

¿QUÉ COMÍAN LOS PUEBLOS

¿Quiénes habrán inventado el mate y el pochoclo...?
 Muchas de nuestras costumbres alimenticias provienen de los pueblos originarios que habitaban el territorio que hoy llamamos Argentina.

LOS TEHUELCHES DEL SUR

Los tehuelches del sur habitaban el territorio de las actuales provincias de Santa Cruz y Chubut. Eran cazadores de guanacos y de aves como el ñandú petiso o choique, a quienes debían seguir en sus viajes. Por eso, a lo largo del año se desplazaban desde la cordillera hacia el mar, como estos animales. Se cuenta que eran muy hábiles cazando; su método más famoso era arrojar las boleadoras al cuello o las patas del animal, que rodaba y caía.

Una forma de cocinar guanacos y ñandúes era usarlos como "ollas comestibles": abrían el animal, le sacaban los órganos y las patas y cortaban todo en pedacitos. Luego, metían ese picadillo en el animal, cosían la abertura y lo cocinaban sobre las brasas. Aunque la comida principal era la carne, también habían incorporado otros alimentos, que intercambiaban con los colonos: pan, bizcochos, papas, maíz y después de mucho tiempo de comerciar, hasta latas de conservas.

Hoy, la carne de choique y la de guanaco forman parte de la cocina patagónica, por ejemplo, se hacen lasañas de ñandú y charqui de guanaco.



El charqui es la carne que se ha deshidratado (sacado el agua) completamente para conservarla: primero se la sala durante horas y luego se expone al sol.

Para comer, los tehuelches se sentaban con las piernas cruzadas sobre unos cueros. Agarraban la carne con las manos y le iban sacando trozos con los dientes o con un cuchillo. Si comían otra cosa usaban platos de madera y cucharas de cuerno. Nunca comían apurados, ni se abalanzaban para comer. Tampoco comían de más, porque para ellos, ser glotón o comer en exceso era un gran defecto.




ORIGINARIOS?



LOS GUARANÍES



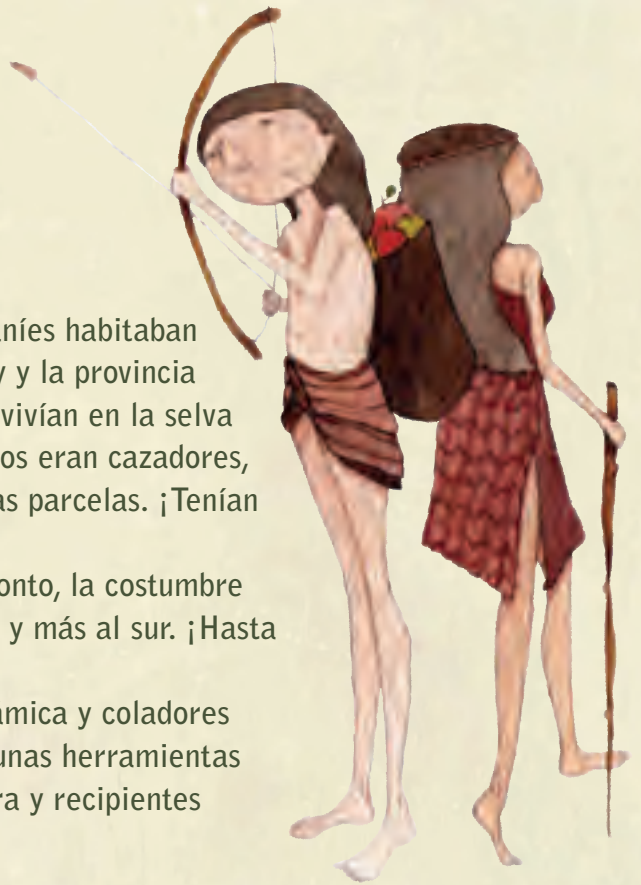
Antes de que llegaran los españoles, los guaraníes habitaban el territorio que hoy comprende Brasil, Paraguay y la provincia de Misiones, en la Argentina. Los guaraníes que vivían en la selva y tenían muchos recursos para conseguir alimentos eran cazadores, recolectores, pescadores y cultivaban en pequeñas parcelas. ¡Tenían una alimentación muy variada!



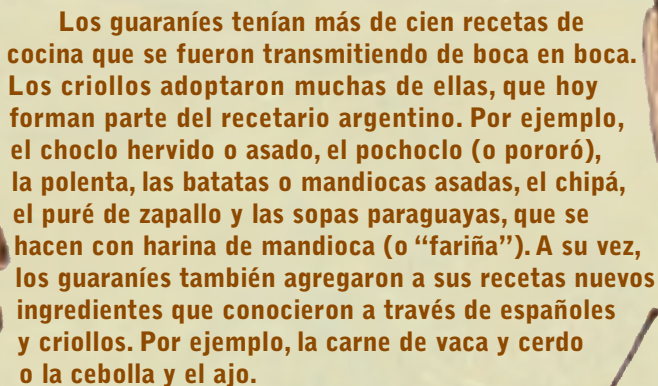
Además, los guaraníes inventaron el mate. Pronto, la costumbre de tomar mate se extendió por todo su territorio y más al sur. ¡Hasta los tehuelches tomaban mate!



Los guaraníes hacían sus propias ollas de cerámica y coladores para tamizar harina de maíz o de mandioca, algunas herramientas para moler los granos, cucharas, platos de madera y recipientes con calabazas.



LOS RECETARIOS ANTIGUOS



Los guaraníes tenían más de cien recetas de cocina que se fueron transmitiendo de boca en boca. Los criollos adoptaron muchas de ellas, que hoy forman parte del recetario argentino. Por ejemplo, el choclo hervido o asado, el pochoclo (o pororó), la polenta, las batatas o mandiocas asadas, el chipá, el puré de zapallo y las sopas paraguayas, que se hacen con harina de mandioca (o “fariña”). A su vez, los guaraníes también agregaron a sus recetas nuevos ingredientes que conocieron a través de españoles y criollos. Por ejemplo, la carne de vaca y cerdo o la cebolla y el ajo.

MIS IDEAS

Volvé a mirar el recetario.

¿Cómo te das cuenta que es antiguo?

¿Cómo es la letra?

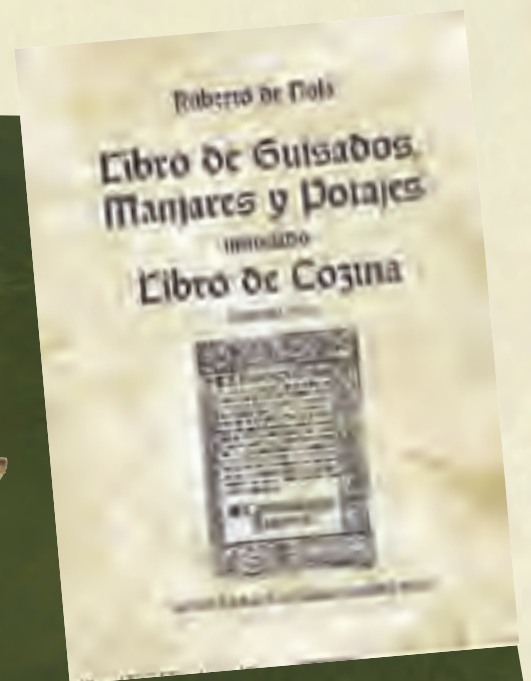
¿Por qué pensás que “cocina” está escrito con z?

¿Qué recetas tendrá? ¿A qué llamará “manjares” y “potajes”?

Te damos una pista.... Los potajes tenían ingredientes como verduras y legumbres que se cocían en abundante agua, ¿a qué comida te hacen acordar?

¿Cómo creés que serían los “manjares” de la época?

¿Qué cosas te parece que no habría en este recetario?



Los españoles elaboraron recetarios escritos: ¡este es uno de 1525!

Al leer los recetarios antiguos podemos saborear el pasado ...

CONCURSO DE RAREZAS ALIMENTARIAS



¿Alguna vez te imaginaste a un lobo comiendo frutos? ¿O pensaste que un vómito podía ser la delicia de un pollito? Entre los animales existe una gran variedad de dietas y de estrategias para conseguir alimento.



AGUARÁ GUAZÚ, ¡VOS SÍ QUE COMÉS VARIADO!



En los cuentos, el lobo siempre se lleva la peor parte: es cruel y tiene enormes dientes afilados, listos para comerse abuelitas o chanchitos. Sin embargo...

En la Argentina y Brasil vive un lobo de color rojo, con grandes orejas, que pasa la mitad del año comiendo unos frutos llamados lobeira (o "fruta del lobo").

Son parecidos a tomates, pero de color amarillo cuando están maduros. En la Argentina llamamos a este lobo aguará guazú (en guaraní) o kalak (en lengua toba).

El aguará guazú es omnívoro, es decir que consume diversos alimentos. Por ejemplo, huevos, aves, carne de presas pequeñas como insectos, roedores y armadillos. Hasta lo han visto comer restos de animales muertos.

SOBRE GUSTOS...

Muchos animales comen cosas que para nosotros pueden resultar repugnantes. Veamos...



Las mamás gaviotas llevan el pescado recién capturado en una bolsa que está cerca de su estómago. Luego lo vomitan en los picos de sus hambrientos pichones.



Las ratas, los conejos y las liebres comen su propia materia fecal y esto los ayuda a aprovechar mejor el alimento. Incluso algunos escarabajos, llamados peloteros, hacen bolitas con excremento de vaca. Luego se las dan de comer a sus crías.



Los animales comedores de cadáveres tienen el primer puesto. Las moscas verdes y las azules son las primeras en llegar cuando el cadáver está "fresco". Dejan sus huevos en los agujeritos que encuentran y en pocas horas nacen las larvas que devoran el cadáver.

