

¿EN DÓNDE NACIÓ REALMENTE EL DULCE DE LECHE?

Analía Llorente*. 2016. La Nación, Buenos Aires, 26.09.16.
*BBC.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Leche y derivados](#)

DULCE DE LECHE, MANJAR, AREQUIPE O CAJETA... CON VARIOS NOMBRES SEGÚN EL PAÍS, SON MUCHAS LAS NACIONES QUE SE DISPUTAN SU AUTORÍA



El dulce de leche es conocido en gran parte de América Latina. Foto: Ana País.

¿Es uruguayo, argentino, chileno, peruano, brasileño, mexicano?

La disputa por quién inventó el dulce de leche tiene varios contrincantes en América Latina.

Existen leyendas, historias y anécdotas en la región que se adjudican su creación.

Pero parece que el popular dulce es más antiguo de lo que creemos.

LA RECETA

El dulce de leche es para algunos un postre y para otros una especie de mermelada de color marrón, hecho de azúcar y leche.

Se utiliza mucho en la repostería, como relleno o cobertura de tortas.



¿Lo comés solo o te gusta acompañado? Foto: Ana País.

"El primer dulce de leche era de color muy blanco. Luego de algunas mezclas en México, cambió el color porque se le agregaron ingredientes que contenían bicarbonato de sodio, y el bicarbonato es el que le da ese color oscuro, pardo, como lo conocemos actualmente", describe el escritor e historiador argentino Daniel Balmaceda.

Algunos países conservaron la tradición de mantenerlo de color blanco.

Pero "la receta original era leche y azúcar revuelta y cocinada hasta perder el aspecto líquido", agregó el autor a BBC Mundo.

MISMO DULCE, DIFERENTES NOMBRES

Se lo llama dulce de leche en Argentina, Uruguay, Bolivia, Paraguay, Puerto Rico, República Dominicana, Ecuador y algunas partes de Colombia y Venezuela.

Pero también recibe el nombre de arequipe en otras partes de Colombia y Venezuela y Guatemala.

Se lo denomina manjar en Chile y manjar blanco en Perú y en la ciudad colombiana de Cali.

Cajeta se lo llama en México y fanguito en Cuba.



En varios sitios, el dulce de leche se prepara de forma artesanal. Foto: Flickr de Jeduan.

LA CULPA ES DEL COCINERO

Muchos países de América Latina defienden que ellos inventaron el dulce de leche. En el caso de los argentinos, hasta tienen fecha de nacimiento: 24 de junio de 1829.



El dulce de leche se utiliza en muchas recetas de repostería. Foto: Flickr de Kochtopf.

"Durante el Pacto de Cañuelas (1829), un acuerdo entre el gobernador de la provincia de Buenos Aires en ese entonces, Juan Manuel de Rosas, y su opositor, el general Juan Lavalle, (para detener la guerra civil en el país), la cocinera de Rosas se distrajo y dejó la leche en el fuego y se formó el dulce de leche", contó Balmaceda, quien recientemente publicó el libro "La comida en la historia argentina".

Pero eso sería solo una leyenda.

"En 1814 ya había cartas pidiendo partidas de dulce de leche desde Buenos Aires a Córdoba, y en un banquete en 1817 el general Lavalle y su ejército fueron agasajados con dulce de leche", contrarrestó el historiador.

También existe otra historia similar en Europa.

En 1804, el cocinero de Napoleón Bonaparte estaba calentando leche con azúcar y se le pasó de cocción. Y así se inventó el dulce de leche en Francia.

"Son lindas historias pero no son reales", agregó el autor.

PERO ENTONCES, ¿CUÁL ES SU ORIGEN?



Con el dulce de leche también se rellenan alfajores. Foto: Ana País.

Pese a que varios países de la región se disputan su autoría, el origen del popular dulce tendría varios siglos.

"Originalmente el dulce de leche se comía y se preparaba en Indonesia, en el sudeste asiático, y de allí fue llevado a las Islas Filipinas, alrededor del siglo VI", relató Balmaceda.

En ese entonces, las Islas Filipinas estaban bajo la corona española, por lo que los navegantes filipinos del Pacífico exportaron el 'manjar' a América, sobre todo a la zona de Acapulco, México.

"Y desde allí, el dulce de leche comenzó a multiplicarse por todo el continente, cada uno produciendo su propia versión", le dijo a BBC Mundo.

INDUSTRIALIZACIÓN

El dulce de leche era un postre casero que se transformó en una industria, señaló Balmaceda.

"Comenzó a experimentar ventas masivas en la provincia de Córdoba, Argentina, y a finales del siglo XIX se inició su industrialización en el país".



Nada como un buen dulce de leche casero. Foto: Ana País.

DISPUTA

Desde 1995, cada 11 de octubre se celebra el "Día Mundial del Dulce de Leche", para rendir tributo al manjar que fue reconocido como "Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico de la Argentina", según la agencia oficial Télam.

En respuesta a esa declaración, Uruguay solicitó ante la Unesco que, en cambio, se lo declare patrimonio gastronómico de la región del Río de la Plata.

Pero más allá de las discrepancias en torno al dulce de leche, después de leer este artículo, ¿no te dieron ganas de una cucharada?

DULCE DE LECHE: LA RECETA (UNA DE LAS TANTAS)

2 litros leche

500 gr azúcar

2 cdas 1 de esencia de vainilla y otra de bicarbonato de sodio.

Disolver el bicarbonato en agua. En una olla de cobre cocinar los ingredientes a fuego fuerte y revolver con cuchara de madera. Cuando tome color marrón claro, bajar el fuego. Esperar a que tome color más oscuro y se vuelva espeso. Retirar del fuego. Continuar revolviendo. Cuando esté frío se puede envasar y guardar en la heladera.

Volver a: [Leche y derivados](#)