

Crema, ajo, anchoas...
**Exploraciones etnográficas alrededor de la Bagna Cauda
en San Francisco (Córdoba-Argentina) 2012-2017**

Julia Bertone y Martín Eynard

*Es folclórico, cómo Viernes Santo y no voy a comer baña cauda (...)
Baña cauda sería salsa caliente, baña es salsa en piamontés,
bagna porque la ñ no existe, bagna cauda.¹
(Tofito, 80 años, docente jubilado. Semana Santa 2012).*

*El invento no nace solo del lujo y el poder, sino también de la necesidad y
la pobreza —y, en el fondo, es ésta la fascinación de la historia de los alimentos:
descubrir cómo los hombres, con su trabajo y fantasía, han intentado transformar las
dentelladas del hambre y el ansia de la penuria en potenciales ocasiones de placer.
(Massimo Montanari, 2004: 23).*

1. Introducción

En este artículo compartimos, desde una perspectiva socio-antropológica sobre la alimentación, las experiencias de indagación que hemos realizado sobre Bagna Cauda, receta tradicional del Piamonte, sus representaciones, conocimientos y prácticas en la ciudad de San Francisco² (provincia de Córdoba, Argentina),

1 En el presente escrito se escribirá *bagna cauda* cuando se haga referencia a la receta, pero en transcripciones literales se escribirá baña cauda, ya que fonéticamente la Ñ se encuentra pronunciada.

2 San Francisco, cabecera del departamento San Justo de la provincia de Córdoba, es la quinta ciudad de la provincia considerando el número de habitantes, con 62.211, según el Censo de 2010. Se ubica en el límite Este con la provincia de Santa Fe, separada por una avenida de la localidad santafesina de Frontera. El caso de San Francisco reviste de importancia ya que es “capital del Piamonte argentino” y se encuentra hermanada con la ciudad Pinerolo (Provincia de Torino-Italia).

durante Semana Santa.³ La indagación exploratoria se viene realizando los Jueves y Viernes Santos desde el 2012 hasta el 2018, inclusive, y pretende extenderse en el tiempo.

Nos interesa dar cuenta de cómo una receta interrumpe la cotidianidad dietética de una ciudad y reaparecen sus sabores y saberes perdurando, reapropiándose y reinterpretándose en el tiempo. Tras la migración europea, la receta Bagna Cauda modificó un elemento fundante para sobrevivir en las pampas: el aceite de oliva fue reemplazado por crema. El carácter del mundo vegetal mutó por el sello del mundo bovino, que era el entorno preponderante en la pampa gringa. Comer, de esta manera, aparece como un “hecho social total”, como una práctica no meramente biológica, sino que supone una actividad social, cultural y religiosa. Comer aparece vinculado al placer, al gasto festivo y a las prácticas intersticiales.

El objetivo general es realizar una descripción densa de la comida y comensalidad en torno a la bagna cauda. Daremos cuenta del diseño y aplicación en terreno, cuanto de algunos resultados emergentes provisorios. Así, presentamos testimonios de comensales y cocineros de la receta tradicional, el sentido de comerla en Semana Santa, la provisión de la materia prima, la multiplicidad de versiones del mismo plato, el modo de consumo y la comensalidad familiar.

2. Del comer como potencial práctica intersticial⁴

Interpretar a la bagna cauda no sólo como un alimento sino como un vector que posibilita prácticas intersticiales vinculadas a gastos festivos –a los encuentros y celebraciones–, nos habilita para pensar en que esa comida (y todo lo que la rodea) permite a los sujetos que participan en ella crear y recrear sentimientos de amor, comunidad y pertenencia o, como indica Montanari (2004), se re-significa algo traumático (el hambre y la carestía) en “potenciales ocasiones de placer”.

Las prácticas a las que nos referimos se actualizan e instancian en los intersticios, entendiendo a éstos como los quiebres estructurales por donde se visibilizan las ausencias de un sistema de relaciones sociales determinado. Estos quiebres son espacios irregulares donde los sujetos construyen un conjunto de relaciones tendientes a soldar la estructura conflictual, pero con estaños diferentes y múltiples (Scribano, 2009). Desde el enfoque aquí propuesto, “justo ahí donde las experiencias festivas se transforman en espacios y estados cobordantes en sus

³ El Viernes Santo es feriado nacional en Argentina, es una de las fechas más representativas para el cristianismo: se trata del quinto día de la Semana Santa y es la jornada en la que se recuerda la muerte de Jesús de Nazaret.

⁴ Este apartado fue elaborado a partir de Eynard (2012).

tramas de aproximación y distanciamientos, emerge el gasto festivo como la experiencia negada pero siempre presente de las fiestas” (Scribano, 2011: 15). El alimento se constituye en un *médium*, en un articulador a través del cual se habla de alimento y de muchas otras cuestiones más. Analizar la alimentación es, en otras palabras, indagar por una madeja densa de significados acumulados en el espacio-tiempo que hablan “de la comida”, sí, pero a través de ese diálogo también indican valoraciones sobre determinada sociedad, atravesada por sus múltiples variables estructurantes.

El gasto festivo como práctica intersticial constituye un *punto de fuga*, una *posibilidad otra* ante el menú de mecanismos y dispositivos opresivos –de sutileza variable– que caracterizan la actual forma de estructuración social de este modo de producción. De la frugalidad del ahorro ascético se pasa a los acontecimientos de despilfarro que demandan excesos, en este caso, gastronómicos. Es interesante notar cómo, a pesar de la prohibición sobre la carne vacuna en Viernes Santo (que no siempre se cumple), existen diversas formas de actualización de las profusiones (por ejemplo, mediante el consumo de bebidas alcohólicas, o el simple exceso en la ingesta de *bagna cauda*).

En el contexto anterior es posible observar cómo desde el gasto festivo se puede tejer una matriz con la reciprocidad y la esperanza. El gasto festivo posibilita –sin asegurarlo– la felicidad. El conjunto de estas prácticas intersticiales que se ejecutan “paralelamente” a las prácticas contra-expropiatorias, constituyen un complejo de acciones que están dispuestas potencialmente como disruptivas. El comer juntos (familia y amigos), determinados platos (*bagna cauda*), en momentos precisos (Semana Santa), reactualiza un sentido de comunidad y reciprocidad. *Comer celebrando*, en un contexto como el analizado en la *bagna cauda*, significa *poner sobre la mesa* –o generar las condiciones de posibilidad– para actuar una potencial práctica intersticial, en el sentido anteriormente mencionado.

3. De antropólogos de la cocina

La alimentación como fenómeno cultural complejo fue estudiada, en algunos casos, como punto central, en otros, como parte del análisis de distintos fenómenos de los estudios antropológicos. Sin embargo, los esfuerzos de carácter teóricos-metodológicos en ciencias sociales fueron realizados ya avanzado el siglo XX: “A pesar de que la alimentación es una necesidad primaria de la especie humana, la inclusión de este tema en la investigación sistemática en el campo de la Antropología ha sido muy tardía” (De Garine, 2012: 13).

La antropología de la alimentación, en tanto campo de estudio dentro de la antropología social, se encuentra definida como: “(...) el conjunto de representaciones, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado” (Contreras y Gracia Arnáiz, 2005: 96). En Argentina, la antropología alimentaria no se encuentra muy extendida. Eduardo Archetti⁵ realizó algunos estudios sobre comida. Marcelo Álvarez (2002) hace tiempo viene desarrollando trabajos sobre patrimonio y antropología de la alimentación, productos alimenticios, cocina y gastronomía. Desde hace más de una década, también Patricia Aguirre (2006; 2015; 2016; 2017) desarrolla investigaciones sobre las representaciones acerca de los alimentos, la comida y el cuerpo en diferentes sectores de ingreso del Área Metropolitana de Buenos y del país.

Algunos de los ejemplos sobre antropología y cocina muy conocidos en literatura extranjera es *Mitologías I: Lo crudo y lo cocido*, de Claude Lévi-Strauss (2013 [1964]). También Pierre Bourdieu, en *La Distinción. Criterios y Bases Sociales del Gusto* (1988), despliega los “gustos” y los “estilos de vida” de los agentes sociales, donde las prácticas culinarias se distinguen entre sí por los productos consumidos, los medios económicos y el capital cultural adquirido en la infancia; los modos de preparación (determinados por la economía doméstica y la división de trabajo entre los sexos) y por los rituales de mesa (que van de la ausencia de las formas a la etiqueta ceremonial). Por su parte, el texto del antropólogo Marvin Harris, *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura* (1989 [1985]), es otra referencia, para quien “La comida debe nutrir el estómago colectivo antes de poder alimentar la mente colectiva” (1989: 5). Michel de Certeau (1994), en *La Invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*, se interesó por la “cultura ordinaria”, específicamente, por “hacer de comer” y el mundo de la cocina. Desde otro lugar, Claude Fischler (1995) en *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo* y sus hipótesis estimulantes de la gastro anomia del comensal moderno, remarca que “saber” deriva etimológicamente de “sabor”: “Si saborear es saber, resulta urgente entonces aumentar nuestras competencias en ese dominio. Así descubriremos a la

5 Se puede consultar de Eduardo P. Archetti (2000) “Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional”, *Trabajo y Sociedad. Indagaciones sobre el empleo, la cultura y las prácticas políticas en sociedades segmentadas* N° 2, vol. II (mayo-julio). Para repasar su desarrollo intelectual, puede ser consultado el texto de Lucas Rubinich (2012), “Archetti y la comida: la búsqueda de la singularidad y la nostalgia”, *Apuntes de investigación CECYP* N° 22, Universidad de Buenos Aires.

vez lo que comemos y lo que somos” (Fischler, 1995: 376). Otro referente es Jack Goody (1995), *Cocina, cuisine y clase*, quien extiende su análisis a Asia y Europa proponiendo una antropología comparativa de las diferenciaciones culinarias entre la “gran” cocina, “*haute cuisine*” (la del poder) y la “pequeña” cocina (la de las amas de casa) basadas en las relaciones de poder y de autoridad: “las diferencias en la *cuisine* corren paralelas a las distinciones de clase” (Goody, 1995: 189). También Mary Douglas (1990) ha trabajado sobre los tabúes alimentarios.

Lévi-Strauss mantuvo que la comida es “buena para pensar” (*bonne à penser*) y, en consecuencia, “buena para comer” (*bonne à manger*) en la medida que los alimentos han de ser considerados comestibles por nuestra mente, aceptados por sus significados sociales, y después digeridos por nuestro organismo. Este autor se aproxima en diferentes etapas al estudio de la cocina, considerada como un subsistema dentro del sistema cultural más amplio, y su interés se dirige hacia las normas y convenciones que gobiernan los modos en que los productos alimentarios se clasifican, preparan y combinan entre sí. En tal sentido, desarrolló las características de un sistema culinario específico para descubrir el modo en que la cocina de una sociedad es una lengua donde se traduce inconscientemente su estructura. Su trilogía culinaria (crudo/cocido/podrido) ha puesto de relieve gran parte del contenido teórico que puede aportar el análisis de la cocina a fin de descubrir las estructuras de una cultura: el paso entre lo no elaborado “natura”, y lo elaborado “cultura”, siendo el fuego/cocina determinante en la transformación del alimento. En sus palabras: “(...) crudo y cocido, fresco y podrido, mojado y quemado, etc. definibles con precisión por la pura observación etnográfica y adoptando en cada ocasión el punto de vista de una cultura particular, pueden sin embargo servir de herramientas conceptuales para desprender nociones abstractas y encadenarlas en proposiciones.” (Lévi-Strauss, [1964] 2013: 11).

4. Del método, reflexiones de una práctica

La complejidad del acto de comer hace necesario recurrir a métodos que escapan de las ciencias biológicas. El objetivo es interpretar los hábitos dietéticos, superando la mera información cuantitativa de qué y cuánto se come, para lograr una aproximación que permita saber *por qué* se come y *cómo* se prepara la comida. Como enfoque, la etnografía es una concepción y práctica de conocimiento que busca comprender los fenómenos sociales desde la perspectiva de sus miembros (entendidos como “actores”, “agentes” o “sujetos sociales”). En este sentido, nuestro proyecto sobre *bagna cauda* en San Francisco viene siguiendo, desde

sus orígenes, una perspectiva etnográfica (Guber, 2001, 2004; Rockwell, 2009; Scribano, 2008).

En este artículo, nos proponemos reflexionar sobre algunas instancias personales y afectivas del trabajo de campo realizado en la ciudad de San Francisco, ya que el sabor de la bagna cauda es para nosotros una experiencia vital antes que académica. Se encuentra en nuestra memoria como un punto de partida que enlaza con nuestra comunidad de origen, con nuestras familias y afectos, lo que nos lleva a examinar e interpretar el evento sin cesar.⁶

El trabajo de campo de “*Bagna cauda: representaciones, conocimientos y prácticas*”, involucró la articulación entre diferentes técnicas: observación participante, entrevistas semi-estructuradas, y registro de recetas y comensalidades familiares. Todo ello, a partir de nuestras redes de contactos. El material se recogió cada Jueves y Viernes de Semana Santa en la ciudad de San Francisco durante el período comprendido entre 2012 y 2018, y se registró en formato de audio, video y foto.

En lo que respecta al plan de registro de la investigación y los materiales colectados, podemos describir sucintamente los siguientes aspectos:

- Tomas de observación y registro de la Semana Santa del 2012 hasta el 2018 de la ciudad de San Francisco, específicamente, plazas, iglesias y calles céntricas de la ciudad.
- El Jueves Santo, se visitaron locales comerciales que venden la materia prima para hacer bagna cauda (crema suelta, anchoas, cardo) o la receta ya elaborada. En este caso, se efectuó el registro de observación del momento de compra.
- Durante 2012-2018 se realizaron 13 entrevistas semi-estructuradas a hombres y mujeres. En ellas se indagó, específicamente, la historia de la receta, recuerdos afectivos, la actualidad de la costumbre y la cultura del Piamonte y su herencia cultural.
- Durante el Viernes Santo de 2014-2018 se visitó, observó y registró a cocineros de oficio (hombres y mujeres) preparando la bagna

⁶ El diseño de la investigación, trabajo de campo y registro sobre la tradición gastronómica piamontesa en San Francisco en Semana Santa 2012-2017 fue iniciado por Julia Bertone (Licenciada en Sociología y Profesional Gastronómica) y por Belén Messina, (Licenciada en Artes Visuales y Fotógrafa Profesional); ambas nacidas en San Francisco, lugar que dejaron hace más de una década para continuar sus estudios de grado y posgrado, pero al que en ocasiones regresan, ya que sus familias y afectos se encuentran allí. En 2016, se sumó al registro de cámara y video el fotógrafo Gaspar Iwaniura Lorge. Desde el año 2017, se incorporó al equipo Martin Eynard (Doctor en Ciencias Sociales y Humanas y Licenciado en Sociología).

cauda en sus casas. Aquí interesó captar la procesualidad de la receta y “las maneras de hacer” (en algunos casos, se solicitó a cocineras/os que nos compartieran su receta por escrito).

- En el período 2012-2018 se observaron y registraron “comensalidades familiares” de 11 familias en torno a la *bagna cauda* (mientras se ponía la mesa y en el momento de la ingesta dentro del hogar). El número de comensales sentados a las mesas familiares fue variado: desde 4 hasta 19 comensales.

La reflexividad, como parte constitutiva del trabajo de campo, invita a volver sobre los materiales generados para poder avanzar. Por lo tanto, es preciso aclarar que esta estrategia se inscribe en un proceso de construcción colectiva que, en lo metodológico, se encuentra en permanente tarea de ajustes, adecuaciones, revisiones y rediseños.

5. Algunos análisis provisorios

La costumbre de preparar en San Francisco la *bagna cauda* el “viernes santo” está ligada a una de las características de esta ciudad homónima al Papa argentino: su religiosidad cristiana. Ese día los católicos honran la muerte de Jesús, para lo cual hacen el sacrificio de *no comer carne*. Es un día penitencial, de ayuno y abstinencia. La fecha religiosa pone en juego las equivalencias: no carne, sí pescado, sí *bagna cauda*. Aquí, la comida es ceremonia. La carne, puesto que conlleva el hecho de matar, implica un acto de ambigüedad moral y ética.

A continuación, se presentan dos fragmentos de entrevistas en las que la fecha se encuentra en relación a la preparación de la receta:

¿Qué significa el viernes santo para los católicos? Y la muerte de Jesús, y el sábado es de resurrección, sábado de gloria y domingo pascuas. El viernes santo está prohibido comer carne, o sea, puede comerse pescado, puede comerse otra cosa pero la costumbre de los piamonteses es comer la *baña cauda*, otra gente de mi pueblo todos los jueves y viernes de cuaresma *baña cauda*, no nomás solamente el viernes santo, cuando empezaba la cuaresma siempre había gente que comía *baña cauda* o jueves o viernes pero porque le gustaba, no porque era una obligación, los viernes se hace vigilia entonces comían eso. La vigilia es no comer carne pero los sacerdotes dicen que no solamente es no comer carne, vos podes privarte de otra cosa, de no ver un programa de televisión, de privarte de algo

que a vos te guste y como que te duela, no sé si me explico, como un sacrificio. (NG, 64 años, Ama de casa. Jueves Santo 2015.)

Para mí sí, siempre para viernes santo... hay mucha gente que tiene la costumbre de comerla los jueves y el viernes bueno comerán otra cosa, pero yo sé de gente que la hacen el día jueves a la baña cauda. Pero el jueves no es... porque digamos el día que muere Él, fue a las 12 de la noche de hoy, viernes santo lo crucifican, hoy. La vigilia quiere decir una abstinencia, que vos por ejemplo no tenés que comer carne ese día, por eso se llama la Vigilia pascual. (GM, 62 años, catequista. Viernes Santo, 2017.)

La *bagna cauda*, signo de identidad cultural de los migrantes piamonteses del *interior del interior* del país, es una tradición gastronómica y cultural que se mantiene vigente durante la Semana Santa en la ciudad de San Francisco. Es una comida reapropiada y reinterpretada, tal como otros casos de preparaciones “italo argentinas”, como el fernet (Eynard, 2017). Alimentarse según las costumbres del país de recepción constituye para los inmigrantes de la primera generación un importante esfuerzo. En este sentido, diversos autores coinciden que en contextos de inmigración las conductas alimenticias de origen prevalecen, aun cuando hay que hacer ajustes o modificaciones en las preparaciones (Calvo, 1982). Si resulta posible conciliar las costumbres culinarias del pueblo de origen con los medios alimentarios del país de recepción, la sensación de identidad personal queda parcialmente preservada. Esto es señalado por David Le Breton en *El sabor del mundo* (2006), quien no duda en calificar al alimento como “objeto sensorial total” debido a las numerosas sensaciones gustativas y táctiles que provoca.

Cuando todo lo demás desaparece, la cocina constituye la última huella de la fidelidad de las raíces. Incluso *si* en la vida cotidiana se produce lentamente la familiarización con la cocina del país de recepción y se desdibuja la referencia a los orígenes, los días de celebración (cumpleaños, fiestas familiares, fiestas religiosas, etc.) hacen reaparecer los platos tradicionales en la mesa común. (Le Breton, 2007: 277)

En referencia a la receta de una preparación culinaria, resultan ser aproximaciones. La información obtenida a través de transmisión oral (la que pasó un familiar, vecino o conocido, también la que transmitió el cocinero de la TV) o escrita (en libros de cocina, diarios y revistas), será manipulada por la

cocinera o el cocinero, quien hará los ajustes que crea convenientes en el ajetreo de su vida doméstica. Al respecto De Certeau *et al.* (2010) nos permiten pensar las significaciones en torno a la receta:

Saber hacerlo, aprender a hacerlo, decir cómo hacerlo: el fundido eslabonado de acciones, la habilidad de los toques personales tienen necesidad a su vez de las palabras y del texto para circular entre el pueblo de las cocinas. Este tiene su lengua y su corpus de referencia, del mismo modo que tiene sus secretos y sus connivencias: todo un conocimiento “bien entendido”, que la más detallada de las recetas jamás nos comunicará. (De Certeau *et al.*, 2010: 221)

De Certeau también señala que la preparación culinaria impone una serie coercitiva al interior de la cual los elementos ya no son permutables. Las distintas recetas de *bagna cauda* narradas en entrevistas y transmitidas por escrito coinciden en tres ingredientes: ajo, anchoas y crema. Siempre estuvieron presentes como acompañamiento las verduras (papa, pimiento y lechuga), además del pan en la mesa. Sin embargo, en las diferentes preparaciones observadas, ninguna se parece en mucho a la otra; cada familia agrega *sus secretos y connivencias*, aquel gesto particular o ingrediente distintivo que marca la diferencia: varían las cantidades y calidades de los ingredientes, las maneras de hacer, de comer y de servirla.⁷

Práctica, aprendizaje y transmisión de una receta son todas dimensiones que se deben tener en consideración y que develan la multiplicidad de tramas, momentos y aristas de un plato. A continuación citamos en extenso:

⁷ De modo general, la receta de *bagna cauda* consiste en sofreír ajo picado, agregar anchoas trozadas y abundante cantidad de crema. Cocinar siempre a fuego mínimo la preparación, revolviendo, para que no se pegue. La salsa es acompañada con verdura fresca y verdura cocida (papa, pimiento y lechuga, se encontraron en todas las mesas). En las entrevistas el pan blanco aparece como un elemento indispensable para comer la *bagna cauda*. Sin embargo, están quienes sofríen el ajo con aceite de girasol, otros con manteca; quienes cortan los ajos grueso, otros pequeño; quienes esperan que los ajos se desvanezcan en la cocción o los hierven con leche antes de usarlos para que no se sienta su sabor, y quienes calculan una cabeza de ajo por persona. Las anchoas, en algunos casos, se explicita que estén en sal muera (aquí hay que saber limpiarlas, quitarles el espinazo), en otros, utilizan anchoas en aceite. Todos coinciden en que la calidad de la crema es lo más importante. Están quienes agregan un chorrito de leche y/o una cucharadita de maicena a la preparación. Algunos ponen nueces picadas a la receta, otros no. Algunas familias en sus mesas sumaban a las verduras de acompañamiento empanadas de vigilia, pescado a la parrilla, milanesas, pechuga hervida o alguna pasta (ravioles de ricota fritos, ñoquis de papa, tallarines).

Cada cocinera tiene su repertorio, sus grandes aires operísticos para las circunstancias extraordinarias y sus cancioncillas para el público familiar, sin prejuicios y sus límites, sus preferencias y su rutina, sus sueños y sus fobias. A medida que adquiere experiencia, el estilo se afirma, el gusto se particulariza, la imaginación se libera y la receta pierde su importancia, para sólo ser la ocasión de una invención libre por analogía o asociación de ideas, mediante un juego sutil de sustituciones, de abandonos, añadidos o préstamos. Al seguir con cuidado la misma receta, dos cocineras experimentadas obtendrán resultados diferentes, pues intervienen en la preparación el toque personal, el conocimiento o la ignorancia de pequeños secretos de ejecución (enharinar el refractario después de haberlo untado con mantequilla, para que el fondo de la pasta se seque bien al hornearse), toda una relación con las cosas que la receta no codifica y casi no precisa, y cuya manera, de un individuo a otro, difiere, pues se arraiga a menudo en la tradición oral, familiar o regional. (De Certeau *et al.*, 2010: 207).

En una de las entrevistas que realizamos a una ama de casa, el Viernes Santo, mientras preparaba la bagna cauda y estaba por recibir a su familia, le preguntamos qué importancia cobraba la receta para ella y cuál era el nombre que se asignaba a quien la cocinaba:

Cocinera: El pescado que se lo coman los otros, el día de hoy la baña cauda... digamos que el asado, las empanadas eso es como un suplemento pero la vedette es la baña cauda.

Entrevistador: Al asado lo hace el asador, a la baña cauda ¿quién la hace? ¿Cómo se llama?

Cocinera: Qué se yo, la bañacaudista (se ríe).

Entrevistador: ¿La bañacaudista?, es buen nombre.

Cocinera: Y sí, al asado el asador... a la baña cauda, la bañacaudista.
(Cocinera GS, 62 años. Viernes Santo 2017.)

Sobre los ingredientes, la crema es el elemento que no se encontraba en la receta de la bagna cauda original del Piamonte, pero fue el aporte de estas tierras de cuenca lechera⁸. Dinámica que podemos incluir dentro de lo que Montanari

⁸ En Argentina las principales provincias productoras de leche fluida son Santa Fe, Córdoba y Buenos Aires. San Francisco se encuentra en la región centro-sudeste de la provincia de Córdoba,

(2014) propone con la lógica del reemplazo, “*al posto di*”; dialéctica entre la carestía, la supervivencia y la creatividad en el ámbito de la cultura y la alimentación, que bien podría aplicarse para el caso de la bagna cauda en la pampa gringa argentina.

La fórmula “aceite de oliva, anchoas y ajo” se reinterpretó y adaptó a “crema, anchoas y ajo”. Nos interesa enfatizar la particularidad argentina de la bagna cauda: en gastronomía, la crema es también el elemento que liga por excelencia. Cuando en cocina se “ligan” preparaciones lo que generalmente se busca es dar consistencia a un líquido (se agregan yemas, féculas, manteca fría o crema). En la ciudad de San Francisco todas las bagna caudas registradas y las recetas comentadas por los entrevistados pusieron especial énfasis en la calidad de la crema. No se observó utilización de crema industrializada, de marca registrada envasada. La costumbre de la mayoría de los vecinos de San Francisco es comprarla suelta en comercios llevando sus recipientes de contención en función de la cantidad de compra.

¿Es muy diferente a esa baña cauda que usted se acuerda con la que se come hoy en día? No, no, no. No porque viene de las familias y siempre se hace lo mismo, la crema ante todo después el ajo y qué se yo, y eso es, la verdad que siempre se comió así. Y siempre se comió no adentro del plato sino de la olla hacia la boca, de la olla hacia la boca. -¿Esa es la forma tradicional? Claro, tradicional, es algo que no se pierde, que los gringos, los piamonteses no lo pierden. (CM, 85 años, mujer. Viernes Santo 2017.)

El ingrediente tradicional para acompañar la bagna cauda, y que en las entrevistas aparece de modo recurrente, es el cardo. Se trata de un vegetal de sabor *amarguito* que ya no se acostumbra a consumir en San Francisco, pero que en Semana Santa aparece en algunas verdulerías visitadas. No obstante, cabe señalar, que dentro del repertorio de vegetales que acompañaron la receta en las diferentes mesas visitadas, el cardo estuvo faltante en el período 2013-2017.

Cuando íbamos a Santa Fé a la casa de mi hermana y la comíamos allá, mi mamá llevaba todos los ingredientes, fuimos a la verdulería para buscar el cardo y nos preguntaban qué es eso, les decíamos “es para la baña cauda” y

y forma parte de la cuenca lechera. Acerca de las transformaciones del sector agropecuario y de los conflictos del sector lechero pampeano se sugiere la lectura de Aimar et al, 2005.

es como que ellos no sabían ni qué era el cardo, ni qué era la baña cauda.
(Cocinera GS, 62 años. Viernes Santo 2017.)

Que la bagna cauda se mantenga caliente es tan importante, que determina el tipo de servicio de la preparación: en preferencia, con mechero en contacto con el recipiente donde se encuentra contenida la salsa (tipo *fondue*). No se deja enfriar la salsa, ni se condimentan los acompañamientos o se consumen por separados, sino se percibiría como algo desordenado o no respetable.

Hijo- Pasan los años y el mechero sigue siendo siempre el mismo. Padre- Lo hice para que dure, no es una cosa... H- Tendríamos que inventarle otra cosa en vez del algodoncito con el alcohol. [Hijo enciende mechero y dice] ¡Se inaugura la temporada Baña Cauda 2017! (Familia K, 9 comensales. Viernes Santo 2017)

Compartir una reunión en la misma mesa en torno el alimento crea lazos y establece sociabilidad, implica la comida en relación con otros. Aguirre, Córdova y Polischer, nos dicen que “*la comensalidad es la forma que adquiere el compartir los alimentos en el interior de los grupos humanos*” (2015: 217). Para el caso de la bagna cauda se observaron relaciones familiares extendidas (madre/hija-hijo, padre/hijo-hija, hermanos, novios, abuelos, matrimonios, sobrinos, cuñados), generalmente, varias generaciones sentadas alrededor de la mesa; también la comida fue compartida con amigos y vecinos. La comensalidad reconstruye las sensaciones privadas a la apreciación colectiva.

En la bagna cauda hay una complicidad extra: el olor y aliento a ajo. Podría pensarse en una lógica: la de “comen todos o ninguno”; todos tienen que comer, si no aparece un problema:

Sin pausa alguna el aroma spuzza aliáceo salta del plato a quien lo come, se apodera de él a grandes vahos para después brotar largos (varios días) y densos (casi audibles) por el cuerpo entero, incluyendo las uñas. Es ahí donde el cónyuge o erotizadora coyuntural del susodicho pone el grito de *qué-comiste* en el cielo (...) Un antídoto de la zona es masticar pepita de uva chinche, cosa también muy recomendada en el sur de Santa Fe para el hangover-ajo de la bagna cauda (Brascó, 2006: 101-102).

Algún externo tiene que bancarse “la baranda”, esto en línea con que refuerza la comensalidad intrafamiliarmente.

A continuación, presentamos en extenso fragmentos de entrevistas sobre el modo de ingesta de la bagna cauda y la comensalidad familiar:

Anfitriona: Hay prenda para el que deje caer algo adentro, otra cosa no se moja el pan en la baña cauda, el pan acompaña y lo comés todo lo que quieras.

Invitada-¿Ustedes hacen qué se vale en el plato o no? ¿Mojan en la fuente o se sirven en el plato?

Hijo menor anfitriona- La baña cauda no se come sentado.

Invitada- (Mientras come dice a la mesa) El día que comés baña cauda no podés hacer otra cosa, porque quedás con olor a ajo un montón de tiempo, o te acostás a dormir una siesta.

Anfitriona- Los que no saben comer baña cauda hacen eso (señala a su nuera que sirve con cuchara la salsa en el plato). (Familia Gr, 8 comensales. Viernes Santo, 2017)

¿En la mesa familiar cómo se comía la baña cauda?

Sentados todos con un bracerito con la baña cauda para que no se enfriara. Y, vos este... tomabas la verdura, a lo mejor lo ponías en tu plato, y con un tenedor, vamos a suponer, pinchabas y mojabas en la baña cauda y te la comías, así con un pan porque chorreaba. Eran muy pocos los que hacían como yo, que cuando yo lo hago me dicen que soy estúpido, pongo la verdura así y después le pongo la baña cauda arriba, eso dicen no es comer baña cauda, si la baña cauda es justamente: pinchás, revolves, te lo acompañás y lo vas comiendo así calentito, si vos lo ponés en el plato se te va a enfriar, eso no es baña cauda. (...) No creo que se coma de otra forma, hay personas que a lo mejor lo comen distinto porque van innovando pero no porque sea lo tradicional. (Tofito, 80 años, docente jubilado, Semana Santa 2012.)

(En referencia a la Bagna Cauda) *Cuando vivían mis padres nos juntábamos en la casa nuestra a almorzar pero qué pasó, mi papá por un problema no pudo comer, mi mamá también dejó un día, mi marido está a dieta, dice que no le gustaba tanto así que solamente yo la comía. Pero para comerla yo sola, prepararme para mí, no. Dejé, no seguí más con la costumbre esa, y hace*

unos años que no la comemos, así que no se hace más, pero a mí me encanta. Es como que se dejó porque para una sola persona hacer un poco cantidad tampoco no tiene tanto valor. (mujer NG, 64 años. Sábado Santo, 2015)

Como podemos notar, en las entrevistas y diálogos en torno a la bagna cauda aparecen normas que evidencian modos de vincularse y prescripciones (reglas) significativas. Proscripciones = prohibiciones: modos tradicional o innovador de servirse; correctos e incorrectos: de la olla a la boca, en contraposición a servirse en el plato (forma “estúpida” de comer bagna cauda); comer parado o comer sentado; comer solo no tendría el mismo valor que acompañado, este punto determina el carácter social de la bagna cauda, revela que es un plato compartido y de alguna manera *festivo*. En otro lugar (Eynard, 2012) hemos notado que en las celebraciones el alimento ocupa un lugar central, puesto que vehiculiza y articula la posibilidad de festejo y el goce. Es un vector que posibilita unir a los sujetos en una misma trama alrededor de prácticas intersticiales.

6. Reflexiones finales

Las investigaciones sobre saberes domésticos en torno a la alimentación y la cocina, la preparación y el consumo de alimentos generan aportes en el campo de las Ciencias Sociales. La antropología y la sociología son disciplinas que proporcionan sistemas de pensamientos capaces de abordar estos temas, remarcando su lugar en la vida cotidiana, sus maneras de hacer y sus posibles significaciones sociales, culturales y afectivas.

Lo desarrollado hasta aquí nos permitió indagar los orígenes y tradiciones de migrantes europeos que se asentaron en el interior del interior del país, y continúan con su herencia gastronómica, la cual reinterpretan y actualizan.

El plato bagna cauda parte de la herencia gastronómica europea, específicamente del Piamonte italiano, y de la descendencia de cocineros de oficio, encargados de mantener su tradición en constante movimiento y contribuir a divulgar a generaciones presentes y futuras su memoria gustativa.

Bagna cauda no es solamente un instrumento de identidad cultural, sino que implica nostalgia e intercambio comunitario en tanto elementos que se conjugan al mismo tiempo con lo que Scribano (2009) denomina “prácticas intersticiales”.

Nos propusimos “des-cubrir” la ceremonia que envuelve a esta comida tradicional, su gente y su entorno: la bagna cauda, los “gringos” migrantes del Piamonte y la ciudad de San Francisco en Semana Santa. Cada año se buscó

re-hacer la experiencia de registro, desde las propias prácticas, con el objetivo de mejorar y profundizar el procedimiento. Manteniendo una distancia profesional necesaria, ya que el trabajo de campo se efectuó en nuestra sociedad de infancia (Bertone, Mesina), para evitar complacencia y poder efectuar una conveniente comprensión del evento estudiado.

La escritura de este trabajo nos ha permitido sistematizar los materiales (notas y observaciones de campo, entrevistas, tomas de video y fotos). La observación participante resultó provechosa en tanto conducta etnográfica de quien se sumerge en un universo social (lejano/próximo) para observar una actividad (el antes, durante y después de la Bagna Cauda) mientras que participa, pero también para construir un texto sobre un proceso de indagación aun abierto que muta con el transcurrir de las palabras.

Nos quedan multiplicidades de aristas por indagar. Más allá de un plato, una o múltiples recetas o una simple combinación de ingredientes, Bagna Cauda se convierte en un elemento complejo que aporta multitud de elementos para el análisis. Parafraseando a Lévi-Strauss, la bagna cauda emerge relacionamente así, en un plato “bueno para pensar(nos)”.

Referencias bibliográficas

- AGUIRRE, P. (2006) *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*. Buenos Aires: Miño y Dávila.
- _____ (2016) “Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio”. *Salud Colectiva* N°4.
- _____ (2017). *Una historia social de la comida*. Buenos Aires: Lugar Editorial.
- AGUIRRE, P, DÍAZ CÓRDOBA, D. y POLISCHER, G. (2015). *Cocinar y Comer en Argentina Hoy*. Buenos Aires: FUNDASAP.
- AIMAR, L; BRUERA, L y GIANNONE, G. (2005) “Conflicto e identidad colectiva en el movimiento de productores lecheros de Córdoba.”, en: Adrián Scribano (comp.), *Geometría del Conflicto: Estudios sobre Acción Colectiva y Conflicto Social*. Córdoba: Universitas.
- ÁLVAREZ, M. (2002). *La cocina como patrimonio (in) tangible*. *Temas de Patrimonio Cultural* 8, 11. Disponible en: http://www.ba.gov.ar/areas/cultura/cpphc/archivos/libros/temas_6.pdf#page=13. Fecha de consulta, 23/08/2017.

- BRASCÓ, M. (2006). *Pasarla bien*. Buenos Aires: Editorial Sudamericana.
- BORUDIEU, P. (2005) “La objetivación participante”. *Apuntes de Investigación del CECYD*, Año IX N° 10, pp. 87-101.
- BORUDIEU, P. (1988) *La Distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- CALVO, M. (1982). “Migration et alimentation”. *Social Science Information*, 21: 383-446.
- CERTEAU, M. De, GIAR, L. y MAYOL, P. (2010). “Artes de Alimentarse”, “El plato del día”, “Las reglas del Arte” y “Una Ciencia práctica de los singular” en: *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, Cocinar*. Trad. de Alejandro Pescador. México: Universidad Iberoamericana (pp. 153-229, 259-265).
- CONTRERAS, J y GRACIA ARNÁIZ, M. (2005) *Alimentación y cultura. Perspectivas Antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- DOUGLAS, M. (1990). *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo*. México: Grijalbo.
- EYNARD, M. (2012) “Comida, goce y gasto festivo”, en: Adrián Scribano, Graciela Magallanes y Eguenia Boito (comps.), *La fiesta y la vida: estudios desde una sociología de las prácticas intersticiales*. Buenos Aires: CICCUS (pp. 201-216).
- _____ (2017) “Andata e ritorno: el fernet con coca y la construcción virtual de una mezcla italoargentina”, en: Juárez, L M, Medina, FX y López García, J. (eds.), *Comida y mundo virtual. Internet, redes sociales y representaciones visuales*. Barcelona: Editorial UOC.
- GARINE, I. De (2012). “Prólogo”, en: L. Cantarero (ed.), *La Antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales*. Barcelona: Editorial UOC.
- GOODY, J. (1995) *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- GUBER, R. (2004) *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Buenos Aires: Paidós.
- _____ (2001) *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Buenos Aires: Norma
- HARRIS, M. (1989) *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. Buenos Aires: Alianza
- LE BRETON, D. (2007) *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*, Buenos Aires: Nueva visión.
- LÉVI-STRAUSS, C. (2013 [1964]) *Mitologías, I: lo crudo y lo cocido*, México: Fondo de Cultura Económica.

- MONTANARI, M. (2004) *La comida como cultura*. Gijón: Trea.
- ROCKWELL, E. (2009) *La experiencia etnográfica. Historia y cultura en los procesos educativos*. Buenos Aires: Paidós.
- SCRIBANO, A. (2007), “La Sociedad hecha callo: conflictividad, dolor social y regulación de las sensaciones”, en: Adrián Scribano (comp.), *Mapeando interiores. Cuerpo, conflicto y sensaciones*. Córdoba: Jorge Sarmiento Editor - CEA-UNC.
- _____ (2008). *El proceso de investigación social cualitativo*. Buenos Aires: Prometeo.
- _____ (2009) “Sociología de la felicidad: el gasto festivo como práctica intersticial”. *Yuyaykusun* N°2, pp. 173-189.
- _____ (2011) “Algunas aproximaciones conceptuales a las experiencias Festivas”. *Onteaiken* N° 12, pp. 9-19.
- SIMMEL, G. (1986) “Sociología de la Comida”. *El Individuo y la Libertad. Ensayos de crítica de la cultura*. Barcelona: Península (pp. 399-410).
- TAYLOR, S. J. y BOGDAN, R. (1996) *Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados*. Buenos Aires: Paidós.