

CIBO E DONNA NELL'ARGENTINA MIGRATORIA: DALL'ECLETTICISMO AL MOSAICO CULTURALE NAZIONALE

Camilla Cattarulla*

La storia delle donne e quella dell'alimentazione e della cucina sono, per gli studi storici, una scoperta relativamente recente. Si tratta, infatti, di un interesse che risale agli anni Settanta del secolo scorso e che, nella sua evoluzione, ha via via conferito autonomia di analisi ad entrambe le aree di ricerca, aspetto che non ha impedito loro di incontrarsi in indagini che, tenendo conto dello spazio e del ruolo della donna nella sfera pubblica e privata, così come del cibo in quanto veicolo culturale e indicatore dell'identità di un popolo, danno vita a una fitta rete di codici, riti e rapporti sociali, simbolici e ideologici¹.

Tradizionalmente alla donna si attribuisce il ruolo di svolgere il processo di circolazione e radicamento dei modelli alimentari. In questo senso, soprattutto in presenza di una società a forte componente migratoria, è diventato un luogo comune parlare di cibo e memoria, con la donna nel ruolo di intermediaria fra due o più culture in contatto. Il cibo è un elemento sempre in viaggio e come tale accompagna qualunque fenomeno migratorio determinando cambiamenti negli usi alimentari sia nelle collettività di partenza sia in quelle di arrivo. In un tale processo, il cibo mantiene un legame con la società di appartenenza e allo stesso tempo costruisce una nuova identità: è un prodotto transculturato che crea e 'alimenta' nuovi spazi della vita culturale quotidiana a tutti i livelli sociali, entrando a far parte anche di quell'immaginario collettivo che definisce una comunità nazionale. Così si può definire il caso argentino da una prospettiva contemporanea, ed effettivamente è sufficiente visionare un menù di un qualsiasi ristorante di Buenos Aires per rendersi conto di quante e quali tradizioni culinarie include, e con quali cambiamenti rispetto alla ricetta originaria. E il fenomeno è in continua evoluzione adesso che la società argentina sta vivendo un'altra ondata migratoria proveniente dai paesi limitrofi. In questo senso non è facile affermare l'esistenza di una cucina tipicamente argentina, per-

* Università di Roma Tre.

¹ Per un approfondimento sul tema cfr. *Il cibo e la donna nella cultura e nella storia*.

ché le influenze provenienti dall'esterno sono profonde e incidono sull'elaborazione dell'identità nazionale. Come ricorda Ducrot, la gastronomia argentina «siempre dependió de los aportes extranjeros, tanto durante la Colonia y el siglo XIX como durante la presente centuria» (99). Oltretutto, rispetto al cibo va segnalata anche la carenza documentale, perlomeno fino all'inizio del XX secolo, periodo per il quale si dispone solo di pennellate, ricordi di famiglia o di viaggio, note contabili, menù di banchetti o brevi descrizioni in cronache o in testi letterari².

Di questo fenomeno voglio estrapolare due momenti segnati dal ruolo della donna intellettuale in rapporto alla cultura culinaria. Il primo si colloca cronologicamente alla fine del XIX secolo quando la alluvione immigratoria europea ed extraeuropea sta diventando un problema per quella parte dell'intellettualità argentina (liberale e *criolla*) che vede minacciato il futuro del paese dalle caratteristiche socio-culturali dell'immigrato (soprattutto italiano e spagnolo), i cui costumi culturali, idee politiche e lingue si infiltrano e corrompono la società argentina formando una nuova tipologia nazionale. In ciò il cibo occupa uno spazio importante essendo, appunto, un segno di identità, di appartenenza a un gruppo socio-culturale, nonché pregno di valori simbolici tanto da superare l'idea di gastronomia.

A questo orizzonte concettuale appartiene il ricettario *Cocina ecléctica* compilato nel 1890 da Juana Manuela Gorriti, che chiama a raccolta intellettuali sue conoscenti (c'è solo un uomo) di Europa, America Latina e Stati Uniti, a testimonianza della rete culturale transnazionale che la scrittrice era riuscita a instaurare in più di cinquanta anni di attività professionale³.

Nel volume confluiscono piatti di diversa provenienza, incluso migratorie, che, nell'insieme, delineano l'idea di una cultura 'transnazionale' (Cattarulla) e di una donna che esce dallo spazio domestico per partecipare al progetto di costruzione dell'identità nazionale. In effetti Gorriti fa parte di un gruppo di scrittrici⁴ la cui attività intellettuale e letteraria sente la necessità di instaurare un legame con le popolazioni native, il mondo europeo, le diverse classi sociali e le etnie, in un vincolo in cui, in nome dell'eterogeneità, sono coinvolti tutti gli ambiti culturali.

È in questo progetto transnazionale che si inserisce il ricettario. La stessa parola *ecléctica* rinvia alla giustapposizione di elementi di diversa provenienza e

² Alcuni di questi testi si trovano in Silveira, di cui si veda anche la bibliografia finale.

³ Sulla traiettoria culturale di Juana Manuela Gorriti cfr., tra gli altri, *El ajuar de la patria...* Rinvio anche al saggio di Susanna Regazzoni in questo stesso volume.

⁴ Fra queste Rosa Guerra, Eduarda Mansilla de García, Juana Manso, Mercedes Rosas de Rivera.

molto probabilmente è stata ispirata dallo stile architettonico dell'ecletticismo, in voga a Buenos Aires negli ultimi decenni del XIX secolo. Nel ricettario, infatti, convogliano influenze della cucina europea (inglese, francese, tedesca, spagnola), ma anche tradizioni culinarie indigene o proprie degli immigranti (come i *Maccarones a la calabresa*, della cuoca napoletana Catalina Pardini e la *Ensalada polonesa* di María Waleiski, al cui titolo è aggiunta l'espressione *Recuerdos de la patria*); o ancora ricette importate nel proprio paese a seguito di una esperienza migratoria, come i *Camarones a la panameña* presentati da María Jiménez, immigrata con i fratelli a Panamá⁵. Con tutto ciò, il testo di Gorriti, pur senza avvalorare l'idea di 'cibo del territorio', secondo la tendenza tipica di un'epoca di consolidamento dell'identità nazionale, costruisce una mappa culinaria che esprime le diverse anime culturali della nazione argentina e i costumi di una classe alta e borghese che non disdegna il cibo 'povero'. In effetti, come segnala Massimo Montanari,

[...] la cultura aristocratica e borghese, mentre costruisce invalicabili barriere comportamentali – e in primo luogo alimentari – fra classi dominanti e classi dominate, non esclude affatto una convergenza quotidiana di gusti e di abitudini. [...] proprio la contaminazione *reale* fra le due culture rende in qualche modo indispensabile la costruzione di barriere ideologiche, di simboli di differenza e separazione (43-44, corsivo nel testo).

Pertanto, sempre seguendo l'analisi di Montanari, la classe alta e borghese apporta semplici cambiamenti a costumi culinari tradizionalmente riconoscibili come appartenenti alla classe bassa per modificare quell'immagine e contemporaneamente «renderla compatibile con l'area sociale del privilegio»⁶ (44). È così che, per esempio, il sistema culinario di derivazione migratoria italiana (regionale e locale, così come regionale e locale era l'identità degli immigranti italiani alla fine del XIX secolo) comincia a far parte del sistema culinario nazionale argentino, con differenze secondo la zona, perché ovviamente il caso di

⁵ Cfr., rispettivamente, Gorriti 195-196; 212; 172-174.

⁶ L'idea del cibo come indicatore socio-culturale che si è conservato vivo nel tempo e che contemporaneamente ha scalato i gradini sociali, si trova nel ricettario di Gorriti nella presentazione di piatti tipici della cucina locale. Il *Pastel de frejoles (porotos)*, proposto dalla cilena Amelia López de Soruco, viene descritto come quel «benéfico cereal que cual el maíz para el gaucho, y la quinua para el indio, es el alimento del guaso, y casi su único sustento, regala también a la mesa del rico platos exquisitos» (89). E anche il *mate* è presentato come una bevanda molto in voga presso la classe alta, sebbene adesso un po' in disuso: «Aunque los días de esplendor hayan pasado para esta deliciosa bebida, y no recorra ya los salones de nuestra alta vida en docenas de lujosos recipientes colocados en mancerinas de plata, siempre el mate es y será el favorito en los retretes, recámaras y dormitorios» (305).

Buenos Aires e di città come Córdoba o Rosario, dove il flusso migratorio è stato più importante, è diverso, ad esempio, dal nordest argentino dove la presenza indigena continuava a imporre i propri costumi.

Il sistema culinario migratorio da un lato viene assimilato con cambiamenti, e dall'altro si istituzionalizza attraverso ricettari diretti alle classi alte e borghesi, quale è *Cocina ecléctica*. Possiamo così concludere che «non è vero che la cultura [culinaria] delle classi subalterne e l'oralità che la esprimeva sono irrimediabilmente perdute. L'una e l'altra sono state trasmesse dai testi scritti e dalla cultura dominante» (Montanari 48). Allo stesso tempo, è possibile affermare che la classe borghese, nel momento in cui assimila il cibo dell'immigrante, lo 'transculturà' determinando un prodotto nuovo che comincia a far parte di un orizzonte nazionale comune. Non a caso nel ricettario di Gorriti ci sono piatti di derivazione migratoria (come le polpette), senza segnalarli come tali, a indicare un processo di assimilazione quanto meno in atto⁷.

Tali considerazioni rinviano a quelle di Arjun Appadurai, il quale, analizzando il caso indiano, indica come i libri di cucina creano comunità nazionali o, per meglio dire, giocano un ruolo importante nella costruzione dell'identità, sempre e quando includano ricette provenienti da tutte le regioni di una nazione. È appunto il caso di *Cocina ecléctica*, che testimonia l'esistenza di una comunità nazionale in cui le abitudini culinarie sono il frutto degli apporti delle tante collettività etniche, sociali, razziali presenti nel paese e, in particolare, dove il contributo migratorio europeo ed extraeuropeo comincia a lasciare le proprie tracce. In effetti, varie ricette sembrano includere un sottotesto migratorio e nostalgico, aspetto in linea con le osservazioni di Appadurai, ossia che «[i] libri di cucina parrebbero appartenere alla letteratura dell'esilio, della nostalgia e della perdita» (19). Inoltre, bisogna segnalare che in *Cocina ecléctica* ci troviamo di fronte a piatti costruiti come aneddoti, aspetto che permette alla ricetta di uscire dalla tradizione culinaria familiare, e, proprio perché consegnata in una forma narrativa, che svolge il ruolo di fissare nella memoria l'episodio da cui è scaturita, entrare in quella nazionale e così rendere possibile la costruzione (e il mantenimento) di un patrimonio culturale⁸.

Se *Cocina ecléctica* costruisce un'identità culturale transculturata di donne

⁷ Non ho potuto purtroppo prendere visione di un altro ricettario, *La perfecta Cocinera Argentina* (1894) che, secondo Vidal Bussi (18), segnerebbe l'inizio dell'accettazione da parte delle classi medie e alte delle ricette europee arrivate con gli immigranti.

⁸ Josefina Iriarte e Claudia Torre (56) considerano *Cocina ecléctica* pregno anche di un patriottismo che dà luogo a due serie possibili di ricette: quelle che le autrici definiscono *épicas* o *heroicas*, corrispondenti al periodo della lotta per l'indipendenza e alle guerre civili; e quelle della *ficción doméstica* o dell'eroe *domesticado* che rinviano al consolidamento della nazione.

della classe alta senza evocare esplicitamente l'identità *criolla*, e senza disprezzare il cibo dell'immigrante come faceva la maggioranza della borghesia, soprattutto se si trattava di piatti italiani o spagnoli (è noto, ad esempio, il rifiuto dell'aglio, mentre segno di *status* era la cucina francese con alcuni elementi inglesi)⁹, alla fine del XX secolo i romanzi di scrittrici di discendenza migratoria presentano una cultura nazionale che in ambito culinario definisce un'identità plurima cosciente di essere frutto di diversi apporti. Nei cento anni trascorsi dalla pubblicazione di *Cocina ecléctica* la società argentina ha lungamente riflettuto sul ruolo conflittuale delle comunità immigranti nella formazione dell'identità nazionale, passando per varie tappe tutte segnate da prospettive letterarie e teorizzazioni che quasi mai hanno considerato il ruolo della donna come agente attivo. In particolare, a partire dagli anni Ottanta del XX secolo si va consolidando la teoria del pluralismo culturale che, analizzando i modelli matrimoniali e constatando una scarsa mobilità sociale nei gruppi migratori, definisce la società argentina come il prodotto di tante autonomie culturali. Si può ipotizzare che questa formulazione (di scuola nordamericana, che si oppone a quella della fusione culturale elaborata da Gino Germani)¹⁰ con il suo successo abbia anche contribuito ad una ulteriore tendenza della letteratura a tema migratorio: quella che, utilizzando soprattutto la forma autobiografica o pseudoautobiografica, cerca le proprie radici nel tentativo di recuperare la memoria dell'orizzonte familiare dell'autore. Un recupero che è allo stesso tempo riunione con luoghi, tempi, tradizioni, situazioni, persone che rinviano a una 'dimensione locale' dell'identità il cui spazio di appartenenza privilegiato è il paesello natio, metaforizzazione della presenza di tante patrie culturali disseminate in terra argentina. Questa nuova linea della letteratura a tema migratorio può essere stata determinata anche da fattori 'extraletterari', come il *golpe* militare del 1976 i cui effetti di crisi politica ed economica hanno provocato negli anni della dittatura un continuo esodo verso i paesi d'origine della famiglia, prevalentemente europei. Di fatto, «[s]i disegnava così un tragitto leggibile, certo, come partenza e allontanamento, ma anche come ipotetico viaggio di ritorno, evento di cui probabilmente si era favoleggiato in una tappa della storia familiare. Era facile allora entrare nei panni di un 'nonno' che faceva ritorno alla propria terra» (Cattarulla e Magnani 12-13).

Altro fattore che può giustificare il recupero del passato familiare è il nuovo ruolo svolto nel panorama internazionale da paesi tradizionalmente di emigrazione, come Spagna e Italia, aspetto che contribuisce a rivalutare una discendenza migratoria fino ad allora messa a tacere. Così come l'interesse per la storia

⁹ In ogni caso, vale la pena ricordare che il cibo dell'immigrante rompe il rigido schema culturale della cucina *criolla*, le fornisce varietà. Cfr. Vidal Bussi.

¹⁰ Sul pluralismo culturale cfr. Baily. Sulla teoria della fusione cfr. Germani.

quotidiana, per la microstoria, può aver favorito narrazioni in cui il bagaglio di aneddoti e di ricordi famigliari diventa materiale indispensabile per una rivisitazione della propria identità e una riflessione sul mosaico culturale nazionale.

In questo contesto il ruolo dell'oralità è fondamentale sia nella struttura narrativa (con la presenza di un testo costruito a partire dal ricordo di uno o più personaggi), sia nella genesi del romanzo per i debiti che gli autori riconoscono ai ricordi famigliari: «È proprio dalla lucida assunzione di questo insieme di tradizioni che la narrativa migratoria comincia a connotarsi al femminile, perché memoria, aneddoto, racconto sono quasi sempre un fardello che le donne hanno conservato/elargito ai posteri» (Cattarulla e Magnani 14). E nella connotazione femminile la figura della donna, in particolare dell'antenata immigrata, si eleva a una centralità che in precedenza le era sconosciuta, diventa una figura mitica.

Date tali premesse, ovviamente l'elemento del cibo non può mancare nella narrativa argentina a tema migratorio degli ultimi decenni. Nella ricostruzione degli avvenimenti del passato e nella descrizione del presente, il cibo si intreccia con problematiche identitarie nel momento in cui, per esempio, serve per rispondere a domande individuali (e collettive) sulla propria identità di donna nella quale, inoltre, coesistono e si giustappongono identità culturali diverse. È il caso, ad esempio, del romanzo di Alicia Steimberg *Cuando digo Magdalena* (1992), in cui la protagonista ricorda la preparazione della composta di prugne legandola alle molteplici identità di chi appartiene alla comunità ebreo-russa immigrata in Argentina:

Al rato de mirar las fotos empecé [...] a pensar que no estaba mal tener un pasado con pogroms en Rusia, un conventillo en Buenos Aires y un viejo periódico escrito en idish, usado para envolver un frasco de dulce de ciruelas que la bisabuela me mandaba de regalo (23).

Nella citazione, il riferimento al «viejito periódico escrito en idish» introduce un altro elemento che spesso accompagna il tema del cibo: la lingua d'origine (in questo caso l'yiddish). Nel romanzo di Steimberg, cibo e yiddish, entrambi rifiutati, rappresentano, proprio nel rifiuto, il segnale di un'integrazione dietro la quale si nasconde la cultura d'origine che continua a coesistere con la nuova:

Como el idish me sonaba duro y desagradable me negué sistemáticamente a aprenderlo; era un idioma lleno de misterios, que podía revelar lo que yo realmente era. Desde muy temprano se me exigió que ocultara o disfrazara lo que yo 'realmente' era, y que fingiera ser algo que, curiosamente, también era. [...] Lo terrible fue que me enteré de que había borscht¹¹ para el almuerzo por una conversación que mi pa-

¹¹ Il *borsch* è una specie di bollito con barbabietole, cibo tipico degli ebrei-russi immigrati in Argentina. Sui rapporti fra cibo e lingua dell'immigrante cfr. Magnani.

dre tuvo con la dueña de la chacra, en idish. Y yo entendí. No hacía falta saber mucho. Se acercaba la hora del almuerzo, y repitieron la palabra borscht suficientes veces como para que no me quedara ninguna duda. Todavía oigo el tono entusiasmo de papá exclamando: '¡Borscht!'

– ¿Y realmente no te gustó?

– No tengo el más remoto recuerdo de haber visto siquiera ese borscht. Habré hecho un escándalo tal que ni siquiera me lo mostraron. Seguramente me dieron papas fritas (61-62).

L'equazione è lineare: *borscht* = cultura immigrante ebreo-russa; patate fritte = cultura nazionale argentina, a indicare un conflitto identitario non risolto perlomeno in ambito familiare. E se per la protagonista del romanzo di Steimberg (rappresentante della seconda generazione) l'yiddish è una lingua 'sgradevole', alla *babuela* de *El libro de los recuerdos* (1994) di Ana María Shua è il castigliano a suscitare la stessa sensazione, fino a considerarlo «brutal, inespresivo y sobre todo inacesible» con tutti i problemi che seguono per indicare il fegato al macellaio (Shua 28).

Ancora di conflitti familiari in relazione al cibo si parla nel romanzo di Gladys Onega *Cuando el tiempo era otro* (1999), in cui il tipico minestrone galiziano (dove secondo la narratrice si concentra tutta la nostalgia dell'immigrante), ricco di lardo, patate, ceci, prosciutto e cavolo, si scontra con la carne alla brace condita solo con sale grosso. In questo caso l'equazione è più complessa perché non soltanto il minestrone rappresenta la cultura immigrante galiziana e la carne la cultura nazionale argentina, ma anche perché l'*asado* si carica di un attributo di civiltà *versus* la barbarie del minestrone, così come lo intende il personaggio della zia Dídica, l'argentina le cui usanze gastronomiche si oppongono a quelle della madre galiziana della protagonista (Onega 46-47). Qui ci troviamo di fronte alla dicotomia sarmientina civiltà/barbarie che tanto ha segnato la formulazione dell'identità nazionale argentina. Ma si tratta di un'opposizione riconducibile a considerazioni più generali sul valore simbolico di determinati cibi. Come ricorda ancora Massimo Montanari, la carne alla brace si colloca dalla parte della Natura (serve solo il fuoco), mentre il minestrone si colloca dalla parte della Cultura perché è necessaria una pentola ed è un piatto più elaborato. In una prospettiva di genere, insomma, la carne alla brace è un'operazione dell'uomo e il minestrone della donna. Ma un determinato cibo può elevarsi anche a simbolo di una società fino a costituirsi in un fattore dell'identità nazionale come nel caso dell'*asado* argentino¹². Per questo il conflitto culinario in ambito familiare raccontato da Gladys Onega, in realtà manifesta l'opposizione di una cultura nazionale verso un'altra straniera che la

¹² Sui valori simbolici dell'*asado* rinvio al saggio di Amanda Salvioni in questo stesso volume.

minaccia, con la donna (argentina, o che comunque si sente tale) che si appropria dell'*asado* tradizionalmente dell'uomo.

Nella letteratura contemporanea argentina a tema migratorio il cibo indica la riaffermazione delle radici locali, l'autoreferenza culturale e simbolica e, allo stesso tempo, nuove frontiere. Questa tendenza si scontra con l'affermazione di processi di omogeneizzazione culturale (nel caso dell'opposizione patate fritte / *borscht*), e con processi di assimilazione che minacciano l'identità nazionale (come nel caso dell'opposizione minestrone galiziano / *asado* argentino). Ma si relaziona anche con il tema dell'integrazione dell'immigrante rinviando a questioni generazionali: una prima generazione che fatica ad assimilarsi, una seconda che rifiuta i padri immigranti e una terza che accetta la propria molteplice origine culturale recuperando la memoria dei nonni.

Bibliografia citata

- Appadurai, Arjun. "How to make a National cuisine: cookbooks in Contemporary India". *Comparative Study of Society and History*, 30 (1982), 1: 3-24.
- Baily, Samuel. "Patrones de residencia de los italianos en Buenos Aires y Nueva York". *Estudios migratorios latinoamericanos*, VI (1985), 19: 8-47.
- Cattarulla, Camilla. "Cocina ecléctica di Juana Manuela Gorriti: un progetto 'transnazionale'". *Donne d'America*. Ed. Cristina Giorcelli. Palermo: ila palma. 2003: 87-97.
- Cattarulla, Camilla e Magnani, Ilaria. *L'azzardo e la pazienza. Donne emigrate nella narrativa argentina*. Troina: Città Aperta. 2004.
- Donne d'America*. Ed. Cristina Giorcelli. Palermo: Ila Palma. 2003.
- Ducrot, Victor Ego. *Los sabores de la patria. Las intrigas de la historia argentina contadas desde la mesa y la cocina*. Buenos Aires: Grupo Editorial Norma. 1998.
- El ajuar de la patria. Ensayos críticos sobre Juana Manuela Gorriti*. Ed. Cristina Iglesia. Buenos Aires: Feminaria. 1993.
- Germani, Gino. "Asimilación de los inmigrantes en el medio urbano. Notas metodológicas". *Revista latinoamericana de Sociología*, 1 (julio de 1965), 2: 158-165.
- Gorriti, Juana Manuela. *Cocina ecléctica*. Buenos Aires: Aguilar. 1999.
- Il cibo e la donna nella cultura e nella storia. Prospettive interdisciplinari*. Eds. Maria Muzzarelli e Lucia Re. Bologna: Clueb. 2005.
- Iriarte, Josefina e Torre, Claudia. "La mesa está servida". *El ajuar de la patria. Ensayos críticos sobre Juana Manuela Gorriti*. Ed. Cristina Iglesia. Buenos Aires: Feminaria. 1993: 45-61.
- Magnani, Ilaria. "Il desco e la lingua". *Il ricordo e l'immagine. Vecchia e nuova identità italiana in Argentina*. Ed. Ilaria Magnani. Santa Maria Capua Vetere: Edizioni Spartaco. 2007: 87-101.
- Montanari, Massimo. *Il cibo come cultura*. Milano-Bari: Laterza. 2004.
- Onega, Gladys. *Cuando el tiempo era otro*. Buenos Aires: Mondadori. 1999.
- Shua, Ana María. *El libro de los recuerdos*. Buenos Aires: Emecé. 2007.
- Silveira, Mario J. *Cocina y Comidas en el Río de la Plata*. Neuquén: educo. 2005.
- Steimberg, Alicia. *Cuando digo Magdalena*. Buenos Aires: Planeta. 1992.
- Vidal Bussi, Fernando. "La rebelión del ajo. Aportes culinarios de los inmigrantes". *Todo es historia*, 380 (marzo de 1991): 9-22.