

HISTORIA DE LA EMPANADA CRIOLLA

Dra. Susana Barberis. 2008. Síntesis Noticias Veterinarias, 32.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Temas desprendidos de la historia](#)

Las empanadas llegaron a la Argentina de la mano de los españoles y cada región la adaptó a sus productos típicos y al gusto de su población.

Aún hoy, cada provincia tiene su variante, desde las salteñas, tucumanas o santiagueñas, hasta las menos conocidas de la Patagonia.

Época de fiestas patrias: 25 de mayo, 20 de junio, 9 de julio; días que no faltan en las mesas argentinas las muy sabrosas empanadas.

Las primeras referencias a este alimento las encontramos en Persia, siglos antes de Cristo. Las de la antigua Grecia estaban hechas con masa phila rellena, de allí pasaron a Armenia, Marruecos y Medio Oriente, elaboradas con carne de oveja y trigo burgol, y conocidas como fatay o esfiha, nombres que aún perduran. Esta preparación se hizo muy popular en esos países, al solucionar el problema del transporte de alimentos durante las largas travesías en el desierto, ya que las llevaban envueltas en hojas de parra.

Fue el conquistador bereber Tarik, quien dirigiera la invasión musulmana a la Península Ibérica en el siglo VIII y diera su nombre a la actual Gibraltar, el que las llevó, junto con los caballos árabes, su cultura y sus comidas, a España, a Al-Andaluz, que luego sería Málaga, Granada, Córdoba y Toledo, y de allí a Galicia, donde, de mayor tamaño y rellena con cerdo o pescado, se transformó en Empanada Gallega.

Tanta fue su popularidad que el escultor gallego Maestro Mateo la dejó plasmada, en el siglo XII, en el Pórtico de la Gloria de la Catedral de Santiago de Compostela, donde aún hoy la podemos ver. Eran tan famosas en la cocina medioeval que en el “Libro de guisados”, de Ruperto de Nola, publicado en Toledo en el año 1525, consta su receta.

Arriba al Nuevo Mundo traída por los conquistadores españoles y cada región la adaptó a sus productos típicos y al gusto de la población. Allaca, empanada de pino, pucacapa, pastel frito, llaucha, arepa, tamal, salteña o jujeña, son todas derivadas de aquella empanada gallega llegada de Europa. Desde el Norte llega a nuestro país y cada provincia le da su toque personal.

Son tantas las variedades que los invitamos a un viaje gastronómico imaginario para conocer las características de cada una de ellas, en lo que podremos llamar las rutas de la empanada criolla.



Comenzaremos, como ella, en el NO: Salta, Jujuy, Tucumán, Catamarca, Santiago del Estero y La Rioja. Luego iremos a la región de Cuyo, Mendoza, San Juan y San Luis, para seguir por el centro, Córdoba, Santa Fe, La Pampa; el Litoral, Entre Ríos y Corrientes, sin olvidar una región no muy conocida, la Patagonia, para terminar en nuestra Ciudad de Buenos Aires.

Las de Salta, pequeñas, muy jugosas y picantes, además del relleno común llevan papas, pimientos y ají molido. La variante de Jujuy agrega arvejas y ajo. Su relleno se llama “recao” y el repulgue “simbado”. En las de La Rioja, con huevo duro, Morrón colorado y aceitunas, no pueden faltar las pasas de uva. Pero lo más importante es que hay que pedir las “criollas”, porque son más comunes las “árabes”, abiertas, dado que en esta provincia se radicó una importante inmigración de ese origen, perdurando aún sus hábitos culinarios.

Santiago del Estero le debe a doña Petrona C. de Gandulfo haberlas popularizado en la clase media porteña con su famoso libro de cocina. Los santiagueños dicen que sus empanadas “chorrian” por lo jugosas. Las de Catamarca son muy similares pero siempre más pequeñas. Pero es sin duda Tucumán la capital de la empanada criolla, con su fiesta “Nacional de la Empanada”, que tiene lugar todos los años en Famaillá, por el mes de septiembre, y donde se premia a la mejor empanadera. Precisamente las de Famaillá son quizá las más famosas, hechas con matambre y fritas en buena grasa, compitiendo con las “entreveradas”, en las que el matambre se mezcla con pechuga de gallina, ajo, ají molido, huevo duro y comino.

Así llegamos a la región de Cuyo. Las de Mendoza son grandes, posiblemente por influencia chilena. En ellas no faltan las aceitunas y el ajo, productos típicos de la zona.

Las de San Juan son parecidas con el agregado de tomate pelado y vino blanco en su masa. En San Luis son grandotas, condimentadas con orégano y ají picante, y amasadas con grasa de cerdo.

Arribamos al centro de la República y quién no a conocido las empanadas de Córdoba. A mediados del siglo XIX allí se las denominaban "pastel federal" o "empanadas de Misia Manuelita", famosas porque a su relleno se le agregaba peras hervidas en vino con clavo de olor. Hoy no son tan dulces pero es tradición espolvorearlas con azúcar. En Traslasierra le agregan zanahoria y papas.

En el Litoral, donde predominaron inmigrantes de varias partes del mundo, Santa Fe, Entre Ríos y Corrientes las rellenan con pescados de río, siendo exquisitas las de surubí, dorado o con salsa blanca y queso Goya.

La Patagonia, aunque no son muy difundidas, también tiene sus empanadas típicas. En la zona de la Cordillera son hechas con carne de cordero y en la costa con mariscos.

Buenos Aires reúne a todas ellas, pero emulemos a Sarmiento. Como nos cuenta Augusto Belín Sarmiento en su libro "Sarmiento anecdotario", en una reunión en Tucumán, donde estaban representantes de varias provincias, el ex presidente argentino comentó que "ninguna empanada en el mundo vale lo de la sanjuanina", a lo que cada uno comenzó a alabar la de su lugar de origen. Fue tal la discusión que Sarmiento, luego de un largo discurso, terminó diciendo "Amemos señores a la Empanada Nacional, sin perjuicio de saborear la de todas las provincias". Y esto es, en definitiva, lo que encontramos en Buenos Aires, siendo tan importante la empanada criolla que ha sido declarada Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico Argentino por la Secretaría de Cultura de la Nación.

Volver a: [Temas desprendidos de la historia](#)