

TRAÉ ALFAJORES

EPISODIO 35: Empanadas

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 treinta y cinco de "Traé alfajores", este episodio está centrado en las empanadas. Volvemos a explorar las comidas típicas de Argentina y hoy vamos a hablar de las estrellas del delivery argentino.

Empecemos presentándolas como merecen para quienes no las conocen. Las empanadas son una masa redonda del tamaño de una mano, más o menos, que se rellena, se pliega a la mitad y se cierra con un repulgue para evitar que ese relleno se salga cuando se cocinan.

Una vez cerradas, las empanadas pueden cocinarse al horno o pueden hacerse fritas.

Las empanadas son una comida muy típica en Argentina, pero llamativamente no hay, y si hay no conozco, restaurantes de empanadas para sentarse y comer. La empanada argentina es una comida que se come en casa. En todo caso, podés ir, comprarlas y llevarlas a tu casa, pero la mayoría de las veces es un pedido que hacés desde tu casa y recibís en tu casa.

Y además las comemos sin cubiertos, la empanada es una comida que se come con la mano.

Me llevé la sorpresa de que la empanada tiene una historia que se remonta en el tiempo a Persia, a la Grecia antigua. Obviamente pasa por Medio Oriente, donde están las fatay, que las conocemos muy bien por acá, se pueden comprar en muchos lugares empanadas fatay. Y también en otros países latinoamericanos existen versiones locales de empanadas.

En lo que tiene que ver con Argentina leí que las primeras empanadas en la época colonial eran de carne de llama, que hoy no las vas a encontrar en ninguna parte.

La popularidad de la empanada siempre tuvo que ver con que era un alimento muy fácil de transportar. Si recuerdan el mundo anterior a las apps de entregas de comida a domicilio, no teníamos tantas opciones como hoy. Que yo recuerde, cuando yo era chico podíamos pedir pizza, empanadas, una de estas apps te ofrecen te ofrece una variedad que nunca existió antes de esto.

La variedad de gustos que hay para las empanadas, más allá de que hay ciertos gustos clásicos, sorprende. Pero los sabores tradicionales son carne, jamón y queso, pollo, acelga, queso y cebolla y humita, que de esta lista es la más exótica.

La humita es originalmente una comida típica del norte argentino, está hecha a base de choclo, de maíz, y es una preparación bastante cremosa. La empanada de humita tiene esa cremosidad también, pero más allá de que es muy rica, el sabor, la verdad, que tiene muy poco que ver con la humita norteña.

Después, bueno, por supuesto, aparecieron las sofisticaciones que les comentaba recién. A este grupo tradicional se le sumaron la empanada caprese, que es albahaca, tomate y

queso; mil variantes de la empanada de carne. Podés encontrar carne cortada a cuchillo, carne picante, carne dulce; la empanada de jamón y roquefort, y varias otras más que dependen de la creatividad del lugar que las vende.

Para estos lugares, la clave del negocio está en ofrecer variedad y sorprender un poco también a sus clientes. Por ejemplo, acá donde vivo hay un lugar que vende la empanada cordobesa. ¿Qué tiene la empanada cordobesa? Chorizo asado y chimichurri.

No tengo idea si esta empanada cordobesa existe en otra parte, si oficialmente la empanada cordobesa tiene chorizo y chimichurri, pero sin duda te sorprende encontrar en un listado de opciones esa posibilidad.

Después, como decía al principio, la practicidad, la conveniencia de la empanada es algo que definitivamente ayuda a que siga siendo una diva dentro de las comidas argentinas.

Muchas parrillas de las que reciben turistas extranjeros sirven u ofrecen como entradas las empanadas, que suelen ser empanadas fritas de carne en esos casos, pero cuando se compra y se pide por teléfono o desde una app, lo típico es comprarlas por docena o por media docena, aunque es posible comprarlas por unidad. Es un poco como lo que les conté de las facturas, y la verdad que hay ahí un punto de contacto entre el mundo dulce de las facturas, toda la variedad de facturas que tenés para elegir y el mundo salado de las empanadas y también todas las opciones.

Para hacer estos pedidos es bastante gracioso ver cómo se organiza el grupo para decidir qué van a pedir. Es muy común armar una listita con los sabores que quiere cada persona y alguien va preguntando, “Mati, ¿vos de qué querés?” “Fran, ¿vos de qué querés?” y así hasta tener la lista de dos, tres o cuatro empanadas que va a comer cada uno.

Creo que cuatro es un poco el límite de empanadas que puede comer una persona en plan una comida.

Después cuando llegan las empanadas en una caja, la tarea difícil es encontrar las que cada uno pidió. Antes te mandaban un papelito y el repulgue que correspondía a cada relleno. Entonces tenías que mirar en el papel y después encontrarlas en la caja. Hoy se estila poner un sello con las iniciales para simplificar la repartija. Si estás buscando la de jamón y queso, dice JQ, por ejemplo.

De todas maneras, nueve de cada diez veces hay conflictos por empanadas faltantes o empanadas repetidas o que alguien se comió una que no iba a comerse o un vegetariano que no tiene sus empanadas... bueno, da para mucho, puede haber mucho conflicto con las empanadas.

Así que ahí estamos, entonces, con empanadas para el episodio treinta y cinco de “Traé alfajores”. Ojalá este episodio les haya dado hambre, además de haberles dado una mejor idea de qué son y de cómo las comemos.

Los invito a visitar ventureoutspanish.com/podcast, donde van a tener la transcripción gratuita de este episodio

Y también desde Venture Out, si tienen ganas de practicar o aprender español, pueden reservar una clase gratuita conmigo. Nos conocemos, vemos dónde estamos, a dónde vamos y nos ponemos de acuerdo para arrancar desde ahí.

En la medida de sus posibilidades, si quieren y pueden hacer una contribución para apoyar este podcast, pueden hacerlo a través de by Mee Coffee.

Todos estos links que estoy nombrando los dejo en la descripción.

Me despido y volvemos a encontrarnos nuevamente dentro de algunos días.

Un abrazo grande.

Hasta pronto.

Chau chau.