

4-B ENCELSIOR Viernes 21 de Diciembre de 1979

3,000 Representantes de Todo el Mundo Concurrieron al Congreso de Turismo

Sigue de la primera plana

Viajes, que celebró la Federación Universal de Asociaciones de Agentes de Viajes, en Buenos Aires, Argentina.

Cada año se organiza esta reunión de gran trascendencia para el turismo mundial, el próximo se presentará en Kenia, y en 1981 le corresponderá a México el Congreso que se realizó en Argentina, asistieron 3,000 representantes de todo el mundo, y fue inaugurado, en ausencia del Presidente, general Jorge Videla, por el ministro del Interior, general Alabano E. Harguindeguy.

Algunos de los puntos que se trataron fueron el manejo de agencias, el transporte aéreo, marítimo y terrestre, problemas de coordinación internaciona-

les, manejo de hoteles, capacitación y análisis de los servicios. Los congresistas fueron ampliamente celebrados, como es de suponer, con comidas típicas en estancias, al igual que con las ofrecidas en lugares de gran importancia gastronómica de la ciudad platense.

LA COMIDA ARGENTINA

Siendo Florencio un hombre de gran sensibilidad gastronómica, es interesante saber su punto de vista y de gusto, respecto a la alimentación sudamericana, en la cual Argentina tiene un lugar preponderante.

Y así nos dice: "A pesar de la inflación y de todo lo inhuyente a ésta, en Buenos Aires se sigue comiendo mejor que en toda América. La variedad gastronómica

de aquí, no se encuentra en ninguna parte del mundo. Caro, sí, pero el servicio está a la altura del precio".

—¿Qué particularidad especial le encuentra a esta cocina?

—Es poseedora de auténticos valores, porque a pesar de que muchos platos folclóricos la integran, con menos sabor indígena que los de otros países de América del Sur, trasuntan la influencia de las corrientes migratorias y sus distintas cocinas.

"Los guisos argentinos se caracterizan por su succulencia especialmente los locros (cada provincia tiene el suyo), las carbonadas, las humitas, los "picantes" de pollo, de ternera, de mondongo, etcétera, a pesar de estar muy bien sazonados son menos fuertes y picantes que los de México, Perú,



Comida campestre

Venezuela, Colombia, Chile".

—¿La carne sigue siendo el plato principal?

—La riqueza ganadera de las amplias llanuras con muy buenos pastos proporcionan la carne que si bien en la actualidad es casi prohibitiva en las capitales, para la gente de estas zonas sigue siendo su alimentación básica, infaltable el asado hasta para el desayuno, ya sea con el corte de "fira", típico argentino o en los "churrascos", mucho más rápidos de cocinar en la parrilla.

"Otra preparación característica de las zonas ganaderas es el asado con cuero, en grandes trozos o medias res y hasta con el novillo entero, según la demanda de los comensales que lo gustarán. Para su cocción, puede ser un especialista el que en principio prepare el trozo o el animal ya eviscerado, calcule las brasas para la larga cocción y cómo ha de disponerlo para evitar que se quemen los pelos del cuero, lo que significaría una falta gravísima según los métodos. El sabor de la carne en esta forma de cocción es indescriptible".

LAS FAMOSAS EMPANADAS

—¿Y de las empanadas, qué me dice?

—La abundancia de carne argentina fue la creadora de las empanadas, herencia de la Madre Patria (ésta a su vez de los árabes) y también los pasteles de

Venezuela, Colombia, Chile".

fuente, aun cuando éstos se hacen con distintos rellenos según la provincia, en algunos con cubiertas merengadas.

—¿Cuántas clases de empanadas hay?

—Las empanadas se preparan fritas o al horno, y aún siendo básica la carne picada a mano y la cebolla, cada provincia ofrece una característica diferente: las mandocinas llevan mucha cebolla y aceitunas verdes; las catamarqueñas, pasas de uva; las cordobesas, pimentón; las salteñas, papa y cebolla de verdeo o cruda, esta cebolla es la llamada aquí de cambray; las sanjuaninas llevan jito-mate, y las tucumanas pueden ser preparadas con pollo y otros que lo imitan, con mondongo molido.

"En Entre Ríos se conocen las empanadas de huevo y en la Rioja unas denominadas "musleras" por el método de amasado y armado. Siempre se amasa a mano, ya sea con grasa de "pella" (vacuna o refinada de cerdo), con o sin huevo, y si bien se parte de un disco que una vez relleno se humedece el borde y se dobla por la mitad presionando bien para pegar, cada "empanadera", tiene su "repulgue", o adorno del borde propio, y hasta la posición en que se les hace, a veces horizontal y otras en la parte superior, como las cordobesas. También se hacen empanadas dulces, aprovechando las confituras regionales".

—¿La venta de las em-

panadas se hace como aquí los tacos?

—Las empanadas se exponen en la capital en las "pizzerias" con el nombre genérico de "cuñolias", donde se hermanan haciendo honor a su denominación con las itálicas pizzas, que ha adquirido carácter de ciudadanía argentina. Lo curioso es que no se nombran los locales "empanaderías", lo que hubiera sido más lógico, pero fueron creados por genoveses en la Boca, quienes jamás pensaron que invadirían las empanadas lo que habían destinado a la pizza, la fugazza y la fainá, exclusivamente.

EL MAIZ Y LA MANDIOCA

—¿El maíz tiene aceptación en la comida argentina?

—En las provincias del Norte puede decirse que el maíz es la base de su cocina típica figurando constantemente, ya sea seco, remojado, molido o fresco "choclo" simplemente hervido. Los guisos picantes muy característicos y una creación salteña la "cabeza guateada" que se cocina al estilo de las barbacoas mexicanas en un pozo previamente calentado con brasas.

"Otras de las especialidades de Sudamérica, es la mandioca, raíz de un arbusto que constituye uno de los principales alimentos. Con su harina se preparan en esta región los "chipás", panecitos muy sabrosos en los que figura el queso de Goya (posiblemente el queso más argentino). —¿Qué verduras se utilizan?"

La calabaza, que aquí le llaman el zapallo en diferentes formas. La calabaza que aquí la hacemos en dulce, ahí la utilizan para darle sabor y color a muchos platos, siendo básica en la sopa de "quibebe" o "quiveve", especial para los días de ayuno.

—¿De dulces, qué me puede contar?

—Las argentinas son muy afectas a la preparación de dulces, jaleas y mermeladas con los frutos de cada región con el azúcar excelente que produce Tucumán. Se afirma que el dulce de

leche es netamente argentino, a pesar que en algunos países de América existe una preparación parecida denominada "manjar blanco"; no tiene la consistencia ni el sabor del clásico dulce de leche. Aquí en México es similar a él, es "la cajeta", palabra que no puede pronunciarse allá porque tiene un significado picaresco.

"Los alfajores (también herencia árabe) son como las empanadas, orgullo de cada región. En Córdoba figuran una selección deliciosa, al igual que las colaciones y bocaditos, y en Mar de Plata, en otra línea, que ningún turista deja de adquirir al visitar las zonas netamente turísticas. Y los que visitan el sur argentino, pueden adquirir las acriolladas y las auténticas "tortas galesas".

—Y, ¿el mate?

—El mate como los vinos es un capítulo aparte, ¡hay tanto que hablar de ellos! Pero el mate criollo, amargo, o el "gringo" dulce, es la bebida nacional a todas horas, exclusivamente en la intimidad, a pesar de los intentos que hicieron por llevarlo a los locales con bombillas desechables. En todo caso el mate cocido (té de yerba mate) lo reemplaza fuera del hogar. También el mate puede ser cebado con leche, como era preferido por el general San Martín.

UNO MAS UNO

Prohiben Vuelta en Argentina

BUENOS AIRES, 20 de diciembre (UPI). — El correo argentino prohibió la circulación de 23 libros, revistas y otras diversas publicaciones sobre temas políticos, entre los que se encuentran *Educación Formal*, de Fidel Castro y *Albania frente a los revisionistas Jruschovistas*, de Enver Hoxha.

Los títulos afectados por la medida, considerados en su mayoría como textos marxistas son entre otros, *La Internacional Comunista desde la muerte de Lenin*, de León Trotsky; *Victoria de la política nacional leninista*, de varios autores; *La sociedad y la revolución*, de Alexander Spirkin; *Letras del continente mestizo*, de Mario Benedetti, y *Vuelta*, revista mensual, cuyo director es Octavio Paz.