



Para la once hay un componente que nunca está de más: los dulces.

Se armó el debate en las redes sociales sobre la comida vespertina predilecta de los chilenos

¿Qué se sirve a la tarde? Puede ser un té, la once, el tentempié, el snack o la once-comida

CATALINA GAMBOA

Un tuit publicado por la actriz chilena Daniela Vega armó el debate Twitter. La pregunta era simple: "¿Se toma té o se toma once?". Las respuestas no se hicieron esperar, y a los minutos los cibernautas posicionaron a la opción ganadora dentro de las tendencias de Twitter: preferían tomar once (vea el tuit en @danivega o ingrese a: <https://bit.ly/2Mfmhw1>).

Los orígenes del término se remontan a la época colonial. "Era una porción de comida que se había servido cerca de las 11 de la mañana, y junto a esa porción no faltaba el aguardiente. En Chile y Perú lo que se aclara, es que vendría precisamente de las once letras de la palabra 'aguardiente' (cuéntelas) que se servía a esa hora", explica Amalia Castro, doctora en Historia y académica del Centro de Investigación en Artes y Humanidades de la Universidad Mayor. Agrega que "los horarios de las comidas fueron cambiando, y esta porción de comida de las 11 de la mañana pasa a la hora de la tarde, y mantiene el nombre". También es considerada una traducción de la palabra inglesa elevenses (onces), que alude a la misma merienda mañanera. De acuerdo a sus tiempos o disponibilidad de alimentos, su bocadillo de tarde puede ser una de las siguientes opciones. Algunos historiadores mencionan a Lord Thomas Cochrane, jefe de la primera escuadra chilena, como el británico que introdujo

El origen colonial de la conocida hora de once ha ido mutando durante las últimas décadas, hasta ajustarse a las necesidades de cada individuo.

tal concepto en los buques de la naciente Armada Nacional.

Tea time chileno

Si bien es un producto de origen chino, el té fue popularizado en el Reino Unido gracias al "tea time", instancia en la que la clase trabajadora industrializada tomaba el brebaje a las cinco de la tarde. La experta en protocolo Francisca Walte, comenta: "Tenemos la costumbre de tomarnos un tectico para no tomar café en la tarde. Generalmente, es sin ningún acompañamiento, ese tectico de media tarde para activarse, la alternativa más sana que el café".

Snack y tentempié

Durante la tarde el cuerpo suele pedir un bocadillo para abrir el apetito. Puede usted en ese caso acudir al famoso tentempié. "Es una comida más considerada aperitivo para esperar el almuerzo, o también la comida de la tarde. Por ejemplo, los italianos le dicen antipasto, que significa 'antes de la comida'. Se solía decir antiguamente que entre el aperitivo y la comida no debían pasar más de 15 minutos, porque sino empezaban a actuar los jugos gástricos que podían dañar las paredes del estómago", narra el escritor

Héctor Velis-Meza.

Para los antojos, no fallan los snacks. Felipe Ñancupil, de la Pastelería sureña Ñancupil & Sanhueza, de Los Ángeles, Región del Biobío, comenta que recibe el mayor flujo de personas entre 18 y 20 horas. "Vendemos hartos pasteles individuales, trozas de torta, berlines y waffles que salen harto como snacks. En el sur sucede que se come harto, la porción para una sola persona de aquí, en Santiago puede llenar a dos o tres comensales".

Brunch vespertino

La infalible ocasión para comer un sándwich, unos completos o hasta una pizza. La tradicional once comida ahora es considerada una especie de "brunch vespertino", es decir, una mezcla entre la once y una cena. Su origen es explicado por el cronista gastronómico Rodolfo Gambetti: "Como con la revolución industrial se empezó a trabajar todo el día, no había posibilidad de juntarse a la hora de once. Se juntó la cena con la hora del te y se hizo una cosa más abreviada, sobretodo cuando empezábamos a necesitar menos proteínas, pues no se hacían trabajos muy forzados".