

Recetas con historia: Causeo

Todos coinciden en que el tomate y la cebolla son sus ingredientes base; pero en cuanto a si estos se deben cortar en pluma o a cuadraditos, no hay consenso. ¡Y menos en cuáles son los otros ingredientes del plato!

Versátil como pocas cosas en la vida, al Causeo le puede añadir uno, dos o más ingredientes diferentes, del mundo animal o vegetal, sin por ello dejar ser un rico y tradicional plato veraniego de la cocina chilena.

¿Qué se repite sí en todos ellos? Es que se sirve frío; muy bien revuelto y aliñado, con sal, generoso aceite, ajo, orégano y aliño completo. Aliños que, como casi todo en este plato, pueden variar a gusto del comensal o de quien lo cocine.

El origen del Causeo se pierde en la historia Chile. Sin embargo, **Eugenio Pereira Salas** –investigador base en la historia de distintas aristas de nuestras costumbres– lo ubica en las “Postrimerías del siglo XIX”, como un plato ya instalado, preferido en el pueblo chileno para la hora de la once y acompañado con pan y té.



SABERES Y SABORES COLCHAGUINOS
RESCATE Y PROMOCIÓN DE LA COCINA CAMPESINA

Ya a fines del siglo 19, se había instalado también nuestra costumbre alimentaria de 4 tiempos como la conocemos hasta hoy (desayuno, almuerzo, once y comida o cena) diferenciándonos con ello de los españoles. En ese contexto, Pereira Salas en su citado libro «**Apuntes para la historia de la cocina chilena**» otorga la propiedad del causeo a las clases populares. Dice así: «Las once o el té de las costumbres populares se bifurcan a veces en la hora «, (...) y el almuerzo de la "choca" o vianda que llevan las esforzadas esposas al sitio del trabajo del marido».

Esta cita nos hace recordar también un uso del causeo que se recuerda hasta hoy: un descanso en medio de la faena, cuando para reponer fuerzas se preparaba un causeo de tomate, cebolla y ajo, el que se comía a la sombra de un árbol, cuchareado y acompañado con la tradicional galleta o pan de campo.

Refrescante, económico, sano, sabroso, con «jurel tipo salmón», con patas de vaca o cerdo, con porotos verdes o queso blanco, con ají verde o aceitunas, con lo que haya en las despensas, el refrigerador, los canastos al aire o el cajón de verduras.

El libro «**Cocinas, Alimentos y Símbolos: Estado del arte del patrimonio culinario en Chile**», editado en el año 2017 por el **Consejo Nacional de la Cultura y las Artes**, entrega una definición de causeo. A escuchar con atención:

«Corresponde a una preparación liviana que se consume preferentemente a la hora de la tradicional once chilena, entre las 5 y 7 de la tarde, junto a una humeante taza de té. Existen algunas teorías del origen de su nombre, por ejemplo, que vendría del vocablo quechua kawsay que significa vida; por otra parte, se dice que viene del verbo causear que, según el Diccionario de la Real Academia Española, significa comer o tomar alimento. Los ingredientes básicos son: tomates, cebolla cortada en pluma, ají verde picado fino sin nervaduras y semillas, cilantro picado fino, aceitunas, palta y queso fresco picados en cubos, todos los ingredientes aderezados con aceite, sal, pimienta y jugo de limón. Dejar reposar unos minutos y comer con pan».

Ahor compartiremos la misma versión que hacían los tíos de uno de nuestros lectores en medio de las faenas del campo colchaguino:

Causeo de jurel para 4 personas

Ingredientes:

- 1 tarro de jurel (el clásico ex tipo salmón)
- 1 cebolla mediana
- 2 tomates medianos maduros
- 1 diente de ajo
- Sal
- ½ cucharadita de aliño completo (a elección)
- 2 cucharadas de aceite de maravilla.

Preparación:

- Lo primero es abrir el tarro de jurel y moler con el tenedor.
- Reservar el jurel molido en una fuente.
- Pelar y picar la cebolla en cubitos pequeños. Enjuagarla con agua fría y dejar que escurra el agua.
- Picar los dos tomates con cáscara en media luna.
- Picar el ajo muy fino.
- Verter en la fuente con el jurel la cebolla, los tomates y el ajo. Revolver muy bien.



- Añadir media cucharadita de aliño completo, sal al gusto y dos cucharadas de aceite. Revolver nuevamente.
- Dejar reposar unos minutos y comer este simple y sabroso causeo, de preferencia con una marraqueta muy fresca o calentada en el tostador, a la hora de once, y acompañado de un rico té.

¿Le gusta esta versión? ¿Cuál prefiere usted? Defina su propio causeo y cuéntenos cómo es. Esperamos sus comentarios.

Fuentes:

- “Apuntes para la historia de la cocina chilena”, Eugenio Pereira Salas.
- “Cocinas, Alimentos y Símbolos. Estado del arte del patrimonio culinario en Chile”, Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.



SABERES Y SABORES COLCHAGUINOS

RESCATE Y PROMOCIÓN DE LA COCINA CAMPESINA