

TRAÉ ALFAJORES

EPISODIO 67: Picadita

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 67 de Traé Alfajores y hoy hablamos de la picada argentina. Hace bastante que no hablamos de comida en el podcast, así que retomamos este capítulo interminable de la comida en Argentina.

La picada puede ser vista como la convergencia de las tapas españolas y el antipasto italiano.

Tanto en España como en Italia, es común servir comida para compartir antes de un plato principal. No son exactamente lo mismo, pero seguramente -como en otros casos en la gastronomía argentina- sirvieron de inspiración, de trampolín, digamos.

La idea central de una picada es compartir. Diría que más que cualquier cosa, una picada es compartir. Por como se presenta y por cómo se come.

Cariñosamente, hablamos de hacer una picadita. Y no importa si es una picada grande o chiquita.

Antes de meternos en tema, les cuento que “picada” es una palabra que podemos encontrar en bastantes y muy diversos contextos.

Por ejemplo, una picada puede ser una carrera callejera de dos autos en una recta. También, carne picada es la forma de llamar a la carne molida. Yo vivo en Córdoba y en las carnicerías no dicen carne picada, dicen carne molida, pero es el nombre por el que yo la conocía.

De todas formas, la picada de la que vamos a hablar hoy es de la que típicamente se prepara antes de una comida.

Y, en este caso, la palabra picada tiene conexión con el verbo picar, que es comer poquito de algo.

O, tal vez no poquito, pero sí pedacitos chiquitos. También picar se puede traducir como *to chop* en inglés. Picar cebolla, por ejemplo.

Hay otro verbo en la familia de picar, que es picotear, como comen las gallinas.

Así que todo eso forma parte del universo semántico de la picada.

La picada está en todas partes: antes de un asado, durante un partido de fútbol, en la recepción de un casamiento, en Navidad, en Año Nuevo, en un cumpleaños...

Y, además de adaptarse todos estos contextos, tiene muy poco dogma. Cada uno puede hacer su versión.

Puede ser una picada minimalista, una picada llana de ingredientes o una picada medio gourmet, con ingredientes que habitualmente no se piensan como típicos.

Puede ser la previa o puede ser la protagonista.

Pero, ¿qué elementos podés encontrar si pedís o si comés una picada?

Vamos con una lista de referencia y después hacemos algunos comentarios específicos. En una picada suele haber.

- Queso
- Jamón cocido
- Jamón crudo
- Aceitunas
- Salame
- Salamín
- Leverwurst
- Dips
- Pickles
- Generalmente, también snacks, especialmente papas fritas y maníes
- Y, casi obligatoriamente, pan.

Ya con la lista de ingredientes pueden darse una idea de que preparar una picada requiere bastante dedicación.

Hacer una picada es una tarea medio zen porque todo se corta chiquito, en cuadraditos o en rodajas muy finitas. Y por eso hay servicios de catering que te ofrecen las picadas ya listas para comer.

Hace poquito estaba hablando de quesos en una clase y me enteré que Argentina es el país de Sudamérica con mayor consumo de queso, con un promedio de 13 kilos por habitante, lo cual no me sorprende demasiado, porque los argentinos somos muy muy queseros.

Les doy el nombre de algunos de los más conocidos para que los escuchen como los pronunciamos acá: queso parmesano, queso provolone, queso gruyere, queso Mar del Plata, queso azul (algunos todavía lo llaman queso roquefort), queso brie, queso fontina.

Por otro lado, hay una palabra que engloba a todo lo que es elaborado a base de algún tipo de carne, ya sea carne vacuna o cerdo, que es fiambre. En Argentina, hay lugares donde específicamente vas a comprar quesos y fiambres, tal vez pan y alguna cosa más. Esos lugares se llaman fiambrerías.

Pequeña nota al pie: Fiambre, en lunfardo, significa muerto.

Hay ciudades como Tandil, Mercedes o Colonia Caroya que tienen fama nacional por la calidad de sus quesos y salames.

Y así como decimos todo esto, que es eminentemente cárnico, esto no obsta que existan versiones vegetarianas y veganas de picadas.

Segunda nota al pie: Salame, en lunfardo, es una palabra un poco más suave que boludo, pero con el mismo sentido.

Igual que gil, salame, boludo funcionan todas en la misma dirección.

Para no manosear la comida, es común usar palillos o algún tipo de pincho.

Palillo es una palabra que reemplazó a otra un poco menos elegante, que era escarbadientes.

Palillo es menos explícito, pero parece un poquito más apropiado.

Ya desde la presentación, la picada es irresistible. Imagínense todos los ingredientes que mencioné presentados sobre una tabla grande de madera o en platitos separados, pero todo armado con una estética de picada.

Busquen en Google y van a completar la imagen mental.

También se puede pedir una picada en una cervecería, por ejemplo. Y, en esos casos, es más o menos lo mismo. Te traen una picada para 2, para 4, depende el número de personas que van a comerla te dicen.

Y en algunos casos hablando de otra comida pueden decirte “comen 2, pican 3”, que es una forma de decirte que la porción es abundante.

Cuando hay fútbol, la picada puede ser más importante que el partido. Cuando eso pasa, es gracioso porque hay más comentarios sobre lo rico que está el queso o lo rico que está el salame que sobre lo que pasa en el partido.

Capítulo aparte para las bebidas, porque también es importante hablar de qué se suele tomar con una picada, cómo se acompaña, cómo bajás toda esa comida.

Diría que la opción principal es la cerveza, pero también se puede tomar vino o fernet con Coca, que tiene su episodio dedicado en el podcast.

Y si no es alguna de estas tres opciones, un vermú. Hace varios años, el vermú volvió con fuerza y cada vez más gente elige tomar vermú en vez de tomar cerveza, vino o fernet. Puede ser un Gancia, un Cinzano, un Campari, un Cynar. Tampoco en esto hay reglas demasiado estrictas.

Bueno, hasta acá llegamos con esta disección de la quintaesencia de la picada argentina.

Espero haberles dado una buena imagen.

La transcripción de este episodio va a estar disponible desde ventureoutspanish.com/podcast, así que aprovéchenla.

Nos encontramos la próxima. No se olviden de suscribirse, calificar y recomendar el podcast.

Gracias por escuchar.

Hasta la próxima.

Les dejo un abrazo.

Chau.