

Polémicas entre hermanos...

País de origen: URUGUAY: Montevideo y Canelones

Contacto solicitado

Date: 11 Aug

2005 Time: 13:16:34

Comentarios:

Sr. PASQUALINO:

Me llama mucho la atención que Ud. haya dejado sin mencionar al Uruguay como país contemporáneo en la elaboración del dulce de leche, dado que por la misma época aquí también se elaboró este dulce. Es un típico producto rioplatense. Claro, Ud. debe ser un típico argentino conservador y muy militarista, de ahí sus opiniones, que las respeto, pero no concuerdo. Lo que sí está de acuerdo a normas, son las especificaciones del MERCOSUR. Sería bueno que Ud. se informase más, para enriquecer su página. Al margen de conocer y ser especialista en tecnología láctea, considero que el dulce de leche no debiera llevar aditivos, más que aquellos para su formulación (sacarosa no más de 20% m/m) y saborizante típico; incluso acepto hasta 0.5% de almidón. También discrepo con Ud. sobre la finalidad del uso de bicarbonato de sodio - que sí debe usarse también-. Mire que, aparte, considero a los argentinos como el pueblo verdaderamente hermano nuestro, sin duda alguna. Claro, si les seguimos la corriente Uds. descubrieron hasta a Dios... Atentamente
Alfredo

Mensaje de respuesta de Pasqualino:

Estimado Alfredo, muchas gracias por tu mensaje.

No es la primera vez que uno de mis hermanos entre en la polémica para asignarle al dulce de leche un nacimiento anterior o contemporáneo al acaecido en tierra argentina, supuestamente, o, paternalmente, en tierra uruguaya.

Por ese motivo lo he hecho aflorar a la vida en una situación "entre la historia y la leyenda", más en ésta, porque nadie puede afirmar con fundamentos cómo y cuándo empezó a ser 'famoso'.

Si tienes una opinión o una historia distinta, me gustaría me la enviara para publicarla y de esta manera enriquecer el sitio.

Referente a mis orígenes, ahora sí, te has equivocado. Si fuera argentino, ¡con mucha honra! Pero soy siciliano, luego italiano..., residente en la ciudad de Mar del Plata hace 38 años. ¿Conservador? No haría lo que hago a mi edad... ¡Militarista? Respeto a los buenos militares como a los buenos clérigos y a los buenos cristianos o árabes o judíos. Con relación a Dios, bueno, *creo* que es argentino. Quién puede dar tanto a una porción de la Tierra, justo donde viven unos argentinos..., tierra rica e inagotable, aguas en abundancia, reservas de todo tipo.

Caro Alfredo, terminemos con polémicas sobre algo inconsistente. "Los hermanos sean unidos...".

Un afectuoso saludo desde la costa atlántica,
Pasqualino Marchese

La conciliación no se hizo esperar:

Date: Ago 12 2005 - 11:51am

Estimado Pasqualino: muchas gracias por la respuesta. Ayuda a conocernos y con buenas intenciones, tanto en el consenso como en la discrepancia. (...). Hay veces que somos medio punzantes...para contribuir a entusiasmar al posible interlocutor, es una forma de conducirnos, por supuesto que con aciertos y errores. Cuando pueda sintetizar algún tema relacionado, con gusto lo enviaré, ya que vivo de la y para la Ciencia y Tecnología de Alimentos. Un fraternal saludo y mis votos por vuestro éxito. Ya queda en mi lista de contactos y reitero vuestro gracejo y buen sentido de enfoque, con cabal comprensión: vamos por buen camino. Que Dios nos guarde, ya que estamos en esta parte bendita de la Tierra. Un abrazo Alfredo

Comentario:

Victoria

Montevideo-Uruguay

Date: 22 Sep 2005

Time: 09:08:19

quien dijo k el dulce de leche es argentino????ahora me van a decir k las tortas fritas también no? y capaz que hasta tienen la cara de decir que los chivitos también son es un invento argentino; vamos a ver el dulce de leche se come hace muchísimos años hasta en México, y les recuerdo que amigas mías de Buenos Aires, hace 10 años, no sabían lo que era un alfajor y se morían por los de Punta Ballena.

La respuesta de Pasqualino:

Estimada Victoria, muchas gracias por contactarme y me alegro que aprecies tanto las delicias que se comen en tu país. Y para no aplacar tu entusiasmo, bueno, he decidido que, en pos de unas largas y pacíficas relaciones con mis hermanos y vecinos, los uruguayos, yo, al menos, estoy dispuesto a ceder el 'arrogante' paternalismo del argentino sobre el dulce de leche y también, si lo quieres, sobre las tortas fritas y el chivito. Estoy convencido que la cesión de los 'derechos' no merman el crecimiento del dulce de leche, el niño en cuestión, desde Argentina o Uruguay para todo el mundo y su paulatina universalidad.

Cordialmente desde la otra orilla,

Pasqualino Marchese

La señora Lilly, residente en Los Angeles, está plenamente convencida que...:

¿Sabían que el 24 de junio es el día del dulce de leche?

Así lo establece una ordenanza del HCD de Cañuelas

El Honorable Concejo Deliberante de Cañuelas por Ordenanza N° 1154/96 estableció el 24 de Junio como el “Día del Dulce de Leche”, apelando en sus fundamentos a razones históricas.

El 24 de junio de 1829, en la Estancia La Caledonia se firma el “Pacto de Cañuelas” entre el General Juan Galo de Lavalle y el Comandante General de Campaña Don Juan Manuel de Rosas.

Según la leyenda en esa fecha una criada de Rosas se hallaba preparando la lechada (leche azucarada caliente). Al llegar Lavalle, cansado por el viaje, se acostó en el catre de Juan Manuel de Rosas. La criada, que fue a llevarle un mate al Restaurador, encontró al jefe enemigo y entonces salió corriendo en busca de la guardia.

Mientras tanto, la lechada olvidada hervía en la olla y su contenido se transformó en la mezcla acaramelada que hoy todos conocemos como "Dulce de Leche".

Más allá de los mitos del dulce tan característico argentino, el tratado firmado en La Caledonia es uno del más importante que ha tenido la historia de Buenos Aires, ya que define el destino de la Provincia hasta 1852. Puede decirse que este pacto, en el contexto político nacional, está a la misma altura que el Tratado del Pilar de 1820. Ambos son, sin dudas, los más importantes por su significación histórica.

Lo siento mucho hermanos Uruguayos, pero la historia está escrita y verificada, si ustedes logran demostrar que lo tienen escrito en algún lugar de su historia con mucho gusto me gustaría verificarlo.

Independencia de la República Oriental del Uruguay

Existe una polémica sobre la fecha de la Independencia de Uruguay, entre tres hechos significativos en la historia de la Banda Oriental:

18 de Julio de 1830: Jura de la Constitución.

Artigas declara la Independencia de la Liga Federal en 1815.

25 de agosto de 1825: Independencia de la Banda Oriental del Imperio de Brasil.

Al finalizar el mes de mayo de 1810, llegan a Montevideo las noticias del establecimiento del Primer Gobierno Patrio en Buenos Aires. Y el sentir del pueblo uruguayo tiene esos ideales de emancipación.

El 28 de febrero de 1811, un grupo de un centenar de patriotas, encabezados por Pedro José Viera y Venancio Benavídez, tomaron las ciudades de Mercedes y Soriano y proclamaron el final de la dominación hispana. Por ser lugar de reunión las orillas del arroyo Asencio, este episodio se conoce como "El grito de Asencio".

Mientras tanto, José Gervasio Artigas se organizó en Buenos Aires y salió de allí con un grupo de hombres, y se dirigió hacia Uruguay, recibido con euforia por los pobladores quienes lo proclamaron Primer Jefe de los Orientales.

Después de lograr el triunfo de Las Piedras, Artigas sitió Montevideo. El Virrey Elío solicitó ayuda a los portugueses. Por ello, soldados portugueses invadieron la Banda Oriental, vencieron a Artigas y entraron en Montevideo. Por gestiones del Gobierno de Buenos Aires ante las autoridades fluminenses, estas tropas se retiraron, Artigas regresó con su ejército y volvió a sitiar Montevideo, apoyado por tropas de Rondeau. Este sitio duró casi dos años.

En 1816, nuevamente soldados portugueses invadieron Uruguay. Pueyrredón ofreció ayuda a Artigas pero éste la rechazó.

Artigas, el 14 de enero de 1820, sufrió la derrota de Tacuarembó y se retiró hacia la provincia argentina de Entre Ríos y la banda oriental pasó a pertenecer al Reino de Portugal, con el nombre de Estado Cisplatino, continuó perteneciendo a Brasil, cuando éste se independizó. Pero el 19 de abril de 1822, José Antonio Lavalleja, con un grupo de hombres refugiados en Buenos Aires, desembarcó en las costas uruguayas, con la finalidad de sitiar Montevideo.

Estos hombres fueron los 33 Orientales, a quienes se unieron gente del pueblo y las tropas al mando de patriotas como Frutuoso Rivero. Sitiada la ciudad, Lavalleja convocó a los representantes del pueblo criollo a realizar una Asamblea en La Florida. Esta Asamblea declaró la Independencia de Uruguay y nombró Gobernador a Lavalleja, el 25 de agosto de 1825.

después de obtenida la victoria de Sarandí por los patriotas, y habiéndose incorporado la Banda Oriental como miembro autónomo de las Provincias Unidas del Río de La plata, Argentina enfrentó la Guerra con el Brasil. La victoria de Ituzaingó, en febrero de 1827, reafirmó la independencia de Uruguay.

En 1829 sesionó un Congreso en Montevideo y el 18 de julio de 1830 se juró la Constitución.

Uruguay se independizó en 1825 y el dulce de leche se invento el 24

de junio 1825 o sea que imposible que sea creación Uruguay por que Uruguay aun no existía como país.

Por lo tanto el dulce de leche es un invento Argentino sin lugar a dudas ya que se creo el 24 de junio de 1825 y Uruguay aun no era independiente hasta el 1930 por lo tanto queridos hermanos rioplatenses el dulce de leche es un invento argentino .

Le agradezco mucho al propietario Sr. Pasqualino Marchese de este sitio en hacer una pagina tan informativa, didáctica y amena, le saluda atentamente Lilly Donatelli de Ristic.

La nota del dulce de leche la obtuve en

<http://www.infolobos.com.ar/Nota.asp?IdNota=6731>

Lo referente a la independencia de Uruguay

<http://www.educar.org/comun/efemerides/UruguayIndependencia.asp>

Lilly Donatelli Ristic

MujerArgentinaUsa@yahoo.com

Los Angeles, California, Usa (nacida en Buenos Aires Argentina)

Comentario de Oscar Mujica:

La leyenda citada por la Sra. Lilly es copia de una que dice que sucedió en las campañas napoleónicas también referidas al dulce de leche y estas terminaron muchos años antes de 1829 pero y esto es irrefutable para tirar por tierra esa fabula de la cocinera de Rosas (además si dejamos la leche con azúcar en el fuego sin revolverla constantemente sabemos que se quema. Así que no es posible sostener esa leyenda con la realidad) Esta carta que citaré se encuentra en El Archivo General de la Provincia de Santa Fe, Cuaderno 1º y fue enviada por Francisco de La Torre al hombre de negocios Porteño Sr. Juan José Anchorena con fecha 12 DE JULIO DE 1814 o sea 14 años antes que lo relatado en el episodio de la cocinera de Rosas, y en una parte de la misiva le comunica que le envía con Don Pedro Espejo seis cajas de dulce de leche, con las iniciales de su nombre y apellido por marca. creo que esto demuestra la fantasía de esa leyenda además de que el dulce de leche ya era conocido en !la Banda Oriental (Luego Uruguay) mucho antes de 1814 pues no lo cita como una novedad sino como algo cotidiano y conocido al dulce de leche, otra consideración es que cualquier historiador que se precie de serio se cuida muchísimo de aceptar explicaciones azarosas y simplistas.

Email: rockosc@hotmail.com

2 de junio de 2011

No sé qué pensar de nuestros hermanos uruguayos... ¿Por qué tanta hostilidad? Y desde el anonimato. De todo modo, gracias por visitar y leer mis sitios.

Tipomensaje: Comentario

Nombre usuario:

Correo electrónico usuario:

Confirmación correo:

Teléfono usuario:

País de origen:

Solicitado contacto:

Date: 01 Aug 2009

Time: 20:25:55

Comentarios:

Hola soy de uruguay y me parece re mal que ustedes porteñitos se roben todo..... gardel,el dulce de leche,las alpargatas etc... mira gardel nacio en tacuarembó y se fue a argentina, el dulce de leche se creo en colonia y algun porteño vivo se robo la receta,la primer alpargateria esta aun en mvdeo. si tenes mas dudas venite a uruguay se nota que no conoces nada. (Sin corregir)

Un argentino conciliador

Nadie es dueño de la verdad; ni los uruguayos, con todo el respeto. La distancia, otras cultura, navegar por el mundo, liman muchas asperezas y conducen a comprender que las vanidades y celos entre vecinos hermanos son puras pamplinas. Así lo entiende Nicolás:

<<Soy "porteñito", residente en Europa. No sentí el rencor uruguayo hasta cruzar el Atlántico: en Buenos Aires éramos hermanos y amigos.

Cotidianamente escucho la respuesta rabiosa de "no soy argentino, soy uruguayo", cuando un extranjero detecta su acento particular (modulación que siquiera yo puedo distinguir, aún siendo porteño); no así replicamos nosotros: no nos molesta que nos confundan con los uruguayos, aunque dejamos percibir que somos argentinos.

Pero ante todo quiero puntualizar: no recuerdo haber escuchado a un porteño asegurar que Gardel era oriundo de Buenos Aires, como tampoco admitir otros orígenes (basándonos en la carencia de

documentación) pero sí aludiendo a que él sólo cantó "mi Buenos Aires querido" sin evocar otras latitudes en sus recitaciones.

A propósito de las alpargatas, existe un documento de alrededor 1330 en el pirineo aragonés que habla de ese tipo de calzado, y no veo lícito pretender la paternidad de un hijo que triplica nuestra edad.

Sobre el dulce de leche, se discute su origen, aunque yo haya saboreado parecidos en países centroeuropeos donde lo consumen antes de que las suposiciones de Gaboto llevara a bautizar al río-mar como el de "la plata"; eso sí, el origen de la receta del cono sur se lo atribuye a la Argentina, tal vez porque se lo relaciona con nosotros en el mundo . Uruguayo, no se inventó nada: todo viene del viejo mundo, y no hablo de Europa que, como nosotros -uruguayos-argentinos- sólo nos quedó emparentarnos y/o aspirar a perfeccionar o modificar lo que han descubierto (adrede o azarosamente) asiáticos y africanos.

Uruguayos, ¿cuándo comprenderán que nos unen más cosas que las que nos separan?

Un saludo para Pasqualino>>>

Ahora también, según Federico Giné, Pasqualino es un plagiador.

Señor Pascualino:

Deje de hacer plagio con la construcción de hornos de barro. Ni siquiera tuvo la audacia de poner fotos distintas a las del libro del Banco de Seguros del Estado del Uruguay (de hace 50 años por lo menos) en su página cuando explica cómo construirlo. Usted debe indicar de dónde saca la información. Le informo (AUNQUE USTED DEBE SABER PORQUE DEBE TENER EL LIBRO EN SU POSESIÓN) que un Ingeniero estudió el tiraje y la temperatura y optimizó las medidas de los hornos de barro para que fuesen lo más rendidores y económicos.

Eso no se hace. ¿Todavía se da el lujo de comentar la construcción de un

compatriota “Con todo el fervor patrio que ponen los hermanos uruguayos a sus cosas” qué pavadas son esas? Le comento que gracias a un uruguayo tiene el respaldo en esta página.

Veo bien que brinde información práctica, pero debe decir de dónde nació la información. ESTOY DE ACUERDO EN ESO, PERO SIEMPRE SIENDO **SINCERO.**

Espero se sincere públicamente

Federico de Montevideo, Uruguay

La respuesta de Pasqualino:

Estimado Fernando, también es un gusto conocer a los que no están de acuerdo conmigo o con el contenido de mi sitio, en este caso la 'plagiada' construcción del horno de barro, que, solamente sirve para poder convencer luego de su principal defecto relacionado con la salida de los humos de la combustión.

En 'Más de hornos' (<http://www.elhornodebarro.com.ar/Mashornos.htm>) precisamente hago toda una campaña para cambiar la manera de construir un horno especialmente si debe ser emplazado en un ambiente interno de la casa, como quincho o cocina.

Así que también el estudio del ingeniero uruguayo, que según tu afirmación, optimizó su funcionamiento. A menos que el bondadoso ingeniero tuvo que claudicar frente a la enraizada tradición o sugerencias del Banco.

El horno de leña con la justa ubicación de la chimenea no es un invento mío, puede verse construido en todo el mundo y desde hace milenios. Pero en Latinoamérica se generalizó la aplicación por intuición, o por deseo del usuario, de hacer salir los humos por la parte de atrás del horno y no por donde quieren salir los gases de la combustión según la física.

Los dos hornos, en fin, cumplen el mismo propósito, el de cocinar los alimentos. El primero echando humo por la boca y también algo por la chimenea, el segundo obligando el humo a salir todo por un conducto, sin ahumar al hornero ni el ambiente donde está emplazado.

He visto un pdf del libro reeditado por el Banco de Seguros de Uruguay

ahora en el año 1999.

La libertad es como la poesía, no tiene adjetivos, es Libertad.

Construya su horno como lo siente, así como lo han construido centenares de visitantes de mi sitio <http://www.pasqualinonet.com.ar/El%20horno%20de%20barro.htm> y millones de millones en el planeta.

Con relación al horrible plagio del que se me acusa, dejo la constatación a los lectores, especialmente del sitio www.elhornodebarro.com.ar

Una sugerencia: los invito a que vean un horno según las insistencias de Pasqualino y no del tan considerado 'modelo uruguayo' en <http://www.elhornodebarro.com.ar/HornoEscolano.htm>

Sigo amando a nuestros vecinos uruguayos, aun si en el caso, debería ceder la paternidad del dulce de leche, las ventajosas maneras en hacer y beber maten y lo más grande, la nacionalidad de Carlos Gardel.

Un abrazo,

Pasqualino Marchese

Mar del Plata, segundo domingo de agosto de 2010.