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.



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.

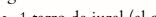
El libro «Cocinas, Alimentos y Símbolos: Estado del arte del patrimonio culinario en Chile», editado en el año 2017 por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, entrega una definición de causeo. A escuchar con atención:

«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 colchagüino:

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.

