

Arroz con leche

10 de marzo

Seguro que ustedes recordarán aquella melodía titulada “Arroz con leche” que entonábamos en la escuela a manera de juego- y de la que dicho sea de paso- existen varias versiones. En lo personal conozco la versión española valga la redundancia que dice así: “Arroz con leche/ me quiero casar/ con una señorita de este lugar/ que sepa coser/ que sepa bordar/ que sepa abrir la puerta/ para ir a jugar/. Con ésta, sí/ con ésta, no/ con esta señorita me caso yo.” Y si bien hoy la letra puede ser motivo de debate por el trasfondo que contiene, lo que pretendo rescatar de ella es la referencia a ese delicioso postre que conocemos como arroz con leche, y que ocupa un lugar destacado en la gastronomía propia de la Semana Santa, ya que es costumbre servirlo el Viernes Santo junto a la fanesca y el molo.

Este tradicional postre tiene su origen según los entendidos en la materia en Arabia Saudita, y si tomamos en cuenta que los árabes ocuparon España por un periodo de 700 años, es obvio suponer que el postre adquiriese raíces en este país y pasase a formar parte de su gastronomía, especialmente en la región de Asturias. Con la llegada de los españoles a tierras americanas, este postre adquirió sello propio en las distintas colonias, por ello su presencia desde México hasta la Argentina. Por ejemplo hay una variante denominada “arroz emperatriz”, misma que contiene yemas de huevo. En Colombia se le agrega coco rallado, mientras que en Perú y Ecuador se le coloca clavo de olor y se le espolvorea canela. En Argentina y Uruguay se lo sirve con dulce de leche, mientras que en algunas regiones de España le agregan vino oporto.

Lo cierto es que ya para el siglo XVII este delicioso manjar se convirtió en un postre muy apreciado en las colonias americanas (al principio se le colocaba miel en lugar de azúcar), tal como lo demuestra esta antigua receta de las

monjas clarisas de Lima (misma que fue recuperada por Josie Sison Porras), en la que se detalla la forma en que se preparaba el manjar: “se sancocha 6 litros de leche, 1 libra de arroz carolino, el más entero y el más blanco, con 2 onzas de almendras peladas y bien molidas. Se ha de cocinar hasta que el arroz se esté deshaciendo, entonces se le echa una 1y ½ libra de azúcar blanca, un pedacito de canela entera y un poquito de sal. Se deja hervir media hora revolviendo continuamente para evitar que se corte, y luego se retira del fuego para su reposo. Después se sirve en una fuente espolvoreando canela por encima, y almendras cortadas y tostadas”.

Lo mejor de todo es que este succulento manjar, sigue presente en la gastronomía de varios países incluyendo el nuestro, y ya que se acerca la celebración de la Semana Santa es un buen momento para disfrutarlo, de ahí que debo confesar que lo que más me gusta saborear cada viernes santo no es precisamente la fanesca, sino una buena taza de arroz con leche....

Arroz con leche



El Otro Quito
Susana Freire García