

# INCIDENCIA DE LA MATRIZ ITALIANA Y LA TRADICIÓN OPERADA POR LAS MUJERES EN LA CULTURA CULINARIA DE LA PAMPA GRINGA

Adriana Cristina Crolla\*

El antropólogo español Luis Díaz Viana (2008) señala una diferencia entre la 'memoria' como la capacidad o facultad de recordar, y el 'recuerdo', imagen del pasado que se articula con otras concepciones relacionadas con la cultura. Hay una Gran Cultura, o cultura de los monumentos, de los grandes hombres y de los relatos canónicos que se inscriben en el gran discurso de la Historia. Pero hay otra cultura, denominada 'popular', que deriva de la capacidad del hombre de crear y transmitir signos, más vinculada a la oralidad, organizada a través de diferentes formas de 'lectura' y de reelaboraciones que configuran una memoria continuada del pasado, donde las sucesivas generaciones descubren una colectividad reconocible, plural, basada en la intercambiabilidad de roles. En esta línea no se manifiestan diferencias de valor entre los emisores ya que todos participan como coautores, jugando alternativamente los roles y definiendo un tipo de 'lector legión'. Pero es la permanente acción reconstructiva y de actualización de los recuerdos lo que garantiza la continuidad de la identidad de un pueblo. Una memoria común donde no sólo el pasado sino también el futuro ocupan su lugar y donde el 'pasado del futuro' es el desafío que interpela a los intelectuales y habitantes de ese colectivo que con su voluntad de registro, garantizan su preservación.

De allí la importancia de elaborar, tanto desde la praxis, como desde la ética intelectual, 'archivos' de la memoria cultural a partir de la recopilación, sistematización, puesta en valor y registro, otorgando a lo que emerge de la acción común, un valor cultural digno de ser archivable. Valor que proviene de una negociación y de una convención colectiva, siempre renovada, entre los expertos, las instituciones y la sociedad.

\* Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe - Argentina.

## La matriz italiana en la conformación cultural ‘gringa’

Una de las cuestiones que hoy nos interpela es el estudio de la incidencia de la matriz italiana en la configuración de la idiosincrasia santafesina, manifestada a través de una positiva valencia identitaria<sup>1</sup> (Crolla). El proceso aluvional inmigratorio en Argentina asumió en la segunda mitad del siglo XIX perfiles particulares en la Pampa santafesina o Litoral, colindante con el Paraná, el Salado y en su límite oeste con la Provincia de Córdoba, donde la inmigración italiana fue masiva. Territorio que pasó a ser reconocido como ‘Pampa Gringa’, apelativo sancionado por el escritor Alcides Greca en su novela homónima de 1936. En esta experiencia colonizadora, caracterizada por el impacto de las políticas estatales en la distribución de la tierra en forma de ‘colonias’ y el trazado de una impresionante red de vías férreas y de caminos que hicieron cambiar sustancialmente las fluencias en las comunicaciones y las regulaciones económicas, culturales y sociales de la región y del país, los italianos tuvieron un lugar destacado.

Pero es ésta una memoria todavía no estudiada ni contada en toda su rica diversidad y que el presente deja leer como falta. A este archivo, en relación con las mujeres y las prácticas culinarias de nuestra localidad, entendido como un libro escrito con sabores y experiencias personales, comunitarias e históricas, nos referiremos a continuación.

## Un archivo escrito con sabores. Incidencia de la mujer en la conservación y transmisión de la tradición culinaria

La alimentación está estrechamente enlazada con la identidad cultural y la memoria de un pueblo. La carta de un restaurante, así como los recuerdos de los almuerzos familiares y los relatos de comidas resumen nuestras experiencias personales, familiares e las históricas, a la manera de un libro escrito con sabores.

<sup>1</sup> Entendemos que la presencia de la italianidad operó como un masivo sistema de resignificación que aportó, a partir del proceso histórico de ocupación del espacio pampeano, factores culturales que contribuyeron a conformar la actual sociedad. Indagando en la esforzada migración del extranjero italiano por la pampa, que se va haciendo gringa a su paso, es posible detectar aquellos códigos sémicos que constituyen el eje matricial de la italianidad basada en valores sustancialmente positivos: idea primordial y aglutinante de *familia*, valorativa concepción del *trabajo*, marcada tendencia al *gregarismo* endogámico y al mantenimiento y transmisión de las tradiciones de origen, valor nucleante de la *maternidad*, respeto a los males, a la *identidad lingüística*, marcado *espíritu estoico* y vocación para el *canto*.

En este sentido, *Sull'Oceano* de Edmondo De Amicis, se presenta como un registro interesante del real proceso migratorio hacia América del Sur en el que la comida mucho tuvo que ver. Durante el trayecto, un migrante veneto le confiesa al protagonista narrador, alter ego del mismo escritor: «Mi emigro per magnar» (De Amicis 291). El hambre era una realidad lacerante en el campesino italiano y el gobierno de la reciente unificación se iba en promesas siempre incumplidas y abstracciones cívico-políticas.

E giusto io pensavo, mentre egli mi diceva che dopo una giornata di fatiche non trovava sulla tavola che una zuppa di brodo di cipolle e che la notte si svegliava per l'appetito, ma non si *aresegava* a mangiare per non scemare il pane ai figliuoli, che già l'avevano scarso, pensavo a che cosa m'avrebbero servito tutte le altre ragioni che mi s'affacciavano alla mente di necessità storiche, di sacrificio del presente all'avvenire e di dignità nazionale... E mi parlò delle miserie che si vedeva intorno, delle storie compassionevoli che sentiva a prua... Ce n'eran di quelli che non avivan più mangiato un pezzo di carne da anni, che da anni non portavan piú camicia fuor che i giorni di festa, che non avevan mai posato le ossa sopra un letto, e pure avevan sempre lavorato con l'arco della schiena... e che ogni giorno mettevano da parte in una sacca un poco di galletta, per avere qualcosa da rodere a terra e non dover chieder l'elemosina quando non avessero trovato lavoro nei primi giorni (De Amicis: 291-293).

La llegada a América y en particular a la Argentina fue para muchos la oportunidad de acceso a una comida regular y a una dieta variada y rica en proteínas<sup>2</sup>. La facilidad de acceso al alimento, como una transposición de la milenaria utopía del País de Cucaña, es visible en las cartas que un inmigrante piemontés, Giorgio Racca envía en 1893, desde Rafaela, para convencer a sus padres de venir a la Argentina:

Querido padre y madre, escuchen a su hijo y vengán que aquí vivirán mucho más tranquilos. Usted padre sólo tendrá que arar y sembrar el grano; usted, querida madre, tendrá sólo que hacer de comer para la familia, atender el gallinero, podrán tenerme a voluntad, habrá de comer todos los días, mientras que allá no se sabe si habrá de comer ni el día de la 'Maddalena'. Les aseguro padre y madre que cuando estén aquí estarán muy contentos. Así tendrán todas las mañanas el café con leche,

<sup>2</sup> Citamos a Teti porque nos parecen interesantes sus apreciaciones sobre este aspecto: «Nel 1937 Amerigo Ruggiero, attento osservatore dell'emigrazione in America, segnala la grande diversità, dal punto di vista fisico, della statura, dell'aspetto, tra i giovani italo-americani, che si alimentavano ormai con burro, latte, carne e cibi tipici della cucina italiana, e i loro genitori che erano cresciuti in Italia. Egli presta attenzione all'impatto con un'alimentazione di natura prevalentemente proteica dei luoghi d'immigrazione» (575-597).

carne a voluntad, menos trabajo... Aquí encontrarán vuestra casa. Tengo ya hasta plantadas las cebollas y el ajo, con la idea de que vengan a consumirlas (Carta del 20 de mayo de 1893. *Los Racca*: 13)<sup>3</sup>.

Lucía Grandis de Racca responde al pedido del hijo y viene finalmente a radicarse, sin dejar de sufrir por ello. A la hija que quedó en Volvera, Piemonte, le cuenta:

Cara figlia... ora ti faccio sapere delle notizie della merica io non mi piace in quanto al lavoro, non è più da lavorare tanto come nel itaglia e mangiamo melio ma la carne non è buona chome nel italia io non mi piace noi abbiamo più di 60 polaie qui viè anche il male nella galline come li e vi sono delle familie che ne avevano più di due cento essono morti quasi tutti. Io non mi piace perche non possiamo andare tutti a Messa bisogna che sta due a casa per guardare le bestie esciamo lontano 2 legue... (Carta del 10 de agosto de 1900. *Los Racca*: 23).

La carne de vaca que no gusta a Lucía demuestra que el inmigrante europeo no se adaptó inmediatamente a su ingesta porque en su dieta de origen este tipo de carne era casi inexistente. Pero además porque en las colonias la carne de vaca costaba más que las aves que los colonos producían en cantidad, y los cerdos que faenaban en sus propios campos.

Ha sido demostrado que la dieta del gaucho estaba fundamentalmente basada en la carne vacuna asada y en la no ingesta de hortalizas, pan y leche. Y que raramente condimentaba sus comidas con sal (Gori 58). Pero en el rancho de los colonos fue importante la variedad de ingredientes. Guillermo Wilken, un sagaz observador de las costumbres inmigrantes, declaraba en su informe de 1873 sobre la vida en las colonias:

Desde luego el colono es aseado y se da buen trato. Su comida, de que he participado en mis excursiones, es abundante, bien sazonada y suculenta, preparada y servida con aseó. Por lo regular se compone de una buena sopa, puchero en que por supuesto abundan las legumbres y verduras, asado, queso, manteca, huevos y buen vino carlón como para restaurar las fuerzas de hombres avezados en las rudas y afañosas tareas de la agricultura (cit. por Gori 60).

<sup>3</sup> Agradecemos al Sr. Florencio Racca las copias de los originales de parte del epistolario de su familia que recientemente nos hiciera llegar. Citamos en italiano las que poseemos en su lengua original y en la traducción de Griselda Balari, las incluidas en el libro citado en la bibliografía. Las citas en italiano se transcriben reproduciendo exactamente la ortografía y puntuación de los originales.

Hay un elemento que la cantidad de vacas a disposición hará entrar rápidamente en la cultura culinaria de los recién llegados: la leche vacuna. Lo que constituirá un complemento importante en la nutrición y un recurso de la economía doméstica por la variedad de sus derivados.

En la ciudad de Santa Fe se registra recién en 1859 el inicio de fabricación y consumo de manteca por parte de inmigrantes suizos. Fabricación que rápidamente se propaga en los ranchos de los colonos junto a la práctica de desnatar y batir la crema con destino al comercio y al consumo familiar. La leche se impone de tal manera que un plato importado desde el Piemonte como es la *bagnacauda* (y que hoy en día se reedita para celebrar fiestas de la colectividad durante el invierno) sufrió un proceso de aclimatación, pasando a ocupar uno de sus derivados, la crema de leche, el lugar que en Italia tenía el aceite de oliva.

En la novela *Puro gringo* (2005) de Julio Zanetta tenemos una descripción precisa de la gastronomía gringa y de la importancia de la mujer en el desarrollo de una cultura culinaria original, en tanto 'traductora cultural' de las prácticas importadas de su tierra de origen y reconfiguradas a la luz de las posibilidades o determinaciones de la nueva tierra.

Es el año 1889 cuando una pareja de jóvenes inmigrantes piamonteses, Giorgio y Caterina, llegan al interior de la pampa gringa y son recibidos por una familia de colonos que les da hospitalidad y trabajo antes de que se adentren en la soledad de la pampa inhabitada, en busca de la parcela que les ha sido otorgada. Francesca, la dueña de casa prepara la cena y ayudada por sus hijos, tiende la mesa. Cena que según describe el narrador está compuesta por una «sabrosa sopa de arroz, seguida de un succulento puchero de gallina, compuesto de papas, calabazas, zapallitos, batatas, cebollas, tomates, aderezado con mayonesa casera, ajo picado típico 'aioli' piamontés, todo producido por ellos mismos en la chacra, por medio del sembrado de la huerta y la cría de corral» (69). A la mañana siguiente, es la misma anfitriona la que ayudada por Caterina sirve a todos «[...] el desayuno, en grandes tazones de loza blanca, donde humea el rico café con leche, y sobre la mesa se disponen los panes, grandes, pesados, que han sido horneados el día anterior. Cortando los mismos en gruesas rebanadas, son untadas con manteca o bien con los dulces, elaborados por Francesca con ayuda de las niñas» (70).

Lo que llama la atención de los recién llegados son los salames (o chorizo en grasa) que el colono Juan dispone sobre la mesa, cortados en gruesas rodajas. Su fina manufactura se refleja en el color rojo intenso de la carne donde resaltan los dados blancos de la grasa y la condimentación justa con los granos de pimienta. Las fetas son colocadas sobre una gruesa tabla de madera mientras Juan promete enseñar a Giorgio los secretos de su elaboración.

Francesca por su parte enseña a Caterina a ordeñar la vaca y a elaborar la

manteca, el 'tuma' (cuajo), el queso, el dulce de leche y algunos postres. La amistad que surge entre las dos mujeres, dice el narrador, pone a prueba el temple femenino tan necesario en esas soledades campestres. Temple que la mujer debe no sólo conservar sino acrecentar para hacer que la vida en la chacra sea menos dura y el sacrificio del trabajo más llevadero.

Más adelante las dos mujeres se dedican a la elaboración conjunta del pan que preparan con una masa hecha de abundante harina, agua, grasa y sal. Mientras los hombres se encargan de encender el fuego y calentar el 'horno de barro' situado siempre en la galería exterior, a pocos pasos de la cocina, Francesca verifica que la temperatura interior se mantenga estable y permanece atenta a la cocción de las sucesivas tandas de panes. Los primeros, dorados y humeantes, a los que Caterina prolijamente ordena sobre una tabla, inundan el aire de un incomparable aroma que hace surgir en Giorgio el recuerdo de la casa lejana. Las mujeres, luego del pan, aprovechan el calor del horno para hornear tortas y budines, decisión celebrada por todos (81).

El componente femenino de la comunidad inmigrante ha sido desde siempre responsable de la manufactura del pan. La forma de cocción que privilegiaron los colonos fue la del horno a leña, tanto en la cocina de hierro dispuesta en la cocina interior como en el horno construido en el patio exterior. Y por ende el horno de barro fue infaltable en toda casa de colonos. Raramente se incorporó un tipo de cocción muy difundido entre los nativos (y en Latinoamérica en general) basado en la fritura, ni la cocción de la masa a las brasas o sobre la parrilla, al modo en que se cocina la carne en el 'asado criollo'. Por ello, no encontramos registro en la dieta de los colonos de la cocción de un tipo de masa en forma de planchas redondas como platos, que elaborada también con harina, grasa y agua, los criollos (en especial litoraleños) solían usar como pan y que frita en grasa animal se conoce como 'torta frita'. Producto que suele hacer las delicias todavía hoy de las tardes de lluvia invernales como acompañamiento del mate.

Antes de que la explotación de la tierra por acción de la mano de trabajo inmigrante, produjese el paso de una economía agropecuaria a una extensivamente cerealera y que la harina de trigo pasara a constituir la base gastronómica por excelencia de la cocina local, la presencia de harina de trigo era escasa y lo usual fue el pan 'negro', confeccionado con otras semillas como el centeno, la cebada y el salvado<sup>4</sup>. Existía también la harina de la mandioca, pero en es-

<sup>4</sup> Lo mismo ocurría en Italia, tal como lo había explicado Teti en un texto precedente de 1976 y en el consultado para el presente trabajo: «Senza addentrarci in considerazioni di tipo nutrizionale, la carne e il pane bianco (ma anche il pesce fresco, la pasta industriale, spesso lo zuccherato, il vino) costituiscono alimenti dei ceti benestanti, sono segni di distinzione

pecial como influencia guaraníca (provincias del noreste litoral). De esta misma matriz cultural proviene la costumbre, ampliamente difundida en Argentina, Chile y Uruguay y que los inmigrantes inmediatamente adoptaron por sus innegables propiedades nutritivas y alimenticias, de ‘cebar mate’. Mate que sin embargo no acompañaron con torta frita (como los nativos) sino con pan de trigo y dulces caseros elaborados por las mujeres con frutos en muchos casos desconocidos en estas latitudes. Frutos provenientes de las semillas que millares de italianos trajeron entre sus escasas pertenencias, como tesoros de los huertos y jardines de su *paese* natal.

La fuerte relación de la etnia italiana con el pan es constatable en la cantidad de inmigrantes de ese origen que se dedicaron a su producción y comercialización dejando su huellas en nombres de productos y panaderías: Canale, Terrabusi, Capri, Vizzolini, Rossolini (por nombrar algunos que afloran espontáneos en mi memoria culinaria). En cuanto a la importancia de la mujer en su manufactura y organización de la economía doméstica, lo constatamos en una reciente entrevista que realizamos a un antiguo poblador de la Colonia Grutly: Don Eleuterio Perazzi. Nieto e hijo de los primeros pobladores llegados de Italia, hoy, con 87 años, Eleuterio nos recordaba vivamente que su nonna Otero, venía todas las semanas, recorriendo sola los quince kilómetros que separaban Grutly de la colonia Rivadavia, con su largo vestido negro y en un carro duro sin resortes, para preparar el pan que la familia del hijo iba a consumir durante la semana. Tarea que repetía en la casa del otro hijo, pero no en la de las dos hijas, encargadas ellas mismas de elaborarlo.

María Teresa de Elvides, descendiente de italianos radicados en San Jorge, es la encargada de contarnos cómo las mujeres inmigrantes, a raíz de las grandes distancias que separaban la casa de los campos de cultivo, inventaron una práctica para alimentar a sus hombres que se llamó ‘Marenda’, costumbre que resiste viva en la memoria y léxico de la colectividad de los descendientes y que Chela Testa, recordada Presidente de la Sociedad Italiana de esa localidad, junto a otras mujeres, hicieron revivir (y en una oportunidad la disfrutamos) en 2006 y 2007.

Tiempos ha, cuando el trabajo del campo era todo manual y se necesitaban muchas personas para levantar las cosechas, los hombres iban al campo y las mujeres y ni-

sociale. In Calabria il pane di grano è chiamato, non a caso, *pane de gnura*, pane di signora. I lavoratori agricoli hanno accesso al pane bianco, come alla carne, soltanto in occasioni eccezionali, talvolta sul letto di morte, come attesta il modo di dire *È a pane jancu*, è stato messo a pane bianco, con il quale si indicava una persona gravemente ammalata o all’agonia» (Teti: 575-597).

ños quedaban en el hogar. Los hombres trabajaban fuerte y había que llevarles un refuerzo de comida. Ese refuerzo era la *Marenda*. Generalmente, los trabajadores hacían una señal, era tal vez cuando la vuelta del trabajo estaba más cerca de la casa. Entonces los chicos ya tenían el sulky preparado con el caballo más manso, las mujeres habían puesto en un cesto (nuestro *Cavañin*) salames, quesos, el infaltable dulce de membrillo, los bizcochos que una vez eran *Bagase* otra vez *Canastrelli* o *Torchet* y el pan. Por supuesto no faltaba el buen vino fresco, puesto en el pozo desde la mañana, agua fresca y algo caliente, mate cocido o café para beber al final con los dulces.

Luego, estas meriendas pasaron a ser una comida habitual de media tarde, o después de las carneadas, cuando venían visitas o simplemente en cualquier ocasión. Y ahora, como solemos decir, toda ocasión es buena para una *Marenda*.

En la 'Marenda', aparece el uso difundido de la ingesta de dulce de membrillo<sup>5</sup>, planta que junto a la infaltable palmera (de la que se usaban las ramas caídas como escobas), el kaki, el níspero o nispolo, el duraznero, el higo y las ciruelas, no faltaba en las casas de las colonias. Y con estos frutos las mujeres se acostumbraron a preparar dulces en reemplazo de los de frutas secas (avellanas, nueces, castañas) que se hacían en Italia. Tampoco faltaron en los huertos en las casas 'chorizo o italianizantes' que los *muratori* italianos hicieron populares, definiendo la estética arquitectónica de nuestras ciudades desde las últimas décadas del S. XIX. Estos huertos, se extendían después de la parte privada o gran cocina que cerraba una extensa galería, y son visibles todavía en algunas pocas casas que perviven sin modificaciones en las principales ciudades de la Pampa Gringa: Santa Fe, Rosario, Esperanza y Rafaela. También en Córdoba y en muchas de las colonias. En estas angostas pero profundas construcciones (8.66 mts de ancho por 50 de fondo) la entrada era franqueada por dos salas principales y un zaguán-pasillo central que desembocaba en una galería a donde daban las habitaciones. La galería era cerrada por los servicios, en especial la cocina, y a partir de allí comenzaba un frondoso huerto con el infaltable gallinero al final.

La costumbre del huerto y la 'parra'<sup>6</sup> con su infaltable vid, todavía se mantuvo en las casas más pequeñas y cuadradas, conocidas con el mote de 'pero-

<sup>5</sup> Según las entrevistadas, el dulce de membrillo fue muy consumido pues era barato y se vendía en latas. Pero la existencia además de plantas en los huertos de las casas de los gringos, hizo también muy popular la cultura de la *cotognata*.

<sup>6</sup> Rosita Airaldo: Mi papá lo primero que hizo puso una parra porque la costumbre...

M. Teresa Biagioni: Era tradicional tener parra en Italia, ¿no?

R: Claro. Teníamos una parra grande y todos los años la podaba, la curaba...

MT: ¿Y hacía vino también?

R: No. Por el sólo hecho de tener una parra, ver la uva ahí que colgaba...

nistas' por haber sido fomentadas gracias a créditos estatales otorgados por ese gobierno. A fines de los años 40, el acelerado proceso de industrialización y urbanismo generado por las políticas del gobierno peronista, potencia el éxodo de los jóvenes gringos hacia la ciudad y se produce un lento despoblamiento y decadencia de las pujantes colonias de otrora. En las casas de esas décadas, fue infaltable la pequeña huerta y el gallinero. Costumbre que reeditaron también los millares de italianos llegados durante esa tercera y definitiva oleada inmigratoria producida durante los años 40 y 50. Conformada en especial por inmigrantes provenientes del Lazio, Abruzzo, Sicilia y Calabria, su radicación fue eminentemente ciudadana y con su llegada se diseñaron barrios enteros de fuerte impronta gringa.

La conformación aluvional de la sociedad argentina y la confluencia de variedades y tradiciones provenientes de las distintas regiones italianas generó una cocina ecléctica donde hijos y descendientes aprendieron a reconocer no sólo las variantes sino sus consecuentes manipulaciones. Y a muchos emigrados, Argentina les dio la oportunidad de tomar contacto con platos regionales, desconocidos previamente. Tal fue el encuentro extrañado de Vanni Blengino (193) con el más italiano de los platos: la *pizza*, el que descubrió una vez radicado en Buenos Aires.

Norma Toniutti, hija de friulano y de calabresa (unión que en Italia, afirma, hubiera sido impensable y que la abuela friulana nunca aceptó) menciona la diferente cocina que cada uno de sus padres le dejó en herencia. Pero en particular recuerda el esfuerzo que la madre calabresa hacía para darle a la polenta, inexistente en su dieta de origen, la consistencia y el gusto que el esposo exigía. Así como para encontrar los condimentos que dejaran satisfecho su delicado paladar friulano.

Ada Concaro, chef de primer nivel, relata las relaciones de la gastronomía con la economía, la política, la tolerancia social y la ecología. En cada casa y en cada elaboración argentina, explica, las mujeres realizaron adaptaciones a las recetas de origen al no contar con todos los ingredientes y debido a factores de distancia, tiempo y contacto con otras tradiciones. Factores que posibilitaron lentas transformaciones, aunque las mujeres siempre se las arreglaron para que los sabores y colores primarios, siguieran presentes:

La inmigración masiva de los italianos a fines del siglo XIX y principios del XX hizo que los gustos peninsulares sumaran nuevos platos a la comida casera. Por supuesto, la carne era la base de la alimentación. Pero en las casas de clase media, cocinaban las mujeres. En mi hogar, mi madre y mis tías, de origen italiano, se ocupaban de todo lo relacionado con la comida. Había personal de servicio, pero no se les confiaba la cocina. Tenía abuelos y abuelas que procedían de distintas regiones: la Toscana, el Veneto, la Liguria. Por otro lado, muchos inmigrantes de Italia, si no

la mayoría, procedían de Nápoles, Calabria, Puglia, Sicilia y los sabores de lo que se comía eran más bien intensos, picantes. Las salsas de tomate, por ejemplo, eran muy condimentadas, se les agregaban salchichas, tocino. Piense que hay platos que se llaman a la 'arrabbiata', en los que el uso de especias fuertes es el sello principal. Y la palabra 'arrabbiata', ya de por sí, indica violencia. El hecho de que ese tipo de platos muy sabrosos se sirviera con frecuencia en los hogares de inmigrantes hacía que muchos identificaran la comida italiana con lo picante, cierta rusticidad, lo fuerte y agreste, y que se desconociera el refinamiento de matices y la delicadeza del resto de la cocina regional italiana, tal vez menos popular. Que no se malinterprete: no quiero decir que en el sur de Italia no haya una comida muy sutil, porque el Meridione ofrece platos muy sofisticados y ha heredado el legado de varias civilizaciones culinarias como la normanda, la árabe y la judía. Mi abuelo, que venía del Norte pero era un enamorado de Nápoles, hacía comidas del Sur con un equilibrio de sabores admirable. Las pastas ocupaban un lugar muy importante entre los italianos. Se cocinaba mucho la pasta seca. Y, por supuesto, para las ocasiones especiales estaban las pastas rellenas, de preparación compleja, como los ravioles, que llevaban espinaca y sesos picados, los capelletti, los canelones.

Rosita Airaldo, quien llegó a la Argentina siendo una niña de seis años a mitad de la década del 30, recuerda y compara ambas cocinas:

Yo me acuerdo en aquel entonces cuando yo era chica había mucha miseria y todo lo que comíamos lo cosechábamos nosotros. De desayuno, tomábamos la leche que mi mamá ordeñaba de la cabra. Mi papá estaba acá en Argentina. Y después al almuerzo siempre comíamos minestrón, polenta... Abundante y cosechado porque allá, en invierno caía mucha nieve y nosotros teníamos un desván y arriba teníamos castañas, nueces, este, garbanzos, porotos, harina de maíz... Se equilibraba, por ejemplo, nos acostumbramos a las costumbres de acá, porque acá había más abundancia, había más de todo, bueno, aunque mi papá hacía no muchos años que estaba acá, pero vivíamos mejor, teníamos luz eléctrica, este, comíamos mejor, pero equilibrábamos las comidas, mi mamá no podía dejar las costumbres, por ejemplo, le gustaba hacer el minestrón. De vez en cuando, la polenta, la extrañaba muchísimo pero también se adaptó a las costumbres de acá.

La familia de Rosita se afincó en Humberto Primo, hoy capital provincial de la Fiesta de la Bagnacauda que se reedita cada mes de agosto y de la que llegan a participar hasta 3.000 comensales. Plato muy en uso en su tierra pero que allá «se hacía más simple» y no se acompañaba con cuadraditos de polenta, ravioles o pollo, como es hoy habitual en las fiestas conmemorativas, reflejo de la lenta fusión de tradiciones.

R: Cuando mi madre, las mujeres iban a trabajar en la huerta, trabajaban como los hombres y con los bueyes, yo me acuerdo mi mamá iba adelante y llevaba los bueyes y mi abuelo con el arado de esos arados de mano, por detrás. Y a medida que

iban a la casa iban juntando las verduras. Cardos, rabanitos, apio y le ponían ajo y lo que no faltaba nunca eran anchoas, rabanitos, apio...

Con respecto a las pastas que hacía la 'mamma', infaltables eran los ñoquis y tallarines. «Los tallarines directamente teníamos siempre; los hacía para la semana para hacer secar para poner en el minestrón». Lo que se acompañaba con finos trozos de tocino de chanco y carne de pollo.

Teníamos gallinas, pollos. Y de vez en cuando, una vez al año, para Navidad, compraba mi mamá un pedazo de carne y hacía el puchero. Pero ella le decía el 'bullit', hervido y nos parecía un manjar.

Renata Moro, llegada algunos años después y radicada en la ciudad de Paraná, nos envió este relato<sup>7</sup>:

En año 1948, el año de nuestra llegada, nuestras posibilidades económica eran nula. El sueldo que cobraba mi marido trabajando lo ahorramos empeñado a 'progresar'. Destinábamos 3.00 pesos diario para las comidas. La carne, no de primera calidad costaba en ese entonces 0,90 el Kg. Un paquete de manteca de 100 gr. meno de un peso. Recuerdo que, como vivíamos solos, no teníamos parientes cercanos y menos todavía amigos, no recibíamos influencias de el medio ambiente local con respecto a los alimentos. Por precios y rapidez nos volcábamos a comer carne y papas cocinada tipo estofadito.

En el año 1952, sin ayuda de nadie, ya teniamo edificada la casa donde yo vivo actualmente en condiciones de vivir, por supuesto sin pisos, sin reboques, sin instalaciones cloacales y electricas. Entramos a vivir en ella con algo de apuro para mi comodidad ya que estaba embarazada.

Como veras Adriana fueron años de sacrificios increíbles. Con respecto a las comidas seguíamos con nuestras costumbres italianas. Comíamos posiblemente más carne, se conseguía pocas verduras no existian todas las variedades de verduras que se consiguen ahora y era mucho más cara.

Muy lentamente nos adaptamos a comer asado. Para nuestro gusto la carne era muy dura si bien muy sabrosa. Nos sorprendía la gran cantidad de carne, chorisos, hechuras que comía cada persona.

Perdimos casi enseguida la costumbre de servir tantos platos variados en las fiestas (cosa que sigue vigente en Italia). Resultaba más comodo y económico y muy rico comer carne.

Los platos que no dejamos de comer son: la pasta asciutta, i gnocchi, la polenta, gli agnolotti, i cappelletti e il riso.

<sup>7</sup> Hemos preferido, como en los demás testimonios, no normalizar los textos y citarlos tal como fueran producidos. Ya que consideramos que estos documentos, en una y otra lengua, muestran la interferencia permanente que se produce entre las dos lenguas, pero también la riqueza expresiva del habla de los inmigrados.

Siempre se dijo que la Argentina es un crisol de razas. Y que ese crisol actuó en hábitos muy acendrados e íntimos. Pocos tan íntimos y al mismo tiempo tan colectivos, como la cocina. El tiempo, la creatividad y la oportunidad fueron dando origen lentamente a las mezclas. Pero los sabores de la tierra de origen, quizá como una forma de la nostalgia y de defensa contra todo lo que era difícil de aceptar por extraño y por nuevo, fueron, cuando fue posible, celosamente custodiados y preservados por sus mujeres. Y en especial por las italianas.

El arte culinario tuvo también su incidencia en el vocabulario argentino. Así vocablos de origen dialectal como *pizza*, *fainá*, *pasta*, *minestrone*, *bussecca*, entraron y se incorporaron adquiriendo rápida carta de ciudadanía. El lunfardo porteño conservó ‘manyar’; ‘buseca’ (barriga); ‘bocatto di cardinali’ (algo apetecible); ‘ragú’ (hambre); ‘formayo’ (queso) (Vidal Buzzi 25-26). En el español rioplatense, las huellas lingüísticas de la memoria inmigratoria reverberan en el piemontés ‘tajarin’; la meridional fugasa; *pastafrola*; *chupín*, *minestrón*, *pansotti*, *pesto*, *pandulce*, *mondongo*, *casata* (postre siciliano convertido en helado). Y también en los quesos y fiambres que mantienen los nombres peninsulares: *ricota*, *musarela*, *fontina*, *parmesano*, *salame*, *mortadela*, *codeguín*, *salchicha*.

Pero en la pampa gringa hay un corte de carne llamado *costeleta*, tan popular y extendido que podría llegar a pensarse a la *costeleta* tan «eterna como el agua y el aire» (parafraseando a Borges cuando tuvo que describir en un poema la mítica fundación de su Buenos Aires). Por lo que resulta sorprendente cuando se constata que ningún diccionario del español, ni siquiera el de argentinismos, registra el término.

Tomamos entonces el nombre de la ‘*costeleta*’ (segura derivación de la *co-toletta* italiana) como nuestro más importante vestigio sonoro de la operación de traducción cultural realizada por millares de ‘gringas’ en la lenta maceración de la lengua y la cocina local. Operación a través de la cual se llegó a consolidar y a dar nombre a nuestra más genuina ‘gringuidad’.

### Bibliografía citada

- Blengino, Vanni. *La Babele nella ‘Pampa’. L'emigrante italiano nell'immaginario argentino*. Reggio Emilia: Diabasis. 2005.
- Borges, Jorge Luis. “Fundación mítica de Buenos Aires”. *Cuaderno San Martín* (1929). *Obras Completas*. Buenos Aires: Emecé Editores. 1974: 81.
- Chiodi, Sabrina et al. “El buen comer de los argentinos. Aportes de la gastronomía italiana”. *Gastronomía y turismo. Historias detrás de las recetas*. Ed. Regina Schlüter. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. 2004: 53-66.
- Concaro, Ada. “Entrevista en Diario *La Nación*”. *ADN Cultura*, sábado 13 de junio de 2009: 5.

- Crolla, Adriana. “Viajes de ‘indentidad/es es-trábricas’ en la memoria escrituraria italo-argentina”. *Ecos italianos en Argentina. Emigraciones reales e intelectuales*. Ed. Silvana Serafin. Pasion di Prato (Ud): Campanotto editore. 2009: 21-36.
- . “En busca del término gringo. Precisiones caracterológicas en Argentina”. [www.fhuc.unl.edu.ar/portalgringo](http://www.fhuc.unl.edu.ar/portalgringo).
- De Amicis, Edmondo. *Sull'oceano*. Milano: F.lli. Treves ed. 1889.
- Díaz Viana, Luis. *Narración y memoria. Anotaciones para una antropología de la catástrofe*. Madrid: Universidad Nacional de Educación a Distancia. 2008.
- Ecos italianos en Argentina. Emigraciones reales e intelectuales*. Ed. Silvana Serafin. Pasion di Prato (Ud): Campanotto editore. 2009.
- Gastronomía y turismo. Historias detrás de las recetas*. Ed. Regina Schlüter. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. 2004.
- Gori, Gastón. *La pampa sin gaucho*. Buenos Aires: Ed. Raigal. 1952.
- ‘Los Racca’: *de puño y letra*. Eds. Florencio Racca e Griselda Balari. Centro de Estudios e Investigaciones Históricas de Rafaela, n. 10. Rafaela. 2004.
- Ruggiero, Amerigo. *Italiani in America*. Milano: F.lli Treves. 1937. Citado por Teti, Vito. “Emigración, alimentación, culture popolari”. Eds. Bevilacqua, Piero; Clementi, Andreina; Franzina, Emilio. *Storia dell'emigrazione italiana*. Roma: Donzelli editore. 2001: 575-597. Consultado en sitio web: [nuke.vitoteti.it/LinkClick.aspx?link=92&tabid=56...](http://nuke.vitoteti.it/LinkClick.aspx?link=92&tabid=56...) (fecha de la consulta: domingo 2 agosto 2009).
- Teti, Vito. *Il pane, la beffa e la festa. Alimentazione e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*. Rimini-Firenze: Guaraldi. 1976.
- Vidal Bussi, Fernando. “De pizzas y raviolos”. *Lo Mejor de Todo es historia, 3. Los Grandes Cambios*. Luna, Félix (director). Buenos Aires: Taurus. Diciembre de 1992: 370-377.
- Wilken, Guillermo. *Las Colonias. Informe sobre el estado actual de las colonias de la República Argentina*. Buenos Aires: sin datos editoriales. 1873. Ed. especial. n. del ejemplar 4272.
- Zanetta, Julio. *Puro Gringo*. Rosario-Santa Fe: Imprenta Amalevi. 2004.