

Margarita Elichondo

# LA COMIDA CRIOLLA

Memoria y recetas



**23**

BIBLIOTECA DE CULTURA POPULAR

EDICIONES DEL SOL



Margarita Elichondo

# LA COMIDA CRIOLLA

Memoria y recetas

BIBLIOTECA DE CULTURA POPULAR / 23

EDICIONES DEL SOL

1997



Colección dirigida por Adolfo Colombres  
Diseño de colección: Ricardo Deambrosi

Dibujo de tapa: Raúl Fortín  
Dibujos de portadas interiores:  
Juan Agustín Guerrero (siglo XIX)

MRECIC - ISEN - BIBLIOTECA
INVENTARIO 092389
UBICACIÓN
AR/ISEN: L 009389
CDU
FECH 2015-06-08
PROG
DONACIÓN DIGAN 2010
PRECIO \$0150,00



© 1997  
Ediciones del Sol S.R.L.  
Wenceslao Villafañe 468  
(1160) Buenos Aires - Argentina

Distribución exclusiva: Ediciones Colihue S.R.L.  
Av. Díaz Vélez 5125  
(1405) Buenos Aires - Argentina

I.S.B.N. 950-9413-76-3

Queda hecho el depósito que marca la ley 11.723  
IMPRESO EN LA ARGENTINA - PRINTED IN ARGENTINA

*En recuerdo de mi madre  
Victorina Sánchez de Elichondo.*



## ÍNDICE

Nota preliminar .....	9
I. La ruta de los picantes	
<b>ÁMBITO NOROESTE</b> .....	13
Recetas .....	43
II. Encrucijada de sabores	
<b>ÁMBITO CENTRAL - CUYANO</b> .....	75
Recetas .....	89
III. Al alcance de los labios	
<b>ÁMBITO NORDESTE</b> .....	111
Recetas .....	133
IV. Carne y mucho más	
<b>ÁMBITO PAMPEANO</b> .....	153
Recetas .....	185
V. Más allá de fortines y rastrilladas	
<b>ÁMBITO PATAGÓNICO</b> .....	213
Recetas .....	245
Bibliografía .....	263
Índice de recetas por región .....	278

Se han publicado ya varios libros sobre la comida tradicional argentina, pero ninguno se ha detenido tanto como éste en su sustrato histórico-cultural, pues el propósito de la autora es darnos un panorama de cómo se fue desarrollando la misma desde sus orígenes. Para ello realizó una minuciosa investigación en las obras de cronistas, viajeros, estudiosos del folklore, escritores y poetas, buscando toda referencia a comidas, postres y bebidas que se consumieron en el país a través del tiempo. Una ordenada concatenación de citas nos va dando cuenta de la alimentación de los indígenas, de los primeros criollos y sus sucesores, para terminar con los aportes de la inmigración.

Bien señala la autora que no se puede hablar de la comida tradicional argentina como si fuera una sola, pues más bien se trata de una suma de cocinas regionales interrelacionadas. De ahí que divida el libro en cinco partes, dedicadas cada una a un ámbito diferente: Noroeste, Central-cuyano, Nordeste, Pampeano y Patagónico. La cocina tradicional procede siempre de los productos regionales, pero la imaginación juega en ella un papel destacado, convirtiéndola en un arte que tiene bastante que ver con los rituales de la cultura.

Recuperar por eso la comida tradicional es una forma de poner coto al proceso de deculturación que se opera también en este campo, por medio de la cultura de masas y el *fast food*. Para no quedarse en la mera teoría, esta obra propone una serie de recetas de comidas, postres y bebidas que le permite cumplir también la función de libro de cocina.



EDICIONES DEL SOL

ISBN 950-9413-76-3



9 789509 413764



1035

\$ 15.50