picar la cebolla, el pimiento morrón y el ajo en cuadraditos pequeños y saltear en una olla con un chorrito de aceite de oliva.

Una vez que la cebolla esté transparente agregar el tomate cubeteado y la salsa de tomate. Condimentar. Cocinar unos minutos y agregarle el pedacito de zanahoria, esto le quitará la acidez al tomate.

De ser necesario agregarle un poco de caldo. Tapar y dejar cocinando a fuego lento. Hervirlo un buen rato (por ejemplo 1 hora) y quedará mucho mejor. Una vez cocido dejar reposar para que tome mejor gusto.

# El mapa político de Tayikistán

por Martina Bocca

Eran las 6:45 de la mañana cuando comenzaba a sonar estremecedoramente esa odiosa flor roja plástica con agujas que hacían temblar la mesita de luz. Un manotazo, dos manotazos, tres (lejos de llegar a la fina perilla para detenerla) acababan con el ruido, el reloj cayendo y las baterías rodando por el suelo.

Con este hecho, por fin, casi obligadamente, empezaban a despegar las lagañosas pestañas y el primer rayito de luz que atravesaba la hendidura de la persiana, me mostraba el uniforme del colegio esperándome sentado muy formalmente en la silla del escritorio.

Poco a poco, me iba despidiendo del perfume de las sábanas y con todo el esfuerzo que eso implicaba, sacaba primero un pie descalzo, después el otro (este venía con media) ¿será que el par se perdió durante la noche? Otra excusa para sumergirme en las cobijas.

Tropezar con el reloj, con las pilas, la ropa del día anterior, las zapatillas y los juguetes hasta alcanzar el bendito interruptor de la luz para empezar el día de una vez por todas. Allí, bajo el marco de la puerta, sin conocerlo, tenía mi primer contacto con él.

Prendida a la baranda bajaba escalón por escalón (todavía con los ojos entreabiertos y la mitad de la conciencia en la cama), arrastraba los cordones desatados hasta la silla. Brazos cruzados sobre la mesa, en función de almohada haciendo tiempo para la llegada de la taza (la famosa taza) que por épocas venía fría o caliente, por épocas venía con chocolate, con café, o con té, pero siempre, inevitablemente, aunque no me enterase, venía con él.

Mientras el conductor del noticiero me recordaba la hora, yo, sin sentir presión alguna, me untaba las tostadas, zambullía las galletitas, les sacaba el relleno, lo saboreaba por separado. De repente, para despertarme de un sopapo y arruinar toda mi tranquilidad, como si no hubiese tenido tiempo de pensarlo antes, me acordaba de la cartulina plateada tamaño guitarra que había pedido la seño de Dibujo, el mapa

político de Tayikistán que había pedido la de Geografía y el frasquito de mermelada con la germinación de semillas que había pedido la de Naturales, cosas que pretendía y de alguna forma conseguía, en los quince minutos que me quedaban para ir de casa al colegio.

Entre tanto, él no dejaba de hacerse presente. Llegaba al colegio, abría mi mochila y emanaba desfachatadamente por todo el salón, pero yo no tenía manera de darme cuenta.

Escribo esto porque hoy me atrevo a decir que finalmente lo conocí. Aquel que sentía en la puerta de mi habitación, durante el desayuno, en el camino al colegio, cuando abría la mochila, aquel que saboreaba, que olía. Aquel que en aquel momento desconocía, es hoy todo lo que recuerdo de esas épocas.

Él, el sabor y el aroma, llamémoslo, "de la mañana", que no existe como tal, que es producto de mi memoria, que puede tener forma de tostada quemada, de chocolate caliente o de cartulina plateada tamaño guitarra, mantiene viva a esa niña de primaria, que lo odiaba, lo odiaba por despertarla tan temprano, pero que ahora, ya desde lejos, lo aprecia y con mucha ternura.

# Cuisinier nommé

por Ángeles Bruditti

Me gusta decir que soy la que más cocina en casa. Me pone muy nerviosa cocinarle a alguien más, porque para gustos, los colores. Me gusta cocinar porque mi abuelo disfrutaba hacerlo y yo disfrutaba mirarlo mientras lo hacía. Su comida era sagrada. Ibas ligero para poder comer hasta empacharte.

La primera vez en mi vida que cociné (o que, por lo menos, lo intenté), lo hicimos juntos, después de un rato de insistencias de mi parte. Una vez rendido, me dijo que prestara atención, así cuando él fuera "todavía más viejo" invertiríamos los roles. Luego, pusimos manos a la obra.

De un momento a otro, la cocina era una explosión de colores. Pimientos por acá, cebollas por allá, botellas con puré de tomate, el especiero al lado, paquetes con salchichas, y un frasquito de polenta como protagonista en la mesada.

Lloramos cortando la cebolla. Estoy segura de que algo de pimiento fue a la sartén con un poquito de mi sangre. Pusimos el fuego de la hornalla muy fuerte y la casa se inundó de un olor maravilloso. Me enseñó qué hacer para que la polenta no quedara como un "masacote": partes iguales de leche y agua, una parte de polenta agregada en "forma de lluvia" sin dejar de revolver, para evitar grumos. Sobre el final, y a pocos minutos de servir, unos pequeños trozos de queso cremoso, distribuido con movimientos envolventes.

Quedó buenísima, con la textura perfecta. Lo suficientemente sólida para ser considerada comida, pero suave como la sémola con leche que se les da a los bebés. Líquida, pero en el punto ideal para no pasar por una sopa, la salsa estaba en el punto justo, y los colores combinaban perfectamente. Era un espectáculo, como todo lo que él hacía en la cocina.

Desde ese día, la polenta con salsa se volvió su plato estrella y también mi predilecto durante mucho tiempo. Quizás porque el simple hecho de llegar de la escuela los días de mucho frío, ver desde afuera los vidrios chorreando por el vapor de las ollas, abrir la puerta y sentir esa oleada de

aromas ya me ponía de buen humor.

Sin embargo, hace bastante que no la disfruto como antes. Me di cuenta de que mi favoritismo por el plato no tenía que ver con la receta en sí, sino con el cocinero. Y aunque mamá, la abuela, o algunos de los tíos puedan hacer todo a la perfección, no es lo mismo. El plato estrella voló junto a su mejor Chef.

# Los sabores y aromas de la cebolla también son parte de mi historia

por Paula Edith Cáceres

Cebolla. Sí, cebolla. De todos los alimentos y preparaciones existentes elijo contarles cómo esta hortaliza es parte de mi infancia, de mi historia y de mis más hermosos recuerdos. Desde antes de mi nacimiento, mi mamá incorporó la cebolla a sus recetas gracias a mi padre, a quien le encanta. Incluso, le gusta cruda como agregada en ensaladas o en el chimichurri. Gusto extraño que me heredó .

Desde mi punto de vista, esta verdura tiene mala reputación por el sabor y los aromas fuertes que la caracterizan. Se la acusa de ocasionar toda clase de males: mal aliento que produce vergüenza en los peores momentos; tornar una receta en un melodrama, al hacer romper en llanto a cualquiera que decida cortarla o picarla; incluso se la asocia a aromas corporales feos y de tantas otras cuestiones, que, si la cebolla fuese una persona, ya estaría tras las rejas. No hay que ser prejuicioso, esta verdura es mucho más noble de lo que aparenta, además de ser muy buena para la salud por su contenido rico en azúcares naturales, vitaminas A, B6, C y E, minerales como el sodio, potasio, hierro, fibra y de muchas otras propiedades.

La cebolla caramelizada que prepara mi mamá acompaña toda clase de recetas como carnes braseadas, verduras a la plancha o salteadas, revueltos, tortillas e incluso pizza, formando parte de una salsa de cebolla sin igual. Su aroma es incomparable y su sabor es tan delicioso, que en mi familia degustamos esta preparación con tan solo un poco de pan. A mi mamá no le importa que la cebolla la haga llorar. Dedicar todo su tiempo para hacer delgadísimas tiras para que la cocción sea perfecta. Le agrega

condimentos, la revuelve con suavidad y espera junto a la sartén, como guardia real a su reina, hasta el punto perfecto. No recuerdo la edad en la que probé por primera vez la cebolla caramelizada. Me acompaña desde que tengo memoria. Me hizo amar las verduras y los condimentos.

Sin embargo, si no se prepara bien, su sabor puede tornarse desagradable. Mis padres siempre cuentan una anécdota muy graciosa: cuando ellos eran novios y tenían muy poco dinero, fueron a comer un choripán a un food track, o como le decimos en "criollo", un carrito de comidas. En aquel lugar, el cocinero ofreció agregarle a sus comidas una salsa de cebolla. Ambos pensaron que era una salsa con todas las letras, pero resultó ser todo lo contrario. El cocinero colocó arriba del choripán una desagradable pila incomible de cebolla cruda machacada que incluso parecía en mal estado.

Cuando tenía alrededor de ocho años descubrí un nuevo sabor exótico gracias a una pediatra. Mi hermana y yo somos asmáticas y no hay muchos medicamentos que niñas y niños puedan consumir con frecuencia sin que produzca algún efecto secundario. Por lo tanto, la pediatra nos indicó una receta de un jarabe casero para aliviar los síntomas. Simplemente hay que cortar una cebolla en trozos medianos, agregar cuatro cucharadas abundantes de azúcar blanca y dejarla reposar en el frío, por algunas horas, hasta que la cebolla suelte su jugo. La cebolla es un antibiótico natural que hace muy bien al aparato respiratorio de forma realmente efectiva. Al principio pensaba que ese jarabe sería totalmente asqueroso, pero su sabor me sorprendió. Su aroma es el de la cebolla cruda con un poco de dulzura y en comparación a cualquier jarabe es el más rico de todos.

Uno de mis más hermosos recuerdos sucedió a nivel internacional. Para festejar mis 15 años viajé con unas amigas de la familia a la ciudad de Florianópolis, en Brasil. Fue un viaje de aventura. Nos alojamos en un departamento y preparábamos la comida todos los días. Hasta que un día nos quedamos sin provisiones: sólo nos quedaban cinco paquetes de yerba mate (que llevamos por precaución como toda turista argentina), dos berenjenas, harina y algunos condimentos que había llevado desde Rosario. Fuimos al supermercado sin mucho presupuesto y sin saber qué comprar para acompañar a las berenjenas. Entonces, recordé la cebolla caramelizada que prepara mi mamá y que mis amigas nunca habían probado. Entre otras cosas, compramos cebollas y condimentos y, a través de audios de WhatsApp, me comuniqué con mi madre, quien me dio todas las instrucciones para cocinar la "famosa" cebolla caramelizada. ¡Me salió

bastante bien! Al principio mis amigas miraban con recelo la preparación, pero luego de probarla, se enamoraron de la receta al igual que yo. En la actualidad varias de ellas la siguen preparando para acompañar sus comidas.

Con el paso del tiempo, la cebolla se transformó en uno de los ingredientes principales de la cocina familiar. Cada día aprendo más y más recetas de toda clase gracias a mi madre quien, obviamente, prepara las más exquisitas comidas de todo el mundo. La cebolla con todo su sabor es parte de mi historia y ahora también puede ser parte de la de ustedes. ¿Se animan a incorporarla en sus recetas?

Esta receta la pueden comer como quieran: como un topping o aderezo, sobre una bruschetta o tostada, en un sándwich, acompañando a distintos cortes de carnes, arroz, pastas o simplemente a cucharadas.

## *Cebolla Caramelizada*

### **Ingredientes**

Cebolla.

Aceite de oliva o girasol.

Sal.

Azúcar blanca.

Condimento para pizza.

Orégano.

Ají triturado.

Agua hervida (opcional)

### **Procedimiento**

Cortar la o las cebollas en pluma finamente.

Poner una sartén a calentar al fuego.

Cuando la sartén esté caliente, echar un chorro de aceite de oliva de girasol en el centro.

Echar toda la cebolla en el centro del aceite de oliva o de girasol y con una espátula o cucharón se remueve para evitar que se pegue.

Una vez que la cebolla se pone transparente, agregar un poco de azúcar y un poco de sal. Revolver hasta que se disuelva.

Una vez disuelta la sal y el azúcar añadir, a gusto, todos los condimentos: condimento para pizza, orégano y ají en polvo. Integrar todos los ingredientes.

Si notás que a la preparación le falta líquido, echar un chorrito de agua hervida para que recupere su humedad.

Remover la preparación para evitar que se pegue a la sartén hasta que las cebollas, que tenían un color pálido y transparente, tomen un color dorado como el caramelo.

Una vez que la preparación adopte ese color a caramelo y que su textura sea blanda, ya está lista para consumir.

# En una sola taza de café

Por Francisca Cava

Empieza en la mesa naranja que aún se encuentra en la cocina de mi abuela y mi abuelo. No sé exactamente qué edad tenía en ese entonces (supongamos que diez años), pero recuerdo al "abu", callado como de costumbre, y a su lágrima en la taza rayada. Fue mi primer encuentro consciente con el café.

Mi abuelo es, en muchos aspectos, un misterio: habla pocas palabras y no mucho se sabe de él. Sin embargo, conocer la parte que muestra es más que suficiente para que la gente lo quiera, y mucho. Cada vez que habla, hace público un cúmulo de pensamientos sabios, ideas que con mi familia hacemos fuerza por contener en nuestra frágil memoria. Me intriga saber qué está pasando en su interior cuando no dice nada, pero también me da la sensación de que si le pregunto, quizás, puedo arruinar la magia del misterio que lo envuelve.

Esa tarde tranquila en el pueblo, Edu disfrutaba su lágrima en silencio, mirando un punto fijo, regalándole toda su atención a los granos molidos mezclados con leche tibia y edulcorante. Me acerqué con curiosidad y, sobre todo, con ganas de sacarle un tema de conversación. Le pregunté qué tomaba y me convidó un poco del elixir mientras me explicaba, con su voz dulce y sus palabras estudiadas, qué era y cómo se llamaba la bebida. Sin darme cuenta decidí entonces: "La lágrima y yo vamos a tener una historia". Es la versión del café que, desde ese momento, elijo una y otra vez.

Creo que nunca vi al abuelo tomar café sólo, y es probable que a mí tampoco me vean hacerlo.

\*\*\*

Pasaron varios años desde que la máquina de café llegó a casa y desde que cápsulas efímeras de colores visitan la pequeña repisa de la cocina. La "Nespresso" es de mi papá, y es él quien más la usa.

Hugo está profundamente enamorado de cocinar y de su cocina. La

habitación de paredes amarillas es su lugar de la casa, y una vez me dijo que en ella se siente contenido. Sé que su momento favorito del día es la mañana, y estoy casi segura de que su preferencia se respalda en una simple razón: estar ahí, desayunar y hundir facturas en su café.

Papá y yo tenemos el amor por las mañanas en común. Cada cual con su taza, cada vez que se dan las condiciones para el encuentro, nos miramos y nos sentamos a disfrutar de nuestras respectivas bebidas. Muy pocas veces desayunamos en silencio, en general el ritual se acompaña con la radio y/o nuestras voces. Si tenemos mucha suerte pasa lo que siempre estamos esperando: escuchamos la lluvia, nuestro sonido favorito.

La máquina de café y yo recién nos dimos el primer abrazo el año pasado. No la usaba porque no me gusta el café negro, pero en algún momento del 2020 caí en la cuenta de que también puedo mezclar ese encapsulado con leche y azúcar. Para ser sincera, ni siquiera así el café de la Nespresso me gusta tanto como el "Dolca" batido con el que hago mi lágrima. Lo extraño es que, de vez en cuando, algo me impulsa a prender la máquina de todas maneras. Bastante seguido me encuentro eligiendo una cápsula de color claro (que equivale a un sabor suave), llenando de agua la Nespresso y esperando. Le agrego posteriormente los ingredientes que le faltan y cada vez que pruebo, reafirmo que sigue sin convencerme del todo.

No sé bien qué provoca mi accionar, pero tengo una teoría: sentir el perfume del café mientras se hace, poder mirar el agua transformada en espuma llenando despacio el vacío y, sobre todo, usar la máquina de mi papá, son tres cosas que mi bebida favorita no me puede ofrecer.

\*\*\*

Era uno de los primeros pedidos que nos hacían. Con Reni, mi hermana, tenemos un mini-emprendimiento de stickers que administramos juntas. El día que teníamos que entregarle nuestros productos a un tal "Gero", hice, además, un amigo y una amiga. Creo que se me va a hacer imposible olvidar el momento en el que llegaron.

Reni y yo habíamos estado esperando varios minutos en la puerta del Shopping del Siglo, el punto de encuentro que habíamos dispuesto. Gero llegó tarde (tiempo después me di cuenta de que iba a ser así siempre) y tenía un ramo de flores amarillas. No sabía que lo estaba acompañando su novia y de hecho no vi a Pettit hasta después de preguntarle a Gero, en forma de chiste, si las flores eran para mí.

Eran la pareja más linda del mundo. Gero era el más simpático de los seres y Pettit era el mismísimo sol, y de esto nos dimos cuenta en unos sólidos dos minutos. Notabas que se querían desde cualquier lugar del mundo. Les dimos el pedido, charlamos de un par de cosas y después se fueron en bici, contra el atardecer y con sus flores amarillas, y seguro llegaron tarde a donde sea que estuvieran yendo. A Reni y a mí nos quedó una felicidad transmitida rebotante, en el camino de vuelta sólo hablamos de ella y él y de su amor que no conocíamos pero que sabíamos que estaba ahí.

Quedé tan compenetrada por el encuentro que no iba permitir que la relación quedara en esa entrega de un pedido. Me hice amiga de Pettit, nos juntamos una vez, hablamos por horas y planeamos una cita doble: su novio y ella, mi novio y yo. Los sentimientos nacían casi de la nada.

El proyecto resultó en una cena romántica en el deck de mi patio. A partir de un juego de preguntas, descubrí dos cosas importantes. En primer lugar, que Pettit siempre llega tarde y, en consecuencia, cuando van a un lugar juntos, Gero también. En segundo lugar, supe que Gero gasta la mayor parte de su dinero en ropa, que mi chico lo hace en mí, y que Pettit lo hace en café y medialunas. Esa noche les conté que me molesta mucho la impuntualidad y que me gusta mucho la lágrima.

Pasaron varios meses desde que nos conocimos y tres de las cinco veces en las que nos juntamos tomamos café en sus distintas versiones. Pettit fue la única persona a la que le entendí cuando me enseñó a batirlo y ahora cada vez que lo hago me acuerdo de ella.

Gero, el cliente y Pettit, su novia son una gran compañía. Por mí que lleguen tarde siempre. Si vamos a vernos y quizás a tomar café, tanto no me molesta.

\*\*\*

Tengo dieciocho años, más o menos diez años de lágrimas y un año de café en cápsula. Comparto para siempre la bebida con mi abuelo, con mi papá, con Pettit y con Gero. También con mi novio, con mi hermana y con mi primo. También con mis amigas de la secundaria. Los granos tostados y molidos me conectan con todo y toda aquél que me hizo compañía en el momento en el que nos tocó coincidir. Entran muchas personas y recuerdos en una sola taza de café.

# Lo que uno lleva en el corazón

por Guillermina Cortopassi

El 3 de julio del año 1990 fue la última vez que vi en persona, la tierra colorada propia de mi pueblo natal en Misiones. Había escuchado en reiteradas oportunidades, escondida en el pasillo de mi casa, a mis papás conversar sobre la posibilidad de irnos a otro sitio. Pero nunca me planteé, honestamente, que ese "irnos", significaría otra cosa diferente a lo que yo me imaginaba. A decir verdad, yo fantaseaba con una especie de paseo o excursión en familia, pero no fue así. Ese "irnos" implicó una travesía de más de mil kilómetros hacia el sur del país, con la ciudad de Pergamino, en la provincia de Buenos Aires, como destino.

En cuanto vinieron a comunicarme que en menos de una semana íbamos a estar en un sitio distinto, me limité a asentir y a acatar las indicaciones rigurosamente. Tampoco tenía otra alternativa, ¿no? Incluso hubiese sido un tanto egoísta de mi parte, recriminar la decisión que mis padres habían tomado para darnos una mejor calidad de vida a mí y a mi hermano. La situación económica en nuestro pueblo era un tanto limitada y delicada. Por eso, el corazón de la región pampeana, parecía ser el lugar indicado para empezar desde cero y encontrar nuevas oportunidades.

Así, los días fueron pasando entre meriendas con mate y chipá con mis primos, paseos al atardecer con mis abuelos y una despedida que me organizaron mis amigas del colegio en la cual no faltaron las risas y las lágrimas. ¡Cuánto iba a extrañar este lugar y toda la magia que tenía para mí! Cada día que quedaba atrás las despedidas me dejaban en la boca un sabor agridulce. Y así, en un abrir y cerrar de ojos, me encontraba a punto de abordar el tren que me iba a llevar lejos, muy lejos de todo lo que alguna vez pude considerar mi hogar.

Cuando llegó mi turno de subir y entregar mi boleto, titubeé y mi mente quedó en blanco. Fue como si de repente un balde de agua congelada

cayera sobre mí para confirmarme que, verdaderamente, todo lo que estaba sucediendo estaba lejos de ser un mal sueño. En eso, escuché a mis espaldas la voz de un hombre.

—Querida, no tengas miedo de irte. Siempre que quieras, podés volver aquí a través de actividades, sabores o costumbres que te recuerden los hermosos momentos que pasaste junto a tus seres queridos. Tomá, los compré recién —anunció, mientras extendía su mano hacía mí y me ofrecía una bolsita de papel madera. La tomé y le agradecí con una sonrisa, al descubrir que estaba llena de chipás recién horneados. Mi comida favorita en el mundo.

Las horas fueron pasando, hasta que el maquinista anunció que ya nos encontrábamos en nuestro destino. Esas horas, luego, se convirtieron en días de incansables recorridas por el nuevo barrio que, a su vez, no dudaron en transformarse en meses, trayendo consigo el contraste entre el calor y el frío a través de las estaciones. Finalmente, comenzaron a pasar los años, que se ocuparon de hacerme sentir cada vez más a gusto, a pesar de los cambios. Había logrado adaptarme mejor de lo que pensaba.

En el anteúltimo año del secundario, mi escuela organizó una feria en la cual el alumnado debía encargarse de presentar algo característico de las distintas regiones de la Argentina. Desde exquisitos platos típicos, hasta vestimentas tradicionales o actividades que fueran significativas para cada lugar. Como era de esperarse, yo no dudé en ningún momento de que era la oportunidad perfecta para cocinar chipá y dar a conocer a mis compañeros y profesores una parte del hermoso lugar en el que nació.

Sin embargo, a pesar de haber disfrutado comprar los ingredientes y hacer estos bollitos de queso tan deliciosos, con ayuda de mi mamá, la nostalgia por mi antigua vida, rodeada de viejos amigos, mis abuelos y las puestas de sol, se hacía cada vez más fuerte. ¡Hacía tanto tiempo que no los veía! Cada chipá horneado me hacía sentir que, al haberme acostumbrado a mi vida tal como era ahora, en realidad, estaba enterrando bajo tierra colorada, todos los recuerdos que Misiones me había dado alguna vez y que me conformaban como persona.

Al llegar a la escuela el día de la feria, simplemente estallé en llanto. Elena, mi profesora de historia y también mi docente mi favorita, se acercó en cuanto me vio en un rincón. Me dio un abrazo y me invitó a tomar asiento junto a ella en un banco del patio alejado del alboroto. Comencé entonces, a contarle qué me sucedía y cómo la cocción de este

plato que tanto amo, fue capaz de revolver mis emociones, poniéndolas de cabeza. Ella simplemente me respondió:

—Nadie te puede quitar lo que llevás dentro. Que hayas podido adaptarte a este nuevo lugar, sólo habla de una persona valiente. Y que hayas traído una parte de tu tierra a través de este plato para que todo el mundo la conozca, sólo habla de una persona que honra sus orígenes.

Hasta el día de hoy, diez años después de esa feria, recuerdo con exactitud esa frase que hizo que mis partes caóticas se acomodaran nuevamente. Esa frase que logró hacerme entender mi identidad: quién soy hoy, y también, quién quiero ser en el futuro.

Tuve la suerte y la oportunidad de volver a visitar mi pueblo en varias oportunidades, una vez que me independicé y conformé mi familia. Volver significó muchas cosas, pero, sobre todo, significó paz. Volver a reencontrarme con aquellos que, a los doce años, tuve que dejar a más de mil kilómetros de distancia, me hizo entender que estar lejos no significa dejar de ser parte. Aprendí que puedo llevar mi tradición a donde sea que yo vaya, a través de acciones, platos y costumbres. Volver, simplemente, me hizo dar cuenta que a las cosas que uno lleva en el corazón, no se las puede quitar nadie.

## *Chipá*

### **Ingredientes**

250 grs harina de mandioca

50 grs manteca

3 huevos

Queso cantidad a gusto, cuanto más mejor

Sal a gusto

1 chorrito leche si la mezcla no termina de unirse

## **Preparación**

La preparación del chipá es sumamente sencilla. Lo único que debemos hacer es integrar todos los ingredientes entre sí al mismo tiempo. En el caso de que la mezcla quede seca y no se una de forma uniforme, incorporar el chorrito de leche. Luego, formar pequeñas bolitas y mandar a horno medio previamente precalentado durante 15 minutos o hasta que se dore toda la superficie del chipá.

# Hambre en el aire

por Quimey Danelutti

Quienes me conocen en profundidad saben que le tengo un miedo irracional a los aviones: pensar en ellos me llenan los ojos de lágrimas, aunque me gusta ver programas de televisión como "Mayday" para observar cómo de las peores tragedias, el hombre se las ha rebuscado para mejorar nuestra seguridad aérea.

Las experiencias de viajar han cambiado drásticamente en mi último viaje: aprendí a controlar la ansiedad con música, llegado al punto que cada vez que el avión estaba por despegar, sonaba la canción "Boy with luv" de Halsey y BTS. Como una persona fiel a la idea de que las canciones siempre nos trasladan a un determinado momento de nuestras vidas, estoy feliz de asegurar que escuchar ese tema siempre tendrá una sensación de adrenalina y emoción a la vez, como cuando me subía a estas aves enormes hechas de aluminio en el último viaje por Asia. Sin embargo, había vuelos donde estaba prohibido el uso de celulares en la cabina, así que el entretenimiento a bordo dependía de las charlas interesantes con mis papás que surgían durante el trayecto .

En una ocasión estábamos en un avión de Cebú Pacific que se dirigía a Tokio, muertos de hambre por lo poco que estábamos comiendo, debido a la extraña adicción de los asiáticos por el arroz seco. La azafata nos acercó la carta de menú y recuerdo cómo mi mamá y yo nos babeábamos mientras mirábamos las fotos de la comida que ofrecían. En mi familia, tenemos un código cuando viajamos: nadie puede decir que tiene hambre en un lugar donde la comida no es barata o gratis. De lo contrario, ahorrar para un próximo viaje se convierte en algo imposible. Por algún motivo desconocido (o porque nuestras panzas no dejaban de sonar), papá decidió comprar una merienda: un pan de queso filipino acompañado de un café con leche.

Cuando me di vuelta a guardar mi diario para dedicarme a ponerle el edulcorante al café, vi a mi mamá comiendo el pan de queso de un solo bocado, lo cual me llamó la atención ya que ella siempre tarda en comer. Ese trayecto a la capital japonesa continuó no sólo con carcajadas, sino

que también con nuestras panzas contentas. Los tres recordamos ese pan como lo mejor que comimos en las vacaciones junto con, obviamente, las hamburguesas de Burger King y las masitas de Filipinas.

Este vuelo pudo no tener a Halsey para mantenerme entera durante el viaje, pero me dio la mejor experiencia en avión, la cual me demostró una vez más que tengo a los mejores padres del mundo, capaces de cambiar las situaciones feas en carcajadas y lo mucho que una comida, como el pan de queso, puede alegrarte el día... y el estómago.

## *Pan de queso filipino (salen 20 pancitos)*

### **Ingredientes**

500 gramos de harina común

1 huevo

1 cucharada de aceite

20 g de levadura

200 g de migas de pan

50 g de manteca derretida

300 ml de leche tibia

1 cucharadita de sal

100 g de azúcar

### **Preparación**

Por un lado, mezclar en un recipiente la levadura con 50 g de azúcar y 150 ml de leche hasta que estos se disuelva. En otro recipiente, colocar el huevo, la manteca derretida y una cucharada de aceite.

Verter el contenido de un recipiente a otro y agregar la harina y 50 g de azúcar.

Mezclar hasta obtener una masa homogénea. Luego, añadir una cucharadita de sal y amasar.

Dejar reposar por 1 hora la masa en un recipiente tapado para evitar el contacto con el aire.

Dividir la masa en 4 partes iguales, hacer bollos y dejar que estos leuden nuevamente por 20 minutos en la placa en que serán horneados.

Una vez que se haya leudado la masa, cubrir cada bollo con migajas de pan y colocarlos en el horno a 190° por 15 minutos.

# Americana y frutilla

por Bianca Derroco

Las tardes de verano del 2005 eran las mejores tardes que una niña podía tener. Mi yo de ocho años las amaba. Mis papás trabajan todo el día y, para no quedarme sola en mi casa, mi abuela me pasaba a buscar en su Dodge azul. A todos les daría vergüenza subirse a ese auto por lo viejo que era, pero mi yo pequeña sentía que iba en una limusina.

Sabía que ir a la casa de mis abuelos significaba pasar la tarde en la quinta. Además de jugar con los animales de la granja, mi abuela me usaba de modelo para mostrar de fondo sus flores tan bellas. No voy a negar que me fascinaba posar en las flores, pero la mejor parte era cuando volvíamos a su casa y yo obtenía mi premio por ser modelo. El premio era un helado, pero no cualquier helado, el helado del chino. No era el mejor de los helados pero mi abuela hacía todo lo posible para que lo fuera.

A eso de las seis de la tarde, cuando el sol empezaba a caer, emprendíamos juntas el camino hasta el supermercado chino de la cuadra. Usando la mano de micrófono y creyéndome una cantante pop sabía que, cuando empezaba a sentir olor a lavandina y a ver una gran cantidad de gente entrando y saliendo de un lugar, estábamos llegando. La heladera donde estaban los helados era la primera pero a mí me parecía la última. Como era el único súper del barrio, todos los vecinos iban allí. Cada vecino que mi abuela veía, era una parada obligatoria para comentar los hechos del día. Cuando por fin llegábamos a la primera heladera, la elección era siempre la misma, el pote de americana y frutilla. No eran los únicos gustos, pero la suavidad de la frutilla a la crema y el toque de la salsa de caramelo arriba de la americana le ganaban por goleada al dulce de leche con chocolate.

Éramos tan ansiosas que no podíamos esperar llegar a la casa para convidarle a mi abuelo, así que a la compra del pote de helado le sumábamos dos cucharas de plástico. Con la cuchara en la mano y jugando a no tocar las rayitas de la vereda, comíamos nuestro apreciado helado del chino. El desafío era comer la mayor cantidad de helado

posible, hasta que se nos congelaran los sesos , y gritar la famosa frase "cerebro frío". Aunque la distancia era sólo de una cuadra, el pote siempre llegaba con las últimas cucharadas de helado.

Ahora, ya mayor de edad y con el chino más lejos, no hay excusas para no parar en una heladería a comprar un pote de americana y frutilla, recordando las buenas tardes de verano que pasaba con mi abuela.

# Las empanadas de Puchero

por Isabella Di Pollina

Para ese entonces yo era un enano de un poquito más de un metro. Me encontraba en esa fase particular de la infancia donde te negás a ingerir cualquier alimento rico en nutrientes. No comía nada de color verde, mi especialidad eran los alfajores e, incluso, hubo un momento donde experimenté una rotunda negación a comer otra cosa que no fueran salchicas con puré. Mis padres se encontraban en una desesperación profunda, en una encrucijada sin salida a la vista. Reiteradas consultas con el pediatra o la nutricionista eran completamente en vano frente a mi obstinada fijación en básicamente comer basura. Voy a tener que darles la derecha en esta, los estaba volviendo locos.

Sin embargo, toda esta situación de niño caprichoso que oscilaba entre los percentiles de la desnutrición infantil por mera voluntad propia se desvanecía cuando entraba a la casa de mi abuela y sentía ese olor que mi madre calificaba como "fritanga", pero que para mí era el perfume más dulce del mundo. Se trataba de las famosísimas empanadas de carne fritas de Nilda 'Puchero' Romero, mi abuela. Claro está, la matriarca también cocina un puchero espectacular, pero eso quedará para otra historia.

Las empanadas estaban hechas con delicadeza, precisión, pero sobre todo con amor. Contaban con un repulgue que mataría de envidia a cualquier chef profesional y un relleno estratégicamente pensado, balanceando en partes iguales lo dulce y lo salado con una combinación de pasas de uvas y aceitunas. Y la mejor parte, eran fritas. ¿A quién vamos a mentirle? ¿Quién quiere comerse unas tristes empanadas de horno? Esta sumatoria de deliciosos factores hacía que en ocasiones me llevara a la boca más de media docena de empanadas en el lapso de una hora. Sí, yo, el enano famélico que luchaba contra su propia hambre en orden de poder seguir enloqueciendo a sus padres.

Las empanadas de la abuela no solo representaban el único plato donde pedía repetir, sino que, como siempre, las hacía cuando venía algún tío o primo de vista, significaban una comunión para esta familia multifacética y perdida en distintos charquitos del mundo que tengo. Sentarse a la

mesa y compartir todos juntos, sin importar los millares de kilómetros que inexorablemente nos iban a volver a separar en unos pocos días. En presencia de comensales tan cosmopolitas, era común que alguien pidiera que le alcanzaran las servilletas en un idioma y le respondieran en uno diferente. Pero esos son detalles que simplemente sirven para asustar a algún novio que quieras llevar a la mesa familiar.

Al día de hoy, no crecí demasiado y sigo teniendo una estatura con la que fácilmente me podría hacer pasar por un estudiante de séptimo grado de primaria, pero, por fortuna, mi relación con la comida sí cambió. Con los años, las recurrentes citas al pediatra se volvieron cada vez menos frecuentes y ahora mis padres pueden dormir en paz sabiendo que mantengo una dieta más o menos balanceada, superando ampliamente mi obsesión por las salchichas con puré. Debo admitir, sin embargo, que mi fanatismo por los alfajores se mantiene intacto, pero al menos ya no son la base de mi plan alimenticio.

El tiempo corre para todos por igual, y no solo yo crecí y dejé atrás mi obstinación con la comida chatarra, sino que los años también pasaron para mi abuela. Ella ya está grande y por desgracia ya no puede deleitarnos con sus empanadas. Por mi lado, definitivamente no me destaco por mis habilidades culinarias, así que estoy condenada a no poder replicar esta inefable receta. Sin embargo, no hay una sola vez que pruebe una empanada y pueda evitar compararlas con las que hacía mi abuela, demás está decir que todas pierden por goleada.

# Momentos poché

por Valentín Dubini

Si me preguntaran cuál es mi mayor miedo en la vida, respondería sin duda que es olvidar la voz de mis abuelos. ¿Por qué recordamos tantas cosas de poca importancia, y no sonidos o voces? ¿Por qué esa falla en el ser humano? ¿Acaso no éramos perfectos?

Toda mi infancia crecí creyendo que el tiempo era un señor que decidía por nosotros en qué momento teníamos que hacer cada cosa. Este señor portaba bigotes y un gran traje negro, acompañado de una corbata amarilla. Tanto me creía esto que, todos los días, le pedía a mi abuela que le preguntase al tiempo si faltaba mucho para tal o cual cosa.

Una larga mesa de algarrobo que ocupaba todo el comedor, la luz amarilla que iluminaba poco y nada, una cuchara chueca sobre el repasador que auspiciaba de mantel en ese tan esperado momento, la cara de mi abuela mirándome fijo cuando agarraba el paquete de sal de la alacena, mi abuelo cerca de la hornalla con el cacharrito, son cosas que recuerdo con mucha claridad. Dicho esto, le agradezco a mi memoria el seguir teniendo recuerdos nostálgicos de mi infancia y tantos “esperados momentos” que me hicieron lo que soy.

Esos tantos “esperados momentos” eran diarios: esperar a mis padres al final del día, Caminar al jardín contando casitas de horneros, dar la vuelta a la manzana y el gran huevo poché a las siete de la tarde.

Sentado en la punta de la mesa, ya aburrido por haber jugado todo el día, le preguntaba a mi abuelo, el chef de la casa, si podía cocinarme un huevo poché. En ese momento ambos mirábamos el reloj de la pared (aunque yo no entendiera nada), a ver si aún faltaban veinte minutos para que me pasaran a buscar mis padres, y así poder degustar su gran especialidad. Cada día de la semana yo iniciaba una lucha contra el maldito señor tiempo, especulando que aún estaba en hora para comer ese delicioso huevo servido en taza con mucha, pero mucha sal. Sí, el regaño de mis abuelos venía cuando se daban cuenta de la cantidad de polvo blanco que entraba por segundo en esa taza transparente. No entraba en mi cabeza la

razón de por qué algo tan sabroso era demasiado chiquito y devorado en dos minutos.

Comer huevo poché significaba todo un ritual: el lugar en la punta de la mesa, el repasador, la cuchara chueca, la sal y un vaso de agua. Un ritual que tenía palabras y era nada más, ni nada menos, que una charla acerca de lo que había hecho en el día y un momento para reflexionar, si es que me había portado mal.

En fin, estos tan esperados momentos del día, eran cada uno de ellos parte de ese ritual diario, la cotidianeidad de mi infancia, lo que hoy son grandes recuerdos que guarda el señor tiempo, el mismo que hace y deshace a su manera, el que corre en vez de caminar. ¿Qué pasa, señor? ¿No quiere que lo invite con un poché para reflexionar?

¿Cuál es el origen del huevo poché? La receta comenzó a implementarse en Francia, donde bautizaron la preparación con su propio idioma. En otros países se lo conoce como «huevo escalfado», que consta en hervir el alimento en líquido.

## Huevo Poché

### Ingredientes

500 ml de agua

1 huevo entero

5 ml de aceite

1 pizca de sal

### Preparación

Colocar en una olla pequeña el agua, vinagre, aceite y sal. Una vez que el agua esté a punto de hervir, hacer un remolino con movimientos lentos, romper el huevo e introducirlo rápidamente en el centro. El fuego debe estar medio o bajo. Remover y evitar tocar el huevo. Por último, dejar durante cuatro a seis minutos y luego, con cuidado, retirar el huevo con una cuchara sopera. Recomendación: agarrar un pan y acompañar el huevo poché.

# Mi primera promesa

por Mayra Estigarribia

Hablando con Evelyn, mi mejor amiga, nos pusimos a recordar todas las promesas de amistad que nos hicimos. Hay una muy especial para las dos, que fue la primera.

Evelyn es mi mejor amiga desde que tengo memoria. Su casa estaba pegada a la mía y desde muy chiquitas lo hacíamos todo juntas. Ella conocía a toda mi familia y yo, a la suya. Una de las cosas que más nos gustaba compartir eran los almuerzos todos los viernes antes de ir a la escuela. Una semana le tocaba cocinar a su abuela y otra semana, a mi mamá.

La rutina era juntarnos a las diez de la mañana, hacer una lista de lo que queríamos comer ese día y luego lo sorteábamos para que ninguna hiciera trampa. Una vez que elegíamos la comida, íbamos a preguntar la receta y nos fijábamos ingrediente por ingrediente para ir al almacén de la cuadra a comprar si faltaba algo.

Había un plato en especial que ambas disfrutábamos saborear: Era el soyo bien abundante y caliente en invierno. Este plato es una sopa tradicional en el norte argentino. Por alguna extraña razón, ésta era la única sopa que me gustaba tomar entera sin dejar rastro alguno en el plato. Mi mamá, me dejaba repetirla cuantas veces yo quisiera («virar» como decíamos allá).

En casa de Evelyn, siempre me quedaba con ganas de repetir muchos platos por vergüenza aunque, afortunadamente, ese sentimiento desapareció por completo con el tiempo.

Uno de esos viernes de mucho frío, Eve me dijo por teléfono que quería hablar de algo serio conmigo. Yo, con mi inocencia de diez años, pensé lo peor: Que ya no quería almorzar conmigo.

Fui corriendo hasta su casa y le pregunté qué le pasaba, con un nudo en la garganta y una angustia que no me dejaba respirar. Para mi alivio me dijo que ese día no quería hacer el sorteo de siempre, que solamente quería tomar soyo y que no me enojase por romper con la «tradición».

En ese momento, la angustia que sentía se borró y en mi cara no había otra cosa más que una enorme sonrisa cómplice. Ella se dio cuenta de que yo quería lo mismo. Después de almorzar, en todo el camino a la escuela me puse a pensar y le propuse que todos los viernes de frío tomáramos soyo hasta que volviera el calor ya que era nuestro plato preferido. Aceptó sin dudarlo e hicimos la promesa de que por más que pasasen los años, esa sería nuestra comida favorita.

Quince años después de esa promesa, tengo la suerte de poder decir que Evelyn sigue siendo mi mejor amiga y que el soyo sigue siendo nuestro plato favorito. Nos separan miles de kilómetros y ya no nos podemos juntar a almorzar, pero cada vez que viene a visitarme sabemos que esa comida no puede faltar en nuestro menú.

De las dos, ella es la única que aprendió la receta, a mí por más que me lo enseñe mil veces, no me sale ni el primer paso sin meter las dos patas.

# Contrarreloj

por Nahuel Evangeliste

Corría el año 2011, aunque bien podría ser también 2010, o 2012, son difusos mis recuerdos de aquel entonces, pero no es importante. Yo era un niño de entre nueve y once años, vivía con mis padres y mi hermano menor, en la casa en la que hoy continuamos, en la zona norte de Rosario.

Era invierno, pleno invierno, y mis padres habían organizado para la noche del viernes una reunión con sus ex compañeros de la facultad, su grupo de amigos y amigas más íntimo. La reunión en cuestión no era en lo más mínimo una común y corriente, era especial y muy esperada, por sobre todas las cosas. Era tan esperada porque contaba con una protagonista que aparecía solo una vez al año, se robaba la atención y las miradas de todos y todas, la bagnaconda de mi papá. La bagnaconda es una preparación italiana, una crema de ajo y anchoas que se sirve caliente en el medio de la mesa, rodeada de alimentos de todo tipo para sumergir en la crema y luego degustar, y que a mí, me volvía absolutamente loco.

Esperaba un año entero a que llegara ese día, lo esperaba incluso más que mis padres y sus amigos. Ese viernes, regresé de la escuela y el olor ya había invadido completamente toda la casa, un olor que me indicaba que esa noche estaba por alcanzar nuevamente uno de los picos de felicidad más grandes como niño.

Llegó la noche y con ella los invitados, con sus anécdotas y con sus alcoholes varios, en fin, cosas que a mí me importaban muy poco. "¡Todos a la mesa!", gritó mi mamá, y el grito vino acompañado de aplausos y más gritos, evidentemente no era yo el único ansioso. Poco a poco fuimos todos sumergiendo alimentos en la bagnaconda, desde milanesas, raviolos, hasta repollitos de Bruselas. Estaba confirmando la sensación que tuve al regresar de la escuela, estaba siendo plenamente feliz.

Mi único problema era que yo no entendía de pausas, pausas que la bagnaconda requiere, y que son innegociables, porque la crema, además de ser deliciosa, es muy, muy, muy pesada.

Los adultos de la mesa estaban en una pausa, y mientras algunos

tomaban cerveza; otros, vino y otros, ambas cosas a la vez, comenzó lo que iba a llevarme a mí, un niño de entre nueve y once años, a tomar una pésima decisión.

El sexo llegó a la mesa como tema de conversación. Adultos, ex compañeros de facultad, que se conocen desde los 18 años, en la mesa hablaban de sexo. Y en la misma mesa estaba yo, que mucho no entendía del tema en cuestión. Sin embargo, pero era lo suficientemente maduro como para darme cuenta en sus miradas, que era mejor si me iba. Entonces decidí irme, pero vi la bagnacauda en el centro de la mesa, aún caliente, casi abandonada por la pausa de los adultos, y decidí despedirme de ella con un último atracón. Malísima decisión. Me abalancé y comí a la velocidad de la luz todo lo que pude, como para no quedarme con las ganas de nada, y me fui a dormir.

El día siguiente fue un infierno: diarrea, vómitos, una descompostura terrorífica, que se extendió por algunos días más, y que no solo me torturaba con dolores, sino que me impidió comer la bagnacauda sobrante ese día así como al día siguiente, y al siguiente, también. Sé que es un poco paradójico pero fue lo que más me dolió.

No sé hasta el día de hoy si fue culpa de mis padres y sus amigos por no guardar el tema sexual para más tarde, o si fue mía por tomar la decisión del atracón final en el que probablemente ya estaba satisfecho desde antes. Si fue la mía, no me arrepiento, aquella noche no me quedé con las ganas de nada y, además, aprendí algo para el resto de mi vida, comer más lento, o mejor dicho parar cuando estoy lleno. Ahora que lo pienso, si lo digo de la segunda forma, siento que estoy mintiendo, así que quedémonos con la primera.

No solo aprendí esto, sino que ratifiqué una vez más una certeza, si se me permite, irrefutable: la bagnacauda, con sus pros y sus contras, su olor y su misticismo que te hace esperar un año su llegada, es lo más rico que hay.

# Las Migas del abuelo

por Clara Luisina Fernández

Los días lluviosos son días muy especiales para mí. No sólo por el clima hermoso que me da ganas de quedarme un rato más en la cama, ni por la calma que me genera, sino porque desde que soy muy chiquita estos días eran motivo de festejo.

Recuerdo como si fuera ayer el momento en el que, luego de que cayeran unas gotas de lluvia, con mi familia recibimos el llamado de mi abuelo paterno: "Vengan a casa, tenemos que hacer migas". Nos preparábamos para reunirnos con mis primos y mis tíos, en la casa de mis abuelos.

Las "Migas" es una comida española que consiste en pedazos de la miga de pan tostado acompañada de carnes y verduras picadas. Mi abuelo le agregaba su salsita secreta (sólo conocida por él y mi papá). Era un plato que hacía la gente humilde en España, país de donde proviene mi familia, utilizando el pan que sobraba del día anterior. Y así, de generación en generación, llegó a la mía.

Una vez en la casa de mis abuelos, mi abuela, Chelita, era la encargada de ubicar a la familia en un tablón largo. Tenía una obsesión con eso, nadie podía sentarse en algún asiento que ella no hubiera indicado. Cuando cada uno tenía su lugar señalado, podíamos sentarnos y esperar a la llegada del gran plato del abuelo.

Todavía tengo la imagen de cuando llegaba el viejo con la bandeja llena de migas para compartir. Éramos muchos, pero siempre alcanzaba. La helita nos servía a cada uno y, después de degustar, felicitábamos a nuestro abuelo con muchos aplausos.

Esta comida era motivo de unión, de amor y de alegría. Nos reencontrábamos con la familia entera porque, claramente, nadie quería perderse de esas reuniones y era pie de conversaciones por horas.

Con el tiempo la familia se fue dispersando: algunos se fueron del país, unos tan solo de la ciudad, pero sin dudas, este plato fue y va a seguir siendo motivo de reunión y festejo.

Hoy mi abuelo es muy grande, y por eso es mi papá quien se encarga de hacer esta comida. El día de mañana, seremos mi hermana y yo las encargadas de seguir con esta linda tradición.

# Una tarde de lluvia

por Mailén Fernández Azza

Hay una tormenta. Estuvo lloviendo toda la semana, pero hoy hay tormenta. El temporal parece no detenerse nunca.

Me gusta la lluvia. Me hace recordar.

En especial me recuerda a mi bisabuela. Ida. Siempre la visitaba los días de lluvia. Ella era la persona más dulce del planeta. Creo que nadie nunca la vio enojada, era imposible hacer que esa mujer se enojara. Aún recuerdo la sonrisa que se pintaba en su rostro cuando me prestaba atención mientras yo le hablaba de temas completamente irrelevantes.

Cuando la visitaba entraba a su casa corriendo y la envolvía en un abrazo, ella sonreía y me saludaba. Charlábamos mucho. Pero yo amaba cuando me decía:

-Hoy cocinamos, ¿me ayudás?

La nena de ocho años que estaba ahí, saltaba de felicidad al escuchar esas palabras.

Una vez ya preparada, con el pelo atado y las manos limpias, me subía a un banquito para alcanzar la mesada y la ayudaba a preparar las milanesas más ricas que probé. Mi abuela me hacía creer que me salían perfectas y yo le creía, estaba convencida de ello.

Hoy tengo dieciocho años, mi bisabuela falleció cuando tenía quince. Ahora odio cocinar, lo detesto pero siempre me acuerdo de ella y de esa nena de ocho años que amaba la cocina. La lluvia me lleva a ella y a casi recordar el sabor de sus milanesas.

## *Milanesas*

### **Ingredientes**

Carne (cortada en bifés)

2 huevos

Pan rallado

Sal y condimentos a gusto

### **Procedimiento**

Lo primero que tenemos que hacer para preparar nuestras famosas milanesas, es sacar todos los restos de grasa que puedan tener los bifés de carne.

Luego, en otro recipiente batiremos dos huevos con un poco de sal. Y vamos a bañar cada bife de carne en esa mezcla, a continuación, los rebozaremos uno por uno en pan rallado.

Por último, hay que freír en aceite caliente cada milanesa.

# Su última vez

por Gina Galanzino

Pensé que se había olvidado de mí. ¿Por qué se tenía que ir? Se quería quedar, yo lo sabía. Estaba esperándolo en mi casa, ya que unas horas antes me había mandado un mensaje preguntando qué hacía ese día y diciendo que quería verme.

Lo conocí hace un año, todos lo querían y se notaba. De alguna extraña manera, siempre resaltaba y era la novedad, por más que no quisiera. La primera vez que nos vimos, me hice la desinteresada y eso le pareció raro, pues siempre fue el centro de atención. No se dejaba llevar por los demás y eso lo hacía interesante. Vivía la vida a su modo, "un alma libre".

Ya había llegado, yo no quería bajar, mis nervios me controlaban. Una vez que terminé de arreglarme, fui corriendo hasta la entrada y lo vi. Tenía los ojos vidriosos. Me pasaba exactamente lo mismo, pero me hice fuerte. No quería que me viera triste. Nos abrazamos pero no nos dijimos nada.

El clima no acompañaba, estaba cubierto de nubes grisáceas, mucho viento y las calles vacías. Caminamos agarrados del brazo por todo el boulevard, con sonrisitas forzosas de por medio.

Llegamos a un bar que se encontraba ubicado en una esquina muy transitada. Siempre pasaba por enfrente pero nunca me había detenido a observar y, mucho menos a entrar. Sus ventanas eran gigantes, y por más que estábamos en pleno invierno y hacía mucho frío, era acogedora y cálida y no tenía muchas mesas, pero, estaba repleto de gente.

Enseguida nos atendió una chica y él pidió por los dos. Yo estaba sumergida en mis pensamientos hasta que por fin habló:

—Hoy es mi último desayuno y es con vos (mi amigo se iba a su ciudad, al otro lado del continente).

La frase resonó en mi cabeza por algunos minutos. Iba a responderle, pero las palabras no podían salir de mi boca. Inmediatamente, volteamos hacia el costado y una fragancia inundó mi nariz: era ese olor intenso a cacao y el tostado de las avellanas.

Apoyaron sobre la mesa, dos tazas de vidrio donde se podía ver el degradé de marrones, que por encima tenían una ligera crema chantilly cremosa y espesa con canela, acompañada con galletas de limón cubiertas de chocolate. En el centro, pusieron en una bandejita conitos de dulce de leche envueltos con papeles aluminio de colores brillantes.

En su cara estaba marcada una sonrisa de oreja a oreja. Ese desayuno, característico por esos sabores y olores, quedaron marcados por su discurso. Lo representó con un cuarzo, que sacó de su bolsillo, era rosado y en el medio tenía trazada, una fina línea blanca.

Me explicaba que los extremos eran mi país y el suyo, y esa línea era él, su nacionalidad ya que se sentía que no estaba marcado solo por su lugar de nacimiento, sino también por sus experiencias vividas en el mío.

Ahora, cada vez que veo esta piedra preciosa que me regaló, me teletransporta a ese lugarcito desayunando esos copitos con él.

# Recuerdos de mar

Por Ramiro Gola

Pasé gran parte de mi infancia pensando que tenía muchos tíos y primos, que recién a una edad algo vergonzante me empecé a enterar de que no eran propiamente mis tíos y primos, sino que mis «tíos» eran el grupo de amigos de mis padres y mis «primos», sus hijos. Hasta el día de hoy no me puedo referir a ellos de otra forma que «mi tío Marco» o «mi primo Leandro», por ejemplo, cuando en realidad no hay vínculo de sangre que nos una.

Desde que tengo memoria, es un ritual juntarnos en ciertas fechas como cumpleaños y feriados, con la particularidad de que cada fecha tiene su comida. Así, por ejemplo, en semana santa el menú ya es fijo: Paella, que cocina mi viejo con los mariscos de la pescadería de mi abuelo, y de entrada, las rabas de mi vieja. Mi tío Marco es el encargado de la parrilla, siempre que hay asado él se pone la diez. Marcelo, para su cumpleaños y el de mis primas, hace las mejores empanadas fritas en grasa. La tía Patri, siempre se encarga de los alfajorcitos de maicena para las tardes.

En el 2013 se les ocurrió la locura de ir todos juntos a Brasil. Éramos 19 en total. Mi tía Sandra hasta hizo remeras alusivas que decían «la banda» en el frente y, aprovechando su experiencia por tener una casa de turismo, nos llevaba como «su contingente» a distintos bares donde siempre ligábamos algún descuento por grupo numeroso.

Pero la comida que más me acuerdo no es de ningún bar, es la de las tardes en la playa con mi tío Leo y algunos de mis primos. Juntos, nos íbamos a recolectar mejillones a las piedras, los poníamos en baldes con mucha agua para que fueran largando la arena y que decantase. Después les echábamos mucho limón, un poco de sal y así los comíamos. No era la forma en que más ricos quedaban, pero me encantaba la pequeña aventura de ir a juntarlos nosotros mismos, y sin duda me recordaban a la receta de mi abuela paterna.

Mi abuela Clara vivía en una casa separada de mi casa por un pasillo, y era la mejor cocinera que conocí. Tan rico cocinaba que muchas veces

yo cenaba con mis padres y luego, si había algo rico, la iba a visitar un rato y cenaba por segunda vez. No hace falta aclarar que siempre había algo rico. Me encantaban las milanesas, que siempre hacía caseras con mucho perejil y ajo; la tortilla de papas con chorizo colorado y las pastas que arrancaba a hacer los domingos a las nueve de la mañana, al mismo tiempo que iba haciendo la salsa y el estofado.

La receta que más me acuerdo eran los mejillones a la provenzal. Me llamaba poderosamente la atención que trajeran de la pescadería que tenían con mi abuelo un balde lleno de esos bichitos, que los dejaran horas en remojo largando arena en un balde y que me dijeran ique estaban vivos! Era fascinante para mí. Después, se convertían en un plato exquisito.

Hasta el día de hoy, de vez en cuando, cocino mejillones a la provenzal y son la excusa perfecta para acordarme de mi abuela y sus comidas, de mi tío y la playa, que hoy ya no están, pero siempre los tengo conmigo.

## *Mejillones a la provenzal (para 4 personas)*

### **Ingredientes**

1 kg de mejillones frescos  
1/2 copa de vino blanco  
4 dientes de ajo picados  
abundante perejil picado  
30 ml de aceite de oliva

### **Procedimiento**

Lavar en abundante agua los mejillones, ideal un balde u olla grande. Calentar el aceite y rehogar el ajo. Agregar los mejillones, el vino blanco y el perejil. Tapar y cocinar hasta que los mejillones se hayan abierto. (Unos 7-8 minutos aprox.) Descartar aquellos que no se hayan abierto. Servir en un bowl, decorar con gajos de limón y perejil fresco.

# Los domingos de encanto

por Irina Grech

Desde que tengo uso de razón, todos los domingos son familiares. Mis abuelos son hijos de padres italianos, por lo que empaparon a mi madre y a mi tía de sus costumbres, "domingos de pastas". Tallarines, ñoquis, ravioles, sorrentinos, cualquier pasta es bienvenida en su hogar.

Cuando llegaba a su casa, me dirigía siempre a la cocina para catar la famosa salsa de mi abuela. Abría la gran olla, el humo se desprendía y me empañaba los lentes. Entonces, yo mojaba un pequeño trozo de pan, probaba hasta el último mordisco y felicitaba a mi abuela nuevamente por ser la creadora de semejante delicia. Luego, caminaba hacia el fondo de la casa, al quincho, donde mi abuelo siempre estaba haciendo algo, poniendo sal a las aguas de las pastas, y hasta a veces estirándolas con su preciada máquina, "Pastalinda".

Siempre me gustó ir a la casa de ellos, correr por su gran patio, colgarme de los árboles, revolcarme en el césped, en verano darme un chapuzón en la pileta, recolectar aceitunas, tomates, pimientos, y todo tipo de cultivo que hayamos plantado juntos. En su hogar soy libre. Es algo que sentí desde pequeña, cuando la brisa chocaba contra mis acalorados cachetes luego de haber jugado a las escondidas con mis primos.

Recuerdo esperar toda la semana que llegara el domingo y, al hacerlo con tantas ansias, solía levantarme muy temprano a desayunar, así estaba lista para cuando mi mamá nos dijera: "Alístense y vayan al auto". Quizás de más grande comprendí a lo que se debía esa emoción. Mis abuelos son la parte esencial para mi existencia, mi motor. Y hasta he comenzado a extrañar eso que puedo llegar a perder. Me gusta llegar, abrazarlos, principalmente a mi abuela que es a quien menos veo, porque mi abuelo tiene su taller al lado de mi edificio.

En el jardín de mis abuelos crecí, imaginé y jugué. Los inviernos hacíamos fogatas con mi primo mayor para calentar nuestras manos chiquitas, fuertes con toallas, sogas y almohadones, cortábamos los pétalos de las flores y en un cacharro viejo con agua, hacíamos nuestra "sopa especial de verduras", para servirles a todos nuestros comensales.

Aquí festejé todos y cada uno de mis cumpleaños, soplé dieciocho velas, llevé a personas que quise mucho, a personas que ya no están y a personas que vendrán con nuevos festejos, nuevos inicios.

Probablemente no sea la casa lo que tanto me gusta, o lo que más amo, sino las personas que viven en ella. Pero uno siempre vuelve al lugar en donde fue feliz. Quizá sea por eso que todos mis más preciados recuerdos se encuentran plasmados allí. Un lugar que no mezquina amor, en donde la paz siempre prevalece y prevalecerá, rodeada de personas con el corazón más puro. Ojalá todos tengan un espacio como este, en donde siempre se sientan realmente bienvenidos y, sobre todo, queridos.

# De amor y lluvia están hechos los recuerdos

por Lucila Hammerly

Las gotas de lluvia danzaban con ligereza sobre el vidrio empañado, frío como el día. Adentro, la estufa prendida volvía el ambiente más agradable. Unos pocos rayitos de luz, tenues, lograban colarse por la ventana de la cocina. Pese al clima, rehusaba cerrar el postigo: sospecho, no quería perder de vista las plantas, acomodadas en el patio con la gracia de una jardinera nata.

Remera floreada, nunca usaba delantal. De pie, se servía otro mate dulce y, abstraída, fijaba la mirada en algún punto del afuera. Quién sabe en qué recuerdos vagaba. Mientras, la masa de jrujles, uniforme y voluminosa, descansaba sobre la mesada, escondida bajo el repasador.

Del otro lado de la puerta, mi hermano y yo afinábamos el olfato para percibir lo antes posible el aroma de la ralladura de limón, o la esencia de vainilla, en su defecto. A los empujones competíamos por ver quién llegaba primero a buscar el palo de amasar. A pesar de los esfuerzos, la botella de vino, vacía y opaca, ya estaba en manos de Onelia, que estiraba la masa con la destreza propia de quien lleva años en el oficio de endulzar las tardes de sus nietos. Detrás de las arrugas se veía el rostro alegre que asomaba una sonrisa.

Nos dejaba cortar los jrujles y espolvorearlos con excesiva cantidad de harina para que no se pegaran al encimarlos unos con otros. Última puerta a la derecha, sacaba el aceite; con menos frecuencia de la que hubiese querido, descubría que había grasa. Acomodaba sobre la hornalla encendida, la sartén negra que había sido de su madre, y nosotros la observábamos fritar a cautelosa distancia. Tiraba cuatro o cinco jrujles, los controlaba, los giraba, aguardaba el momento en que tuvieran un dorado perfecto, y rápidamente los retiraba. Los dejaba descansar sobre la fuente, cubierta con servilletas. Impacientes y expectantes, mi

hermano y yo devorábamos la primera tanda apenas la sacaba. ¿Si nos quemábamos? Hubiese representado un dolor mucho más inaguantable aguardar otro segundo para saborearlos.

Recuerdo hacer la misma pregunta una y otra vez:

—¿Y vos como aprendiste a hacer jrujles?

—Y, la miraba a mamita que cocinaba mientras papito trabajaba en el campo.

—¿Te salen igual que a ella?

—Mamita los hacía gorditos, estos me quedan más crujientes.

—Me gustan estos, así, doraditos. ¿Qué les ponés?

—Harina común y harina leudante, tres huevos, leche, sal, azúcar, ralladura o esencia.

—Pero, ¿cuánto de cada cosa? —acostumbrada a recetas muy detalladas, su respuesta no terminaba de conformarme.

—No sé, voy agregando ingredientes hasta que se forma la masa —respondía, sabiéndose dueña de un truco de magia.

En San Jerónimo, pueblo de raíces valesanas, los jrujles son tradición heredada; cocinarlos, supone recordar los días felices que pasamos con nuestros seres queridos. El día lluvioso, melancólico, me revuelve las emociones. Mientras, amaso, recuerdo, la pienso, y sonrío.

# Fines de semana llenos de comida

Por Román Iadanza

María Iadanza era una mujer de 90 años, tía de mi papá y mi tía abuela. Vivía con su hermana Hilda y su cuñado Roberto.

Mi hermano de 32 años, mis hermanas de 28 y 25, y yo, de 18, los cuatro en nuestra infancia teníamos la costumbre de quedarnos a dormir en su casa los fines de semana. Cada uno teníamos pasatiempos y costumbres distintas. A mí me encantaba pasar los días haciendo manualidades, dibujando, pintando, mirando la televisión y jugando juegos de mesa con mi tía.

Una de las cosas que más caracterizaba a María era lo bien que cocinaba y lo bien que te recibía en su casa. Mi madre siempre se enojaba porque al llegar a mi casa el domingo a la noche, yo volvía empachado. Ya que un niño de siete años no medía cuanto comer y menos con una tía que le preparaba tostados rebosantes de queso y jamón para merendar a las cinco de la tarde.

Un día normal en la casa de mi tía consistía en levantarme temprano para desayunar un jugo de naranjas recién exprimido, con dos medialunas saladas y un mate cocido. Al mediodía, almorzábamos algo "más light" y variado, como medallones de pescado, churrascos, polenta, etc.

Se acercaba la hora de la merienda y "como entrada" tomaba un yogurt firme, de preferencia con cereales, hasta que mi tía se levantara de la siesta y me preparaba su famoso sándwich tostado: dos rebanadas de pan negro, de los que venían en bolsa, con dos fetas de queso y una de jamón, dorándose un tiempo de cada lado hasta que el queso se derretía y se desbordaba por los lados.

Llegaba la noche de los sábados y a la hora de la cena llamábamos a una rotisería y encargábamos usualmente lo mismo. Hamburguesas, ñoquis de papa o sorrentinos de jamón y queso. Antes de dormir, me preparaba un mate cocido.

En la casa de mis tíos me mimaban y me dejaban comer lo que quisiera. En cambio, en mi casa, con mis padres que son de buen comer y mis tres hermanos comíamos más sano y para lo que alcanzaba, ya que somos una familia numerosa y no siempre podíamos encargarnos en la rotisería o comer carne.

Todos los domingos íbamos a la casa de mi tía, en donde cocinaban todos: mi padre, mi madre y mis tías. Había comida en toda la mesa.

Evidentemente hace una década estábamos mejor económicamente, y recuerdo comer carne, pollo, ensalada de papas, tortilla, y uno de los platos que más recuerdo eran las bombas de papa que preparaba mi tía Hilda, la hermana de María. Bombas gigantes llenas de papa, doradas por fuera, y rellenas de queso por dentro. Tan ricas, que mis hermanos y yo nos controlábamos para que nadie comiera de más y que alcanzaran para todos. Cuando sobraban las bombas, a la madrugada, con mi hermana como cómplice nos dirigíamos hacia la heladera a buscarlas y nos las comíamos frías.

Hoy en día, una de las cosas por las que más recordamos a mis tías, Hilda y María, es por la comida, que a pesar de los años nunca vamos a olvidar.

# Tardes invernales

por Sara Intelangelo

Corría el año 2010 y era una tarde fría de invierno. Jugaba la Selección Argentina de fútbol y nos reunimos con la familia.

El lugar de la reunión era mi casa, y mis papás, con el motivo del encuentro, decidieron preparar una fondue de chocolate. Nunca antes habían probado esta receta, a pesar de ser grandes amantes de lo dulce.

Recuerdo vívidamente el momento en que mi mamá cubría la mesa con nueces, frutillas, manzanas, bananas, almendras y merengues. Al ver a mi papá llegar con la fuente llena de chocolate derretido, tuve que contenerme para no agarrar una cuchara en ese mismo instante.

Fue una tarde maravillosa, todos estaban de un gran humor. Vivimos los altos y bajos del partido con mucha pasión, gritamos los goles, bufamos con los errores del equipo y nos divertimos haciéndonos bromas entre nosotros.

El momento de probar la fondue coronó la tarde: Quedó como anécdota familiar el modo en que me abalancé para sumergir un merengue en la fuente. Todavía tengo presente el sabor de las frutillas bañadas en chocolate, la combinación entre lo dulce y lo ácido y el estallido de sabores en el paladar.

Desde ese día, la fondue de chocolate se volvió mi postre predilecto. Se encuentra en la mesa en ocasiones especiales como mi cumpleaños y el de mi hermano, ya que para esas fechas el clima es ideal. Algunas veces, cuando hace mucho frío, lo preparamos y vemos una película.

Cada vez que pruebo este delicioso postre vuelvo a revivir todas esas tardes invernales alegres rodeada de mis seres queridos, el sabor me devuelve por un instante a esos momentos que nunca voy a olvidar.

## *Fondue de chocolate*

### **Ingredientes**

½ kg de chocolate semiamargo

½ kg de crema de leche

Guarniciones a elección

### **Preparación**

Picar el chocolate y calentarlo junto con la crema de leche en una olla.

Cuando la mezcla se encuentre líquida dejarla descansar a temperatura ambiente. Colocar la fuente en la mesa y las guarniciones alrededor.

# La misma foto

por Priscila Kahla

Cuando voy de compras al centro de la ciudad, puedo ver mi antigua escuela primaria que queda a mitad de camino. A pesar de los años que pasaron desde que fui allí por última vez, parece una fotografía. Una fotografía no cambia, esta ni siquiera tiene ediciones, yo la veo igual. Siento que fue ayer que fui al colegio, todo sigue intacto, en el mismo lugar.

No importa en qué voy pensando cuando camino por la cuadra, no puedo evitar mirarla y suspirar, recordando -en tan solo dos minutos- aquella época de mi infancia.

Cuando era chica me encantaba jugar al "Ladrón y Poli". Recuerdo las conversaciones inocentes y pavas con mis amigas. Como todos, esperábamos el recreo con ansias, pero en realidad lo que yo más anhelaba de esos diez minutos, era saborear lo que mi querida mamá me había preparado para la merienda. Mamá sabía que yo era de las fanáticas de lo salado, y si de mimarme se trataba sabía exactamente cómo hacerlo. Los lunes eran de pizzetas, y de las más ricas que he probado. Los domingos solíamos ir con mis padres a la panadería del barrio, usualmente yo elegía una bandejita que contenía cuatro mini pizzas. Ese domingo fue la excepción.

Curiosa como siempre, mi yo de siete años le preguntó a mamá cómo era que se hacía una pizza tan rica y pequeña a la vez. Esa fue la primera vez que no las compramos porque prometió que, de regreso a casa, las haríamos nosotras con nuestras propias manos.

El día estaba gris, la lluvia iba y venía, pero la humedad era permanente. Típico de finales de otoño. Papá no cocinó esa vez, pero sacó fotos de lo que sería mi primer momento culinario, y aunque no encontramos jamás esas fotos, en algún lugar deben estar.

Con los dibujitos de Disney de fondo, me puse el delantal que solía usar mi papá y, como era de esperarse, me quedaba enorme. Me hacía sentir grande a mí también.

El proceso fue muy fácil (porque mamá hizo casi todo excepto amasar, eso me lo dejó a mi). Recuerdo el aroma a salsa tan característico que, aún ahora, en las noches de pizza casera, sigue intacto. Aquel lunes a las seis de la mañana me levanté más feliz que nunca. Le diría a mi mejor amiga que yo solita había cocinado mi merienda (no fue tan así, pero vale la intención).

Las pizetitas parecían compradas, iban en una bandeja, envuelta con film. La diferencia es que iban con más salsa y el queso era mucho más cremoso. Yo, chocha, por supuesto, mientras mis compañeros con sus alfajores y barritas de cereal me miraban como si viniera de otro planeta. Cuando volví a mi casa ese día, lo primero que me preguntó mamá fue si habían estado ricas las pizzas, y qué habían opinado mis amigos. Nos reímos a carcajadas del olor a salsa que quedó en mi mochila de princesas luego de ese episodio.

Iba a la escuela a la mañana y, por consiguiente, las pizzetas fueron devoradas entre el primer y segundo recreo alrededor de las nueve.. Mi estómago siempre fue resistente a este tipo de "desayunos". Eso lo heredé de mi papá.

Cuando paso por mi antigua escuela, mis recuerdos y sentidos van y vienen. Como ya dije, parece una foto que no sufrió cambios. El patio, las escaleras y mi salón, todo sigue igual. Quizás sí cambió, los alumnos son otros, mis maestros ya no están, y remodelaron el edificio principal.

Creo que la foto que nunca cambió fue la de mi mamá y su gran poder para hacerme sonreír todos los días, de todas las maneras posibles. Desde que tengo memoria, esa foto es la misma.

## *Pizza casera*

### **Ingredientes**

Para la masa:

500 g de harina 000

10 g de sal

Agua tibia

25 g de levadura

1 cdita. de azúcar

Agua tibia

Para la cobertura:

300 cc de salsa de tomate suave

200 g de mozzarella

200 g de cheddar

### **Preparación**

Desgrane en un bol pequeño la levadura, espolvoree con el azúcar y cubra con agua tibia. Deje que esponje.

En otro bol ponga la harina mezclada con la sal, haga un hueco en el centro y vuelque la esponja de levadura. Comience a agregar poco a poco tanta agua como sea necesaria para tomar la masa.

Vuelque el bollo en la mesada con harina y amase hasta que se despegue de las manos. Ponga el bollo en un bol espolvoreado con harina, cubra con un paño y deje leudar en ambiente cálido al doble de su tamaño.

Divida en bollitos pequeños, y sobre placas aceitadas estire las porciones con la punta de los dedos.

Pinte la superficie con un poco de la salsa de tomate y lleve a horno fuerte por 10 minutos para que haga base.

Retire y vuelque un poco más de salsa. Cubra con la mezcla de quesos rallados. Vuelva al horno y deje cocinar por 5 o 10 minutos más. Puede agregarle huevo frito o panceta arriba antes de sacarla.

Cocine a horno fuerte 10 minutos. Saque del horno, y déjelos enfriar un poco.

Recomiendo acompañar con un jugo fresco de multifruta.

# Harina en las mejillas

por Delfina Kirichuk

Un día, cuando fuimos a la casa de mi abuela, mi tía Romina nos esperaba a mis hermanas y a mí con una idea. Y como las curiosas niñas que éramos, y seguimos siendo, estábamos dispuestas a tener una experiencia nueva, una mirada al mundo de los adultos y a eso que llamaban cocinar.

Con mi tía dando indicaciones, despejamos la mesa y separamos los ingredientes: harina, manteca, azúcar y un huevo. También se le podía agregar esencia de vainilla a gusto, lo que me enseñó que las cosas que huelen dulce pueden tener gusto amargo

Mezclamos los ingredientes para formar la masa. Hubo una pequeña disputa en el medio para elegir quién rompía el huevo. Cuando estábamos desprevenidas, mi tía hundía el dedo en la harina y nos tocaba la cara, dejando marcas blancas en narices y mejillas sonrojadas por una risa incontrolable.

Arrodillada en la silla, miraba cómo las expertas manos de mi tía amasaban y estiraban la mezcla para galletitas. Cortamos formas con moldes de corazones, estrellas, cuadrados y árboles de Navidad, aunque estuviésemos en junio.

La impaciencia de la infancia, de tener todo por delante, nos llevaba a mirar fijo el horno, esperando que así se cocinasen más rápido. Como es usual con la ansiedad, las cosas tienden a salir un poco mal. Mi hermana Martina se apoyó en el horno caliente, y se quemó. Mi abuela la curó con uno de sus mágicos remedios, la herida le dejó de arder casi al instante. Todavía creo que fue magia.

Cuando las galletitas se cocinaron, las espolvoreamos con azúcar impalpable o las untamos con dulce de leche. Nos sentamos alrededor de la mesa y, con una chocolatada para las más jóvenes y el mate para las menos jóvenes, creamos una nueva tradición.

Desde ese día, las galletitas se convirtieron en algo nuestro.

Las cocinamos para Navidad un año, haciendo coberturas de color rojo,

verde y blanco. Se derritieron un poco en el calor de diciembre.

Las cocinamos en verano, en primavera, en otoño y en invierno. En días de lluvia y de sol. En los cumpleaños y en los días en los que no teníamos nada para festejar más que la suerte de estar juntas.

Cuando crecimos, ganando altura y consciencia, las empezamos a hacer solas. Cada una por su cuenta, pero siempre, siempre, con el fin de compartirlas.

# Una receta para enamorar

por Valentina Larocca

La primera vez que escuché hablar de los malfatti fue de la boca de una chica rosarina a la cual yo moría por impresionar costase lo que costara.

Su nombre era Tiziana, y si bien había vivido toda su vida en la ciudad de Rosario, la persona más importante y quien más la influenciaba en sus gustos o decisiones era su abuela italiana. La nonna era una persona muy fuerte, a la cual Tiziana admiraba profundamente. Había venido a la Argentina de muy pequeña escapando de la guerra y a pesar de que llegó en busca de un refugio, debió atravesar muchas desgracias para poder vivir feliz y en paz.

Yo, nacida en Entre Ríos, habiendo estado en aquel país tan solo un mes, soy considerada ciudadana italiana. Esto es debido a que cuento con un pasaporte italiano que conseguí mediante nombres de parientes muy lejanos, con los cuales nunca antes hablé. De todas formas, no tengo ni una pizca de conocimiento comparado con el de la nonna acerca de Italia. Pero lo que si comparto totalmente con ella es un gran amor por la cocina italiana.

Aunque yo jamás había oído hablar de este plato tan aclamado por nuestra otra adoración en común, cuando Tiziana me dijo que si alguien, alguna vez, le preparase aquella comida se enamoraría inmediatamente supe que no podía desaprovechar la oportunidad. Me puse en acción para aprender a hacerlos.

Después de informarme un poco sobre el tema (y de hacerle varias preguntas no demasiado disimuladas a Tizi), comencé con mis primeros intentos. A pesar de que los malfatti no son la pasta más difícil de preparar e incluso son considerados sencillos, diría que mi primera experiencia fue sorprendentemente buena.

Los amé al primer bocado. La forma en la que el sabor de la espinaca combinaba con la textura de la ricota, su suavidad. Tampoco podemos dejar pasar lo orgullosa que estaba de mí misma. No podía esperar a cocinarle, a la chica que no podía sacar de mi cabeza, algo que le gustase

tanto como ella me gustaba a mí.

Lamentablemente, los siguientes intentos no estuvieron al mismo nivel, o eso me pareció. Sin embargo, no hay que olvidar que la palabra malfatti quiere decir “mal hechos”, ya que, como tienen muy poca harina, es muy difícil que mantengan su forma. De todas maneras, no perdí el entusiasmo y continué hasta que, finalmente, llegó el momento.

Un día, después de meses de hablar sin poder vernos las caras, llegó el momento de mi mudanza a la ciudad de Rosario y, con ella, el encuentro con Tiziana. Llegó a mi casa alrededor de las 10 de la mañana para desayunar, ponernos al día, y ayudarme con la cocina.

Se nos pasó la hora. Ya el reloj marcaba las 13 y no había arrancado con mi preparación, así que Tizi se ofreció a ayudarme. Cocinamos la espinaca, secamos la ricota, agregamos los huevos, el queso, los condimentos y, entre risa y risa, armamos las bolitas. Una vez cocidos los malfattis, agregamos una salsa blanca con un toque de pimienta y nos sentamos a la mesa.

Se veían muy tentadores, pero yo moría de los nervios. ¿Qué pasaba si mi recreación no cumplía con sus expectativas? No podía decepcionarla, tenía una bola en la garganta y todavía no había probado ni un bocado.

Hasta que, por fin, Tiziana se llevó uno a la boca y mi corazón se detuvo completamente. Por suerte, cuando terminó de tragar, me miró con amor y me dijo: “Están perfectos, como tus ojitos cuando me mirás”. Mi corazón volvió a latir.

## *Malfattis*

### **Ingredientes**

350g. de ricota

1 atado de espinacas

1 huevo

½ taza de harina

½ taza de queso rallado (yo usé parmesano)

½ cdita. de nuez moscada

Sal y pimienta

### **Preparación**

Primero lavar bien la espinaca y colocarla toda junta en una olla vacía, sin agua. Llevar a fuego bajo, olla tapada, unos 7 minutos. Escurrir bien. Después, picar la espinaca ya cocida y reservar.

Colocar la ricota en un bol.

Agregar el huevo, el queso rallado, sal, pimienta y nuez moscada. Unir bien con un tenedor.

Agregar a esta preparación la espinaca picada. Unir bien de nuevo. Agregar la harina y volver a unir.

Con las manos aceitadas, formar bolitas. No importa la forma, mientras tengan la misma cantidad de masa. Malfatti significa "mal hecho", está bien si son irregulares.

Calentar una olla con abundante agua y un poco de sal. Ir echando los malfatti una vez que el agua esté hirviendo. Cocinar cada tanda de malfatti aproximadamente 1 minuto y medio.

Una vez listos los malfattis acompañarlos con la salsa de preferencia.

# Un poco más allá de lo malo

por Catalina Lita

La vida puede ser una mierda de a ratos. Hay veces en las que golpea duro y todo parece perdido. Momentos en los que pareciera que pasó un tsunami del cual no te vas a poder recuperar, como si una ola te arrastrara una y otra vez. Un día nublado que se convierte en lluvioso, y la lluvia en tormenta.

La vida puede ser dura por momentos. Y esos ratos pueden prolongarse en el tiempo volviéndose constantes y presentes. Hasta que te das cuenta de que no está todo perdido, de que no todo es malo.

Hay instantes sensacionales, asombrosos, casi mágicos para los que solo es necesario estar atentos. Y no estoy haciendo referencia a grandes hechos, sino a pequeños detalles, que muchas veces están presentes en nuestra vida cotidiana y que, si bien parecen insignificantes, son capaces de sacar brillo a nuestros ojos. Como si el día nublado pasara a ser soleado, o como si el tsunami nunca hubiese existido.

Era ocho de agosto del año dos mil catorce. Recuerdo que papá nunca llegó a buscarme a la salida de la escuela, que tuve que caminar hasta casa, sin saber que al llegar me esperaba la noticia más triste en lo que va de mi vida. El abuelo Luis había fallecido. Lo primero que sentí fue una puñalada en el corazón llena de angustia y dolor, combinada con un poco de rabia y confusión. Me preguntaba por qué y por qué él. Respuestas que al día de hoy sigo sin tener.

El olor y sabor a las milanesas que hacía mi abuelo eran incomparables. Las recuerdo tan bien como si hubiese sido ayer la última vez que las comí, como si hubiese sido ayer la última vez que almorzamos juntos. Cada vez que lo pienso me veo corriendo por ese largo pasillo que tenía hasta la entrada de su casa, lleno de plantas y flores que cuidaba como si fuesen sus hijos. Nos recibía con una alegría y felicidad que no puedo explicar, no hay palabras que lo describan. Al entrar te invadía ese aroma peculiar a comida. No era cualquier comida, era la del abuelo.

Hoy, casi siete años después puedo decir algo que jamás pensé podría

ser posible. Papá es igual de apasionado que el abuelo, lo veo cocinando y tengo la suerte de recordarlo cada vez que él las hace. Se me suelen llenar los ojos de lágrimas y mientras como, lloro. Cuando me preguntan qué me pasa simplemente sonrío y lo acompaño de un "nada, están riquísimas". ¡Si supieran que lloro de felicidad porque siento que lo tengo al negro Luis comiendo conmigo, como cuando era chiquita!

La palabra recordar viene del latín *ricordis*, que significa volver a pasar por el corazón. Algo que hago muy seguido desde que él no está. Lo recuerdo cada día de mi vida. Y aunque parezca exagerado o les resulte un poco increíble, todos los días me tomo, aunque sea cinco minutos para pensarlo y así encargarme de no olvidarlo jamás.

Paso por el corazón las veces necesarias con el fin de que no se me pierda en la memoria ese olor y ese sabor tan extraño en el buen sentido, sumándole esa cara de felicidad y esa sonrisa que se adueñaba del rostro de mi abuelo por el simple hecho de recibirnos en su casa.

Que la vida es dura es algo que todos sabemos. Y que de ratos parece no tener solución también es cierto. Pero es en los momentos más difíciles en los que tenemos que mirar alrededor, pasar por el corazón y recordar, comprender que la felicidad es una decisión. Y que tal vez tenemos mucho más de lo que pensamos.

Hoy ya no pienso en lo malo, en el hecho de que ya no lo tengo conmigo físicamente. Sino que rescato que lo tengo conmigo en la memoria y que ocupa gran parte de mi corazón.

# El Hugo y su sonrisa

por Julieta Llanes

A veces me despierto un domingo antes del mediodía y me pregunto, en un instante de confusión, si el abuelo Hugo hoy va a hacer asado cuando vayamos a almorzar. Entonces me despierto un poco más, y entiendo muchas cosas que dormida no quería recordar: hace cuatro años que no como carne y hace cinco que el abuelo Hugo desapareció en el viento junto al aroma del carbón y la carne asada de los domingos al mediodía.

Trago saliva con los ojos entrecerrados y respiro hondo para no ponerme a llorar. No necesito esforzarme para recordar el sabor del matambre y cómo Hugo lo compraba sólo para mí. Todavía oigo las risas en el quincho, y a Orlando, nuestro perro salchicha, ladrando ansioso por un pedazo de carne. Recuerdo su voz aguda como la mía, pidiéndome que ponga la mesa y guiñando un ojo, mientras me pedía que abriera la heladera para ver el postre que había comprado.

Para Hugo los domingos eran especiales, y ahora, para mí, no tienen sentido.

«Fue culpa del cáncer», le expliqué un día borracha a un desconocido que fingía escucharme, en ese bar que olía a humo, demasiado oscuro y asfixiante. «En dos meses se lo llevó, como si nunca hubiera existido el viejito que me llevaba a pasear en moto y me esperaba bajo la lluvia a la salida de la escuela, con un solo paraguas». No me acuerdo con quién estaba hablando esa noche, pero no parecía importarle que se me cayera una lágrima negra por la mejilla, ni que los domingos hayan dejado de oler a carne asada. Solo a mí me importaba, porque solo yo lo recuerdo.

Un año y medio después de perder los domingos, les dije a todos que me había hecho vegetariana porque creo que los animales también tienen sentimientos y derechos. Y lo creo. Pero esa no es la verdad.

Dejé de comer carne porque Hugo cocinaba las mejores milanesas. Dejé de comer carne porque Hugo me hacía puchero los días de lluvia. Dejé de comer carne porque Hugo cocinaba el mejor guiso de todo el barrio. Dejé de comer carne porque su tuco para los fideos era inigualable. Dejé de

comer carne porque solo él sabía cómo me gustaba la pechuga de pollo. Y dejé de comer carne porque solo él tenía derecho a inundar el barrio con el aroma de sus asados los domingos.

Y ahora papá hace asados y el patio huele igual que antes, pero me niego a no ver su sonrisa a mi izquierda en la mesa, mientras me ayuda a cortar un pedazo de carne que guardó especialmente para mí.

A veces me despierto un domingo antes del mediodía y, cuando recuerdo lo que pasó, vuelvo a cerrar los ojos y sigo durmiendo; porque no hay pesadilla más grande que un mundo sin mi viejito de la sonrisa grande y las camisas a cuadros, que amaba cocinar.

# Tradición y recuerdo: Mi sangre armenia

por Santino Manoukian

Es necesario contarles donde nace la historia para que puedan conocer, sentir y compartir el sentimiento y las tradiciones de mis raíces.

Como punto de partida, quiero comenzar hablando sobre dos personas que, gracias a su gran valentía y lucha constante, hicieron posible la llegada de nuevas generaciones: mis bisabuelos Armen y Satenik, quienes nacieron en la República de Armenia, un país del Cáucaso Sur y sin salida al mar, localizado entre Europa y Asia y limítrofe con Turquía, Georgia, Azerbaiyán e Irán.

Debido al holocausto armenio ocasionado entre 1915 y 1923 por el gobierno de los Jóvenes Turcos en el Imperio Otomano, mis bisabuelos se vieron obligados a emigrar de Armenia a Siria, país soberano del Oriente Próximo ubicado en la costa oriental mediterránea. De Siria llegaron al Líbano, un país que limita al sur con Israel y al norte y al este, con Siria, bañado por el mar Mediterráneo al oeste. Allí, donde vivieron un tiempo, nació mi abuelo, Vartán Manoukian.

Después de varios años decidieron viajar a la Argentina para comenzar una nueva vida y darle un mejor futuro a su hijo, Vartán. Armen abrió una tienda de mercería donde vendían los vestidos que Satenik diseñaba y creaba. Sin poder hablar bien español, con esfuerzo y trabajo duro, crearon un futuro para mi abuelo, quien se encargó, cuando sus padres fallecieron, de exportar los productos que vendían en la tienda.

Lo demás es historia: Vartán se volvió hincha fanático de Rosario Central y conoció a mi abuela Bélgica en un viaje a Chile. Ambos se enamoraron y se mudaron juntos a Rosario, donde nació mi padre Fabián y mis tres tías, Gisela, Nadia y Agustina.

Los cuatro, a pesar de llevarse muchos años, disfrutaron de su padre,

un hombre de carácter fuerte, pero, al mismo tiempo, gracioso aun sin intención de serlo. A lo largo de su vida, agasajó a sus hijos con las comidas que sus propios padres le preparaban. Aquellas comidas te hacen viajar a su país de origen con tan solo probarlas

La familia fue creciendo. Por ejemplo, llegué yo y se hicieron costumbre los almuerzos en casa de mi abuelo, siempre días en los que el sol brillaba y la temperatura era perfecta. Parecían ser los días más felices del mundo.

Uno de los días más felices de mi vida fue uno de esos almuerzos. Ese día iba a jugar con mis primos y mis tías pero, sobre todo, a comer algo que no había probado nunca hasta ese entonces. Mi abuela nos avisó unos días antes que mi abuelo iba a hacer keppe. Yo no sabía qué era, ni qué tenía, pero era una costumbre decir que algo era feo por su nombre o porque no lo conocía. Mi papá, al que no le entraba más felicidad en el cuerpo, nos contó que era un plato que siempre les hacía mi abuelo y que a él le encantaba.

Aquél domingo llegué sin ganas de comer. No me gustaba la idea de tener que probar algo que no conocía. Saludé a mi abuela, a mis tías y a mis primos. Mi abuelo estaba adentro terminando de cocinar el famoso keppe y, si bien el olor a cebollita, carne y especias me estaba gustando mucho, no dije nada. "¿Qué pasa pibe?" - dijo como siempre mi abuelo al verme. Me acomodé en la mesa frente a la cocina, mientras escuchaba a todos elogiar el olorcito que salía del horno. El particular y rico aroma a especias me estaba despertando mucha hambre.

Finalmente, el keppe salió del horno en una fuente de vidrio rectangular que mi abuelo apoyó sobre la mesa. A simple vista, era un rectángulo de carne picada compacta. Cuando me sirvieron, mi abuela me alcanzó una fuente con tomate y cebolla para acompañarlo. Sin saberlo, me encontraba a segundos de probar una de mis comidas favoritas. Con el tenedor partí el cuadrado de carne y, acompañado de un pedacito de tomate, me lo mandé a la boca. Ese indescriptible sabor que sentí fue único. Solo seguí comiendo y comiendo un pedazo atrás del otro, pero no solo yo: no había nadie en la mesa que no dijera otra cosa más que halagos para el plato.

Luego de ese día, volví a comerlo sólo una vez más hecho por sus manos. Aunque nos hizo muchísimas comidas árabes, con la que mejor logro recordar a mi abuelo Vartán es con el keppe. Cuando falleció, creí que no volvería a comer esas comidas, pero un día mi papá, cocinó el keppe que tanto nos gustaba a todos. Le salió tan parecido que cada vez que

lo prepara recordamos a mi abuelo, a quien solemos rememorar no sólo mirando sus fotos y haciendo sus comidas, sino también por el olor inconfundible a las especias y a esa carnicita picada con trigo y cebolla.

## *Keppe al horno*

### **Ingredientes**

400g de trigo extra fino

400g de bola de lomo o nalga limpia procesada junto con ½ morrón rojo

Sal

Pimienta

½ kg de picada de roastbeef

½ kg de cebolla picada fina

100g de manteca

Comino

Sal

Pimienta

Ají molido

1 cucharadita de pimentón

2 cucharaditas de vahar.

### **Preparación**

Rehogar la carne y luego agregar la cebolla. Cocinar a fuego fuerte sin que se seque la carne. Agregar la manteca y los condimentos y dejar enfriar. Lavar bien el trigo con agua tibia a caliente y dejar descansar ½ hora. Luego agregar la carne previamente procesada con el morrón y amasar muy bien. Condimentar. Dividir la masa en dos partes.

Enmantecar una asadera y cubrir con una parte de la masa aplastando bien con las dos manos.

Cubrir con el relleno y tapar con el resto de la masa, mojando las manos en agua para así poder alisar fácilmente la cubierta.

Cortar en rombos o cuadrados y cubrir con trocitos de manteca y aceite.

Cocinar en horno moderado hasta dorar.

# El turrón de Marta

por Pilar Manzanares

Aunque quisiera recordar la primera vez que probé el turrón alemán, no puedo. No soy muy amante de lo dulce, pero este postre es el único que espero ansiosamente.

Mi tía Gaby fue la primera en tener esta receta, supongo que alguien se la transmitió a ella, como ella a mi abuela. Si bien no me sorprendería que mi tía la haya creado, ese es un misterio que no podemos resolver ahora. Yo no la conocí. Me hubiese encantado conocerla, no me mal entiendan, no sólo para saber un poco sobre el origen de este postre, sino, ya saben, para conocer su historia, la historia de la vida de mi tía. La receta quedó en manos de mi abuela Marta.

Para cada fecha especial no podía faltar un plato de turrón alemán en nuestra mesa, se volvió tradición, una dulce tradición.

Su estructura era variada, a veces más alto, otras menos, en ocasiones con más relleno y en otras no tanto, pero al final del día lo que veías era un plato vacío con algunas migajas a su alrededor.

Su color marrón se destacaba a simple vista en la mesa. El aroma a cacao y dulce de leche, se volvía una invitación a risas, anécdotas y a hundirnos en esa catarata de sabores.

Su sabor era especial y diferente. Era particular en cada momento, en cada festejo, en cada reunión.

Y así, se volvió algo más que sólo una tradición familiar. Todos nuestros amigos cercanos, familia nueva que se va incorporando, esperan el momento del postre repitiendo la frase: ¿Cuándo comemos el turrón de Marta?

Ahora con la receta a mi alcance, se las quiero compartir a ustedes, para que algún día puedan llegar a sentir su sabor y estar por unos minutos en mi familia.

## *Turrón alemán*

### **Ingredientes**

- 200g de manteca
- 150g de cacao Zucoa
- 250g de avena Quaker
- 200g de azúcar
- 9 cucharadas soperas de leche
- 3 cucharadas soperas de dulce de leche
- 3 paquetes de galletitas de agua

### **Preparación**

Mezclar en una olla a fuego lento, la manteca, zucoa, quaker, azúcar, leche y dulce de leche. Se mezcla durante unos minutos, hasta llegar a una mezcla homogénea. Mientras dejamos reposar unos minutos afuera del fuego, procedemos a realizar la base del postre.

En una bandeja, a mi preferencia cuadrada, empezamos a hacer la base. El postre consiste en una primera capa de galletitas de agua, mezcla, galletitas de agua, mezcla y así hasta terminar la mezcla. Normalmente llega hasta tres pisos.

Luego se deja reposar en la heladera y cuando se enfría está listo para comer.

# Entre charlas, risas y niños

por Valeria Orellana

Allá por el 2019, prepandemia, cuando las reuniones entre amigos tenían otro contexto, juntarse con amigos y familia para compartir cualquier tipo de evento era algo cotidiano, "normal". Si bien las reuniones no corrían con una agenda, solíamos reunirnos más próximo a la tarde/noche, empezábamos con el cafecito, después mate o viceversa, entre mate y mate íbamos pensando qué podíamos preparar para comer. Estos encuentros reunían amigos, amigas y los niños de cada uno de los participantes, casi todos los pequeños de edades parecidas.

Entre charla y charla comenzaba la organización de la cena, quién cocinaba, quién hacía los mandados, quién miraba a los niños de tanto en tanto. Cecilia era la encargada de cocinar, Mariano y yo generalmente hacíamos los mandados, lista de por medio que incluía la bebida y de vez en cuando, si alcanzaba el presupuesto, algún postrecito, alfajores, chocolates, etc.

A la lista la confeccionábamos entre todos, si la cena era en invierno, no podía faltar el guiso de lentejas, a casi todos los concurrentes, carnívoros o vegetarianos, nos gustaba. El niño que no quería probar esa delicia de la mano de Ceci, se le preparaba otro menú.

La lista de supermercado en mano incluía lentejas, garbanzos, lata de tomate perita, cebolla, cebolla de verdeo, zanahorias, papas, camote, calabaza, apio, dos dientes de ajo, sal, pimienta y laurel. No podía quedar fuera de la lista el pan y un buen malbec para acompañar la velada. Entre risas, charlas y los niños dando vuelta, se iban mezclando los ingredientes y se empezaban a sentir los primeros aromas, la cebolla caramelizándose, el pimiento... Mientras tanto y casi cerca del final de la cocción, nos disponíamos a juntar las mesas de diferentes tamaños, sillas, banquitos o lo que fuera para poder reunirnos todos juntos a la mesa, mantel de por medio, algunos charlando con copa en mano, otros poniendo los platos, los niños dando vueltas a la espera de la última cocción del guiso o del plato alternativo para el que no elegía la lenteja.

¡A comer! Ya todos en su lugar, llegaba Cecilia sosteniendo la fuente con repasadores entre las manos. Nos disponíamos a dar el primer bocado, sabiendo que nada podía fallar, que iba a ser una explosión de sabores. En el silencio de nuestras voces se oía de fondo la música seleccionada por alguno de nosotros, muy variada: iba desde cumbia, rock, pop. De los 80s en adelante, no le mezquinábamos a nada. La noche terminaba con una copa de vino en el piso del comedor. Con charlas y risas hasta que te dolía la panza, se pasaba la medianoche.

Ya era hora de partir. Algunos se iban, otros nos quedábamos para hacer una pijamada improvisada. Para los chicos nunca era suficiente el tiempo que pasaban juntos, siempre pedían un ratito más. Nosotras aprovechábamos para charlar un poquito más, por si había quedado algo para contar y, si no era así, siempre teníamos el otro día para refrescar algún tema que seguramente nos había quedado dando vueltas.

## *Guiso de lentejas*

Dejar en remojo las lentejas de un día para el otro. Si cambiás el agua de remojo algunas veces, ayudás a quitar la mayoría de los anti nutrientes que contienen las legumbres en este caso.

Rehogar con un poco de aceite la cebolla y pimientos, agregar el tomate pisado o cubeteado, las verduras cortadas y las lentejas escurridas. Agregar el doble de agua tomando en cuenta el tamaño de la olla. Condimentar con sal y pimienta a gusto y agregar unas hojitas de laurel.

Cocinar hasta que se le empiecen a desprender la pielcita a las lentejas y las verduras estén blanditas. Agregar agua en caso de ser necesario durante la cocción.

# Las masitas del abu

por Chiara Pasinato

Las masitas más ricas que alguna vez comí fueron sin duda las masitas de limón de mi abuela. No quiero caer en la idea cliché de que llevaban un ingrediente especial, amor, pero realmente, por más que siga la receta al pie de la letra e intente hacerlas miles de veces, jamás salieron iguales. Hay algo que falta y empiezo a sospechar que puede ser ese ingrediente mágico.

De todos modos y aunque a veces me lo plantee, es un gran misterio que jamás trataré de resolver, porque creo que me basta con aceptar la idea de que sus masitas simplemente eran las más ricas del mundo y que las mías solo se asemejan.

Quizás eran sus manos grandes y suaves; quizás, su paciencia o; tal vez, la picardía que la caracterizaba, la que no le permitía seguir ninguna regla, ni siquiera una receta, y hacer todo a su manera, incluso las masitas de limón.

Hacerlas es una de mis rutinas favoritas. Pongo música, me pongo mi delantal, preparo la masa y me paso horas amasando y cortando. Hago muchas y de muchas formas. Corazones, estrellas, rombos. Muchas.

Las hago con todo mi amor y es un rato en el que siento a mi abuela conmigo. La siento ahí. Nos recuerdo cantando nuestras canciones favoritas, jugando con harina y estirando la masa, ella con una botella de vidrio. Nadie sabía bien por qué teniendo un palo de amasar a su alcance, siempre prefería la botella. Bah, quizás yo sí lo sé, tengo dos hipótesis. La primera es que usaba la botella para cederme el palo de amasar a mí y que yo sintiera que cocinaba a la par. Solo era una niña y mi tarea era alcanzar los ingredientes y leerle la receta que, claramente, no necesitaba. La sabía de memoria. Lo hacía para que yo me sintiera especial, y sí que lo lograba. La segunda hipótesis es que quizás era simplemente su necesidad de hacer las cosas a su manera.

Siguiendo con mi rutina, las horneo y espero que enfríen. Las pruebo. Saben parecido. Mis hermanos me lo hacen saber. «Son como las

galletitas del abu», porque si, le decíamos «el abu» a mi abuela. Otro misterio que tampoco intentaré resolver.

Y la verdad es que son parecidas. Y son ricas. Pero no son iguales. Quizás para alguien más, pero no para mí. Son un tanto más amargas.

Y es que esta vez no las estoy compartiendo con ella. No estamos riendo y disfrutando por el excelente trabajo que hicimos. Tampoco estamos jugando al chinchón ni tomando un capuchino calentito, de esos ricos que hacía ella.

No son iguales y nunca lo serán. Pero estoy bien con eso. Porque estaba en lo cierto, les falta amor. No porque yo las haga sin, pero solo que al no poder disfrutarlas en su compañía, no son tan especiales.

Y ojo, no quiero confundirlos. No me pone triste comer masitas de limón. Al contrario, es una forma de tener presente a mi abuela y de recordar aquella feliz infancia que me permitió vivir y los hermosos momentos compartidos. Me conforma que sean parecidas así me acuerdo de mi abuela cada vez que las hago. No quiero que sean iguales, porque nadie jamás las haría tan especiales. Igual estoy segura de que si mi abuela estuviese en este mundo, trataría de convencerme de que las mías son mejores.

# Como todos los jueves

por Lara Pendino

“¿Cuánto falta para irnos?” Esa pregunta pudorosa, atormentaba a mis maestras de la primaria, sin falta, una vez por semana. Sin embargo, en contrario a como habrán pensado ellas, el agobio no era la causa de mi interrogante.

Todos los jueves, después de escuchar el timbre y, una vez ordenados los útiles, bajaba con gran entusiasmo las escaleras anchas y resbaladizas que se encontraban en la salida de la escuela. Mi abuela me esperaba afuera para llevarme a su casa. Al principio comenzó como un favor, pero una vez que mi madre consiguió un puesto mayor en la compañía, se ofreció a hacerlo rutinariamente.

Lo recuerdo como si fuera ayer. Corría por un abrazo hacia esa sonrisa enorme, sabiendo que me esperaba una gran tarde.

Fui su primera nieta. Actuaba a mi gusto. Al entrar a su auto rojo, que tanto la caracterizaba, encontraba en la parte trasera la compra semanal. De no ser así, me veía obligada a acompañarla, lo que me favorecía porque podía elegir cuantos dulces quisiera. La única restricción que escuchaba era: “Ni se te ocurra contarle a tu mamá”.

Recorría el mercado con sutileza. Con la vista, saboreaba la extensa variedad que se encontraba en la sección de rotisería. Desde un pollo dorado al espiedo, hasta la más tentadora tortilla española. Me veía cautivada por cada una de las maravillas exhibidas en la vitrina.

Todo mejoraba con el correr del día. Entrar a la casa las incontables bolsas requería de fuerza o, en su defecto, de mucho tiempo. El vecino, un hombre canoso y barbudo, ejercitado por demás, siempre nos ayudaba sin que se lo pidiéramos. Gracias a él atravesábamos solo una vez ese pasillo largo de paredes despintadas, que separaba las rejas negras que daban a la vereda con la puerta de mis abuelos.

Hasta el día de hoy recuerdo,, las pautas que tenía que seguir al ingresar. Sin embargo, en aquel momento, por más que las hubiera escuchado

segundos antes de pasar, no era capaz de retenerlas. “Entrá rápido y cerrá para que no se active la alarma”, me repetía todas las semanas. Pero una vez adentro, el aroma me inundaba. Yo sólo pensaba en mi almuerzo. Mi comida favorita.

-“Que rico, abu, me hiciste marineras”.

-“Obvio, como todos los jueves”.

En mi familia es costumbre llevar al centro de la mesa una gran fuente de vidrio llena de marineras. Son muy similares a las milanesas, se pueden servir con diferentes guarniciones como: ensaladas frescas, puré de cualquier tipo, vegetales salteados, entre otros. Personalmente disfruto acompañarla con tomates frescos y puré de calabaza. Sugiero que si se desea agregar alguna entrada, sea tortilla de papa.

## *Marinera de pollo*

### **Ingredientes**

Media pechuga de pollo en filetes

Sal y ajo

Comino, pimienta, orégano, mostaza o cualquier condimento que les atraiga.

Medio limón (optativo)

Aceite de girasol

2 huevos

Harina

100 ml de leche

Cebollita de verdeo (optativo)

Condimente los filetes de pollo al gusto. Yo usualmente lo hago con sal, ajo picado, limón y mostaza.

## **Preparación**

Deje los filetes de pollo marinando unos minutos mientras prepara la masa.

En un contenedor bata los huevos. Luego agréguele la leche, la sal y la harina tamizada de a poco para evitar grumos.

Es importante que bata hasta integrar muy bien los ingredientes. Debería lucir como la masa de la tortilla, o un bizcocho.

Antes de freír, debe pasar los filetes por harina para que la masa se adhiera mejor a la carne.

Empape los filetes enharinados en la masa, verificando que cubra toda la superficie por ambos lados. Deje que gotee el resto de masa antes de freír para que la capa de masa no sea muy gruesa.

Friegue por ambos lados en abundante aceite de girasol bien caliente. Deje reposar uno o dos minutos sobre una bandeja y sirva.

# Esencia de café

por Floriana Piccolini

Por su carácter cosmopolita y su magnificencia, el café nos representa en cada rincón del mundo. Sin dudas, por el iluminismo que le aportaron artistas, políticos, científicos y personalidades que lo degustaron. Pero déjenme advertirles que este no es un relato de cultura cafetera.

El poeta Eduardo Galeano, en un reportaje que vi hace tiempo, afirmaba que, a diario, tomaba un café con Dios en el "Brasileiro"<sup>1</sup> de la capital uruguaya. "Dios" se apellidaba la moza que atendía las mesas y, siguiendo el singular juego de Eduardo me atrevo a decir que si en Montevideo se tomaba café con Dios, en Cañada Seca se lo podía hacer con mi madre.

Elsa, su nombre, significa «amada por Dios» y eso parece tener algún sentido considerando las ideas de consuelo del Cristianismo, ya que hace quince años atrás, una noche silenciosa de abril, un familiar con poco tacto para tratar a la niña que era entonces, me dijo: "Tu mamá se fue el cielo". Quisiera aferrarme a la idea del paraíso celestial e imaginarla bebiendo sus amados cafés, pero lo cierto es que a su historia no pude olvidarla jamás. Es como una paronimia, un sinfín que gira en mi cabeza desde entonces.

Sin más preámbulo, pasemos al café. "Cuando tomás una taza de café, las ideas entran y marchan como un ejército», escribió Honoré de Balzac. Creo que así lo concebía mi madre. Sus rituales cafeteros eran el eje de la mayoría de sus momentos: al despertar, compañero de lectura, el bajativo posterior a la cena, a la hora de estudiar o trabajar, el placer de los días de frío y lluvias, el cortejo en la escritura.

Su singular modo de preparar café turco impregnaba el hogar de punta a punta. Madrugaba, porque al que madruga Dios lo ayuda, y a la luz de cada nuevo día, tomaba su jarro de acero, en el que agregaba café molido amargo intenso, azúcar y abundante agua. En paralelo al aseo y arreglo personal, el café se templaba lentamente y la espesa espuma se veía de lejos. Antes de que hirviera, mi madre se apresuraba a apagar la hornalla y dejarlo reposar. Más de un centenar de veces compartió conmigo su secreto. «Hay que dejarlo un largo rato, de modo que la borra se asiente y así no es necesario colar»,

me decía.

El ritual no terminaba ahí. La jarra quedaba lista y llena para comenzar el banquete. Una fiesta para toda la familia y el barrio. Mi casa estaba al lado de la única escuela del pueblo, por lo que los primeros en disfrutar la preparación eran los jóvenes del turno mañana que llegaban con anticipación al horario de ingreso y hacían la infaltable pasadita en busca del mítico café previo a clases. A ellos, se les sumaba alguna que otra docente que vivía por el barrio. El segundo turno continuaba con mi padre, quien acompañaba su gran taza azul con tostadas y mermelada, al que generalmente yo me unía. Más tarde, en el tercer, cuarto y quinto turno otros le rendían honor. Desfilaban los amigos de la familia, mis abuelos, los vecinos, y todo aquel que al pasar percibía el delicioso sabor que emergía por las ventanas de la casa.

¿Cuál era el sentido que mi madre le daba al café en su vida? ¿Qué deseo perseguía al compartir su manjar? ¿Era un ritual diario sin sentido alguno? ¿O acaso guardaba oculta alguna finalidad?

Mi madre era una mujer de altísima sensibilidad: la emocionalidad con que ligaba empáticamente a su entorno, la sutileza que tenía en captar las emociones y las situaciones que vivían otras personas y su solidaridad, en ocasiones la sumergían en un dolor que no le era propio. La entristecía las injusticias, el hambre, la desigualdad.

Creo que el café que se servía a sí misma le «alejaba del corazón la tristeza, la ira y la hacía olvidar». ¿Y no es eso lo que, a veces, buscamos en una tacita de café, un alivio y un empujoncito? Ha sido este relato, lo que me ha permitido descubrir que cada vez que mi madre, con su mirada triste y manos suaves nos servía una taza de café, buscaba con amor darnos un aventón, y creo que conmigo, lo ha logrado.

---

<sup>1</sup> El Café Brasileiro, es uno de los bares más tradicionales de Uruguay. Se ubica en la Calle Ituzaingó 1447, en el barrio Ciudad Vieja de Montevideo (Uruguay). Fue fundado en 1877 por Correa y Pimentel, como lo indica el umbral. Las primeras palabras de El pozo de Juan Carlos Onetti fueron escritas en el Café Brasileiro. También ha recibido la visita de otras personas notables como: Mario Benedetti, Idea Vilariño, y José Enrique Rodó. En su menú está el Café Galeano en homenaje al escritor Eduardo Galeano, un habitual de este establecimiento por más de veinte años.

## *Café turco*

### **Utensilios e ingredientes**

Cezve o cafetera turca. Se trata de un recipiente metálico, de base ancha y boca angosta en el cual se cocina el café directamente colocándolo en la fuente de calor.

Café molido tostado ligero a medio, al natural.

Azúcar.

### **Preparación**

Colocar en el cezve tantas tazas de agua como quieras preparar. Aproximadamente 100 ml por taza.

Agregar 7 a 10 ml de café molido y azúcar a gusto.

Remover un poco y colocar a fuego lento.

Retirar del fuego apenas eleve la espuma. Esperar que baje para volverlo a colocar en la fuente de calor. Este procedimiento debés repetirlo tres veces sin dejar hervir la infusión.

Dejar reposar un minuto para que el poso se asiente en el fondo del cezve antes de servir.

Servir en tazas pequeñas.

# Copitos de merengue flotando sobre el río del recuerdo

por Luisina Roldán

Hoy es 25 de julio, el único día en el año en el que tengo más de veinte personas saludándome en mi chat de whatsapp. Todo a mi alrededor son sonrisas y narices tapadas por tela y, aparentemente, las cuatro paredes que me contienen son demasiado frágiles para contener el penetrante olor a bizcochuelo recién salido del horno.

Me encuentro sentada en mi ubicación favorita de todos los días, a mi derecha está mi hermana contándome el contexto del regalo que me hizo por este día tan especial, mi decimonovena vuelta al sol. Luego de sonreírle y agradecerle, se acerca mi mamá a la mesa, con la mano levantada. En ese brazo, está conteniendo el peso de una torre de bizcochuelo marmolado de chocolate y vainilla de tres pisos, cubierta por dulce de leche. En su extremo más alto tiene una vela blanca, de las que se usan cuando se corta la luz.

El regalo de la torre es perfecto. Trae la nostalgia justa y necesaria para recordar a la experta en todo lo que pudiera haber, mi nona, llamada por todos "Perlita". Entre anécdotas y más presentes, tomé la decisión de cortar una porción de mi regalo para acompañarla de un café completamente de leche y así tener una tarde de cumpleaños conmemorativa de mi vínculo con mi abuela Perla.

Para este momento, ya es la quinta ronda del juego de cartas familiar favorito, y por arte de magia, o mejor, por arte de nona mágica, levanté del mazo un siete de oro que me llevó a completar la escalera y consecuentemente ganar el partido haciendo "Chinchón". En ese suceso, extremadamente divertido, la tarde se nos escapa de las agujas del tiempo, y decidí irme a descansar en soledad a mi pieza, con mi plato de torta y café.

Me limpio la punta de la nariz, manchada por el dulce de leche, y el sabor

de mi regalo me hace viajar a uno aún mejor, recordarme en la casa de la hacedora de aquella receta. A cada bocado que mastico, noto a mi cuerpo acelerarse por la esencia de vainilla y en ese camino, mi cabeza viaja al 23 de julio de algún año pasado, no recuerdo exactamente cuál.

Casualmente, como todas las "casualidades" que rodean a los seres especiales, mi abuela Perla nació un 23 de julio, número de quiniela conocido como "El cocinero". Luego, Perlita se enamoró de Nire y tuvieron 2 hijos, Raul y Nire hijo. Este segundo niño nació un 24 de julio, y la hija de este último, es quien descarga estas palabras, nacida un 25 del mismo mes.

Desde que tengo uso de razón y hasta que mi abuela estuvo viva, cuando llegaban estas fechas, el olor a bizcochuelos aumentaba y toda la gran familia se reunía todas las noches desde el 22 al 25 para celebrar las vísperas de los cumpleaños. Por lo tanto, la gran nona de la familia, hacía para cada cumpleaños, un gran bizcochuelo torre de tres pisos, repleto de dulce de leche, una vela improvisada y en especial, unos elementos que quizás, a ningún integrante de la familia le gustaban, pero eran la definición del sabor. Estoy hablando de los polémicos "copitos de merengue blanco".

Tomo un sorbo de café y me emociona recordar la mesa de cumpleaños invernal repleta de personas, movimiento, frío, la cucharita de masa cruda en mi boca, el olor a horno calentando la masa dulce, el ruido del café batiéndose, la leche caliente hirviendo y rebalsando del jarro, la nona dando vueltas a la mesada, abrazándome cada cinco minutos y diciendo "Feliz cumpleaños, pichona".

Bajo la mirada, vuelvo a encontrarme en mi habitación del 2021, y reposo mis pensamientos en la torta. Me interpela profundamente saber cuál será el secreto de las preparaciones de mi abuela, en dónde está el punto mágico que me transportaba a una nube esponjosa al comerla y en su masticar se sentía como saltar sobre un trampolín rodeado de flores de vainilla. ¿Qué queda de ese sabor impregnado en mí, que cuando imagino un copo de merengue, recuerdo mis ganas de romperlos a escondidas solo para disfrutar de la travesura que caracteriza a un niño?

Veo mi porción sobre el escritorio de la pieza y me acuerdo de las fuentes repletas de porciones sobrantes durante toda la semana posterior a los cumpleaños. Era gracioso e incoherente hacer preparaciones tan inmensas si los cumpleaños eran tan seguidos. Pero el amor de mi abuela se representaba en la cocina, y si la torta era grande, el amor plasmado

en aquella masa era como intentar abrazar al río Paraná. La vainilla representaba el agua, el aire, lo etéreo, la inmensidad. El chocolate amargo tenía el color de la tierra. Ambos en conjunción eran una mezcla de deseos por concretar y la potencia del convencimiento de superar obstáculos, y poder lograrlos. Ese era su regalo.

Noto, efectivamente, que a la preparación de mi hermana le faltan esos indispensables merengues. Supongo que se debe a que sabe que a ninguno nos gustaban. Imagino que la ausencia es para demostrar que ninguna persona es igual a otra, y que la condición efímera de la vida hace único un recuerdo.

El último sorbito de café me pica la lengua por su dulzor y me traslada a mi última conversación con mi abuela antes de su fallecimiento. Recuerdo sus palabras con exactitud. Le costaba pronunciar, pero su mano arrugada cobijando mis diez dedos de niña preadolescente hacía que nos comprendiéramos desde la memoria sensorial. "Las personas que amás nunca se van si las mantenemos vivas en la memoria. Todo va a estar bien Luli, las presencias quedan en uno", dijo.

# Sensaciones de un clásico domingo de verano

por Delfina Romero

Fue en uno de esos tantos domingos familiares de verano, cuando el aire apenas corría y se podía sentir el fuerte calor a través de todos los sentidos; desde la abrasadora temperatura sobre tu piel, hasta en el olor pesado, como si no hubiese oxígeno suficiente en el ambiente. En esos momentos, la mera existencia del agua era mágica. Aliviaba como una fresca caricia cada beso que el sol marcaba por todos nuestros cuerpos.

Calor, pileta y familia. Nada puede ser mejor que esa combinación, ¿no? O al menos para mi yo de siete años. Ese momento parecía ser inmejorable cuando aparecieron esas palabras:

—¡Vamos a cortar la torta!—frase que se escuchó, pese al bullicio de adultos y niños, casi como si todos secretamente estuviésemos esperándola.

Junto a mi prima, comenzamos a nadar tan rápido como nuestras pequeñas piernas y brazos podían para llegar hacia los escalones de la pileta. Era tan grata la temperatura del ambiente, que ni siquiera necesité una toalla al salir.

—Delfina y Maite, pónganse un calzado antes de entrar a la galería, no vaya a ser que se caigan y las tengamos que llevar al médico—dijo mi mamá cuando vio que nos acercábamos a la galería.

¡Qué odio me daban esas palabras!

Odiaba esa horrible sensación que me generaba calzarme con los pies mojados. Aunque fuesen ojotas, el pie parecía bailar sobre la superficie patinosa. El simple hecho de moverte de un lado al otro sin que se te salga el calzado era todo un reto.

De igual modo hice lo que me dijo mi mamá, cualquier cosa por la torta del abuelo.

Equilibrándome para no resbalar, entré a la pequeña galería. En su interior se extendía una larga mesa, donde se sentaban los adultos, por supuesto, y al final de la misma, una plástica redonda y blanca, la nuestra.

El abuelo Mario se encontraba sentado en la punta de los grandes y junto a él, ahí estaba, reluciente sobre una bandeja blanca, la torta de chocolate recubierta de dulce de leche. Me apresuré y me ubiqué a su lado.

Apoyada en la mesa, muy atentamente, observaba cómo, muy prolijo, comenzaba a cortarla. Sacó pulcramente un pedazo, lo apoyó en un plato y me lo dio.

Con la porción en mis pequeñas manos fui a sentarme en mi lugar y, cuando ya estuve perfectamente acomodada, comí el primer trozo.

La superficie era crocante y un poco seca, como una represa que al morderla daba paso a todo un mar de sabores que te inundaban la boca. La miga era esponjosa, pero a su vez húmeda, como un abrazo para todo mi paladar. Se saboreaba perfectamente el dulce chocolate de las pepitas, que eran el corazón de la torta. Además, la combinación de todo lo anterior con el dulce de leche que la recubría, era perfecta.

La había comenzado a comer tan rápido, que cuando me di cuenta tenía el pegajoso dulce en los dedos, los cachetes y la nariz. Pero, la verdad, eso poco me importaba. Y cuando no quedó ni una miga, fui con mi abuelo a pedir otro pedazo.

Si el día de hoy tuviera que describir el sabor de la torta de mi abuelo, diría todo lo que había dicho anteriormente: "Una cascada de sabores en mi boca..."

Sin embargo, eso ahora me suena superficial.

La torta de mi abuelo no sabe sólo a chocolate, no. Tiene el sabor de los días de verano, de la fresca pileta, de un pedazo cortado prolijamente, de un nado muy rápido, del amor familiar, hasta el de unas ojotas que se te escapan de los pies.

La torta de mi abuelo tiene el sabor de un clásico domingo de verano.

# Miércoles con sabor a Tete

por Lara Rosales

Cuando era chiquita, todos los miércoles mi abuela Tete venía a casa. Ni bien se abría la puerta del departamento, invadía el olor a albóndigas o estofado, o lo que sea que había cocinado. Llegaba de la escuela y ella me esperaba en la cocina con su delantal rojo con detalles azules. Siempre con algún pedacito de comida listo para probar en el tenedor. Mi mamá se enojaba cuando picoteábamos, decía que después no íbamos a comer en la mesa. Ese pequeño pedacito de comida, que después si mamá no nos veía se convertía en dos o tres más, era espectacular. Estaba recién cocinado y debía ser consumido en secreto, no había nada más tentador. Ese instante en el que saboreaba la crujiente milanesa o el suave puré de papas, que picaba un poco por la nuez moscada, era mágico. Me hacía olvidar de todo lo feo que pasaba a veces en la escuela.

Los almuerzos eran tranquilos, no había nadie que cocinara tan bien en la familia como la Tete. Por eso todos nos dedicábamos a saborear bien el plato. Si era invierno, usualmente comíamos un delicioso guiso de lentejas que contaba con muy pocos ingredientes, porque a mis hermanos y a mí no nos gustaban los vegetales. El guiso siempre estaba hirviendo, jamás era una buena idea probarlo sin antes soplarlo. Por esa razón, los miércoles de guiso, mi abuela me esperaba soplando una cuchara lista para degustar. En el guiso todos los ingredientes formaban una unidad completa de sabor, los fideos se deshacían dando una textura pastosa al paladar y la carne, de lo tierna que estaba, se perdía con las lentejas. Era tan rico que, por más que estuviéramos llenos, siempre repetíamos.

A mi abuela no le gustaba mucho lo dulce, así que eran escasas las veces en las que había postre. Una de esas anomalías ocurría en temporada de frutillas. Ella las cortaba bien finitas y las cocinaba con agua y azúcar. Luego guardaba la preparación en un taper por al menos tres días. El resultado era exquisito. La Tete traía el gran recipiente lleno y lo servía con crema chantilly batida a mano. En ese entonces a mí no me gustaba la crema, así que comía solo las frutillas. Estaban tan dulces y tiernas, que no hacía falta masticarlas. Eran lo mejor que le podían dar a tres niños de menos de seis años. Cuando se terminaban, venía la mejor parte, nos bebíamos todo el almíbar que había sobrado de la preparación.

Aquel líquido era mejor que cualquier gaseosa o bebida azucarada jamás inventada. Era totalmente dulce y dejaba un asombroso sabor en la boca por el resto del día.

Después de almorzar jugábamos a seguir comiendo. Tenía a la Tete toda la tarde exclusivamente para mí.. A esa hora Ian ya estaba durmiendo la siesta y Tiago en el jardín. Ella hacía de clienta y yo de moza, en un bar que montábamos con la pequeña mesita de madera que estaba en mi habitación. De comida usábamos juguetes o caramelos que ella llevaba en su cartera. Si tenía suerte había de los rojos, que se disolvían en la boca como algo que prometía ser de un rico sabor a cereza, pero que finalmente terminaba dejando un residuo bastante desagradable. Si ya se habían terminado, estaban los negros, los de menta. Hasta el envoltorio oscuro sabía que lo que se encontraba en su interior era asqueroso, parecía hecho por los malvados, al terminarlo te quemaba toda la garganta. Creo que ni a la Tete le gustaban.

Al terminar de jugar tomábamos la merienda. Mi mamá compraba una prepizza en la fiambrería que había a la vuelta de mi casa. Mi abuela le agregaba una salsa casera, le ponía un poco de queso rallado arriba y la metía en el horno. Acompañábamos la pizza con mate bien dulce, cuando me tocaba a mí ella lo cebaba con un chorrito de agua fría para que no me quemara. Al tener tan poco queso, se podía apreciar perfectamente el sabor de su salsa en la pizza. La masa era crocante y hacía un delicioso sonido cada vez que alguien mordía un pedazo. El contraste de la comida salada y el mate lleno de azúcar hacían una combinación perfecta.

Después de merendar finalizaba el encuentro. La Tete se iba de vuelta a su casa y no la veíamos hasta el domingo, cuando se sumaban mis tíos y mi prima. Esos eran otros encuentros de los cuales ya les contaré en otra ocasión.

# Las costumbres de antes

por Luisina Ruiz Díaz

Recuerdo el tiempo en el que visitábamos el campo. Apenas llegábamos pasábamos por la tranquera, siguiendo un camino de tierra con verdes a los lados. No podía evitar ver los grandes árboles en filas que llegaban a ser siete, los cuales destacaban mi campo de los demás. Esos grandes y ancianos eucaliptos dejaban caer sus hojas por todos lados, dejando que agarremos un poquito de su esencia.

No importaba si era verano o invierno, no dejaban de impactarme. Necesitaba saber más de esos gigantes tan cercanos.

Recuerdo que una vez entré en la cocina. Una cocina muy hogareña, más aún cuando hacía frío.

Sentí un olor particular que parecía nuevo pero a la vez conocido.

Esa mañana me dispuse a averiguar de dónde provenía. Ahí descubrí que estaban hirviendo hojas de eucalipto que servían para hacer vahos y ayudaban a abrir el pecho o para simplemente aromatizar el ambiente.

Aquel olor quedó en mi mente y siempre que lo recuerdo me remonta a esa época y al campo.

Hace mucho que no lo siento, quizás este invierno vuelva a hacer lo que hacían los grandes cuando yo era chica.

## **Camarines**

Falta poco para salir al escenario. Todo el año repitiendo ejercicios, calentamientos y movimientos, para hoy al fin poner todo aquello en casi cuatro minutos sobre el escenario.

Nos preparamos. Hay nervios, ansiedad, emoción, ganas de que todo pase rápido pero, a la vez, de que dure para siempre. Un instante de algo inexplicable. Estoy tras bambalinas y puedo ver a mis compañeras. Estamos en el teatro El Círculo. El olor a resina para las puntas se mezcla con olor a fijador, gel, maquillaje, transpiración.

Cada vez que siento esto me lleva ahí, al momento justo antes de salir, cuando estoy tras bambalinas, las luces se empiezan a prender y se

pueden ver nuestras siluetas. Por un ratito, siento que flotamos. Mañana cuando me despierte no voy a saber bien qué pasó y si fue realidad o un sueño.

### **Colores en el aire**

Las mañanas en las que iba a la escuela y sabía que, posteriormente, se realizaba una marcha, no podía concentrarme mucho en las clases. Tenía ya la cabeza entre las banderas, el ruido de los bombos, el enjambre de gente o el calor de primavera. Recuerdo sentir aquel olor a marcha.

Al principio te marea un poco, pero rápidamente te vas acostumbrando y después no se encuentra nada parecido a ese sentimiento.

Nos reuníamos entre amigas e íbamos atravesando las calles que nos separaban de la Plaza San Martín y el Monumento. Casi puedo verlo como si estuviera pasando ahora: el olor a pólvora quemada y las bengalas ardiendo derrochaban humos de colores, encendiendo aún más la lucha que llevábamos adelante.

Hoy, un tres de junio de 2021, tengo presente aquellos humos de colores y siento en mi pecho la emoción incesante. No estoy con mis amigas físicamente, pero ese olor a pólvora y a marcha nos une desde cada casa y cada lugar sin romper con lo colectivo.

### **Ir a la escuela**

Comienzo mi relato recordando los caminos que solía transitar en las mañanas cuando apenas tenía unos 9 o 10 años. Mi casa se conectaba con la casa de mi abuela por medio de una puerta y una escalera la cual, en ese momento, era un poco mágica incluso para mi yo de 9 años.

Antes de ir a la escuela, con un frío que se apoyaba en las ventanas, me cambiaba, más dormida que despierta, y luego bajaba esas escaleras ese olor tan particular a tostadas y mate cocido (o, a veces, café) me llevara de la mano.

La mañana era triste y pesada hasta que sentía ese calor y esa contención que sólo en la casa de mi abuela solía sentir. hasta la actualidad nunca pude volver a probar un mate cocido o unas tostadas como aquellas.

Sin duda la casa de la Lela siempre tuvo olor a mañana.

### **Olor a domingo**

Los domingos en la casa de mi papá son esperados con ansías. Me despierto a cualquier hora, tal como lo indica el día, y de a poco empiezo a

incorporarme. Aunque sea mediodía, la mañana está presente y estamos en ese limbo que existe entre el mediodía y la mañana. A medida que me despierto siento ese olor a sopa. Es de esas comidas que tienen solo una única receta y en este caso, mi papá posee completo conocimiento sobre la misma.

Cuando miro para la cocina, veo unas tostadas que se hacen en la Essen de siempre y también el famoso batido desinflamante, el cual tomamos antes de comer y posee una serie de mezclas extrañas con muchísima canela encima.

La música suena mientras el sol entra por la puerta del balcón. Espero poder despertarme todos los domingos sabiendo cuál es su olor porque, sin eso, no estoy muy segura de que sea un domingo.

# Cosas de familia

por Camila Sánchez

*"El placer de los banquetes debe medirse no por la abundancia de los manjares, sino por la reunión de los amigos y por su conversación"*  
Cicerón.

Me gusta pasar el verano en Funes. Con mi familia, tenemos ahí una casita que compartimos con el resto de la familia del lado paterno. Es una casa vieja de más de cincuenta años, llena de imperfecciones y arreglos por hacer.

Nunca me gustó quedarme a dormir en ese lugar. Recuerdo tenerle terror a los sapos que acechaban en el jardín apenas caía la noche. Para mí, el plan perfecto era pasar el día disfrutando de la pileta y el calor del sol para luego, al atardecer, volver a Rosario a la comodidad de mi cama.

Uno de los recuerdos que más grabado quedó en mi memoria es el de un domingo de enero, varios años atrás. Ese día llegamos en auto mi papá, mi mamá, mis dos hermanos varones y yo, y nos encontramos con que no solo mi abuela estaba en la casa, sino que también lo estaban mis tíos. No fue una grata sorpresa, ya que existía cierta animosidad entre ambas partes de la familia y nadie quería ver su domingo cargado de falsas sonrisas e incomodidades propias de la relación tensa.

Mi abuela, quien había orquestado todo para que su hijo mayor y su hija reconstruyeran un poco el vínculo, propuso que lo mejor era empezar a preparar la comida. De esta forma, nos pidió a sus nietos que juntásemos ramitas, cortezas y cualquier cosa que sirviera para prender y mantener el fuego. Nos pusimos manos a la obra, incluso convertimos esa tarea en un juego competitivo: aquel que juntara más, ganaba.

Mientras los más chicos ayudamos en lo que podíamos, los adultos actuaban de forma un tanto recelosa y precavida. Recuerdo observar la situación con miedo a un posible altercado: la manera en que mi abuela y mi mamá se pararon una junto a la otra para trabajar con las verduras, en silencio, con movimientos mecánicos y algo rígidos, tensos; mi papá y su cuñado,

debatiendo seriamente sobre cómo creía cada uno que era mejor cocinar el pollo; y mi tía, sentada en su reposera analizaba a todos con una mirada adusta.

Muchas cosas parecían fuera de lugar. El día estaba lejos de ser el domingo de verano que había deseado pasar. Incómodos de deambular por entre lo que hacían los adultos, con mis hermanos decidimos escabullirnos e ir a jugar al agua. Definitivamente estar en la pileta, un poco alejados de la zona roja, era lo mejor.

No había nada que me hiciera querer salir de ese estado de paz, nadando y flotando ligeramente en el agua, con los ojos cerrados, mi cara al sol, sintiendo su calidez, absolutamente nada, más que mi mamá llamándonos para comer.

Con prisa salimos del agua. Nos secamos con las toallas y fuimos hacia donde se encontraba la mesa dispuesta para almorzar, en el jardín a la sombra de los árboles. Allí me encontré con algo extraño: en vez de estar dentro del parrillero como usualmente, la parrilla se encontraba posada sobre la tierra con un enorme disco negro encima, al cual las intensas llamas del fuego abrazaban pero sin dañar la comida en su interior. Quizá, esa forma de cocina me resultaba inusual, pero los olores que emanaba de ese disco provocaron que mi boca se hiciera agua y que mi panza crujiera con deseo.

Nos sentamos todos a la mesa y me vi nuevamente en estado de alerta, prestando atención a los ánimos que me rodeaban. Se sirvieron los platos en consideración a los gustos de cada uno: qué parte del pollo, más o menos verduras, con o sin juguito, y ojo, siempre en compañía de un rico pan.

A mí todo lo que veía y olía me parecía un manjar, y cuando me quise dar cuenta la familia entera estaba degustando el pollo al disco sin el menor indicio de animadversión. Por el contrario, corría en la mesa un aura de buen humor y hasta camaradería; los recelos del pasado parecieron nublarse momentáneamente. Mi sorpresa no podía ser mayor. El resto del día fue pura risas y disfrute para todos.

En la actualidad, aún mantenemos la costumbre de juntarnos a comer un buen pollo al disco de tanto en tanto. Incluso, comenzamos a hacerlo con otras partes de la familia y grupos de amigos. Cualquier ocasión se convirtió en excusa válida para juntar madera, prender el fuego y cocinar algo rico en reunión.

Al final del día, lo que importa son las relaciones, los vínculos afectivos, no tanto el acto de comer en sí, sino todo lo que conlleva preparar, compartir y disfrutar de una comida.

# En la borra, infancia

por Federico Schnaider

Los roles cambian. Hoy María puede gozar de descansar un poco más. Lo siente, pero le parece raro; siente un aroma con el cual se amigó de joven, pero, esta vez, lo huele desde la cama. Ahora es su hijo Antonio Alberto quien madruga y abre el cofre con el que va a prepararle a su madre una pócima mágica: para él, esa fue una de las primeras herencias que recibió de ella. En la actualidad, la primera de las cinco tazas diarias de café cortado con leche que María consume todas las semanas las prepara su hijo, mientras ella puede gozar de todos los minutos acumulados de diez años de madrugar y de ser la primera al comienzo de cada día en sentir aquella fragancia fuerte de su bebida predilecta. Antonio Alberto toma la cuchara, saca los primeros granos y viaja al pasado: allí, siente la presión de tener que hacer un café tan inigualable como el que preparaba su madre.

Cada vez que él debe preparar esa bebida milenaria, viaja inmediatamente al pasado, a su pasado. Su mente tiene memoria a partir del primer grado de la escuela primaria. En esos tiempos, su escuela se ubicaba a cuatro kilómetros de su hogar, la familia no tenía auto y debía arribar puntual a las siete y media. Sin embargo, en un pacto tácito que tenían madre e hijo, María siempre lo despertaba a las siete. Con el paso de los años, Antonio normalizó que su madre se vea tan fresca en cuestión de minutos y luego de haber dormido poco menos de seis horas con motivo de las tareas que realizaba durante el día.

El andar del niño era automático pues, ni bien abría los ojos, sentía el ruido de la jarra de agua en el fuego; solo era cuestión de segundos para que la radio esté sintonizada en el mismo dial de siempre, como si la aguja tuviera un candado, y él este sentado en el comedor con una taza frente a sus ojos. Ni bien terminaba de saborear la última gota disponible en la cucharita, cargaba la mochila sobre sus hombros e iba a la puerta de calle, a la espera que María vaya hacia allí con la bicicleta negra, con un asiento para un pasajero en el portaequipaje. En su boca aún sentía el sabor de un desayuno simple, pero que lo mantenía animado por el resto de la mañana.

El sabor del café era siempre el mismo, pues los frascos que contenían el polvo mágico eran inacabables, no tenían vacío alguno. Sin embargo, María le jura y perjura a su pequeño que los debe cambiar todas las semanas, debido a que el contenido se agotaba. Aún así, Antonio estaba firme en su parecer: sin importar si era cortado con leche, la fortaleza de cada día la sentía en la misma sintonía cada día.

El viaje se acabó. El pequeño ya es grande. Sus días comienzan a las seis y media de la mañana, cuando el sol aún no asoma. Ahora, María amanece a las ocho y sobre la mesa observa una taza de tamaño grande, un edulcorante y el café cortado ya servido, mientras que de fondo la radio, que aún conserva un candado en la aguja del dial, se encuentra encendida como cada mañana de los últimos veinte años. Su hijo se fue rumbo a su primer día de facultad y María no lo vería hasta la noche.

# El mate

Por María de los Ángeles Segarra

Siglos atrás, nuestros gauchos se encargaron de iniciar nuestra primera red social cultural, esa red que la pandemia fue empañando.

Solía ser el centro, como un fogón, con su color verde pasto pero se lo culpó por ser causa de los contagios.

No solo fue perdiendo protagonismo, sino que también dejó de asistir a los viajes ruteros como un componente más de la felicidad, junto a la buena música y el brillo del sol que asoma por la ventanilla del auto.

Su contenido hoy no se discute. Si es con palo o sin palo, amargo o dulce. Porque parece haber desaparecido la mano que guiaba la vuelta, la rueda y hasta se ha disipado el interrogante: "¿A quién le toca...?"

Extrañando la red social cultural

Apenas se oye cantar a los pájaros, percibo una respiración muy pronunciada. Mi perro aparece con su hocico húmedo inflando mi almohada. Siempre está muy atento en cada amanecer, la naturaleza se ha encargado de desvelarme.

Mi primera infusión está latente todos los días como un ritual, me acompaña y me enciende de energía. Mi mate me recuerda las veces que lo he ofrecido. Ahora es leal a mí, no busca otro destino, otra persona que lo reclame. Ya no recibo críticas de si está "lavado" o elogios como "mmm qué rico...".

Me pregunto si está por desaparecer una manera de sociabilizar o si, en las próximas reuniones, cada integrante llevará su equipo matero y se multiplicarán las cebadas. Como sea, me gusta pensar que el mate va a seguir presente en cada charla íntima con amistades, actuando como fuente relevadora de los secretos.

Durante el día observo cómo mi compañera de trabajo se da la vuelta para luego bajarse el barbijo y succionar de su bombilla particular, eso hace que mi análisis empiece a perturbarme nuevamente. Necesito saber si en

esta transición la magia de compartir un mate está por desaparecer.

Los sábados por la tarde mi hermana siempre me espera para conversar. Sosteniendo mi mate leal, Magali actúa inconscientemente y me entrega su mate en medio de una charla profunda. Me doy cuenta de que para ella es una acción ya radicada y, a la vez, espontánea. Esta situación me lleva a reflexionar aún más.

Empiezo a imaginar un futuro frívolo, un mundo superficial que se encarga de extinguir las viejas costumbres sociales. Me imagino, entonces, un discurso futurista y hago un ensayo al respecto:

“Tiempos atrás existía una red social en la que el dispositivo central era el mate. La señal no se cortaba, siempre y cuando el agua de la pava no se agotara. Todos conocíamos muy bien el link de encuentro: <http://veniteatomarunosmatesycharlamos>. Una vez que iniciaba la acción de compartir el dispositivo (el mate) se activaba un foro que conectaba a las personas a través de las almas”.

# Dieciocho años merendando

por Juana Slullitel

Desde que tengo uso de razón, una vez por año visitábamos la ciudad donde mi mamá creció, Paraná. El motivo de esta gran visita era ver a mis abuelos, Mirita y Josi. Siempre llegábamos alrededor de las cinco de la tarde, hora cuando la ciudad ya había vuelto a funcionar ya que allí tienen la costumbre de cerrar todo a la hora de la siesta. Tocábamos el timbre con la alegría de que detrás de esa puerta nos iban a estar esperando con un beso y un abrazo después de varios meses sin haberlos visto.

Al entrar, subíamos las escaleras del palier y llegábamos al living, una habitación grande de techo alto y un ventanal que daba a un pequeño patio de piso. Una casa antigua, bastante aburrida a simple vista pero que para mí y mi hermano Matteo era todo un mundo para descubrir cosas del pasado.

Una vez que dejábamos nuestros bolsos en el sillón amarillo, pasábamos al comedor, donde nos sentábamos en la mesa y mi abuela nos preparaba la merienda. Con el tiempo, las bebidas fueron cambiando. Al principio fue leche chocolatada, luego té y ya de más grande un rico café con leche pero lo que nunca cambió fueron las tostadas. La abuela sacaba el pan frizado, que había hecho el día anterior sabiendo que llegábamos, lo cortaba en pequeños cuadrados y luego yo los acomodaba sobre la plancha. Muchas veces han salido quemadas por culpa de que mi abuela se distraía con mis historias pero siempre llevaron un sabor único, uno que llevo en mi memoria.

Con el correr de los años las idas a Paraná dejaron de ser tan frecuentes ya que cada vez tenía más ocupaciones y todo aquello que antes me parecía divertido, dejó de serlo. Pero sin dudas, ahora el mejor plan son las charlas acompañadas de la merienda de mi abuela.

## *Pan casero de galleta*

1 kilo de harina 0000

20 grs de sal

25 grs de levadura

80 grs de grasa de vaca

600 ml de agua

# Varenikes para más de 20

por Julia Suleimen

Los almuerzos del sábado al mediodía eran de esos que no te dejaban ganas de cenar. Todas las semanas nos recibía la Macha. Éramos veintipico hambrientos, ansiosos y listos para atacar las fuentes que rebalsaban de sus comidas caseras, hechas en esa misma mañana.

La Macha fue una abuela del corazón. Dejamos de averiguar su edad después de varios años de insistir. De todas formas, no importaba mucho, su espíritu joven y su humor pasaban por arriba de los años acumulados. Jugaba con sus dientes postizos para hacernos reír y de vez en cuando nos recitaba poemas o nos cantaba a capella sus canciones favoritas. Nos supo conquistar con su alma generosa y su instinto de gran cocinera.

Viajó hasta Rosario sola, desde los campos de San José de Feliciano, Entre Ríos, en esa época lo suficientemente lejos como para llegar a la ciudad y perderse por completo. Buscaba una familia que la estaba esperando para darle su primer trabajo: limpiar una casa. Pero se perdió entre las calles rosarinas y terminó tocándole la puerta a Ema y Marcos, mis bisabuelos maternos. La Macha les contó su situación y les explicó que no encontraba la casa donde tenía que ir a trabajar. Entonces Ema y Marcos le ofrecieron que se quedase con ellos, que podría ayudar con las tareas del hogar y cuidar a sus hijos. Desde ese momento llegó para quedarse y se incorporó a mi familia.

Ema le enseñó las recetas que, unos años más tarde, se hicieron típicas de los sábados al mediodía de mi infancia, cuando ya mis bisabuelos no estaban. ¿Mi receta favorita? Los varenikes. Eran para mí lo que considero que debe ser tocar el cielo y volver a la Tierra con más energía.

En esos sábados la mesa del comedor se llenaba de harina y masa casera. Las ollas de agua hervían con papas en su punto más tierno a punto de ser pisadas. El delantal estaba sucio y las manos aceitosas. En mi familia, más de veinte personas de edades variadas reunidas en un comedor significaban gritos, abrazos, niños jugando, manteles cortos y vasos de vidrio que se mezclaban perdiendo sus dueños originales.

La Macha hervía los varenikes uno por uno en medio de la euforia. Donde en el aire se mezclaban los chismes de un abuelo, el capricho de un nene, la anécdota de una tía y el llanto de algún bebé. Pero siempre estaban listos a tiempo. Los servía en su fuente más grande y nos dejaba el queso y la crema de leche para que cada uno le agregara a gusto.

Los devorábamos en una milésima de segundo.

Cuando el tiempo pasó y esa desconocida mujer que llegó desorientada a la casa de Ema y Marcos, no nos pudo cocinar más, empezaron a aparecer los intentos de réplicas de sus comidas. Empanadas mal fritas, albóndigas poco condimentadas, papas fritas muy finas, varenikes con poco relleno.

Sin embargo, cada integrante aporta lo que se acuerda de algún secreto que nuestra Macha le haya revelado. Y así la traemos de nuevo, con el recuerdo de los sabores y la nostalgia de los olores de aquellos sábados al mediodía en familia.

## *Varenikes*

### **Ingredientes**

500g de harina 0000

4 papas grandes

2 cebollas

1 huevo

½ morrón

Aceite

Ají molido

Sal a gusto

Crema de leche

## **Preparación**

Para la masa haga una corona con 500g de harina 0000. . Agréguele un huevo, sal y aceite. Una los elementos, amasando y obteniendo un bollo, y deje descansar unos 20 minutos

Para el relleno hierva las papas y píselas haciendo un puré. Pique la cebolla junto con el morrón y fríalos condimentándolos a gusto. Agréguelos al puré previamente hecho.

Corte la masa y forme cilindros. Corte los cilindros en pequeñas partes para formar discos más pequeños que el de una empanada. Una vez formados los discos, rellene cada uno con el puré y forme pequeñas empanadas.

Hierva agua en una olla. Coloque los varenikes y déjelos cocinarse durante 5 minutos.

Se sirven con crema de leche o cebolla frita.

# Conejito de chocolate

por Martina Toscano

## 2011

El arroyo pergaminense de color castaño no se comparaba con el mar frío y salvaje de Mar del Plata, pero sí podía compararse con los ojos de mi madrina, Silvina.

Silvina siempre fue para mí la definición de absoluta belleza. Su pelo lacio y negro contrastaba con su piel blanquecina y con aquella sonrisa que siempre habitaba su rostro. Vivía junto a sus dos hijos, Franco y Belén, y con sus padres, Ana y Raúl, en una amplia casa en el centro de la ciudad.

La tía Silvi, como yo la llamaba, y mi mamá eran mejores amigas. Solíamos pasar juntas incontables tardes soleadas en su estudio y frías noches en su casa; viajábamos juntas a San Luis, a las Toninas y a Junín; nos preparaba ricas comidas que acompañábamos con cálidas charlas.

Le gustaba pintar paisajes en el living de su hogar. Se acomodaba al lado de la pecera rectangular, habitada por dos peces azules de cola naranja, y comenzaba a mezclar colores. Cada vez que pinto, viajo hacia mi infancia donde la veía mover sus manos delicadamente.

Su casa era frecuentada por sus amigas, su hermana, sus sobrinos, mis abuelos y mi mamá, mi hermana y yo. Era el lugar de encuentro en cada cumpleaños y en cada cena familiar. Estaba acostumbrada a cocinar para muchas personas. Así, empezó a hacer para Pascuas huevos de chocolate. En su cocina brillaban siempre casi veinte huevos de Pascuas, cada uno distinto al otro, personalizados y hechos especialmente para quien lo recibía.

El que hacía para mí era especial entre los especiales. Estaba relleno de confites de colores vibrantes, de un conejo de chocolate, de gomitas dulces y de bombones de todos los sabores. Por fuera, escribía mi nombre con chocolate blanco, lo decoraba con lo mismo que lo había relleno y lo envolvía en una bolsita decorada por un lazo rojo.

## **2015, mitad de año**

—Mi tía está enferma —le dije a mi mejor amiga, entre llantos y balbuceos.

Un período álgido y sombrío de mi vida había iniciado. Aquellos miedos que guardaba en lo más profundo eran cada vez más imposibles de soportar. No estaba preparada para ver desintegrarse a la mujer dueña de una voz más dulce que el azúcar, la mujer que me había regalado una caricia cuando más lo necesitaba; que me acompañaba en mis momentos más felices y más tristes; que se preocupaba por darnos esperanzas cuando ya no nos quedaba.

Ella se estaba apagando tan lentamente que no nos dimos cuenta.

## **2016, abril**

Salí del colegio, como cualquier otro día, y me encontré con mi mamá, quien me confirmó lo peor: mi tía se había ido. Con una carta que le había dictado a mi prima, se despidió con palabras de amor y agradecimiento. Convirtió el dolor en emoción y los miedos, en paz.

Unos días después llegaron las Pascuas. Un poco desanimada, visité la casa de mis abuelos. Sobre la mesa reposaban los huevos de chocolate que mi tía Silvina había preparado antes de irse.

# Redondas auroras boreales

por Belén Tossoratti Scipioni

Si me hablan de mis seis años, yo siempre voy a decir que fue una etapa súper importante en mi vida. A esa edad comencé a entender más sobre el mundo que me rodeaba, adopté a mi primera mascota y entendí lo relevante que son las demás vidas (por más insignificantes que parezcan), y también recuerdo muy bien esas galletitas.

Lo más parecido que tuve en mi vida a un padre, fue mi abuelo. Mi abuelo se llama Aldo, el fue el gran cocinero que me enseñó acerca de ese manjar al cual llamábamos "galletitas de manteca con azúcar rosa".

Después de volver de la escuelita, mi mamá me dejaba en la puerta de la casa de mis abuelos, y ahí comenzaba la magia. Recuerdo abrir esa gran puerta maciza de madera oscura, con unos ventanales en ella. Cuando esa puerta estaba a un centímetro de su marco, un olor a manteca mezclada con azúcar inundaba mi pequeña nariz y el calor que emanaba el horno precalentado hacía ya unos 30 minutos acariciaba suavemente mis pestañas, pero siempre con cuidado de no hacerme sudar. A mis seis años de edad, yo no sabía nada de cocina, así que esa fue la primera receta que aprendí.

Mi abuelo solo me dejaba romper el huevo para luego poder colocarlo en el bol. A medida que fueron pasando los años, me fui cargando con más responsabilidades, entre ellas, tener más participación en la famosa receta de galletitas de manteca y azúcar rosa.

Mis dos partes favoritas de la receta tenían que ver con cortar la masa con las millones de formitas que tenía mi abuelo en su "especial cajón" y espolvorear la nieve de color blanca y rosa sobre las galletitas, antes de mandarlas al horno.

Desde siempre fui muy curiosa. Cuando mi abuelo se iba a atender su preciado jardín lleno de rosas rojas y jazmines mientras esperaba la cocción de su creación, yo arrimaba tímidamente una silla al ventanal del horno. Allí podía ver claramente como la combinación de azúcares se derretía sobre esas galletitas en forma de corazón, estrellitas, arbolitos, caballitos y la favorita de mi abuelo, las redonditas. Él las prefería así porque eran como las antiguas

galletitas, las más clásicas.

Ver cómo se fundían los colores sobre la masa era para mí como ver las auroras boreales que surgen un día frío en Alaska cada vez que cae la noche. Al pasar el tiempo de cocción, agasajábamos a toda la familia con las deliciosas creaciones que habíamos hecho con mi abuelo.

Cuando una cumple los 13 años, las cosas cambian, las costumbres se vuelven recuerdos y el tiempo transcurre, lento y rápido a la vez. Me di cuenta de que habían pasado los años cuando aquella cachorra que había adoptado a los seis años ya no estaba en este plano, cuando comencé a preocuparme por cosas mínimas de la vida, en vez de asustarme por ese monstruo del que me habían hablado mis compañeritas de la escuela llamado "tarea" y, sobre todo, me di cuenta de que había pasado el tiempo cuando, al entrar a la casa de mi abuelo, el olor a manteca mezclada con azúcar había desaparecido.

Luego de la llegada de la más famosa pandemia mundial, reconocí que no iba a poder festejar el cumpleaños número 70 de mi abuelo con él. Este me pareció un reto bastante terrible para afrontar, sobre todo, porque no paraba de pensar en ese olor a galletitas recién horneadas. Decidí pedirle la receta a mi abuelito para dejarlas en la puerta de su casa. Pensé esto unas tres semanas antes de su cumpleaños.

Cuando ya faltaban dos semanas para la fecha, me di cuenta de que se me venían encima los parciales y trabajos prácticos de la facultad, lo cual me disgustaba. "Las galletitas del abuelo quedarán para otro día", pensaba. Todas las noches me acostaba con la idea de que la cocina de mi casa se llenase de olor a galletitas y lo lindo que sería poder compartirlas con mi abuelo. Y para también mostrarle que podía replicar la receta a la perfección. Los días seguían pasando, haciendo algunos trabajos, dejando de lado otros, y las galletitas, siempre para el final.

Me ponía mal la idea de saber que mi abuelo iba a festejar su cumpleaños sin mí, me generaba frustración, odio, temor y ansiedad saber de todas las cosas que me había perdido por haber caído desafortunadamente en el año 2020 y en una pandemia.

Pero lo había hecho otra vez, había procrastinado. La procrastinación se volvió mi gran amigo el día que conocí a ese temible monstruo llamado "tarea" que, si bien no asustaba tanto como las leyendas urbanas decían, asustaba el hecho de pensar en los retos de mamá y los profesores. Como simplemente no tenía ganas de hacerla, simplemente, no la hacía, y así todos los días de mi vida, con la idea en la cabeza de las responsabilidades por hacer pero nunca hechas. Cuando no completaba mis tareas, mi autoestima bajaba y dejaba a la espera

de las buenas lo demás.

El día del famoso cumpleaños, rompí en llanto todo el día por no lograr recrear las galletitas. A eso de las dos de la tarde escuché que alguien había tocado a la puerta. Me lavé la cara y enseguida salí a espiar. ¿Quién es? Nadie contesto del otro lado, cuando vi que la sombra que estaba en la puerta de vidrio se había desvanecido, abrí la ventanita y espí. Como les dije, siempre fui muy curiosa.

En la vereda había un paquete blanco con transparencias en la tapa, y desde lejos, se podían divisar unas redondas auroras boreales blancas y rosas.

## *Galletitas de manteca*

### **Ingredientes**

150 g de manteca

150 g de azúcar

1 huevo

Media cucharadita de esencia de vainilla

250 g de harina leudante

¼ de cucharadita de sal

Azúcar Rosa (comprar polvo colorante rojo y mezclarlo con la cantidad de azúcar necesaria)

### **Preparación**

Batir la manteca pomada con los 150 g de azúcar, luego, agregar el huevo, media cucharada de esencia de vainilla. Cuando terminemos, mezclar la harina con la sal y agregar a la pasta (si la pasta queda dura, agregar chorritos de leche hasta que esté moldeable). Amasar. Dejar descansar 20 minutos en la heladera. Estirar con un palote y cortar con cortantes a elección. Colocar s galletitas en placa en mantecada y enharinada con horno moderado (precalentado) por 12 minutos. Antes de colocar en el horno, espolvorear azúcar blanca y azúcar rosa.

# ¿No te gustó?

por Guillermina Tunes

Los knishes de Ruby, mi abuela, son mi comida favorita. También eran la favorita de mi abuelo, Beto. Ella aprendió la receta tradicional de su suegra, Sofía, quien, a su vez, la aprendió directo de su madre, Rebeca.

Los knishes son una comida muy popular en las comunidades asquenazíes de la diáspora: surgieron como consecuencia de un período de gran pobreza en el que la papa era un alimento básico en todos los hogares.

Recuerdo siempre la imagen de toda mi familia esperando alrededor de la gran mesa ovalada del pequeño departamento de mi abuela, los bocaditos de papa y cebolla. Se podía sentir desde la cocina, el sabroso y especial aroma que salía del horno, donde descansaban los bollos rellenos. Cuando la bandeja repleta de knishes tocaba la mesa, se nos hacía agua la boca, y eran pocos los segundos que nos llevaba dejarla vacía nuevamente.

La masa, siempre crujiente y dorada en la justa medida, me generaba la misma sensación de bienestar y seguridad. Cada vez que la comía, pensaba: "Estoy en casa".

Mi abuelo, religiosamente, se sentaba en la punta de la mesa. Esperaba que sus tres nietas se sirvieran los knishes que deseaban comer, antes de servirse en su plato. Una vez que se servía, los bañaba en crema y les hincaba el diente sin prisa, pero con mucha gana.

Siempre comíamos hasta reventar, y cuando no podíamos más mi abuela entre risas e irónicamente nos preguntaba "¿Por qué no comés más? ¿No te gustó?".

Ellos solían cocinar los knishes juntos. Mi abuelo sólo pelaba las papas y picaba cebollas, pero hacía su parte. El resto quedaba en manos de mi abuela. Comenzaban a cocinar a las seis de la tarde, mientras las nietas merendábamos con chocolatada en el comedor. Desde ahí se escuchaba la radio favorita de mi abuelo, a veces, algún que otro partido de Newells y, sobre todo, muchas risas.

Se tenían el uno al otro. Compartían sus días desde 1964 y nunca, pero

nunca se cansaron. Se escribían cartas de amor, aún casados, aún con hijos, aún con nietas. Todo lo que hacían juntos llevaba con sí una parte del amor que se tenían.

Por cosas de la vida y su mala fortuna, mi abuelo fue diagnosticado con un cáncer de páncreas muy avanzado. Malévolo e incurable, el cáncer le sentenciaba unos pocos meses de vida para compartir en familia. Por obra de Dios, regalo del universo o simplemente por pura fuerza de su parte, mi abuelo pudo escaparle a ese destino fatalista que le suponía su enfermedad: compartió con la familia un año y medio más, con muchos knishes de por medio.

Vio la llegada de la pandemia que desestabilizó y aterrorizó al mundo, pero no aguantó para ver su cese: en un marco de aislamiento y distanciamiento afrontamos como pudimos la pérdida de un ser tan querido y amado como lo fue Beto.

Pasaron nueve meses hasta que mi abuela pudo volver a cocinar ese plato tan especial y al que todos le tenemos un íntimo cariño. Esta vez, estaba sola en la cocina, pero jamás sola en la mesa.

Los más cálidos recuerdos de mi familia paterna están estrechamente relacionados con la comida tradicional judía, esa gran mesa ovalada con la bandeja de knishes humeantes en el centro, el vino y la soda, las tres nietas en un mismo costado, y ambos abuelos en las puntas.

Algunas cosas pueden cambiar, algunas sillas quedan vacías, pero los knishes siempre van a transportarnos a los momentos que compartimos en algún momento todos juntos.

## *Knishes de papa y cebolla*

### **Ingredientes**

9 a 12 porciones.

Para la masa tradicional:

½ kg de harina 0000

1 huevo

4 cdas de aceite

1 cda de vinagre

250 cc de agua (preferentemente tibia) Para el relleno:

1kg de papas

3 cebollas

Sal y pimienta

### **Procedimiento**

Vuelque en la mesada la harina dejando un hueco en el centro. Agregue la cucharada de vinagre y el aceite. Separe la clara de la yema del huevo. Agregue a esta preparación la clara y conserve la yema para luego.

Mezcle con una cuchara o tenedor de metal agregando de a poco el agua.

Cuando se forme un bollo de masa tierna, comience a amasar. Cúbrala y déjela reposar durante toda la noche en la heladera. Una vez descansada la masa proceda con el relleno.

Pele y lave el kilo de papas. Hágalo puré y agregue leche si hace falta. Pique y rehogue en un poco de aceite las 3 cebollas. Incorpore ambas preparaciones, agregue sal y pimienta y deje enfriar.

Estire bien la masa hasta que quede delgada. Coloque el relleno de manera horizontal y enrolle la masa a su alrededor, creando una tira de masa rellena. Luego, corte la tira con sus manos y delicadamente en fracciones. Una los extremos de cada fracción.

Pinte los bollos con la yema sobrante. Hornee hasta que estén dorados.

Los knishes pueden ser conservados en el freezer. Se pueden servir acompañados de crema de leche, como entrada, o plato principal.

# Día nublado de polleras floreadas y lecciones de vida

por Galatea Wafner

Desde la esquina se veía su pelo negro, cortito y rizado. Su postura expectante a mi llegada me hacía notar que la emoción de encontrarnos y abrazarnos cada mediodía era mutua. La Olgui, que era mi tía de corazón, trabajaba como empleada doméstica en la casa de mi bisabuela. Su look de señora sencilla, era de chaleco, zapatitos antiguos y una pollera tres cuartos. Ese día tenía una de mis polleras favoritas, color crema con repetidas orquídeas rosa intenso, resaltado por la luz del cielo que estaba repleto de nubes; era uno de esos días que avicinan lluvia.

La casa tenía una luz tenue que invocaba los más grandes bostezos. Después de almorzar comencé a aburrirme, porque no podía garabatear mis obras de arte con esa iluminación. Afuera había comenzado a llover, por lo que ni siquiera podía salir al patio a jugar. Por suerte, Olgui siempre sabía cómo entretenerme y me propuso jugar a hacer un programa de cocina. Me entusiasmaba todo lo que implicaba actuar o cocinar, así que me levanté de la mesa, me disfracé con su delantal para no mancharme, y me acerqué a la mesada para comenzar. La receta era "Bizcochuelo matero a la Olguita".

Luego de una presentación muy elegante donde cada una improvisó un personaje, la vi sacar de su monedero, entre tickets de súper, una lista de ingredientes. Cuando, luego de un largo rato de intentar leer, se rindió, me pidió que le recordara las cantidades.

—Tía, ¿por qué te cuesta leer más que a mí? ¡Aún estoy en tercer grado!  
—pregunté consternada, pensando que leer cada palabra le costaba varios intentos.

—Yo no fui a la escuela, m'hija, lo que sé lo aprendí gracias a una monjita simpática que conocí.

Quedé anonadada. No podía creer que en una familia que le daba tanta importancia a la escuela, nadie se había dedicado a enseñarle a leer y a escribir a mi tía. Ella, al ver que mis ojos entre tristeza y bronca estaban por replicar el clima, cambió rápidamente de tema:

—Va, va, al fin y al cabo no necesito tanto de eso, ite tengo a vos para que me leas las recetas!

Su dulce sonrisa inocente me distrajo y pusimos manos a la obra. A mí me tocó buscar los elementos de cocina, mientras ella recolectaba los ingredientes de la heladera.

Juntas mezclamos los ingredientes hasta obtener un líquido amarillo, que tenía un olor tan rico que no pude contenerme a meter dedo. Al probarlo quedé impactada. No podía creer lo delicioso que era. El sabor me recordaba a mi postre favorito "Serenito". Luego de mis insistencias caprichosas, mi tía Olgui accedió a hacerme una taza de mezcla. Nunca me decía que no, pero esta vez puso la condición de que no dijera nada, era nuestro secreto. Instantáneamente salí de mi papel en el programa de cocina y me senté en la mesa. En la tele, donde aún se veía la película que hizo que mi bisabuela se quedara dormida, puse los dibujitos y comencé a comer el delicioso descubrimiento. Del resto de la receta no tengo idea, mi tía tomó la posta porque yo era muy pequeña para manipular el horno.

Ese día, mi tía Olgui me enseñó que con imaginación podía disfrutar hasta las tareas más cotidianas, me enseñó que no hay que saber leer y escribir para amar y educar a alguien, me enseñó a preparar la mezcla de "Bizcochuelo Matero a la Olguita" y por último, casi sin intención, me enseñó a hacerle más caso, ipues pasé el resto de la semana empachadísima!

# Tortitas y aroma a limón

Por Aldana Ybarra

Ir a la casa de mi abuela era una ocasión especial.

En ese entonces, yo vivía con mi mamá en una casita ubicada en Villa Gobernador Gálvez y mi abuela estaba en la zona sur de Rosario. Salíamos a la mañana muy temprano para comprar los cospeles o las tarjetas descartables y, después de eso, íbamos a la parada de colectivo.

Aproximadamente, teníamos una hora y media de viaje, en la cual yo dormía apoyada sobre mi mamá. Después de caminar un par de cuadras, finalmente llegábamos a destino. Allí me recibía mi abuela, usualmente con una bolsa llena de palitos de la selva, mis caramelos favoritos. Al ser la primera y única nieta, me consentía bastante.

La hora de la siesta era mi favorita, porque era la hora de las tortitas de maíz, una especie de ritual en donde yo hacía de ayudante, pasándole las cosas que mi abuela necesitaba y mirando atentamente la preparación. La receta tenía como base la harina de maíz, conocida como polenta. También lleva otros ingredientes como harina leudante, azúcar, huevos y mi ingrediente favorito: la ralladura de limón. La cocina se inundaba con los olores cítricos que despedía la fruta.

Luego de eso, venía la parte en la cual yo ponía manos a la obra, el armado de las tortitas. Eran una especie de óvalo y tenían que tener el grosor perfecto; ni muy finitas, porque iban a quedar duras, ni muy gruesas, porque el centro no se iba a cocinar. Cuando estaban formadas, era hora de ponerlas en una bandeja, a la cual previamente se le ponía aceite y harina. Una vez listo, se metía todo en el horno por aproximadamente veinte minutos.

En esos momentos en los que se estaban cocinando, la habitación se llenaba del aroma a limón y de mi emoción por querer comerlas en ese preciso instante. Una vez que el tiempo había pasado, las ansiadas tortitas salían del horno. Mi abuela las sacaba cuidadosamente, ya que estaban muy calientes, y las acomodaba en un plato. Siempre me decía lo mismo: "Dejalas que se enfríen, si las comés ahora te va a doler la panza". Así

que, sin otra alternativa, esperaba a que estuvieran tibias.

Dorado, ese era el color perfecto de las tortitas. La consistencia era algo muy especial. Tenían una textura arenosa pero a la vez estaban húmedas por dentro. Además, se podía sentir el sabor a limón en cada rincón de la galletita.

Actualmente, mi abuela ya no hace más sus famosas y aclamadas tortitas por cuestiones de salud. Creo que las recetas conllevan mucho más que simplemente preparar la comida. En mi familia, cada vez que algún integrante hace alguna comida casera, sigo sintiendo ese espíritu de ritual, que pasa de generación en generación. Ahora mismo siento que es mi deber que la receta no quede olvidada y pasarle todas estas experiencias que forman parte de mi infancia a la nueva generación.

# ¿Cuánto disgusto cuesta un gusto?

Por Alma Yunis

Nunca fui una persona problemática a la hora de comer. Creo que es el sueño de todo padre y madre tener una hija que no haya que alimentar a base de "comidas especiales", como dice mi mamá, y sobre todo, que disfrute comer.

La mejor parte era que no había necesidad de hacer doble comida, como sí sucedía con mi hermano, ante el interés de nuestros padres en que se alimentase. Este era un tema que resonaba mucho en mi casa todos los días y terminaba siendo agotador.

Mi relación con la comida era distinta a la de él. Mi hermano no estaba en lo más mínimo interesado en la hora de comer ni cuál iba a ser la cena ese día. Yo, todo lo contrario. Mi momento máspreciado era cuando estaba en la mesa y disfrutaba de los platos, simples o elaborados dependiendo el día, que nos servía mi mamá.

Realmente no tenía una comida preferida. Para mí cada una era diferente y disfrutaba sus icónicos sabores cada vez que tenía la oportunidad. Sin embargo, un día mi lengua y paladar conocieron por primera vez lo que es el disgusto y el rechazo.

Era un día de frío en el que uno acostumbra a comer comidas calientes para ayudar a nuestro organismo a mantenernos con la temperatura adecuada. Mi mamá no estaba en casa, por lo que éramos mi papá, mi hermano y yo. Al llegar de la escuela, teníamos la comida y la mesa preparada, y a mi papá emocionado por deleitarnos con un plato que solía hacerle mi abuela cuando él era pequeño. Este plato traumático para mi infancia se llama "colchón de arvejas"; y consta de una base de arvejas aplastadas mezcladas con trozos de cebolla, morrón y zanahoria rallada, arriba de este colchón, una capa de salsa de tomate, y en la cima del plato, huevos hechos al vapor.

Quizá ese día hice honor al famoso dicho "la comida entra por los ojos"

y allí comenzó el problema de ese almuerzo. Como dije antes, esto no era típico de mí. Es más, mi abuela solía decir una frase, luego de ver un revuelto que me hacía mi mamá con cada cosa que encontraba en la heladera, que recordamos hasta el día de hoy: "Solo esta nena puede llegar a comer eso".

Volviendo al "colchón de arvejas", yo no le hice asco y lo probé. Recuerdo que al sentir las primeras sensaciones en mis papilas gustativas, me rehusé a seguir comiéndolo, pero acto seguido, mi papá me obligó a terminar el plato. Comencé a decirle que no estaba rico y que no quería comer eso, pero pareció no importarle y me dio a elegir entre dos opciones: la primera era terminar el plato y seguir con nuestras vidas; y la segunda era dejar de comer pero faltar a hockey, lo cual para mí era peor que lo que mi lengua estaba sintiendo en ese momento.

Me quejé pero, enojada, terminé el plato.

## *Colchón de arvejas*

### **Ingredientes**

1 morrón  
1 zanahoria  
2 cebollas  
400 g de arvejas  
400 g de salsa de tomate  
3 huevos  
Sal c/n  
Pimienta c/n  
Pimenton c/n  
2 cdas. de perejil picado  
Aceite c/n

2 dientes de ajo

Condimentos a gusto

### **Preparación**

Cortar los pimientos y la cebolla en tiras y saltear en una sartén con aceite hasta que estén tiernos. Colocar el salteado en un costado de la sartén y en el otro costado agregar la panceta cortada en tiras y dorar. Una vez dorada mezclar.

Agregar el ajo picado, la salsa de tomate y mezclar. Agregar sal, pimienta, tomillo, pimentón dulce y mezclar. Agregar las arvejas cocidas y cocinar 3 minutos hasta que estén calientes. Realizar huecos en la sartén, cascar los huevos y verter en cada orificio (asegurarse que el hueco sea lo suficientemente espacioso para que entre cada huevo crudo).

Cocinar a fuego bajo tapado aproximadamente 5 minutos hasta que la clara esté cocida. Colocar en la superficie el perejil picado.

# Esperá que se enfríe

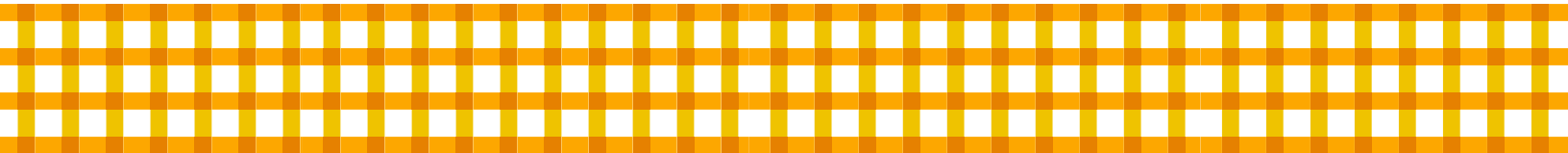
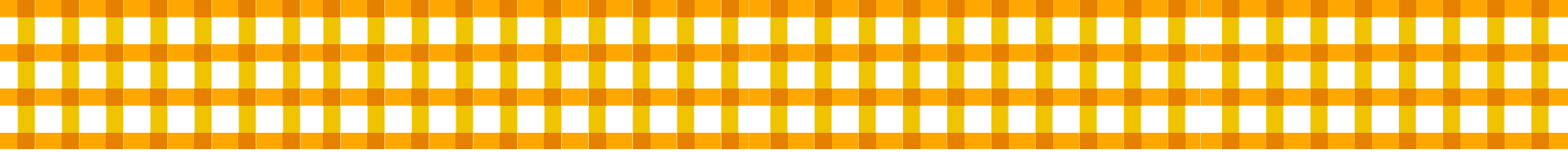
por Mauro Zalazar

Los inviernos en mi primer hogar eran fríos, escarchados, aunque a veces pienso que podrían haber sido más tolerables si hubiese hecho caso a los pedidos de mi mamá sobre ponerme las medias largas. Vivíamos en una pequeña casa sin revocar que era una extensión de la casa de mi abuela Matilde. Sólo nos dividía un viejo galpón con una puerta de madera enorme que se despedazaba aceleradamente. Lo gracioso es que aún así se le ponía un candado para que nadie robase el tesoro de cachivaches que escondía una señora con rodete y muchas pretensiones.

A los cinco años había perdido casi todos los dientes de leche debido a la anemia. Con dos paletas y unas cuantas muelas, mi sonrisa sobrevivió esos años. Casi todos los días recibía vacunas de hierro. No recuerdo mucho. Sólo que corría miedoso hacia el patio delantero y me escondía detrás de una parra, que te hacía creer que estaba seca hasta que llegaba el verano y florecían desmesuradamente racimos de uva.

Uno de los pocos momentos agradables de este período de mi vida era cuando, llegada la noche, mi papá volvía de trabajar y preparaba maicena. El calor de la hornalla invadía la templada cocina y la leche se volcaba sobre el cacharrito. El olor era dulce, invasivamente azucarado, pero a la vez envolvente. Te abrazaba. Papá bajaba la caja de la alacena. Era un amarillo pálido con letras rojas, El polvo llovía mientras el cucharón de madera giraba una y otra vez para que no se formaran grumos. Poco a poco se hacía espeso, cremoso y cada vez más empalagoso.

Yo parecía un sabueso saltando de la cama al escuchar el fuego apagarse. Corría a preguntar si ya podía comer. A veces, agarraba una cuchara sin que nadie me viera y degustaba levemente el sabor del postre de maicena antes de que el calor me quemara los labios y la lengua. Recuerdo los regaños preguntándome si podía esperar que se enfriara. Viéndolo muchos años después, quizá tenía un mensaje más profundo: aprender la paciencia.





# Relatos sonoros

# El duende de Papelo

Por Mónica Alfonso y Tomás Alfonso

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



---

# Chocolatada en ciertas mañanas frías

Por Celia Bianchi

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



# Chipá

Por Martina Bocca

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



---

# Generadora de felicidad callejera

Por Marcos Brodoloni

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



# Cocinero designado

Por Ángeles Bruditti

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



---

# Café con leche

Por Francisca Cava

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



# Identidad

Por Laura Cheroni Moore

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



---

# Mermelada de higo con la nona

Por Axel Cosentino

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



# Asunción

Por Nicolás Giannassi

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



# De amor y lluvia están hechos los recuerdos

Por Lucila Hammerly

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



# Milanesas

Por Catalina Lita

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



# Le falta más azúcar

Por Luisina Llano

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



# Mamita

Por Agustina Montenegro

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



---

# Como todos los jueves

Por Lara Pendino

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



# La magia de mis Lelos

Por Celeste Pérez

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



# Torta de chocolate

Por CDelfina Romero

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



# Varenikes para más de 20

Por Julia Suleimen

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



---

# Mi comida favorita

Por Candela Terzoni

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



# ¿No te gustó?

Por Guillermina Tunes

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**



---

# Esperá que se enfríe

Por Mauro Zalazar

**Escuchar y descargar**



**Escuchar en Spotify**






*Autores*

# Relatos

Arduino, Sofía  
Armas Acciarresi, Avril  
Astegiano, Abril  
Balaz, Solana  
Barraza, Angeles  
Bello, Fiorella  
Bocca, Martina  
Bruditti, Angeles  
Cáceres, Paula  
Cava, Francisca  
Cortopassi, Guillermina  
Danelutti, Quimey  
Derrocco, Bianca  
Di Pollina, Isabella  
Dubini, Valentin  
Estigarribia, Mayra  
Evangeliste, Nahuel  
Fernández, Clara Luisina  
Fernandez Azza, Mailen  
Galanzino, Gina  
Gola, Ramiro  
Grech, Irina  
Hammerly, Lucila  
Iadanza, Roman



Intelangelo, Sara  
Kahla, Priscila  
Kirchuk, Delfina  
Larocca, Valentina  
Lita, Catalina  
Llanes, Julieta  
Manoukian, Santino  
Manzanares, Pilar  
Orellana, Valeria,  
Pasinato, Chiara  
Pendino, Lara  
Piccolini, Floriana  
Roldan, Luisina  
Romero, Delfina  
Rosales, Lara  
Ruíz Díaz, Luisina  
Sánchez, Camila  
Schnaider, Federico  
Segara, María de los Ángeles  
Slullitel, Juliana  
Suleimen, Julia  
Toscano, Martina  
Tossoratti Scipioni, Belén  
Tunes, Guillermina  
Wafner, Gala  
Ybarra, Aldana  
Yunis, Alma  
Zalazar, Mauro

# Relatos sonoros

Alfonso, Mónica

Alfonso, Tomás

Bianchi, Celia

Bocca, Martina

Brodoloni, Marcos

Bruditti, Angeles

Cava, Francisca

Cheroni Moore, Laura

Cosentino, Alex

Giannassi, Nicolás

Hammerly, Lucila

Lita, Catalina

Llano, Luisina

Montenegro, Agustina

Pendino, Lara

Pérez, Celeste

Romero, Delfina

Suleimen, Julia

Terzoni, Candela

Tunes, Guillermina

Zalazar, Mauro



**BIAR  
BLIO  
TEGEN  
CATINA**  
DR JUAN ÁLVAREZ



ACCESIBILIDAD Y CONVIVENCIA  
SEC. de EXTENSIÓN y VINCULACIÓN  
• FAC. CIENCIA POLÍTICA y RRH - UNR •

ISBN 978-987-702-521-7



9 789877 025217