



Día de Acción de Gracias

Gran variedad de especialidades culinarias



Colores otoñales y pavos de papel decorativos adornan una mesa lista para la comida del Día de Acción de Gracias estadounidense. ©Nicole Lee/Flickr

En el otoño de 1621, casi un año después de que los peregrinos ingleses llegaran a Plymouth Rock, en lo que hoy es Massachusetts, se reunieron en un festín con los indígenas wampanoag para celebrar la primera cosecha exitosa de los colonos. Esta celebración de tres días, una mezcla de costumbres de indígenas estadounidenses y de peregrinos ingleses, combinó el hecho de compartir una comida con expresiones de gratitud y amistad.

Los historiadores creen que ambos grupos comieron alimentos originarios de América del Norte, como pavo, pato, venado, langosta, cangrejo, bayas, calabaza y calabacín. Aunque el menú

moderno del Día de Acción de Gracias estadounidense difiere levemente de la comida original, la esencia de la festividad se conserva: agradecer por lo que se tiene y compartirlo con los demás.

Interpretación moderna

El banquete del Día de Acción de Gracias moderno continúa centrado en ingredientes que son originarios de América del Norte. El pavo, independientemente de si se lo dejó por la noche en salmuera, si se untó con mantequilla en el horno o si se cocinó frito al aire libre, es la estrella principal. De hecho, tantos estadounidenses comen pavo en el Día de Acción de Gracias, que, con frecuencia,

el día festivo se conoce como el “día del pavo”. Las guarniciones incluyen, generalmente, relleno de pan, salsa de arándanos rojos y puré de papas, y porciones de pastel de calabaza de postre.

Variaciones regionales

Si bien el típico banquete del Día de Acción de Gracias está compuesto por ingredientes básicos, como pavo y salsa de arándanos rojos, la forma en la que estos se interpretan depende en gran parte de quién esté cocinando. Las diversas tradiciones familiares, orígenes étnicos y sabores regionales hacen que cada comida del Día de Acción de Gracias sea única.

Día de Acción de Gracias: Gran variedad de especialidades culinarias

En el noreste de Estados Unidos, por ejemplo, una comida del Día de Acción de Gracias puede tener un pavo glaseado en jarabe de arce en Vermont y un aderezo de pan preparado con castañas, romero y tomillo. Y el Día de Acción de Gracias en Baltimore no está completo sin una guarnición de chucrut, un testimonio al legado alemán de la ciudad.

Los chefs del sureste de Estados Unidos son responsables de variaciones que han cobrado popularidad fuera de su región. Las preparaciones del sureste, como la preparación de pan de maíz con ostras y batatas caramelizadas con malvaviscos asados están comenzando a aparecer en las mesas en todas partes de Estados Unidos. El final de la comida es un aspecto con mayor variedad, en Florida se prefiere el pastel de lima de los Cayos, en Georgia el favorito es el pastel de nueces de pecán y en Carolina del Norte no dudan en elegir el pastel de batata.

El menú en el medio oeste de Estados Unidos le rinde homenaje a la reputación de la región

Gran parte de los estadounidenses consideran que la comida del Día de Acción de Gracias está incompleta sin el pavo.

Según la Federación Nacional del Pavo, una quinta parte de todos los pavos que se consumen en Estados Unidos se comen en el Día de Acción de Gracias. ©AP Photo



Un voluntario sirve una bandeja de cena del Día de Acción de Gracias a los invitados en un refugio en California. Cada plato contiene ingredientes básicos como pavo, aderezo, salsa de arándanos, puré de papas y salsa de carne, guiso de habichuelas verdes y pan. ©AP Photo

como centro de Estados Unidos. Los comensales pueden devorar el aderezo de arroz silvestre en Minnesota, el guiso de habichuelas verdes en Illinois y la salsa de arándanos rojos con cerezas en Michigan. En Indiana, es posible que el banquete termine con un pudín de caqui, un pudín al vapor similar al pudín de ciruela inglés, en el que se usa la fruta local, el caqui.

Inspirados por las tradiciones culinarias mexicanas, españolas y de los indígenas estadounidenses, es posible que en el suroeste de Estados Unidos abunden los sabores picantes en un menú del Día de Acción de Gracias. Los chefs del suroeste sirven el pavo adobado en pasta de chile ancho y comino junto con un pan de maíz salpicado con chiles verdes y puré de batata con chiles chipotle. Es posible que el flan de calabaza sustituya al pastel de calabaza como el postre favorito en el Día de Acción de Gracias.

Al ser una región conocida por su abundante variedad de productos de la huerta, el oeste de Estados Unidos presume de aportarle un sabor fresco a la celebración. Los cocineros de California sazonan sus pavos con ajo, salvia y tomillo y también agregan setas silvestres en su preparación de aderezo para el pan de masa madre. Es posible que sus compatriotas en Washington hagan puré de boniato en vez de papas y le espolvoreen avellanas de la localidad al aderezo.

Desde el jarabe de arce y las castañas hasta el ajo y las avellanas, las variaciones regionales de la comida del Día de Acción de Gracias de la actualidad reflejan no solamente la historia particular de cada cocinero, sino también la rica diversidad de Estados Unidos. La manera de aprovechar los alimentos que quedan de la festividad es otro aspecto de gran debate, y variación.

