

# Todo está cargado en la Memoria

*“La vida no es lo que uno vivió,  
sino lo que uno recuerda,  
y como la recuerda para contarla.”*

**Gabriel García Márquez**

---

## Certamen “Mayores con derechos”

### Eje temático: Identidad de las Personas Mayores

Talleres Gastronomía UNLa/CAM

Referente: Manuel Corral Vide

---

Aprendimos, en las distintas clases de los talleres de gastronomía, que la memoria autobiográfica, el atrevernos a contar nuestras historias, es una de las formas que tenemos los adultos mayores de afirmación sobre el presente. Nuestra **identidad** es el resultado de una historia personal y colectiva que es esencial para darle a nuestra vida un sentido y dirección. De hecho, superar el trance de la cuarentena y aislamiento debido a la pandemia de Covid19, fue mucho más sencillo gracias al acompañamiento de compañeras y compañeros con los que compartimos miedos, ansias, pero también experiencias, historias, anécdotas, y proyectos. **No hay identidad sin memoria.**

Surgieron en estos últimos 3 años grupos increíbles, participativos, mesas redondas sin cabecera, en la que cada hombre y mujer que se integró al mismo, aportó sus recuerdos, y recuperó, no solo las ganas de cocinar su propia comida, sino su **identidad** con imágenes entrañables de sus infancias, referencias de pertenencia. De las crisis y el ingenio popular, también surgieron la mayoría de los platos tradicionales que perviven en el tiempo. Entendemos por identidad el conjunto de los rasgos propios de un individuo o una comunidad. En el caso de la gastronomía, se entiende como patrimonio inmaterial, al valor cultural otorgado por el ser humano a los platos y productos típicos de la cultura gastronómica de un lugar, a través del cual se generan emociones o sentimientos mediante su consumo o evocación. Supone una expresión creativa propia de cada región, estrechamente ligada a su historia y condicionada por su geografía, su suelo y su clima, así como la calidad del agua, los cuales afectarán a las materias primas procedentes tanto de la agricultura como de la ganadería. Su fundamento se basa en la tradición y se encuentra en continuo crecimiento, dado que evoluciona con la propia sociedad y se adapta.



De algunas charlas en clase, donde la margen de historia de la gastronomía, recuerdos personales y cultura alimentaria, se tocan temas de cultura general, arte, y literatura, surgió la idea de compartir trocitos de vida guardados en nuestra memoria al estilo de algunas obras clásicas, recopilar relatos y enlazarlos por una idea

central, o a partir de situaciones donde se compartan momentos placenteros, propicios para las confesiones. Este procedimiento es clásico en la literatura universal, los *Cuentos de Canterbury*, el *Decamerón*, *Mil y una noches* son ejemplos válidos, aunque no los únicos.

En el caso de los *Cuentos de Canterbury*, el marco de la novela es una peregrinación al santuario de Santo Tomás de treinta personas de los más variados oficios: un caballero, con su hijo, escudero y su asistente, una priora, una monja de oratorio con tres sacerdotes, un monje benedictino, un fraile mendicante, un mercader, un clérigo o estudiante de Oxford, un agente de la ley, un propietario rural, un mercero, un carpintero, un tejedor, un tapicero, un tintorero, un cocinero, un marinero, un doctor, una comadre de Bath, un párroco, un gañán, un molinero, un ecónomo de colegio, un administrador de bienes, un agente del tribunal eclesiástico y un vendedor de indulgencias. Durante el viaje se une a la comitiva un canónigo con su paje. Todos aceptan la proposición hecha por el hostelero de que para pasar mejor el tiempo durante el recorrido, cada uno de los peregrinos narre dos cuentos a la ida y dos a la vuelta, que el hostelero sea el árbitro y juez, y que al regreso se dé una cena en la posada del Tabardo al narrador de los cuentos mejores.

En *Decamerón*, todo sucede cuando Florencia se ve acosada por la peste en 1348, y un grupo de diez jóvenes huye al campo y durante diez días relatan diez historias cada uno, completando de esta manera una colección de 100 relatos que transcurren en el lapso mencionado, y que son narrados con el fin de ofrecerse consuelo mutuo, entretenimiento y educación. De allí también el título de la obra: *Decamerón*, que significa “(el libro de los) diez días”.

Nosotros, sin querer emular a Geoffrey Chaucer y Giovanni Boccaccio, respectivos autores de dos de las obras mencionadas, decidimos, en ocasión de una clase práctica en el quincho *Roberto Fontanarrosa* de la UNLa, recordar algunos de los relatos escritos en plena cuarentena del año 2020, añadir otros que espontáneamente surgieron mientras compartíamos una rica comida alrededor del fuego, en un clima de camaradería inigualable donde nos sentimos actores de nuestro propio proyecto colectivo. Sin duda, estos encuentros tienen efectos muy positivos en la construcción de nuestra **identidad** en el marco de un grupo de afinidad como el nuestro.



Partimos del supuesto, en este breve trabajo, de que las personas mayores tenemos derecho a preservar y fortalecer nuestra identidad cultural, a participar en la vida cultural y artística de la comunidad y a compartir nuestros conocimientos y experiencias. Somos conscientes, y así se viene demostrando en los talleres de gastronomía que la **memoria** es determinante en la construcción de nuestra **identidad**. Al **recordar**, y contar nuestras experiencias, revalorizamos lo que hemos

hecho, fortalecemos la autoestima inmersos en una sociedad que, a veces, no tiene en cuenta los recuerdos, sueños y esperanzas vivas en las personas mayores que antepone al “fui”, el “soy” esto y ahora gracias a lo vivido.

Lo vivido -cuando es contado- se convierte en experiencias útiles para otras personas, especialmente jóvenes. Algunos autores consideran que las características de la reminiscencia o la narración autobiográfica en el acto de recordar pueden comprenderse solo si se reconoce que la memoria no es una facultad única o unitaria de la mente como se asumió por mucho tiempo, sino que se compone de una variedad de procesos y sistemas distintos y disociables; en donde cada sistema depende de una constelación de relaciones en el cerebro que involucran diferentes estructuras neurales, las cuales juegan un rol altamente especializado dentro del sistema. Esto es, los recuerdos no se almacenan en una sola zona del cerebro ni se distribuyen a lo largo de todo éste, sino que diferentes partes del cerebro almacenan diversos aspectos de la experiencia que se ligan en un sistema (Schacter, 1996; Thompson, Skowronski, Larsen&Betz, 1996). En este sentido, el recuerdo se concibe como un registro de cómo se experimentaron los eventos y no como réplicas de los eventos mismos. Así, se reconoce que los recuerdos explícitos, independientemente de sus repercusiones emocionales, no son copias exactas de las experiencias que las crearon sino que son reconstrucciones realizadas en el instante que se recuerda (LeDoux, 1996/1999). Por ello, una vez que vencemos la timidez, y logramos compartir en voz alta nuestras historias y vivencias nos sentimos parte de un colectivo con muchas expectativas y proyectos, gente activa que desmiente cualquier calificativo peyorativo que remita a una pasividad en la que no queremos participar desde nuestra juventud acumulada (plagiando el nombre de un programa televisivo).



Relacionándolo con la jubilación, se dice que en el envejecimiento la **identidad** y la auto-estima sufren una suerte de crisis terminal; a nosotros, que vivimos y superamos cientos de crisis, no puede menos que provocarnos una indulgente sonrisa. Nuestra respuesta es demostrar que también tenemos capacidad de resiliencia para encarar esta nueva etapa de nuestras vidas. Las crisis generan cambios, algo natural a lo largo de nuestra existencia (*“no es posible bañarse dos veces en el mismo río, porque nuevas aguas corren siempre sobre ti”*, dijo Heráclito), pero se puede mantener indemne la identidad. **No hay identidad sin memoria**. En la llamada tercera edad, ante la sensación de una pérdida en el rol social, podemos replantearnos quiénes somos, quiénes

queremos seguir siendo, cómo posicionarnos en el nuevo rol que nos proponemos. Sin duda, la tarea es mucho más sencilla, si logramos unirnos a grupos de afinidad, a proyectos con los que nos identificamos, ya sean educativos, acción comunitaria, o puntos de partida para desarrollar asignaturas pendientes.



## Reunión cumbre en el quincho Roberto Fontanarrosa

*“La vejez es una etapa de nuestra vida y, como todas las otras, tiene su propio rostro, una atmósfera y una temperatura propias, su alegría y sus penas”*

**Herman Hesse**



un experimentado hombre de campo como don Inodoro Pereyra y un filósofo de la calle como Mendieta!

Así las cosas, y muy motivados, comenzamos a planificar. Después de mucho cavilar, y teniendo en cuenta la infraestructura del quincho, características de la parrilla, las mesas y asientos, la disponibilidad de agua, diseñamos un menú práctico y que fuera del gusto de todas y todos los asistentes, sabiendo con pena que quienes vivían lejos difícilmente podrían acompañarnos, aunque **Susana de Bahía** desmintió la certeza de la lejanía enviando un breve texto por whatsapp titulado

**“SOY..., porque somos”**: “Sabés... cobijada por el misterio del zoom, en una UNI desconocida, empecé las clases de memoria, de sabores, de cocina, de cultura. Meses donde las estaciones del año me recordaron historias antiguas de aromáticas comidas que mi abuela y a veces me madre, elaboraban sobre el fuego de la imponente cocina a leña. Las pencas de acelga en milanesa, pertenecían al reino de mi abuelo, el vasco; las comidas exóticas, en las que no faltaban las “patas de rana” y los enormes caracoles de mar, al de mi padre. Y en una de esas clases, plenas de recuerdos que parecían dormir en el País del Nunca Jamás la frase cruzó el aire de Internet, y se instaló cómodamente sobre un costado de la pantalla: “Soy..., porque somos”. Y sus letras, coloridas y danzantes, me hicieron volar hacia los trabalenguas de María Chucena, y las adivinanzas del tipo “redondo, redondo, barril sin fondo”. Me instalé en la vereda de mi vieja casa, para jugar al “patrón de la vereda”, o a la escondida en la cortada que se deslizaba misteriosa hacia el arroyo. Crucé la vía una mañana luminosa, con los deberes titulados por la letra gótica de aquel alegre abuelo vasco. Crecí y aprendí, sobre la marcha, a ser mamá, mientras compartía duras batallas con la Vida. Me sorprendí ante el milagro de mis nietos y ahora de mis biznietos. Y libre al fin y en paz, comencé a disfrutar más aún de los senderos mágicos de la luna de mi Bahía, a los que había renunciado hacía mucho tiempo. La frase vuelve, baila ante mis ojos entrecerrados y me trae al aquí y ahora de este presente en el que “soy, porque somos”. Veo rostros sonrientes, rostros preocupados por llegar a tiempo a la clase de Manuel, el profe; rostros que, como yo, han vuelto a darse permiso para soñar...”

Un aplauso surgió pleno al término de la lectura del emotivo texto llegado desde Bahía Blanca, y todos a una coincidieron en que compartían los conceptos de la compañera, y era hora de acercar más leña al fuego, mantenerlo vivo hasta el final del encuentro, cobijar su calor en la memoria. **Todo queda guardado en la memoria.** Sin embargo, en un intento por desvalorizar al adulto mayor, hay quien dice que vivimos en el pasado, cuando en realidad tenemos **presente** el pasado, la historia, una manera positiva de rescatar o preservar la cultura y el saber, la **identidad**.



Nos gusta que nos vean como personas con capacidades diversas, proactivas, ya que ello influirá positivamente en nuestra autoestima y el fortalecimiento de nuestra **identidad**. Sabemos que la manera de envejecer y la calidad de nuestras vidas en esta etapa se relaciona con los recursos intelectuales, sociales, biológicos y materiales acumulados durante el ciclo vital (Hernanz.Farias, 1999), y por ello nos lanzamos a organizar nuestra clase “manducatoria” con entusiasmo. La brigada funcionó de manera sincronizada, ordenada y previsor. Un día antes, Patricia, Graciela y su hija, se acercaron al quincho, y después de arduo pero exitoso trabajo dejaron el sitio espléndido, limpio e impecable para el ágape previsto, y ya con menú definido:



Entrada de *pantumaca* (pan con tomate y jamón), elaborado por **Tito Calvente**, montaditos de morcilla, pinchos morunos de cerdo y pollo, variedad de tortillas.

En la parrilla, a cargo de **Chicho Panarisi**, salchicha parrillera, chorizos caseros, y bondiola adobada con cebolla caramelizada al pan.

Postre vigilante (queso fresco y dulce de batata).

Las historias del origen de cada plato del menú nos fueron compartidas por el profesor, junto a anécdotas relacionadas. Por supuesto, días antes, la compra de insumos demandó horas recorriendo proveedores, buscando calidad y buen precio; luego se adobaron las bondiolas, a cargo de Rodolfo Marcelo Manzi y Carlos “Cali” Murcia, y finalmente se trasladó todo temprano el día previsto. El compañero Manzi fue el primero en llegar y comenzó a preparar y encender el fuego. El profesor lo hizo a continuación, y se dispuso a pelar y cortar papas y cebollas para las tortillas, tarea en la que luego fue secundado por Carlos Murcia, Carlos Di Carlo, Patricia Mayo, Carlos Calvente, Andrea Álvarez, entre otros voluntarios, y **Cristina Cardacique** se entusiasmó con el método del profesor de no batir los huevos para la tortilla, y asumió la jefatura de esa partida dentro de la brigada. Mientras cascaba los huevos con precisión, comentó que...

Recuerdo a mi madre cocinando para toda la familia: cuatro hijos, marido y juna lorita! Tenía que ser muy expeditiva para que comiéramos todos al mismo tiempo, ah..., y además teníamos una amiguita de invitada, a la que, por cierto, le gustaba más la comida de mi madre que la de la suya; sobre todo cuando cocinaba huevos, que no

presentaba en plato como se acostumbra, ya que, al margen del delicioso sabor, el aroma, no sé, para nosotros era único, distinto a otros, y lo inverosímil era que los servía en sándwich, ¡nos encantaba! La verdad, mi madre siempre estará presente en mi cocina y en mi vida.



Y hablando de huevos de gallina, **Liliana García Domínguez**, quiso recordar el tocinillo del cielo:

Cada adulto de mi familia extendida (mis padres, mis abuelos, mis tíos abuelos) de este lado del océano Atlántico tenía una especialidad en la cocina, algo así como un “as en la manga” cuando había que lucirse con lo que hubiese en la alacena o en la heladera. Mi papá también tenía sus especialidades. Nació en el campo gallego y en la finca había huerta, árboles frutales, algún que otro cerdo..., pero especialmente había gallinas ponedoras, muchas. Sus huevos solían llenar las alacenas de la cocina, en donde mi tía Francisca preparaba el potaje para los peones del campo. El menú siempre incluía huevos. Durante su infancia, pues, mi papá aprendió a prepararlos de muchas maneras. Imagino que al emigrar, siendo ya médico, pensó que su vida porteña tendría ausencia de huevos. Pero no. Era médico en el Centro Gallego, y muchos de sus pacientes eran sus paisanos que criaban... ¡sí, señor!... gallinas ponedoras. Era una época en la que todavía la ciudad de Buenos Aires tenía barrios con grandes y largas casas bajas, edificadas en chorizo, con una huerta y gallinero al fondo. Es decir, algunos de sus pacientes (o muchos, no lo sé) le regalaban huevos como muestra de aprecio, amistad, gratitud y algunas veces pago de la consulta o la visita médica fuera del sanatorio. Otra vez alacena y heladera llena de huevos. Como además era muy goloso, un postre que le encantaba preparar -y comer casi él solo- era el tocinillo del cielo: rubio, del color del



sol; lleno de caramelo que se desparramaba por los costados; brillante y movedido una vez sacado del molde. Cada vez que recuerdo esa imagen del postre en la mesa del domingo, se me hacen agua la boca y lágrimas los ojos. Afortunadamente, me enseñó cómo preparar esa exquisitez que solo precisa de un molde acaramelado y una mezcla bien batida de azúcar y huevos... pero no toodo el huevo... ¡no, señor! ... solo las yemas.

¿Qué se hacía con las claras? Pues se agregaba más clara a los huevos fritos o escalfados (otra especialidad de mi papá), o a la preparación para hacer *tortilla con-lo-que hubiera* (¡otra más, y van...!) que eran parte del mismo menú, o el del día siguiente si se guardaban en un pocillo en la heladera. Solo muchos años más tarde aprendí que con las claras se puede hacer merengue. Y muchos años más tarde todavía aprendí que el nombre de ese postre es tocinillo del cielo. En mi casa se le decía, simplemente, flan.

## **Se anima la juntada, y comienzan los cuentos y relatos cerca del fuego.**

Cuando el fuego comenzaba a dorar los chorizos, y el aceite para freír las papas se calentaba en la cacerola sobre los leños encendidos, **Nora Bartolo** se animó a contar una historia de su niñez, **un domingo en Escalada**:

La mañana se presentaba lluviosa y fría, sin embargo eso no impidió la reunión familiar que se celebraba cada domingo en casa de mis abuelos paternos. Llegar al barrio de Escalada no fue sólo una odisea, debido a que la tormenta cada vez se hacía más intensa; para nosotras, significaba una gran aventura, tener en ese entonces siete u ocho años nos brindaba la posibilidad de soñar, fantaseando con esas botas de lluvia e imaginando que podríamos chapotear en los charcos del jardín junto con algunos vecinos: hacer barquitos de papel y lanzarlos al viento para que vayan desapareciendo por la canaletas. El granizo del mes de julio se hizo presente, como una postal invernal colorida de gris. En la casa de la abuela Pilar, todo era posible; mujer feminista y militante, trabajaba como obrera en los talleres del ferrocarril de Escalada, cultivaba rosas de diferentes colores y tipos, cuidaba a su mamá, mi bisabuela Peregrina, que se mecía en su hamaca de madera cuando estaba tranquila. Yo aprovechaba, cuando se iba, a mecarme muy rápido, como queriendo volar en esa hamaca entre los olores de las rosas y comiendo un pancito mojado del tuco de tomate. A mi bisabuela solían decirle “*de paso*”, porque se iba de un lugar a otro, sin avisar, y todos salían a buscarla. Ahora, en la adultez, entiendo su postura y evoco aquella anécdota que contaba el abuelo Antonio, que riendo le decía: “¿Te acordás, Pilar, cuando con Peregrina repartías el diario La Vanguardia y lo escondías en la bombacha, llevándolos a nuestros compatriotas?”, y ella, sacudiendo su cabeza entrecana, asistía cómplice. Mi papá, Héctor Justo por Juan B Justo nos contaba que en su casa solían venir a tomar el té y hablar de política, Alicia Moreau de Justo junto a su esposo, y otros amigos y vecinos, para conversar sobre la transformación social de la clase obrera, los pasos a seguir y los temas propuestos para el diario. Sin lugar a duda se marcaban los ideales socialistas para mejorar las condiciones de los trabajadores y la libertad de expresión. Mis abuelos se dedicaron con pasión a sus ideales, la mayor parte de su vida sin importarles el rédito económico ni político, y con algunas carencias que mi padre afrontó trabajando desde muy chico para que nada les falte. Aún sigue vivo en mí esas anécdotas que evocan la lucha de ideales, hoy casi extinguidos la libertad, justicia, educación, la salud pública, la igualdad y la solidaridad. Y la otra mirada, la protección primordial de proteger y proveer a la familia. Dejó de llover, y mi tía prepara la mesa para nueve, cuando éramos ocho, mis abuelos, mi bisabuela, mi tía Lidia, mis padres, mi hermana y yo. Cuando tocan el timbre, ¡oh, sorpresa!, un nuevo integrante en

la familia, el novio de mi tía. Y ahí empieza otro capítulo alejados de la política, más bien encarando el futuro de la vejez y el disfrute de la familia. Por suerte la abuela y mi mamá se lucieron con un plato de fideos con albóndigas grandes como bolas de fraile, y postres riquísimos, merengues de crema y dulce de leche y panqueques de manzanas quemados al rum y un torta selva negra. El candidato se llama Jorge, fue aceptado por todos, aunque mi papá, algo *cuida*, lo miraba estudiándolo un poco.



**Rodolfo Manzi**, dejó de lado por un momento el armado de los pinchos, y animado por la historia de Nora, carraspeó, tomó un mate, y disparó su propia vivencia infantil y el recuerdo de su madre, cuando sentía **comiendo como lo haría el Rey Sol**:

Los años de la infancia, ese Pedacito de Cielo, pasaron, pasaron... En mis años jóvenes, la manera en que nos comportábamos estaba sujeta a la mirada escrutadora de aquellos que nos rodeaban. No recuerdo que haya sentido curiosidad por leer un libro de cocina. Si hubiese sucedido, a raíz de lo dicho anteriormente, probablemente habría evitado hacerlo. Los varones teníamos que asumirnos como tales. La cocina no era el lugar, tampoco lo relacionado con ella, la forma adecuada para manifestarnos. El mensaje era: “compórtense de acuerdo con lo que esperamos de Ustedes”. Así quedó grabado en nuestro sub-consciente. Parfraseando a Julio César, *no solo ser, también parecer*. Sin embargo, alguna vez, y ya un poco más grande, recuerdo haber jugado a las figuritas con las chicas del barrio. Un cuaderno y figuritas recortadas, con brillantina. Y sí, ... una de las pocas maneras que teníamos de acercarnos a ellas, ... siempre tan lejanas. Con el paso del tiempo, estas posturas fueron cambiando. Lo que hoy resulta anacrónico, marcó a fuego al sexo masculino hasta no hace mucho tiempo atrás. Bueno, como les decía, lo más parecido a un libro de cocina, a una receta que leí en esos años dorados, pasaba por el menú semanal que Magdalena, mi vieja, dejaba sobre la mesa de la cocina. Lo leía con interés, buscando un plato de comida que cada tanto aparecía. Además de rico, estaba envuelto en un halo de misterio que no alcanzaba a descifrar. Ese día, generalmente un domingo, esperábamos con ansias el plato principal. La fuente de pollo trozado, rebozado con pan rallado previamente especiado y frito en aceite La Malagueña. Mi viejo nos había contado que un rey llamado Luis XIV, aquél que dijo “El Estado Soy Yo”, comía las presas agarrándolas con la mano. Luego de mordisquearlas, las arrojaba, con un gesto displicente, en un recipiente provisto para tal fin. Desatado el festín, durante el cual mi viejo nos permitía comportarnos como el Rey Sol, era tal nuestro entusiasmo por imitarlo que el almuerzo terminaba con las manos, boca, cubiertos, mantel y servilleta pringosos, entre risas y miradas de aprobación de mi vieja, complacida porque nos veía comer

con entusiasmo. La copa, con el poquito de vino y el chorro de soda, también marcado por nuestras huellas digitales. Resumiendo, mis primeros recuerdos sobre la comida están relacionados con el plato ya elaborado y como se ingería (masticar con la boca cerrada, el uso de la servilleta y cubiertos, entre otros) y no sobre el ámbito donde se elaboraba, la cocina, o la manera en que se preparaba, la receta.



A esta altura, solo faltaba una guitarra para que la fiesta fuera completa, pero tal vez inspirada por el aroma exquisito que se desprendía de la parrilla, se sumó a la rueda de cuentistas, recordando una **carneada**:

Llegaba el frío y con él las vacaciones de invierno, volverían mis hermanas del internado de monjas donde estudiaban, y toda la familia volvería a la casa del campo, la llanura blanca por las heladas, al calor del fuego, y los preparativos para la carneada. La planificación de esa fiesta de trabajo auguraba el éxito de la carneada. Todos tenían su rol bien definido. Un mes antes, se apartaban los animales para ser alimentados con leche y maíz exclusivamente. Por lo general, se carneaban tres cerdos que se ubicaban en un corral separados del resto, y un novillito que lo aportaba el que compartiría la carneada. De ese modo participaban dos familias. Posteriormente, se encargaban al comisionista de tren las especias a Buenos Aires. El afamado pimentón español y las pasas de uva de Mendoza y otras especias, que se utilizarían en la factura de cerdo, como pimienta, canela...

También se seleccionaban los peones que realizarían algunos trabajos específicos. Una condición era que no fuera bebedor. La Carneada criolla duraba tres días. El primer día era destinado a matar los animales y preparar todo lo que se utilizaría al día siguiente. Los animales se carneaban y se dejaban colgados con ganchos, envueltos en bolsas de arpillera toda la noche para que se orearan. Enseguida de matar los animales, con urgencia, salía una camioneta hacia Azul (que era una ciudad cercana) con una pieza de carne de cada animal junto con las orejas y la lengua para que se pudiera analizar en zoonosis. El resultado estaría en el día y permitiría, así, la continuidad de la carneada. Recuerdo la expectativa que tenía esta acción y lo valorada que era entre los hombres que realizaban el trabajo, el saber que estaban cumpliendo con las normas de sanidad para poder disfrutar posteriormente de su factura de cerdo analizada.

Mientras la camioneta partía hacia Azul comenzaba la pala a tomar protagonismo. Se realizaban pozos para enterrar las vísceras, que no se consumían, alejados de los galpones y la casa.

También se hacían cuatro o cinco hoyos para los fogones que estarían prendidos toda la noche, que era una noche de contar hazañas y cuentos en donde se hervirían cueros, patitas, cabezas, huesos con carne, la tan preciada grasa de pella y la grasa con chicharrones. También se limpiaban las mesas con agua y jabón blanco y un cepillo y

las máquinas de picar carne. Se preparaban las tripas, se ponían a remojar en unos tachos y cordeles o cañas dónde se colgaría los chorizos. Los cajones grandes de madera se llenaban de sal gruesa. Ese sería el lugar de los jamones y bondiolas.

Desde pequeña me seducía todo ese despliegue de fuerza, de energía del trabajo que se desarrollaba en la carneada. El ánimo y la alegría eran contagiosos, los hombres iban y venían arremangados y caminando ligero llevando y trayendo cosas y siempre sonriendo y diciendo chistes. Si bien los niños teníamos prohibido estar en la zona de galpones y fogones, al día siguiente podríamos apreciar un rato el movimiento del trabajo y la fabricación de los chorizos acompañados por nuestramadre. Mi padre controlaba, con rigor y disciplina de capitán de artillería, que todo se hiciera como estaba planeado. Las niñas teníamos una tarea que se desarrollaba en la cocina de la casa. Allí, con nuestras polleritas tableadas y delantales de cocina, para darle más jerarquía a nuestro trabajo nos ubicaban a las cinco, nosotras tres y dos de mis primas, alrededor de la mesa con un montoncito de pasas de uvas enfrente, que no eran pocas, a las que le debíamos sacar los tronquitos. Esas pasas parecían ciruelas de tan grandes, o mi dimensión de niña era otra. No podíamos comer ninguna, y si nos sorprendían haciéndolo, que lo hacíamos, teníamos prometido el castigo de picar ajo. Entre risas de niñas nos cubríamos. Las dos más grandes partían las nueces y mamá, y nuestra tía, que estaban con nosotros, rayaban cáscara de naranja y picaban cebollita de verdeo. Todos estos ingredientes, más la canela, la pimienta y la sal, iban a ir a último momento a una olla grandota de la cual no nos permitían ver lo que tenía adentro, olla que traía mi tío a la cocina para que las señoras agregaran los ingredientes. Era todo un misterio, y creo que ellas ya sabían algo de psicología infantil y nos ahorraban el hecho de ver esa sangre mezclada con cueritos y tocino, impresionantemente oscura, que, por supuesto, yovi, y no olvido.

Así condimentada e integrados los nuevos ingredientes, mi tío se llevaba de nuevo la olla a la zona de galpones y fogones. Para concluir la exquisita morcilla dulce.

Nunca ninguno de nosotras picó ajo. Era una tarea que realizaban los hombres, ya que el uso de cuchillos filosos estaba custodiado, nadie podía lastimarse. Pero aun así, quedó el dicho: "Mirá que te mando a picar ajos."

En el segundo día, ya en el galpón, se ubicaba la carne despostada sobre las mesas de madera. Impresionaba realmente esa cantidad de carne fresca, su olor, y el vaivén de las cuchillas, realizando cortes de tiras de carnes y de grasa, que luego de eso se entremezclaba con la de novillo para hacer los chorizos que se usarían para comer cocidos. Los que iban a ser chorizos secos eran solo de cerdo, y grasa de cerdo, y la manivela de la máquina de picar carne que giraba constante, mientras que otro de los ayudantes atento introducía esas tiras de carne que trituraba las picadoras y llenaban las tripas de los tan famosos chorizos.

Tan famosos porque una de las mentadas historias eran las recetas milenarias, que se mantenían como un legado familiar, el uso de las especias, las proporciones del pimentón, de la pimienta, de la sal, del ají molido...eso era lo que los hacía famosos .



A la noche, claro, la cena sería chorizos frescos, huevos fritos y papas fritas. Una buena cena para probarlos. Los jamones no tenían mucho procedimiento ya que solo se ponían en los cajones de sal gruesa y pasado un mes de estacionamiento y de darlos vueltas y controlarlos se pintarían con el tan viajado pimentón, para luego enfundarlos en bolsas

de red y colgarlos en un lugar fresco y seco. Se colgaban en la despensa donde se estacionaban y se abrían para fechas cercanas a la Navidad. En el tercer día se terminaban algunas actividades, se limpiaba y ordenaba todo y se repartían las facturas de cerdo. La carneada estaba llegando a su fin, el lavado de ollas y acomodar cada cosa en su lugar llevaba su tiempo. Recuerdo la felicidad en los rostros de todos. Ese esfuerzo de tanto trabajo y cooperación había concluido y cada familia de todos los que habían trabajado tendría su beneficio, y la exquisita sensación de haber hecho todo para brindar alimento a la familia en los duros días del invierno helado.

Rodolfo, famoso por su manera de relatar, se sentía en “su salsa”, y mientras disponía con Chicho los pinchos sobre la parrilla, compartió la historia de un **rancho cuartelero**:

El correntino Bermejo, morocho y retacón, introdujo el cucharón en la olla que contenía una sustancia espesa, caliente. Con el auxilio del soldado Benítez, bajó del carrito el recipiente de acero que contenía el guiso cuartelero. El cucharón quedó firme en el centro de la olla, sin inclinarse un milímetro a pesar de que la mano ya no lo sostenía. Benítez, bajo la atenta mirada del cabo Bermejo, sirvió las raciones en platos hondos con el escudo estampado. De acuerdo con la ordenanza, un cucharón, un plato. Los que tenían suerte encontraban un trozo de carne o un hueso en el contenido. La mayoría solo el guiso denso, de color variable cada día, en una gama comprendida entre el amarillo pálido y el marrón oscuro. El único que conocía la composición del potaje oloroso y condimentado con sal, era Bermejo. En la cocina del cuartel, las grandes ollas a presión engullían en su interior las papas, zapallos, zanahorias, choclos y pedazos de carne de res con hueso y bastante grasa. A veces legumbres o verduras de estación. El agua, la presión y el tiempo de cocción hacían el resto. El resultado de esta combinación era un alimento que aportaba, supuestamente, las calorías y los nutrientes indispensables para el sostenimiento de las tareas del conscripto.

El guiso generalmente era el segundo plato. Luego, el postre: una mandarina o naranja. Raramente, queso y dulce. El servicio del rancho se ejecutaba minuciosamente. La sopa, primero. Antes de que fuera servida, los soldados obedecían la voz de mando del oficial a cargo, sentándose en bancos a ambos lados de la larga mesa de madera. Los tabloncitos de lapacho estaban limpios por el fregado y relucientes por el uso. La ración de pan blanco era distribuida rápidamente, junto con las jarras conteniendo agua.

A continuación, el cabo sumergía el cucharón en el líquido humeante. Con la ayuda de Benítez, bajaba el cilindro de acero del carrito. El cucharón, libre de la mano que lo sostenía, se recostaba lentamente en el borde del recipiente. La sopa se diferenciaba del guiso por la consistencia. También porque la aparición de carne y huesos era improbable. En compensación, fideos pegajosos junto con lamparones de grasa sobrenadaban el plato. En determinadas ocasiones, luego de la sopa, grandes fuentes con cortes de carne asada circulaban entre los comensales. Ese día, Bermejo, bajo la atenta mirada del jefe de compañía, debía extremar el control; según la ordenanza, le correspondía un corte a cada soldado, sin que éste tuviese muchas posibilidades de elegir. La dieta, monótona, hacía que la tropa a veces comiese con desgano.

Pero una vez ...

Blumtritt, el Dragoneante que ocupaba el centro de la mesa, subrepticamente trató de acentuar el sabor del plato con pimienta traída de la casa. El grito de atención del oficial paralizó a los comensales. Cubiertos cargados de comida quedaron a mitad de camino entre el plato y la boca abierta. Soportando risas y pullas de otros soldados que compartían el comedor, la Compañía "C" del Regimiento fue sacada a paso vivo al playón de ejercicios. Además del consabido "baile", la compañía fue privada de la merienda, compuesta de mate cocido y pan. Los platos utilizados para servir la infaltable sopa y el detestado guiso de la cena, fueron rebañados con pan hasta quedar relucientes.



Todos aplaudieron, muchos recordaron sus propias experiencias siendo conscriptos, Rodolfo alzó la copa y se acercó al profesor que seguía sacando tortillas del fuego. En una de las mesas, engalanadas con manteles multicolores, **Alicia Mordentti** compartía recuerdos de una **fiesta patria** en la zona de Rauch:

Los preparativos de las fiestas patrias comenzaban una semana antes, o más, sobre todo para el 25 de mayo y 9 de julio. Ya la polvareda que levantaban algunas camionetas, el traqueteo de vagones y sulkies, los caballos, las bicicletas, y la gente en movimiento por las veredas, las anunciaban. La gente se reunía en las casas para ultimar detalles y organizar todo lo concerniente a la festividad. Recuerdo con nitidez los sonidos previos, el *trac, trac*, de la máquina de tejer, el pedaleo de la Singer para confeccionar polleras y pantalones nuevos; el enérgico sonido de las batidoras de varilla para dejar las claras e punto de nieve, y esponjar bizcochuelos que luego serían decorados con merengue, coloreados de rosa, celeste o verde según el caso, anticipando así la "feria del plato".

La escuela se vestía de moños de papel crepé celeste y blanco para la fiesta, que comenzaba, invariablemente, a las 9 de la mañana con el acto escolar.

Los guardapolvos blancos con tablas y moños, y con aroma a "*plastitel*", eran una parte esencial. La escarapela no podía faltar, ni las medias tres cuartos blancas para las niñas, y azules para los niños, que lucían pantalones cortos. Terminado el acto, jugábamos un rato en el patio mientras se realizaba la Asamblea de la Cooperadora

escolar. Ya en el patio se sentía el olorcito característico del asado criollo que, estaqueado alrededor del fuego, a esa hora ya estaba dorado y crujiente, como esperándonos.

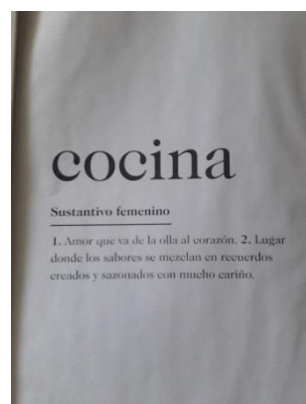
El almuerzo se realizaba en el único club de la Estación, donde cada familia se ubicaba en su mesa para celebrar la fiesta patria. Se servían chorizos de entrada, seguidos del asado con ensalada de papas y huevos. El asado era muy abundante, lo servían en bandejas, y cada uno elegía su corte preferido. Luego, llegaba el postre, que casi siempre eran pasteles de dulce de membrillo o batata. Esos pasteles tenían un brillo especial, algunos con grageas de colores, y otros con confites plateados bañados en almíbar. También había otros pasteles sin hojaldre, de otra masa, que eran más chicos y solo de membrillo. Los pasteles eran donados por señoras del lugar, cada una tenía su fama por la forma de elaborarlos; recuerdo comentarios sobre su fritura, con grasa de cerdo algunos, otros mezclándola con grasa de vaca, y, los más exquisitos, con aceite y manteca, que, decían, eran los más refinados.

Cuando terminaba el almuerzo se realizaba la carrera de sortijas, espectáculo criollo al que concurrían los hombres mayores; mientras, los más jóvenes jugaban un partido de fútbol. Los niños, en nuestro mundo, nos quedábamos de pie ahí o íbamos y veníamos para no perdernos nada, mientras las señoras preparaban la Feria del plato, y el chocolate para la media tarde.

Seguidamente del chocolate, comenzaba la tertulia con orquesta, en donde se bailaba vals, pasodobles, foxtrot, algún bolero, y, a veces, se escuchaba algún tango, que no se bailaba. A la nohcecita, la cantina vendía whisky, cerveza, coñac. Las mujeres tomaban anís, oporto, y Espiridina, y los niños Mirinda y Crush. Alrededor de las ocho, la fiesta patria concluía, y todos regresaban felices a sus casas.

**Ana María Nogueira** parecía emocionada y pensativa mientras Alicia contaba su experiencia, y dijo:

“Qué hermoso relato, me transportó a mi infancia, el 9 de Julio fue siempre un día especial; desde que nací hasta mis 44 años. Era el cumpleaños de Rosita, MI ABUELA MATERNA. Un día de alegría y reunión familiar. Raviolos caseros al mediodía, estofado con carne y duraznos en almíbar. Por la tarde el infaltable chocolate, al que se agregaban para compartir sus amigas y cuñadas. Gracias por poderlo recordar. Les comparto en el chat una definición de cocina que viene como anillo al dedo en este momento tan especial, lleno de emociones y recuerdos.



Cuando finalmente sacó de la sartén la última tortilla, el profesor, siempre dispuesto a contar historias, a propósito de un comentario referido al **matambre**, dijo:

Muchos platos traídos por los inmigrantes pasaron a formar parte de la cocina argentina, modificados, o fusionados con otros. Uno que se convirtió en clásico de la mesa navideña o fin de año fue el que se originó en el Piamonte italiano como “**viteltonná**” (en su dialecto) y “vitellotonnato” en italiano; ternera con atún en castellano. Se argentinizó como “vitel toné”, y los dueños de bodegones trataron de darle un toque francés escribiendo en sus cartas “vitelthonne”. Otro plato también típico aquí, es el matambre con ensalada rusa. Uno de los platos de la Liguria ingresados al Río de la Plata, la “**cima allagenovese**”, plato infaltables en cantinas y bodegones porteños, y en fiestas familiares de antaño. Consiste, básicamente, en un trozo de carne de la panza de la ternera (puede ser matambre, tapa de asado, falsa entraña o falda deshuesada), doblado, cortado en forma de bolsa, relleno, cosido, y luego hervido envuelto en una tela. Finalmente, se deja enfriar con un peso encima. Claro que los ingredientes, mollejas, sesos, ubre, carne magra de ternera o cerdo, huevo, ajo, setas, manteca, piñones, queso, mejorana, arvejas, y diversas especias, difieren de la receta del matambre clásico argentino, pero hay similitud en la elaboración. Tal vez se parezca a la “roulade” francesa. El “Arrollado de malaya” chileno tiene entre los ingredientes del relleno muchos de los empleados en el matambre arrollado argentino; diferente es su “Arrollado de huaso”, plato de origen español, pero muy popular en Chile desde los tiempos de la Colonia. ¿Vendrá de alguno de estos platos el origen del clásico matambre arrollado argentino?

La pregunta queda flotando en el aire, y a **Nora Bartolo** se le iluminan los ojos, porque enseguida recuerda su propia infancia y cuenta soñando que está a **la sombra del ciruelo**:

Desde que mi abuelo decidió traer a su familia de Italia, se fueron multiplicando las piezas, y los primos con quienes me crié en los cincuenta, en la vieja casa familiar donde, sobre el patio de baldosas ajedrezadas proyectaba su sombra un enorme ciruelo, cuya fruta inalcanzable caía irremediamente desde la altura para dejar una mancha roja imperecedera en el piso. Aquel patio nos convocó muchas veces a la sombra del árbol mítico de mi infancia, reunidos alrededor de una larga mesa que se armaba juntando las mesas y las sillas de cada familia con manteles guardados en oscuros muebles que se tendían en cada ocasión propicia.

Mi abuelo cumplía años en Nochebuena, fecha doblemente festiva que congregaba no solo a los convivientes de la casa, sino también a lejanos parientes y no tanto, paisanos estrepitosos que tenían entonces la ocasión de hablar el dialecto friulano, que los años y la distancia amenazaban con el olvido.

Los hombres se disponían en grupo para ser servidos por las diligentes mujeres que trajinaban en la cocina bajo la batuta de mi abuela, que disponía de sus tres nueras para las tareas subalternas. Mis primos y yo jugábamos en la vereda, mientras se prolongaba la tarde a la espera de la cena de Navidad con sus promesas de regalos; la supervisión de un mayor era obligada para el uso de los fósforos que encenderían los petardos y las cañitas voladoras.

La fiesta empezaba por la tarde, mientras se preparaban la lengua a la vinagreta, el matambre con ensalada rusa y los famosos canelones de la abuela, los hombres hacían sus partidas de mus o de brisca y comenzaba a correr el vino; los recuerdo gestuales, vehementes al arrojar los naipes sobre el mantel de hule, felices de compartir una Navidad sin nieve y sin hambre.

Yo esperaba, y no sé porque esperaba, ese momento mágico, en que al amparo del vino, uno de mis tíos abrazara a mi padre, o a mi abuelo, y comenzara a cantar:

*Quel mazzolin di fiori*

*Che bien dalla montagna*

*E bada ben che non si bagna*

*Che lo voglio regalar!*

Después del estribillo, se sumaba una segunda voz, como obedeciendo a una consigna:

*Lo voglio regalare*

*Perche l'è un bel mazzetto!*

Y luego otra voz se unía al coro, se agitaban los vasos, se sucedían los abrazos y también desde la cocina se sumaba mi abuela que tenía una voz hermosa o debiera haber sido hermosa si no me traiciona la memoria. Lo recuerdo como un vendaval de voces que se sumaban como en un rito pagano, aunque quizás no haya sido así, pero así es como quiero recordarlo, con su acento del norte, inconfundible, seseante y duro, embarcado hacia un destino de vanas promesas y marchito de irremediable nostalgia.

A la sombra de aquel ciruelo me sentía al abrigo de cualquier desventura, la fiesta entonces, era un milagro de la vida que se me ofrecía sin tasa ni medida, las canciones en un idioma que no supe aprender, el vino que despierta los sentidos, los sabores que nunca volverán a ser los mismo, eran caricias para el alma, pero caricias que me dejaron cicatrices



**Gilda**, que siguió atentamente el relato, después de elogiar los primeros choripán, plato popular si los hay, recordó otro que le trajo recuerdos de su juventud del otro lado de la cordillera:

“Mi infancia, mi juventud y toda mi vida han estado, y lo están, marcadas a fuego por los olores y sabores de la cocina casera de mi madre, la que fuera ¡una gran cocinera! Dulce, salado, al horno, en olla, todo lo que hacía era apetitoso, rico. Pero el momento

culinario que hoy me viene a la memoria nada tiene que ver con mi madre o con mi hogar natal, sino con personas y lugares que se me rebelaron en mi adolescencia cuando comencé mi militancia política. A los 15 o 16 años empecé a transitar lo que luego sería un camino de vida: la militancia. Era un tiempo de mucha efervescencia política en mi Chile natal y no fui inmune a ella.

Los más chicos, estudiantes secundarios la mayoría, acudíamos los fines de semana a realizar trabajo voluntario en los “campamentos” (el equivalente de lo que acá llamamos “villas” o barrios populares): paleábamos barro, juntábamos ropa y alimentos, encalábamos casas, árboles y todo aquello que se nos cruzara por delante. Pintábamos coloridos murales y un sinfín de otras tareas que, mirando no con poca nostalgia hacía atrás, pienso que nadie habría hecho “voluntariamente” en su propio hogar. Trabajábamos desde la mañana temprano hasta la caída del sol y el corolario de esas jornadas era una gran fogata en algún baldío del barrio, dónde nunca faltaba una guitarra y, lógicamente, ¡¡¡sopaipillas!!!

Las sopaipillas eran amasadas con mucho amor por las mujeres del barrio donde nos hubiese tocado trabajar ese día. Hasta ahí nada particular, salvo la sorpresa y el asombro que me causaron la primera vez que vi cómo las hacían: ¡¡¡usaban un cajón de manzanas como tabla de amasar!!! La cantidad de preguntas que se formaron en mi cabeza de chica de clase media, en cuya casa las cosas se hacían como se “debía” respecto de la higiene, los elementos de trabajo “adecuados”, etc., se deben haber visto reflejados en



mi cara, acompañados, seguramente, con gestos de horror, puesto que quien estaba a cargo de nuestro grupo de trabajo me llamó aparte y me dijo que todo aquello que se nos ofrecía para comer estaba hecho con amor y gratitud por nuestra ayuda, pero con lo poco, casi nada, que tenían las personas que nos lo ofrecían y que ese AMOR debía ser reconocido en el inmenso valor que tenía. ¿Cómo? Comiendo, ¡¡¡y agradeciendo sinceramente lo que se nos daba!!! Tremenda lección de vida, inolvidable lección de amor y qué riquísimas sopaipillas!!! Las mejores de mi vida, indudablemente!

**Stella Marzano** felicita a Gilda y comenta que el **taller de Memorias y Sabores** la movilizó en el tiempo, lo que una tiene en la memoria, los sabores, los sentimientos. Recuerda que enfrente de su casa

...había una niña muy remilgada para comer, entonces, con el objetivo de que ella comiera, la mamá nos invitaba a merendar, y así, acompañada, comía. Un día nos invitó a almorzar “**bichos canasto**”; eran parecidos a un malfatti, con ricota y espinaca y envueltos en unas tiritas de masa. Inspirada por los talleres comencé a amasarlos intentando recuperar al sabor del recuerdo, la salsa bien roja. También recordé de aquel tiempo mis zapatitos Guillermina, y recordé que me subía a la silla para ver y oler la salsa que preparaba mi vecina, y que yo comencé a hacer para mi familia nuevamente.



**Carlos Calvente** siguió con atención casi mística la historia de los “bichos canastos” de Stella, y se puso de pie diciendo:

Les quiero hablar de mi abuelo Sebastián y su polenta al mantel con tuco y estofado de salchicha de carnicero. El abuelo, italiano, era el timonel de la familia. Todos los domingos se levantaba temprano y se sumergía en la cocina. Amasaba unos raviolos de verdura que jamás volví a disfrutar en mí ya larga vida. Pero lo más importante para mí es que cuando cocinaba polenta, sacaba una rama de vaya a saber que árbol, bien lisa y pulida por el uso y me ponía a cargo de ese pegote hirviente que había que revolver sin descanso durante casi 2 horas. Se le hacían unos globos que se reventaban con el peligro de una buena quemadura y todos saben que quemarse con polenta o con caramelo es muy peligroso. Después, el abuelo ponía un mantel blanco immaculado sobre la mesa e iba deslizándola olla con suavidad dejando caer una capa pareja de 2 o 3 centímetros de espesor sobre el mantel. Era increíble la pared de vapor que se elevaba desde la mesa. Cuando se le hacía como una capita más opaca, Don Guido, como le decían en el barrio, cortaba cuadrados grandes y los depositaba en los platos con un buen cucharón de tuco y bastante queso rallado. Era exquisita, sin un grumito, y ese era mi merito como oficial revolver. La familia disfrutaba alrededor de esa mesa de algo que era mucho más que un alimento, mucho más. Además, mi abuelo era carpintero ebanista y tenía un tesoro que era su banco de carpintero. Para mí era increíble estar en contacto con el perfume de la madera recién cepillada y verlo con su lápiz chato detrás de la oreja encolando una silla a la que le había hecho un fino trabajo de encastre. Algunas veces me llevaba con él a algún lugar donde tenía que hacer un trabajo, o me mandaba a comprar algo a la ferretería La Lucha. Yo tenía 8 o 9 años, y era toda una aventura. Cuando él se fue adonde van los buenos carpinteros, la familia no se reunió más. Pero siempre estuvieron en mi memoria esas polentas humeantes y sabrosas que mientras duraron fueron la amalgama de toda mi familia. Ojalá todos hayan tenido un abuelo que les haya dejado un buen recuerdo y alguna buena receta.



Sin duda, la emoción por estar reunidos, los relatos que emocionan e interpelan la memoria y la identidad de cada integrante del grupo, hace que nadie quiera quedar sin aportar su recuerdo. **Carlos Di Carlo**, secándose el sudor de la frente, se aleja un poco del fuego, y enterado que las sopaipillas llevan zapallo, regresa por un instante a su propia infancia y al aroma de **la flor del zapallo**:

No puedo precisar con certeza qué fue lo que hizo presente en la memoria recuerdos que creía olvidados. Tal vez la situación de aislamiento por la pandemia que estamos viviendo, no lo sé realmente, pero de pronto es como si hubiesen regresado aromas y sabores entrañables, pero diluidos en la mente. Voy a tratar de compartirlos con ustedes.

Cuando pibe, solía ir con frecuencia a la casa de mis abuelos maternos, donde la abuela siempre tenía elaborado algún manjar, que sabía me gustaba, para agasajarme. Torrijas, empanada gallega, buñuelos de seso, de banana o de flor de zapallo. Éstos últimos eran mis preferidos, y que sin embargo cocinaba más esporádicamente. Y no por capricho, o por hacer que los esperara con más ansiedad que otros platos, sino por la estacionalidad de las plantas de zapallos en la huerta familiar que amorosamente cuidaba el abuelo, y que no siempre estaban florecidas cubriendo de intenso color amarillo azafranado los zapallares.



El tiempo, implacable, se llevó a mis abuelos, la huerta, mi niñez, y muchos recuerdos, incluyendo aquellos buñuelos exquisitos. Pasaron los años, y en 1993, estando en la ciudad de Puebla, en México, fui invitado a cenar quesadillas, que, de acuerdo a mis anfitriones, eran una especialidad del lugar. Al probar las quesadillas, me resultaron un manjar, con un sabor que creí reconocer. Consultando por los ingredientes que se habían utilizado, para mi sorpresa, me nombraron la flor del zapallo. Así, esa flor de zapallo en tierras mexicanas, recorrió toda la geografía latinoamericana, el túnel del tiempo, y rescató del olvido la cocina de mi querida abuela, regalándome un cachito de mi niñez a tantos kilómetros de la huerta del abuelo.

**Carolina**, que ya se había emocionado con el relato de Gilda, al recordar las sopaipillas de su San Juan natal, también comenta que recordó a un matrimonio hace muchos años, cuya señora preparaba unos **buñuelos con las flores de los zapallos**; **María Porco**, a su vez, comentó que “mi nonna hacía los buñuelos con las flores del zucchini, le decía fiori di zuca”. Sin duda, recordar también es dar vida a los seres queridos, y tal vez por eso, **Nora**, mientras observa de reojo las porciones de tortillas que comienzan a ser degustadas, recuerda a su abuela, y su comedor:

Se había acabado el tiempo, aunque no lo quisiera tenía que terminar con aquella tarea que me había sido asignada. Mi abuela había dejado la casa hacía tres semanas, y yo tenía que desocupar todo para ponerla en venta. Aquella tarde entré con cuidado queriendo no hacer ruido. Le dije a Eloísa, quien había trabajado allí haciendo la limpieza, que guarde todo en cajas, comenzando por la cocina.

Al pasar por el pasillo vi la puerta del comedor. Me intrigaba ese lugar y su silencio. Siempre estaba cerrado con llave, mi abuela no permitía que nadie entrara ahí. Solamente los días de fiestas nos sentábamos con su permiso alrededor de la mesa, que me parecía enorme, debajo de ella había una alfombra color bermellón que mi abuela sacaba con cuidado una o dos veces por año para limpiarla. Nadie se atrevía a preguntarle nada. Solo ella acomodaba la mesa, y tapaba todo con sábanas de dos plazas; la mesa, las sillas, las repisas donde guardaba las copas de cristal, las jarras de plata y las medallas de oro del abuelo ganadas en su labor militar.

No sabía cómo entrar, pero Eloísa me trajo una llave que encontró escondida en un tarro de pimienta mientras limpiaba la cocina. La curiosidad le ganó al miedo y con ansiedad abrí la puerta. El crujido de la madera vieja se sintió en toda la casa.

Saqué las sábanas llenas de polvo, y observé con cuidado los cubiertos de plata que mi abuela lustraba cada fin de año. Acaricié la alfombra, la levanté un poco y encontré los diarios viejos con que mi abuelo decía protegerla de las polillas, entonces al sacar una hoja para leer antiguas noticias noté que uno de los tablones de madera del piso estaba entrecortado; saqué más papeles, y encontré una puerta secreta. Un sótano que nadie conocía estaba bajo mis pies.



Con un cuchillo levanté la tapa y pude ver la entrada del sótano; con la luz de mi celular alumbré la pequeña escalera y, como si alguien me empujara, tropecé y caí dentro del pozo. Solo podía entrar una persona casi agachada, había varios estantes donde varias botellas de vino tinto esperaban ser descorchadas. Las fui sacando una a una. Reconocí aquellas marcas con las que la Nona presumía en las fiestas. Pero lo más valioso no eran esas botellas, sino unos frascos, envueltos con terciopelo, como un verdadero tesoro. Al abrir uno saqué de adentro con mucho cuidado unos rollos de papel enroscado. Salí hacia la luz del comedor para comenzar a leerlos. La ansiedad hizo que un frasco se cayera, por suerte sin romperse, pero mi cara y mis manos se llenaron de transpiración. Todos aquellos textos, ¡eran recetas con todos los detalles de cada preparación y con los ingredientes raros que ella mantenía en secreto!

Fascinada, pasé toda la tarde leyendo, hasta que la luz del día comenzó a desaparecer, entonces salí rápido hacia mi casa, y en mi cocina comencé a preparar la bagna cauda y por fin puse los mejores platos para la cena, un manjar estaba en mi mesa para compartirlo con mis afectos; y siendo elogiada por la receta, brindamos con alegría por la abuela.

**Julio** comenta que cuando se mencionó el sótano se acordó de algo que contaba el padre, del momento en que fue a pedir la mano de su madre. Se encontró con mi abuelo, dice Julio, en el sótano de la casa, lleno de bondiolas y gran cantidad de vino, pasó el tiempo, interminable para la novia, y cuando subieron no se acordaban de lo que habían hablado, ya que los brindis habían sido excesivos.

Ya casi finalizando el encuentro, mientras se comenzaba la limpieza del lugar, y se guardaban los utensilios, que de comida quedaba el dulce recuerdo y sensación de bienestar en todas y todos, **el profesor decidió compartir un breve relato** relacionado con la emigración, la valorización las personas mayores, y la identidad:

*“El abuelo un día, como cantó Alberto Cortez, se titula este cuento, y dice lo siguiente: El pequeño Carlos, de 9 años, llevaba días inquieto y de mal humor, y se negaba a visitar a su abuelo. La mamá, preocupada, trataba de sonsacarle el porqué de su actitud, teniendo en cuenta que hasta hacía unas pocas semanas, era el niño el que insistía en verlo, y sus padres lo dejaban ir en bicicleta las pocas cuadras que lo separaban de su casa. Pero, de buenas a primeras, y sin nada que justificara su actitud, se negaba a ir. Finalmente, una noche después de cenar, el papá lo invitó a que vieran juntos un partido de fútbol por TV, y, tratando de ser lo más sutil que pudo, le fue preguntando por el motivo que lo llevó a no visitar al abuelo. Carlos, muy suelto de cuerpo, dijo:*

- El abuelo es un pesado, pa. No lo banco más.
  - ¿Por qué dices eso?
  - Quiere que le enseñe a usar el celu.
  - Bueno, querido, eso no tiene nada de malo, enséñale a usarlo.
  - No, es tonto, no entiende nada, se enoja.
  - Pero, chiquito, hay que tener paciencia, es muy mayor, pero quiere aprender, eso es maravilloso, Carlitos.
  - No, no, no quiero enseñarle, es un burro.
  - Mira, tu abuelo es muy inteligente, sabe muchas cosas, fue un exitoso comerciante, y hasta publicó un par de libros con historias de sus antepasados. La biblioteca que tiene en su casa es estupenda. Y aunque fuera analfabeto, de la experiencia de la gente mayor siempre podrás sacar provecho.
  - ¿Qué puede enseñarme si no sabe usar un celu, pa?
  - Uuuf, ni te imaginas. Por ejemplo, las lechugas y tomates que cosecha tu abuelo en el fondo de su casa, y que tanto te gustan, ¿te animas a plantar algo vos, aquí en casa, en el terreno del fondo?
  - No, no sé hacerlo, pero voy al Super y los compro.
  - Claro, pero cuando vos dijiste que los tomates de tu abuelo eran más ricos, ¿mentías?
  - No, eran más ricos.
  - Ya ves, no sabe usar el celu, ni tiene compu, pero cosecha tomates ricos.
  - ¿Entonces es más inteligente que yo?
  - Nadie es más ignorante que otro, cada uno sabe de cosas diferentes.
- El chico puso cara de “estás loco”, y volvió al partido con entusiasmo porque su equipo había hecho un gol. El padre entendió que, por el momento, no convenía seguir con el tema del abuelo, y también se concentró en la pantalla de la TV, ya que compartía con su hijo afición por el mismo equipo. Con la felicidad del triunfo, Carlos se fue a su habitación con la recomendación de no quedarse conectado a Internet y se durmiera enseguida porque al día siguiente, lunes, tenía que levantarse temprano para ir al colegio. La madre, respiró con alivio cuando supo el motivo que le impedía a su hijo visitar al abuelo, y quedó de acuerdo con su esposo para ser ella la que retomara el tema al día siguiente, sin presionarlo.
- Quedate tranquilo, tengo un cuento perfecto para aleccionarlo- dijo ella.

- Bueno, ya está grandecito para cuentitos.

-No, querido, nada de cuentitos. Es algo de la vida real, y no me mires así, ya te vas a enterar. Espero lo convenza.

Con esa ilusión se durmieron pronto, no sin antes intercambiar algunas caricias y besos. Al día siguiente, el papá salió con su hijo para dejarlo en la escuela, y luego continuar a su trabajo. La mamá los despidió con una sonrisa pícara, y se dispuso realizar algunas tareas del hogar, para luego sentarse frente a su computadora, ya que asesoraba online a empresas. Mientras, pensaba como abordar a su hijo, y retomar el tema del abuelo, tratando de que depusiera su actitud, a todas luces caprichosa. Decidió comenzar a hablarle mientras le servía la comida, a su regreso del colegio. Se sentó enfrente de él, y comenzó el cuento, de una, sin preámbulos.

- Había una vez, hace mucho, mucho tiempo
- Ma, no hinchas, no soy un bebe.No es el cuento de Pulgarcito, es una historia real, ya vas a ver.
- Ufa, dale, ¿es cortito?
- Si, tranqui. Antes que termines de comer acaba. Había una vez, hace mucho, mucho tiempo, aquí cerca, a unas pocas cuabras, dos casas casi iguales. En una vivía Estela, no era su nombre, pero vamos a llamarla Estela; y en la otra Jorge...
- Si, ma, que no era su nombre pero vamos a llamarlo Jorge, ¿no?
- Así es, genio. Iban a la misma escuela, y a veces jugaban juntos, como perro y gata jugaban, ijaja!
- ¿Se peleaban?
- No, se querían, pero en algunas cosas no se llevaban bien.
- ¿En qué?
- Bueno, Estela era muy pegota a su abuelo, pasaba mucho tiempo con él; Jorge, por lo contrario, no quería saber nada, prefería estar lejos y le contestaba mal cuando el viejito contaba historias o repetía refranes, que más que refranes eran consejos. No me mires así, no tiene que ver con vos la historia, ya vas a ver.
- Bueno, dale. Apurate.
- Tranqui, falta poco. El abuelo de Estela era inmigrante, la acompañaba a la escuela, y los chicos la cargaban, porque no hablaba bien el castellano, al mezclarlo con el gallego de su Pontevedra natal. Jorge también se unía al coro de pullas...
- ¿Pullas, qué es eso?
- Palabras para herir u ofender a alguien, en este caso el abuelo de Estela.
- Ah, hablas difícil, ma.
- Está en el diccionario, Carlitos. Tu abuelo tiene uno muy completo.
- No voy a lo del abuelo.
- Bueno, sigo con la historia. Un día, la maestra les pidió a los chicos que prepararan una canción propia para la fiesta Patria que se aproximaba. Y Estela estaba muy triste, porque no se le ocurría nada. Le contó al abuelo, Don José, que así se llamaba, y éste, en un momento de inspiración le dictó una quarteta<sup>1</sup>: **“En el cielo, las estrellas/en el**

---

<sup>1</sup> La conocida quarteta patriótica fue anónima hasta 1966, cuando el diario “La Razón” publica que el autor fue José Piñeiro, un inmigrante gallego radicado en Buenos Aires desde 1896, donde trabajó de mandadero en un almacén, y luego de mayoral de tranvía. La misma habría sido compuesta en 1901 en La Paz (Entre Ríos) para que la hija de una

**campo, las espinas/y en el medio de mi pecho/ La República Argentina**". Demás está decir que fue un éxito, y todos en el colegio aplaudieron a Estelita. Cuando la maestra la felicitó, la niña, con toda honestidad, contó que en realidad se la había escrito su abuelo, que se encontraba entre el público sin disimular el orgullo por su nieta. La docente aprovechó para aconsejarle a los niños estar atentos a la sabiduría de sus mayores, y a ayudarlos a comprender las cosas que, por su modernidad, no fueran habituales para ellos. Al día siguiente, Jorge fue a visitar a su amiga, y ella le contó lo mucho que aprendía escuchando a su abuelo, un hombre con una historia de trabajo y mucha sabiduría, que a diferencia de otros mayores también la escuchaba a ella, una niña, con tanta atención y seriedad que la hacía sentir importante y querida. Algo de lo dicho debió lograr que en la cabecita de Jorge se empezara a originar una imagen diferente de su propio abuelo, ya que a las pocas semanas apareció muy orondo de su mano en la puerta de la escuela. Más tarde, de regreso a sus casas, los dos abuelos iban charlando muy animados, y detrás, Estelita sonreía a su amigo, y le guiñaba un ojo lleno de promesas a cumplir.

- ¿Y qué pasó?
- ¿Con qué...?
- Con las promesas a cumplir, ma.
- Ah, sí, se cumplieron todas, tendrías que saberlo, aca estás vos tan chinchudo.
- No entiendo.
- Estela era yo, y Jorge tu papá. Nos casamos, y somos felices. Don José era el papá de tu abuelo, tan sabio como él. ¿Entendés ahora?
- Si, ma, entendí.

Carlos besó a su mamá, y no dijo nada, se fue pensativo a su habitación. A la noche, el papá no pudo más que felicitar a su esposa por la habilidad con que había manejado la situación, y los dos se dispusieron a esperar el resultado de la lección a su hijo. El fin de semana siguiente, estaban esperando a los abuelos para almorzar, y como demoraban, la mamá le dijo a Carlos que los fuera a buscar. El chico, sin ocultar una sonrisa de oreja a oreja le dijo:

- Llamalo al celu, ma.

-¿Cómo?, se sorprendió la mamá.

-Si, dale, ya le enseñé a usarlo. Y él me enseñó a plantar tomates en su quinta, y también me va llevar a pescar como llevaba a papá cuando era chico. Es un groso el abuelo.

**María Cristina Beltrán**, antes de retirarse, comenta: "Me encantaron las historias, en cada uno de los relatos me sentí identificada. Sentía que estuve en cada lugar que describieron las y los compañeros. En la flor del zapallo, en el de la chica que ayudó en los barrios populares, en la fiesta patria sentí también que había estado allí, de guardapolvo con la escarapela. Hace tres años trabajé en un comedor comunitario; cuando no había otra cosa para comer, las madres comenzaban a amasar para los tortas fritas, agua y harina siempre había".

---

prima suya la recitara en una fiesta Patria. Tal vez la maestra de la niña anotó los sencillos versos que, de boca en boca, se popularizaron tanto que pocos argentinos pueden decir que no la han recitado alguna vez. Miguel Mateos la incluyó en "Los argentinitos" en 1996. Está incluida en este cuento como homenaje al autor.

## Corolario

En un trabajo del psicólogo chileno Hernán Zapata Farías titulado “Adulto Mayor: Participación e Identidad” leemos (no literal) lo siguiente: “En nuestra sociedad la consolidación de la identidad está asociada a la asunción de las tareas adultas, y específicamente el ingreso al mundo laboral (...), que consolidaría el sentido de pertenencia y la adjudicación de responsabilidades. En este caso, el adulto mayor perdería, al llegar a esa etapa de su vida, el principal referente de identidad que le otorgaba su rol en el mundo laboral (...). En la práctica, se otorga al adulto mayor un dudoso privilegio: el **derecho a hacer nada**. Si bien el reconocimiento del Yo individual, es decir quién soy hoy, quien fui ayer, y quien seré mañana se mantiene, la función de la identidad social se ve alterada. En ese contexto, existen opiniones que coinciden en que la participación en organizaciones comunitarias permite al adulto mayor canalizar adecuadamente su tiempo libre, y al mismo tiempo contribuir a mejorar su calidad de vida. Es más, la actividad comunitaria es una opción válida para aportar soluciones de adultos mayores para adultos mayores (Roma Ma,1999). Esta forma de integración comunitaria permite al adulto mayor contactarse con su grupo de pares, y compartir más allá de la carencia, desarrollando potencialidades a partir de este contacto. Todos llegamos a viejos, sin embargo, la manera como envejecemos y la calidad de nuestras vidas en la vejez se relaciona con los recursos intelectuales, sociales, biológicos y materiales acumulados durante el ciclo vital”.

No queremos ser pasivos, tener el dudoso privilegio de no hacer nada. La claudicación no es nuestra meta. Por lo contrario, queremos que se reconozca nuestro derecho a la **identidad** en una sociedad para mujeres y hombres de todas las edades. Una sociedad donde se respete y se tenga en cuenta la experiencia de los adultos mayores, su creatividad, sus ansias de aportar ideas y esfuerzo para concretar un futuro, una esperanza, la **utopía** posible (o, por lo menos, aspiración íntima de quienes no dejamos de soñar con vidas más plenas y sociedades más justas). **Todo está guardado en la memoria.**

