ANEXO TEXTOS E IMÁGENES

DÍA DE LA TRADICIÓN

10 DE NOVIEMBRE

El muy argentino mate

Orígenes e historia

El origen de la yerba mate se pierde en el tiempo y la tradición americana registra la misma leyenda en el norte de Argentina y en los estados sureños del Brasil.

[...] Los indios sorbían la bebida de recipiente por medio de la tacuapí, pequeña cañita usada a modo de bombilla, o bien mascaban sus hojas durante sus largas caminatas.

Muy pronto se difundió esa bebida, de la que los españoles exageraban sus beneficios. Los jesuitas la preparaban en forma de té (mate cosido), porque desconfiaban del mate con bombilla [...]

http://www.argentinavuelve.com.ar/gastronomia_el_muy_argentino_mate.htm

deshilachaban, produciendo un resultado muy semejante al que tiene el peruano "ají de gallina", que es su descendiente actual más directo. El manjar chileno, en cambio, se asemeja a un almíbar de leche, espeso y claro, que se obtiene mediante la evaporación del agua de la leche, permitiendo que el azúcar y los sólidos lácteos se combinen del modo más correcto posible.

Aquel manjar se transformó en una golosina, hecha con leche, azúcar y harina de arroz. Y así pasó a América. El ya nombrado Martelli, en el mismo libro, da la receta del actual manjar blanco: leche, vainilla, una pizca de sal, azúcar y fécula de maíz que suplanta a la harina de arroz.

Emmy de Molina, conocida gastrónoma, se dedicó a investigar el origen de los alimentos que consumimos en nuestro país y puso especial atención en el dulce de leche, al que definió como "único alimento auténticamente nacional". Según la autora, la tradición oral cuenta que el 24 de junio de 1829, en la estancia "La Caledonia" se firmó el "Pacto de Cañuelas" entre Juan Manuel de Rosas -jefe de las fuerzas federales- y el comandante del ejército unitario Juan Lavalle. Supuestamente una criada estaba a cargo de la lechada (leche caliente azucarada) con que tomaba sus mates Rosas. Al llegar Lavalle, cansado por el viaje se acostó en el catre en que usualmente descansaba don Juan Manuel. La criada, que fue a llevarle un mate al Restaurador, encontró ocupado el lugar por el jefe enemigo y dio orden a la guardia. Mientras tanto, la lechada hervía en la olla y su contenido se transformó en la mezcla que hoy todos conocemos como "dulce de leche".

Ante la imposibilidad de acreditar o quitar veracidad a esta historia, nos atrevemos a destacar que este legendario producto vino de la mano del prestigioso desarrollo que tuvo en nuestro país la industria lechera. Hay que decir que durante las primeras décadas del siglo XIX los tambos se manejaban a escala familiar y la producción era escasa. Las vacas producían solamente de 2 a 3 litros de leche por día. Inicialmente la leche era distribuida en las ciudades por los lecheros de a caballo o por los "tambos ambulantes" arriados por lecheros que ordeñaban en el frente de las casas, para demostrar la presunta pureza de la leche. En la década de 1870 se comienza a utilizar el carro lechero pero entrado el siglo XX se sancionan algunas ordenanzas que prohíben estas formas precarias de distribución.

A partir de la década de 1890, y de la mano de los avances científicos y tecnológicos que posibilitaron la adopción de medidas de higiene, se abren nuevas perspectivas en el tratamiento y conservación de alimentos.

Con el nuevo siglo surgen las lecherías, con sus mesadas de mármol y paredes revestidas con azulejos blancos, donde se podía comprar leche enfriada en grandes barriles de hielo. La nueva industria influyó en los gustos de la gente. En el siglo anterior la leche no se consumía salvo en las formulaciones de la mazamorra o el dulce de leche, mientras que la manteca era escasa y de baja calidad. Con las lecherías se la incorpora definitivamente a la alimentación cotidiana.

Siguiendo el testimonio dejado por el Sr.Haralt Morstetun, pionero del siglo XIX, el desarrollo de la industria lechera puede ser dividido en cinco períodos:

* Primero: de 1886 a 1890. Comprende la época inicial en que comienza a despertar el interés

http://www.redmercosur.org/iepcim/RED_MERCOSUR/biblioteca/ESTUDOS_ARGENTINA/ARG_45.pdf

CAPITULO IV

UN POCO DE HISTORIA

Todas las variantes regionales referidas se remontan a un único origen. La historia del mate se confunde con la historia de la yerba. El primer mate fue tomado por los indios guaraníes, inclusive antes de haber inventado la bombilla. Hacían el brebaje en una calabaza y lo tomaban colándolo con los propios dientes, que juntaban para que oficiaran de filtro.

La etimología de la palabra "mate" confunde continente con contenido. Hay dos vertientes que estudian el origen de la palabra: la escuela peruana dice que el vocablo quechua "mate" quiere decir vaso o recipiente para beber. Por lo tanto, la actual denominación de "mate" para el contenido deriva de un proceso de metonimia por el cual pasó a llamarse el contenido a partir del continente. La escuela guaraní ya dice que la palabra "mate" deriva de yerba de la mata, o sea de la selva.

No tenemos cómo evaluar la eficacia de una u otra

Margarita Barretto, *El mate. Su historia y su cultura*. Ediciones del Sol, Buenos Aires, 2006

Soberanía alimentaria y patrimonio cultural

¿Qué comemos cuando comemos?

(…) ¿Cuándo un plato, un comer, un sabor puede identificarse con una cultura, con una sociedad determinada?: **Cuando entre los integrantes de esa cultura, de esa sociedad, existe el consenso de que el plato, el sabor en cuestión, les es propio**.

¿El asado y las empanadas son platos argentinos?: **Por supuesto que sí. No porque sean comeres que se concibieron y produjeron por vez primera en Argentina, sino porque generaciones de argentinos construyeron el consenso de que se trata de platos propios, de sabores propios**. Lo mismo sucede con las pastas, las pizzas, los helados, aunque bien sabemos todos que ninguna de esas variedades nacieron en cocinas vernáculas. Pocas certezas pueden tenerse en términos de historia de la cocina. **Quizá sólo una: que la misma está sujeta al principio de sincronías permanentes.**

APAS. Agencia periodística de América latina.
http://www.prensamercosur.com.ar/apm/nota_completa.php?idnota=4304

Las empanadas, un típico plato argentino

Después del asado, la empanada criolla es el plato típico argentino. Pero ¿cómo llegó a nuestro país esta comida?

Los españoles las trajeron a América donde, luego, fueron surgiendo otras formas de prepararla. Si bien se comen en todo el continente en Argentina se convirtieron en un símbolo totalmente regional.

[…] Luego del descubrimiento de América los colonos y conquistadores españoles trajeron la empanada a estas tierras donde según las regiones fue adoptando distintas variantes dependiendo de los productos y condimentos de cada lugar, siendo más o menos jugosa, más o menos picante, horneada en horno común o de barro, o frita, etc […]

http://www.argentinavuelve.com.ar/gastronomia_argentina_empanadas.htm

HISTORIA DE LA EMPANADA CRIOLLA

Dra. Susana Barberis. 2008. Síntesis Noticias Veterinarias, 32.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: Temas desprendidos de la historia

Las empanadas llegaron a la Argentina de la mano de los españoles y cada región la adaptó a sus productos típicos y al gusto de su población.

Aún hoy, cada provincia tiene su variante, desde las salteñas, tucumanas o santiagueñas, hasta las menos conocidas de la Patagonia.

Época de fiestas patrias: 25 de mayo, 20 de junio, 9 de julio; días que no faltan en las mesas argentinas las muy sabrosas empanadas.

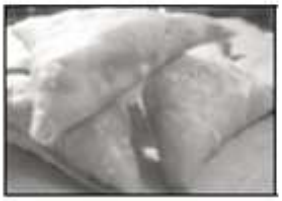
Las primeras referencias a este alimento las encontramos en Persia, siglos antes de Cristo. Las de la antigua Grecia estaban hechas con masa phila rellena, de allí pasaron a Armenia, Marruecos y Medio Oriente, elaboradas con carne de oveja y trigo burgol, y conocidas como fatay o esfiha, nombres que aún perduran. Esta preparación se hizo muy popular en esos países, al solucionar el problema del transporte de alimentos durante las largas travesías en el desierto, ya que las llevaban envueltas en hojas de parra.

Fue el conquistador bereber Tarik, quien dirigiera la invasión musulmana a la Península Ibérica en el siglo VIII y diera su nombre a la actual Gibraltar, el que las llevó, junto con los caballos árabes, su cultura y sus comidas, a España, a Al-Andaluz, que luego sería Málaga, Granada, Córdoba y Toledo, y de allí a Galicia, donde, de mayor tamaño y rellena con cerdo o pescado, se transformó en Empanada Gallega.

Tanta fue su popularidad que el escultor gallego Maestro Mateo la dejó plasmada, en el siglo XII, en el Pórtico de la Gloria de la Catedral de Santiago de Compostela, donde aún hoy la podemos ver. Eran tan famosas en la cocina medioeval que en el "Libro de guisados", de Ruperto de Nola, publicado en Toledo en el año 1525, consta su receta.

Arriba al Nuevo Mundo traída por los conquistadores españoles y cada región la adaptó a sus productos típicos y al gusto de la población. Allaca, empanada de pino, pucacapa, pastel frito, llaucha, arepa, tamal, salteña o jujeña, son todas derivadas de aquella empanada gallega llegada de Europa. Desde el Norte llega a nuestro país y cada provincia le da su toque personal.

Son tantas las variedades que los invitamos a un viaje gastronómico imaginario para conocer las características de cada una de ellas, en lo que podremos llamar las rutas de la empanada criolla.



Comenzaremos, como ella, en el NO: Salta, Jujuy, Tucumán, Catamarca, Santiago del Estero y La Rioja. Luego iremos a la región de Cuyo, Mendoza, San Juan y San Luis, para seguir por el centro, Córdoba, Santa Fe, La Pampa; el Litoral, Entre Ríos y Corrientes, sin olvidar una región no muy conocida, la Patagonia, para terminar en nuestra Ciudad de Buenos Aires.

Las de Salta, pequeñas, muy jugosas y picantes, además del relleno común llevan papas, pimientos y ají molido. La variante de Jujuy agrega arvejas y ajo. Su relleno se llama "recao" y el repulgue "simbado". En las de La Rioja, con huevo duro, morrón colorado y aceitunas, no pueden faltar las pasas de uva. Pero lo mas importante

http://www.produccion-animal.com.ar/temas_historia/76-empanadas.pdf

MATE

http://www.leo-messi.net/foto-leo-messi-tomando-mate__865.aspx

http://www.taringa.net/posts/imagenes/14798224/Cuando-tomabamos-mate____.html

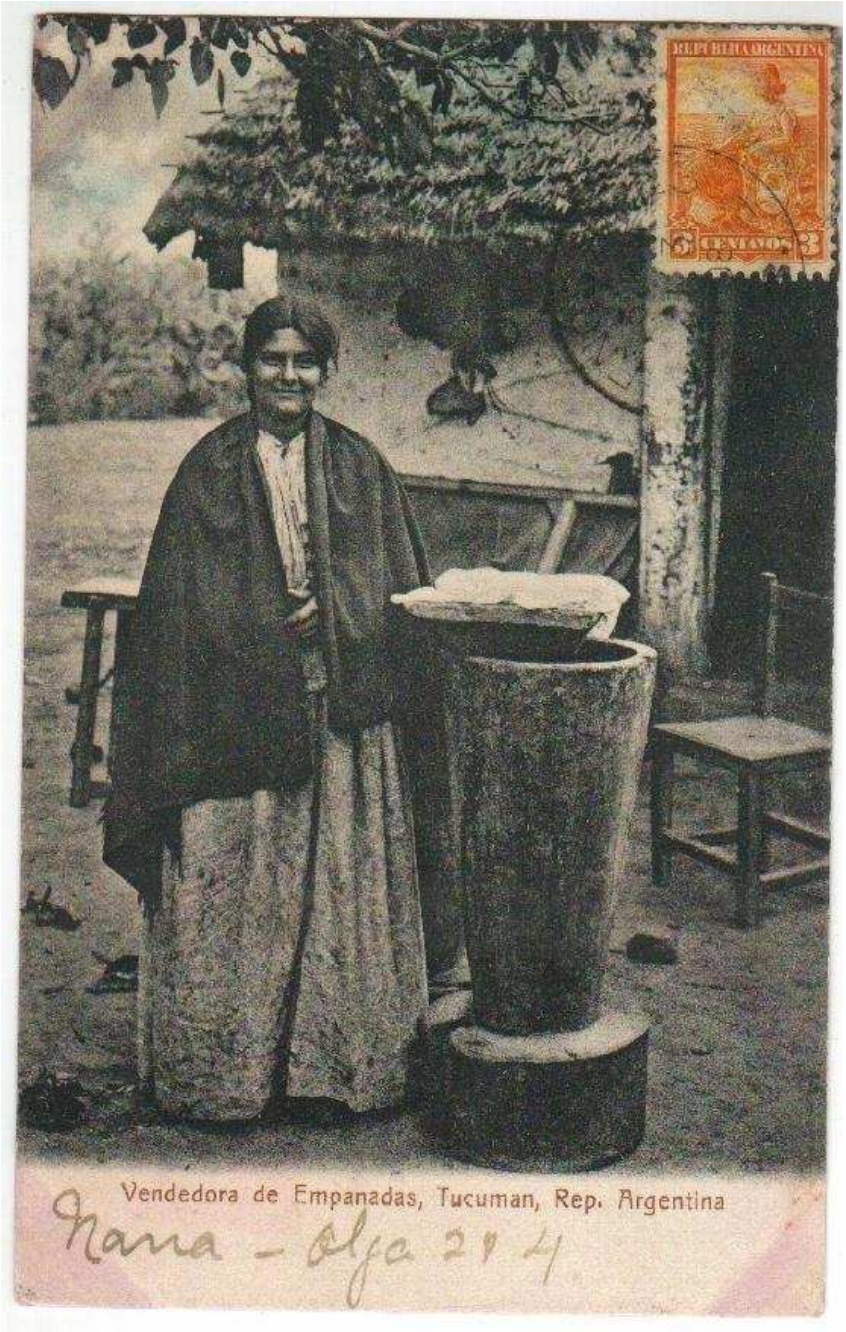
Margarita Barretto, *El mate. Su historia y su cultura*. Ediciones del Sol, Buenos Aires, 2006

Margarita Barretto, *El mate. Su historia y su cultura*. Ediciones del Sol, Buenos Aires, 2006

http://www.bnm.me.gov.ar/giga1/imagenes/00097272/epigrafes/00097272_0087-00.jpg

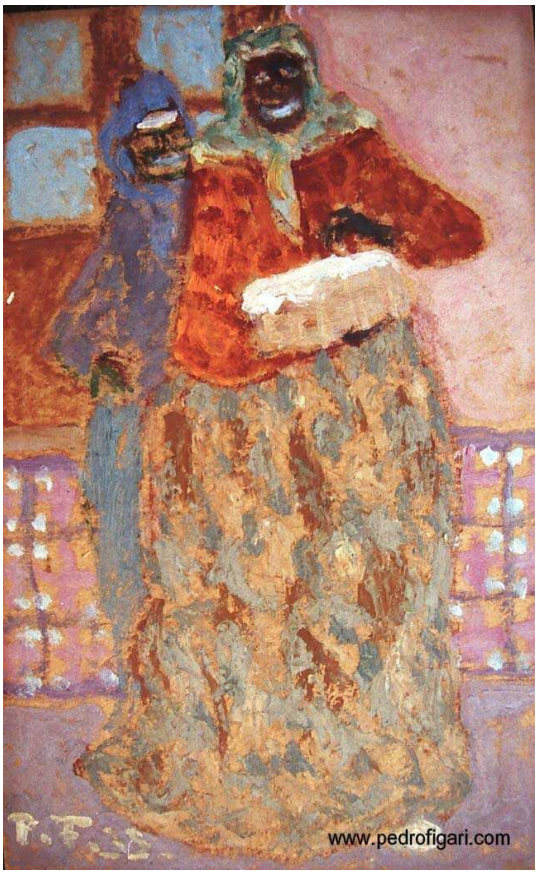
EMPANADAS

http://www.eltribuno.info/salta/182194-Los-turistas-piden-varias-comidas-para-probar-todo.note.aspx



VENDEDORA DE EMPANADAS

http://www.fotomuseoargentino.com.ar/details.php?image_id=686&sessionid=02ae26c556148cdf4ddc7b83e3d1a4da



Vendedora de empanadas

Vendedor ambulante de empanadas

http://www.pedrofigari.com/Mx-15.html
http://eldespertadorteofilantropico.blogspot.com.ar/2010/04/empanadas-federales.html

DULCE DE LECHE

http://www.diariouno.com.ar/afondo/-20090922-0063.html

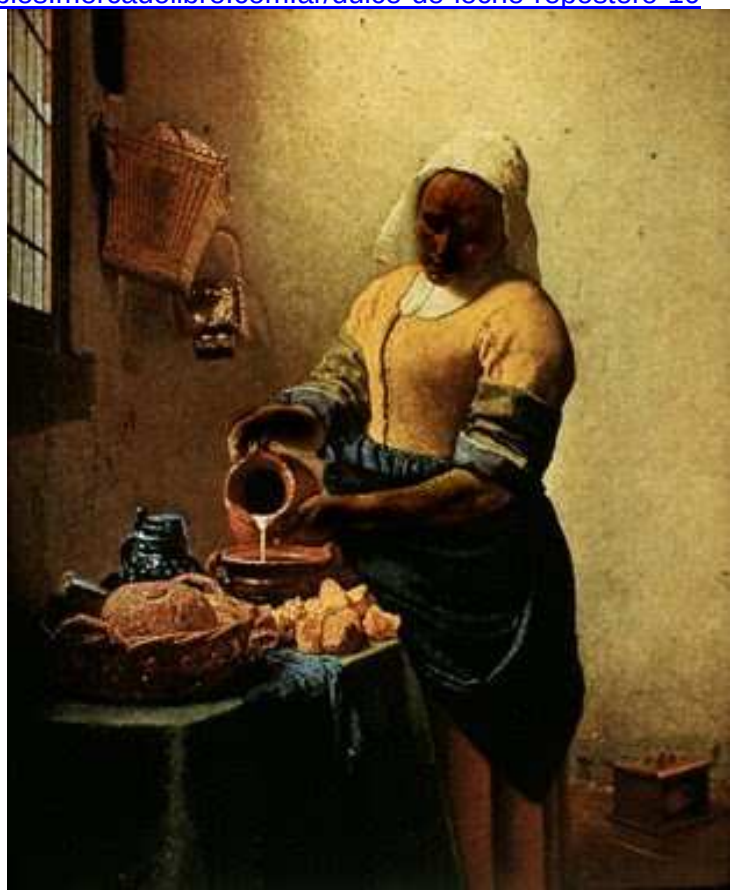
http://www.hotelsoldelvalle.com/postres.html

http://luziintheblog.com.ar/eldiadeldulcedeleche/

http://articulo.mercadolibre.com.ar

http://www.infocanuelas.com/Dulce-de-leche

http://coleccionables.mercadolibre.com.ar/dulce-de-leche-repostero-10



Mulata preparando dulce de leche

http://petryknorberto.blogspot.com.ar/2011/06/dulce-de-leche.html

Hoy llega el dulce de leche reza el cartel de la Martona

ANTIGUA FÁBRICA LA MARTONA (1°Fábrica de dulce de leche del país)

http://www.infojardin.com/foro/showthread.php?t=120889&page=37

FERIAS

La tradicional feria de alimentos típicos, artesanías y destinos turísticos. Mar del Plata

http://www.viagourmet.com/noticias/gourmet/caminos-y-sabores-mar-del-plata-ya-llega-la-primera-edicion.html

Feria de productores, en la Sociedad Rural de Cañuelas.

http://www.infocanuelas.com/noticia/3894/pascuas-con-feria-rural.html

Feria de productores de todo el país en la Rural de Palermo. Capital Federal
http://intainforma.inta.gov.ar/?p=8507