

# Recetarios en la Buenos Ayres de los siglos pasados

Mario Jorge SILVEIRA<sup>1</sup>, Horacio PADULA<sup>1</sup>, Eva BERNAT<sup>1</sup>

*Fue aquel un sabio y fue un buen hombre  
Comprendió que la vida es un triste destino  
Si no se hace de ella un banquete  
Y se hizo filántropo sin dejar de ser gastrónomo*  
Curmonsky  
El príncipe de los gastrónomos

## Resumen

Una de las comidas que identifica a Argentina en el mundo es sin duda el asado y nuestro ingrediente preferido en gran cantidad de platos es la carne vacuna. Nos preguntamos si esta afirmación permaneció inalterable a lo largo de los años. Entendemos a la gastronomía como una práctica social dinámica y en constante cambio. Los cambios culturales son a veces difíciles de percibir, y hasta de imaginar, resulta de mucha importancia realizar un análisis exhaustivo de las fuentes documentales y su correlato en el registro arqueológico para poder percibirlos. En este trabajo analizaremos nueve recetarios que van desde 1745 hasta 1930. La comparación de diferentes periodos puede brindarnos información sobre la variación en los ingredientes, la forma de preparación de los mismos, en definitiva, las preferencias y gustos en distintos momentos de la Buenos Ayres colonial. Por último, contrastaremos esta información con el análisis zoo arqueológico proporcionado por excavaciones realizadas en la Ciudad a lo largo de 30 años de investigación.

Palabras clave: patrimonio gastronómico, recetarios, zooarqueología, identidad cultural, patrimonio inmaterial.

## Abstract

One of the foods that identifies Argentina around the world is, without hesitation, *el asado*, and our favorite ingredient in many dishes is beef. We wonder if this concept remained unchanged over the years. We understand Gastronomy as a dynamic and constantly changing social practice. Cultural changes are sometimes difficult to perceive, and even to imagine, it is very important to carry out an exhaustive analysis of the documentary sources and their correlations in the archaeological record in order to perceive them. In this article, we will analyze nine cookbooks ranging from 1754 to 1930. The comparison between different periods can provide us with information on the variation in the ingredients, the way they are prepared, in sum, the preferences and tastes at different times of colonial Buenos Ayres. Finally, we will contrast this information with Zooarchaeological analysis provided by excavations carried out in the city over 30 years of research.

Keywords: gastronomic heritage, cookbooks, zooarchaeology, cultural identity, intangible heritage.

<sup>1</sup>Centro de Interpretación de Arqueología y Paleontología, Gerencia Operativa de Patrimonio, Dirección General de Patrimonio, Museos y Casco Histórico, Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

Los recetarios representan un conjunto de recetas que en algún momento se reúnen dando lugar a libros, pero también pueden originarse cuando una persona, cocinero, cocinera o un simple recopilador, los va escribiendo y guardando. Estos circulan solo para usos propios, de amigos o descendientes familiares. En ocasiones, pueden ser archivados y olvidados, incluso durante mucho tiempo, hasta ser redescubiertos y dados a conocer. También podemos encontrarlos publicados en medios de información gráficos.

Existe además otra forma de difusión: la verbal, la que se hace conocer entre amigas o amigos, que puede perderse si no se trasmite de boca en boca, de generación en generación.

La escritura de las prácticas culinarias puede adquirir un perfil para incentivar la sorpresa de vinculación *entre lo que se dice, lo que se hace o lo que puede hacer o debería hacerse*, o sea que puede haber una distancia entre la práctica y la escritura que debe ser tenida en cuenta. En conclusión, las fuentes deben estar bajo sospecha y deben ser confrontadas (Caldo, 2013:3).

El objetivo de este trabajo es analizar una serie de recetarios y corroborar si tuvieron o no algún tipo de influencia sobre las comidas de aquella Buenos Aires naciente, durante los primeros 50 años del siglo XIX.

También analizaremos las transformaciones que han sufrido algunas recetas en su preparación, a pesar de utilizar los mismos ingredientes y hasta mantener el nombre original en algunos casos. Sabemos que la cocina es una práctica social que se moldea y se nutre de las culturas locales siendo este un ámbito muy permeable a los cambios (Caldo, 2013:2-3).

Hasta el momento hemos podido identificar y analizar nueve recetarios que de alguna manera circulaban en Buenos Aires durante los siglos XVIII al XX.

A continuación, daremos un análisis detallado de cada uno.

## Nuevo arte de cocina

Sacado de la escuela de la experiencia económica, escrito por Juan Altamiras, data del año 1745, teniendo posteriormente varias reediciones.

En el Río de la Plata se utilizó la edición de 1821 de Barcelona.

Juan Altamiras fue en realidad el seudónimo que eligió el Padre Franciscano Raimundo Gomes, quien tenía a su cargo la cocina del convento de San Diego, en Zaragoza, España. Es considerado como el auténtico recetario de la cocina española y su prólogo aclara que en sus páginas no se encontrarán influencias de la cocina francesa. El recetario tuvo un gran éxito y se reeditó de manera continua hasta la actualidad. La referencia más antigua que tenemos para Buenos Aires proviene del hallazgo de un inventario, realizado a la muerte de un carpintero francés en 1777, donde se lo menciona como parte de sus pertenencias<sup>1</sup>.

El libro cuenta con ilustraciones de utensilios de cocina utilizados por Gomes. Entre los mismos encontramos un trébede, implemento similar a un trípode utilizado para sostener ollas y otros recipientes culinarios.

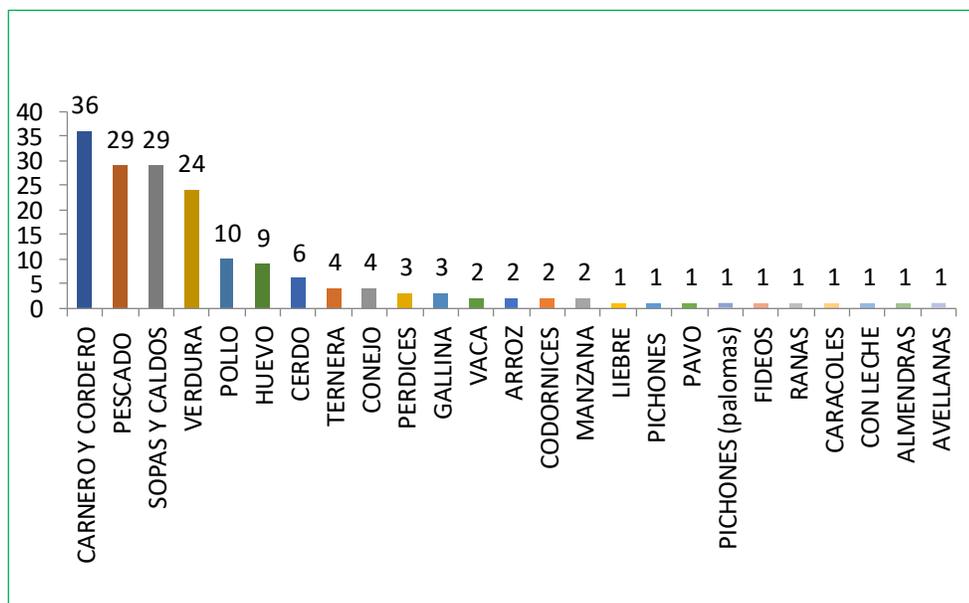
En sus primeras recetas, solo se menciona como ingrediente la carne, sin aclaración. Aunque pudimos interpretar de la lectura y el análisis del mismo, que se refiere a carne de carnero; ya que cuando se utiliza carne vacuna o de cerdo se especifica. Podemos decir que en España mencionar carne era decir ovino, similar a lo que ocurre en nuestro país con la carne vacuna, al menos del siglo XVIII en adelante. En total tenemos 187 recetas.

Podemos observar en el cuadro I que cordero y carnero son los mamíferos más usados como ingredientes, seguidos por pescados y verduras. En las recetas se usan muchas especias e ingredientes como almendras, azúcar y huevos de gallina.

La receta más común es la de guisados (49 en total). Destacamos las de cabeza de cordero y ternera, más las de patas de ambos animales.

Otras recetas que llaman la atención son: las de criadillas (testículos) de cordero y el uso de riñones y sangre de cordero o cabrío para recetas, emparentada con la conocida chanfaina, una de las pocas comidas del recetario de Buenos Aires donde usaban entrañas y sangre de animales (cordero para el caso).

<sup>1</sup> Karina Perticone, comunicación personal.



**CUADRO 1.** Nuevo arte de la cocina (1745)

## Arte de repostería

Escrito por Juan de La Mata descrito en la tapa del libro como: *Repostero en esta Corte, natural del lugar de Matalavilla, Concejo del Sil de Arriba, Montañas, y Reyno de León, y obispado de Oviedo*. Editado en Madrid en el año 1747.

Mediante la investigación bibliográfica de época sabemos que el recetario circuló en Montevideo, Uruguay, y es posible que también hubiera sido conocido en Buenos Aires. Este recetario contiene 362 recetas. El primer capítulo lo dedica al conocimiento de las frutas y las estaciones en las que se producen. Se mencionan frutos como albrichigos que son albaricoques (*Prunus armenica*), pérsigo (pérsico: *Prunus pérsica*, una especie de melocotón, el durazno), acerola (*Malpighia emarginata*) un fruto rojo chico conocido también como manzanita, alfónsigos, es decir, pistacho (*Pistacia vera*), madroño (*Arbutus unedo*) un fruto rojo pequeño de arbusto. A lo largo de este libro se ocupan de la preparación de dulces y compotas de frutas, flores de frutas y también algunos vegetales como berenjenas, pepinillos, tallos de lechuga, pimientos y calabaza.

Confeción de pastillas y tabletillas de frutas, de flores de violeta (típica confitura madrileña), de rosas, de azahar, de limón, de canela y de chocolate. Preparación de nata batida, nata a la inglesa,

nata a la portuguesa, espuma de leche y modos de hacer la manteca.

Se nombran también diversos mazapanes, bizcochos chicos de distinto género (mostachones)<sup>2</sup> bizcochos grandes de distinto género, bizcochillos y turrones, tabletitas reales. Las tabletas y tabletitas son similares a las roscas, pero más grandes y con dulces.

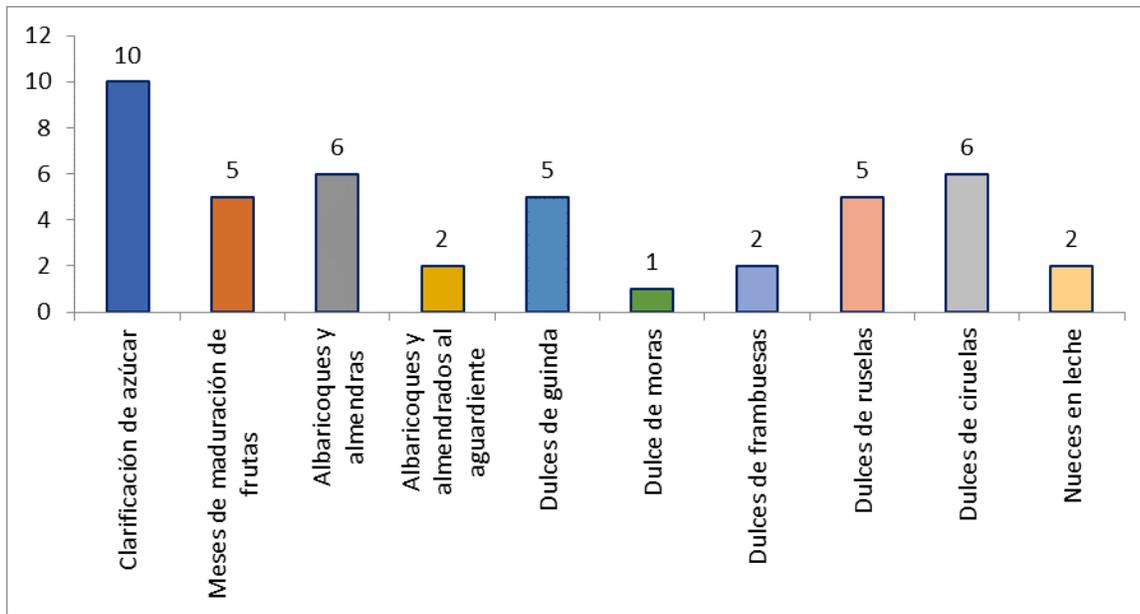
Variedad de merengues, macarrones, rosquillas, huevos de faltriquera. Huevos a la portuguesa, secadillas, torta de verano, banquillos diversos. Yemas de huevo, huevos dobles, huevos quemados, en moldes, en hilachos y a la italiana, huevos en pan, zambayón.<sup>3</sup>

Pastillas a la boca, de canela, chocolate, chocolates con grajeas blancas, de flores de manzano, violeta, rosas y naranja, de gustos de toda suerte. Grillajes<sup>4</sup> de distintas maneras. Anís confitado, alfónsigos confitados. Caramelos de distintos tipos. Confituras blancas. Azúcar candy. Muselina de diversos colores. Preparación de aceitunas. Figuras de azúcar. Huevos artificiales. Aceitunas artificiales.

<sup>2</sup> Cuando se refiere a mostachones se trata de bizcochos chatos.

<sup>3</sup> Se interpreta por la receta, que se trata de sambayón, pero se aclara en el texto que se servía en lugar del café.

<sup>4</sup> Termino que se utilizaba para la preparación de almendras de diversas formas, hoy en desuso.



CUADRO 2. Recetario Arte de repostería (1747)

Aguas de sidra, aguas de limón, naranjos, agua de la reina de Hungría (especie de tónico cuyo producto principal es el romero (*Salvia rosmarinus*)), agua de espliego (*Lavandula spica*, hierba de propiedades similares a la lavanda), agua de hinojo verde y aguas de distintas frutas, mistela de canela, mistela de guindas.

Finalmente, el recetario nos provee de consejos útiles como lavarse las manos, modo de servir la mesa, modo de doblar la ropa, etc. Explicaciones de las mesas para 10, 20 y hasta 100 cubiertos.

La gran mayoría son recetas de repostería, fuera de ellas registramos: la de una tortilla, gazpacho, preparación de aceitunas, alcaparras, pepinos y pimientos, ensaladas y modo de hacer blanca la sal.

### Manual de la criada económica y de las madres de familias que desean enseñar a sus hijas lo necesario para el gobierno de la casa

Carece de autor, la edición original es de Madrid del año 1830 y fue reimpressa en Buenos Aires en 1833, esta edición puede consultarse en el Archivo General de la Nación. Reeditado en 2014 por Editorial Buena Vista, en Buenos Aires, como una copia fiel de la edición de 1833. Este recetario está compuesto de 334 recetas, además cuenta con un capítulo sobre modalidades de cocina (Fig. 1).

Para destacar entre las recetas: la primera es de puchero, la segunda se llama “consumo”, es la misma receta del puchero con el agregado de una gallina vieja (La Criada Económica, 2014:3-4). El uso en recetas de órganos internos tanto de vaca como de ternera está en el recetario, a saber: riñones (*Ibid.*:32-43) hígado (*Ibid.*:32, 41, 42, 43), cuajar (*Ibid.*:33), molleja (*Ibid.*:44), bofe de ternera (*Idem.*).

Estos ingredientes no se consumían en la primera mitad del siglo XIX en Buenos Aires, salvo el mondongo<sup>5</sup>, el resto de las achuras no eran utilizadas en las comidas, se tiraba y quedaba como alimento para los chanchos y aves que circulaban por los mataderos (Echeverría 2019). Como excepción Lucio V. Mansilla (1831-1913) dejó dicho que su tío, Juan Manuel de Rosas (1793-1877) comía mollejas asadas o guisadas (Mansilla 1956).

Siguiendo con recetas que llaman la atención, encontramos la de cola de vaca (*Ibid.*:30), paladar de vaca (*Idem.*), sesos de vaca (*Ibid.*:32-33), lengua asada o hervida con una salsa (*Ibid.*:31-32), la ropa vieja, carne de un cocido de vaca que se utilizaba en un preparado con una salsa de cebollas fritas y aderezos. Difería de la preparada en nuestra época ya que se utilizaba la carne en una ensa-

<sup>5</sup> Se denomina así en Argentina al *cuajar* y al *libro*, ambos elementos pertenecientes al estómago de las vaca (*Bos taurus*).

lada, según Mansilla, también se la denominaba chatasca (Mansilla 1956), aunque con este nombre se conoce una preparación del Noroeste argentino con carne de carnero seca, para ser utilizada en viajes. Como dato curioso encontramos que la salsa blanca se preparaba con agua o caldo, sin utilizar leche como es habitual en la actualidad.



FIG. 1. Aviso publicado el 14 de mayo 1856 en La Gaceta Mercantil Bs. As. (Archivo General de la Nación)

Vemos una receta de carbonada, pero no es la que conocemos, la que se habría comido en la época en que centramos la investigación, pues los ingredientes principales son diferentes.

Margarita Elichondo (1997), una estudiosa de las comidas tradicionales de la Argentina, por regiones, para la Pampeana tiene dos recetas para elaborar carbonada:

“Saltar en una cacerola con grasa o aceite caliente la carne cortada en trocitos con la cebolla. Dejar rehogar unos minutos y agregar los tomates, el azúcar, la sal y los condimentos. Añadir

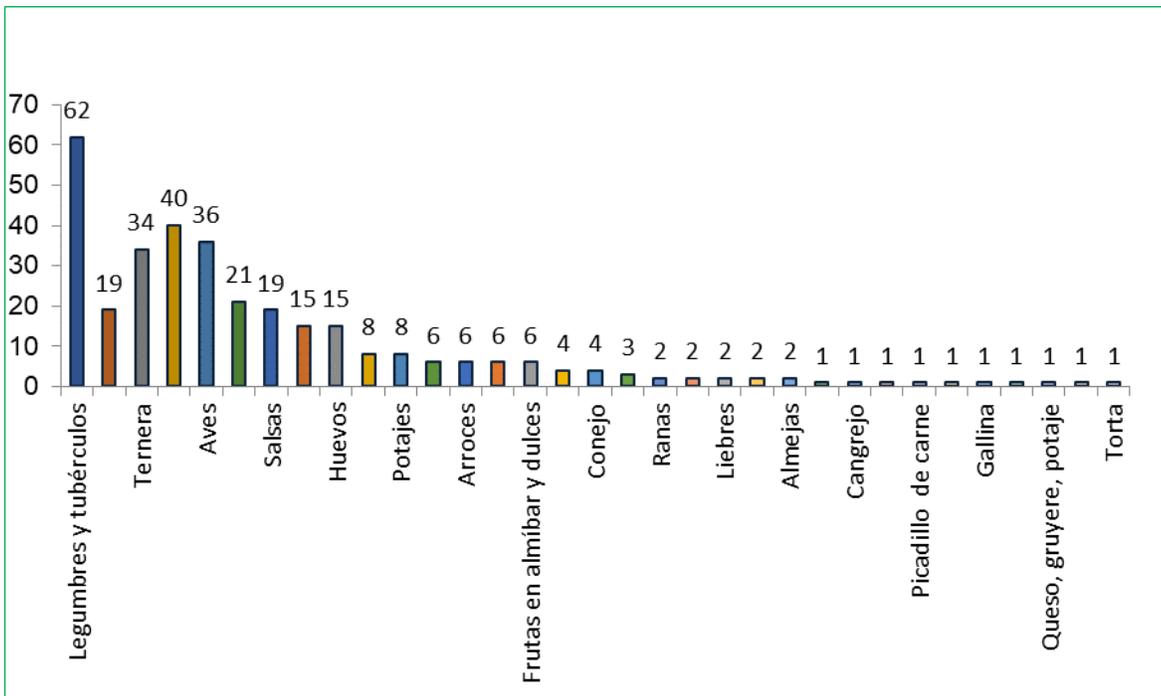
luego los choclos, cortados en rodajas, las papas y las batatas en cubitos, las tajadas de zapallo y los zapallitos en cuartos. Los duraznos se incorporarán enteros y pelados y el arroz en forma de lluvia. Cubrir con caldo o agua y dejar hervir durante 20 minutos. Servir caliente y jugoso. Elegir un buen zapallo” (Elichondo, 1997:185-186).

Transcribimos también la segunda:

“Elegir un buen zapallo, cortar una tapa, sacarle un poco de pulpa y las semillas. Ponerla al horno con manteca, azúcar y un poco de leche. Dejar que se cocine lentamente rociándolo con la misma manteca. Cuando esté listo, apartarlo y mantenerlo al calor. Poner en una cacerola media taza de aceite. Dorar dos cebollas y un diente de ajo picado, los tomates pelados y sin semillas cortados en trozos, los ajíes en tiras, la carnaza picada, la manteca o margarina, el ragú, la papa, la batata y el zapallo cortado en trozos y tres cucharones de caldo. Luego agregar los choclos cortados en trozos y salpimentar. Tapar la cacerola y cuando todo esté bien cocido agregar el arroz, el durazno y la manzana. Tapar y dejar cocinar unos 20 minutos. Si se seca, agregar más caldo. Rellenar el zapallo, ponerle la tapa y calentar todo al horno” (*Ibid.*: 186-187).

Volviendo al Recetario de la Criada Económica, se presenta la siguiente variación:

“Se toma una tapa de ternera, una rueda de vaca o una pierna de carnero o cerdo; se cortan en rodajas de cuatro dedos de ancho y de media pulgada de grueso; se adoban con aceite, perejil, cebolletas y chalotas, todo bien picado y en una cacerola se hace cocer, pero que este medio cocido. Se toma un cajoncito de papel bien untado de aceite y se pone en el pan rallado, sal y la carbonada, con todo lo que ha echado para sazonarla y se cubre con un papel. Se pone este cajón en las parrillas y se hace cocer a fuego lento. Cuando está bien cocido se le echa un poquito de vinagre y se sirve” (La Criada Económica, *op. cit.*:24).



**CUADRO 3.** Manual de la criada económica (1830)

La lectura de las recetas muestra las diferencias entre la carbonada criolla y la propuesta española (de la Criada Económica) que no tiene choclo, zapallo, duraznos ni arroz. Lleva el mismo nombre, pero es otra cosa, se trata de una carne asada.

A base de pollo solo hay 6 recetas, asado, frito, a la tártara, con arroz luego de hervido, en guisado y la lugareña, otra forma de guisado. Con gallo y polla (gallina) una receta para enfermos, que es una sopa con gelatina. Son los caldos sustanciosos o consumos.

Todas las recetas de bacalao (*Gadus morhua*) son con el pescado fresco, especie que por supuesto no se pescaba en Buenos Aires ya que no habita las aguas del Atlántico Sur. Sin embargo, se vendía en las despensas de alimentos, proveniente de Europa.

“En estas fondas... el menú no era muy extenso, ciertamente: se limitaba, generalmente, en todas partes, a lo que llamaban comida a uso del país: sopa, puchero, carbonada con zapallo, asado, guisos de carnero, porotos, de mondongo, albóndigas, bacalao...” (Wilde, 1961).

Es interesante lo que se recupera a nivel arqueológico, recientemente en una de las estructu-

ras del sitio, casa Ezcurra-Rosas<sup>6</sup> se recuperaron restos óseos pertenecientes a esta especie (Silveira y Padula, 2021).

Vemos recetas de pescado de mar y de río, que evidencian el consumo habitual de estas presas. Además, hay recetas de almejas, ancas de rana, cangrejos y caracoles, pero las de verduras, son mayoría (*La Criada Económica, op. cit.:*116-145). No faltan las preparaciones con huevos, desde fritos a recetas más complejas (*Ibid.:*147-154).

Luego vemos cantidad de recetas dulces como torrijas, buñuelos, tortas, cremas, compotas, frutas en almíbar, almendras preparadas con licores de frutas, con especias y hierbas diversas.

Mencionamos finalmente el clásico arroz con leche, que no figura en los dulces sino en los platos con arroz, donde notamos diferencias con la confección actual. Se le pueden agregar dos yemas, aunque esto es opcional, y se le adosa una hoja de laurel-almendro en lugar de canela (*Ibid.:*5).

Para esta primera mitad del siglo no encontramos más recetarios. Del análisis comparativo de las recetas de Nuevo Arte de Cocina (NAC) de 1745 y el Manual de la Criada Económica (MCE) 1830, podemos observar en el cuadro una modificación en

<sup>6</sup> Ubicado en Moreno 550 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

la preferencia de utilización de carnes, pasando de una predominancia del ovino al vacuno.

DETALLE	NAC (%) 1745	MCE (%) 1830
Carnero y cordero	21	9
Ternera y vaca	3,4	26,2

Otro aspecto a tener en cuenta es la ausencia de recetas de puchero para 1745, aspecto relevante ya que en 1830 en Manual de la Criada Económica las dos primeras recetas corresponden a puchero.

Esto se puede inferir en el correlato arqueológico cuando se hallan vértebras y huesos largos desoldados, rasgo indicativo de haber sido hervido. En cuanto a esta nueva predilección en el tipo de carnes, en las excavaciones de la C.A.B.A. (que salvo en Michelángelo refieren al siglo XIX en adelante)<sup>7</sup> se han hallado representados en una gran superioridad, los relictos alimenticios vacunos en detrimento de los ovinos, porcinos o avícolas. En el sitio Michelángelo, en la calle Balcarce 433 (C.A.B.A.) se encontró hacia 1996 un pozo circular que refiere al siglo XVIII donde el porcentaje de restos ovinos superan a los vacunos (24,6 % y 11,4 % respectivamente). Es importante destacar que en este sitio para aquella época se asentaba la orden religiosa de los Dominicos.

Para la segunda mitad del siglo hay varios escritos que reflejan otro tipo de comidas que se conocieron como comida tradicional o “cocina criolla” de Buenos Aires. En este sentido analizamos el *Cuaderno de Recetas de María Varela* de Beccar de 1868 (Fugardo, 2018). Para 1881, Virginia Pueyrredón de Pelliza escribe *Almanaque de la cocina Argentina* y en 1890 Juana Manuela Gorriti presenta *La Cocina Ecléctica*.

### Cuaderno de recetas de María Varela de Beccar

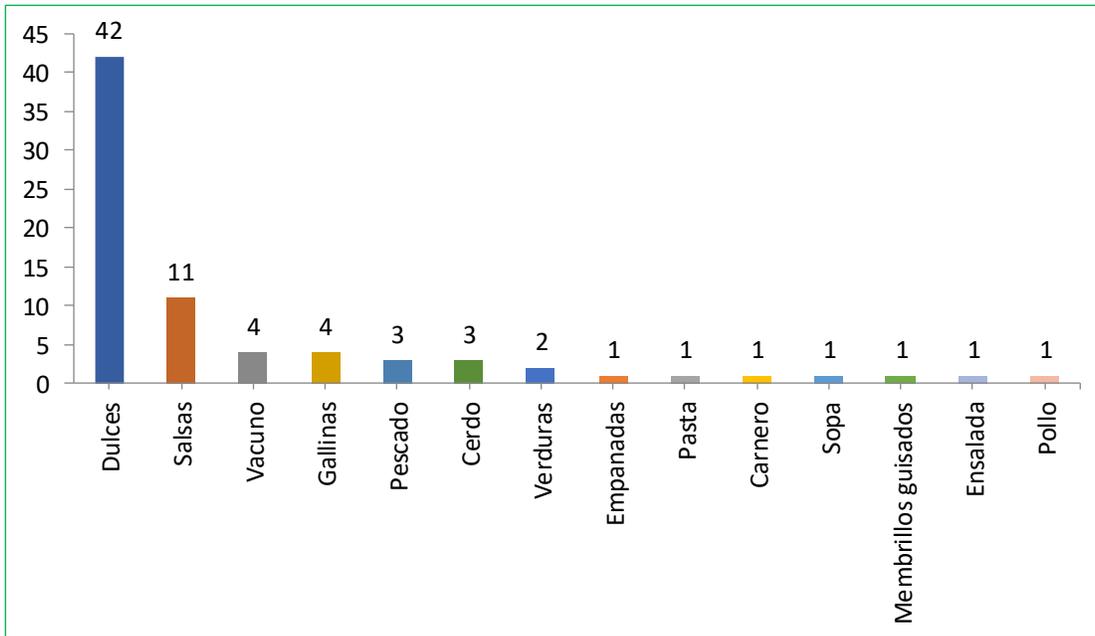
Este cuaderno de Recetas fue descubierto en 2018 en el Museo de San Isidro. Su directora, la Dra. Marcela Fugardo, halló en un arcón un cuaderno envuelto en papel de seda que guardaba el

recetario, prolijamente escrito de puño y letra por María Varela. El hallazgo es, sin duda, de gran importancia para el conocimiento del Patrimonio Gastronómico de nuestro pasado. En total son 61 recetas.

### Recetas

Guiso de lenguas de chanco y vaca  
Empanadas del Dr. M. Obarrio  
Guiso de carne (vacuna)  
Guiso de ave (gallina)  
Guiso de chanco  
Olla podrida (carne de vacuno, cerdo y gallina)  
Cazuela chilena (gallina)  
Sustancia (gallina y patas)  
Croqueta de carne (vacuno)  
Croqueta de ave  
Bacalao con almendras  
Pescado con perejil  
Pescado en albóndigas  
Pollos guisados  
Pasteles de riñonada de carnero  
Galantina (fiambre)  
Papas en salsa blanca  
Ensalada rusa  
Budín de verdura  
Salsas  
Membrillos guisados  
Caramelos de chocolate  
Budín ingles  
Budín-tocino del cielo  
Budín dulce de leche  
Budín de pan  
Budín de manzana  
Carlota rusa (un tipo de budín)  
Au Bavaois AC  
Tortitas del momento  
Panqueques de Urien  
Panqueques  
Dulce de limón  
Dulce de leche con huevo  
Dulce de leche común  
Dulce de damasco  
Dulce de guinda  
Dulce de membrillo blanco  
Dulce de durazno entero  
Dulce de ciruela

<sup>7</sup> Hay que considerar dos sitios más que refieren a tiempos más antiguos: La Noria (precolombino) y Pasaje Belgrano (siglo XVIII a XIX que aún no se ha analizado en cuanto a su arqueofauna).



**CUADRO 4.** Recetas por rubro, María Varela

- Torta mareada
- Torta de manzana
- Torta
- Torta de maicena
- Torta del momento
- Baño para bizcochuelo u otra cosa
- Bizcochuelo
- Tableta de Misia Albina Castex
- Tabletas
- Masitas de almendra
- Pasta para ñoquis
- Masa para alfajores
- Bizcochuelo
- Bizcochuelo ya esta (sic)
- Damascos secas
- Dulce secos
- Ambrosía
- Biscocho de crema
- Rosquitas de almidón o maíz
- Alfajores de Cané
- Alfajores de Paz Sánchez
- Pastelillos de almendras del Sr. Cura
- Pastel
- Sopa
- TOTAL = 76

Observamos que un poco más de la mitad de las recetas corresponden a la repostería, luego la diversidad de salsas. Las salsas blancas, tampoco

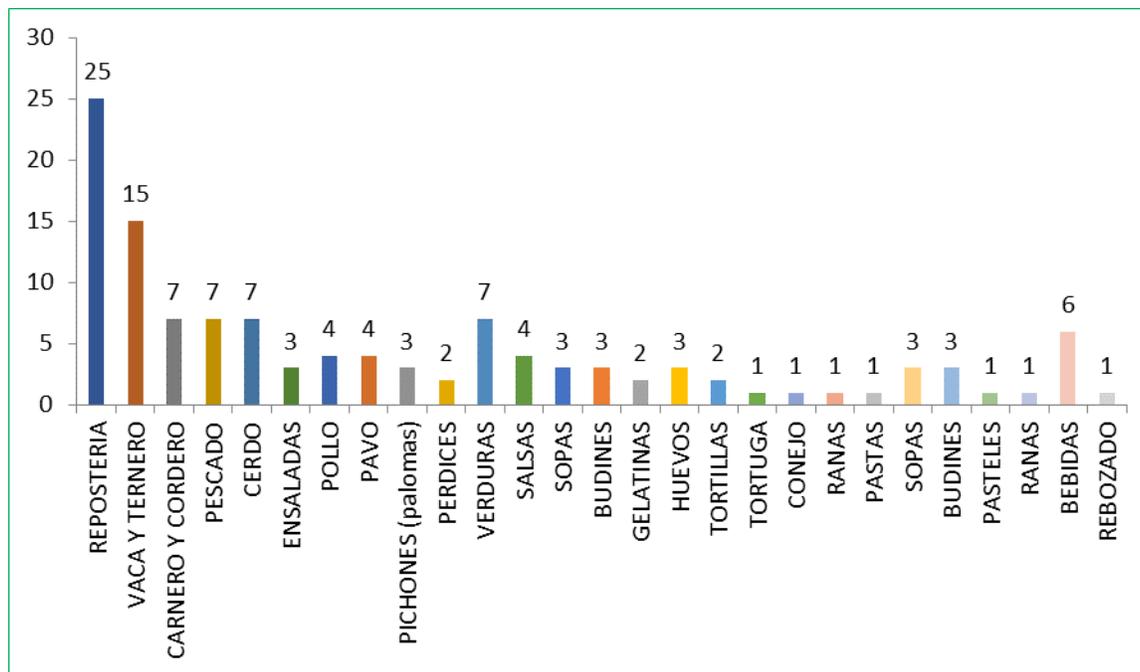
utilizan leche e, incluso, tampoco manteca. En general las recetas son poco detalladas.

**Cocina ecléctica, Juana Manuela Gorriti (1890)**

La autora es proveniente de una familia de rai-gambre de la provincia de Salta. Su padre era unitario y por las guerras civiles debió exilarse con su familia en Bolivia. Allí conoció al Capitán Manuel Belzú (1808-1865) con quien se casó. Por razones políticas Belzú debió migrar a Perú con Manuela y sus dos hijas. Manuela fue una escritora de renombre y funda un colegio y un taller literario. Ya viuda, en 1874 se radica en Buenos Aires, donde vive hasta su muerte en 1892. Entre sus numerosos libros, la *Cocina Ecléctica* fue un *rara avis*.

Todas las recetas tienen los nombres de quien las envió, un mundo de mujeres cocineras reflejadas en este recetario.

En total son 273 recetas, de las cuales 120 provienen de Buenos Aires (40,1 %). Y son las que detallamos en el gráfico. También hay de Córdoba, Salta, Rosario, La Rioja, Mendoza, San Juan y Santa Fe. El resto proviene de Lima y otras ciudades de Perú, Bolivia, Uruguay, Colombia, Chile, Méjico, Estados Unidos, Irlanda y Francia. No hay recetas propias, aunque menciona que preparó un pavo relleno, pero no da la



CUADRO 5. Manuela Gorriti

receta. Salvo cinco, enviadas por cocineras, el resto son de mujeres “amas de casa”.

Este compilado tiene algunas recetas de particular importancia, por lo exótico de su ingrediente, nos referimos a la tortuga, mencionada en una sopa y un guiso. Ninguno de los viajeros que transitaron la antigua Buenos Aires comentó haber comido tortuga, tampoco lo hicieron notar los nativos que en el siglo XIX escribieron sobre las comidas de Buenos Aires.

Sin embargo, es conocido el relato de un vasco francés que en 1658 llegó a Buenos Aires en un barco de registro (con permiso del rey). Escribió un libro que tituló *La Route de L'Argent* (Maxwell, 1867), donde dejó interesantes observaciones sobre Buenos Aires y sus propios negocios que para la época estaban, con seguridad, relacionados con el contrabando. Describió lo que se vendía en el mercado de Buenos Aires: carnes, verduras y frutos y menciona que se vendía tortuga:

“Y detrás de las casa grandes huertas, llenas de naranjos, limoneros, higueras, manzanos, peras y otros árboles frutales, con legumbres en abundancia, como coles, cebollas, ajos, lechuga, alberjas y habas; sus melones especialmente son excelentes, pues la tierra es muy fértil y buena; viven muy cómodamente y a excepción

del vino que es algo caro, tienen toda clase de alimentos en abundancia, como carne de vaca, ternera, de carnero y de venado, liebre, gallinas, patos, gansos silvestres, perdices, pichones, tortugas y aves de caza de toda especie, y tan baratas que pueden comprarse perdices a un penique cada una y lo demás en proporción” (Acarete du Biscay, citado por Maxwell, 1867:18).

Nunca más apareció alguna información sobre venta o consumo del quelonio. La única noticia sobre tortugas se refería al hecho que habitaban en los aljibes donde se recogía el agua de lluvia. Existe una referencia a estas tortugas en el cuento “El hombrecito del azulejo (1875)”, en *Misteriosa Buenos Ayres* de Manuel Mujica Láinez (2004) y otra de Borges, de fin de siglo XIX que reproducimos:

“La casa de mi abuela paterna era una casa con dos patios con aljibe, pero muy modesta. En el fondo del aljibe había una tortuga para purificar el agua según se creía; aunque mi madre y yo bebimos agua de tortuga durante años, sin pensar en ello, pues que esta agua estaba “impurificada” por la tortuga. Pero se trataba de una costumbre y a nadie le llamaba la atención. Sin embargo, cuando se alquilaba una casa, siempre

se preguntaba si había una tortuga en el aljibe. En Montevideo no había el mismo hábito. Esta Canto me contó que allí usaban un sapo en vez de una tortuga” (Peicovich, 2006:160).

En contextos arqueológicos la C.A.B.A. no teníamos registro de restos de tortuga, hasta hace poco, pues en el análisis del material orgánico del sitio-casa Moreno 550, determinamos un resto de caparazón de tortuga de río (*Hydromedusa tectifera*). No sabemos si su hallazgo se produjo luego de un descarte de comida o si habitaba en alguno de los aljibes de dicho lugar (Silveira y Padula, *op. cit.*; Silveira et al 2021).

Un aspecto que llama la atención a Juana Manuela es la preparación de la carne para ser cocida o asada. En particular para la carne de vaca. Toma como ejemplo lo que observó como invitada en Belgrano para comer un asado con cuero.

“Lavó en dos aguas la pieza de carne, la enjuagó cuidadosamente con una servilleta, carne y cuero y la enterró, bien extendida en un saco de liencillo, proporcional al tamaño de la pieza, a fin de que de todos lados recibiese el contacto de la tierra. Dobló la boca del saco, y la cosió a hilván menudo. Hizo abrir en la huerta un hoyo de medio metro de profundidad, y de largo y ancho proporcionado al tamaño del saco, que acomodó allí, la carne hacia arriba y el cuero hacia abajo. Rellenóse de nuevo el hoyo, y presionada la superficie, se dejó pasar las tres horas requeridas. Después, extraída la carne con las mismas precauciones de limpieza con que fuera encerrada, sazónándola ligeramente con sal, fue llevada a la pira donde aguardaban dos gauchos, pontífices en aquella ceremonia, que apoderándose de ella la asaron, y saliéndoles - como ellos dijeron - la carne con cuero más exquisita que en su vida habían comido, bien de esta opinión fuimos todos. En vez de la dureza y el gusto agreste que la carne guarda en su brutal confección, ahora está sabrosa y tierna como si tuviera muchas horas de cocción” (Gorriti, 1890:230-231).

Gorriti dice que es la receta de un célebre cocinero, no da su nombre, esta es la única mención a un cocinero hombre en todo el libro.

Otra receta de carne asada está referida a los «churrascos»: donde expresa que se corta un trozo de anca de vacuno de unos 4 cm de espesor. Se prepara un buen fuego de brasas vivas, se las sopla bien, se coloca la carne sobre ellas, cuando comienzan a palidecer los bordes del churrasco se lo da vuelta y se lo coloca sobre el lado crudo, sobre otras brasas preparadas al lado. Quitándose las brasas que pudieron quedar pegadas del lado cocido. En poco tiempo está a punto, se lo retira y se limpian de brasas adheridas. Tenemos listo el churrasco a las brasas. En un ejercicio experimental reciente, practicamos esta cocción y el resultado es un churrasco jugoso muy agradable.

En repostería se debe mencionar la preparación de nuestro arroz con leche y la ambrosía, el postre que encantaba al presidente argentino Domingo F. Sarmiento (1811-1888) que hoy en día es característico de su provincia natal, San Juan, y que su nieta le preparaba. Para ello calentaba un litro de leche con medio kilo de azúcar. Se pone al fuego, al momento de hervir se agregan doce yemas de huevo y seis claras bien batidas con ralladuras de dos limones. Se calienta y se agrega una copa de oporto, luego se pone en una budinera y va a horno moderado (Gorriti 1890).

### Repostería y pastelería prácticas

Este libro, editado en Madrid en 1890, lleva un sello de una librería de Buenos Aires, llamada San Jorge que estaba ubicada en la avenida Santa Fe 2118, tamaño de bolsillo. No tiene autor. Fue adquirido en Buenos Aires a principios del siglo XX, según la Dra. Alejandra Schenone, quien nos acercó el recetario perteneciente a su abuela. Es un tratado que primero se ocupa de la preparación de distintas masas y pastas para usar en Pastelería y Repostería.

Se trata de 111 recetas, de las cuales 20 pertenecen a preparación de bebidas y helados. El resto corresponde a un recetario en el cual intervienen distintos tipos de masas, cremas y preparados. Algunas de las recetas llamaron la atención, como es la de crestas de gallos, donde se advierte que los vendedores suelen ofrecer paladar de vacuno con el nombre de crestas de gallo. Se usa como ornamentación en repostería. Es curioso pues las crestas de gallo representan un plato típico de Castilla

y León en España que actualmente se come principalmente en Salamanca y Zamora (<https://canalcocina.es/receta/esgarrapaderas-cresta-s-de-gallo-y-congenitos>). Se encuentran referencias a este excéntrico plato en la obra de García Lorca:

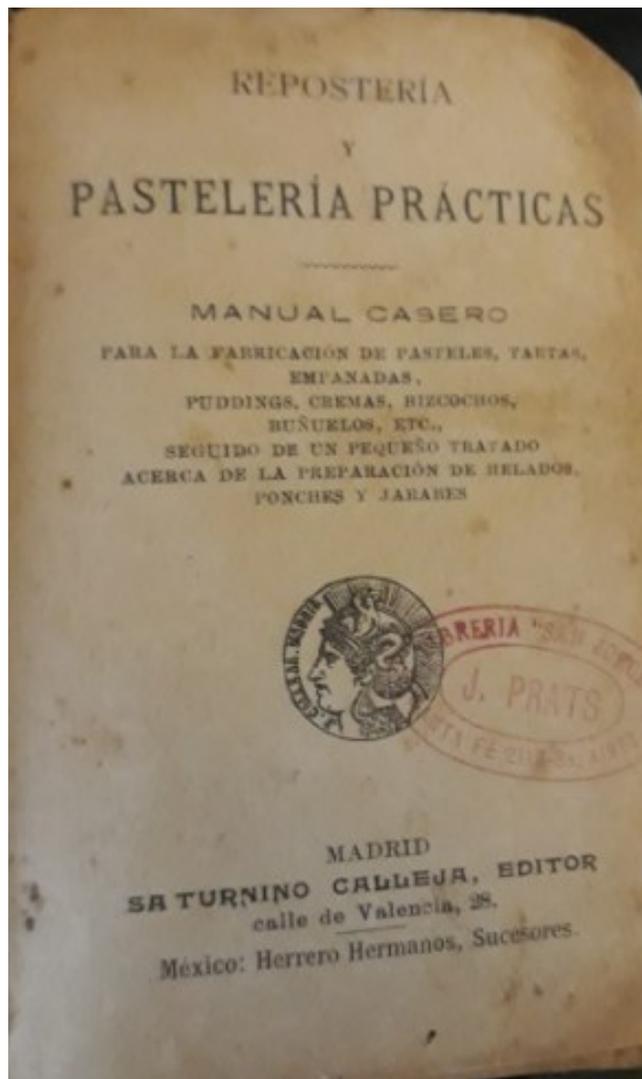


FIG. 2. Tapa de Repostería y Pastelería Prácticas

“Recién llegado a la ciudad el millonario Monsieur Meermans, compraba a excelente precio todos los gallos existentes, porque tenía el sibaritismo de comer grandes platos de crestas crudas con un tenedor cuajado de esmeraldas y sentado en una silla de esmeraldas y oro macizo” (García Lorca, 1977).

También se describe en este recetario el manjar blanco, nombre con el que se conoce el dulce

de leche en Chile, de donde pudo provenir a la Argentina. Sin embargo, la receta, si bien tiene leche y azúcar, también lleva en su composición harina y almendras, por lo tanto, no es dulce de leche tal cual lo conocemos

### El cocinero práctico argentino, Antonio Gonzaga (1931)

El autor era oriundo de Palermo Viejo y devoto de San Benito, se hizo famoso en la década del 20 del siglo XX. Cocinó en hoteles de fama y en el Congreso Nacional. En el Jockey Club preparó una comida cuando el presidente estadounidense Teodoro Roosevelt visitó la Argentina en 1913.

Popularizó la comida criolla, pues su especialidad eran las achuras. Borges también nos deja una anécdota en cuanto a este tipo de comida:

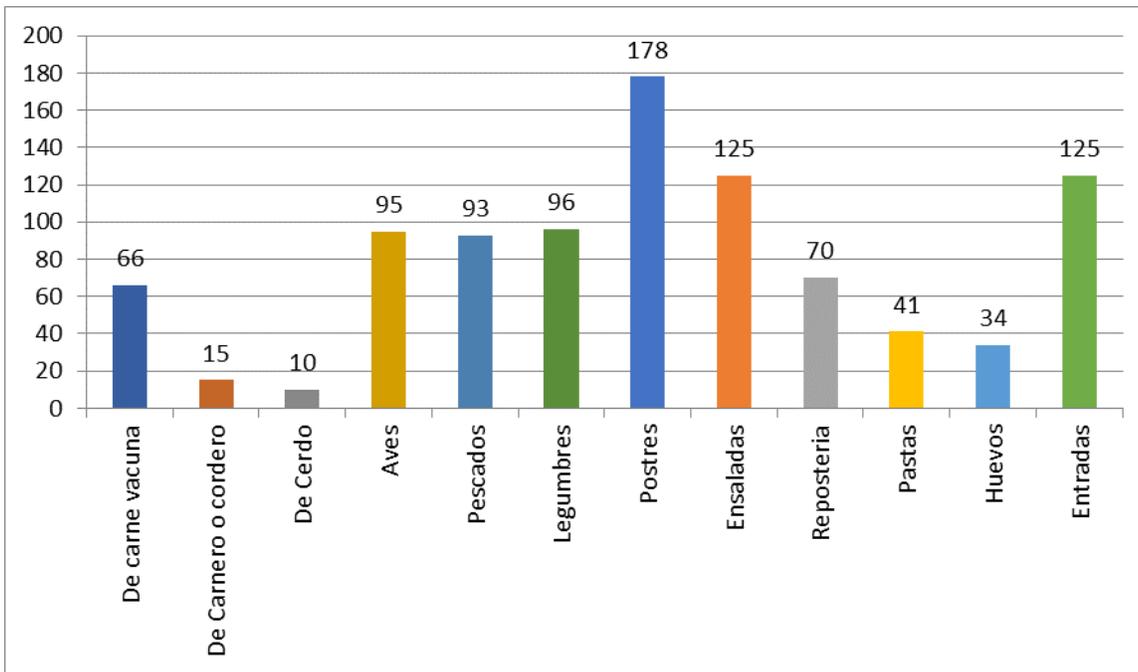
“Me acuerdo del reto que me dio mi padre el día que le conté que había estado en el mercado del Abasto y había comido chinchulines y parrillada. Me dijo «¿Pero no te da vergüenza a vos? ¡Un criollo comiendo esas cosas! Esas cosas se reservan para los mendigos y los negros. Ningún señor come esas cosas. La verdad es que son inmundas, son las vísceras de los animales, la parte más innoble»” (Peicovich, 2006).

Y su famosa criadilla, la riñonada (horneada en vino tinto), chorizos (que él mismo producía) y el asado con cuero.

El empresario dedicado a medios de comunicación, Jaime Yankelevich (1896-1952) en la década de 1930 publicó un libro con sus recetas (Gonzaga, 1930). Poco después Anilinas Colibrí publica otro libro de ese tenor: *Nuevas Recetas Argentinas*, fue el *best seller* de su época en el tema y el antecesor de Doña Petrona, el libro del siglo XX más vendido en Argentina (Carrizo de Gandulfo, 1934).

### Mil fórmulas de cocina «La Negra»

Este libro fue una publicación de la Compañía del Frigorífico Sansinena, dueña del matadero y una cadena de carnicerías en Buenos Aires. La



**CUADRO 6.** Mil fórmulas de cocina “La Negra” (1930)

primera edición es del año 1919. Se volvió a reeditar varias veces, pues tuvo bastante éxito. En 1930 ya estaba en la décima tercera edición. La tapa era de color rojo, color que se repetía en las carnicerías, mostrando la cabeza de una supuesta mujer de ascendencia afro que claramente se advertía que no lo era al advertirse sus rasgos. Los datos de más abajo son de la 13ra edición.

El recetario consta de 1008 recetas, donde los postres tienen la mayoría de las recetas, seguida por las entradas y ensaladas, las recetas de carne vacuna representan apenas un 6 %.

**La cocinera criolla**

Bajo el seudónimo de Marta se hallaba Mercedes Cullen de Aldao, perteneciente a una familia tradicional de Santa Fe, pues se casó con José Aldao y Zavala. Ella no era cocinera, pero recopiló recetas criollas por su cuenta y las que le proporcionó la cocinera de la estancia de los Aldao. La primera edición de 5.000 libros se realizó en Barcelona en 1914. Luego, ante el éxito se reeditó más de 25 veces, siempre con tiradas de 5.000 ejemplares que se agotaban. La curiosidad es que aparte de las recetas tradicionales, hay un recetario curativo, ya que ella colaboró con su hermano médico en un Hospital. Por el valor de las recetas

de vieja tradición, es que hemos transcripto algunas, mencionando el origen. El recetario contiene solo 53 recetas.

**Recetas**

- Locro de anchuelo (variante del locro)
- Chatasca
- Chanfaina
- Sopa seca
- Albóndigas
- Humita en chala
- Membrillos rellenos con humita
- Churrasco
- Tamales tucumanos
- Cazuela mejicana
- Sopa de pan
- Chorizos criollos
- Butifarras
- Carne asada al horno
- Niños envueltos
- Budín a la platense
- Torta de repollo
- Cordero estofado
- Jigote
- Jigote Pancita
- Guiso de tripas con arroz
- Picadillo americano

Patos silvestres  
 Ropa vieja  
 Salsa de pan  
 Salsa para carne con cuero  
 Locro  
 Mazamorra  
 Puchero criollo  
 Carbonada  
 Humita  
 Humita con bizcochuelo  
 Empanadas santafecinas  
 Mote tucumano  
 Cazuela criolla  
 Lomito criollo  
 Chulas cordobesas  
 Queso de chancho  
 Morcillas  
 Espárragos guisados  
 Rellenos a la rosarina  
 Porotos guisados  
 Patasca con garbanzos  
 Perdices encebolladas  
 Cabeza de cordero fiambre  
 Sándwiches a la emperatriz  
 Tripas rellenas  
 Mondongo a la criolla  
 Riñones guisados  
 Perdices en escabeche  
 Salsa para fiambres  
 Salpicón

Este recetario, que se conoció en Buenos Aires a partir de fines del siglo XIX hasta principios del siglo XX, muestra las comidas tradicionales de España y las que se popularizaron como «criollas», aunque algunas de estas son de origen español, sin ir más lejos el puchero y el consumado (con el agregado de la gallina), que interpretamos como la comida de identidad cultural durante los siglos XVIII, XIX y parte del XX ya que estuvo ampliamente representada, tanto en la cocina particular, como en las fondas y despachos de comidas (Wilde, *op. cit.*).

En la Criada Doméstica ese puchero y el “consumado” son los primeros del recetario español. Hay otras recetas que pudieron ser recogidas de esos recetarios españoles, tales como las patitas de cordero, cabezas de cordero y ternera, los gui-

sos de porotos, garbanzos y lentejas y los caramelos de violeta. Ni hablar de los alfajores, tabletas, bizcochos y otros dulces.

### Reflexiones finales

El análisis de las recetas tiene su reflejo en los estudios zooarqueológicos realizados por Silveira en la ciudad de Buenos Aires a lo largo de 30 años y en más de 50 sitios. La zooarqueología nos deja inferir que en los siglos XVIII y XIX el consumo de vacuno siempre fue mayor que el de ovino a razón de 3 a 1. Y en las aves se observó siempre una marcada ventaja de las gallinas por sobre otras aves domésticas o de caza como las perdices y patos (Silveira 2002).

La bibliografía de época nos refleja también esta utilización de los viejos recetarios en la cocina cotidiana, tanto entre las amas de casa como en los locales destinados al expendio de comidas. En resumen, las mujeres que se encargaban de las comidas tuvieron donde consultar y repasar las recetas en estos recetarios, incluso hoy en día resulta una exploración y rescate de estas ignotas recetas llegando a asombrarnos con las distintas pautas de consumos que regían en otros tiempos.

### Bibliografía

- Acarete Du Biscay (1867). “Relación de los viajes de Monsieur Acarete Du Biscay al Río de la Plata, y desde aquí hasta el Perú, con observaciones sobre estos países”, Trad. Del inglés por Daniel Maxwell en *La Revista de Buenos Aires*. Tomo XIII. Año V, N° 49.
- Anónimo (2014). *Manual de la criada económica y de las madres de familias que desean enseñar a sus hijas lo necesario para el gobierno de la casa*. Córdoba, Argentina. Editorial Buena Vista.
- Anónimo (1890). *Repostería y Pastelería Prácticas*, Madrid, España, Saturnino Calleja Editor.
- Altamiras, J. (1758). *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*. Imprenta de Don Juan de Bezáres dirigida por Ramón Martí impresor. Barcelona, España. Disponible en <https://www.zaragoza.es/contenidos/museos/arte-cocina-altamiras.pdf>.

- C. de Gandulfo, P. (1934). *El Libro de Doña Petrona*. Buenos Aires. Editorial Planeta.
- Caldo, P. (2013). “Recetarios, recetas, correspondencia y otras yerbas. El contenido y la forma de un corpus de fuente para una historia con mujeres que experimentan la vida entre lo posible y lo privado”, en *Interescuelas* 3-5 de octubre de 2013 en Mendoza. Universidad De Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina.
- Compañía Sansinena de Carnes Congeladas (1930). *Mil fórmulas de cocina “La Negra”*. Compañía impresora argentina. Buenos Aires, Argentina.
- Canal Cocina (2020). “Esgarrapaderas, crestas de gallo y congénitos”, en *Los fogones tradicionales* T12, EP: 151, La comida nos une, AMC Networks International, Southern Europe Disponible en: <https://canalcocina.es/receta/esgarrapaderas-crestas-de-gallo-y-congenitos>.
- De la Mata, J. (1981). *Arte de Repostería, en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en líquido, Vizcochos, Turrone, Natas: Bebidas heladas de todos los géneros, Rosolis, Mistelas, etc.*, Barcelona, Tusquets ediciones.
- Echeverría, E. (2019). *El Matadero*. Editorial Del Fondo. Buenos Aires. Argentina.
- Elichondo, M. (1997). *La Comida Criolla: memorias y recetas*, Buenos Aires, Argentina, Ediciones Del Sol.
- Fugardo, M. (2018). *Un recetario familiar rioplatense*, Buenos Aires, Maizal Ediciones.
- García Lorca, F. (1977). “Historia de este gallo”, en *Narraciones*, No Books Editorial. Valencia. España. Disponible en: [https://federicogarcialorca.net/obras\\_lorca/historia\\_de\\_este\\_gallo.htm](https://federicogarcialorca.net/obras_lorca/historia_de_este_gallo.htm)
- Gonzaga, A. (1930). *Recetas de cocina familiar*. Talleres gráficos Segale. Buenos Aires.
- Gonzaga, A. (1931). *El cocinero práctico argentino*. Editada por el autor. Imprenta Fénix Buenos Aires, Argentina.
- Gorriti, J. M. (1890). *Cocina Ecléctica*, Félix Lajouane Editor (Librairie Générale). Buenos Aires. Argentina.
- Mansilla, L. (1956). *Mis Memorias*. Ed. Hachette. Buenos Aires.
- Marta (1915). *La cocinera criolla*, Barcelona, España, Luis Gili librero-editor.
- Mujica Láinez, M. (2004). “El Hombrecito del azulejo (1875)”, en *Misteriosa Buenos Aires*, Buenos Aires, Argentina, Biblioteca del Viajero ABC.
- Peicovich, E. (2006). “El Palabrista”, en *Borges, visto y oído*, Buenos Aires, Argentina, Marea Editorial.
- Silveira, M. J. y D. Schávelzon (1998). *Excavaciones en Michelángelo*. Ed. El Corregidor. Bs. As. Argentina.
- Silveira, M. J. (2002). *Zooarqueología de Buenos Aires*. Tesis Doctoral Buenos Aires. Universidad de Buenos Aires.
- Silveira, M. y H. Padula (2020). *Informe sobre los restos orgánicos hallados en el sitio-casa Ezcurra-Rosas. Moreno 550, C.A.B.A., CIAP, DGPMYCH, GCBA*, En prensa.
- Silveira, M., H. Padula y S. Bogan (2021). Análisis preliminar del material orgánico del sitio Moreno 550 (C.A.B.A.). *II Jornadas Arqueología de la Alimentación*.
- Wilde, J. (1961). *Buenos Aires, desde 70 años atrás (1810-1880)*, Bs. As., Argentina, EU-DEBA.

Recibido: 10 de febrero de 2022.

Aceptado: 16 de diciembre de 2022.