

TRAÉ ALFAJORES

EPISODIO 64: Las Fiestas

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 64 de Traé Alfajores. Hoy, sincronizados con el fin de año, hablamos de las fiestas; o sea, de Navidad y fin de año en Argentina.

¿Qué se hace, qué se come, cómo se festeja? Detalles por el estilo que pueden interesarles.

Metámonos directo en tema, sin mucho prólogo.

No sé si esto será igual en otros países, pero el 24 y el 31 son más importantes que el 25 y el 1°. Por lo general, el 24 y el 31 se trabaja medio día y se festeja a la noche, porque el 25 y el 1° son feriados nacionales y no trabaja prácticamente nadie.

Hay como una idea medio instalada de que Navidad es con la familia y Año Nuevo con amigos, pero claramente no es LA regla. Cada caso puede ser diferente, y también cada historia es diferente. Una familia no sigue las mismas reglas que una persona sola.

Recuerden que, en el sur, estamos en pleno verano, así que eso ya le da una envoltura diferente a los festejos. Hace calor, nos vestimos con ropa fresquita, y muchas familias eligen comer al aire libre.

En cuanto a horarios, el 24 y el 31 son muy parecidos. La gente se reúne a partir de las 8:30 o 9 de la noche, y hasta las doce básicamente nos dedicamos a comer.

También es verdad que la gente llega con tiempo. Hay como una precena donde hay algo para picar, y la comida sale tarde porque siempre hay alguien demorado o alguna cuestión que hace que nunca estemos sentados a la mesa antes de las 10.

¿A qué hora termina todo? Bueno, eso sí depende de cada familia, de cada grupo. Después de las 12 se extiende un rato más sí o sí, y puede variar. Según el grupo, puede terminar a la 1, a las 2, a las 3, o quién sabe. Y los más chicos, los adolescentes, los jóvenes, siguen en plan cachengue, generalmente en un boliche, en una plaza, o en alguna casa; y ellos sí terminan al otro día al amanecer, probablemente.

Les cuento un poco lo que se suele comer, porque hay un par de cosas que solamente aparecen en Navidad.

La más típica de esas comidas es el vitel toné. El vitel toné son rodajas de un corte de carne que se llama peceto, cubiertas con una salsa que se prepara con atún, mayonesa y alcaparras. Es muy loco porque el vitel toné aparece en Navidad... si aparece.

Otro clásico que nunca falla, y que se prepara con mayonesa y algunas magias personales, son los huevos rellenos.

También, por lo menos en mi familia, en Navidad aparece la torre de panqueques, que me enteré que algunos le llaman sombrero chino. Es una torre de panqueques con distintas capas que, en mi experiencia, suelen ser tomate, lechuga, jamón, queso y mayonesa.

Entre las ensaladas, se destaca la falsa ensalada rusa, que lleva papa, zanahoria, arvejas y mayonesa. Mis alumnos rusos ya me explicaron que esa ensalada, de rusa, solamente tiene el nombre y que no los representa.

También suele haber, si es una mesa navideña típica, pionono, que es una masa que se pliega como un rollo y que, adentro, tiene jamón, queso, morrón y mayonesa.

Obviamente, en algunas familias pueden aprovechar la ocasión –cualquier excusa es buena– para hacer un asado y, también, a veces, lechón.

Hay algo un poco loco con el lechón: se lleva a cocinar a las panaderías porque las panaderías tienen hornos muy potentes. Entonces, en vez de cocinarlo en tu casa, lo pasás a buscar cuando ya está cocido.

En el capítulo postres y dulces aparece, obviamente, el helado, pero también la ensalada de frutas.

Y, en lo que llamamos la mesa de dulces, encontramos unas cuantas cosas medio insólitas para el clima: chocolate, confites de chocolate o maní con chocolate. Hay pan dulce, que es como un panettone, con frutas brillantadas o con chips de chocolate en su versión moderna.

Hay turroneos y garrapiñadas.

Para poner tanta comida arriba de la mesa hay como un acuerdo cooperativo, donde cada uno aporta algo. Alguien lleva las ensaladas, alguien lleva el vitel toné, el pionono, alguien compra el helado...

Y así se pone mucha comida arriba de la mesa. Esto es muy parecido en la noche del 24 y en la noche del 31.

En mi caso, el 25 y el 1º de enero también me reúno con mi familia, pero el menú muchas veces es como un reciclado de lo que se comió el día anterior.

El tema arbolito me parece interesante mencionarlo, porque en Argentina solamente conocemos el arbolito de plástico. Puede ser más grande, más chiquito, decorado con muchas cosas o más minimalista, pero nadie tiene árboles reales.

El tema regalos de Navidad es mucho más para los chicos que para los grandes. Últimamente, en mi familia y en otras familias conocidas, lo que hacemos es sortear a una de las personas que está en la cena y así cada uno recibe un regalo, pero sin decir, hasta el momento de regalar, quién era nuestro amigo invisible.

En Año Nuevo, en la noche del 31, a las 12 se hace el brindis. Ese sería el deadline que hay que cumplir: terminar de comer antes de las 12 para tener las copas servidas y, a las 12, brindamos.

¿Con qué se brinda? Bueno, dos opciones principales: sidra o champagne. Alguien puede decir ananá fizz, pero es un poco excéntrico.

No hay tradición de comer uvas, de pararse en un pie, de agarrar la valija. Por lo menos, no están compartidas.

Este es el último episodio de Traé Alfajores de 2024, así que aprovecho para desearles felices fiestas y los mejores deseos para el 2025.

Si les parece una buena idea, pueden entrar a *Buy Me a Coffee* y dejar un café en forma de regalo navideño. Con gusto lo recibo y lo agradezco mucho.

Gracias a quienes durante este año apoyaron el podcast.

En la página ventureoutspanish.com/podcast van a encontrar la transcripción de este episodio.

Los encuentro en 2025.

Gracias por escuchar.

Un abrazo y felices fiestas.