

## Las recetas del soldado

Hace pocos meses, yendo de viaje, di en el pequeño pueblo de Candelaria, en la provincia argentina de Misiones, con un libro que lleva pie de imprenta de la Compañía de Jesús. Su origen se remonta a los tiempos en que estos territorios, antaño selváticos, fueron el asentamiento de los jesuitas, llegados allí para salvar las almas de los nativos. Se trata de un pequeño libro amarillento, editado en alguna de las primitivas prensas que los padres construyeron en medio de los montes, pero lo curioso es que no hace referencia a sucesos de esa época sino a un acontecimiento ocurrido en aquellos parajes unos doscientos años antes, cuando el primer español que cruzara esos territorios, el Adelantado Don Alvar Núñez Cabeza de Vaca, se abriera paso entre la espesura camino a la Asunción.<sup>1</sup>

El original, bastante deteriorado por la humedad y los años, está en manos de una familia humilde que lo atesora junto con algunas imágenes talladas de santos que, aseguran, adornaron la capilla del templo jesuítico ahora derruido. Lleva por título “*Costumbres, lenguas, conversiones e iniciaciones de los indígenas del Paraguay*” y es la memoria de un soldado de aquella expedición que, separado de su gente por una circunstancia fortuita, se ve obligado a convivir con los indígenas y pasar el resto de su vida entre ellos.

Varado en medio de los montes y sin tener otra cosa que hacer, este español se dedicó a describir las costumbres de los nativos –incluida la práctica ceremonial del canibalismo– a registrar el habla, y al parecer, abrumado por la dieta desabrida de los indios, a modificarles el gusto con recetas de su invención.

Si dejamos de lado el registro de los vocablos guaraníes y los esfuerzos por enseñar algo de la doctrina, –razón por la cual, supongo, lo imprimieron los jesuitas–, el libro es una apasionante guía de los hábitos alimenticios de los naturales, pero por sobre todo un testimonio del encuentro de un paladar europeo con productos del monte sudamericano que ningún blanco había hasta entonces probado. Es también una clara muestra de cómo, alguien formado en una cultura, adapta lo que descubre a los moldes de la formación que posee.

Tuve entre mis manos el libro y por fortuna pude tomar nota de algunos pasajes que me parecieron significativos.

*“Al atardecer los hombres que se internaron en la selva regresan con lo que han cobrado: cerdos monteses de collar, unos curiosos venadillos a los que llaman pacas, aves multicolores y variedad de reptiles buenos para guisar.*

*Las mujeres que los han acompañado portan las armas, en tanto ellos sostienen, colgando de largas pértigas y amarrados de los pies, las piezas mayores: corzuelas, tapires, armadillos y, de tanto en tanto, un gran gato moteado al que llaman yaguareté.*

*Los niños de la aldea se regocijan con la llegada de los cazadores, danzan a su alrededor y tironean las orejas de las presas. Luego algunos de aquellos muchachos me serán de utilidad, como verdaderos pícaros de cocina, en todo cuanto haga a trozar y machacar, porque no bien descargadas las piezas queda a mi designio cuanto sea yantar”.*

---

<sup>1</sup> El nombre del autor no se consigna, pero si se lee con atención “Naufragios y Comentarios”, de Alvar Núñez, tal vez se halle una pista. Allí se verá que al vadear la expedición el río Paraná, “*se trastornó una canoa con ciertos cristianos, uno de los cuales se ahogó porque la corriente lo llevó, que nunca más pareció...*” y como en todo el relato la única referencia sobre un hombre perdido es esa, sería posible que fuera éste, el soldado dado por muerto, el que recalara en alguna aldea indígena para legar su testimonio.

El español observa que a los nativos les alcanzaba con devorar, día a día, como lo hicieran desde el comienzo de los tiempos, el alimento que atrapado o recolectado, teniendo que volver a procurarlo en cuanto sentían el acoso del hambre, razón por la cual gran parte de sus vidas se les iba en conseguir comida. Entonces apunta:

*“Con discreción he impuesto a esta gente desnuda algunas combinaciones que más rápido de lo esperado han aceptado como superiores.*

*Así a la carne malamente asada, o a los sancochos sosos que fueran su sustento, los he ido alternando con viandas que siempre tuvieron a mano, pero que por seguir sus costumbres nunca habían mezclado. He conseguido de tal suerte, en estas soledades, unos cocidos y unas ollas podridas que nada tienen que envidiarle a la de los señores, ni desmerecerían a las que se preparan en las cortes durante los festejos más lucidos...”*

A pesar de ello hay cosas de las que se lamenta en varios pasajes y que al parecer fueron las carencias más sentidas. La primera es la del vino, cuya falta dice, *“provoca extrañeza en la boca y un desconsuelo en el corazón”*, y la segunda es la de la sal:

*“Nada salado hay en estas tierras, como no sea la de un limo que aflora en claros del bosque donde van a lamerla algunos animales de pezuña. Aunque parezco ser el único que la extraña, los nativos conocen esta debilidad de las bestias y tienden sus trampas de lazo en esos sitios. Ir por la sal les cuesta la vida, pero gracias a esta ansia disponemos en la aldea de abundante carne...”*

La riqueza y variedad ofrecida por el monte le permitió organizar unas cenas y unos almuerzos impensables para estos aborígenes que de pronto se encuentran con que pueden, no solo disponer de comidas más elaboradas, sino con la posibilidad de racionar, guardar lo sobrante para otra oportunidad y degustar unos sabores nuevos, producto de las combinaciones y de los diferentes tiempos de cocción.

Una de las primeras comidas descriptas es, justamente, una olla podrida, en versión adaptada a las circunstancias.

*“Sobre el fogón, que no se apaga nunca, en un cuenco de barro, doy a hervir dos pernils de cerdo de monte en tanto trozo los hocicos, orejas y pies del animal. Agrego los callos de un venado o, si lo hubiere, de un tapir grande. En otro recipiente, a fuego lento, doy a cocer la carne del venado y sus menudencias, los muslos de un yaguareté, si lo hubiere, junto con algunas aves cuya gordura impregnará el agua de sabor. Recomiendo para ello la de la yacutinga o bien la del macuco, y en cada cuenco, mientras hierven, agrego para darle aroma a los cocidos, unos madroncillos que llaman de pitanga o bien unas hojas de agradable picor. En este mismo recipiente, bien limpios y con su coraza, se cuecen los tatús que se hayan conseguido sacar de sus madrigueras bajo tierra. En otro cuenco en tanto, con cuidado de que no se deshagan, coloco bien desplumadas multitud de avecillas, cuantas se hayan podido cobrar: pichones de paloma, loritos emplumados, buhos en canutos y un ave gordezuela que llaman urú. Van también al hervido yacurús, acahé y giüí giüi, sin importar tamaño.*

*A veces se cuecen también en esta olla unas aves de curioso plumaje llamadas yeruvá junto a unos tucanes de pico gigantesco pero de carnes magras.*

*Tengo especial cuidado en que las carnes permanezcan tiesas y conforme alcanzan su punto voy retirándolas y colocándolas en unas fuentes de corteza de árbol.*

*A falta de garbanzos, cebollas y ajos, entremezclo las carnes con frutos del monte, algunas hojas y cogollos tiernos de agradable sabor y lo recubro todo con trozos de mandiô<sup>2</sup>, única raíz que los indios cultivan y que suple buenamente al pan. Con un cedazo de fibras cielo los caldos y del más gordo riego las raciones de carne cortada que llevan, cada una, coronada, dos o tres pajarillos.*

Al saber que por la noche volverán a comer sin necesidad de trajinar la selva, los nativos van quedando en la aldea y ocupan más tiempo entre ellos, tejiendo cestas y hablando cerca del fogón donde este extraviado extranjero, improvisado cocinero que seguramente no imaginó nunca tanta abundancia, los escucha, aprende la lengua y se regocija al experimentar con nuevos manjares. Describe así un plato de pescado:

*Hay en estos ríos abundancia de peces. Enhebrados de las agallas con cuerdas de güembé<sup>3</sup> suelen desembarcarlos los indios canoeros y los hay de todo tamaño y color. Entre los de escama sobresalen unas sabogas de extremado sabor que suelo preparar asadas a la piedra, como hacen los nativos. Se calientan dos piedras planas y delgadas sobre la leña encendida. Una vez calientes vierto sobre ellas algo de manteca de puerco y coloco la saboga entrambas hasta que enfriadas las piedras esté ya cocida la saboga. También, si son de tamaño respetable, se hacen espetadas a la llama, o, trozadas, fríen en manteca de cerdo caliente. Hay otros peces de gran tamaño llamados surubí que ni a propósito servirían tan bien para la olla. Trozados y retiradas las vísceras, puestos en un caldero de barro se fríen en manteca hasta verlos dorar. Luego viértese agua ya calentada y rompiendo el hervor se agregan a la olla cogollos de palma<sup>4</sup> y mandiô ya cocida en otro caldero. Sírvense las postas regadas con el caldo que suele ser gordo. Estos peces llamados surubí alcanzan el tamaño de un muchacho crecido y es grande la alegría de los naturales cuando capturan uno.*

Acerca de la abundancia de peces relata en otro pasaje:

*Los nativos esperan las crecidas, cuando el agua invade los montes para entrar en ellos con sus azagayas y flecharlos a placer. Por no demorarse los enhebran de unas largas cuerdas que arrastran tras de sí, y luego todo el pescado es puesto en secanza. Mujeres y niños ponen manos en destriparlos y es en estas ocasiones cuando aprovecho de las huevas. Grandes cuencos se llenan con ellas y el modo de cocerlas es variado. Si fritas son un recio bocado; adobadas poseen delicado sabor, y aún secas al sol pueden ser comidas hasta muchos días después de recogidas. También es dable prepararlas con huevos batidos al modo de tortillas. Se vierte algo de pasta en un cuenco con manteca y una vez dorada de un lado se la voltea quedando listas para servir. Es manjar apetitoso y los muchachos gustan de estas tortillas.*

Pero el conquistador parece no haberse conformado sólo con pescados, ya que en otro momento describe un plato de mariscos muy especial:

*“Hay en los bajos arenosos de estos grandes ríos bancos de conchas. Con los pequeños que me ayudan solemos ir por ellas y juntar cantidades no imaginadas.*

---

<sup>2</sup> Mandioca: planta de cuya raíz, rica en almidón, se elabora la tapioca.

<sup>3</sup> Güembé: filodendro.

<sup>4</sup> Por algunas referencias, tal como que es preciso derribar la palma para extraer el cogollo, podría tratarse del palmito, un delicado manjar que tardaría siglos en hacerse popular en occidente.

*Se trata de unas grandes almejas que desenterramos de la arena y abrimos golpeándolas en el canto con una piedra. Su carne es abundante y guisadas buenas al paladar, aunque no deben hervir en demasía por tornarse duras.*

*Si se ha desconchado cantidad abundante se ponen en cuencos, ya hervidas y frías, entremezclándolas con el picado de huevos al rescoldo, madroncillos de pitanga machacados, que en todo se asemeja a la pimienta y frutas de yaboticaba. Distribuimos en fuentes estas viandas que los naturales toman hasta no quedar sino los cuencos limpios...”.*

Es de hacer notar que todas las colaciones que describe tienen un carácter colectivo. En ningún momento se habla de comidas tomadas individualmente o en grupos de familia. Tanto la preparación como el consumo del alimento parece haber sido con la colaboración de muchos, especialmente niños, y todo lo que se come se comparte.

No da indicios del número de personas, pero a juzgar por las referencias que hace de la cantidad de niños y mujeres, debe haber sido una comunidad numerosa.

Sin duda se trata de la primera referencia existente acerca de un blanco organizando una aldea indígena en plena selva, y es notable que lo haga a partir del hecho de cocinar para todos y de saber reunir –aunque no podamos afirmar que alrededor de la mesa- a unos seres que comienzan a degustar sabores que no imaginaban.

Curiosamente no menciona las carnes asadas, que deben haber sido frecuentes, ya de cerdo montés, venados y otros mamíferos de gran tamaño, como tampoco hervidos menos elaborados que la olla podrida a la que hace referencia, seguramente por ser estas las formas habituales de cocinar de los indígenas, pero describe los platos menos frecuentes, donde juega su inventiva, y entre estos están aquellos que tuvieron como base reptiles y anfibios.

*“Abundan en estas tierras las serpientes y las hay de subido grandor. Algunas dellas pueden llegar a devorar un hombre corpulento. Los nativos se cuidan al andar por los montes de tropezar con ellas, pero cuando las pueden capturar no dudan en comerlas. Esta costumbre me pareció repugnante en un principio, pero una vez probada de su carne nadie dirá que no ha de volverla a comer. El modo de los nativos es trozarlas desechando la cabeza y luego hervirlas en un cuenco hasta quedar de la carne un molido blancuzco. Atiné entonces a sofreir los trozos pasados antes por huevos revueltos para darles dureza y presentarlos, ya fritos o hervidos, con la carne prieta. Y se ha juzgado esta forma como superior. Igual expediente se sigue con un lagarto que llaman teyú, de cola apetitosa y una gran boa ñacaniná que abunda en las zonas pantanosas.”*

Entre estos alimentos que un europeo podrían llegar a rechazar, menciona la siguiente golosina indígena:

*“Entre las altas cañas que crecen a la vera de los ríos, los nativos buscan unos gusanos que las habitan. Son gordos como el pulgar de un hombre, muy blancos y mansos. Viven dentro de las cañas y cuando los hallan los comen allí mismo. Llamen también a estos gusanos y aunque me resistiera en un principio, por ver que la afición de los nativos a ellos era mucha, llevé a la boca uno y comprobé su grato sabor a madera. Es golosina para los niños y juntados varios los he fritado en su propio aceite resultando delicado manjar.*

Entre tanta variedad de nada parece haberse privado este personaje.

*(...) En las aguas habitan tortugas de cascarón negro. Es fácil atraparlas y no hay excursión de los nativos en la que no regresen con varias dellas. Limpias y hervidas dan una sustanciosa sopa, pero no son superiores en sabor a las de mar. Lllaman carumbé a estas tortugas del río y en sus caparazones, a guisa de platos, tomamos las comidas.*

Muchas incógnitas se abren a partir de ese texto: ¿Quién es verdaderamente su autor?; ¿Cuándo y dónde fue escrito?; ¿Cómo se conservó, en un lugar donde todo parece con rapidez hasta llegar a manos de la Compañía de Jesús? Tal vez no lo sepamos nunca, pero de su lectura nos queda la reconfortante sensación de haber asistido a una forma temprana de contacto cultural a través de la comida y sus formas de elaboración.

El libro abunda en observaciones curiosas, pero son estos fragmentos referidos a las comidas en medio de los montes los que dan una idea clara de la transferencia de costumbres, en los inicios de la llegada de los europeos, y de las novedosas formas de vivir una misma realidad.

En vano traté de explicarle a la familia que lo atesora que el lugar que le corresponde es un museo. Ha venido pasando de generación en generación y lo tratan con la misma reverencia que a las imágenes policromadas y descoloridas ante las que rezan a diario como lo han venido haciendo desde hace años.

Espero haber hecho para a quien le interese una pequeña contribución con este breve rescate que he transcripido. Yo mismo no estoy seguro de que volveré a ver el ejemplar.-

### **Rodolfo Nicolás Capaccio**

Título: Las recetas del soldado

Autor: Rodolfo Nicolás Capaccio

Datos de archivo: Este texto en Word nos fue proporcionado por el autor en el año 2012.

Es creado en 2004 y remite a otros paratextos de Sumido en verde temblor. Es inédito.

Cómo citar este texto: De Campos, Yanina. (2016). Archivo Rodolfo N. Capaccio. Sumido en verde temblor: reflexiones sobre la novela, el autor territorial y las configuraciones discursivas interculturales. Tesina de Licenciatura en Letras. Departamento de Letras, FHycS-UNaM. Versión digital.