

## OTRA RECETA DE CAMPO

*por Guillermo Luis Mengoni Goñalons*

Postre, dulce, azúcar. Una tríada que, en general, concluye la narrativa de una comida completa. Para nosotros, al final de un almuerzo o cena, invariablemente, vienen los postres. Estos pueden incluir ingredientes distintos, tomar formas variadas y adquirir tamaños insospechados. A algunos de ustedes no les gustarán, otros preferirán evitarlos por diferentes motivos (justificados o no), pero a muchos les atraerá la idea de explorar qué es lo que se nos ofrece en el menú, aun cuando al final no elijan nada. Algo que nos resulta tan habitual es, sin embargo, una modalidad que responde a nuestra cultura culinaria, en la que se han fusionado costumbres y productos nativos con elementos y técnicas venidas de otras tierras. Esta unión dió origen en sus comienzos a la cocina colonial, de la que surgió aquello que hoy denominamos cocina criolla o mestiza, en sus diversas versiones regionales.

Pero el azúcar derivada de la caña de azúcar tiene una historia nada honrosa. Su consumo se relaciona de manera directa con el auge del esclavismo de los siglos XVII a XIX, la forma más baja de sumisión humana que costó millones de vidas. ¡Qué costo altísimo para un producto que es una necesidad impuesta por el paladar y los bolsillos de los empresarios! En honor a este revés histórico y pese a que a mi me encantan los dulces, esta receta no llevará azúcar refinada. Su empleo lo dejaremos para más adelante, para otra entrega. Hay otros productos nobles que también sirven para endulzar, como la miel de abeja, los arropes de algarroba, chañar, o maíz. Todos pueden emplearse como sustitutos y aportar también el perfume propio de la planta de la que derivan.

Aquí les doy una receta de unos panqueques camperos. Una preparación que ofrece un desayuno sustancioso o un tentempié a cualquier hora del día (en especial si llueve y eso nos impide salir de recorrida) y que siempre nos dan cierto margen para la innovación.

Los ingredientes son simples y la preparación también. Las cantidades están calculadas para satisfacer a unas 4 personas.

- 1 taza de harina común
- 1 taza de avena arrollada
- 2 cucharas soperas o cucharadas de miel
- 1 cuchara de té de polvo de hornear
- 1 cucharita de sal
- 1 taza y un poquito más de leche
- 3 cucharadas de aceite
- 1 huevo (grande)

Juntar a la harina con la avena, el polvo de hornear y la sal. Mezclar la leche con el aceite, el huevo y la miel y volcar sobre los ingredientes secos. Se obtiene una mezcla relativamente espesa pero lo suficientemente líquida como para verterla sobre una sartén caliente discretamente aceitada. También puede usarse una plancha de metal (tipo cartel de ruta) montada sobre piedras

o ladrillos con algo de fuego debajo. En ambos casos no poner gran cantidad de mezcla, unos diez centímetros es un diámetro razonable. ¡Y cuidado! Se hacen muy rápido, una vez que en la superficie se forman agujeritos se los da vuelta con una espátula para que se bronceen de ese lado también. Servidos en un plato podemos agregarles miel, nada o lo que quieran.

A esta receta se le puede dar algún toque personal. Algunas sugerencias son: un poco de ralladura de limón, una pizca de canela o algunas tajadas finas de manzanas. Prueben ustedes también con lo que se les ocurra y si tienen éxito me avisan. Y de nuevo, buen apetito para todos.