

**GUIDO ABEL TOURN PAVILLON**

**LA COCINA DE  
NUESTROS ANTEPASADOS**

**ALEJANDRA – Santa Fe**

***LA COCINA DE  
NUESTROS ANTEPASADOS***

## LA COCINA DE NUESTROS ANTEPASADOS

### *Antecedentes:*

La *Alexandra Colony*, hoy simplemente Alejandra, nace el 11 de octubre de 1870, como consecuencia de un importante aporte de capital efectuado por el Banco Thomson Bonar & Cía de la ciudad de Londres, para la adquisición de tierras en la provincia de Santa Fe.

Se encuentra ubicada al norte, en la llamada costa santafesina, ya que las aguas del río San Javier bañan sus costas y además está a la vera de la ruta provincial número uno.

La colonia recibió el aporte cultural de diferentes grupos migratorios, nace como una colonia británica, pero con el aporte mayoritario de colonos venidos del norte de Italia, del piamonte, de la región denominada “Valles Valdenses”, fue -además- influenciada por otros grupos de las más variadas nacionalidades, que fueron atraídos por la importancia de esta colonización, como son los norteamericanos de Colonia California, los galeses de Colonia Galesa, los franceses de Colonia Francesa y, suizos y españoles.

Cuando cada familia pudo establecerse sobre cada uno de los lotes y formar su chacra o “granja”, en precarias viviendas construidas con paredes de adobe y techo de paja en esos primeros años, en la cocina, las típicas comidas que sabían cocer en sus lugares de origen fue imposible realizar por la falta de elementos, pero la mujer de la casa inmediatamente comenzó a hacer una huerta y criar algún ave de corral para enriquecer esas comidas.

No obstante ello, cada familia tenía en su vivienda lo elemental, como era la harina para hornear un sabroso pan, vacunos que proveían leche como el alimento esencial y la empresa colonizadora -además- le aseguraba la provisión de carne y algunos cereales.

Entonces, y con el transcurso del tiempo -que en esta zona tiene un clima sumamente benigno- y la fertilidad de la tierra, cada familia tenía asegurado los más variados elementos para enriquecer una nueva y típica cocina con recetas europeas al contar con la abundante carne y leche.

Aquí, rescatamos la costumbre de cómo se alimentaban, los horarios y las comidas fundamentales de una familia tipo.

### ***El Desayuno:***

En la mañana muy temprano la familia se reunía en pleno en la amplia mesa de la cocina de la vivienda para desayunar. Este primer alimento a incorporar consistía en café con leche -recién ordeñada- servido en amplios tazones, que era endulzada con terrones de blanca azúcar.

Lo acompañaban con trozos de pan cubiertos con la típica manteca casera y alguna mermelada de naranja, mandarina o pomelo, también confeccionada en el lugar.

### ***El Almuerzo:***

Llegado el medio día, nuevamente la familia se encuentra reunida junto a la mesa de la cocina, para tomar la comida más importante del día que era cocida por la mujer de la casa y que consistía en un par de platos comenzando por una sustanciosa sopa de algún fideo, o arroz. Un segundo plato tenía como base la tradicional carne de la región, ya sea al horno acompañado con papas también al horno o fritas, o las carnes a la plancha con papas convertidas en puré, o en su defecto una gran fuente de verduras crudas en ensaladas como complemento, como son la lechuga, tomate, cebolla, papa, zapallo y repollo, todos estos elementos eran recién extraído de la quinta o huerta que toda la familia se encargaba de atender.

Según el día y el tiempo, existía la posibilidad de ingerir otros tradicionales platos, cuales son: a) La polenta que siempre estuvo relacionada con los italianos, pero que en otros lugares de Europa también la preparaban. Polenta y sus diferentes variantes, ya sea con salsa o con leche, que siempre se preparaba en grandes cantidades y luego se cortaba en trozos para consumirla; en algunos casos era servida como pan. b) También los guisos: ya sea el locro, el guiso de mondongo, o el guiso carrero por ser caldudo. Comúnmente se decía que el guiso podía ser “pala parada” o “pala tumbada” según la dureza del mismo. c) La preparación de las pastas, era para ser servidas como los más comunes tallarines con salsa, o los ñoquis de papas, o en algunos casos los ravioles y los canelones. d) Un plato típico era el estofado, o sea la carne cocida y dorada a la olla con cebolla y luego se acompaña con rodajas de batata. También el comúnmente conocido puchero que era una carne cocida a la olla y después se le agregaba papas, cebollas, mandioca, zapallo, choclo y batatas. e) El pastel de carne picada cubierto con puré y cocido al horno, era un plato típicamente consumido por las familias de origen inglés. f) Ocasionalmente era servido el pollo o el pavo al horno y la gallina que se hervía para hacer un caldo o confeccionar la mayonesa de aves, fundamentalmente estos platos eran servidos el día domingo y, el tradicional pavo relleno que se comía para Navidad. g) No debemos olvidar un plato típico de nacionalidad española, la tortilla de papas, o las torrijas de zapallo, arroz o papa.

Años después se incorporó a la costumbre pueblerina, la carne cocida como milanesa o marinera y pasados más años, la pizza italiana.

Excepcionalmente se concluía el almuerzo con algún dulce preparado en la casa y que podía ser, arroz con leche, budín inglés, compotas de durazno o ciruela y, la fruta de

estación, ya sea manzana, naranja, mandarina o durazno, que se extraía de la quinta que necesariamente existía en cada casa.

Todos estos alimentos eran acompañados simplemente con agua, una jarra de agua fresca extraída del pozo, o un vaso de leche fresca. Con el paso de los años, lentamente se fue incorporando el vino tinto en la mesa familiar.

Debemos destacar que previo a ingerir el alimento, el padre de familia fiel a su espíritu religioso agradecía a Dios, el tener la posibilidad de comerlos.

### ***La Merienda:***

Es una comida liviana que se toma a media tarde, y consiste en comer algún trozo de pan solo, o con manteca y dulce, con una bebida caliente, fundamentalmente té solo o con leche, o leche sola. La tomaban también los niños al regresar de la escuela.

Cuando había tiempo y recursos, se cocina para acompañar esta bebida algún pastelito de dulce, masitas de vainilla, miel o naranja, buñuelos y scones.

También solía servirse en algunas casas, el mate cocido, solo o con leche. Y muchos hombres tomaron la costumbre de beber solamente el mate amargo.

### ***La Cena:***

La cena que según la costumbre del campo era servida poco tiempo después de caer el sol, no pasaba de las ocho de la noche y consistía en una comida que era menos abundante y variada en alimentos que el almuerzo y consistía en servir solo un plato.

En muchos casos y cuando el alimento del almuerzo había sido abundante, el sobrante, se modificaba su composición agregándole nuevos elementos, a este plato se lo denominaba *Ropa vieja*

En ocasiones y fundamentalmente en los días de invierno era servida una abundante tasa de café con leche acompañada de pan, manteca, quesos, y también panceta, chorizo, morcilla, queso de chanco, todo lo que era confeccionado en la casa.

Además hubo acontecimientos especiales en la vida de la colonia, en los que participaban todos sus miembros, los de varias familias, ya sean parientes o amigos.

En esas reuniones, que podían ser la celebración de un cumpleaños o la boda de una pareja y por ser de diferentes familias, necesariamente los platos eran de lo más variados, ya que cada una de ellas aportaba el plato típico o preferido para la ocasión.

### ***Las Bodas y Cumpleaños:***

Acontecimientos en los que se celebraba un nuevo año de vida del celebrante o la unión de una nueva pareja. Siempre se producía la reunión en alguna de las casonas más importantes de la colonia y que ofrecía la posibilidad de reunir decenas de personas y en ocasiones más de un centenar.

Los platos ofrecidos en estos acontecimientos siempre era comida fría, como eran los bocaditos salados o agridulces y sándwiches, lo que era seguido por un importante asado a la parrilla.

Todo concluía cuando se servía algún postre dulce y una torta especialmente cocida para la ocasión de la boda o el cumpleaños.

Fueron celebraciones importantes los matrimonios de los hijos de la familia Moore, ya que se realizaban en alguna de sus estancias, o las tradicionales celebraciones del cumpleaños del anciano David Morgan, que reunía a la totalidad de los miembros del clan. Muchas celebraciones de bodas se realizaron en la casona del matrimonio Tourn-Pavarin que existe en el pueblo y por permitir en sus salones y galerías concentrar un centenar de participantes; podemos recordar la fiesta realizada en esa casa, con motivo del matrimonio celebrado por Juan y Dora Morgan, que tras realizarse la ceremonia religiosa, los novios se trasladaron desde la Iglesia hasta la Casona Tourn, distante ciento cincuenta metros, sobre una alfombra de tela blanca de bramante. El servicio fue atendido por la confitería Las Delicias de Santa Fe y a la hora de las danzas, se hizo con la música de una orquesta de Mornhi del vecino pueblo de Romang.

### ***Los Pic Nic:***

Es una reunión festiva típicamente campestre que se realizaba en la *Alexandra Colony*, desde los inicios mismos de ella, para celebrar acontecimientos especiales relacionados con la historia, la religión o las tradiciones.

El maestro español González Herrera, cuando lo rememora en su autobiografía lo define de la siguiente manera: “...no era otra cosa que una merienda campestre.”

En esas reuniones a las que concurrían más de un centenar de personas, a un lugar de la costa santafesina que su principal atractivo era por ser un lugar amplio, bello y sombreado al que los participantes arribaban en sus volantas, sulkys o a caballo, la comida a servirse era siempre platos fríos, que se trasladaban en sus canastas, los más variados alimentos, todo tipo de fiambres y sobretodo la especialidad de cada casa.

En el lugar, después se hacía un intercambio de comida entre todas las familias. En algunos casos, solían hacerse también los apetitosos asados, o sea, carne asada o cocinada en una parrilla sobre brazas muy calientes.

Son muy recordados los Pic nic de Los Valdenses que se realizaban el 17 de febrero y 15 de agosto, los realizados por el Tiro Federal Argentino de Alejandra o el celebre y multitudinario Pic nic del Armisticio del 24 de noviembre de 1918 en el que se celebró la conclusión de la Primer Gran Guerra Mundial.

### ***Las Yerras:***

Actividad típica del campo argentino, que tradicionalmente se realizaba en los meses del invierno local y consistía en reunir a la hacienda de cada ganadero y teniendo una gran fogata se calentaban los hierros destinados a marcar el ganado.

En esa oportunidad el propietario del campo que realizaba las veces de anfitrión, y que debía proceder a la marcación de su ganado, invitaba a las familias y peones de las estancias vecinas, para colaborar en la tarea.

La comida que se servía a la hora del almuerzo, en esas jornadas especiales, era un sabroso asado, y con el complemento de todas las otras partes del animal vacuno

faenado para la ocasión, como ser chorizos, riñones, tripa gorda, chinchulines y las típicas empanadas criollas.

Se acompañaba con todo tipo de ensaladas y como postre se ofrecían los típicos pastelitos dulces. En todos los casos se acompañaba con algún tipo de vino tinto. También y como la jornada siempre era en días de intenso frío, se proveía a los trabajadores, -los que enlazaban, pialaban o marcaban-, algún tipo de bebida de las llamadas blancas: cañas, anís o licores. En todo el desarrollo de esta típica actividad campera, circulaba entre todos los participantes de la yerra, el tradicional mate amargo.

### ***Otras costumbres:***

En las tradicionales fiestas de celebración del Día de la Patria, el 25 de mayo y el Día de la Independencia, el 9 de julio, es costumbre reunirse en la tarde de esas fechas para que todos juntos y en el Salón de Actos de la Iglesia Evangélica Metodista, beban una tasa de té con leche o chocolate, acompañado con exquisitas tortas, masas y sándwiches, todo lo que había sido preparado por las damas integrantes de la Iglesia.

La otra costumbres que resta mencionar, es el tradicional té de las cinco de la tarde, que se servía en casi todas las casas de la colonia, y que consistía en reunir a la familia junto a una mesa, para beber una tasa de té negro o con leche, acompañado de alguna torta o masas dulces.

Esta es una costumbre que todavía se mantiene en algunas familias y que tienen origen, ya sean de nacionalidad inglesa o italianas valdenses, pues los colonizadores de ambas nacionalidades trajeron idéntica costumbre.

Alejandra, agosto de 2009

*Guido Abel Tourn Pavillon*