

LA CARBONADA, UN GRAN HÍBRIDO CRIOLLO

Silvia Long-Ohni. 2012. La Nación, Sec. 5º Campo, Bs. As., 21.04.12:10.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Temas varios](#)

SU ORIGEN ES BELGA, PERO LA TRAJERON LOS ESPAÑOLES

Para ubicar correctamente a la carbonada dentro del marco de la cocina criolla, debemos recordar que, en sus orígenes, la base étnica de nuestro pueblo fue fruto de una mezcla entre españoles y nativos; los primeros introdujeron en estas tierras el ganado bovino que, abandonado y vuelto cimarrón, gracias al clima y pasturas favorables, se multiplicó enormemente.

En razón de esta particular circunstancia, la dieta alimentaria del criollo de la pampa húmeda hubo de ser, casi exclusivamente, la carne, el asado, en tanto que en el Noroeste continuaban con fuerte vigencia los platos basados, en particular, en el maíz y la papa, legado de los habitantes originarios. Cocina de cuchillo y cocina de cuchara, como se ha dicho.

Ya hacia fines de la colonia, la combinación dentro de la cocina criolla, en particular porteña, de la ciudad y de la campaña, daba como resultado platos con marcados rasgos españoles pero con evidente adaptación a los productos del país. Ya para entonces también se habían establecido grupos de inmigrantes de otras nacionalidades y nuestro país creció en adelante inmerso en un perpetuo intercambio de culturas y costumbres.

Pese a las iniciales resistencias mutuas, así como los recién llegados concluyeron aclimatándose a la carne asada, muchos platos foráneos, si bien adaptados a los ingredientes nativos, se impusieron y cobraron genuina ciudadanía criolla. Uno de ellos es la tan argentina carbonada cuyo origen es, increíblemente, belga (carbonnade), delicioso guiso incorporado a nuestros hábitos tal vez desde las primeras épocas de la colonización, lo que hace sospechar que lo trajeron españoles que antes habían intentado poner "una pica en Flandes", y que en su forma europea se preparaba con carne, cebolla y cerveza. En nuestros pagos se suprimió esta última y se le sumó el maíz y una original forma de servirlo: dentro de la misma gran cáscara del zapallo.

Desde luego, como es de rigor, cada región determinó su toque particular para la forma de hacer la carbonada: cebolla, ají frito, tomate majado, zapallo, carne, pimentón dulce, en ocasiones, arroz, papa, batata, zanahoria, algo de orejones remojados o duraznos frescos, con aceitunas o sin ellas a gusto de la cocinera, pero siempre en olla de barro o de hierro.

No cabe duda de que la carbonada ocupa un lugar prominente dentro de la cocina criolla guisada y muestra de ello son los siguientes versos que figuran en el Martín Fierro:

"Eran los días del apuro y alboroto p'al hembraje
pa preparar los potajes
y osequiar bien a la gente,
y así, pues, muy grandemente
pasaba siempre el gauchaje.
Venía la carne con cuero,
la sabrosa carbonada,
mazamorra bien pisada,
los pasteles y el güen vino"..

Volver a: [Temas varios](#)