

COLECCIÓN
ALGO
COMPARTIDO

COMER ES VIAJAR UN POCO...

CAMILLA CATTARULLA



VERA editorial cartonera

**COMER
ES VIAJAR
UN POCO...**



COLECCIÓN
**ALGO
COMPARTIDO**

COMER ES VIAJAR UN POCO...

CAMILLA CATTARULLA



VERA editorial cartonera

PRÓLOGO

La historia de la alimentación ya no es un campo de investigación pionero como lo fue hace medio siglo con los estudios de Claude Lévi–Strauss, Roland Barthes, Mary Douglas y Pierre Bourdieu. En la actualidad, el tema abarca un amplio espectro de disciplinas (desde la medicina a la nutrición pasando por la antropología, la historia, la religión, la biología, la filosofía, la literatura y la economía) y diversos tipos de fuentes escritas y orales.

Para Massimo Montanari la comida

no solo es un instrumento de identidad cultural, sino la primera forma, quizás, de entrar en contacto con diferentes culturas. (...) Incluso más que las palabras, la comida se presta a mediar entre diferentes culturas, abriendo los sistemas culinarios a todo tipo de invenciones, cruces y contaminaciones. (Montanari 2006: VII)¹

En suma, qué, cómo, con quién y cuándo se come nos dice mucho sobre la identidad de un pueblo o un grupo social determinado. En este sentido, los estudios semióticos y antropológicos han puesto de manifiesto cómo a través del sistema de comunicación de los

¹ Esta y las siguientes traducciones del italiano son mías.

alimentos se definen (o se autodefinen) las relaciones de poder, las distinciones entre clases sociales, las cuestiones de género, los vínculos entre pueblos lejanos, las identidades nacionales, locales y mestizas, las prácticas religiosas o los modelos doctrinales e incluso las tradiciones literarias.

Casi todas estas problemáticas y asuntos se encuentran en este libro que analiza un estudio de caso: el vínculo entre comida, migraciones e identidad argentina con un primer objetivo: reflexionar sobre una posible (o no posible) comida nacional. Y con un segundo objetivo, mucho más ambicioso: presentar un archivo culinario que sirva para la elaboración de un manual dedicado a la literatura hispanoamericana «en la mesa», centrado en cuatro países cuyo perfil histórico, social, económico y cultural es distinto: México, Cuba, Perú y Argentina. Un proyecto en el cual pienso por lo menos desde el 2005, año al que se remontan las primeras fichas de clasificación de textos de mi archivo privado. Hasta ahora el proyecto solo ha aportado contribuciones sobre el contexto argentino (Cattarulla 2010, 2014, 2017, 2020; Cattarulla, Rey 2022). Como siempre ocurre, hay demasiados compromisos didácticos y científicos como para poder dedicarse a un solo proyecto de investigación. En todo caso, en 2015 pude organizar unas jornadas sobre el tema de la comida (*Identità culinarie: pratiche e rappresentazioni del cibo in Sudamerica*, Universidad Roma Tre) y en 2018 dicté un curso de la maestría en Literaturas española y latinoamericana de la Universidad de Buenos Aires (*La comida y su relato en la constitución de las identidades latinoamericanas*). Pero investigar el sistema culinario argentino, en particular, me ha permitido ampliar el abanico de fuentes: no solo literarias (narrativa, teatro, poesía) sino también extraliterarias (menú, correspondencias, recetarios, libros de recetas familiares, apuntes de viaje, pinturas, fotografías), fundamentales para armar un archivo culinario y entender cómo se construye la gramática gastronómica de un país.

Para concluir, este libro surge en el marco del proyecto *Archives in Transition: Collective Memories and Subaltern Uses* (Horizon 2020 / MSCA-RISE 2019 [Marie Skłodowska-Curie Research and

Innovation Staff Exchange]) del cual coordino la unidad de la Universidad Roma Tre. Agradezco a los colegas y amigos de la Universidad Nacional Tres de Febrero, sobre todo a Daniel Link, por involucrarme en el proyecto, y a Analía Gerbaudo de la Universidad Nacional del Litoral (otra unidad del Trans-Arch) por brindarme la posibilidad de publicar en esta colección.

Empiezo con una pregunta que de alguna manera va a ser el hilo conductor de este texto: ¿cómo definir la identidad culinaria argentina? Lo que se suele decir es que, gracias a la presencia de los flujos migratorios aluvionales que se instalaron en el país a partir de las últimas décadas del siglo XIX, en la Argentina no existe una cocina nacional. Pero ¿las cosas son así? Y sobre todo, en general, ¿existe una cocina nacional que caracterice a algún país? Tomemos el caso de Italia: el recetario de Pellegrino Artusi (*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, de 1891) no representa la cocina italiana por enumerar y describir recetas italianas: de hecho se ha vuelto el manifiesto de la cocina nacional solo *a posteriori*, gracias a la italianización, a lo largo del tiempo, de la preparación de los varios platos europeos que componen el recetario. Siempre con el paso de los años ha ido prevaleciendo la idea de que todas las cocinas del mundo son el resultado de un mestizaje culinario estratificado durante siglos². Para el caso italiano podríamos imaginar lo siguiente:

Un habitante cualquiera de una ciudad del norte de Italia se levanta por la mañana y se sienta a desayunar. Toma una taza de café, originario de

2. Entre los que niegan la posibilidad de una cocina nacional está Jean-François Revel (2007).

la península arábiga, o una taza de té, bebida india, endulzadas con una cucharita de azúcar, refinado por primera vez en la India. Come una rebanada de pan, importado a la Italia prelatina por los griegos, con mermelada de damascos (de origen chino). Si es un fanático de la salud, también se come un yogur, comida de los pobres en Turquía, y un jugo de naranja, fruto que vino de Oriente gracias a los árabes.

Almuerza con un plato de arroz a la milanesa —arroz y azafrán vienen de Oriente— y una milanesa, empanizada y frita, es decir cocida con una técnica compartida por todas las culturas, con guarnición de papas al horno, procedentes de América, o espinacas, originarias de Nepal.

Por supuesto, cena con polenta (el maíz viene de América) o pavo relleno (siempre originario de América) o la mítica *cassouela* (el cerdo fue domesticado por primera vez en China, hace diez mil años).

Antes de acostarse se toma un trago de aguardiente (los destilados llegaron a Europa gracias a los farmacéuticos árabes) y, pensando con horror en cómo los inmigrantes pueden contaminar su cultura, «le da las gracias a una divinidad judía» por haberlo creado cien por cien padano.

Esto es aplicable a cualquier otra región italiana. (Perin, 2005: 11)

En resumidas cuentas, podríamos decir que cualquier cocina es el resultado de la sucesión, a lo largo de los siglos, de los procesos históricos, de las transformaciones económicas y sociales, de la interculturalidad, de las tradiciones. Todo esto ha determinado procesos de transculturación y por ende de transformación e innovación de los platos originales hasta poder asignar a la cocina de un país su propio carácter nacional representado por esa mezcla culinaria producida por la etnicidad y la regionalidad, locales o migratorias. En este sentido, hay que decirlo, el caso argentino no representa ninguna novedad. Pero Argentina, esto vale la pena recordarlo, es el país donde la migración ha sido el fenómeno de mayor duración en el mundo por continuidad, diferenciación étnica y cantidad numérica tanto que mezcla culinaria y cuestiones de identidad nacional se han mutuamente afectado llegando a establecer un debate «gastronómico-identitario» que aún no ha encontrado una resolución unívoca.

Si así están las cosas, ¿por dónde empezar a construir un archivo culinario que atestigüe este proceso de transculturación y que al mismo tiempo sea el espejo del papel desempeñado por los migrantes? Obviamente los recetarios, y también los cuadernos de recetas familiares, son una fuente imprescindible para averiguar cambios e interferencias culinarias así como las influencias migratorias. Pero también la literatura, sobre todo si es de temática migratoria o con personajes migrantes, es una fuente importante. Como se verá a lo largo de este texto, las costumbres culinarias no solo pasan por la cocina sino también por el lenguaje. En este sentido vale la pena empezar hablando de los sainetes. Uno de los más famosos, *Babilonia. Una hora entre criados* (1925) de Armando Discépolo, está ambientado en la cocina de un palacio. En los sainetes destaca, entre todos, el personaje del migrante: español (gallego), judío (ruso), medio-oriental (turco), pero sobre todo italiano (el tano) que con su cocoliche (una mezcla de español, italiano, dialecto de origen y lunfardo) crea un castellano trabucado (el llamado cocoliche) que provoca risas e hilaridad hasta en las escenas más serias. En *Babilonia*, en el elenco de los personajes aparece, al lado del nombre, el encargo que cada uno desempeña en la casa y la procedencia étnica (francesa, criolla, napolitana, gallega, alemana, cordobesa, italiana, madrileña). En la obra no faltan conflictos culinarios y de clase que confluyen en la definición de Argentina del cocinero italiano Piccione:

Vivimo en una ensalada fantásteca. (...) estamo a la tierra de la carbonada: salado, picante, agrio, dulce, amargo, veneno, explosivo... todo e buono: ¡a la cacerola! ¡Te lo sancóchano e te lo sírvono! ¡Coma, coma o revienta! Ladrones, víttimas, artistas, comerciantes, ignorantes, profesores, serpientes, pajaritos... son uguale: ¡a la olla!...Te lo báteno un poco e te lo bríndano. «Trágalo, trágalo o revienta!» ¡Jesú qué Babilonia!... (Discépolo, 1981: 117-118)

El texto simboliza el mestizaje étnico y lingüístico de la Argentina de los años 20. El autor escribe para su personaje una serie de

metáforas gastronómicas que representan no solo la lucha del migrante para sobrevivir en la sociedad sino también el multiculturalismo que en el país se ha transmitido también por medio del lenguaje y de las prácticas culinarias llegadas con las migraciones europeas y extraeuropeas.

Anteriormente, Aníbal Latino (seudónimo del periodista genovés Giuseppe Ceppi, radicado primero en España y luego en la Argentina) escribía en *Tipos y costumbres bonaerenses*:

Empecé a hojear la lista del día. ¿Hay alguien que sea capaz de averiguar en qué lengua o dialecto se escriben las listas de los hoteles y demás casas de comida? Son una corrupción monstruosa del español, italiano, inglés, alemán, en la que el autor deja indicios de su país de origen, si es que no forman una mezcla de todas esas lenguas. (Latino, 1886: 82)

Latino indica la mezcla lingüística como característica principal del menú de los restaurantes de Buenos Aires. Se trata de una mezcla que remite (simbólica y prácticamente) a la fisonomía cosmopolita de la capital. Por lo que concierne al italiano, no se olvide que la identidad de los migrantes era de carácter regional (local) antes que nacional, aspecto notable sobre todo en el uso de los dialectos de origen y en el casi nulo conocimiento de la lengua italiana. Como se ha dicho, del encuentro entre dialecto, español y (muy poco) italiano, junto con el lunfardo, surgió el cocoliche que involucró incluso el léxico gastronómico. Aquí vienen unos ejemplos del lenguaje coloquial de Buenos Aires sacados de algunos sainetes: bocatto di cardinali, brodo, capeletti, capuchino, espiedo, fainá, finoquio, formayo, furmayín, grapín, milanesa, pulenta, mortadela, muscatel, mostachole, ñoquis, padela, panetún, pastaciuta, pasta frola, risoto, ravioles, stuquefisisio (cf. Blengino, 2011: 92–95). Los sainetes están llenos de estos italianismos culinarios: un léxico gastronómico y enológico que constituye una mina para la construcción de nuestro archivo. Y volviendo a las cartas de los restaurantes argentinos, también ellas aún hoy constituyen una fuente archivística importante donde es posible detectar la mezcla lingüístico–culinaria.

Según Víctor Ego Ducrot (2005), hasta la cocina argentina urbana sería cocoliche, ya que nació en los espacios comunes de los conventillos, las casas patricias de la capital que, tras las grandes epidemias de malaria y fiebre amarilla, en los años 70 del siglo XIX fueron abandonadas por sus dueños y ocupadas por migrantes que compartían baños y cocinas. En los conventillos convivían personas de varias nacionalidades y procedencias regionales, cada una con sus propias tradiciones culinarias. Seguramente debió ocurrir, dice Ducrot, que algún día una migrante italiana, al cocinar el ragú para los ravioles, se encontró sin especias y tomó prestadas otras de sus vecinas sirias, o libanesas, o a lo mejor de España donde la influencia árabe penetró también en la cocina: quizás así el comino se convirtió en uno de los ingredientes principales del ragú argentino, distinto del italiano. La *milanesa napolitana*, inventada a finales de los años 40 por Jorge La Grotta, chef y dueño del restaurante *Napoli* de Buenos Aires, también forma parte de la cocina cocoliche.³ Capacidad de adaptación, síntesis e invención respecto a una determinada tradición serían entonces las características principales de la cocina argentina.

La huella regional italiana (junto con la española) es muy fuerte en todo el país y sobre todo en las ciudades con alta densidad migratoria como Córdoba, Rosario, Santa Fe y Buenos Aires. Gracias a los espacios comunes de los conventillos —aceptando la tesis de Ducrot— platos de diferentes orígenes se han contaminado y mezclado tanto que incluso la cocina judía de migrantes de Europa del este o del Oriente Medio se modificó considerablemente bajo la influencia de los ingredientes italianos, como subraya la escritora Ana María Shua en *Risas y emociones de la cocina judía*:

Aquí hay que recordar (los argentinos solemos olvidarlo) que sí tenemos una comida típica argentina y que, sacando el loco, las empanadas

³ Otros ejemplos de platos inventados por dueños de fondas o restaurantes se encuentran en Ducrot (1998: 97–105) y en Armus y Ubelaker–Andrade (2017: 48–49).

y el asado (y dejando aparte la Suprema Maryland, que nadie sabe de dónde salió), nuestra comida nacional es bastante italiana. ¿Qué sería de un ama de casa argentina sin orégano y queso rallado? El desconcierto, el caos, la vida sin sabor. Intensamente tanos suelen ser también, entonces, los cambios o agregados o nuevos usos de los platos y los ingredientes tradicionales, como por ejemplo:

Latkes de matze meil con ajo y perejil.

Abundante queso rallado en los varénikes, en kréplaj, en todas las sopas y caldos y, en general, donde se ponga.

Uso del matze meil para hacer milanesas.

Fárfalej al tuco y pesto.

Orégano para condimentar todos los guisos, hasta los tzimes. (2009: 81)

A pesar de eso, no toda la comida atribuida a la influencia italiana lo es de verdad. Por ejemplo, el osobuco ya existía en la época colonial y la pasta, cuyo origen —como se sabe— es chino, era un plato típico del siglo XVIII que se consumía en las pulperías de Buenos Aires también durante el siglo siguiente, hasta que se lo apropiaron los italianos, ahora considerados los mayores maestros del mundo.

El asado es reconocido a nivel internacional como el plato nacional argentino y quizás esto se deba al imaginario difundido por viajeros ingleses y franceses de la primera mitad del siglo XIX. Según Daniel Schávelzon (2000: 24), en esa época a los ojos europeos «[é] ramos un pueblo salvaje, sangriento y sanguinario, seminómade, carnívoro y rural: exactamente lo que definía Rousseau como la gran oposición entre carne/salvajismo y verdura/civilización (...). Y lo curioso es que los porteños terminamos asumiendo lo exótico ajeno como propio».

En este caso, la influencia de la cocina migratoria italiana es nula, más vale hablar de una mutación de los hábitos de consumo y alimentación de los propios migrantes, cuya dieta de origen —en particular si eran del sur de Italia— carecía de carne y sus derivados (incluidos el pescado, la pasta y el pan blanco). Testimonios de migrantes en las cartas y autobiografías (otras fuentes de

nuestro archivo culinario) cuentan lo exagerado que les resultaba el consumo de carne. Aquí vienen unos ejemplos que se refieren a los días siguientes a la llegada a Buenos Aires:

desembarcamos el 1 de marzo en Buenos Ayres, estuvimos 12 días en la emigración, estuvimos 12 días engullendo, por la mañana café según necesidad con pan, al medio día arroz y mucha carne que comemos en 6 todo lo que se quiera.

aquí comemos la mejor carne de vacuno todos los días, cada persona tiene un kilo para comer, sopa, arroz o pasta, según le guste.

comemos carne fresca de cerdo y de ternera todos los días, pasta y arroz, café todos los días que he bebido más en dos meses en América que en veinte años en Itaglia. (Franzina, 1994: 85, 181, 229)

Pero reflexiones de este tipo también se encuentran en los testimonios de quienes, a pesar de pertenecer a una clase social más alta, se vieron obligados a emigrar, como en el caso de la judía italiana Eugenia Sacerdote de Lustig, que llega a la Argentina en 1939 tras las Leyes Raciales promulgadas por Mussolini. Veamos cómo, en su autobiografía, recién llegada a Buenos Aires, recuerda su encuentro con el asado:

El ingeniero Bisignani, de la Pirelli, nos invitó a cenar afuera, en un restaurante, recuerdo que era en La Cabaña, en la calle Entre Ríos, y vi llegar un bife, creí que se trataba de una porción para cuatro y ya me aprestaba a cortarlo en cuatro partes iguales, cuando vi llegar los otros tres, igualmente grandes, quedé bastante sorprendida. Todavía hoy no llego a entender cómo se hace para comer tanta carne. (Sacerdote de Lustig, 2005: 41)

La carne asada entra en el menú de los migrantes sin distinción de clase y acaba convirtiéndose en el plato de las fiestas y las ocasiones especiales asimilado como parte de la tradición étnica original:

Era muy bonito vivir así todos juntos en un país como el nuestro, tan abierto, tan grande y en un círculo cerrado de piamonteses. Las costumbres de la vida, sí, seguían, comíamos polenta, hacíamos todos esos platos que se hacían en Italia, hablábamos de la bagna cauda (...) así que se convirtió en un burgo grande, con una gran, gran cantidad de gente de Biella y del Piamonte... Como se puede ver en algunas de las fotografías de allí, había fiestas... y si el motivo era de lo más importante, se hacía un *asado*. (Corti, 1998: 715)

Pero alrededor del asado también se pueden originar conflictos culturales:

Recuerdo que se había acordado que los medieros darían de comer a un número de peones en tiempo de cosecha; en casa teníamos a dos de ellos. Eran dos criollos bastante morochitos, mamá les decía «ij bron-sin», gente de trabajo, pero con sus costumbres, sobre todo en eso de comer, cómo y qué.

Nuestra madre que había andado por la Argentina atendiendo la cocina en varios lugares, ya se había acostumbrado a cocinar un poco a la manera de aquí, sin embargo siempre veía más cómodo y propio como estábamos acostumbrados en familia. La ensalada, especialmente en verano parecía un complemento necesario de los otros platos. No obstante...Un día, talvez el primero, cuando puso la fuente con una rica ensalada sobre la mesa, uno de los criollos la miró y dijo:

—Yo no soy caballo para comer pasto, y la rechazó.

No recuerdo como arregló el asunto la «cocinera» que teníamos. Seguramente con un bife vuelta y vuelta y doble ración del segundo plato.

En familia se comentó el caso y dejese correr con un:

—E magari lor a mangio mai cola verdura paréj crua.

Seguramente los peones de esos tiempos eran en su mayoría gente de asado que comían sin galleta ni pan. (...) Pasaron algunos días cuando ya nadie se acordaba, mamá se le ocurrió poner en la mesa otro de sus platos preferidos, y arregló un plato a la piamontesa, que se componía de trocitos de carne cruda con ajo, sal y pimienta. En fin «bocado

de cardenal» como decía ella. Esta vez también se chasquió, el bronsin, miró aquello que todos se servían y mormurando una mala palabra dijo: —Yo no soy chimango para comer carne cruda, si no hay otra comida me voy...

Y la «cocinera» le dijo muy ceremoniosamente:

—Ah!... para vusté don Zarata, le preparé un lindo pedazo de asau.— Y se lo trajo, con lo que quedó salvado otro de los inconvenientes de costumbre. La verdad era que aquel asado se lo había preparado para ella, pues su dentadura había que ayudarla siempre un poco.

Papá en los días sucesivos bromeando le decía:

—¡Cómo lo atendés al bronsin, no!... Claro, él es más buen mozo que yo.

—Ma va là, ...chiel lì quanda l'avèissa fam a soa ca a mangiería fin a l'j cimango, altro ché!

Y no hubo más remedio que suprimir aquellos platos, por lo menos en parte, para evitar conflictos. (Rebuffo, 1987: t. I, 34–35)

Si estos ejemplos se refieren a una migración campesina, en las colonias agrícolas, el análisis de menú para banquetes de asociaciones de socorro mutuo con fines benéficos o con motivo de fiestas nacionales italianas o visitas de huéspedes ilustres revela que en realidad estos eventos se convertían en la ocasión para proponer una cocina italiana bastante refinada, enriquecida con elementos patrióticos y simbólicos del contexto italiano o argentino. Este es el menú de un banquete de 1904 en un restaurante de La Boca para recaudar fondos a favor del Hospital Italiano de Buenos Aires:

antipasto surtido a la italiana, ravioles *trifolati* al 20 de septiembre, caldo, pescado con salsa a la romana, timbal Porta Pía, solomillo con arvejas al Campidoglio, *punch* a la Florentina, churrasco con ensalada a la ítalo-argentina, espárragos a la Monte Rotondo, fruta surtida, queso italiano, café, cognac, licores. (Korn, Sigal, 2010: 27)

Las fuentes más frecuentes son los boletines de las asociaciones y lo que sigue es el menú propuesto en 1933 en el Club Italiano con

motivo de las celebraciones del 20 de septiembre (en aquel entonces fiesta nacional italiana): «Antipasto assortito, ravioli al sugo, polli in cazzeruola, insalata di stagione, torta africana, frutta e caffè. Vino: Chianti. Acqua: Villavicencio» (*Club italiano*, 1933: 8).

Como se nota, la tarta es «africana» ya que la expansión de Mussolini se dirige hacia África. La huella fascista también se nota en el menú de un banquete del 8 de noviembre de 1934 organizado por el Club Italiano en honor de la visita de algunos jerarcas: unos días después del comienzo de la guerra en Etiopía, la tarta ya toma el nombre de «imperial». Por otra parte, las celebraciones del país anfitrión no se ignoraron: en 1938, siempre en el Club Italiano, el banquete social para los festejos de la Independencia argentina, incluía la tarta 9 de julio.

Estos ejemplos atestiguan el valor de síntesis cultural e identitaria que puede atribuirse a la comida y a la red de códigos, ritos y relaciones sociales, simbólicas e ideológicas que pueden crearse entre diferentes comunidades. La comida es un elemento que viaja constantemente, llevando consigo un vínculo con la sociedad de pertenencia y, al mismo tiempo, construyendo y definiendo una nueva identidad. En este intercambio la comida es a la vez objeto y sujeto del devenir cultural. De nuevo, el caso suramericano resulta un ejemplo perfecto: sabemos que productos como el maíz, las papas y el tomate, exportados a Europa tras la Conquista, sufrieron un proceso de transculturación en el Viejo Mundo antes de volver a América, modificados, con los flujos migratorios. El maíz, producto indígena por excelencia y protagonista de la mitología amerindia, en el siglo XVIII, tras crisis económicas y carestías que afectaron a la Italia septentrional, se sustituyó al mijo y a otros cereales en la preparación de la polenta y con este uso, ajeno a las tradiciones alimentarias pre y poscolombinas, se difundió en la Argentina gracias a los migrantes. Lo mismo pasó con las papas, que se difundieron en Italia en el siglo XVIII tras una carestía y volvieron a América en forma de ñoquis. Y, por último, el tomate, introducido en los recetarios italianos de los siglos XVII y XVIII para la preparación de la salsa que se abinará a la pasta, hasta entonces aderezada solo con mantequilla, queso o especias.

No cabe la menor duda de que estos tres alimentos (polenta, ñoquis y salsa de tomate) son italianos, pero los elementos que los componen pertenecen a otras tradiciones culinarias, a otras culturas⁴. En sus idas y venidas crearon nuevas identidades y nuevos significados, no solo culinarios: «tener polenta», por ejemplo, en la jerga rioplatense significa ser una persona enérgica, activa, de buena gana; «formayo», por su parte, se usa para hablar de una chica muy bonita; «ñoquis» es un término acuñado en Buenos Aires en los años 70 del siglo xx y significa ser un absentista en el trabajo ya que es tradición en la capital comer ñoquis el 29 de cada mes, día en que se cobra el sueldo mensual. De todas formas, estos y otros términos atestiguan la «variedad culinaria y su condisión en una red de recíproco conocimiento» (Montanari, 2010: 47–48).

Las clases de la aristocracia y de la alta y media burguesía argentina de finales del siglo xix rechazaron inicialmente los platos traídos por los migrantes, sobre todo cuando eran italianos o españoles, porque símbolo de pobreza, representada también por el uso de ajo y cebolla en sus cocinas. En aquella época, una clase media–alta se identificaba, en cuanto a costumbres y comida, con Francia e Inglaterra. Con la llegada de los migrantes, sus platos comenzaron a formar parte de lo cotidiano: hasta el hecho de consumir la comida sentados en la mesa se debe a los italianos, ya que antes se comía de pie y de manera desordenada, como recuerda también Wilde (1908: 242). Si los recién llegados descubrieron la carne (y la pasta), las clases media–altas empezaron a tener una cocina mucho más variada y a comer raviolos, polenta, omelettes y muchos otros platos regionales de origen migratorio que todavía hoy caracterizan los menús hogareños o de los restaurantes. En palabras de Aníbal Arcondo:

4 También existen ejemplos de prácticas alimentarias de retorno introducidas en Italia por antiguos migrantes en Argentina. El caso más conocido es la costumbre de tomar mate en el Valle de Bormida, una zona que se extiende desde los Apeninos ligures hasta el bajo Piamonte (cf. Marengo, 2006).

En los grupos mirados de clase media y baja se difundieron en la comida cotidiana platos como los risottos, la pasta rellena, la buseca, el minestrón, la torta pascualina y como plato de reunión, la «bagna cauda», comida campesina de origen piamontés y que según parece en su versión original preparada con aceite de oliva y no como se acostumbra ahora en Argentina con crema de leche y manteca. (Arcondo, 2002: 292)

Según escriben Marcelo Álvarez y Luisa Pinotti: «la política de la amalgama triunfó en el lugar menos previsto por los ideólogos: la cocina» (2000: 76). Los mismos nombres de restaurantes, fondas o cafeterías, incluso cuando se referían a una connotación identitaria nacional o local, no siempre indicaban la orientación culinaria de la comida preparada en su cocina, ya que en su mayoría «coexistían —mediante múltiples platillos y con distinta significación— gramáticas culinarias diferentes, entre ellas, la criolla, la española, la italiana, la francesa, la inglesa y hasta la alemana» (Remedi, 2006: 116)⁵.

Las huellas de estas gramáticas gastronómicas comenzaron a ser visibles en los recetarios. En 1889 Teófila Benavento (seudónimo de Susana Torres de Castex) publica *La perfecta cocinera argentina*, que fue durante mucho tiempo el recetario maestro de la burguesía. En él se encuentran recetas italianas, alemanas, inglesas y estadounidenses, y también reelaboraciones de platos franceses y otros que podríamos calificar de hispano-criollos. Por lo general, *La perfecta cocinera* nos da la idea de una cocina en transformación que empieza a percibir la presencia de varias tradiciones culinarias.

El año siguiente, la escritora Juana Manuela Gorriti publica *Cocina ecléctica*, un recetario colectivo que sigue los pasos de los que ya se habían difundido en los Estados Unidos. Para su recopilación, Gorriti

⁵ Para Córdoba y otras localidades del interior, Remedi (2006: 116) menciona los siguientes puntos de restauración: Hotel Franco-Argentino, Gran Café Milano, Restaurant y Café de Venecia, Fonda Italiana, Rotisserie Française, Restaurant Germania, Ristorante Humberto I, Ristorante d'Italia, Fonda Piamontesa, Albergo d'Italia, Lanterna di Genova, Hotel de Italia, Gran Hotel Roma, Restaurant Peninsular, Restaurant Ibérico, La Valenciana, Gran Hotel Europa, Nueva Italia Hotel, Orgullo de Albacete, Bar París, La Malagueña.

reunió a parientes, unas cocineras, dos monjas y escritoras y amigas que participaban en sus reuniones literarias e incluso a esposas y mujeres relacionadas con intelectuales hispanoamericanos que formaban parte del salón cultural gorritiano. En el libro confluyen platos de distinta procedencia que, en su conjunto, dibujan la idea de una cultura transnacional y de una mujer que sale de su hogar para participar en el proyecto de construcción de la identidad nacional (Cattarulla, 2014). De hecho, Gorriti forma parte de un grupo de escritoras cuya actividad intelectual y literaria siente la necesidad de un vínculo con las poblaciones indígenas, el mundo europeo, las diferentes clases sociales y etnias para integrar, en nombre de la heterogeneidad, todos los ámbitos culturales. Y es justo dentro de este proyecto transnacional donde se sitúa el recetario. La palabra del título, *ecléctica*, hace referencia a una yuxtaposición de elementos de diversas procedencias y con mucha probabilidad se inspiró en el estilo arquitectónico del eclecticismo, muy de moda en Buenos Aires en las últimas décadas del siglo XIX. En el recetario confluyen influencias de la cocina europea, tradiciones indígenas y tradiciones originarias de los migrantes (como los *Maccarones a la calabresa*, de la cocinera napolitana Catalina Pardini y la *Ensalada polonesa* de María Waleiski que lleva como subtítulo *Recuerdos de la patria*), recetas traídas a la Argentina por los migrantes (como los *Camarones a la panameña* presentados por María Jiménez, migrada con sus hermanos a Panamá). Con todo esto, el texto de Gorriti, sin querer sostener la idea de comida del territorio —según la tendencia típica de una época de consolidación de la identidad nacional—, en realidad construye un mapa culinario que expresa las varias almas culturales de la nación argentina y las costumbres de una clase alta y burguesa que no menosprecia la comida pobre.

De 1914 es *La cocinera criolla y recetario curativo* de Marta (seudónimo de Mercedes Cullen de Aldao), otro caso de recetario colectivo (aunque los autores de los platos son anónimos). Marta pone aún más en evidencia el sello de la migración europea. De hecho, se presentan platos romanos, piamonteses, genoveses, milaneses junto a los clásicos de la cocina criolla y de otras colectividades migrantes.

La mezcla culinaria se confirma también en el recetario de Marta al que divide en dos secciones: la cocina criolla y la cocina cosmopolita.

Llegamos entonces al recetario más conocido, *El libro de Doña Petrona* (1934), de Petrona Carrizo de Gandulfo. De este texto existen más de cien ediciones y eso refleja la dirección de la identidad culinaria argentina: desde cocina europea y cosmopolita hasta su nueva etnicidad que integra no solo las colectividades extranjeras, sino también los platos de las regiones argentinas, con un mayor interés en el noroeste, si bien ignora la presencia indígena (Pite, 2012).

Por una parte, el sistema culinario migratorio se asimila con los cambios, y por otra se institucionaliza a través de libros de cocina dirigidos a las clases altas y burguesas. Por lo tanto, podemos concluir que «no es cierto que la cultura [culinaria] de las clases subalternas y la oralidad que la expresaba se hayan perdido irremediablemente. Ambas han sido transmitidas por los textos escritos y la cultura dominante» (Montanari, 2004: 48). Al mismo tiempo, podemos decir que la clase burguesa, al asimilar la comida del migrante, la transculturaliza, determinando un nuevo producto que empieza a formar parte de un horizonte nacional común. No es casualidad que, por citar un ejemplo, el recetario de Gorriti contenga platos de derivación migratoria (como las albóndigas), sin marcarlos como tales, lo que indica un proceso de asimilación al menos en marcha.

Estas consideraciones se hacen eco de las de Arjun Appaduraj (1982) quien, analizando el caso de la India, indica cómo los libros de cocina crean comunidades nacionales o, más bien, desempeñan un importante papel en la construcción de la identidad, siempre y cuando incluyan recetas de distinta procedencia.

Para la construcción de nuestro archivo no hay que olvidar cierta literatura de tema migratorio, en particular femenina, que se desarrolla sobre todo a partir de los años 80 del siglo xx. Autoras como Alicia Steimberg, Hebe Huart, Ana María Shua, Gladys Onega (solo por nombrar algunas) nos dan cuenta del vínculo que hay entre comida, lenguaje y cultura y de cómo la pluralidad es el rasgo distintivo de este encuentro.

Se trata de una literatura determinada sobre todo por algunos factores extraliterarios en los que la experiencia migratoria sigue jugando un rol fundamental. En efecto, la última dictadura militar a la que fue sometido el país obligó al exilio a miles de individuos que en muchos casos decidieron seguir en sentido opuesto el mismo camino emprendido muchos años antes por sus familias de origen, procedentes —precisamente— de aquellos países donde ahora se dirigen los exiliados. Nada más fácil, pues, que encontrarse en aquellos lugares tan a menudo evocados, no sin cierta fantasía, en familia, haya alentado una reflexión sobre la propia identidad para engendrar un texto donde la memoria se torna elemento capaz de mantener el vínculo que une al pasado y así poder interpretar mejor el presente. De manera que la memoria que brota de estas novelas pertenece al horizonte familiar del autor y significa el regreso a lugares, tiempos, tradiciones, situaciones y personas que remiten a una dimensión local de la identidad, metaforización de la presencia de muchas patrias culturales diseminadas en tierra argentina. Otro factor extraliterario que puede justificar la recuperación del pasado familiar se refiere al nuevo papel que juegan en la escena internacional los países con una fuerte tradición migratoria, como es el caso de Italia y España, aspecto que contribuye a rescatar y celebrar a una descendencia migratoria que hasta entonces había sido acallada. De la misma manera, el impulso que dio la microhistoria y el interés por la historia cotidiana pueden haber alentado narraciones donde el bagaje cultural, integrado por anécdotas y recuerdos familiares, se convierte en material indispensable para un replanteamiento de la propia identidad y una consecuente reflexión sobre la identidad nacional.

En este contexto el rol de la oralidad es fundamental tanto en la estructura narrativa (mediante la presencia de un texto construido a partir del recuerdo de uno o más personajes), como en su génesis debido a la deuda con los recuerdos familiares. Es precisamente a partir de estas circunstancias donde la narrativa migratoria empieza a adquirir rasgos femeninos, porque la memoria, la anécdota y el relato son casi siempre una carga que las mujeres han conservado y

transmitido a las nuevas generaciones. Y en los rasgos femeninos, la figura de la mujer —en particular, la de la antepasada inmigrante— conquista una centralidad que en el pasado no se le reconocía, se convierte en una figura mítica, mientras que la presencia masculina empieza a ser eclipsada o marginada. A pesar de la presencia de la mujer mítica, las autoras prefieren representar a las figuras femeninas en su cotidianidad sin que por ello el personaje pierda su complejidad, sobre todo en lo que respecta a los interrogantes que ellas se plantean sobre sus múltiples identidades interlingüísticas e interculturales.

En el espacio perteneciente a la escritura femenina argentina, la experiencia del exilio y, en sentido más amplio, de la migración, parecen estar relacionadas con la identidad nacional donde convergen las consabidas categorías de la literatura hispanoamericana: la relación del yo/nosotros con el Otro, la aceptación o rechazo de los orígenes (o también la reconstrucción de estos), la dialéctica Europa/América, la frontera cultural y la relación centro/periferia. Dentro de estas categorías, algunos temas prevalecen sobre otros: la lengua, los encuentros y los abandonos, el hogar, la ciudad o el campo, la familia, los desplazamientos físicos, los sentimientos y el trabajo. Todos ellos están vinculados al espacio autobiográfico, ya que, sin responder plenamente a la forma pura del género moderno, cierto autobiografismo difuso parece caracterizar esta narrativa y lo hace mediante modalidades que remiten, según los casos, ya sea a la saga familiar como a la novela de formación o a la novela policiaca donde se relatan tres momentos, no necesariamente presentes todos a la vez dentro de un mismo texto: el abandono del propio país; la experiencia de exiliado/migrante vivida en un país extranjero (europeo o americano); el regreso o el asentamiento en el país extranjero.

En el abanico de temas que entrecruzan no falta la comida y su vínculo con la lengua. Examinemos unos casos emblemáticos.

Metáforas culinarias, vinculadas al tema de la identidad nacional, cuya primera expresión es la lengua, se encuentran en la novela de Ana M. Shua *El libro de los recuerdos* (1994), una saga dedicada a la familia judeo-polaca de los Rimetka, cuyo fundador dinástico, Gedalia,

desembarca en Argentina a finales de la Primera Guerra Mundial. Shua se decanta por una estructura narrativa construida sobre los recuerdos —que no siempre coinciden— relatados por los descendientes (anónimos miembros de la tercera generación) para dar vida a una novela coral sobre la memoria dictada por los personajes en la que el *Libro de los recuerdos* aparece como el diario de familia mencionado en el texto y donde la novela se auto-relata contando el proceso de escritura del que surgió. De manera que los recuerdos y los documentos citados en el *Libro* (apuntes, cartas, fotos) se intercalan con las múltiples versiones e interpretaciones de los narradores, conformando un mosaico de voces contradictorias entre sí pero todas ellas plausibles y necesarias. En la novela, la esposa de Gedalia, la *babuela* (contracción de *abuela* y *bobe* en idish), se resiste al proceso de integración. Si por un lado su apelativo evoca el proceso de transculturación, por otro lado la actitud de la mujer es de resistencia lingüística y cultural y, en el capítulo dedicado a ella, su voz es la única que aflora sin mediación de otros:

Castellano, bah: qué clase de idioma es ese. Si tenés hambre, eso se puede decir: tengo hambre. Si querés mover el vientre, poné más fuerte el televisor, esta comida falta sal, cuanta plata gana por mes, atendé vos que llama tu hija, así está bien, así tenés razón: esas cosas son para hablar en castellano.

Pero si yo te quiero decir que basta, que no me golpees más la pava: ahí tenés, una cosa simple, una cosa de nada, y ya no se puede. Si yo te digo que no me golpees más la pava en castellano, ya no te entienden, ya parece que no quiere decir nada. Entonces viene mi hijo Silvestre y me dice que en castellano está *no escorches*, *no me hinches*, y otras así. Pero no es igual. Todo es igual pero eso no. No me golpees la pava, ¿cómo te puedo explicar? Tiene otro juguito, tiene gusto a caldo dorado, es como si le pusieras cebolla frita. ¿Acaso una comida es igual con cebollita y sin cebollita? No es igual. (Shua, 2007: 188–189)

La metáfora de la cebolla no es casual: por lo general, en la literatura migratoria la comida, o cualquier otro indicador de ámbito

culinario, puede significar la búsqueda de una mejor comunicación lingüística o representar la perduración de la identidad de origen o también estigmatizar una identidad dividida en varias culturas. En resumen, para la *babuela*, con una lengua nativa que ha tenido que cederle el paso a la lengua de la integración, nunca completamente adquirida, el tema de la comida se convierte en elemento mediante el cual se reafirma la presencia de una cultura y de un idioma materno que han sido desterrados entre los muros domésticos. Este aspecto también está simbolizado por la preparación de la mayonesa, que en la novela aparece como uno de los cometidos femeninos en momentos clave de la vida de la familia Rimetka.

En cambio, en la novela de Alicia Steimberg *Cuando digo Magdalena* (1992), la comida y la lengua idish, ambas rehusadas, representan, precisamente en el rechazo, la señal de una integración, detrás de la cual se oculta la cultura de origen que sigue conviviendo con la nueva. Veamos un ejemplo de cómo esto se representa en la novela:

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. (...)

—Como te decía, llega la hora del almuerzo y me entero de que hay borscht. El borscht es esa especie de puchero con remolachas que comen los rusos... Que comían los inmigrantes judíos rusos en la Argentina.

—Es muy agradable.

—Lo decís porque probaste una sopa helada, agridulce, preparada con remolachas, jugo de limón, pimienta y crema de leche, con cubitos de pan tostado... Muy agradable, por cierto. Pero aquel borscht era un puchero de carne con papas, verduras... y remolachas. Como te imaginarás, las remolachas lo invaden todo, todo toma el color y el sabor de la remolacha. (...) Lo terrible fue que me enteré de que había borscht para el almuerzo por una conversación que mi padre tuvo con la dueña de la chacra, en idish. 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 entusiasmado 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. (Steimberg, 1992: 61–62)

Desde el punto de vista identitario, la ecuación es lineal: borscht = cultura migrante judeo-rusa; papas fritas = cultura nacional argentina, para indicar un conflicto de identidad todavía por resolver, por lo menos en ámbito familiar. Y si para la protagonista de la novela de Steimberg (representante de la segunda generación), el idish es una lengua «desagradable», para la *abuela* de *El libro de los recuerdos* es el castellano el que despierta el mismo sentimiento, hasta el punto de considerarlo «brutal, inexpressivo y sobre todo inaccesible» con todos los problemas que ello conlleva, por ejemplo, a la hora de señalar el hígado que el carnicero regalaba para el gato de casa (Shua, 2007: 28)⁶.

De conflictos familiares (y de identidades) con respecto a la comida se habla también en la novela de Gladys Onega *Cuando el tiempo era otro* (1999), donde la típica menestra gallega (en la que según la narradora se concentra toda la nostalgia del migrante), rica de grasas, papas, garbanzos, jamón y repollo se enfrenta con la carne asada sazonada solo con sal gruesa:

Dos culturas se enfrentaban en la cocina de mamá y Dídica; una pensaba que comer carne asada en las brasas con el único condimento de la sal gruesa era civilizado; la otra, que el caldo y los fritos eran el epítome de la cocina universal. (Onega, 1999: 47)

⁶ Hay que señalar como vergüenza e incomodidad provocadas por el escaso conocimiento del idioma al momento de tener que comprar comida se encuentran también en relatos de migrantes: «Mi madrina solía contar esta historia: había ido a comprar un paquete de mantequilla a una tienda. Ya sabes, burro en español significa asino y un señor, delante de todo el mundo, le había dicho: no sé lo que es en tu país, pero aquí no vendemos burros en paquetes. (...) Todos se rieron y ella se sintió muy avergonzada» (Rosa, 2013: 158).

En este caso la ecuación es más compleja porque no solamente la menestra representa la cultura migrante gallega y el asado la cultura nacional argentina, sino que la carne asada se carga de un atributo de civilización versus la barbarie de la menestra, tal como lo entiende el personaje de la tía Dídica, la argentina cuya costumbre gastronómica se opone a la de la madre gallega de la protagonista. Aquí nos encontramos una vez más ante la dicotomía sarmientina civilización/barbarie. Pero se trata de una oposición reconducible también a consideraciones más generales sobre el valor simbólico de ciertas comidas. El asado se coloca del lado de la Naturaleza (solo se necesita el fuego), mientras el puchero se pone del lado de la Cultura, porque necesita una olla y es una comida elaborada. En una perspectiva de género, en fin, el asado pareciera una operación del hombre y el puchero, de la mujer. Pero una determinada comida puede también elevarse a ideal y símbolo de una sociedad e inclusive constituirse en factor de la identidad nacional, como en el caso del asado. Por eso, el conflicto culinario en el ámbito familiar contado por Onega, manifiesta en realidad la oposición de una cultura nacional a una extranjera que la amenaza, con la mujer argentina (o en todo caso que se siente como tal) que se apropia del asado.

También en la novela de Maristella Svampa, *Los reinos perdidos* (2005), aparece la contraposición entre Natura y Cultura con el «*risotto ai funghi* que Doña Parente, con religiosa puntualidad, preparaba dos domingos por mes» (Svampa, 2005: 144), mientras que algunos comensales piden comer asado un poco más seguido. El debate culinario en torno a la mesa incluye además la manera de cocinar el risotto —«*al dente*, al igual que la pasta» (Svampa, 2005: 145)— y no pasado como parece ser, y sin el queso parmesano que muchos de ellos le añaden. Y la discusión toca también el uso de la sal para condimentar el asado:

—No sé si te diste cuenta, pero acá, mis cuñados, le meten queso y sal a todo. Con los tallarines, venga y meta queso. Con el asado, ni qué decirte. Dicen que les gusta mucho, pero me parece que nunca le sintieron

el gusto a la carne asada. Le meten sal gruesa a rabiari, antes de ponerla a la parrilla. Y ni te cuento después, cuando está servido en la mesa. (Svampa, 2005: 147)

Efectivamente aún hoy la costumbre argentina de poner mucho queso parmesano y mucha sal es muy difundida, y desde el principio ha contaminado también a las colectividades migrantes en una situación de mediación entre vieja y nueva identidad. El intercambio culinario se produce principalmente en el espacio de la cocina familiar, como recuerda la novela de Svampa: «Ella cocinaría para él *spaghetti alla bolognese* y él le enseñaría a hacer chimichurri y a sazonar la carne vacuna que harían al horno» (Svampa, 2005: 158).

Como se ha podido notar, estas novelas nos confirman que la mezcla en la comida argentina es una construcción antigua y forjada en la vida doméstica, donde las improntas de género no están exentas. También nos indican que el binomio comida/lengua marca el problema identitario y la comunicación entre actores distintos.

De ese binomio como posibilidad de integración nos hablan también novelas de escritores. Vamos a ver, entre otras, cómo trata el tema Ariel Magnus en *Un chino en bicicleta* (2007), historia de Ramiro, un joven porteño obligado a transcurrir un tiempo en el Barrio Chino⁷ de Buenos Aires donde puede moverse libremente a pesar de su condición de rehén. Ahí Ramiro emprende un viaje de conocimiento que lo lleva a entrar en contacto con todos los aspectos de la cultura china hasta llegar a una comprensión del Otro

7 El Barrio Chino ocupa la calle Arribeños (de la estación de Belgrano C, entre Juramento y Monroe) y la calle Olazábal hasta las calles Mendoza y Montañeses. La denominación Barrio Chino fue oficialmente declarada por el Gobierno de la Ciudad en 2005, para insertar la zona en las campañas de promoción turística de la capital. Los primeros en establecerse allí a principios de los años 80 del siglo XX fueron los migrantes de Taiwán, que huían por temor a una invasión del comunismo continental y se dirigían a Buenos Aires sobre la base de cadenas migratorias ya existentes que favorecían las actividades comerciales. En la década siguiente y hasta finales del siglo XX se produjo el mayor flujo de chinos continentales, que también se dedicaron a actividades comerciales, especialmente en el sector alimentario.

mediante una operación de transculturación. A través del binomio lengua/comida, Magnus juega con la imposibilidad de traducir el idioma chino a menos de no utilizar los estereotipos asentados en la cultura occidental. Pero hay excepciones: una posibilidad de traducción se encuentra en el capítulo titulado «Historia del chino que quería comprar 6 medialunas y terminó llevándose diez (Breve alegoría sobre el choque de culturas, pero con el final feliz)» (Magnus, 2007: 195–197). Aquí, un chino recién llegado a la Argentina utiliza los gestos de la mano pertenecientes a su propia cultura para comprar media docena de medialunas. El panadero, que no está familiarizado con los gestos chinos, primero cree que el hombre quiere hacer una llamada telefónica, luego que es víctima de un robo y, finalmente, que el otro le está pidiendo un café. Al final, milagrosamente, los dos se entienden, expresándose cada uno en su propio idioma y el chino sale con diez medialunas en lugar de las seis que quería inicialmente.

Como observa Héctor Hoyos:

El chiste comienza a tener sentido cuando se considera que los chinos utilizan los dedos de maneras diferentes para representar las cantidades numéricas. Hay que anotar que el lector puede llegar a este pasaje con dicho conocimiento o adquirirlo en la medida en que prosigue la lectura; en cualquier caso, se encuentra con un chiste «chino» atípico que no se burla de la presunta inferioridad, sino del choque cultural en sí. (Hoyos, 2013: 95–96)

El lenguaje gestual ofrece posibilidades de traducción (y comprensión) que la palabra escrita o hablada no ofrece. Al final, el chino sale con los dedos cruzados detrás de la espalda y el argentino «lo toma como una amistosa alusión al Diego [Maradona] y agradece, emocionado, la existencia de códigos transnacionales que nos hermanan más allá de las lenguas y las leguas» (Magnus, 2007: 197).

En efecto, también para Ramiro el barrio chino empieza a delinarse como un emblema de transnacionalidad en el que los símbolos

chinos y argentinos, ligados a los hábitos culinarios, al contrastar se convierten en un canal de acercamiento cultural. Siguiendo con el tema del vínculo comida/lengua, un ejemplo es el capítulo «Diálogo imaginario de las costureras», otra parábola que involucra mate y asado, tradicionalmente símbolos de la identidad argentina:

—¿Alguna vez probaste el mate?

—¿Lo que se unta sobre las galletitas?

—No, eso es el paté.

—¿Paté no es el café con leche?

—No, eso es el café latte.

—Qué idioma imposible el castellano.

—Imposible y complicado al divino botón.

—¿Al divino botón?

—Es una expresión que aprendí el otro día. Significa al cohete, al pedo.

—¿Qué al divino botón habiendo tantas!

—Jeje.

—¿Qué es lo que decías que te parecía complicado al divino botón del castellano, además de la multiplicación vana, fútil, baladí de expresiones que significan lo mismo que se puede decir sin usarlas?

—Que haya que hablarlo con la boca. No entiendo eso de andar abriendo y cerrando la boca cuando una tiene nariz, que está siempre abierta. Pero vos no me dijiste si probaste o no el mate.

—No, en realidad trajimos a este cara de tiza para que nos enseñe a prepararlo. Viste que si no dominás el mate quedás en jaque,⁸ más nosotras siendo damas.

—Es verdad. Con el asado pasa lo mismo. Si no sabés encender el fuego con una ramita sos maricón. (Magnus, 2007: 49–50)

El «cara de tiza» es Ramiro, quien, como se deduce del diálogo entre las costureras, puede ayudar a los habitantes del barrio chino

⁸ Juego de palabras basado en el doble sentido de la palabra mate, que significa tanto la infusión como el jaque mate en el ajedrez.

a integrarse positivamente en la realidad argentina, en este caso enseñándoles a preparar el mate y el asado, cuya cocción, como ya se dijo, se asigna tradicionalmente al hombre, lo que explica el comentario de la costurera sobre la homosexualidad de los que no saben cocinarlo.

La literatura de tema migratorio se hace también portadora de la mezcla culinaria en las fondas, restaurantes y cafeterías señalada por Remedi. En la novela *Los sorrentinos* (2018), de Virginia Higa, la rivalidad entre dos restaurantes (la Trattoria Napolitana y Montecarlino) en Mar del Plata, ambos fundados por migrantes italianos, se vuelve una lucha identitaria:

Montecarlino era un restaurante céntrico que pertenecía a otra familia italiana, pero, según el Chiche, la calidad de su comida era mucho menor que la de la trattoria. (...) El Chiche lo consideraba un falso restaurante italiano, un lugar que había traicionado por completo sus raíces al ofrecer, además de los platos típicos, un rimbombante «menú de cocina internacional». Era cierto que la trattoria también había tenido que adecuar su oferta al gusto argentino sirviendo comidas que no eran estrictamente italianas, como milanesas a la napolitana, papas fritas y bifés de chorizo, pero Montecarlino había ido aún más lejos: su menú incluía platos extravagantes —y para el Chiche ridículos— como alitas de pollo al estilo texano, ensalada César y hamburguesas con queso. (Higa, 2018: 22–23)

Pero los mismos sorrentinos que dan el título a la novela son una variación porteña de los tradicionales raviolos llamados así por el nombre del restaurante El Sorrento (en la esquina de Corrientes y Cerrito) (Ducrot 1998: 103) o, según otros, creados en Mar del Plata por un migrante italiano originario de Sorrento. En todo caso, los sorrentinos no tienen ninguna correspondencia con una pasta italiana y se consideran típicamente argentinos.

La novela se conforma con la teoría del invento en Mar del Plata tanto que Chiche, propietario de la Trattoria Napolitana, sería el

hermano menor del inventor, como custodio de las características de los sorrentinos y de su etiqueta gastronómica:

De vez en cuando aparecía alguien en la trattoria que tenía el mal gusto de preguntar con cierto aire superado: «¿El sorrentino no es lo mismo que un raviol pero redondo?».

Para el Chiche, la persona que hiciera esa pregunta, además de ser ignorante, carecía de sensibilidad. Es sabido que el raviol se come de un bocado, y que en un plato entran incontables ravioles. El raviol no es una entidad definida. Existe en la acumulación. Decir «comí un raviol» es una cosa absurda, un sinsentido. Un sorrentino, en cambio, es un ente en sí mismo. Un niño o una mujer que se alimentaran como un pajarito pueden comer un solo sorrentino con total dignidad. El sorrentino se puede cortar tres o cuatro veces, y el pedacito resultante sería un bocado tan decente como cualquier raviol. «Cada pasta tiene su personalidad», decía el Chiche, que también corregía a quienes confundían agnolotti con tortellini, o tagliatelle con pappardelle.

En la trattoria, la porción traía seis sorrentinos; ni uno más, ni uno menos. Era fundamental que el sorrentino se cortara con el tenedor; al que le clavara un cuchillo se lo calificaba inmediatamente de forastero. Si lo hacía alguien de la familia se lo corregía en el acto. Cuando algún sobrinito aprendía a comer con cubiertos y se le enseñaba la importancia de no cortar ninguna pasta blanda con cuchillo, la lección era aceptada como un dogma. Tampoco estaba bien visto pinchar los sorrentinos con los dientes del tenedor; había que cortarlos con el borde y acompañar el pedacito suavemente, como con una pala muy delgada. Si el que incurría en la falta era un extraño, el Chiche lo miraba como diciendo: «no tiene arreglo». (Higa, 2018: 11–12)

La novedad en la novela de Higa reside en el papel que adquiere el hombre con respecto a la comida. Normalmente confinado al rol de asador, fuera de la cocina, es ahora el guardián de las pastas italianas. Pero no por eso la mujer deja de ser la guardiana de la memoria culinaria familiar. La tía Electra, una de las cocineras de la Trattoria Napolitana,

sabía las recetas de todos los platos italianos que se servían en el restaurante, como los panzerotti de queso o la torta pastiera, y de muchas otras comidas tradicionales que no estaban incluidas en el menú pero que ella cocinaba para la familia en ocasiones especiales. (Higa, 2018: 13)

Volviendo al tema de la lengua, en esta última cita, así como en la anterior, hay que destacar que los nombres de las pastas o de platos italianos se presentan en tondo y en un italiano correcto, lo cual significa que hubo un proceso de integración logrado a través de palabras ya incorporadas en la lengua española y que no requieren de ningún signo gráfico particular (como la cursiva) ni de explicaciones⁹.

En este excursus que vincula comida y migración no pueden faltar los flujos migratorios más recientes, procedentes de Paraguay y países andinos, entre los cuales destaca la presencia de bolivianos en Buenos Aires¹⁰. Son flujos que, una vez más, han modificado el espacio axiológico de la ciudad poniendo en primer plano aquellos barrios periféricos ocupados por los nuevos migrantes en los que, a pesar de una tradición ideológica que quiere que Buenos Aires sea una ciudad de corte europeo, la capital se convierte en un espacio más acorde con el imaginario occidental de las realidades latinoamericanas.¹¹ La literatura argentina ha registrado este fenómeno en *Bolivia construcciones* (2006) y *Grandeza boliviana* (2010), novelas de Bruno Morales (seudónimo de Sergio Di Nucci), ambientadas principalmente en los barrios porteños de Bajo Flores y Charrúa. En ambas novelas el papel de la comida resulta fundamental para marcar el territorio barrial y definirlo como boliviano. Como máximo,

9 Sobre el tema de la incorporación léxica, característico del español rioplatense (cf. Fontanella de Weinberg, 1994).

10 Los flujos migratorios bolivianos hacia Argentina adquirieron importancia a partir de los años 40 del siglo xx cuando los migrantes se dirigen principalmente al Norte del país. En la actualidad la migración boliviana se configura como la segunda comunidad de extranjeros en la Argentina (después de la paraguaya) e históricamente como la cuarta (superada por la paraguaya, la española y la italiana). Hoy en día la mayoría de los bolivianos reside en el Gran Buenos Aires.

11 Sobre los bolivianos en Buenos Aires (cf. Sarlo, 2009).

los platos bolivianos pueden compararse con los peruanos,¹² pero nunca con la costumbre argentina de comer carne y pasta, hecho que desencadena los consabidos conflictos:

—Cóndor es, que solo carne come. Ni papita ni arvejitas le pone. Y si no, son siempre pastas. Pobre mi hijito. Qué vida desgraciada.

Me asombró que la mujer comparara a su nuera con un cóndor.

—Yawar Mallku —era Pedro.

—¡Ukamau!

Mientras la suegra de la argentina decía eso, cortaba una betarrabas, que acá llaman remolachas. Después la empujó en una licuadora, hasta el borde, y apretó con ganas el botón. La mayoría se disolvió, pero algunas quedaron sólidas, arriba, como flotando. Dijo que era mejor así para el picante potosino que iba a preparar. (Morales, 2010: 16)

Una vez más, conservar y transmitir la identidad, también a través de la comida, es tarea de mujeres. En este sentido, vale la pena analizar un recetario que de alguna manera establece una conexión entre viejas y nuevas migraciones. Se trata de *Se cocina Bolivia en Buenos Aires* (2012), un texto que presenta una hibridez formal al alternar recetas con entrevistas (puestas en forma narrativa) de migrantes bolivianas a Buenos Aires. El texto tiene el objetivo de sacar a la migración boliviana de su condición de «indocumentada» y la comida se considera el medio más adecuado. Cabe recordar que las mujeres bolivianas desde el principio trabajaron como empleadas domésticas, costureras en talleres textiles (muchas veces clandestinos), y las que no sabían coser cocinaban para los demás, incluso la familia del dueño del taller, o eran vendedoras de comida que, en sus ollas, llevaban a distintos puestos. Para ellas la comida significa la recreación del lugar de origen, la ilusión de no haberse ido, el recuerdo, en definitiva,

12 «La comida peruana tiene sabor, no es aburrida como la argentina, me di cuenta con las milanesas, los churrascos y las pizzas de Estefi» (Morales, 2006: 14). Sobre migraciones de los países limítrofes y alimentación véase Solans, 2014.

el mantenimiento de una identidad propia. Como se lee en el texto: «Mediante las radios se invitan a nuevos espacios generados alrededor de las ollas, espacios de búsqueda y encuentros que irán creciendo cada vez más hasta conformar nuevos mercados y territorios claramente delimitados por simbologías y códigos propios» (Colectivo Simbiosis Cultural, 2012: 7). A diferencia de la migración masiva del siglo XIX, donde en los espacios del conventillo se creó un verdadero laboratorio gastronómico y de ahí identitario, las bolivianas (y bolivianos) construyen fronteras reales y al mismo tiempo subjetivas donde la comida desarrolla un papel fundamental como forma de encuentro en determinados barrios o calles de Buenos Aires. Un ejemplo es el mercado de Liniers a partir del cual, en todo caso, la comida boliviana se ha dado a conocer también a los argentinos. Pero Liniers, como se lee en *Se cocina Bolivia en Buenos Aires*, tiene «olores que te devuelven a tu familia, al pasado» (Colectivo Simbiosis Cultural, 2012: 16), porque la comida más que relacionarse con el territorio se relaciona con la familia y, como cuenta una de las entrevistadas, «No es que nos venimos de allá y dejamos de comer eso» (Colectivo Simbiosis Cultural, 2012: 26). Para los primeros núcleos migratorios bolivianos el problema fue no conseguir todos los productos y condimentos (ahora este problema ya se solucionó). En cambio, la comida cocoliche del siglo XIX manifiesta una mayor capacidad de adaptación y construcción de un equipaje culinario mezclado que corresponde a la mezcla social, étnica y cultural de la época.

Para los mismos porteños, los bolivianos, en cuanto migrantes, sufren las mismas actitudes racistas que sufrieron italianos y españoles durante sus migraciones masivas. Dicho en síntesis: son los pobres. La mayoría de los bolivianos que viven en Buenos Aires reside en los barrios de Charrúa, Liniers, Parque Avellaneda, Flores, donde se encuentran restaurantes, mercados, cafeterías, comida callejera, puestos, tiendas de productos bolivianos, agencias de viaje con descuentos para La Paz. En fin, un mundo totalmente boliviano que no quiere mezclarse ni quiere dialogar con la comida de por medio. Como se lee en el texto, ante la pregunta de un argentino

que quiere saber cómo se usan ciertos productos, la respuesta fue: para qué explicarlos, «los conoces o no los conoces. Nosotros, los bolivianos, sabemos cómo se usan» (Colectivo Simbiosis Cultural, 2012: 49). En cambio, otra argentina originaria de Bolivia replica: «Si queremos que la cocina y la cultura boliviana esté integrada en la cultura argentina, debemos de dar acceso a ella» (Colectivo Simbiosis Cultural, 2012: 49). En suma, el paso de las generaciones puede ir modificando ciertas actitudes. Y de hecho, por lo menos los porteños, frequentadores asiduos del mercado de Liniers, se están acostumbrando a cierta comida boliviana considerada no como fruto de la mezcla cultural y social (como en el caso de las migraciones históricas), sino más bien como comida étnica, al igual que la china o la peruana. Como escribe Beatriz Sarlo:

La gastronomía crea una especie de cosmopolitismo globalizado. Los consumidores argentinos de capas medias acuden a los restaurantes ahora llamados étnicos (la *nouvelle cuisine* ¿sería la comida étnica francesa creada por algunos chefs célebres?; el Bulli ¿es comida étnica catalana?, ¿o lo único no étnico es lo que monopoliza la cualidad «occidental»?; ¿por que al *sushi* no se lo llama comida étnica?). También se proveen de aparejos que sirven para preparar en casa esas comidas exóticas, cuando el exotismo tiene prestigio cosmopolita: la comida china se impuso por todas partes, la comida peruana se expande lentamente. (Sarlo, 2009: 103)

Valgan para todo eso las metáforas culinarias con las cuales Oliverio Girondo, en el prólogo a *Veinte poemas para ser leídos en el tranvía* (1925), explicaba la capacidad cultural «antropofágica» latinoamericana:

Cenáculo fraternal, con la certidumbre reconfortante de que, en nuestra calidad de latinoamericanos, poseemos el mejor estómago del mundo, un estómago ecléctico, libérrimo, capaz de digerir, y de digerir bien, tantos unos arenques septentrionales o un kous-kous oriental, como una becasina cocinada en la llama o uno de esos chorizos épicos de Castilla. (Girondo, 1991: 8)

Para concluir, el caso argentino demuestra que la comida traduce una cultura, pero también es un espejo de los mecanismos que actúan en un encuentro/choque entre diferentes culturas de las cuales es una síntesis eficaz. Los textos aquí analizados nos han hablado de la comida, su preparación y consumo como experiencia de vida, movimiento, contacto, transformación y modernidad de las dinámicas que el ámbito culinario ha activado y sigue activando, revelándose así como un gran laboratorio para significar la complejidad de la identidad cultural.

REFERENCIAS

- APPADURAI, ARJUN (1982).** How to make a National cuisine: cookbooks in Contemporary India. *Comparative Study of Society and History*, 30, 1, 3–24.
- ÁLVAREZ, MARCELO; PINOTTI, LUISA (2000).** *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Grijalbo.
- ARCONDO, ANÍBAL (2002).** *Historia de la alimentación en Argentina desde los orígenes hasta 1920*. Ferreyra Editor.
- ARMUS, DIEGO Y LISA UBELAKER-ANDRADE, (2017).** *Cibo della mescolanza, menù estesi, ristoranti e pizzerie: Buenos Aires nel xx secolo*. En Camilla Cattarulla (ed.). *Identità culinarie in Sudamerica*. Nova Delphi, 45–72.
- BENAVENTO, TEÓFILA (1889).** *La perfecta cocinera argentina*. Jacobo Peuser.
- BLEGINO, VANNI (2011).** *Cento anni di immaginario sugli immigranti italiani in Argentina*. Ed. Camilla Cattarulla. Loffredo Editore University Press.
- CARRIZO DE GANDULFO, PETRONA (1934).** *El libro de Doña Petrona*. Talleres Gráficos Cía. Gral Fabril Financiera.
- CATTARULLA, CAMILLA (2010).** *Cibo e donna nell'Argentina migratoria. Dall'ecletticismo al mosaico culturale nazionale*. *Oltreoceano*, 4, 143–150.
- CATTARULLA, CAMILLA (2014).** *Un recetario transnacional*. En Juana Manuela Gorriti. *Cocina ecléctica*. Ed. Camilla Cattarulla. La Crujía, 17–33.
- CATTARULLA, CAMILLA (2017).** «Vivimo en una ensalada fantástica»: *Identità culinarie nell'Argentina migratoria (secc. XIX–XX)*. En Camilla Cattarulla (ed.). *Identità culinarie in Sudamerica*. Nova Delphi Libri, 163–183.

- CATTARULLA, CAMILLA (2020).** Il patrimonio culturale del mate nella storia, nella letteratura e nelle arti rioplatensi. *Il capitale culturale*, Supplementi 10, 49–72.
- CATTARULLA, CAMILLA; REY, ANA LÍA (2022).** Prácticas culinarias, recetarios y literatura en la Argentina (1830–1915). En Graciela Batticuore, María Vicens (eds.). *Historia feminista de la literatura argentina*. v. 1: *Mujeres en revolución. Otros comienzos*. Edivim, 587–609.
- CLUB ITALIANO (1933).** A. XXXI, n. 497, ottobre.
- COLECTIVO SIMBIOSIS CULTURAL (2012).** *Se cocina Bolivia en Buenos Aires*. Editorial Retazos.
- CORTI, PAOLA (1998).** Emigraciones e consuetudini alimentari. L'esperienza di una catena migratoria. En *Storia d'Italia*. Annali 13. *L'alimentazione*. Einaudi, 683–719.
- DISCÉPOLO, ARMANDO (1981).** *Babilonia. Una hora entre criados* [1925]. Centro Editor de América Latina.
- DUCROT, VÍCTOR E. (1998).** *Los sabores de la patria. Las intrigas de la historia argentina contadas desde la mesa y la cocina*. Grupo Editorial Norma.
- DUCROT, VÍCTOR E. (2005).** La cocina del poder y la cocina cocoliche. En *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, 53–60.
- FONTANELLA DE WEINBERG, MARÍA BEATRIZ (1994).** «Una fugaza con fetas de panceta y provolone»: la incorporación léxica en el español bonaerense. Universidad Nacional del Sur.
- FRANZINA, EMILIO (1994).** *Merica! Merica! Emigrazione e colonizzazione nelle lettere dei contadini veneti e friulani in America Latina 1876–1902*. Cierre Edizioni.
- GIRONDO, OLIVERIO (1991).** *Veinte poemas para ser leídos en el tranvía y otras obras*. Centro Editor de América Latina.
- GORRITI, JUANA MANUELA (1890).** *Cocina ecléctica*. Félix Lajouane.
- HIGA, VIRGINIA (2018).** *Los sorrentinos*. Sigilo.
- HOYOS, HÉCTOR (2013).** Orientalismo, globalización e imaginarios transpacíficos en la novela latinoamericana actual. *Cuadernos de literatura*. XVII, 34 (julio–diciembre 2013), 82–105.
- KORN, FRANCIS; SIGAL, SILVIA (2010).** *Buenos Aires antes del Centenario. 1904–1909*. Sudamericana.

- LATINO, ANÍBAL (1886).** *Tipos y costumbres bonaerenses*. Imprenta y Librería de Mayo.
- MAGNUS, ARIEL (2007).** *Un chino en bicicleta*. Grupo Editorial Norma.
- MARENCO, ALESSANDRO (2006).** *Abitudini alimentari ed emigrazione in Valle Bormida: il 'mat' di Giusvalla*. En D. Montino (ed.). *Storie della Valbormida: riflessioni e ricerche sulla storia locale tra 19. e 20. Secolo*. Comunità Montana della Valle Bormida.
- MARTA (1914).** *La cocinera criolla y recetario curativo*. Luis Gili Librero Editor.
- MONTANARI, MASSIMO (2010).** *L'identità italiana in cucina*. Laterza.
- MORALES, BRUNO (2006).** *Bolivia Construcciones*. Sudamericana.
- MORALES, BRUNO (2010).** *Grandeza Boliviana*. Eterna Cadencia.
- ONEGA, GLADYS (1999).** *Cuando el tiempo era otro. Una historia de infancia en la pampa gringa*. Mondadori.
- PERIN, ANDREA (2005).** *La fame aguzza l'ingegno. Cucina buona in tempi difficili*. Elèuthera.
- PITE, REBEKAH (2012).** *Raza y etnicidad en la cocina argentina: una historia de la cocina criolla y de Doña Petrona*. *Apuntes de investigación*. A. XVI, n. 22, 21–33.
- REBUFFO, LUIS (1987).** *Un inmigrante piemontés en la Argentina 1904–1987*. Ed. «La Fiamma», t. I–III.
- REMEDI, FERNANDO J. (2006).** *Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba 1870–1930*. CEH.
- REVEL, JEAN-FRANÇOIS (2007).** *Un festine en parole. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours [1978]*. Tallander.
- ROSA, SILVIA GIOVANNA (2013).** *Italiane d'Argentina. Storia e memorie di un secolo d'emigrazione al femminile (1860–1960)*. ANANKE.
- SACERDOTE DE LUSTIG, EUGENIA (2005).** *De los Alpes al Río de la Plata. Recuerdos para mis nietos*. Leviatán.
- SARLO, BEATRIZ (2009).** *La ciudad vista: mercancías y cultura urbana*. Siglo Veintiuno Editores.
- SCHÁVELZON, DANIEL (2000).** *Historia del comer y del beber en Buenos Aires*. Aguilar.
- SHUA, ANA MARÍA (2007).** *El libro de los recuerdos [1994]*. Emecé.

SHUA, ANA MARÍA (2009). *Risas y emociones de la cocina judía*. Buenos Aires: Emecé.

SOLANS, ANDREA MÓNICA (2014). Alimentación y mujeres migrantes en Buenos Aires, Argentina. Tradiciones, recreaciones y tensiones a la hora de comer. *RCA*, vol. 50, 2, 119–139.

SVAMPA, MARISTELLA (2005). *Los reinos perdidos*. Sudamericana.

STEIMBERG, ALICIA (1992). *Cuando digo Magdalena*. Planeta.

WILDE, JOSÉ ANTONIO (1908). *Buenos Aires desde setenta años atrás* [1881]. Impr. La Nación.



CAMILLA CATTARULLA

Soy catedrática en la Universidad Roma Tre donde dirijo el Centro de Investigación Interdepartamental de Estudios Americanos.

Me gusta viajar, comer y cocinar.

Por eso fue un placer para mí editar *Cocina ecléctica* de Juana Manuela Gorriti (2014).

COLECCIÓN ALGO COMPARTIDO

dirigida por Ivana Tosti

Renovar el precioso rito de compartir relatos, comidas, historias y recetas... literatura.

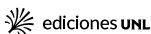


VERA editorial cartonera

Centro de Investigaciones Teórico-Literarias de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Universidad Nacional del Litoral.

Instituto de Humanidades y Ciencias Sociales IHUCSO Litoral (UNL/Conicet).

Programa de Lectura Ediciones UNL.



Directora Vera cartonera: Analía Gerbaudo

Asesoramiento editorial: Ivana Tosti

Corrección editorial:

Diseño: Julián Balangero

Este libro fue compuesto con los tipos Alegreya y Alegreya Sans, de Juan Pablo del Peral (www.huertatipografica.com).

Cattarulla, Camilla

Comer es viajar un poco... / Camilla Cattarulla.
- 1a ed. - Santa Fe : Universidad Nacional del Litoral, 2023.

Libro digital, PDF/A - (Vera cartonera / Gerbaudo, Analía; . Algo compartido)

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-987-692-342-2

1. Crítica Cultural. 2. Migración. 3. Historia.
I. Título.

CDD A864

© Camilla Cattarulla, 2023.

© de la editorial: Vera cartonera, 2023.

Facultad de Humanidades y Ciencias UNL
Ciudad Universitaria, Santa Fe, Argentina
Contacto: veracartonera@fhuc.unl.edu.ar



Atribución/Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional