

Narrativa - Poesía

Coplas y recetas
populares

María Teresa Andruetto

Juan Carlos Carabajal

Graciela Alicia López



Universidad Nacional de Río Cuarto

Carabajal, Juan Carlos
Coplas y recetas populares / Juan Carlos Carabajal ; Graciela Alicia Lopez ; María Teresa Andruetto - 1a ed. - Río Cuarto : Universidad Nacional de Río Cuarto, 2005. Internet. (Leer es crear)

ISBN 950-665-309-7

1. Folclor I. Lopez, Graciela Alicia, II. Andruetto, María Teresa, III. Título CDD 398.2.

Fecha de catalogación: 21/03/2005

Coplas y recetas populares

Juan Carlos Carabajal; Graciela Alicia Lopez y María Teresa Andruetto

2005 © by Universidad Nacional de Río Cuarto
Ruta Nacional 36 Km. 601 - (X5804) Río Cuarto - Argentina
Tel.: 54 (0358) 467 6200 - Fax.: 54 (0358) 468 0280
E-mail.: postmaster@unrc.edu.ar
Web: <http://www.unrc.edu.ar>

Primera Edición: *Abril de 2005.*

I.S.B.N.: 950-665-309-7

Coordinación de Comunicación Institucional
Equipo de Producción Editorial
Coordinador: *Lic. Miguel Angel Tréspidi*
Asistente de Coordinación: *C.S. María Reineri*
Registro: *Daniel Ferniot*
Diseño gráfico: *José Luis Ammann*

Queda hecho el depósito que marca la ley 11.723
Impreso en Argentina - Printed in Argentina

Queda prohibida la reproducción total o parcial del texto de la presente obra en cualquiera de sus formas, electrónica o mecánica, sin el consentimiento previo y escrito del Autor.

COPLAS Y RECETAS POPULARES

RECETAS CON POESÍA

María Teresa Andruetto

RECETAS DE DOÑA SHALU

Graciela Alicia López

COPLAS

Juan Carlos Carabajal

RECETAS CON POESÍA

NATILLA PERFUMADA

Mejor
que la leche pase
tibia,
por obra de tus manos
desde la vaca
al cuenco
asentado en tu vientre.
Si es así,
sólo bastará espesarla
a fuerza de harina
o de fécula,
mareando la blancura
con una vara
de madera.
No olvides perfumarla
con naranja seca,
con ramas de canela.
Y volverás a ser niño
cuando la comas
bajo la luna llena.

María Teresa Andruetto

*Harina, salmuera y grasa,
levadura en el mesón,
el pan sale más sabroso
con una pizca de amor.*

Juan Carlos Carabajal

EL PAN

Primero
conviértete en fermento,
en levadura,
en volcán.
construye luego
con tu harina buena
una torre sobre la mesada.
Y horádate el centro.
Cávate.
Y vuelca en ese pozo
todos tus afanes.
Entonces
enciéndete y crece.
Crece.
duplica
una y otra vez.
Cocínate.
Quémate.
Inmólate.
Y ofréndate
como una hostia.

María Teresa Andruetto

BAGNA CAUDA

*«... el perfume que da el ajo
hace ir todos los males...»*

*(de una receta de la bagna cauda
traducida del piamontés)*

Toma una cacerola
de la mesada.
Échale aceite de oliva
y asíéntala en la hornalla.
Con una cuchilla de asas
muerde, gasta
hasta desmigrarlas
unas cabezas de ajo
y un pequeño cardumen
de anchoas saladas.
y cuando crepita,
ahoga ese derroche
en un litro de nata.
Pero eso solo no basta
si la tierra
no entrega sus frutos
y el corazón no estalla.
Dilo:
¡qué a sabiendas
se sumerja
en la salsa!

María Teresa Andruetto

RECETAS DE DOÑA SHALU

*Doña Shalu y sus recetas,
maestra en el cocinar
le agrega siempre la gracia
a la hora de enseñar.*

Juan Carlos Carabajal

EL SAJTA

Mi comadre Alabanciosa López me ha pedío el otro día la riceta del sajta, aura voy a aprovechar y le vua decir.

Primero garra medio kilo de charqui y se lo seca más de lo que está, se muele, no se hirve, y queda como fibras, fríe la cebolla, pica ajo y se fríe, luego larga ahí el carne conun poco de agua, comino, ají, pimiento, es po pal gusto, 15 minutos se hirve y media taza de arroz y ya está.

Se hirve, se espolororia con güevo duro, si es charqui de burro con vino blanco y si es de vaca con vino negro... eso es todo, después me van a contar, pero ya saben, no se olviden del color del vino porque denó el final no va a ser lo mismo...

Graciela Alicia López

*Sabroso el locro en invierno
no tiene comparación
pero al comerlo en verano
incluye transpiración.*

Juan Carlos Carabajal

EL LOCRO

Vea el frío es lindo asígún para qué...primero pa lavar ropa no me va a decir que es lindo...pero pongalé pa comer locro es po lindo...y si le va a poner poroto le agrega la carne con preferencia costilla, y después picado el zapallo, cebolla, mondongo y tripa dulce (éstos picaos bien chiquititos).

Después batata y chorizo criollo colorao (de los gringos) cortado en pedazos, cuando le hirva hay que estar mezclando pa que no se pegue...después ya está. Aparte en olla chica le hace ají frito, cebolla y ajo picado freido en aceite con pimientos y ají...y ese se sirve en blanco del locro en el medio se coloca el colorao del ají frito, esto se moja con vino tinto si es mes de 30 días, y con blanco si es mes de 31, pongalé si se confunde que le vaya a cayer como piedra ese locro.

Graciela Alicia López

*De los manjares criollos
a la hora de matear
prefiero la empanadilla,
cosa rica por demás.*

Juan Carlos Carabajal

LA EMPANADILLA

Garre harina, haga un redondel en la mesa, póngale grasa en el medio y azúcar, anís, güevos y un poco de levadura pa que leude, con ese arma la masa, poniéndole agua, claro, y arma redondeles como pa empanada pero de más grandor.

El relleno ese sabe ser muy lindo po, en la cacerola pone azúcar pa que se redita, antes que se haga oscura hecha agua hervida y lo mezcla y larga batata pelada cruda cortada en pedacitos y cascaritas de naranja y lo tapa, uster sola va saber el punto. Con ese rellena haciendo el repulgo con la punta de una llave, así media hora al horno y después me hai de contar.

Graciela Alicia López

*Carne de vaca o de burro
con sal se pone a secar
molido el charqui en la bolsa
un año puede durar.*

Juan Carlos Carabajal

EL CHARQUI

Esta riceta es pa que le coman algo rico y que en el campo mos sirve pa conservar la carne los que no le tenemos heladera.

Garra pulpa de vaca o de burro no muy viejo, con un cuchillo bien filoso lo mete en el medio sin llegar al profundo y lo abre pa un lao hasta formar como ala de mariposa y después lo abre pal otro lao hasta formar otra ala, mariposa completa. Le echa sal gruesa al mortero y le muele, le garra esa sal molida y lecha al carne.

Después lo arroya como cigarro y lo pone en juente inclinada pa que largue el agua, tapándole con papel o plástico pal mosquerío, cuando largue toda el agua ricién se colga en la sogá, a sol juerte cuatro o cinco días, pero no lo colgue cerca la ropa de la familia, como una vez mosotros mos colgao cerca de unas medias del Urgencio y casi mos intosicao. Se lo saca y pisona bien con mano del mortero, después lo guarda en una bolsa colgada en el corredor, ahí lo deja todo el año mejor que la heladera.

Graciela Alicia López

Acerca de la obra publicada en este ejemplar:

Los autores que integran este volumen de Leer es Crecer nos acercan a través de la poesía, la musicalidad y el humor a la tradición de la cocina argentina. Abarcando distintas expresiones, esta selección de textos recoge algunas de las voces que actualmente dan cuerpo a la literatura del folclore nacional.

Las recetas con poesía de María Teresa Andruetto incluidas en esta publicación pertenecen a su libro "Palabras al Rescoldo". Las coplas de Juan Carlos Carabajal son inéditas y fueron creadas exclusivamente para este número de Leer es Crecer. Las recetas de Doña Shalu, escritas por Graciela Alicia López, integran una vasta obra humorística ampliamente difundida en el noroeste de nuestro país.

Reseñas de los Autores:

Juan Carlos Carabajal

Santiagueño nacido en Quimilí, Juan Carlos Carabajal, es uno de los más reconocidos autores del folclore Argentino.

Tras haber dedicado buena parte de su vida a la docencia rural, además de desarrollarse en el medio artístico como compositor, Juan Carlos Carabajal es uno de los poetas más destacados del folclore argentino, de esos que ha nutrido a la chacarera de otros contenidos más allá de lo paisajístico. También es músico, recientemente editó un disco junto a su grupo El Rejunte, con el que se ha propuesto la conquista de nuevos espacios.

Conduce desde 1982 el programa «Santiago, Guitarra y Copla», emitido por LV11, emisora de Santiago del Estero; con él ganó los premios «Martín Fierro» y el «Santa Clara de Asís». También es director de la revista del mismo nombre, que se distribuye a nivel nacional.

Ha compuesto temas que figuran en el repertorio de encumbrados artistas:

Entra a mi hogar, La mesa, Me basta con eso, y de otros temas, algunos ya clásicos.

María Teresa Andruetto

Nació el 26 de enero de 1954 en Arroyo Cabral, provincia de Córdoba, Argentina. Es egresada de la carrera de Letras, de la Universidad Nacional de Córdoba. Ejerció paralelamente el periodismo y la docencia en el nivel medio y superior en diversas instituciones. Contribuyó a fundar y formó parte del equipo docente ejecutivo CEDILIJ (Centro de Difusión de la Literatura Infantil y Juvenil), Córdoba, entre los años 1984 y 1995.

Entre 1986 y 1996 fue secretaria de redacción de la revista Piedra Libre, publicación especializada en la literatura infanto-juvenil del CEDILIJ. Actualmente reside en Cabana, localidad de las sierras cordobesas.

Graciela Alicia López

Santiagueña. Abogada. La doctora Graciela Alicia López tuvo una destacada actuación en el foro de Santiago, llegando a ser juez. Hoy está retirada.

En el plano literario escribió varias obras en prosa y poesía mereciendo buenas críticas. Su fuerte es el personaje de «Doña Shalu»; a través del mismo representa a una típica anciana del interior santiagueño.

**Adelanto de
la próxima
entrega....**

Narraciones

Luis Landriscina





*Una sociedad que lee
es una que se permite imaginar*

PUNTAL
MUCHO MAS DIARIO

25 Años

Universidad Nacional de Río Cuarto



Medios Universitarios

Hoja Aparte

Canal Universidad

FM 97.7 Radio Universidad

ISBN: 950-665-309-7

Narrativa - Poesía