

TRAÉ ALFAJORES

EPISODIO 26: Fernet

Hola, ¿qué tal? ¿Cómo están? Buen día, buenas tardes, buenas noches, mi nombre es Matías, y esto es "Traé alfajores", el podcast de ventureoutspanish.com, un podcast sobre español rioplatense y con español rioplatense.

Mi idea acá es aportar a los estudiantes que tengan un interés particular en este dialecto del español, y ofrecerles una referencia auténtica de cómo hablamos, y cómo usamos el español en esta región de Argentina.

Episodio veintiséis de Trae alfajores. En el episodio de hoy vamos a hablar del fernet, una bebida que es inmensamente popular en toda Argentina, pero especialmente en la provincia de Córdoba, donde yo vivo. Y como en el último episodio estuvimos hablando de Villa General Belgrano, aprovecho para detenerme y contarles sobre este quirk argentino.

El fernet empieza siendo una bebida artesanal preparada a base de hierbas, y parece que en Europa daban vuelta diferentes versiones de una bebida parecida. Sin ir más lejos, creo que el Jägermeister alemán tiene una onda bastante fernetera. Ese sabor amargo y especiado lo tienen los dos; y también los dos tienen graduación alcohólica alta, creo que alrededor del cuarenta por ciento.

Ahora, si decís fernet en Argentina, no es cualquier fernet, sino el fernet Branca, un fernet italiano que, por lo menos, en Argentina es indiscutidamente el patrón oro del fernet, y que es dueña de por lo menos el cincuenta por ciento del mercado. No tiene competidores.

La fecha de la botella dice que la fábrica de los Fratelli Branca fue fundada en 1845 (mil ochocientos cuarenta y cinco). Recién casi cien años más tarde, En 1941 (mil novecientos cuarenta y uno) se instalan en Argentina, pero este fue el primer país fuera de Italia donde comienza a fabricarse.

Todavía hoy hay un mito dando vueltas que dice que el fernet argentino y el fernet italiano son totalmente diferentes.

Y cuenta la leyenda que el éxito del fernet sorprendió hasta a sus mismos creadores

En Argentina, antes se tomaba como vermut, diluido con soda, pero de un tiempo a esta parte, diría treinta o cuarenta años, no más de cuarenta años, se prepara en un trago con Coca Cola, y eso da el famoso fernet con Coca.

Por eso yo tengo la teoría de que así como el Cuba libre es ron con Coca, el fernet con coca es nuestro cuba libre criollo, es decir, una gaseosa imperialista mezclada con un aperitivo que es italiano, pero argentino por adopción. Otra pata más de lo italiano en Argentina, que normalmente pasa desapercibida.

Investigando un poco sobre la elaboración, vi que fernet se madura durante doce meses en toneles antes de embotellarse en una clásica botella verdosa con un pico vertedor.

Y a la hora de prepararlo, se prepara con mucho hielo en proporción de más o menos setenta de Coca Cola y treinta de fernet. Hay una canción muy escuchada este año que en un momento dice:

me pediste un fernet,
te lo hice setenta - treinta.

Bueno, se refiere a eso, a la proporción de Coca Cola y fernet. ¿Qué pasa? El fernet es muy amargo. Nadie o casi nadie en Argentina lo toma solo.

Entonces, el dulce de la Coca Cola balancea lo amargo del fernet. Ahora, no sé bien la razón, pero Córdoba es una provincia muy del fernet, al punto que acá hay marcas locales que lograron recetas de fernet muy populares y que tal vez fuera de Córdoba no se conocen.

Y después también hay otras cosas más raras. En algunas heladerías existe el helado de fernet, Hay alfajores con un relleno de fernet, por ejemplo. Nunca lo probé, no me gusta mucho el fernet, así que no me convence mucho la idea de comerme un alfajor, que sí es algo que me encanta, con un relleno de fernet.

Claro, estas son adaptaciones un poco excéntricas, pero que funcionan y refleja un poco cuánto lo valora la gente acá en la provincia.

El fernet con Coca también es un trago de previa, de boliche, de asado, es una bebida de amigos, o al menos se ubicó en ese lugar.

No sabría cómo es la relación entre consumo de vino, cerveza y fernet en Argentina, pero estoy casi seguro que ese es el podio de las tres bebidas alcohólicas que más se toman en Argentina.

Así que, como ven, el fernet es un sabor argentino para sumar a otros de los que ya hablamos, como el mate, el dulce de leche, el asado, el chimichurri y qué sé yo cuántos otros.

Si vienen a Argentina y salen a algún bar, pueden probar por ustedes mismos un auténtico fernet con Coca. Y sentirse un poquito más argentinos después de tomarlo.

Espero que les haya interesado saber esto sobre el fernet. Pronto nos volvemos a conectar para otro episodio.

Recuerden que en ventureoutspanish.com/podcast, van a encontrar la transcripción gratuita de este episodio, van a encontrar los episodios anteriores. Y también, ya que están en Venture Out, pueden leer el blog, donde habitualmente hay posteos sobre temas relacionados al español rioplatense y cosas por el estilo.

Muchas gracias por escuchar.

Si quieren y pueden apoyar al podcast, les dejo un link a Buymeacoffee en la descripción, que pueden seguir y hacer una contribución para apoyarlo.

Les mando un abrazo y nos vemos pronto.