

LA COMIDA EN LA HISTORIA ARGENTINA
TEMPORADA 2 | EPISODIO 06 | GUIÓN TÉCNICO

INTRODUCCIÓN

MÚSICA FADE IN [Hagen Quartet de Maurice Ravel por String Quartet in F]

Locutora 1

«A fines del siglo XIX, los dueños de los bares enviaban a sus empleados a juntar granizo para refrescar las bebidas. Cuando Sarmiento intentó incorporar verduras a la dieta diaria, se burlaron de él y lo llamaron "come pasto". El postre preferido de Borges era el queso y dulce. No es cierto que el edecán de Julio Roca haya creado el famoso revuelto Gramajo y la cuna del dulce de leche pudo haber sido Asia, en vez de Argentina. Todas estas y más son las historias que nos propone Daniel Balmaceda en La comida en la historia argentina.

MÚSICA FADE OUT [Hagen Quartet de Maurice Ravel por String Quartet in F]

FX [Máquina de escribir Olivetti inicio]

ARTÍSTICA DE APERTURA

FX [Máquina de escribir Olivetti]

MÚSICA FADE IN [I Spy por Earle Hagen]

Locutor 1

Esto es "No-ficción, un podcast de libros".

FX [Máquina de escribir Olivetti]

Locutora 2

Gracias por acompañarnos.

Recordá que podés escucharnos en Soundcloud, o podés suscribirte para disfrutar de nuestros episodios con tu app favorita desde tu celular o tablet.

¡Encontranos en iTunes!

Locutor 2

Bienvenidos al podcast de Penguin Random House Grupo Editorial.

MÚSICA FADE OUT [I Spy por Earle Hagen]

FX [Máquina de escribir Olivetti final]

MÚSICA FADE IN [Look at That Old Grizzly Bear por Mark Mothersbaugh]

Locutora 3

Hoy: “La comida en la historia argentina”.

Un libro de Daniel Balmaceda.

Publicado por Editorial Sudamericana.

MÚSICA FADE OUT [Look at That Old Grizzly Bear por Mark Mothersbaugh]

FX [Transición]

MÚSICA FADE IN [Opus 71a No 3, Dance of the Sugarplum Fairy por Nutcracker Orchestra]

Track 1

«Cuando uno intenta bucear el mundo de la comida en el pasado, los documentos oficiales a veces son muy incompletos. Sin embargo siempre va a haber información en los documentos, pero por lo general los datos más jugosos surgen de la correspondencia, de las cartas, de los comentarios en los diarios, en las memorias personales. Por ejemplo San Martín en 1823 fue al casamiento de su gran amigo Tomás Godoy Cruz en Mendoza.

Un participante del casamiento, uno de los invitados le escribió a uno en Buenos Aires y le dijo: “Ayer se casó Tomás Godoy Cruz con Luz Sosa Corbalán, el padrino fue el General San Martín que estaba presente y estaba bastante excedido de peso”.

Claro, nunca vamos a encontrar ese tipo de datos en una biografía o en documentos oficiales, pero por supuesto que el General en algún momento podía tener unos kilos de más. Tampoco lo vamos ver en las láminas de esa manera, pero insisto se parece cada vez más a todos nosotros, con la diferencia que él hizo cosas mucho más importantes y trascendentes».

FX [Transición]

MÚSICA FADE OUT [Opus 71a No 3, Dance of the Sugarplum Fairy por Nutcracker Orchestra]

MÚSICA FADE IN [Thinking of baby por Elmer Bernstein]

Narradora 1

Daniel Balmaceda es un investigador muy curioso. Gracias a su afán por conocer el pasado, indagó sobre las costumbres de nuestros próceres para descubrir ese lado no tan conocido por la historiografía tradicional.

Parece obvio ponerlo en palabras, pero el bronce a veces no nos deja pensar que se enamoraban, vivían romances desenfrenados, o tenían mala conducta en el colegio. Sarmiento, por ejemplo; dedicó buena parte de su vida a la comida.

Nos puede resultar difícil imaginar a un Manuel Belgrano con sus trece hermanos alrededor de una mesa comiendo sin cubiertos.

Pero hay que tener en cuenta que prácticamente nadie en el siglo XIX tenía una vajilla tan amplia como para darles cuchillo y tenedor a todos sus hijos.

"La comida en la historia argentina" presenta secretos, curiosidades, mitos y leyendas gastronómicas de nuestro país.

MÚSICA FADE OUT [Thinking of baby por Elmer Bernstein]

MÚSICA FADE IN [From Russia With Love por Count Basie]

Track 2

«Hay un montón de aspectos de la comida que nos permiten conocer mejor a aquellas personas cuyas vidas siempre nos han interesado, por ejemplo me di cuenta de que San Martín si bien tenía toda su actividad social por sus cargos, era una persona que no disfrutaba tanto de la comida por los problemas gástricos e inclusive solía comer parado y solo en la cocina, mientras que por ejemplo Sarmiento ya era alguien con mayores inquietudes culinarias que inclusive en algún momento propuso que se comieran más verduras, que se consumiera lechuga, algo impensado para la década de 1860 y que le valió el mote de “come pasto”, como le decían sus adversarios.

Todas estas pequeñas historias van ayudando a tejer la pintura de estas personalidades».

Narradora 2

A partir de los gustos alimenticios de nuestros próceres pero también de otras personalidades vinculadas a nuestra historia; rescatando las pequeñas pistas que quedaron registradas en documentos olvidados, Daniel Balmaceda rescata las preferencias de quienes cambiaron el rumbo de la Argentina.

En este libro, el autor afirma que la comida nos puede develar muchos secretos de nuestros héroes.

MÚSICA FADE OUT [From Russia With Love por Count Basie]

FX [Transición]

MÚSICA FADE IN [Opus 71a No 7, Dance of Reeds por Nutcracker Orchestra]

Track 3

«En torno a la comida hay muchos mitos, por ejemplo siempre se cuentan historias que ya están muy fijadas en el imaginario popular, como por ejemplo el nacimiento del revuelto Gramajo, que supuestamente lo había hecho un edecán de Roca que se llamaba Artemio Gramajo, cuando en realidad eso fue toda una historia que escribió Félix Luna en “Soy Roca”, que es una novela y donde él mismo se cansó de repetir que esa parte la había inventado. También por ejemplo y con respecto a la milanesa napolitana surgió un mito de que había nacido en el restorán Napoli en frente del Luna Park, que el restorán Napoli, realmente existió y hacía una milanesas napolitanas fantásticas...

El caso emblemático es el del dulce de leche. Muchas veces se repitió que había nacido el 24 de junio de 1829, durante el pacto de Cañuelas entre Rosas y Lavalle cuando la cocinera de Rosas lo vio venir a Lavalle, se distrajo y se le pasó, se le quemó la leche con azúcar que estaba preparando. Eso que supuestamente ocurrió en 1829, quince años antes ya un porteño, Tomás Manuel de Anchorena, le había pedido dulce de leche a un cordobés. Es decir o era un adelantado o ya se había inventado el dulce de leche, que por supuesto si uno hace un rastreo a fondo, encuentra vestigios de dulce de leche en Indochina, en el sudeste asiático en el siglo VI de nuestra era».

Narradora 3

La comida en la historia argentina también rescata los inicios de algunos de los pioneros de la comida argentina como el vasco Carlos Noel que llegó a la entonces llamada Confederación Argentina en 1842, previo paso por Montevideo y empezó vendiendo dulces y confituras a los porteños.

Los Magnasco, Giuseppe y Luigi, provenientes del norte de Italia y creadores del queso Chubut rio quartense.

El francés Abel Saint primero cafetero y luego creador del chocolate Águila-Saint o el inmigrante catalán Felipe Fort, creador de la hoy famosísima fábrica FelFort.

MÚSICA FADE OUT [Opus 71a No 7, Dance of Reeds por Nutcracker Orchestra]

FX [Transición]

MÚSICA FADE IN [Thinking of baby por Elmer Bernstein]

Track 4

«Hay otro aspecto que me llamó mucho la atención, el puchero era el almuerzo de los obreros de la construcción, allá por el 1900.

El asado, la parrilla se impuso en 1930 en adelante, es decir que a veces uno tiene esos prejuicios de creer que bueno, si nosotros fuimos un país de carnes de toda la vida seguramente el asado primó siempre como plato del obrero, de la gente humilde y sin embargo no, el puchero estaba muy por encima en las preferencias.

Luego cuando dejó de asarse al asador, es decir con estaca y se empezó a emplear la parrilla, allí comenzó una competencia con el puchero y todos nos hemos convertido en asadores a la parrilla. Es decir que la comida como actividad social tenía mucha más fuerza y en las familias era parte de la religión familiar».

MÚSICA FADE OUT [Thinking of baby por Elmer Bernstein]

FX [Transición]

MÚSICA FADE IN [From Russia With Love por Count Basie]

Narradora 4

Anécdotas, verdades y mitos sobre la mesa de los argentinos.

La comida en la historia argentina cuenta qué se comía en los comienzos de nuestra historia, además de dar a conocer el paladar de figuras como San Martín, Sarmiento, el Almirante Brown, Borges, Victoria Ocampo o Leguisamo, entre otras personalidades.

Una investigación que revela las raíces de la gastronomía nacional. Y, además, propone recetas "históricas" en casi todos los capítulos.

Track 5

«Hay algo que me parece muy interesante de este libro, teniendo en cuenta mi poco conocimiento en el arte de cocinar que es que logré incorporar un montón de recetas.

El libro tiene recetas en gran cantidad de capítulos y a veces las puse porque me llamaba la atención como se cocinaba en otro tiempo y en este caso me gustaría contar como alrededor de 1860, 1870 se preparaba el helado y es de la siguiente manera:

El primer paso decía, a las cinco de la mañana, llenan de leche hasta la mitad, dos tarros de lata o zinc, iguales a los que usan los lecheros.

Se les envuelve en cueros de carnicero muy empapados en agua fuertemente sazonada con salitre, o a falta de éste, sal.

Claro, explico yo que el hielo se conserva mejor en sal porque la sal le hace mantener su temperatura. Sigamos con la receta.

Colocado sobre un lomo de caballo se le hace trotar una legua, es decir unos cuatro kilómetros, y con el mismo trote se le trae de regreso.

La leche, que se habrá tenido cuidado de tapar muy bien, ajustando la cubierta del tarro, holgada en su recipiente, se sacude como el mar en borrasca, tornándose como él espuma, que sube, llenando completamente el vacío del tarro, al mismo tiempo que el hielo, apoderándose de ella, acaba por paralizarla.

Es decir que para batidora no había nada mejor que el trote de un caballo y que el helado en la época de San Martín seguramente se tomaba de esa manera, con un hielo, un poco de crema, un poco de sal, dos tachos como si fuera un baño María uno adentro del otro y un caballo trotador que volvía ya con helado preparado».

MÚSICA FADE OUT [From Russia With Love por Count Basie]

FX [Transición]

MÚSICA FADE IN [Look at That Old Grizzly Bear por Mark Mothersbaugh]

Narradora 6

Daniel Balmaceda es periodista, egresado de la Universidad Católica Argentina. Fue editor de las revistas Noticias, El Gráfico, Newsweek, La Primera y Aire Libre. Es miembro titular y vitalicio de la Sociedad Argentina de Historiadores.

Fue distinguido como Personalidad destacada de la Cultura por la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires. Presidió la Fundación Cristóbal Colón entre los años 1989 y 1993. Es columnista en el diario La Nación, además de consultor en diversos medios escritos, radiales y televisivos del país.

Es autor de los best-sellers “Romances turbulentos de la historia argentina”, “Historias insólitas de la historia argentina”, “Romances argentinos de escritores turbulentos” y “Buenos Aires en la mira”, entre otros.

La entrevista a Daniel Balmaceda fue realizada especialmente para este podcast.

Le Agradecemos especialmente por su gentileza.

MÚSICA FADE OUT [Look at That Old Grizzly Bear por Mark Mothersbaugh]

ARTÍSTICA DE CIERRE

FX [Máquina de escribir Olivetti]

MÚSICA FADE IN [I Spy por Earle Hagen]

Locutora 4

Hoy leímos: “La comida en la historia argentina”.

Un libro de Daniel Balmaceda.

Publicado por Editorial Sudamericana.

FX [Máquina de escribir]

Locutora 4

**¡Encontrálo en todas las librerías o buscá el ebook ahora mismo en
megustaleer.com.ar!**

Locutora 5

**Recordá suscribirte a No ficción en tu app de podcasts favorita para escucharlo en tu
teléfono o tablet.**

Locutor 3

**Una realización de Tristana Producciones para Penguin Random House Grupo
Editorial.**

MÚSICA FADE OUT [I Spy por Earle Hagen]

FX [Máquina de escribir Olivetti final]