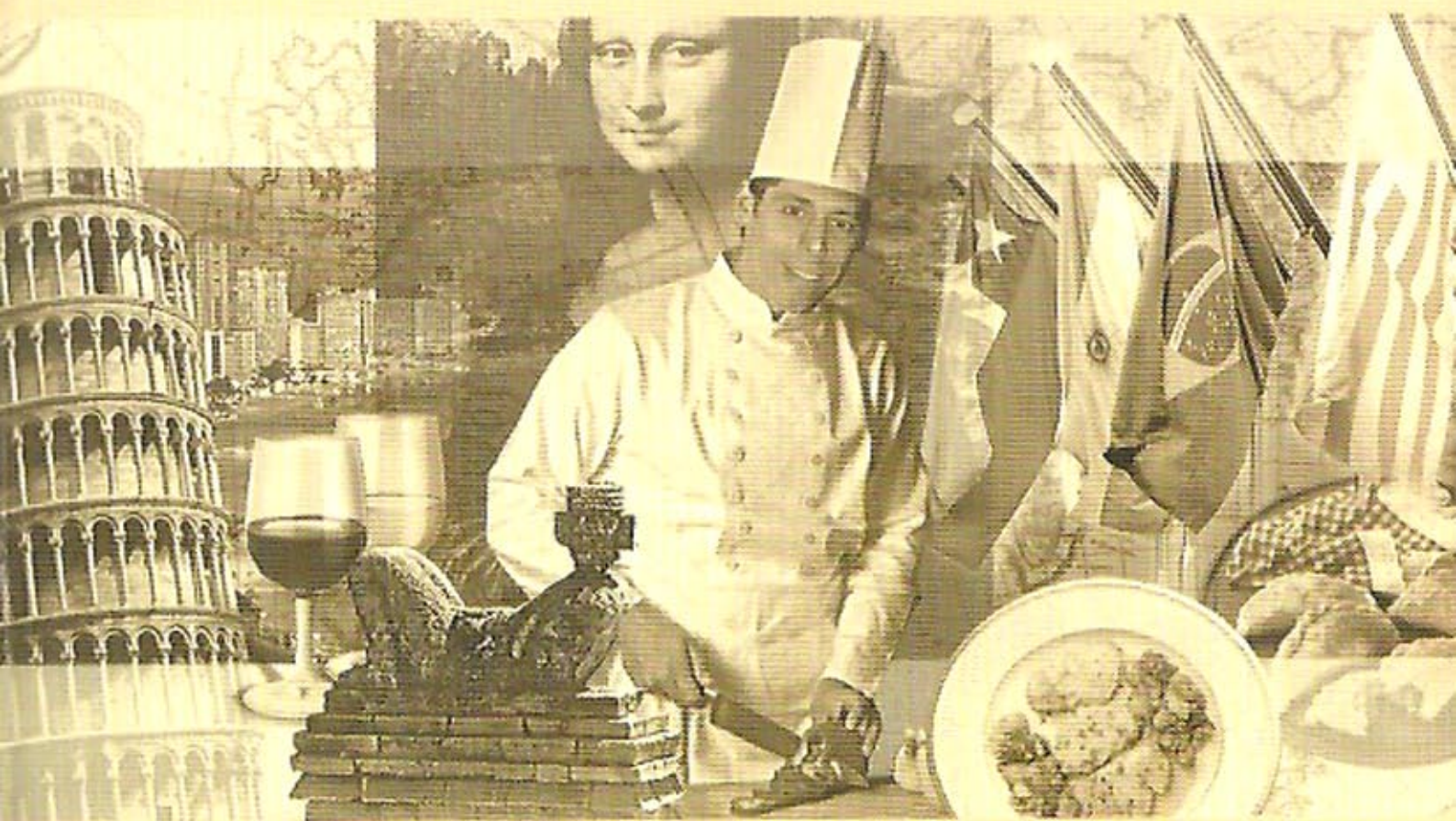


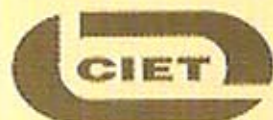
Gastronomía y Turismo



Historias detrás de las recetas

Regina G. Schlüter

Coordinadora



Centro de Investigaciones
y Estudios Turísticos

Gastronomía y Turismo

Historias detrás de las recetas



Regina G. Schlüter
Coordinadora

Con la colaboración de Juana A. Norrild



Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos

ÍNDICE

Presentación	5
<i>M. E. Cousté</i>	
Inmigrantes de élite y aristocracia obrera.	
Vida cotidiana en los talleres ferroviarios de Remedios de Escalada	7
<i>L. Benítez, P. del Barrio y S. B. Donda</i>	
La herencia gastronómica.	
Los inmigrantes ucranianos en el conurbano bonaerense	33
<i>M. E. Aguirre, L. Esmerado, M. P. López, N. Palacios y M. E. Ruggieri</i>	
El buen comer de los argentinos.	
Aportes de la gastronomía italiana	46
<i>S. Chiodi, C. Merlo, S. Triviño y J. Perreta del Missier</i>	
Hacia una tierra de paz.	
Trabajadores eslovenos en el Gran Buenos Aires	58
<i>M. Alonso y E. Cabaleiro</i>	
Volver a empezar.	
Inmigrantes montenegrinos en la Ciudad de Avellaneda	65
<i>O. Barba Doric, E. Rodríguez, M. L. Rodríguez y J. P. Tamarit</i>	
En busca de nuevos horizontes.	
El caso de un inmigrante sirio	75
En busca de nuevos horizontes. El caso de un inmigrante sirio	
<i>N. Croce</i>	
De Sicilia a Buenos Aires. Las historias de Felipe	81
<i>R. Baran y Silvia Scollo</i>	

Memorias de una refugiada

El idioma y la gastronomía como componentes de la identidad letona 87

A. González, J. Ledesma y E. Smits

Un largo camino a Buenos Aires.

Las historias de Olga y María 100

A. Buscaglia y E. S. Cortez

Tradiciones y costumbres ucranianas en Quilmes 111

N. Lavaggi y M. Martinelli

En búsqueda de la integración.

Inmigrantes paraguayos en Quilmes 118

C. Araujo

Ser boliviano en Buenos Aires. Patrimonio intangible de los inmigrantes de la

Cooperativa de Trabajo Tinkunaku 128

A. Mangafas y N. Rodríguez Rey

De Calabria a Berazategui.

El sentir de la cocina popular calabresa 138

N. Aieta, H. D. Godoy, M. Silva y S. Veltri

Berisso, los frigoríficos y después...

La historia de una inmigrante polaca 146

L. Chappi, M. Chappi, L. Farella y P. Fernández

PRESENTACIÓN

Esta publicación está conformada por los trabajos de los estudiantes del segundo ciclo de la carrera Administración Hotelera de la Universidad Nacional de Quilmes en el marco de la asignatura Gestión del Patrimonio Turístico. La idea central de la propuesta fue rescatar el patrimonio intangible de las personas que residen en el área de influencia de la universidad, es decir la amplia franja que se extiende a lo largo del río entre la ciudad de Buenos Aires y la ciudad de La Plata.

Considerando las grandes transformaciones sociales y demográficas que se producen en el mundo actual el saber de los abuelos va desapareciendo con el paso de los años. De esta manera se pierde el conocimiento de la vida cotidiana, los valores, costumbres, tradiciones y gastronomía de quienes se instalaron en Argentina para beneficiarse de las posibilidades laborales que ofreció el gran desarrollo industrial de una época.

Todos estos saberes conforman el patrimonio intangible el cual en la actualidad llama la atención de numerosos investigadores. En este contexto la gastronomía ocupa un lugar preponderante. Está siendo incorporada a los nuevos productos turísticos destinados a segmentos de mercado específicos permitiendo incorporar a sus portadores en la elaboración, haciendo así posible el desarrollo sostenible de la actividad.

Los trabajos que aquí se presentan pretenden hacer una contribución a la comunidad a la cual pertenece la universidad, mereciendo destacarse la participación del estudiantado en la búsqueda de sus propias raíces que, en realidad son las de todos quienes viven y trabajan en el país. La herramienta fundamental para la realización de los trabajos fue la historia oral de los inmigrantes y sus descendientes.

Los inmigrantes llegados a Argentina conformaron en su momento un importante núcleo poblacional en la zona sur del Gran Buenos Aires, que con el paso del tiempo fueron interactuando y formando sus propias familias. Fueron elegidos los inmigrantes porque la gran asimilación que caracterizó a la sociedad argentina hace que vayan desapareciendo sus propias tradiciones y costumbre, que en cierta manera también le han dado un sello a la sociedad nacional.

Esta investigación no se agota en los trabajos publicados sino que simplemente pretende convertirse en inspiración para futuros estudios. El tema es sumamente amplio y complejo, y sus múltiples facetas pueden servir como punto de partida para que numerosos estudiosos de diferentes

disciplinas de las ciencias sociales como la historia, la sociología, la demografía, la antropología, la psicología social, etc. profundicen otros aspectos.

La gastronomía resulta una herramienta útil en la elaboración de rutas gastronómicas, en este caso siguiendo el hilo de una determinada corriente inmigratoria; como también en la organización de restaurantes que siguiendo las actuales tendencias presentan una culinaria dotada de sabores y aromas específicos que los *cocinólogos* han bautizado como cocina étnica.

De esta manera el turismo puede mantener con vida las tradiciones y a la vez generar un ingreso a sus portadores. Así se puede lograr elevar la calidad de vida de sectores menos beneficiados y crear una importante inserción laboral en el área.

Finalmente se desea hacer extensivo un agradecimiento a todas las personas que con su esfuerzo y dedicación estuvieron involucradas tanto en la investigación como en la publicación de este trabajo.

María Elisa Cousté
Directora Licenciatura en
Administración Hotelera
Universidad Nacional de Quilmes
Julio de 2004

INMIGRANTES DE ELITE Y ARISTOCRACIA OBRERA

Vida cotidiana en los talleres ferroviarios de Remedios de Escalada

Liliana Benítez, Paula del Barrio y Silvia B. Donda

INTRODUCCIÓN

La necesidad de mano de obra para la construcción y la dirección del ferrocarril permitió el asentamiento de inmigrantes provenientes de Gran Bretaña tanto en Argentina como en la zona de la actual localidad de Remedios de Escalada.

Llach y Gerchunoff (1988) afirman que, si bien la inmigración británica no fue numerosa comparada con la precedente de Italia y España, tuvo una gran influencia en el desarrollo económico del país lo que se reflejó en todos los ámbitos de la vida nacional. Según Graham-Yoll (200:197) *los británicos que llegaron a la Argentina entre 1857 y 1915 con la esperanza de construir una nueva vida sumaron apenas el 1%*. Se destacaron en oficios y ocupaciones diversas, empleados de banco, conductores de locomotoras, telegrafistas, ingenieros, dibujantes, albañiles y especialistas en ganado.

La inglesa ha sido en la Argentina una inmigración de elite y también de ejecutivos, en momentos en que Inglaterra concentraba el 50% de sus capitales en nuestro país (Sarramone 1999:327).

Echaron raíces en Buenos Aires y penetraron en el resto del país siguiendo el trazado de las líneas férreas, dejando el inconfundible estilo arquitectónico de sus estaciones ferroviarias. El 5 de julio de 1899 se colocó la piedra fundamental de los talleres ferroviarios que fueron construidos con materiales traídos en su totalidad de Inglaterra (Rogind 1937). Así fue como los británicos introdujeron una construcción a escala monumental dentro de un panorama chato y sin relieve. Fue el taller más grande propiedad de una empresa británica de capital privado, fuera del Reino Unido.

En 1908 fueron inaugurados en el lado Este de los talleres las viviendas para empleados y obreros ferroviarios. El conjunto recibió el nombre de *Barrio Las Colonias* y se destacaba claramente del entorno por su arquitectura de características inglesas. Gracias al ferrocarril la zona progresó, se profundizó la subdivisión de tierras y creció la población. A Remedios de Escalada se la conoció inicialmente como *Pueblo los Talleres* porque se fue estructurando a partir del desarrollo de esas instalaciones. Las vías afectaron su estructura, el trazado y el paisaje, constituyendo una barrera que le dio características particulares de un lado y otro del tendido. El personal que no tuvo acceso a una vivienda en el Barrio las Colonias se asentó en terrenos del lado oeste de las vías y fue construyendo su vivienda sin respetar el trazado urbano en damero utilizado en la época, lo que determinó un tejido urbano irregular.

Con el objeto de conocer como fue la vida en el Barrio Las Colonias y en los talleres de Remedios de Escalada en la primera mitad del siglo XX se realizó un estudio para el cual fueron entrevistadas dieciocho personas. En su mayoría trabajaron en los ferrocarriles antes de su nacionalización, ya sea como maquinistas o administrativos. Tres son descendientes de inmigrantes británicos y residieron – algunos aún hoy lo hacen- en el Barrio Las Colonias y de la ciudad de Remedios de Escalada. La mayoría de los entrevistados tienen actualmente más de 70 años de edad. El objetivo de las preguntas fue identificar las costumbres y tradiciones que se observaban en la época en que los ferrocarriles eran ingleses.

ARGENTINA: UN ESPACIO GEOGRÁFICO Y SOCIAL POR DESARROLLAR

Si bien la Argentina se independizó formalmente en 1816, una serie de largas luchas civiles e internacionales postergó cualquier intento de progreso económico sólido durante varias décadas. Recién en el año 1853 se aprobó la Constitución aceptada por las provincias, persistiendo el conflicto de Buenos Aires hasta 1860. La “Organización Nacional” se dio en 1880 durante la primera presidencia de Julio A. Roca. En esos años, la prioridad era garantizar la consolidación del Estado argentino y usarlo para fomentar el progreso de la Nación.

Durante esa época militaba un grupo de dirigentes conocido como “la generación del 80” que tenía un proyecto común de país y nuevas ideas para encauzar a la Argentina en el camino del progreso. Su ideal se basaba en cuatro pilares: el fomento de la inmigración, el progreso económico, el orden legal del Estado y la educación. Deseaban abrir el país a los capitales, a las ideas y a los hombres del exterior, tenían un pensamiento generalizado que consistía en incorporar al país a la expansión mundial económica liderada por Gran Bretaña. Para este país era crucial la disponibilidad de mercados que permitiesen exportar su producción y su capital, por lo que basó su economía en el libre comercio y en la especialización. Al elegir este camino se produjeron excedentes de capitales, de mano de obra y de manufacturas. Surgió así la necesidad de importar alimentos y materias primas.

Después de la pacificación, Argentina comenzó a insertarse en una economía mundial caracterizada por la creciente integración de los mercados y el rápido crecimiento de la producción. A diferencia de los países centrales, se volcó hacia el exterior haciendo que durante décadas estuviese vigente el modelo agroexportador.

Para asegurar la producción primaria, los países centrales hicieron fuertes inversiones de capital para crear la estructura necesaria: puertos, ferrocarriles, frigoríficos, sistema de comercialización y financiación del Estado Nacional.

Entre 1880 y 1914 se produjo una extraordinaria expansión económica, asociada a un lugar geográfico, la pampa húmeda, a actividades agrícola ganaderas, y a la incorporación de capitales y trabajo extranjeros, evidenciado en el masivo proceso migratorio.

Estos factores se combinaron e interactuaron generando una gran dinámica productiva, con ellos se superó la escasez de mano de obra y se facilitó el traslado de hombres y productos, acortando distancias.

Una de las condiciones para crecer, según Alberdi, era poblar el país. Para ello hubo una participación activa del Estado que fomentó la inmigración difundiendo en Europa información sobre Argentina y brindando a los interesados garantías constitucionales.

Es preciso traer las capitales a las costas, o bien llevar el litoral al interior del continente. El ferrocarril y el telégrafo eléctrico, que son la supresión del espacio, obran este portento mejor que todos los potentados de la tierra. El ferrocarril innova, reforma y cambia las cosas más difíciles, sin decretos ni asonadas. El ferrocarril hará la unidad de la República Argentina mejor que todos los Congresos. Los Congresos podrán declararla una e indivisible; sin el camino de hierro que acerque sus extremos remotos quedará siempre divisible y dividida contra todos los decretos legislativos. Sin el ferrocarril no tendréis unidad política en países donde la distancia hace imposible la acción del poder central (Alberdi 1957:130).

La llegada de los caminos de hierro a la Argentina

La historia mundial de los ferrocarriles comienza en Inglaterra en 1801, se perfecciona en 1824, para inaugurar en 1830 la primera vía férrea pública para el transporte de pasajeros y de carga. A partir de este momento, la nueva actividad ferroviaria se expandió rápidamente por el mundo.

El 29 de agosto de 1857 se constituyó con capitales argentinos la Sociedad Anónima del Camino de Fierro del Oeste y se inauguró la primera línea ferroviaria de Argentina. Tenía una extensión de 10 kilómetros y realizaba el recorrido entre Plaza Lavalle y Floresta, en el perímetro de la ciudad de Buenos Aires. En 1890 fue vendido a la "Western Railway Company".

El ferrocarril se expandió progresivamente por todo el país ya que para su tendido el gobierno otorgaba amplias ventajas, incluyendo la cesión a la empresa inversora de una legua de tierras a cada lado de las vías, la exención de impuestos, la libre importación de materiales y una garantía de ganancias. La gran extensión ferroviaria a partir de esos años fue solventada y administrada por los británicos quienes hicieron más inversiones a largo plazo en Sudamérica durante el siglo XIX que en cualquier otra región geográfica (Graham-Yoll:260) y la construcción de una nueva Argentina en la segunda mitad del siglo XIX se relaciona invariablemente con el tendido de las líneas de ferrocarril a través del país.

Ferrocarril Sud

En agosto de 1861 Edward Lumb solicitó a la Legislatura de la Provincia de Buenos Aires la autorización para tender vías desde la ciudad de Buenos Aires hasta la localidad bonaerense de

Chascomús. El proyecto fue votado favorablemente y se le otorgó la concesión al Ferrocarril Sud para construir los 150 kilómetros de vías. La inauguración oficial del tramo Plaza Constitución (Buenos Aires) - Chascomús tuvo lugar el 18 de diciembre de 1865.

Desde las 7 de la mañana comenzaron a arribar numerosos invitados. La tienda de campaña del 7 de marzo de 1864, había sido sustituida por una hermosa estación, punto de partida de Buenos Aires a Chascomús. La pequeña pampa al Sud de la ciudad se había convertido al soplo mágico del espíritu de empresa y de los adelantos del siglo. En aquellos tiempos, un viaje en ferrocarril constituía todo un acontecimiento y el entusiasmo que reinaba entre los privilegiados viajeros era indescriptible (Rogind 1937:230).

Hacia fines del siglo XIX y principios del XX el ferrocarril fue monopolístico y exclusivo, respondiendo a los intereses británicos que invirtieron capitales en Argentina aunque también hubo importantes inversiones de capitales franceses. El tendido de las líneas férreas fue sinónimo de progreso y modificó profundamente la organización del espacio geográfico. *En todos los puntos de la Argentina hay recuerdos de los ingenieros pioneros británicos...en un riel o en la viga de un puente, hasta en los nombres de las estaciones (Graham-Yoll 2000:266).*

A partir de la lógica de la estación ferroviaria en la Región Pampeana surgieron y se estructuraron pueblos y ciudades contribuyendo a la expansión del proceso de urbanización el que se caracterizó en la provincia de Buenos Aires por la uniformidad de sus plantas urbanas. Las vías afectaron la estructura, el trazado y el paisaje, constituyendo una barrera que determinó características particulares a un lado y del otro del tendido. Se profundizó el fraccionamiento de tierras y así comenzó el crecimiento de la población.

Con el tren se llegaba a todos lados, pero cuando se bajaba había que tomar la galera, que podía quedar encajada; los ríos se cruzaban a nado o a caballo, no había caminos pavimentados... (Dodds).

Entre 1875 y 1914 quedó conformada la actual red ferroviaria que, a pesar de no haber sido construida de acuerdo a un plan determinado, permitió consolidar cuatro nudos: Buenos Aires, Rosario, Bahía Blanca y Córdoba. Los tres primeros son los más importantes y estratégicos puertos del país mostrando la relación del sistema de ferrocarriles con el modelo agro-exportador.

Con la Primera Guerra Mundial, se frenó el ingreso de capitales extranjeros y no se invirtió en nuevos ramales aunque sí lo hizo el capital estatal para lo que se creó la Administración de los Ferrocarriles del Estado. El trazado radial o en abanico tenía como finalidad evacuar la producción agrícola ganadera hacia los puertos del país.

A partir de 1932 se inició la construcción de caminos de trazado paralelo a las vías en respuesta a los intereses americanos para desplazar y competir con el monopolístico ferrocarril. En el período que

va de 1930 a 1955 el sistema ferroviario se caracterizó por su estabilidad y, posteriormente, el hecho más destacable fue la nacionalización de los ferrocarriles por parte del gobierno peronista. El 13 de febrero de 1947 se suscribió el convenio con la empresa que se hizo efectivo al año siguiente. Hacia 1958, se consolidó el uso del automotor, y comenzó la etapa de regresión de la red, con el cierre, clausura y levantamiento de ramales.

Talleres ferroviarios de Remedios de Escalada

En 1882, el Ferrocarril Sud inició el traslado de los talleres de Barracas a la estación Sola, al sur de la ciudad de Buenos Aires. Después de 15 años de actividad en ese lugar, fue necesario reemplazarlos por construcciones más modernas. Se decidió así su traslado y el lugar elegido fue el kilómetro 11 de la línea principal entre Lanús y Banfield, cuyos terrenos ofrecían notables ventajas para instalaciones de esa magnitud.

Otro elemento del quehacer ferroviario incorporado al paisaje son los grandiosos talleres que se extendieron por decenas de hectáreas y ocuparon miles de operarios. Algunos de ellos llegaron a ser fábricas de material ferroviario naciente de la actual industria... la línea del ferrocarril Roca los localizó en Remedios de Escalada... (Rocatagliata 1987:19).

En 1902 se inauguró el edificio de la estación que mantiene actualmente casi sin modificaciones. La utilizaban tanto el personal ferroviario como los pocos pasajeros que podían requerir los servicios del tren. Como la mayor parte del personal que trabajaba en Barracas vivía en la ciudad de Buenos Aires debía trasladarse al nuevo lugar de trabajo. El personal accedía a la entrada de los Talleres por medio de un puente sobre las vías. El apeadero tomó el nombre de "Talleres" y, por extensión, el pueblo que se iba construyendo al Este. El 3 de octubre de 1909 se inauguró el puente carretero de Escalada, actual puente de Escalada Este, el cual facilitó la comunicación entre los dos lados, aliviando un poco la situación de división que planeaban las vías.

Una perfecta obsesión

El Directorio de los ferrocarriles se encontraba en Londres. La Ley general de ferrocarriles N° 2873 en su artículo 27 establecía que las empresas ferroviarias, cualquiera fuera el lugar donde estuviera el Directorio o la Administración, debían tener constituida una representación con plenos poderes en la Capital de la Nación Argentina. Por esa razón, según Soares (1937), la sede del Ferrocarril Sud se encontraba en Buenos Aires sobre la calle Paseo Colón 185. Por otra parte, *...desde Gran Bretaña venían por barco estaciones enteras, desde el mobiliario hasta los semáforos* (Graham-Yoll 2000:270).

En los talleres había buenas condiciones de trabajo, sin que hubiera una explotación intensa, pero eran condiciones duras. *El inglés era astuto, cuidaba lo suyo y consideraba al obrero como su*

herramienta de trabajo (Ameneiro). Asimismo, se proporcionaba servicio médico que estaba ubicado en el departamento de Mecánica con el objeto de atender los casos más simples. Si el caso era más serio o se complicaba se derivaba a los hospitales ferroviarios de Constitución o Retiro donde atendían médicos británicos.



Vista de los talleres de Remedios de Escalada en la actualidad

Había un comedor ubicado en el departamento de Almacenes, para el personal que vivía lejos, que pagaba por su uso una cuota mensual. Otro aspecto del cuidado era que si llovía los llevaban en un vagón cubierto hasta la estación Remedios de Escalada. También pusieron ripio en el camino alrededor de los talleres para que los empleados no se embarraran. Graham-Yoll (2000:274) señala que,

...hablar inglés no era sólo un signo de educación, sino una necesidad cotidiana. Los británicos rara vez llegaban a balbucear unas pocas palabras en castellano, mantener el acento inglés se volvió un símbolo de status, de poder.

El nativo que dominara el idioma tenía asegurada una ventaja con relación al resto del personal porque podía comunicarse mejor con los jefes.

La mayoría de los consultados coincidieron en la amabilidad de los británicos con los empleados y obreros, sin embargo, algunos dijeron que “el inglés” era despectivo con el no sajón, que lo

despreciaba porque se consideraba superior. Ese desprecio no se manifestaba con insultos o agresiones, sino en la actitud de los jefes hacia los subalternos criollos o de la nacionalidad que fuera, italianos o españoles.

Sacaggio era un jefe italiano que al principio entró como jefe de taller y después fue ascendido a jefe de departamento. Me contaron que rechazaba a los ingleses porque estos no sólo discriminaban a los argentinos sino también a todo aquel que no fuera sajón. Los jefes ingleses de los talleres, montaron una campaña en su contra para desprestigiarlo y hacerlo echar. Cuando lo convocó el directorio, desde Londres, los ingleses del taller se pusieron muy contentos porque pensaron que lo iban a despedir, grande fue su sorpresa cuando Sacaggio volvió, después de seis meses, con un ascenso a jefe de departamento y empezó a sancionar a sus subalternos. Su casa era una de las ubicadas en la calle José Ingenieros (Franchi).

Existía una cierta equidad cultural entre el personal y los jefes, porque los obreros no eran analfabetos sino personal calificado. En 1918 la Fraternidad fundó la Escuela Técnica de Remedios de Escalada debido a que la dirección General de Ferrocarriles tenía cada vez mayores exigencias en los exámenes de ingreso y de promoción del personal.

A la escuela del ferrocarril iban los hijos de los ferroviarios y salían siendo aprendices de la especialidad a la que querían dedicarse según su vocación, torneros, fundidores, tapiceros (Franchi).

Para la gente tan joven era difícil, conseguir un buen trabajo, porque se valoraba mucho la experiencia laboral. *El ferrocarril era una fuente segura y estable de empleo (Graham-Yoll 2000:266)*, por eso era muy importante poder entrar a trabajar en el ferrocarril en dónde se recibía formación técnica superior. Esa educación era tan buena, que aún después de la nacionalización, había personas que ingresaban como aprendices, se especializaban en algún oficio, adquirían experiencia y luego se iban del taller. Así la empresa invertía en la preparación técnica de alguien y no obtenía beneficio. Según Purdom (1977:29)

...los ferrocarriles garantizaban medio salario a los aprendices que debían cumplir con el servicio militar obligatorio a los veinte años, asegurándoles su puesto de trabajo durante el período en que estaban bajo bandera. Como los varones que entraban a la edad mínima de dieciséis años no podían cumplir el período normal de aprendices, de cinco años, la empresa estaba obligada a mantener la cuota de aprendices lo más baja posible.

Mi abuelo vino de Escocia en 1871, en 1898; cuando era inspector maquinista, murió aplastado entre dos vagones de una formación por un error del cambista. Mi abuela, la viuda, a los tres meses ya cobraba una pensión y a mi papá que tenía dieciséis años, lo emplearon enseguida como aprendiz, le dieron trabajo (Yeomans).

En general, aunque los jefes ingleses tenían buen trato para con los empleados, se destacaba la rigidez de su disciplina en el trabajo y no se permitía transgredir el reglamento (Franchi).

Los jefes de los talleres eran más permisivos que los de la Administración, porque les permitían a los obreros hacer asados en ocasiones especiales y también para los festejos de Fin de Año. En el se trabajaba de 6:50 a 11:30 y de 12:50 a 17:00 horas y se lo llamaba régimen de pito a pito.

Cuando escuchábamos el pito teníamos que lavarnos las manos para sentarnos a la mesa y en el segundo pito llegaba papá (Ricca)

Cada obrero del taller tenía su chapa de identificación y al iniciar su jornada de trabajo la colgaba en el "chapero". El administrativo pasaba, constataba el nombre y anotaba el presente. Cuando se retiraba el trabajador se la llevaba. En el caso de que alguien llegara tarde un minuto, se le descontaba una hora la primera vez. Si esto ocurría una segunda vez, se descontaba un día y a la tercera vez llegaba la suspensión. Cuando el obrero sumaba tres suspensiones, se lo despedía. Los indisciplinados o los que robaban también eran despedidos. Los indisciplinados o los que robaban también eran despedidos. Quienes vivían cerca de los talleres iban en bicicleta o caminando a sus casas y se cambiaban antes de salir. Si algún jefe encontraba a alguien cambiándose antes de que sonara el silbato podía sancionarlo con medio día de suspensión, y le decía, *Usted a la tarde no viene*. Una vez al año se evaluaba a todo el personal, tanto a obreros como a empleados sobre la base de la asistencia diaria y el comportamiento en el trabajo.

En los buenos tiempos del ferrocarril, los ingleses iban a comer a sus casas, o iban a tomar al bar Inglés. Tomaban el tren y en veinte minutos estaban en Temperley... después volvían a trabajar (Dodds).

Mi padre trabajaba en una máquina, la cepilladora, que estaba programada y funcionaba hasta las 11.30, horario en que sonaba el silbato (Franchi).

En todas las estaciones había relojes y había un puesto que era el de relojero, ellos eran los únicos encargados de darle cuerda y poner los relojes en hora una vez por semana. En general eran italianos, que iban de a dos con una escalera tijera, uno subía y ajustaba el reloj mientras el otro le decía la hora y sostenía la escalera (López).

Si el tren llegaba sólo un minuto tarde el maquinista tenía que dar el "explique", es decir justificar la demora. Cuando alguien no tenía boleto, el guarda tocaba el pito para llamar al vigilante y si no pagaba lo bajaban (Yeomans).

Ante cualquier violación a la rígida forma de trabajo que imponía la empresa inglesa, como llegar dos minutos tarde a una estación, se los podía castigar con la rebaja de la categoría o mandarlos a la Siberia para reparar los vagones de madera (Franchi)

Esta zona estaba ubicada en el sector de los Talleres donde hoy se encuentra el Ferroclub.

A los guardas e inspectores se les proveía el traje, tenían traje de invierno y de verano que se usaban de una fecha a otra fecha, ya estipulada. En los talleres había una sastrería y un planito para tomar las medidas de los uniformes (Franchi)

Esto se hacía así porque el ferrocarril trabajaba por contratos, los ingenieros determinaban el costo de un coche a construir o reparar y el tiempo de cumplimiento de ese contrato; si los obreros hacían el trabajo en menos tiempo recibían un premio.

Sin embargo, había secciones que realizaban su trabajo al aire libre. Esos obreros sólo contaban con algunas casillas al costado de las vías, para guardar sus pertenencias. Con la nacionalización mejoraron las condiciones de salubridad. Mientras estuvieron los ingleses sólo los pintores, herreros y fundidores tenían duchas.

Donde actualmente está emplazado el Ferroclub Argentino sede Remedios de Escalada estaba el Taller Diesel Eléctrico que fue el primero de Latinoamérica. Lo usaron para crear un novedoso sistema de tracción ferroviaria concretado en el país porque en Inglaterra era muy costoso y también debido a que porque se contaba con mano de obra hábil y barata y un fácil acceso a las materias primas. *Antes de la aparición de los rulemanes, se usaba como lubricante la estopa de algodón embebida en aceite. Como en Argentina no había empresas que la usaran como materia prima la desechaban. Cuando el ferrocarril comenzó a demandarla, la empresa Alpargatas inició su producción y en los talleres se instaló un lavadero de estopa (Morganti).*

Esta decisión se tomó no sin antes considerar la opción de traerla de Europa, Egipto o la India. Como la importación era muy costosa se fabricaba y también se lavaba dentro de los talleres con el fin de ser reutilizada. Como se usaba para las cajas de ejes tenía que ser pura sin virutas de bronce ya que con el movimiento y el roce la estopa se incendiaba.

Durante las Guerras Mundiales cuando Alemania se había adueñado del océano Atlántico con sus submarinos y no permitía el libre flujo del comercio se creó una industria dentro de los Talleres como modo de suplir la falta de importaciones. Las empresas ferroviarias transformaron sus talleres en fábricas y crearon secciones dedicadas con exclusividad a restaurar elementos usados o deteriorados.

Tamet, era la única gran empresa argentina proveedora de tornillería y herrajes para los ferrocarriles, pero no podía cubrir mínimamente las exigencias del servicio (Franchi).

El Taller de Coches y Vagones fabricaba vagones de carga y coches de pasajeros en el año 1925. Los coches dormitorio contaban con camarotes para diez personas, salón, baño revestido en mármol, vajilla y platería de calidad y alojamiento para el personal de servicio.

Estos últimos contaban con calefacción, estaban reservados para familias que lo alquilaban. Se usaban para el tráfico de lujo en Argentina, como el viaje de turismo a Mar del Plata. El vagón familiar era panorámico, por eso se lo enganchaba al final de la formación para que los pasajeros disfrutaran del paisaje (Bertoni). Había vagones de primera y de segunda, todos se limpiaban y desinfectaban con fluido Manchester, lo que les dejaba un olor característico (Morganti).

Como los empleados tenían prohibido fumar durante el horario de trabajo, lo hacían a escondidas en los baños. Para que no pudieran esconderse, los ingleses hicieron cortar las puertas de los baños hasta una cierta altura en la parte de abajo, para ver si había más de una persona adentro. Además, les tomaban el aliento y les recomendaban que no fumaran. Los ingleses cuidaban la salud de sus empleados (Morganti).

Cuando la conducta del personal era buena el inglés lo consideraba y si se producía una vacante en el trabajo, les pedía primero a los empleados un amigo bueno para que ocupara el puesto; aunque, si se daba el caso de que un inglés necesitara el trabajo, lo empleaban sin condiciones, aunque no supiera trabajar (Morganti). Ellos consideraban que siempre era mejor un inglés en todo, aunque fuera ridículo (Franchi).

En el artículo 1° del R.I.T.O (Reglamento Interno Técnico Operativo) se lee que,

...todo el personal debe ser idóneo para sus funciones, poniendo en ellas el mayor interés y diligencia, a fin de obtener la seguridad, eficiencia y celeridad necesarias (R.I.T.O:2).

Como algunos capataces no hablaban castellano o lo hacían mal, les costaba comunicarse con la gente a su cargo. Por eso crearon una categoría nueva, el "LH" o "left hand". *Este era un ayudante del capataz, un subalterno, un encargado de equipo de cuatro a cinco personas, superior al mecánico (Franchi). Para ser "LH" se sometía al candidato a una prueba mucho más rigurosa que para ser mecánico.*

Los ingleses se manejaban con esos encargados de grupo que a diferencia del resto de los obreros tenían acceso al depósito general donde se guardaban cosas que no se podían dejar afuera como jabón, estopa, velas, etc. Todo esto lo entregaba el encargado contra la presentación de un vale del capataz. En el saco de los encargados había 3 bolsillos, uno a cada costado abajo y uno

arriba, que sumados a los dos del pantalón le daban la ubicación para los diferentes vales de los distintos elementos que debía proveer. *Lo que más se entregaba eran velas. Antes de las velas se usaban lámparas portátiles, pero era tal el movimiento de máquinas en las cuatro vías que siempre se cortaban los cables. Como los ingleses se cansaron de arreglar esos cables obligaban a los operarios del taller a usar velas* (Franchi).

Los obreros eran de diferentes nacionalidades y para entrar a trabajar al ferrocarril debían rendir una prueba muy exigente. El empleo en el ferrocarril les daba seguridad laboral, prestigio y también la ventaja de vivir en un pueblo ferroviario. Los ferroviarios y los directores de escuela estaban entre los que más ganaban, los primeros pertenecían a la llamada “aristocracia obrera”, gracias a las conquistas que había logrado su gremio.

El de ferroviario no era un oficio sino una carrera y, cuando en un formulario se indicaba oficio o profesión, peones y oficiales, carpinteros o torneros escribían: “Ferroviario”.

El ferroviario era un gremio privilegiado en esa época, porque conque trabajara el jefe de familia, alcanzaba para todos. La mujer se quedaba al cuidado de la casa y de los niños. Los capataces y matriceros ganaban \$280, mi padre que era maquinista de primera, ganaba \$345 por mes y redondeaba los \$400 con bonos de kilometraje (Yeomans). *Era costumbre de la época que las madres llevaran a las niñas vestidas “de punta en blanco” al andén de la estación para ver la llegada del tren. El anhelo era que se casaran con un ferroviario, por la seducción que daban los buenos salarios* (Franchi).

Los maquinistas pertenecían al personal superior, tenían una formación muy intensa y rendían varios exámenes para acceder a sus puestos. *Para aprender a conducir las máquinas los maquinistas hacían el curso en La Fraternidad, ubicada en las calles Irigoyen y Combate de los Pozos, en Buenos Aires. Tenían que conocer las máquinas en detalle, saber medirles el aceite, las causas por las que no arrancaban, poder hacerles reparaciones menores. Para acceder al carnet de maquinista había que estar bien preparado aunque había cuatro oportunidades para aprobarlo. Quien no aprobaba después de cuatro intentos era derivado a tareas menores. Los que tomaban los exámenes eran inspectores nacionales* (Franchi).

A la escuela del ferrocarril iban los hijos de los ferroviarios y salían siendo aprendices de la especialidad a la que querían dedicarse según su vocación, torneros, fundidores, tapiceros. Los maquinistas tenían una sobreasignación o premio por el cuidado de sus máquinas, había algunas locomotoras cuyas cadenas brillaban tanto que parecían de oro.

Los empleados del ferrocarril contaban con muchos beneficios, como un pase gratis para la familia, además de órdenes de rebaja para presentar en ventanilla y podían hacer viajes turísticos por todo el país. *Algunos hechos merecen ser destacados porque marcan un hito en el progreso social,*

económico y de manejo empresarial. La importancia del Ferrocarril del Sud fue que introdujo en la Argentina el sistema de jubilaciones (López 1991:105).

En 1882, la asamblea de accionistas del ferrocarril autorizó al directorio de la empresa a dictar un reglamento del fondo de jubilaciones, que era manejado por la compañía y aprobado en Londres. En el año 1915, por ley especial, los obreros ferroviarios obtuvieron la jubilación.

PATRIMONIO CULTURAL BRITÁNICO

Legado arquitectónico

Muy pocas casas se habían construido a lo largo de la vía férrea desde Lomas hasta Barracas al Sur, actual Avellaneda. Se contaban sólo algunos ranchos y unas pocas casas de ladrillos con techos de tejas, destacándose la casa de la familia Lanús.

Junto al proyecto de la Empresa para la construcción de los nuevos Talleres de Banfield, la Compañía presentó por separado el 2 de julio de 1900 un escrito solicitando permiso para construir viviendas para jefes, empleados y obreros que venían de la Capital Federal para que no tuvieran que trasladarse a diario. De esta manera el ferrocarril privado desempeñó un importante papel en la solución del problema de la vivienda en general y de la vivienda popular en particular. Necesariamente debía existir una relación de cercanía entre la ubicación de la vivienda y el taller hacia donde el empleado debía concurrir.

La autorización para construir las casas del Barrio Las Colonias fue concedida por resolución el 10 de agosto de 1900. Paul Chambers y Lowis Newerry Thomas, fueron los arquitectos que proyectaron la obra -levantada en el lado Este de los talleres- que fue inaugurada en 1908 y que había costado 300.000 libras.

A medida que crecían los ferrocarriles británicos, gran parte de su personal era importado específicamente y preparado para trabajar en las diferentes secciones de las compañías. Y cuando esta población creció se construyeron frente a las estaciones en las líneas suburbanas hileras de casas en estilo inglés. Se las construía en general con ladrillos importados de Gran Bretaña y la mayoría de los elementos también eran británicos (Graham-Yoll 2000:266).

El trazado urbano del barrio responde a una cuadrícula de ocho manzanas, una de ellas destinada para plaza pública. Las viviendas estaban agrupadas por categorías, existían tres tipos según a quienes estuvieran destinadas y estaban dispuestas tiras.

El barrio estaba compuesto por 35 casas de primera clase; 30 de segunda y 24 de tercera clase destinadas a ser alquiladas a maquinistas, fogoneros, limpiadores y demás personal de tracción.

Según la categoría de la construcción debían tener cuatro habitaciones y cocina con cuatro salidas a la calle, tres habitaciones y cocina y dos habitaciones y cocina.

Por las de primera clase harían efectivo el pago de \$30; por las de segunda clase \$20; y por las de tercera clase \$16 pesos de manera que los menos pudientes estaban obligados a pagar alquiler. Su implantación vecina y dependiente de las vías y de los talleres del ferrocarril supone una transculturación directa de las formas habituales en Inglaterra, a un lugar que era considerado como suburbano en la época de su construcción. Se destaca claramente de su entorno por sus características inglesas y fue dotado de todos los adelantos de la época. Las viviendas para directivos fueron construidas del lado Oeste, sobre el Camino Real de Lanús a Banfield, actuales calles Hipólito Irigoyen y José Ingenieros y se les adjudicaron sin cargo. Asimismo, como señala Rogind (1937:233) se edificó una casa para el Auxiliar del Jefe de Tracción y Talleres, dos casas para Encargados de los Talleres, dos casas para Inspectores de Locomotoras.

Su construcción era de mayor categoría con relación al barrio obrero. Tenían muros con ladrillos a la vista, techos de tejas planas a dos aguas, bow windows con vitrales en forma de rombos en sus ventanas, halls de entrada, ventanas muy angostas y altas, pasillos característicos revestidos en mayólicas con brillo (verde inglés, ocre, rojos) con frisos.

Muchos de los ingleses que ocupaban puestos gerenciales en el ferrocarril, se radicaron en Temperley, Lomas de Zamora o Banfield, en barrios exclusivos, destacándose en Banfield el chalet que ocupaba el contador general del ferrocarril. El Barrio Ferroviario Las Colonias fue declarado de interés municipal el 21 de diciembre de 1990, por Ordenanza Municipal 7023 del Honorable Consejo Deliberante de la Municipalidad de Lanús. La intención es preservar sus características actuales con uso exclusivamente residencial, tanto por su valor histórico como arquitectónico, por su ambientación urbana y por su homogeneidad.

El barrio Las Colonias inglesas estaba cerrado por rieles horizontales y con alambrados. En las esquinas de Albarracín y Esquiú y Albariños y Esquiú, que era la última calle asfaltada, había molinetes. Sobre 29 de Septiembre había tranqueras (Bloisse).

Había personas que abrían las tranqueras durante el día, para permitir el acceso de los pocos autos que entraban y de los carros de los vendedores; de noche se cerraban con candado.

En Ferré y Albarracín había un galpón donde los ingleses guardaban los autos marca Morris o Austin y los camiones que trabajaban para el ferrocarril, de característico color amarillo-anaranjado (Bloisse).

Las calles eran de tierra con pedregullo de la vía y estaban mejoradas con carbonilla y conchilla, materiales que absorbían las aguas de lluvia y permitían su rápido escurrimiento, impidiendo que se hiciera barro.

Había dos personas continuamente haciendo y limpiando las zanjas. La conchilla para las calles se traía de Villa Gesell (Yeomans).

En la manzana de la calle Acha, hoy Guidi, Madariaga, Albariños y Albarracín estaba ubicada la "Plaza de los Ingleses" rodeada de frondosos plátanos y palmeras. Los señores Macarini y César eran los encargados del mantenimiento, cortaban el pasto, limpiaban las zanjas y podaban los árboles en junio (Bloisse).

El ferrocarril cada tanto tiempo cambiaba los durmientes de quebracho colorado y la gente del pueblo iba a buscar los trozos para utilizarlos como leña. Se cortaban solamente dentro del taller, porque si no se sabía por donde cortar se podía romper la sierra, con los clavos o las eclisas que servían para asegurar los durmientes (López). Los cortaban en trozos de 20 cm, y Don Alfonso Couselo o su colaborador Piñeyro, pasaban a retirarlos por la calle Malabia. Allí podía entrar a los talleres, cargarla y llevarla a domicilio cobrando el flete. También se encargaban de recoger la basura de las latas que sacaban a la calle los vecinos de las Colonias, del puente y de la estación Escalada y la transportaban en carros (Yeomans). Estaban las plantaciones de alfalfa de Alfonso, quien era dueño de los carros que levantaban los residuos de las colonias y los llevaban al fondo para usarlo como relleno cerca de la cancha. Al costado había una plantación de junco y alfalfar. Por el lado de Arias y Córdoba venían los camiones a buscar cargas que traía el ferrocarril (Bloisse).



Viviendas en el Barrio Las Colonias

Si bien no eran construcciones lujosas, las casas se caracterizaban por su seguridad, comodidad e higiene, siendo superiores arquitectónicamente a las viviendas existentes en la zona en ese tiempo. Hasta estaban provistas de un sistema cloacal, novedoso en su época. Se emplearon materiales nobles, de primera calidad, techos con tejas, cielorrasos de yeso o revoque, pisos de madera o de mosaicos, en las diferentes dependencias. *Las paredes de las colonias tienen algunas 30 cm y otras 45 cm de ancho, mientras que los techos son de losetas especiales para techos* (Yeomans).

El living, era el lugar habitual de reunión de la familia y de los amigos, porque allí estaba ubicada la estufa con tiraje para quemar la leña. Tenían una puerta que daba a la cocina y desde ésta, otra hacia el fondo de la casa (Raffioni). Las cocinas tenían un pasillo anexo con estantes, que se usaba como despensa. *Había provisión de agua corriente que venía desde el tanque ubicado en la estación Escalada y salía muy fresca. Originalmente, el baño tenía una pared entre el baño y el servicio. Algunas casas tenían bañera con lluvia, otras solo ducha* (Yeomans). Calentaban el agua para bañarse, luego se adoptó el sistema de cañerías para aprovechar el calor de la cocina.

La cocina era económica, marca Stilar, a leña, con cañerías para el agua caliente que salían de la cocina hacia el baño. Al ser tan altos los techos todas las puertas tenían banderolas para que no se acumulara humedad. Las habitaciones tenían sótano para favorecer la aireación de los pisos y evitar que subiera la humedad (Raffioni). Los pisos de las habitaciones eran de pinotea, las baldosas frente a la chimenea, de origen francés tienen el sello original (Loiza).

Cada colonia ocupaba cincuenta metros incluyendo el fondo, con el perímetro todo alambrado que permitía tener gallinero y quinta. Para que habitaran los obreros ferroviarios “solteros”, personal de tracción, foguistas y maquinistas, había una construcción llamada la “Comuna de los Solteros”.

Eran 20 dormitorios, para los que la empresa ferroviaria contrataba camareras que les proveían de sábanas y toallas y les preparaban la comida (Bloisse). Enfrente estaba la “Comuna de los no solteros” que se empleaba cuando venían los empleados de afuera a descansar y que tenía camareras que los atendían (Bloisse).

Mi tío soltero Federico, que vivía en el barrio, era llamador (Yeomans). Un puesto creado por los ingleses fue el de “llamador”, quien se desplazaba en bicicleta y cuyo radio de llamada era de treinta cuadras. La ubicación del barrio obrero, adyacente al taller, responde a la necesidad de cercanía que tenían los “llamadores”.

Ante la falta de personal debían ocuparse de “llamar”, al personal que residía en el barrio para que cubriera los puestos vacantes (Raffioni). Si alguien se enfermaba un familiar tenía que avisar al jefe de personal y para estas ocasiones los ingleses siempre tenían de reserva dos maquinistas y dos foguistas, no dejaban nada por resolver, tenían todo resuelto (Yeomans).

Todos los entrevistados que residieron en las colonias hicieron referencia a la reparación de las casas que la compañía inglesa tomaba a su cargo. *El ferrocarril contaba con un taller denominado “El Filtro” que se dedicaba a atender las necesidades de las casas. Cada tres años se hacían reparaciones parciales y cada cinco años reparaciones generales. Los encargados del Filtro eran el Sr. Novoa, quien vivía en la calle Juan B. Justo y el Sr. Passi que realizaba tareas de carpintería y vivía en las colonias. También estaban Macrí, el cerrajero, Don José y el Sr. Coscia que eran pintores. Todos ellos eran los encargados de que las colonias quedaran a nuevo (Bloisse).*

Cada seis u ocho años les mandaban un oficial y un peón, con pintura marrón para las puertas, las ventanas y los zócalos, amarilla para las paredes y blanca para los techos. Había que pedirle al capataz general, Sr. Calvetti, un pintor, un cloaquista, un techista, un carpintero, según lo que se necesitara y todo era gratuito. Se le pedía con anticipación y él, después venía a ver si se había hecho bien el trabajo. La base del equipo de mantenimiento estaba en el Filtro, bajando el puente, donde hoy está la escuela que llaman “la medio caño” (Yeomans).

Tiempo Libre

Al establecerse en un lugar observaban reglas invariables: primero levantaban un templo, después el colegio para sus hijos y, por último, fundaban un club. Ese esquema se repetía intacto, primero el cultivo del espíritu, después el del intelecto y por último el del cuerpo. *Hay dichos corrientes que hablan por si mismos...el nativo dice “hora de inglés” para indicar que se respetará la hora como lo haría un inglés, que es modelo de puntualidad (Graham-Yoll 2000: 266).* Desde el comienzo tuvieron sus propios templos, donde se oficiaba en su lengua, también sus escuelas y con el tiempo editaron libros y periódicos en su idioma.

Los ingleses organizaron actividades sociales y clubes deportivos. En la mayoría de las ciudades que tenían cierta cantidad de residentes británicos hubo un English Club. En ellos podían leerse diarios y publicaciones en inglés y siempre había provisión de gin inglés (Graham-Yol 2000:276).

En Escalada tenían un centro de recreación “*El club de los Ingleses*”, pero era solo para el personal británico. Esta asociación entre pares les daba sensación de poder y propiciaba su autoritarismo.

La construcción de ferrocarriles en Argentina favoreció la llegada de más británicos que formaron colonias y fundaron colegios para la educación de sus hijos. En estas escuelas comenzaron a darse clases de educación física, y por iniciativa del profesor escocés Alejandro Watson Hutton, el fútbol tuvo un gran impulso. Los deportes fueron parte fundamental de su cultura y contribuyeron con la traída de diferentes actividades como el tenis y el rugby; el cricket se jugaba donde hoy se encuentran las instalaciones de la Universidad Nacional de Lanús (UNL). En su círculo mantenían invariables su idioma y sus costumbres, como el “*five o'clock tea*”, té de las cinco de la tarde.

En el vagabundear alegre de su adolescencia sin preocupaciones, allá por 1901, un grupo de muchachos plenos de sueños, por el campo del pueblo de los Talleres, hoy Remedios de Escalada, matizaban sus horas de ocio cazando cachirlas, jugando al fútbol, por los pajonales de la laguna de Bordi, gambeteando las carretas del viejo Maquelo o por los campos de la quinta de Ramos, tratando de imitar a Jorge Brown, Buchman. Y aquella barra ingeniaba las mil y una maneras de “colarse” en los partidos de fútbol que por aquellas épocas los “ingleses locos” jugaban en el coqueto estadio del Lomas Athletic Club, para admirar así a sus ídolos a través del tapial que cerraba la cancha, como una cosa inalcanzable. Sin embargo, pasado el tiempo, el 19 de junio de 1906 ya más crecidos se reunieron para fundar un club. En animada asamblea los clubes de las barriadas...se unieron bajo el nombre de Talleres United por inspiración de Alberto Allen presidente de la reunión (Herrero 2000:356).

Dentro de cada departamento había un equipo de fútbol. Los ingleses les facilitaban coches del ferrocarril para ir a practicar deportes o para las excursiones. Siempre lo pedía el que andaba bien con los ingleses, aunque estos la mayoría de las veces se mostraban solidarios (Franchi).

Cuando el club Talleres iba a entrar a primera división, los dueños de los ferrocarriles les ofrecieron los terrenos que iban desde la vía hasta la calle O’Brian. Imponían como condición que al club le pusieran el nombre de “Talleres del Ferrocarril Sud”, pero la comisión directiva del club Talleres no aceptó. El lugar quedó desierto hasta que la Unión Ferroviaria y La Fraternidad lo transformaron en club ferroviario. A partir de 1893, comenzaron a aparecer jugadores de fútbol criollos, en los equipos que hasta ese entonces sólo permitían jugadores ingleses.

Estaban los Wilson, venidos de Gales. Su hijo Charles nació en la Colonia de los Ingleses en 1913 tenía el cabello rubio y jugaba con nosotros. Era pintón y famoso, jugó en Talleres y en Boca, integraba la masonería y llegó a ser Coordinador de los Ferrocarriles (Yeomans).

La plaza, donde está ubicado hoy el club Primero de Mayo, era el lugar de reunión de los amigos. Fue programada en Inglaterra para que jugaran los hijos de los empleados, tenía hamacas, estaba toda alambrada y tenía molinetes. Al hombre que la cuidaba lo llamaban “plazoleta”. En ella los chicos del barrio jugaban al fútbol (Yeomans). Los juegos infantiles eran inofensivos. No había juguetes; además del fútbol, se jugaba a las figuritas “kelitos” y se hacían picardías, como poner cohetes en las puertas de las colonias para luego salir corriendo. Se iba a cazar pajaritos a la laguna o a jugar en el potrero de Alfonso, a la salida sobre la calle Almeida (Bloisse).

Los cultos comenzaron en los talleres en 1905 y llegaron a ser tan concurridos que surgió la necesidad de construir un templo, que recién se concretó en 1913. Como el terreno no pertenecía a la congregación, se construyó un Templo Presbiteriano de estilo ferroviario, muy modesto, hecho de chapas corrugadas y maderas traídas desde Inglaterra. La capacidad era para 100 personas, con

secretaría y dos aulas, además de la casa del cuidador con los sanitarios necesarios e instalación de gas. El salón sería luego alquilado a la Logia Rey Eduardo VII.

La Iglesia Presbiteriana que funcionaba dentro de los Talleres estaba ubicada a la altura de Avenida Pavón 5930, hoy Avenida Hipólito Yrigoyen. Luego de la nacionalización de los ferrocarriles, la empresa exigió la devolución del terreno. El edificio de la iglesia se trasladó recién en 1951, siendo finalmente desmantelado en 1963.

La iglesia de los talleres era para todos porque tenía culto en castellano. Se la construyó allí porque como los dueños de los talleres que eran ingleses prestaron un lugar, motivo por el cual hicieron algo precario. No se hizo de ladrillo por temor a ser desalojados, algo que finalmente pasó. En la iglesia presbiteriana se celebraba los terceros domingos, como se sigue haciendo aún hoy, la Santa Cena. En la "mesa de comunión" repartían pan francés común y pasaban dos ancianos dejando en cada pupitre dos rodajas y todos se servían un trocito. Después el pastor bendecía la copa y la pasaba al primero y este a los de atrás. Al final los ancianos tomaban vino oporto en copas antiguas donadas por familias de la colectividad. Era un culto muy alegre, con un momento de oración y otro de petición (Dodds).

A la religión católica le costó entrar al pueblo porque al ser relacionada con la argentinidad era resistida por los obreros que en su mayoría eran inmigrantes. Recién se instaló una iglesia católica en el lugar cuando la curia de la Plata en 1924, nombró la primera comisión pro-templo y se pidió que la nueva parroquia estuviera bajo la protección de la Virgen Nuestra Señora de los Remedios. Se inauguró el 13 de septiembre de 1931 y al frente estaba el cura Di Giorno, famoso porque en la calle pasaba películas para chicos que en su mayoría nunca había asistido a un cine.

Los desperdicios de petróleo y de gasoil que se producían en los talleres, se iban acumulando detrás del barrio hasta formar una laguna. *Cualquier día pasaba algún vivo y tiraba un fósforo que la encendía, provocando grandes fogatas que reunía a todos los habitantes para ver el espectáculo y hacía venir a los bomberos (Bloisse). Desde los talleres también tiraban chapas y otros materiales y mucha gente venía a revisarlos. Toda esa zona de pastizales alrededor de la laguna, la llamábamos "la cicuta". Los muchachos del barrio usaban la zona para esconderse a fumar (Raffioni).*

Los niños les hacían los mandados a las personas mayores, a los ingleses y también a los solteros, para ganar unos centavos para poder ir al cine. Esperaban a Mr. Robinson, quien iba a Esquiú y Albariños donde había tres almacenes a tomar cerveza y cuando regresaba ebrio, los chicos lo tiraban a la zanja (Bloisse). Los chicos también hacían el reparto de los diarios, para ganar centavitos para ir al cine.

Yo hacía el reparto de los diarios, Crítica, Noticias y Razón, para ganar centavitos para ir al cine, y conocía a todos los del barrio. Los ingleses también compraban el Herald (Yeomans). En las

estaciones los ingleses tenían los “Mackers”, diarieros uniformados con chaquetas grises, que vendían todo tipo de diarios (Yeomans). El nombre proviene de la familia de John Mackern, dueña de la librería británica y concesionaria de todos los puestos de diarios de las estaciones del ferrocarril.

No era costumbre de la época que la familia saliera de vacaciones, a pesar de que tenían cuatro pases al año, para cualquier ferrocarril. Para estos pases se llenaba un formulario por anticipado (Franchi). Mis padres salían poco, visitaban a familiares en Barracas y a matrimonios amigos, viajaban en tren o tomaban el San Vicente que iba directo a Capital. Les daban cuatro pases al año para toda la familia, para usar en cualquier ferrocarril, pero en esa época no se acostumbraba a salir de vacaciones. En cambio, los chicos iban al cine el Centenario, el Ideal frente a la estación Escalada o el Select. También jugaban partidos de fútbol (Yeomans). Mi padre no se las tomó nunca, a pesar de que podrían haber ido a Bariloche o a otros lugares del país, porque tenían rebajas del 50% en el coche comedor y dormitorios. Ellos viajaban solo a punta Lara o a Quilmes (Franchi).

La mesa de las delicias británicas

No existía la costumbre de hacer fiestas de cumpleaños, solo se celebraban los quince años de las chicas y los dieciocho de los muchachos. Los niños ingleses, sí festejaban los cumpleaños. En los cumpleaños iban a lo del inglés a tomar chocolate y había budín de ciruelas, “plum pudding”. A mí me decían “plum” porque de chico era gordito (Yeomans).

Mi mamá era argentina y cocinaba muy fuerte usando picante. Hacía matambre, guisos de mondongo, de fideos, puchero, estofados, fideos guiseros mezclados con papas (no al estilo europeo, sino criollo). También buñuelos, pastelitos o tortas fritas que tomábamos en la merienda con leche o mate cocido (Bloisse). Habitualmente, lo de todo los días era, papas, sopa, asado, ensaladas y para las Fiestas algunas cosas más (Yeomans).

Para las fiestas de Navidad y Año Nuevo la gente del barrio solía reunirse en la esquina de Guidi y Albariños. Estas calles tenían un mejorado por ser el acceso a la escuela y allí se ponían parlantes, se organizaban bailes y después de las cero horas, todos los vecinos salían a la vereda. Comenzaba entonces la música y el baile. En el barrio no había negocios, venían los repartidores a traer sus mercaderías o se compraban los productos afuera. Para Navidad pasaban vendiendo los pavitos vivos, atados con alambre (Yeomans).

Las carnicerías más próximas a las colonias eran las de Osvaldo Oliva, en Gibraltar, (hoy J.B. Justo) y Albarracín y la de Carlos Fron, en Juan B. Justo y Albariños. La carne se compraba a diario y se ponía en la fiambra, que se colgaba en un lugar alto y fresco de la casa. En la carnicería de Converte, en Esquiú y Aguilar se vendían los pollos.

El lechero vivía del lado Oeste y recorría las colonias al grito de “wani-wani”, y así le quedó el nombre. Todos los chicos lo esperaban en la bajada del puente y se trepaban al carro sin su consentimiento. Tenía tachos de veinte litros y la medida eran cinco litros. Bautizaba la leche echándole agua, y cuando los inspectores lo descubrían, lo corrían y él se escondía en Las Colonias porque era un barrio privado (Bloisse). El lechero era Manuel Cairo, tenía la lechería en la calle Achával donde guardaba el carro y el caballo. A veces la leche venía con trozos de puchos que se le habían caído al tambero, había que colarla y hervirla bien. También había un lechero que entraba con la vaca, Don Carmelo, la ordeñaba a pedido en la puerta de la casa. Había “lecheras”, mujeres como Doña Gregoria, que colaboraba con el marido porque él tenía un recorrido grande (Yeomans).

Por las colonias también pasaban el hielero y el pescador. El hielo se vendía en barra y se fraccionaba para ponerlo en la heladera, que funcionaba a hielo. Los comerciantes compraban la barra entera envuelta en arpillera. Los panaderos eran los de “Las Colonias” y los de la “Modelo del Sud”. *El panadero venía con carro y caballo, vendía pan francés y pan lactal, había otro que vendía galletas malta y venía caminando con una canasta grande... Entraban tres verduleros con mercadería de primera. Pasaban vendiendo frutas, las bananas se vendían de “a cachos” que eran 12 docenas (Yeomans). A las colonias entraban los carros de verdulero de Don Roque y de Don Nicola (Bloisse).*

Tomaban té de Ceilán, que venía envasado en latitas o en cajas de madera. También eran muy afectos al whisky, pero salvo raras excepciones no tomaban en horario de trabajo (Morganti). Los ingleses comían comida fina jamón, pollo, pan lactal (Yeomans).

Fudge

En todo acontecimiento importante había gastronomía típica de las Islas. Luego se reunían a festejar y al término de todas sus reuniones cantaban “God save the King” (Dios salve al Rey) era como estar en Inglaterra fuera de Inglaterra. Se comía *fudge*, que es un bocado dulce típico a base de chocolate. Se prepara con dos tazas de azúcar, media taza de cacao amargo o dulce, una taza de leche, una cucharada de miel de maíz (Kero), una cucharada de manteca, una cucharadita de vainilla y una taza de nueces picadas. Se mezcla el azúcar y el cacao en una cacerola, se le agrega la leche y el Kero y se cocina revolviendo a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar. Se sigue cocinando sin revolver hasta que forme el punto de bolita blanda. Se retira del fuego, se le agrega la manteca y se deja entibiar. Una vez tibio se agrega la vainilla y se bate hasta que la preparación pierda el brillo. Luego se agregan las nueces y se vierte en una fuente rectangular enmantecada. Cuando está firme se corta en cuadraditos y se guarda en frascos herméticos.

Torta Galesa

Algunos de los descendientes británicos entrevistados, manifestaron que uno de los platos típicos de la repostería de las islas que aún hoy siguen preparando, es la torta galesa.

Cuando se casó mi hija, mi esposa preparó la torta en el mes de julio, y la boda se celebró en noviembre, de vez en cuando la rociaba con una copita de ron. Al momento de comerla se sirve solo una pequeña porción porque es muy pesada (Doods).

La torta galesa lleva varias instancias de preparación. Se mezclan primero cuatro tazas de harina leudante, una taza de azúcar, dos y media cucharaditas de canela, una cucharadita de nuez moscada y clavo de olor molido a gusto. Una vez mezclado se le agregan tres huevos batidos con una taza de leche y una pizca de bicarbonato. En forma separada se quema en una sartén una taza de azúcar común, agregando una taza de agua para formar un almíbar al cual se le agrega un pan de manteca, una copita de cognac o ron y un poco de vainilla. Esta mezcla se vierte sobre la fruta abrigantada, las nueces y las pasas y se revuelve bien. Previamente se calienta bien el horno y luego se coloca la torta a cocinar a temperatura mínima durante por lo menos dos horas. Se forra el molde con papel enmantecado para que no se pegue.

La comunidad escocesa tenía, una vez al año, un baile de gala característico, el Caledonian bowl, que es otra manera de decir Escocia. Los hombres iban de frac, algunos con "kilt" vestidos de gala y las mujeres de largo. La reunión era con cena o sin cena, se lo invitaba al embajador... se hacían en el Plaza Hotel y se alternaban bailes escoceses con bailes modernos. Durante el baile escocés, la orquesta tocaba los temas musicales, basados en un programa de uno a veinte. En una tarjeta se marcaba el nombre del caballero, junto al de la dama con la que quería bailar, en un momento determinado del evento, por ejemplo en el tema quince. Se tocaba una pieza y después todos se sentaban. A la una de la mañana, al final del baile, se cantaba la "All line song", "Canción del adiós" y todos se tomaban de las manos. Su fiesta principal es el 30 de Noviembre, el día de San Andrés y ese día se hace una cena importante. Se cocina un plato típico escocés, llamado "haggis" que es un estómago de oveja relleno con riñones, hígado, cebolla y cereales, avena y cebada, que se hierve. El plato es presentado por un gaitero, al final el gaitero y el hombre principal, toman la copa y la tiran por arriba del hombro hacia atrás (Dodds).

En las primeras décadas del Siglo XX los escoceses festejaban la Navidad al mediodía del día 25 de Diciembre. A pesar de ser verano la comida que se servía caliente. La colectividad hacía el Gran Baile de año Nuevo en el Club Lomas, donde las chicas iban a las 21 horas, siempre acompañadas por sus madres.

Otro encuentro de la colectividad era el "picnic" que se hacía desde 1903 en diciembre, en el parque Pereyra Iraola. Había personas que solventaban el encuentro y se contrataba un tren especial que salía de Temperley

Steak & kidney pie (Pastel de carne y riñón)

El plato típico de los británicos es el Steak & Kidney Pie, pastel de carne y riñón. Se prepara en una fuente honda y se tapa con masa. Además de riñón y carne lleva cebollas, panceta y salsa

inglesa para sazonar. El plato más típico inglés lo comíamos los domingos al mediodía, el famoso "roast beef", con las costillas, hecho al horno con papas. Generalmente acompañado de arvejas hervidas o puré de papas si no había papas asadas. Mi padre cortaba las fetas del roast beef una vez que estaba en la mesa. También se preparaba alguna ensalada, generalmente muy sencilla, lechuga y tomate, o de remolachas o zanahorias ralladas. Otro plato que recuerdo es el curry, me encantaba y me encanta. Mamá también hacía un pan de carne. Lógicamente servía las muy populares milanesas, filete de merluza a la romana. Hacía un guiso de pollo con arroz, estos platos ciertamente son universales. Para Navidad me acuerdo de mi abuela cuando yo era jovencito. El almuerzo en su casa para Navidad era todo un rito y todo se servía caliente, en diciembre, pavo relleno al horno, puré de papas muchas veces acompañado de coliflor hervida o chauchas. De postre el famoso "plum pudding" que es un tipo de torta de fruta hervida a baño maría y servido caliente con una salsa semitransparente con ron. El gran momento era cuando traían el postre a la mesa, se rociaba con alcohol se prendía fuego y se hacía la gran presentación. Después de comer se pasaba al living, le decíamos "la sala" y se repartían los regalos. (Dodds).

Scons con mermelada de naranjas

Otra receta característica es la de los scons, que sirven para acompañar el té con la típica mermelada de naranjas.

Esta si es una receta de mi abuela, es fácil y rápida para hacer especialmente útil si llegan visitas sin avisar y la panadería está cerrada. A mí gustan con pasas, pero es opcional. Se cortan por la mitad y se untan con manteca y un buen dulce (Dodds).

Se mezcla medio kilo de harina leudante, con dos cucharadas de azúcar, una pizca de sal, cuarta cucharadita de bicarbonato de soda, dos huevos, cien gramos de manteca y la cantidad suficiente de leche para hacer una masa blanda. Se estira sobre una superficie enharinada hasta un espesor de dos centímetros y se corta en redondeles. Se cocina en horno caliente durante diez minutos aproximadamente.

Para hacer la mermelada de naranjas amargas se cortan en pedacitos siete naranjas amargas y dos limones. Se colocan en una olla con catorce tazas de agua y se dejan en remojo toda una noche. Al día siguiente se hierven por setenta minutos luego se agrega el jugo de dos naranjas dulces y tres kilos, doscientos gramos de azúcar. Se hierva por cincuenta minutos con las semillas en una bolsita que puede estar atada con un hilo a la manija de la olla. Se envasa y se tapa antes de que se enfríe para que se forme el vacío en el frasco que ayuda preservar el contenido.

FINAL ANUNCIADO

El proceso inmigratorio de los británicos tuvo lugar a partir de la segunda mitad del siglo XIX y su legado fue sumamente importante. Influyó en el progreso económico del país, impulsado por el

desarrollo del ferrocarril. También introdujo cambios en las costumbres de la sociedad, como la introducción de los deportes entre otros.

El ferrocarril ha sido una significativa forma de industrialización que llevó hacia el interior del país no sólo transporte sino también comunicación. Pasó a ser un ingrediente más en la vida diaria de los argentinos, estaba en los tangos, en las poesías, en las pinturas, en el teatro y en el naciente cinematógrafo. En el marco del desarrollo y progreso económico que se atravesaba para el año 1900, el Ferrocarril Sud hizo realidad la construcción de talleres y almacenes en Remedios de Escalada, los más grandes de una empresa británica de capital privado fuera del Reino Unido. La imagen de ese espacio geográfico se transformó notablemente y para siempre, de área rural evolucionó a zona de incipiente edificación debido a la gran importancia que tuvieron los mismos.

El sentido de pertenencia al lugar se construyó a partir de la actividad ferroviaria desarrollada por los británicos. Las costumbres y la tradición oral de los habitantes del Barrio Las Colonias y de Remedios de Escalada, constituyen un patrimonio intangible significativo, digno de mantenerse en el recuerdo.

A partir del comienzo de la Primera Guerra Mundial se produjo una desaceleración en la evolución de la red y para 1929 comenzó la competencia del automotor. Con una parte de sus ganancias el ferrocarril construía caminos de acceso a las estaciones, financiando la infraestructura del medio que iba a ser su principal competidor. Poco tiempo después de finalizada la Segunda Guerra Mundial, el parque automotor de los Estados Unidos comenzó a circular por aquellos caminos que había construido el ferrocarril.

El ferrocarril tuvo su tiempo de absoluto apogeo que fue por cierto monopolístico. Pero después de la Segunda Guerra Mundial, el auge del automotor que acompañó el liderazgo norteamericano y la decadencia británica a la que pertenecía la tecnología ferroviaria, marca el fin de aquel monopolio y el comienzo de una nueva época (Rocatagliata 1987:13).

Además de esta competencia, a partir de la década de 1930 comenzaron las críticas al ferrocarril, se lo cuestionaba como representativo de la presencia británica. Personalidades como Ricardo Ortiz y Raúl Scalabrini Ortiz propiciaban su administración por parte del Estado. Paradójicamente, esa crítica coincidía con la entrada de los intereses norteamericanos del automotor. Desde años anteriores la empresa Británica ya analizaba la posibilidad de que el Estado Argentino se hiciera cargo de los ferrocarriles, hecho que se concretó en 1948.

Los británicos sufrieron un primer gran golpe con la Primera Guerra Mundial por la que mucha gente activa se fue. Después de esta guerra perdieron su elemento pionero o aventurero. El flujo de inmigrantes británicos continuó hasta 1930 cuando se interrumpió por la Segunda Guerra Mundial, ya

que gran cantidad de ellos se alistaron como voluntarios. A partir de ese momento su influencia decayó; ya no vinieron tantos y sólo una cuarta parte regresó de la guerra.

Por eso las instituciones de origen británico, incluyendo las iglesias, decayeron. Los que quedaron en el país se mezclaron con otras nacionalidades, se fueron perdiendo las tradiciones por diferentes factores, se acriollaron y se fueron diluyendo sus costumbres.

Aún después de la nacionalización, se siguió dependiendo de los elementos traídos por los británicos y también de su personal especializado.

Se siguieron manejando con instrumentos que medían en pulgadas, fue una dependencia práctica, técnica (Franchi).

Algunos entrevistados al referirse a la nacionalización, expresaron que a partir de ese momento la política ingresó al taller, los puestos ocupados por los jefes ingleses fueron adjudicados a “cualquiera” sin ninguna formación ferroviaria. Sin embargo, la inmensa mayoría sentía que en ese momento los ferrocarriles pasaban a sus legítimos dueños.

Cuando los trabajadores de los talleres tuvieron la confirmación de que los ferrocarriles no eran más ingleses, que el taller, las máquinas, las herramientas, eran argentinas, abandonaros sus lugares de trabajo y se dedicaron a festejar (Veronese 2004:61).

Un jefe inglés tuvo palabras premonitorias respecto a la estatización cuando le dijo a un empleado [...] *ustedes van a llorar, no saben lo que les espera...*

BIBLIOGRAFÍA

Alberdi, Juan Bautista

1958 *Bases y puntos de partida para la organización política de la República Argentina*. Editorial Jackson, Buenos Aires

Cumelén

2004 *Periódico informativo Lanús O*, Buenos Aires

Gerchunoff, Pablo- Llach, Lucas

1988 *El ciclo de la ilusión y el desencanto. Un siglo de políticas económicas argentinas*. Ariel, Buenos Aires

Graham-Yooll, Andrew

2000 *La colonia olvidada. Tres siglos de presencia británica en la Argentina*. Emecé Editores S.A Buenos Aires

Herrero, Roberto O

2000 *Lanús y su historia (Manual)* Avellaneda-Lomas. Buenos Aires

La Idea

2003 *Historia y geografía de Lanús*. Aprovechando el viaje en tren. Remedios de Escalada pp.8

Los Ferrocarriles Particulares y la Vivienda Particular.

1939 *Contribución al Primer Congreso Panamericano de la Vivienda Popular presentada por la Empresa ferrocarriles particulares de la República Argentina por intermedio de sus delegados*. Buenos Aires, Octubre

Levitán, José

1993 *Nueva Historia de Lanús*. Grupo Editor Mensaje, Buenos Aires

Purdom, D. S

1977 *British steam on the pampas. The locomotives of the Buenos Aires Great Southern Railway*. M.E.P (Mechanical Engineering Publications Limited) London and New York

Rocatagliata, Juan

1987 *Los ferrocarriles en Argentina. Un enfoque geográfico*. Eudeba, Buenos Aires

Rogind, William

1937 *Historia del ferrocarril Sud 1861-1936*. Establecimiento Gráfico Argentino S.A, Buenos Aires

Sarramone, Alberto

1999 *Historia y sociología de la inmigración argentina*. Editorial Biblos, Azul

Scalabrini Ortiz, Raúl

1991 *Historia de los ferrocarriles de la Provincia de Buenos Aires 1857-1886*. Editorial Lumiere, Buenos Aires

1940 *Historia de los Ferrocarriles Argentinos*. Editorial Reconquista, Buenos Aires

Soares, Ernesto

1937 *Ferrocarriles Argentinos. Sus orígenes, antecedentes legales, leyes que los rigen y reseñas estadísticas*. Compañía Impresora S.A, Buenos Aires, Junio:7-12

Sitios webs consultados

http://comunidad.ciudad.com.ar/argentina/buenos_aires/escaladaonline/histourbano.htm

<http://delplatatrenes.tripod.com.ar/primer.htm>

<http://rdescalada.webcindario.com/notas/his.htm>

<http://usuarios.lycos.es/ferroclub/>

<http://www.ferroclub.org.ar/Escalada/escalada.htm>

<http://www.lanusmunicipio.com.ar/historia/ferro1.htm>

<http://www.todotren.com.ar/mundo/histind.htm>

Agradecimientos

Acquisto, Fabián, Abogado, Escritor. Entrevista personal mantenida el día 15/4/2004, en Remedios de Escalada Oeste.

Aguirre, Shirley, Empleada administrativa del Museo Histórico Piñeyro de Lanús.

Ameneiro, Víctor Hugo, Periodista. Entrevista personal mantenida el día 15/4/2004, en la Biblioteca Alberdi de Remedios de Escalada.

Bertoni, Jorge, miembro del Ferroclub Argentino, sede Remedios de Escalada.

Bloisse, Ernesto, Ferroviario jubilado, ex habitante del Barrio Las Colonias. Entrevista personal mantenida los días 23/4 y 13/6/2004, en Remedios de Escalada Este.

Damiani, Roberto, Ferroviario jubilado. Entrevista personal mantenida el día 5/4/2004, en el club Luz y Arte de Remedios de Escalada.

Dodd's, Arnold, hijo y nieto de galeses, ex Ferroviarios. Entrevista personal mantenida el día 14/5/2004, en la Iglesia Presbiteriana San Andrés de Temperley.

Emilio Suárez Granés, aficionado a la historia ferroviaria, diálogo telefónico el día 6/5/2004.

Franchi, Héctor, Ferroviario jubilado. Entrevista personal mantenida el día 27/3/2004, en el Ferroclub argentino, sede Remedios de Escalada.

Grant, Williams Denis, Profesor de inglés, miembro de la Iglesia Presbiteriana sita en Belgrano y Perú en Capital Federal, descendiente de galeses, conversación telefónica el día 15/5/2004.

Loiza, Thelma, Maestra jubilada. Entrevista personal mantenida el día 31/3/2004, en su domicilio del Barrio Las Colonias.

López, Rogelio, Ferroviario jubilado, trabajó como administrativo. Entrevista personal mantenida el día 8/6/2004, en el club para Personal de Dirección del Ferrocarril General Roca de Remedios de Escalada.

Morganti, Julio Antonio, Maestro y Ferroviario jubilado, trabajó como administrativo en la estación Constitución. Entrevista personal mantenida el día 7/5/2004, en el club para el Personal de Dirección del Ferrocarril General Roca de Remedios de Escalada.

Raffioni, Horacio, Maquinista jubilado. Entrevista personal mantenida el día 31/3/2004, en su domicilio del Barrio Las Colonias.

Ricca, Ángela, ama de casa, hija de ferroviario. Entrevista personal mantenida los días 23/4 y 13/6/2004, en su domicilio de Remedios de Escalada Este.

Tosso, Alberto, Encargado del Museo Histórico Piñeyro de Lanús Oeste. Entrevista personal mantenida el día 24/3/2004, en el museo.

Trubbo, Norberto, Sociólogo, miembro del Ferroclub Argentino, sede Remedios de Escalada.

Wadell, Jorge, de la Fundación del Museo Ferroviario, Alsina 495 Capital Federal.

Yeomans, Norberto, hijo y nieto de galeses ex ferroviarios, ex habitante del Barrio Las Colonias, entrevista personal mantenida el día 28/5/2004, en su domicilio de Remedios de Escalada Este.

LA HERENCIA GASTRONÓMICA

Los inmigrantes ucranianos en el conurbano de la ciudad de Buenos Aires

María Eugenia Aguirre, Lucas Esmerado, María de la Paz López, Nancy Palacios y María Eugenia Ruggieri

INTRODUCCIÓN

Según la UNESCO el patrimonio es el legado que recibimos del pasado, lo que vivimos en el presente y lo que transmitimos a las futuras generaciones (www.unesco.org). Estas expresiones adquieren sentido cuando es revelado más allá del objeto en sí, su verdadero valor. El hombre construye también otro tipo de manifestaciones que se expresan en forma inmaterial y a las que se adjudica un valor especial. Estas conforman el denominado patrimonio intangible,

...que constituye la suma de representaciones, expresiones culturales, memorias de las personas y grupos sociales diversos, practicadas en sus entornos desde siempre, aunque ausente de la idea de patrimonio oficializada. Son bienes intangibles aquellos que no tienen un sustento material, sino que corresponden a hechos, formas y maneras que la tradición mantiene vivas. Norrild (2003:135)

Tanto el patrimonio tangible como el patrimonio intangible componen el patrimonio cultural y procuran a la sociedad que los originó un sentimiento de identidad y continuidad, teniendo en cuenta el pasado con memoria en el presente y reinterpretado y modificado por las siguientes generaciones en el futuro. Se relaciona con la identidad que, según Ciselli (2002:140), es *una construcción simbólica, una forma de clasificación que crea una pertenencia*.

El patrimonio intangible da cuenta de una identidad (particular para cada grupo social), se relaciona con saberes y prácticas cotidianas, familiares y sociales. En este marco la gastronomía ocupa un lugar preponderante ya que *la capacidad que tiene la comida para representar la identidad de un pueblo determinó que la gastronomía fuese incorporada al patrimonio cultural* (Schlüter y Gándara 2003:5).

Los inmigrantes que llegaron al país trataron de mantener sus hábitos culinarios. Sin embargo, debieron adaptar sus recetas a lo que el nuevo suelo les daba (o les quitaba). Asimismo, trataron de no perder su tradición, su identidad, elaborando sus platos típicos al menos en fechas especiales o durante las celebraciones de mayor importancia, ocasiones en que consumen alimentos que rara vez están presentes durante el resto del año. Al respecto, Álvarez y Pinotti (2000:150) afirman:

Algunos platos se incorporaron con modificaciones y adaptaciones al patrón nacional y a los paladares locales y otros, integrantes de las cocinas de los grupos menos numerosos se afincaron en

las mesas familiares, en los clubes y asociaciones de colectividades [...] tratando de mantener sus sabores originales.

Con el objeto de conocer el significado que tiene la gastronomía en la vida de los inmigrantes que llegaron al país se hará referencia a la historia de una mujer ucraniana, enfatizando los aspectos gastronómicos, su tradición y modificaciones.

LA HERENCIA DE “LA BABI”

Wiera Denisiuk nació el 24 de septiembre de 1928 en “Buscha”, una ciudad fronteriza de transición entre Polonia y Ucrania.

Rusia tomó el relevo de la URSS ante la ONU y demás organismos internacionales. Por lo tanto Ucrania, entre 1922 y 1991 fue parte de la URSS y desde 1991 integra la CEI. El país fue muy castigado por la colectivización forzosa de la agricultura y la expropiación de los productos alimentarios del campo (www.ucrania.com).

Su madre, de origen polaco, se convirtió al cristianismo ortodoxo para casarse con su padre ucraniano. Con el correr de los años formaron una familia y así tuvieron a cuatro hijos, siendo Wiera la menor de los hermanos. Como tradición ellos se consideraban a sí mismos miembros de la comunidad ucraniana, por la nacionalidad del padre, jefe de la familia. Vivían en una “aldea”, rodeados de sus familiares más cercanos. En este pueblo habitaban una gran casa junto a sus abuelos paternos:

Tengo muy buenos recuerdos de mi infancia. Mi aldea era parecida a Bariloche, con montañas, bosques, arroyos, flores. Siempre jugábamos en la nieve, en el arroyo o en el bosque cercano a la casa. Estábamos juntos en familia y nos ayudábamos entre todos, chicos y grandes con las diferentes tareas. Yo siempre colaboraba con la granja y la cocina.

Wiera rememora con felicidad estos primeros años de su vida. Los integrantes de la familia producían todo lo que consumían. Los hombres también trabajaban la madera, mientras que las mujeres elaboraban las diferentes recetas, comidas y conservas.

La familia se autoabastecía y el remanente de los alimentos se vendía o trocado por otros tipos de insumos o víveres. Tenían su propia huerta donde cultivaban repollo, zanahoria, papa, nabo, cebolla, ajo, *todos ingredientes muy utilizados en las comidas típicas ucranianas* (Victoria). También tenían peras, ciruelas, manzanas, cerezas y algunas especies de frutos del bosque o pequeñas frutas de arbustos. Además producían ciertas especias que utilizaban como condimentos, por ejemplo el “ocrip”.

La casa contaba con un sótano el cual era utilizado como sistema de refrigeración. Allí se disponían las diversas conservas y bebidas alcohólicas con el objeto de almacenarlos mantenerlos en perfecto estado. En referencia a este tema se pueden nombrar los *pepinos en salmuera*. Los pepinos crudos eran colocados en toneles o frascos y se tapaban con agua hervida condimentada con ocrip, ajo y laurel; posteriormente se dejaban estacionar. Los pepinos eran un acompañamiento ideal para las carnes.

Del mismo modo, los *repollos en salmuera* se cortaban en juliana para procesarlos en igual forma que los pepinos. Otra conserva típica eran los *tomates en salmuera*, que se estacionaban dentro de barriles, además se agregaba vinagre al agua salada. Usualmente eran ingeridos como entrada acompañando a bebidas alcohólicas. El resultado obtenido es un sabor exótico, contundente. Por otro lado, los *hongos macerados* constituían una clase más de estos tipos de alimentos. También se conservaban ciertos pescados secos, en especial el *arenque en salmuera*, que se acompañaba con cebolla y vinagre y se condimentaba con granos de pimienta negra.

Con las verduras que se cosechaban en la quinta se preparaban ensaladas; los vegetales se cortaban y se servían fríos o mezcladas con carne o crema. Una de las combinaciones más frecuentes era la ensalada de repollo, zanahoria y pechito de cerdo. Otro plato “Grin”, se obtenía de picar rabanito picante, se maceraba con jugo de remolacha y azúcar (aderezo de carnes).

También era común tener animales para consumo doméstico como gansos, cerdos y patos. Usualmente en el invierno se preparaban embutidos con la carne de cerdo que formaban parte los menús habituales, en especial la panceta y el tocino. Otros productos que se elaboraban eran los lácteos como manteca y crema derivados de leche de cabra. El ganado vacuno no era común en Ucrania, pero la familia de Wiera se hallaba en una buena situación económica por lo que habían comprado una vaca cuya finalidad era la producción de leche. Con referencia a la crema, ésta era ácida y se solía usar como salsa o para acompañar carnes o ensaladas. Asimismo, con la leche cortada se realizaba un proceso dando como resultado una especie de yogur natural (*Kefir*).

En la rutina diaria la comida más importante era el desayuno; se necesitaba estar bien alimentado para enfrentar las labores diarias y las bajas temperaturas. Se solían comer costillitas de cerdo, tocino o panceta. Además eran comunes los panqueques con ricota, queso, manteca, crema y azúcar. También se preparaba el “Cartoflane”, un tipo de buñuelo hecho con papa rallada, huevo, harina, sal y pimienta que se freía y se podía rociar con crema ácida.

Tanto para el almuerzo como para la cena se cocinaban diferentes platos entre los que se pueden mencionar a los jolodetz, los verenekis, kapuzta, etc. El *jolodetz* es un plato típico compuesto por cortes pequeños de carne de cerdo que se hierven con ajo, perejil, laurel y pimienta. Este caldo se deja enfriar y se obtiene una especie de gelatina de carne salada.

Varenekis

Si se hace referencia a la tradición y al patrimonio intangible o herencia gastronómica no se puede dejar de mencionar a los clásicos *varenekis*. Este plato es tal vez el más emblemático de la cocina de ucraniana. Es una especie de pasta, cuya masa se obtiene con harina (1/2 kg.), agua, sal y un huevo. Se debe formar una masa homogénea. Luego de amasar se cortan pequeños bollitos a los que se aplasta para formar discos pequeños. Estos discos se rellenan con puré de papa (2 Kg.) queso, sal y pimienta. Al relleno se le puede agregar ricota. Se unen los bordes formando “empanaditas”, las que posteriormente se hierven en agua. Los varenekis se sirven junto con una salsa frita compuesta de cebolla picada y panceta o tocino (cortados en dados) bañada con crema de leche.

Peroje

El *peroje* también constituye un plato típico ucraniano. Es una masa de harina de trigo, levadura y sal que se rellena con puré de papas. Era corriente que al puré se le agreguen porotos u otros granos secos; a su vez se pueden rellenar con repollo hervido. A los perojes se les da una forma ovalada, sin repulgue y se fríen en grasa de cerdo (pueden hervirse). La salsa se prepara con panceta, cebolla y crema fritas. Como se observa, la receta difiere de los varenekis en que el peroje se hace con levadura para obtener una masa “similar a la pizza”; además se suele adosar granos al puré de papas.

Kapuzta

La *kapuzta* se prepara con repollo blanco, cebolla, zanahorias, tomate, laurel, sal y pimienta. Estos vegetales se cortan y se hierven en una salsa de tomate. A esta preparación se agrega pechito de cerdo (previamente dorado a la sartén) lo que permite obtener una especie de estofado.

El *golubtzi* se prepara con un relleno formado por carne de cerdo o vaca (1/2 Kg.) cortada en dados o picada junto con cebolla, ajo, arroz, zanahoria, tomate, hongos, sal y pimienta. Luego se toman hojas de repollo blanco que se hierven veinte minutos. Se las utiliza como envoltorio del relleno (de esta forma se enrollaban al estilo de “paquetitos”). A continuación se prepara una salsa de tomate con cebolla, zanahoria, laurel y ajo que se emplea para cocinar esta comida durante cuarenta o cincuenta minutos. También pueden ser horneados junto con esta salsa. Una opción es servirlos con crema de leche y panceta.

Si se hace referencia a los platos *dulces*, en Ucrania solían abundar las ciruelas, manzanas, los frutos del bosque (fruta fina) y las cerezas o guindas. Eran maceradas consumidas como mermeladas. También eran utilizadas como relleno de pastas dulces o “rollitos”. También era común elaborar una masa de levadura con frutas, similar a un pan dulce. Una opción diferente eran las semillas de amapola. Con las semillas, harina, azúcar y levadura se lograba una masa dulce y se confeccionaba un arrollado pintado con huevo.

Las bebidas alcohólicas como el vino de ciruela o la sidra eran realizadas por la familia. En su momento el vino era muy costoso.

Las fiestas tradicionales

A la celebración de determinadas festividades se le daba mucha importancia:

La abuela se enojaba cuando papá no respetaba la tradición de las Pascuas; se ponía a llorar en la mesa. Para esa fecha se cocinaba una semana antes. Colocábamos en una canasta carnes, quesos y otros alimentos y los llevábamos a la Iglesia para bendecirlos como una ofrenda pascual (Wiera).

La canasta de Pascua o “Sviatete Paské” es una de las tradiciones más antiguas de los cristianos ucranios. Para ello, cada familia lleva a la Iglesia el Domingo de Pascuas una canasta que contiene el “Pan de la Pascua” (Pasca), otros alimentos y huevos para que sean bendecidos después de la Santa Misa. La “Canasta Pascual” es ornamentada con huevos pintados y “Rushneke” (carpetas, servilletas, etc.) bordadas al estilo bizantino ucranio como un obsequio simbólico al Señor. Los huevos significan el pasaje a la vida de un ser a través de la resurrección de Cristo. [...] La comida bendecida que estaba en la Canasta Pascual se comparte en familia en el almuerzo de Pascua. Los sobrantes no se tiran, se usan para alimentar a los animales o se los entierra en el jardín, compartiendo de esta manera con la madre tierra la alegría del mensaje de la resurrección del Señor y su victoria sobre el mal (Glinka 2004).

Una costumbre característica de Ucrania es la confección de los huevos pintados y decorados. Los huevos de gallina o ganso se pintaban a mano utilizando un proceso específico, de manera extremadamente detallista y delicada, ofreciendo variados diseños y colores:



Detalle de una de las caras del huevo de Pascua

Los huevos de pascua son obsequiados como un símbolo de cariño y buena estima, es un gesto de amabilidad y de expresión de buenos deseos por el trabajo que requiere el decorarlos meticulosamente (Victoria).

Para esta celebración se preparan diferentes platos de comidas, incluso durante varios días anteriores al Domingo de Pascua. Esto es algo que actualmente la familia de Wiera y de su hija Victoria no realiza. Es decir, festejan la Pascua como lo hacen tradicionalmente todos los argentinos.



Representación de huevo de Pascua en el Parque Memorial Ucraniano de Curitiba - Brasil

La Navidad también era celebrada con especial alegría, se decoraba un pino natural con frutas y otros adornos de madera. A los niños se acostumbraba regalar juguetes hechos de madera. Para estas fiestas se cocinaba carne de ganso, pato o cerdo y una gran variedad de platos típicos; o simplemente se comía *lo que se podía. En nuestro caso, se colocaba toda la comida en la mesa en platos adornados y no se servían los mismos en un orden específico* (Wiera).

Como buena familia religiosa los domingos se descansaba. Siempre iba a la iglesia a cantar con mi papá. El siempre organizaba reuniones y fiestas para la familia (Wiera).

DE UCRANIA A ARGENTINA

De esta forma Wiera cumplió sus diez años en Ucrania, una etapa muy feliz de su vida de la que recuerda la tranquilidad de su pueblo natal y el afecto de su familia, en especial su abuela y su madre a quienes ayudaba con los quehaceres de la casa:

A mí me encantaba la cocina, me desesperaba por estar en el medio de las dos cuando ellas preparaban los ingredientes (Wiera).

La casa de los Denisiuk era utilizada como escuela para los integrantes de su pequeña comunidad, ya que la familia tenía un buen nivel de vida y debido a las dimensiones de la construcción que contaba con varios ambientes. Debido a ello su padre estaba en contacto con

intelectuales que le proporcionaban información y noticias, principalmente referidas a la situación del exterior. Los conflictos y los rumores no eran para nada alentadores y se temía el estallido de una nueva guerra. Frente al miedo que le provocaba la posibilidad de otro enfrentamiento bélico, el padre decidió proteger a su familia y emigrar hacia otro país:

En 1933 Adolf Hitler tomo el poder en Alemania, y a partir de ese momento su política racista, nacionalista y belicista le permitió invadir distintos territorios, finalmente en 1939, se inicia el ataque a Polonia con lo que se desencadenó la segunda Guerra Mundial.

Tomada la decisión vende la casa -que luego es tomada como base de operaciones por los alemanes- para hacerse de dinero. El padre había leído sobre Argentina y sabía de un barco que iba a zarpar hacia ese destino. Fue el último que salió del puerto de Polonia en ese momento.

Fue muy doloroso despedirse del resto de la familia. Viajamos mis padres, mis hermanos y yo, el núcleo familiar, los demás se quedaron allá (Wiera).

En Argentina la crisis económica que sacudió al país en aquella época estaba en su pico más alto cuando Agustín P. Justo (1932-1938) llegó a la presidencia en 1932 (Felix Luna, 1997:185) pero lentamente, con una fuerte intervención del estado y una serie de medidas económicas, la crisis se fue superando.

Al llegar a Argentina en 1938 se instalaron en El Tala, provincia de Entre Ríos, porque tenían noticias de unos compatriotas. Con el dinero de la venta de la casa compraron allí un campo, pero esa propiedad ya estaba arrendada. Tuvieron que comprobar que habían sido víctimas de una estafa y debido a ello perdieron todo la suma invertida lo que les equivalió la ruina.

Después de este incidente viajaron a Buenos Aires y se instalaron en un conventillo en Dock Sud. Toda la familia convivía en una habitación y compartía con otros inquilinos tanto el baño como la cocina. Tiempo después pudieron mudarse a una casa en las proximidades. El padre y los hermanos mayores de Wiera trabajaban como obreros. Les fue muy difícil adaptarse ya que era otro idioma, otra cultura y una forma de vida completamente distinta a la suya. Al mismo tiempo se reunían con otros inmigrantes ucranianos y de diferentes nacionalidades como por ejemplo, italianos.

Wiera pasó la adolescencia ayudando a su familia con las actividades hogareñas hasta que comenzó a trabajar en Alpargatas como costurera. Cuando sus dos hermanos se casaron ella ya trabajaba como costurera en un taller y se había convertido en el sostén de su familia.

Años después conoció a Alexander Iszczyk, también ucraniano, con quien se casó en 1953 y se instaló con sus suegros y cuñados en una casa propia en la localidad de Pompeya. Alexander era dueño de un taller de electricidad de automóviles, situación que les otorga un cómodo nivel de vida.

En Argentina había más variedad de comidas, eran muchos los materiales que se conseguían, podía hacer las recetas igual que en Ucrania pero a la vez se utilizaban más cosas como la carne de vaca. Yo usaba estos nuevos ingredientes en la elaboración de las recetas, por ejemplo a las diferentes masas que hacía en vez de rellenarlas con repollo o papas las rellenaba con arroz, carne o ricota (Wiera).

Wiera seguía cocinando las comidas típicas ucranianas que tanto su abuela como su madre le habían enseñado. Estos platos eran altamente requeridos por sus vecinos ya fuesen italianos, españoles, etc. Pero era lógico que se utilizaran materiales de consumo habitual en el país, como la carne vacuna y sus derivados, la salsa de tomate, las pastas, etc. Una adaptación de los varénkis era rellenarlos con ricota y realizar diferentes tipos de salsa en lugar de la tradicional cebolla con panceta. Por otra parte se empleaba crema de leche, salsa de tomate, queso crema o salsa blanca con nuez moscada (condimento que no se conocía en Ucrania).

Asimismo, cada comunidad de inmigrantes había traído consigo sus propias recetas las que adaptaba y modificaba de acuerdo a las circunstancias. La gente compartía espacios comunes por lo que se daba una gran diversificación de menús y distintas combinaciones de platos de diferentes grupos inmigratorios.

DE REGRESO A LA VIEJA PATRIA

Desde su llegada Wiera no había perdido el contacto con sus compatriotas, las asociaciones y los clubes ucranianos. El club al que concurría Alexander realizaba una campaña en la que Ucrania llamaba a sus ciudadanos a reconstruir la patria que había quedado devastada por la guerra; *nos prometieron un paraíso y nos encontramos en una cárcel (Wiera).*

Así fue como en 1956 vendieron todo y Wiera -embarazada de Victoria-, su marido, junto a sus respectivos padres y hermanos retornaron a al país de origen,. Sólo se quedó en Argentina un hermano de Wiera con su familia que no quiso viajar y que si bien en ese momento no lo sabían, sería su futura salvación.

A su llegada a Ucrania descubrieron que el país se encontraba bajo un régimen comunista sometido a la dirección del estado ruso. El gobierno los asignó a Jarkov (Ucrania), una ciudad industrial y tecnológica (armamentos, aviación, metalúrgica) donde Wiera tuvo que trabajar de costurera y su marido de obrero de la electricidad. Estos puestos eran designados por el gobierno. *Ellos te decían todo lo que tenías que hacer, desde tu trabajo, hasta tu casa.*

Alexander era un obrero calificado. Asimismo, como el matrimonio habían retornado de otro país y para que no estuviesen desconformes, los ubicaron en un amplio departamento en el que afortunadamente vivían solamente con la propia familia. Estaba situado en un edificio nuevo donde residían militares y personas del gobierno local. A pesar de que esta zona era una de las mejores de

la ciudad, la mayoría de las personas vivía en condiciones infrahumanas. Era claro que el contexto en el que se encontraron nada tenía que ver con las promesas que habían recibido en Argentina.

El 13 de enero de 1957 nació Victoria Alexandrovna. Aunque la alegría de Wiera era plena, estaba muy preocupada por el futuro de su hija en el país en tales condiciones:

Al principio no teníamos sillas, tirábamos unos colchones y allí nos juntábamos a conversar con otras familias, que estaban en la misma situación que la nuestra, vivíamos en una cárcel, sin libertad, siempre vigilados, fue una experiencia muy cruel y difícil (Wiera).

Distintas familias compartían la cocina y el baño; muchas veces hasta llegaban a vivir dos o tres familias por departamento. Sumado a esto se daba un serio problema de escasez. Todos los alimentos, medicamentos y ropa eran racionados:

Tenía que hacer fila de siete u ocho horas para conseguir víveres para poder sobrevivir. En invierno a las cuatro de la mañana, en la nieve, esperando para conseguir un poco de leche para mi hija ¡Era terrible! No había pan blanco ni azúcar. Cuando compraba la ropa, tenía que conseguir lo que sea porque no había, y después me fijaba quien podía usar esas prendas. Los negocios parecían llenos de productos, pero cuando uno se acercaba se daba cuenta que la mercadería era de madera pintada, estaba solamente de vista (Wiera).

Con respecto a la gastronomía, en esa etapa se alimentaban con lo que podían conseguir. Era común desayunar bien para enfrentar la jornada laboral. A la hora del almuerzo se solía comprar frutas en la calle al igual que una especie de empanadita y perojos. Se acostumbraba beber jugo - por ejemplo de tomate- o comprar cerveza caliente. Otra costumbre era comer bombón helado en pleno invierno en las plazas. La cena era a las diecisiete o dieciocho horas. Luego de la cena se servía té; a su vez se estilaba tomar vodka o cognac.

Una vez al año el Estado establecía que toda la población tenía la obligación de trabajar en granjas comunitarias. No importaba la profesión o la actividad que uno desarrollara, era un deber. Wiera se rehusó a esto argumentando que ya tenía un trabajo fijo y logró que no la forzaran a concurrir allí. Pese a que no podía hablar, siempre ponía de ejemplo la libertad que había en Argentina y entonces, para callarla, las autoridades municipales le hacían algunas concesiones como ésta. Tampoco recibía objeciones cuando se reunían en su departamento con otras familias del edificio. Igualmente se manejaban con mucho cuidado ante el temor de posibles amenazas.

En el régimen comunista no había privacidad, ni libertad; las personas estaban extremadamente sometidas y controladas. La policía secreta y el espionaje no dejaban de estar constantemente presentes. Si se querían trasladar a otra ciudad, o simplemente ir a visitar a algún pariente fuera de la

jurisdicción, debían notificarlo en la delegación policial. No obstante, eran perseguidos e interrogados por espías del gobierno:

Yo ya conocía a quienes trabajaban para los rusos, eran siempre los mismos. Recuerdo la imagen de un hombre que me seguía siempre cuando iba a visitar a mis padres, que vivían en otra ciudad. También cuando hacíamos los trámites para volver a Argentina, la policía no podía enterarse de que nos dirigíamos a la embajada. Muchas veces salía a buscarnos un delegado diplomático para que los agentes no nos detuvieran (Wiera).

Yo tengo la imagen de un hombre vestido de negro que nos perseguía, era muy chica, pero recuerdo la sensación de miedo que sentía. Yo sabía que cruzaba la puerta de mi casa y no podía hablar otra cosa que no fuera el idioma ruso (Victoria).

La correspondencia era leída en la oficina de correos y se tachaban, literalmente, las frases o palabras que se consideraba imprudentes. En caso de que se recibiera una encomienda, la misma era revisada e inspeccionada. Esta situación era insostenible, ya hacía varios años que se hallaban en tratativas para salir del país. Luego de los trámites realizados ante la embajada y a causa de los incesantes llamados efectuados por el hermano de Wiera desde Argentina, obtuvieron el permiso para salir de Ucrania en 1964. Ocho años pasaron para poder salir nuevamente del país:

Cuando obtuve el permiso lloré tanto de alegría. No hay nada más digno que la libertad, es algo que no tiene precio. Para volver a Argentina tuve que vender hasta la ropa, volví sin nada, pero estaba tan feliz, había podido sacar a mi hija de esa vida tan triste. Tuve una escuela, una facultad terrible, esa experiencia cambió completamente mi vida, tomé otros valores, cuido mucho las cosas, pero a la vez no me importa lo material. Era muy feo que dispongan de tu vida, que te sientas oprimido por todos lados (Wiera).

... Y NUEVAMENTE EN BUENOS AIRES

En enero de 1964 partieron a Moscú, de allí a Amsterdam y luego a Buenos Aires. *Cuando llegué a Buenos Aires, lo primero que pedí con desesperación fue una Coca Cola (Wiera).* Tal vez esta frase ilustre la escasez sufrida por esta familia en su experimentada durante la "Ucrania comunista".

Al principio vivieron en Luis Guillón y luego en Avellaneda. En los primeros meses estuvieron a cargo de familiares y amigos hasta que Alexander consiguiera trabajo. Finalmente lo logró y volvió a desempeñarse como obrero de la electricidad, pero ahora en la fábrica de uno de sus antiguos empleados devenido a empresario. Wiera, a su vez, consiguió un empleo de costurera confeccionando lencería.

Durante el período que se extiende desde 1950 hasta 1970 se observó en Argentina una gran expansión en la producción, la sociedad se volvió consumista y al mismo tiempo se instalaron varias empresas multinacionales. Lentamente, poco a poco y con mucho esfuerzo pudieron comprarse una casa en Valentín Alsina (provincia de Buenos Aires) donde vive actualmente. A partir de allí sus días fueron muy felices haciendo posible que Victoria tuviese un lugar digno para vivir, un cálido hogar típico de una familia de inmigrantes y también una educación formal. En 1971 murió Alexander y con esto la familia recibió un duro golpe. Ambas, madre e hija tuvieron que trabajar para poder subsistir.

Con el devenir de los años Victoria se casó, en 1979, con un hijo de inmigrantes italianos instalándose en Banfield (Provincia de Buenos Aires). Esta familia se completó con dos hijas nacidas en 1980 y 1982; desde entonces las nietas llaman cariñosamente “Babi” a la abuela Wiera, quien se siente muy orgullosa de la relación con su familia.

Victoria, al igual que su madre, continúa adaptando las recetas Ucranianas al gusto de sus hijas. Por ejemplo, los varenekis se rellenan con jamón, queso, papa y se sirven con una salsa de crema o de tomate, como también con queso blanco. Eliminó la mayoría de los rellenos de repollo y carne de cerdo y los reemplazó por pollo.

Actualmente Victoria ha adquirido todas las experiencias de vida y memorias que su madre le ha transmitido a través de todos estos años de convivencia. Su herencia, lo más valioso que posee, son las tradiciones y los recuerdos. Enfatiza la gastronomía como ámbito de exposición y continuación de hábitos y costumbres. La cocina, así como otras manifestaciones culturales, forma parte de la herencia y es un elemento de expresión de la identidad de un grupo o comunidad. Asimismo, no sólo se mantiene y perdura, sino que se va modificando como el lenguaje y el arte, a medida que influye y es influida por cambios económicos, sociales, ambientales y culturales:

Siempre recuerdo a mi abuela y a mi madre en la cocina, explicándome cómo se preparaban las cosas, pero lo hacían con gusto y cariño. Todos los recuerdos, todo lo que me enseñaron lo guardo como un tesoro (Wiera). La mesa es el lugar de reunión de la familia (Victoria).

COMENTARIO FINAL

La gastronomía es una de las manifestaciones de la cultura y tradiciones de un pueblo, su patrimonio intangible. Un plato es tradicional y adquiere un valor cultural o social único cuando provoca en un individuo un sentimiento de pertenencia hacia una determinada comunidad. El hecho de transmitir esa receta a través de las acciones de la vida diaria hace que permanezca en el tiempo. Pero, a la vez, la acción de recrearla en un proceso continuo que hace que la misma se modifique constantemente. Además, tanto la gastronomía como otras manifestaciones culturales influyen y son influenciadas por factores sociales, económicos, ambientales, etc.

En este caso, la gastronomía típica ucraniana mostrada a través del testimonio de Wiera y Victoria se halla conformada por diversos platos como varenekis, peroje, golubtzi, etc. También son típicos los ingredientes como la panceta, el tocino, la crema de leche y diversos vegetales como cebolla, repollo, papa, ajo, pepino. A través de sus recuerdos se observa que estos elementos son reconocidos por Wiera y su familia como auténticos en la cocina ucraniana.

Las diversas recetas han sido transmitidas por generaciones en la familia; de la abuela a la hija y luego a las nietas. Durante la entrevista se pudo apreciar como a su vez de niña, Wiera aprendía de su abuela y su madre a preparar las diferentes comidas.

Este legado de platos típicos y tradicionales que perduró en el tiempo se fue modificando con el correr de los años. Se ha ido adaptando e integrando a la gastronomía y tradiciones argentinas, con las múltiples influencias y costumbres de las diversas colectividades de inmigrantes, con los distintos gustos y modas o por necesidad o disponibilidad de ingredientes. De este modo se presenta una gran diversificación y combinación de menús tradicionales que dan forma a una nueva tendencia o un legado gastronómico diferente. De igual forma se puede hacer referencia a la celebración de las fiestas que incluyen en sus ritos determinados menús. Por ejemplo, en el caso en consideración, la familia menciona que ya no continúa con la tradición ucraniana de celebración de la Pascua.

Desde esta perspectiva surgen por ejemplo, los varenekis rellenos con ricota y salsa de tomate, o con salsa blanca, acompañados con queso blanco, etc. Esta forma de preparación se halla en concordancia con los valores actuales de cuidado de la salud y el cuerpo. Es decir se adaptó a la moda, al gusto, la tendencia o los valores sociales, todos conceptos culturales. A su vez, desde la óptica económica surgen emprendimientos que revalorizan los platos típicos y tradicionales, pero por otro lado ofrecen las nuevas tendencias. Con esto se pretende señalar que la gastronomía se halla inmersa en un proceso continuo e inevitable de adaptación cultural y de cambio frente a la influencia de diversos factores. Sin embargo, la herencia subsiste a través de los años.

Cada individuo lleva consigo este legado culinario que por su carácter excepcional merece ser valorizado y conservado para que perdure como testimonio de la memoria e identidad grupal. Pero a la vez, en la manifestación cotidiana de la tradición se producen modificaciones que con el tiempo son integradas como parte de la identidad, asistiendo a una dinámica constante de cambio.

BIBLIOGRAFÍA

Alvarez Marcelo y Pinotti Luisa

2000 A la Mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina. Editorial Grijalbo, Buenos Aires

Dirección General del Patrimonio del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires

2004 Patrimonio intangible. www.dgpatrimonio.buenosaires.gov.ar. Visitada el 05/05/2004

Embajada Ucraniana

2004 *Así es Ucrania*. www.embucra.com.ar. Visitada el 06/05/2004

Felix Luna

1997 *Breve Historia de los Argentinos*. Editorial Planeta, Buenos Aires

Glinka, P. Luis

2004 *Tradición popular cristiana en la celebración de la Pascua*. www.ucrania.com.ar. Visitada el 06/05/2004

Norrild, Juana

2003 Turismo y comunicación del patrimonio intangible. En *Gastronomía y Turismo. Una Introducción* (Gándara, J.M. y Schlüter, R.G. (coordinadores) CIET, Buenos Aires pp: 133-150

Schlüter, Regina

2003 *Turismo y Patrimonio Gastronómico. Una perspectiva*. CIET, Buenos Aires

Ucrania básica www.ucrania.com.ar. Visitada el 06/05/2004

UNESCO

2004 *El patrimonio: Legado del pasado al futuro*. www.unesco.org. Visitada el 06/05/2004

Entrevistas

2004 Wiera Iszczyk y Victoria Denisiuk. Banfield, en el mes de mayo

EL BUEN COMER DE LOS ARGENTINOS

Aportes de la gastronomía italiana

Sabrina Chiodi, Cecilia Merlo, Soledad Triviño y Jessica Perreta del Missier

INTRODUCCIÓN

La alimentación es un requisito básico de supervivencia debido a que cumple con una función biológica. Pero al ser un acto consciente y voluntario también es normatizado por las diferentes culturas en las que las personas nacen y sociabilizan a lo largo de toda su vida. Esto lleva a que lo que son manjares para uno no lo son para quienes forman parte de otro contexto cultural. Aun así, el tema de la comida concierne a todas las edades, razas y culturas (Enciclopedia Salvat 1990).

Los intentos por definir los “manjares típicamente criollos” o una “cocina auténtica argentina” terminan por lo general incluyendo las empanadas, el dulce de leche, los matambres, el asado, los pucheros y sus variantes entre las que encontraremos diferentes carbonadas y humitas (Archetti 1999).

El asado aparece asociado a lo autóctono, a la reproducción contemporánea de la dieta atávica del gaucho. Una de las ideas fundamentales es que el asado comenzó en la pampa y que los gauchos lo trajeron cuando se vinieron al suburbio de Buenos Aires y se convirtieron en carniceros de los frigoríficos. El asado, producto de la pampa, es la ceremonia de la comensalidad nacional y una de las más recurrentes manías argentinas. La idea de que los gauchos se alimentaban exclusivamente de carne de vaca asada y preferían las costillas y los matambres a cualquier otro corte ha llegado hasta la actualidad, aunque ahora los matambres se comen separados y no están integrados al rito del asado (Archetti: 1999).

En cuanto a las empanadas, hay una gran variación de recetas pero a partir de una estructura básica en donde la masa es similar (harina, grasa, sal y agua) y la carne juega un papel central en el relleno. Las variaciones tienen que ver con el resto del relleno: tipo de verduras que se incluyen, especies que se utilizan, la presencia o no de huevo y pasas, en términos de condimentos la utilización o no de ají picante, si se usan aceitunas que tipo y, finalmente, si llevan o no papa hervida y cortada en dados. La empanada es hoy producto de la ultra-modernidad y la avidez de un público consumidor como el de Buenos Aires que ha visto la introducción en el relleno del choclo y la salsa blanca, de la acelga, de quesos diferentes -en donde el roquefort es rey- y una infinidad de otras combinaciones posibles. Sin embargo, estas transformaciones permiten que la empanada se transforme, sobreviva y consolide ese espacio nacional (Archetti 1999).

Uno de los sabores y placeres de la comida Argentina es el dulce de leche. Cuenta la leyenda que corría el año 1829; Rosas y Lavalle estaban en Cañuelas tratando de dar el primer paso hacia la Organización Nacional. Lavalle, el más firme opositor de Rosas, llegó al campamento de este último

y, mientras esperaba su llegada se tiró en su camastro quedándose profundamente dormido. Cerca de allí, una simpática y fiel mulata estaba preparando un mate de leche para esperar la llegada de Rosas. Bajo el calor de las brasas, la mulata echó un puñado de azúcar a la leche para que se fuera disolviendo. Al ver a Lavalle dormido en el camastro de su patrón, la mulata se desesperó e intentó sacarlo de allí. Sin querer estaba escribiendo, además de la historia, una receta "pasión de los argentinos". Cuando llegó Rosas y vio la cara de desesperación de su mulata por la cama usurpada, tapó a Lavalle con su poncho y le dijo: "dejalo, que es un valiente".

Cuando la mujer fue a buscar el jarro para preparar el mate había pasado demasiado tiempo. En su lugar encontró una crema amarronada y espesa: había nacido el dulce de leche (nestle.com.ar 2004).

El puchero no faltaba nunca en la mesa de los argentinos para reponer energía y entrar en calor. El mismo no requería de mayores habilidades y admitía (y lo sigue haciendo) cualquier tipo de carne además de porotos, garbanzos, mandioca, papas o batatas y todo tipo de condimentos. Aún hoy los restaurantes de categoría suelen ofrecer un "puchero especial", que figura en el menú una vez a la semana y como "valor agregado" de la cocina. (Zubieta 2000).

Wilde (1998:161) también hace referencia a la poca variedad de los platos y, además del puchero, menciona la carbonada y el asado como platos más comunes a los que se agrega el caldo.

El caldo no se tomaba al principio de la comida, sino al último, y se traía desde la cocina en tazas (tazas de caldo) para cada persona que quisiera tomar. El día del "santo" dealgún miembro de la familia, día de mantel largo; no faltaban nunca ni pasteles, ni arroz con leche : eran los platos del orden.

Sin embargo, según Ducrot (1998:98) el siglo XX llega justo cuando la gastronomía de los argentinos alcanzaba su mayor grado de pobreza y aburrimiento. Durante toda la época colonial y a lo largo del siglo XIX se comía mucho pero en forma no muy variada. En los hogares la dieta básica consistía en la llamada olla podrida (puchero), en una gran cantidad de vegetales -mucha mandioca-, carnes asadas, bifes y pescados de río. Las mejores reposterías provenían de Tucumán, de Chile y de Asunción del Paraguay. Por supuesto había excepciones, como algunos toques afrancesados en las clases urbanas mas acomodadas; y en la sociedad rural y del interior del país los locros, las empanadas y las humitas continuaron teniendo una fuerte presencia. Los hábitos comenzaron a cambiar y a enriquecerse recién en las postrimerías del siglo pasado con la llegada de los torrentes inmigratorios para darle paso, entonces, a la revolución gastronómica de los argentinos que tuvo lugar una vez pasado el año 1900. Vidal Bruzzi (2002:372) señalan que,

...de toda la gigantesca masa inmigratoria se radicaron definitivamente en el país, entre 1857 y 1921, 2.311.000 italianos, el 44,9 por ciento del total contra 1.024.000 españoles, el 34,8 por ciento del total.

Cuando los italianos llegaron a la Argentina trajeron consigo todo su bagaje cultural, incluso sus costumbres gastronómicas, transformando sutilmente la forma de comer de sus habitantes. A partir de 1900 comenzaron a proliferar en los hogares argentinos las comidas italianas. Los inmigrantes venidos desde la península trajeron las recetas que hoy día deleitan a los habitantes de Argentina.

...los genoveses (...) cocinaron las cosas de su tierra que los porteños fueron incorporandose a poco a sus hábitos alimentarios. Pero sucede que las recetas de estos genoveses incluían nada menos que a los rábielos de carne o verdura (los re ricota llegaron mucho después, con los napolitanos), la torta pascualina, la cima rellena (que quizás sea el directo antecesor de alguna modalidad de matambre arrollado), las albóndigas al estilo "porteño", el chupín, la fugaza, el pesto, el fainá, la pastafrola, el estofado, el tuco (que sin duda es la versión del "tocco" genovés mediatizado por el "ragú" napolitano, el pan dulce, la salsa de tomate con cebolla, los tomates rellenos con pescado, el mondongo "a la genovesa", los platos muchos de ellos cuyo origen ha desaparecido en la memoria porteña y están incorporados (como el caso de la cima y el tuco) como una creación puramente local (Vidal Bruzzi 2002:372)



Representación de la "italianidad" en el Barrio de La Boca, Buenos Aires

El protagonismo fue de las pastas en todas sus variaciones formales: ravioles, ñoquis (y por supuesto la preparación de los del día 29 de cada mes junto al dinero debajo del plato), canelones, tallarines, macarroni, capellettis, fettuccini, agnolotti y las lasagnas; seguidamente la pizza, la milanesa, el peceto, los escalopes, los fiambres, los risottos, las salsas de tomate como

acompañamiento (boloñesa, parmesana, filetto), el pesto, el aceite de oliva, las frutas secas y la difusión del consumo de aceituna, quesos (parmesano, gorgonzola, pecorino, caciocavallo, fontina, ricota) y vinos (nebiolo, barbera, chianti, toscano) (Álvarez 2000: 73).

Sin embargo, no es posible hacer referencia a una incorporación unitaria de la comida italiana, sino que fue una lenta y progresiva introducción de la diversas cocina regionales (genovesa, napolitana, véneta, etc). Con el transcurrir del siglo, la cocina italiana fue adquiriendo identidad propia y quedó para siempre instalada en las mesas argentinas (Reveralia Masjoan 2001) A través de la historia de la inmigrante italiana, la señora Donata Nista, una de los numerosas inmigrantes italianos que llegaron al país durante la primera mitad del siglo XX se busca ilustrar los aportes de las comidas típicas a la sociedad que los recibió.

LA HISTORIA DE DONATA

Durante los años de la posguerra Italia vivió una etapa de problemas sociales y políticos, inflación y conflictos económicos. Ante esta situación, en 1922 el líder del movimiento fascista, Benito Mussolini se apoderó del poder, estableciendo un régimen totalitario (Enciclopedia Encarta 2000). Donata señala al respecto lo siguiente:

[...] recuerdo que en esa época la vida en el campo era muy dura, todas las mañanas mamá tenía que levantarse de madrugada para cosechar en el campo todo lo que nosotras comíamos: frutas, verduras, legumbres y cereales. Pero a pesar de su cansancio se hacía tiempo para prepararme cosas ricas...

[...] los jueves y domingos comíamos macarroni, spaghetti y otros tipos de pastas con salsa de tomates: freíamos carne de cerdo, cebolla, ají, ajo y tomate, luego le agregábamos conserva de tomates casera. Los días restantes variábamos entre pizza, polenta, guisos con lentejas, porotos, papas, garbanzos...

Durante el invierno las nevadas en Italia impedían la siembra, entonces mamá y yo preparábamos dulces caseros de nueces, castañas, almendras, avellanas y cerezas. Me encantaba comerlos con pan de maíz que preparaba mi abuela mezclando harina, polenta, azúcar y sal; luego le agregaba levadura disuelta en agua, huevos y manteca. Formaba un bollo de masa con agua y leche, lo dejaba levar y los ponía como una hora en su horno de barro...

DE BENEVENTO A LUGANO, BUENOS AIRES

A mediados de la década de 1930 en Italia corrían rumores de que se avecinaba otra posible guerra. Debido a ello, el 3 de mayo de 1936 Donata y su madre se embarcaron en un buque con rumbo a Buenos Aires respondiendo el llamado de su padre quien ya se encontraba allí desde 1923 en busca de mejores condiciones socioeconómicas.

[...] viajábamos en tercera clase donde la comida no era muy buena, había diferentes horarios para comer. A nosotras nos tocaba el último horario para mangiare. Nos servían algunas verduras como papas y zapallo, polenta sin nada y casi nunca carne... era una porquería, siempre estaba cruda y fría. El viaje duró un mes y medio y el menú siempre era el mismo. Extrañábamos la comida casera...

Según Ducrot (1998:123), a diferencia de la tercera clase, en las cubiertas superiores de los barcos que zarpaban hacia Buenos Aires con inmigrantes de diferentes nacionalidades que deseaban alejarse de Europa, los camareros distribuían el menú que se serviría en la noche en el comedor y las promesas eran de abundancia y sabores. La mesa ofrecía centollas en mayonesa, caldo doble caliente y filetes de rodaballo a la Niza, luego seguían los medallones de vitello Melba, champiñones a la crema con hojaldre y empanadas a la criolla. Como si todo esto fuera poco, al rato se servían costillares de lechón con ensalada Jockey Club, espalda de cordero con cebollas rellenas y pavo con salsa de arandillas. Para los postres había helados de frutilla, ananás de California en almíbar, frutas surtidas y pastelería. *Se notaba bien la diferencia entre lo que comíamos nosotros (los pobres) y los ricos...* (Donata)

FUSIONES DE SABORES Y AROMAS

Los inmigrantes desembarcaron con sus baúles y ollas, con las añejas recetas que intentaron repetir mientras hacían la América (Alvarez 2000:68). Los primeros genoveses se instalaron en La Boca poco tiempo antes de la caída de Juan Manuel de Rosas. Desde las orillas del Riachuelo desparramaron por todo el país una lista interminable de ingredientes y hábitos gastronómicos: las pastas en toda sus gamas de posibilidades -desde los tallarines hasta los ñoquis, los raviolos y los canelones-, la pizza, las fainá, las milanesas, los risottos, la preparación de pescados y mariscos, el consumo de frutas secas. La salsa de tomates en todas sus variedades, el pesto, la afición por el aceite de oliva y las aceitunas, casi toda la fiambrería actual, el gusto por los quesos y la difusión masiva del vino, por solo mencionar algunos de los *comeres* más habituales de los argentinos (Ducrot 1998:108).

Al llegar al puerto de Buenos Aires, Donata y su madre fueron recibidos por Francisco, su padre, quien las agasajó con una invitación a una de las fondas ubicadas en el barrio de La Boca.

...me sorprendí al encontrar comidas que me eran familiares, como pizza y pastas... (Donata)

Un desayuno como ninguno

El mate es la bebida nacional de los argentinos. Según Schlüter (2002:155) consiste en una especie de té verde que se sirve en una calabaza con una bombilla adentro. Esta bebida siempre es acompañada por algún dulce, ya sean tortas fritas (una especie de galletas hechas y fritas en grasa,

se sirven espolvoreadas con azúcar), pasteles de dulce de batata o membrillo (un derivado de la empanada), pan casero con dulce de leche, entre otros (Norrild 2003:139).

El mate no es el único protagonista del desayuno; también es muy frecuente el mate cocido, el té, el café y la leche. A diferencia del local, el desayuno de Donata era más ligero pero mucho más nutritivo.

[...] me levantaba muy temprano para ayudar a mi mamá a coser y pegar botones. Al principio no lográbamos acostumbrarnos al mate pero después me terminó gustando. En el desayuno mi mamá me servía yema de huevo batida con azúcar y café porque la leche no me gustaba. Para ellos, en vez de café, usaban vino oporto...

Una merienda de la gran flauta

A la hora de la merienda los argentinos optan por algo similar a lo que desayunan, sin embargo la merienda de Donata era muy atípica y succulenta:

[...] mi papá llegaba de trabajar a las cuatro de la tarde, iba a la cocina y se preparaba un sándwich, al que él llamaba el gran pane. Era como una gran flauta ahuecada y rellena de carne, huevo revuelto, panceta y diferentes clases de verduras, acompañada con mate cocido (...) a mí, en cambio, mi mamma me obligaba a tomar la leche que le compraba al señor que pasaba por la puerta de mi casa con su vaca y la ordeñaba en el momento...

En verdad la leche no me gustaba, yo siempre me hacía la que la tomaba, pero cuando mi mamma no me veía la tiraba por la canaleta, dejando un poquito en el vaso para que no sospechara. En Benevento no se tomaba tanta leche como acá porque no había tantas vacas y la leche de cabra era muy fuerte, solo la usábamos para hacer quesos. ..

VARIACIONES DE CLÁSICOS

Nos sólo se produjo una penetración o influencia de lo italiano en la dieta de los argentinos y viceversa, sino también hubo aporte de otras colectividades a pesar que tanto los inmigrantes como la población local trataron de mantener sus recetarios originales.

Atracción fatal: La carne argentina

Los inmigrantes fueron alcanzados por la pasión carnívora. La carne fue uno de los principales aportes de la cocina criolla a los inmigrantes que hasta el momento apenas consumían carne de porcino u ovino y tenían una dieta esencialmente vegetariana (Alvarez 2000:68).

Sin embargo, a las recetas tradicionales argentinas en base a carne de ternera como el bife a la criolla se agregaron recetas italianas, como por ejemplo aguja de ternera a la Piamontesa, cima rellena, escalopines diablito, bife ancho con salsa rosada, milanesas y osobuco con arroz. Todo ello con el fin de producir un cambio en los hábitos alimenticios de los inmigrantes y satisfacer el de los nativos (Archetti 1999). Asimismo, se utilizaba la polenta -una masa de harina de maíz- para acompañar carnes y pescados.

[...] cuando llegué me encontré con que los domingos se solía comer puchero, o asado si se celebraba algo, pero nosotros reemplazamos el puchero por las pastas aunque el asado no lo dejábamos de lado...

[...] mi mamá dos veces por semana me mandaba a Mataderos a comprar carne por unos pocos centavos, mi papá amaba hacer asados en un horno de barro que teníamos en el fondo. Lo acompañábamos con papas y batatas....

Para “chuparse” los dedos

La cocina italiana se caracteriza por muchas cosas, pero principalmente por sus hierbas y sus salsas. El aceite de oliva, en algunas partes de la península reemplazado por la grasa animal, es el soporte de todos los condimentos apreciados por los italianos: ajo, laurel, cebolla, pimienta, salvia, romero, tomillo, perejil y orégano.

A la diversidad de pastas del norte y del sur de Italia corresponden dos maneras básicas de condimentarlas: 1) a la bolognesa, con picadillos y salsa de carne, 2) a la napolitana, con salsa de tomates. Entre estas dos salsas hay un centenar de variantes en las que intervienen mariscos y crustáceos, anchoas, jamón, berenjena, coliflor, arvejas, garbanzos y entre otros ingredientes el famoso pesto con albahaca y nueces

[...] a diferencia de Italia usábamos en la bolognesa carne de vaca..., las salsas seguían siendo bastante picantes como allá y fuimos reemplazando el queso de cabra por el de vaca porque este le daba un mejor sabor...

[...] mamá, para preparar las salsas, usaba una conserva de tomates que ella misma preparaba: cortaba tomates bien maduros en cuatro o seis pedazos y los hervía en tachos grandes de zinc con agua. Cuando rompía el hervor se dejaban enfriar y se ponían en botellas, que duraban un año, sobre todo nos servían para hacer las comidas con salsa durante los meses que no se podía cosechar tomate...”

Delicias “al dente”

A pesar del tiempo transcurrido desde la llegada de los primeros inmigrantes, la tradición de comer las pastas los días jueves y domingos se mantiene viva en las familias italianas. Una de las pastas clásicas más consumidas son los ravioles.

[...] ya desde chica mamá me enseñó a hacer las pastas. Como todavía no llegaba a la mesada me subía a un banquito para amasar. Allí el relleno de los raviolis mamá lo preparaba sólo de sesos y verduras...

Con el paso del tiempo las pastas tradicionales en Argentina fueron adquiriendo variaciones. Tal es el caso del relleno de los ravioles y canelones: ricota con queso parmesano rallado, nuez moscada, sal y pimienta; verdura hervida con cebolla y queso rallado; o pollo con verduras.

Con las manos en la masa: Ravioles de verdura y seso

Ingredientes de la masa: 1 kilo de harina, ½ taza de salmuera, 3 huevos, 2 cucharadas de aceite
Relleno: 3 atados de acelga, 2 sesos, 3 o 4 huevos, sal, queso rallado, miga de pan remojada en leche, perejil, pimienta, nuez moscada, 1 chorrito de aceite.

Preparación: Se cocinan en agua con sal los atados de acelga, se escurren y se pican bien, se les agrega los sesos cocidos y desmenuzados, los huevos, sal a gusto, queso rallado, miga de pan, perejil picado, pimienta, nuez moscada y un poquito de aceite; se mezclan todos estos ingredientes muy bien hasta que quede una pasta. Para preparar la masa, se amasa la harina con la media taza de salmuera, los huevos y el aceite, cuidando que no quede muy blanda. Se estira delgada, se le pone el relleno y se cubre con otra capa bien delgada de masa, luego se cortan con forma de raviol (cuadraditos). Se ponen a cocinar en agua con sal, se cuelean, se ponen en una fuente y se agrega la salsa de tomate.

Una rueda de sabores

Una de las debilidades argentinas heredada de Italia son las pizzas. La tradición italiana alcanzó su máxima influencia con la pizza de preparado rápido, sencillo y bajo costo. La misma hizo que muchos sectores sociales la adaptaran, ya que por unos pocos centavos tenían el almuerzo o cena para dos o tres personas. También se popularizó la fugaza, que se podía comer sola o acompañada con la pizza; con el tiempo ambas se convirtieron en los bocados que se expendían en las canchas de fútbol. El barrio de la pizza por entonces era La Boca (Riveralía Masjoan 2001). Con el transcurrir del tiempo, la pizza fue adquiriendo nuevas variaciones con respecto a su cubierta y cocción. Aparecieron las pizzas rellenas, de diferentes tipos de quesos, etc.

[...] en Benevento comíamos pizza 3 veces por semana, las cubiertas que más me gustaban era con anchoas, un poquito de queso de cabra y mucha ricota. También las hacíamos con mucho tomate, ají, longaniza, cebolla, berenjena, huevo duro y panceta...; acá seguimos manteniendo esa costumbre.

[...] mi mamá le preparaba a papá pizza con chicharrones: Se corta la grasa en pedacitos, se pone a derretir en una olla y cuando se derrite por completo, los pedacitos que quedan arriba son los chicharrones. Se sacan con una espumadera y se ponen en una fuente. Para la masa de la pizza se pone sobre la mesa 400 gramos de harina, y se agrega 25 gramos de levadura y una cucharadita de sal disuelta en suficiente agua tibia hasta llegar a tener una masa blanda; se la deja levar 1 hora. Cuando ya levó, se le agrega la mitad de los chicharrones y se amasa bien. Se estira bien la masa y se la cubre con el resto de los chicharrones, pimienta y cebolla rehogada. Luego se la dobla en forma de arrollado, formando un espiral. Por último se pone en una pizzera. Se cocina en horno fuerte... Cuando estaba lista, mamá la cortaba en rodajas, que quedaban hojaldradas y las acompañaba con quesos y fiambres...

Con un poquito de sal y pimienta: risottos verdi di asparago

Son sencillamente deliciosos y se preparan de la siguiente manera:

Ingredientes: 2 tazas de arroz, 300 grs. de espárragos verdes, 100 de queso parmesano, 1 taza de caldo de verduras, 50 cc. de vino blanco, 50 gramos de manteca, sal y pimienta a gusto

Preparación: Cocer los espárragos en agua hirviendo con sal. Una vez cocidos licuar con el caldo de verduras. En un sartén precalentado, saltear el arroz en manteca, agregar el vino blanco y dejar evaporar. Agregar el caldo con los espárragos licuados, poco a poco, revolviendo constantemente. Una vez absorbido el líquido agregar caldo nuevamente, siempre revolviendo hasta que el arroz esté bien cocido. Condimentar y agregar queso parmesano rallado y puntas de espárragos. Servir muy caliente como acompañamiento de carnes rojas y blancas. Como plato principal funciona incorporándole trozos de carne.

Un paisaje en la mesa: Minestrone

Constituye un plato italiano completo y delicioso. En especial se prepara con verduras coloridas: papa, brócoli, zanahoria, morrones, chauchas, etc.

Ingredientes: 1 kilo y ½ de verduras de estación (a elección), una cucharada de sal gruesa, orégano, tomillo o laurel, sal y pimienta negra recién molida, 4 cucharadas de aceite de oliva, queso pecorino rallado.

Preparación: Cortar las verduras en pequeños trozos, agregar las especias. Colocar las verduras en una cacerola y cubrirlas con agua fría. Agregar sal gruesa y llevar la olla al fuego. Cocinar despacio hasta que las verduras estén a medio punto (una hora de hervor, aproximadamente). Si se desea, agregar queso pecorino para realzar el sabor.

Dulzuras de ayer, de hoy... de siempre

Una pasión más en el menú diario de los porteños fueron -y son- los postres. Tal vez constituyan la mayor debilidad de la herencia italiana.

[...] uno de los postres que más me gustaba hacer era una torta con sangre de chanco: en una cacerola ponía la sangre del animal, con azúcar, nueces, una tableta de chocolate rallado, canela, nuez moscada, pasas de uva y nueces ralladas; todo eso debía hervir. Antes de enfriarse se le ponía una especie de gelatina sin sabor disuelta en agua tibia. Entonces se colocaba esa preparación en una fuente y al enfriarse se cortaba en cuadraditos. Quedaba como un budín de pan... A mí me encantaba y a mis amigas también...

En la casa de Donata en Buenos Aires se mantuvo la costumbre de cultivar las propias frutas y verduras. Se aprovechaban los higos y las ciruelas para hacer dulces en reemplazo de los de frutas secas que hacían en Italia. Para prepararlos se utiliza una olla de barro en la que se pisa la fruta hervida y se agrega igual cantidad de azúcar. Se pone a hervir despacio. Al enfriar se envasa en frascos, se los cierra bien fuerte y se los pone a hervir para que queden al vacío. Estos dulces duraban un año; pero si se quería prolongar su conservación, se debía mezclar por cada kilo de dulce un gramo de ácido salicílico.

Con azúcar y miel todo sale bien: Pizzelle o briguidini, se comen durante todo el año

Ingredientes: 2 huevos grandes, 1 taza de azúcar, 50 grs. de manteca derretida, 1 cucharada de aceite, semillas de anís *a piacere*, 1 taza y ½ de harina 0000, 1 cucharada de miel.

Preparación: Batir los huevos con el azúcar, la miel, la manteca y el aceite. Pisar las semillas de anís en un mortero, agregar al batido anterior la harina y amasar hasta que no se pegue a las manos. Dejar descansar 30 minutos. Formar bolitas del tamaño de una nuez. Colocarlas en una placa enmantecada y enharinada. Cocinar unos minutos en el horno.

Sabores bien italianos: Chichirichelas

Se trata de unas masitas pequeñas como garbanzos que cambian de nombre de acuerdo a la región italiana donde las preparen. Se llaman así porque los garbanzos en italiano se denominan *ceci* y en algunos dialectos *ciceri*. Es un postre típico de carnaval o de Navidad.

Ingredientes: 3 huevos, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de vino, ralladura de un limón, 300 grs. de harina, aceite para freír, 100 grs. de almendras peladas, 500 grs. de miel, 50 grs. de frutas abrillantadas.

Preparación: Batir los huevos con el aceite de oliva, el vino y la ralladura de limón. Agregar harina hasta obtener una masa suave. Con la misma hacer rollitos y cortarlos en trocitos. Formar bolitas grandes como garbanzos. Freírlas en aceite caliente o grasa y escurrirlas. Picar las almendras. Calentar la miel. Mezclar las bolitas con la miel, las frutas abrillantadas y las almendras. Volcar en un molde previamente untado con aceite y dejar descansar una hora antes de servir.

COMENTARIO FINAL

La comida no es sólo un alimento material imprescindible sino también un signo de identidad, una posibilidad de adaptación, una señal del nivel social, económico y cultural, de pertenencia a determinada sociedad, grupo humano, religión, una participación en la historia de un pueblo, un gesto de amistad y de amor sin contar con los valores simbólicos que puede contener cada alimento. Resume un universo que supera ampliamente la idea de la alimentación (Vidal Bussi 1999:11).

La gastronomía italiana a lo largo de su historia fue adquiriendo identidad propia y ha sabido mantenerla hasta estos días, aunque la misma admitió variaciones. Las clásicas recetas que trajeron los primeros inmigrantes que arribaron a la Argentina no fueron otra cosa que la necesidad de llevarse consigo aquello que les era imposible desprenderse. De esta forma lograron producir algunos cambios en los hábitos alimenticios de la población nativa, pero a su vez fueron incorporando a sus dietas los platos típicos nacionales.

Cabe destacar que con el paso del tiempo se produjo una fusión continua de los sabores y olores típicos de cada uno de estos países conformando platos de origen ítalo-argentinos. De esta manera, podría decirse, que las costumbres italianas en la Argentina suavizaron el dolor de haber dejado el país de origen, creando las condiciones de "Italia en Buenos Aires".

BIBLIOGRAFÍA

Alvarez, M. y Pinotti, L.

2000 *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Editorial Grijalbo, Buenos Aires

Anchetti, E.

1999 Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional. En: *La Argentina en el siglo XX*. Editorial Ariel-Universidad de Quilmes, Quilmes

Ducrot, V. E.

1998 *Los sabores de la patria*. Editorial Norma, Buenos Aires

Enciclopedia Encarta 2000

2000 *Historia de Italia*. Editorial Microsoft Corporation, Madrid

Enciclopedia Salvat

1990 *¿Qué comemos?* Editorial Salvat, Madrid

Nestlé

2004 *La historia del dulce de leche*. www.nestle.com.ar

Norrild, J.

2003 *Turismo y comunicación del patrimonio intangible. El caso de Mr. Mate en Buenos Aires – Argentina*. En: *Gastronomía y Turismo. Una introducción*, Gandara, José y Schlüter (coordinadores). CIET, Buenos Aires, pp. 133-150

Riveralía Masjoan, M.

2001 *La vida cotidiana de los primeros italianos en la Argentina*. Diario El Litoral on line. http://portal.ellitoral.com/index.php3/diarios/2001/04/07/nosotros/NOS_03.html

Schlüter, R.

2002 *Turismo y patrimonio cultural. La gastronomía de la región pampeana*. En: *Turismo y patrimonio en el siglo XXI*, Schlüter, R y Norrild, J (coordinadoras). CIET, Buenos Aires, pp. 153-160

Vidal Bussi, F.

1999 *Aportes culinarios de los inmigrantes. La rebelión del ajo*. Revista Todo es Historia 380:9-22

HACIA UNA TIERRA DE PAZ

Trabajadores eslovenos en el Gran Buenos Aires

Marina Alonso y Eliana Cabaleiro

INTRODUCCION

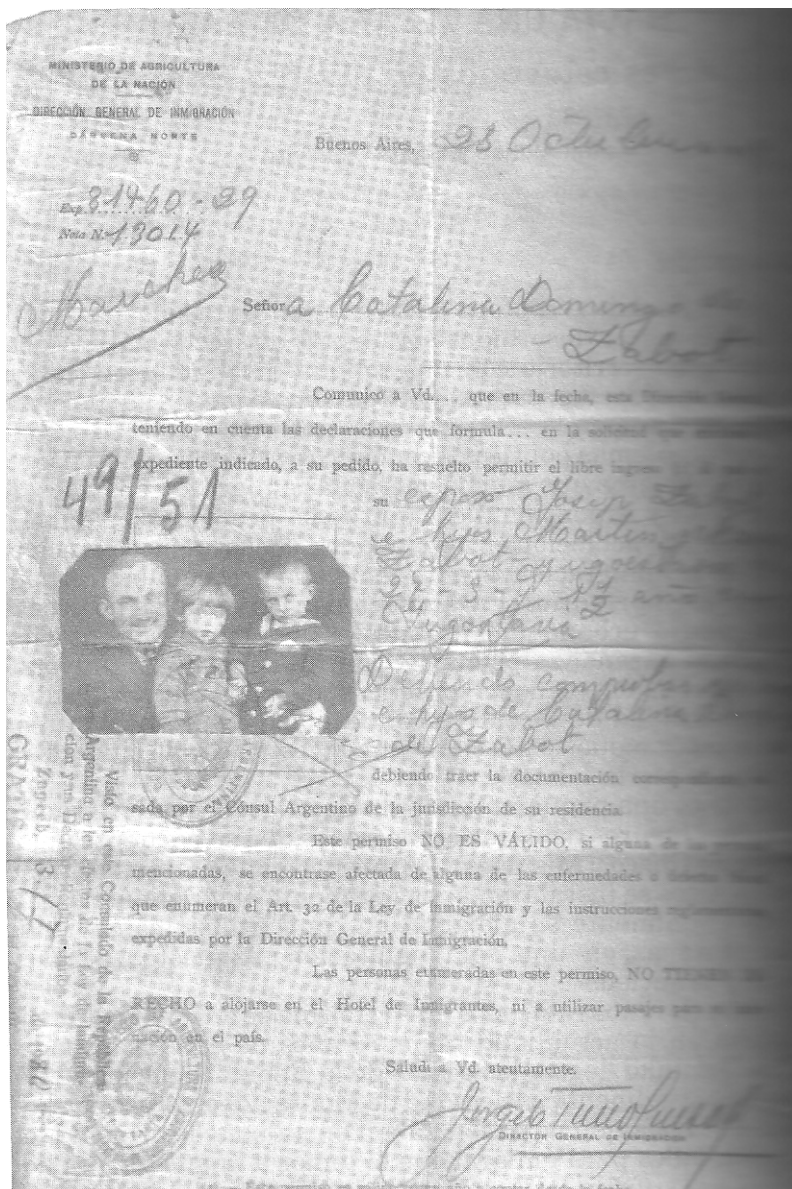
Argentina ha sido receptora de tres importantes oleadas inmigratorias que fueron absorbidas por un país en crecimiento, poseedor de un gran territorio con una amplia diversidad de tierras listas para ser ocupadas por miles de personas que, en su mayoría, procedían de Europa.

A su vez, problemas políticos, económicos y sociales en los países de ultramar hicieron que muchas personas emigrasen en busca de una vida mejor y Argentina fuese uno de los destinos elegidos. La concentración de población en las ciudades, consecuencia principal y directa de la inmigración, era un tema que preocupaba frecuentemente a los empresarios. Para solucionar las secuelas no deseadas del crecimiento urbano fue propuesta una mayor orientación agrícola en la enseñanza primaria, control del ingreso universitario y creación de escuelas prácticas de agricultura (Ospital 1994). La finalidad de incentivar el desplazamiento hacia áreas rurales se debía a que se buscaba descongestionar las ciudades y diversificar la oferta laboral.

Al país llegó una pequeña corriente de eslovenos que se radicó en diferentes lugares del interior, entre los que se encuentran las provincias de Chaco y Misiones. Los que permanecían en la ciudad de Buenos Aires se instalaron principalmente en Avellaneda y La Paternal. Usualmente se alojaban en conventillos, conviviendo muchas personas en una sola habitación, expuestos al hacinamiento y la suciedad.

Entre los eslovenos radicados en Argentina se encuentra Marija Zabot quien en la actualidad tiene 76 años de edad. Su madre Katarina Dominko llegó a las costas de la República Oriental del Uruguay -puntualmente a la ciudad de Montevideo, en el año 1929 en busca de la paz que no encontraban en su país de origen. Una de las prioridades para emigrar fue el temor a la guerra sumado al hambre que sufrían los habitantes de esa región. Llegó al país porque confiaba que aquí había mucho trabajo para las mujeres, creencia que no fue del todo cierta. Debó trabajar en una panadería para juntar dinero y así volver a ver a su esposo y a sus dos hijos mayores que había dejado en su Gornja Bystrica natal.

La recientemente denominada Eslovenia fue la primera de las repúblicas yugoslavas que decidió independizarse en 1991. Tras pertenecer al imperio austro-húngaro fue incorporada a la llamada República Federal Socialista de Yugoslavia, junto a otras cinco repúblicas que la integraron hasta su disolución: Bosnia Herzegovina, Croacia, Macedonia, Montenegro y Serbia. *Nosotros éramos y somos eslovenos. No nos gustaba que nos digan que éramos yugoslavos* (Marija).



Gentileza familia Zabot

EN BUSCA DE LA TIERRA DE PAZ

En plena crisis mundial del año 1930 llegó a Buenos Aires la pequeña Marija de sólo año y medio de edad. La acompañaban su hermano Martín y su padre Josef. Una vez en la ciudad no se alojaron como la mayoría en el Hotel de los Inmigrantes, sino que fueron a un conventillo en la localidad de Avellaneda, en el cual convivían -además de muchas personas- con la suciedad y la incomodidad; ... en una habitación vivían cuatro matrimonios, de una incomoda y desagradable manera (Marija).

En esos conventillos la mujer no sólo compartía el mismo cuarto con sus hijos sino que también frecuentemente la cama. Por otra parte, muchas mujeres no sólo debían cumplir con las tareas domésticas, sino que realizaban en su casa algún tipo de actividad para completar el ingreso del marido o, si éste se quedaba sin trabajo, para convertirse en el sostén económico de la casa. Una de las más frecuentes era la de costurera. Ese llamado "trabajo a domicilio" se hacía a destajo, el pago

era por prenda y no por horario cumplido. La habitación se convertía entonces también en un taller de costura (Cella, Vázquez Rial 1996). Años después el padre de Marija compró un terreno a bajo precio en un lugar llamado Villa Corina, un lugar “lleno de paisanos”.

Pese a que los hombres eslovenos tenían trabajo, fue indispensable que las mujeres hicieran su ingreso al mundo laboral fundamentalmente por necesidades económicas y no como un modo de independencia. El principal obstáculo que debían enfrentar los inmigrantes para su inserción laboral era el idioma. Les resultaba muy difícil comunicarse e incluso para aprender el idioma debían valerse de gestos y señas.

Mi padre, allá en Eslovenia, tenía el oficio de zapatero, por lo que era considerado un señor. Pero en los primeros años de vida en la Argentina no pudo trabajar de su oficio por los problemas con el idioma. Su primer trabajo aquí fue de peón, que era una labor en la cual casi no tenía que hablar (Marija)

Marija tuvo que dejar la escuela a los ocho años y trabajar junto a su padre para aprender el oficio de aparadora, que consiste en decorar zapatos. A los pocos años siguió desarrollando el mismo oficio pero en independiente. Su madre trabajaba en el frigorífico “La Blanca”.

Las mujeres debíamos trabajar igual que los hombres. Pero si el marido hubiera tenido buenos ingresos, la mujer sólo se dedicaría a cuidar a los hijos. Había muchas mujeres que trabajaban de limpieza con cama adentro, aunque era una labor sólo para aquellas que no tuvieran chicos (Marija).

El salario que percibían las mujeres era muy inferior al de los hombres. No era bien visto que una mujer trabajase ya que debían abandonar el papel de esposa y madre que la sociedad les había asignado. La resistencia a ingresar al mundo laboral fue un gran obstáculo que tuvieron que enfrentar.

El “maternalismo” gozaba de muy fuerte aceptación por parte de las sensibilidades del período, perdurando durante los años treinta, y si bien proclamaba como un valor la retención de las madres junto a sus hijos, debió aceptar que, frente a la grave crisis de inicios de esa década, muchas mujeres tuvieran que salir de sus casas para socorrer a sus familias (Barrancos 1991:296).

La habilidad manual fue el aspecto más valorado del trabajo femenino frente a la torpeza de los hombres. Sin embargo, éstos tenían la fuerza necesaria para realizar cualquier tipo de trabajo y, más que nada, soportar largos horas de trabajo.

También había diferencia entre los trabajadores extranjeros y nativos. Durante la década de 1930 se había modificado la proporción entre ambos grupos. Los primeros habían dejado de ser los más numerosos debido a que se habían incorporado al mercado laboral personas provenientes del interior y los hijos de los primeros inmigrantes que veían a veces *de manera ambigua, lo que sentían como*

una invasión de los extranjeros (Lobato 2001:198) realizaban los nativos del país y el que desarrollaban los inmigrantes.

Los argentinos se agarraban la mejor parte. Ellos se defendían, pero nosotros los inmigrantes no sabíamos nada (Marija).

Otro de los problemas con los que se tropezaron los inmigrantes eslovenos fue el rechazo y el menosprecio de algunos patrones cuando mantenían una relación de dependencia. Consideraban que se les asignaban los trabajos más duros, aquellos que los nativos no querían hacer. Sufrían la explotación ya que su jornada laboral era de más horas y con una menor remuneración. Los grupos empresarios y algunos sectores intelectuales mostraron actitudes de desconfianza y rechazo frente al inmigrante por considerarlo principal agente perturbador del orden social y disolvente de los valores de la argentinidad (Ospital 1994). Una vestimenta diferente, costumbres que para muchos resultaba extraña y un idioma incomprensible provocaba en cierta manera un rechazo.

Sin embargo, es necesario reconocer que durante la década de 1930 se hicieron más visibles los conflictos generados por el proceso de integración de las múltiples colectividades de inmigrantes en la sociedad local.

Los prejuicios existentes en la sociedad argentina no terminaban en el antiitalianismo o en el antisemitismo. Ellos alcanzaban también a otros grupos como los sirio-libaneses (un ejemplo de ello era el escritor Roberto Arlt) y desde luego a los no europeos [...] Por otra parte, los prejuicios no eran en un único sentido... Los grupos dirigentes y los intelectuales de origen inmigrante no dudaban en ejercer un fuerte prejuicio antinativo ya aludido. Por ejemplo, en ocasiones, se utilizaban injurias políticas de contenido racial para denostar a figuras por el color de su piel. Así, el epíteto de "mulatillo" se empleó contra el mismo Leopoldo Lugones o contra el general Uriburo y, de modo no menos despectivo, el de "colla" contra el presidente Victorino de la Plaza (Devoto 2003:377).

La diversidad de trabajos que había en las ciudades se complementaba con las labores rurales que realizaban muchas personas de origen extranjero, ya que trabajar la tierra y cosechar también eran tareas que le agradaban a los eslovenos, según relata Doña Marija. Por esta razón hay una importante comunidad eslovena en el sur del país, principalmente en la ciudad de Bariloche.

SOCIABILIZACIÓN Y RECUERDOS

A pesar de los inconvenientes con los que tropezaron los inmigrantes eslovenos, comenzaron rápidamente a fundar diversas organizaciones, desde agrupaciones corales hasta asociaciones civiles, medios de información propios, etc. Fueron estos problemas con el idioma lo que los llevó a agruparse con "paisanos" para poder colaborar entre sí y comunicarse.

También mantuvieron sus costumbres culinarias en la medida de lo posible, particularmente durante las festividades, y comenzaron a preferir la carne vacuna por su calidad y precio. Sin embargo, la mayoría de los platos de la cocina eslovena están hechos a base de carne de cerdo. Todos los inviernos se faenaban en las casas y se obtenían varios productos: panceta (que se ahumaba), chorizos, salamines, etc. Con la carne se hacían distintas comidas: sopas, gelatinas saladas, guisos. El tocino (grasa blanca) molido y amasado con pimentón, sal y ajo se convertirá en manteca de los pobres. La verdura más usada era el repollo en ensaladas y el chucrut. Entre las recetas más populares cabe mencionar las siguientes.

Strudel

Ingredientes: ¼ kilo de harina, 25 grs. De manteca blanda, 1 huevo, un poco de sal, agua tibia y cos cucharaditas de vinagre.

Preparación: Colocar la harina sobre la mesa en forma de anillo. Poner en el centro la manteca blanda, huevo y sal. Mezclar el agua tibia con el vinagre. Agregar gradualmente el agua tibia a los ingredientes del centro, mientras con la otra mano se mezcla. Unir todo en un bollo. La masa se trabaja amasando el bollo sobre la mesa enharinada hasta que esté bien lisita. Levantar el bollo en alto y estrellarlo contra la mesa varias veces. Cubrir el bollo con una cacerola precalentada. El calorcito que irradia la cacerola hará que la masa cobre mucha elasticidad dejarla así un rato largo. Estirar la masa con un palo de amasar en la mesa enharinada hasta dejarla bien finita. Tener sobre la mesa un mantel extendido enharinado. Levantar la masa estirada ente las manos. Con los puños ir extendiéndola hacia los costados alrededor de toda la masa. Dejarla bien finita como un papel. Como los bordes serán más gruesos, sacarlos enroscándolos en un dedo.

Relleno: Pintar la masa pintada con manteca derretida. Colocar el relleno a 5 cm del borde. Esos 5 cm volcarlos sobre el relleno y enrollar el strudel con un mantel. Cocinarlo sobre una placa enmantecada y enharinada. La cocción debe ser en horno bien caliente hasta que la masa este dorada y crujiente.

El strudel puede ser dulce o salado. Si es dulce al retirarlo del hormo espolvorearlo con azúcar impalpable tamizada. Si es salado servir con alguna salsa adecuada.

Strudel de manzana: Rallar gruesas manzanas verdes. Rociar con limón agregar azúcar. Mezclar. Se puede adicionar nueces pasas de uva y/o canela. Puesto el relleno en la masa espolvorearlo con pan rallado para que absorba el jugo de las manzanas. Enrollar y cocinar. Se puede acompañar con crema tibia.

Strudel con semillas de amapola: Machacar en un mortero semillas de amapolas con azúcar. Con la pasta que se forma rellenar la masa del strudel. Enroscar y cocinar.

Strudel de ricota: Mezclar ricota, azúcar, 1 huevo y canela. Rellenar la masa del strudel, enroscar y cocinar como siempre.

Palatschiken (panqueques)

Ingredientes: 1 taza de harina, 3 cucharadas de azúcar, un poco de sal, uno o dos huevos y leche o agua.

Preparación: Mezclar la harina, azúcar y sal. Agregar de a poco la leche o agua batiendo este engrudo hasta formar una masa lisita. Dejar reposar la masa. Cada vez que se hace un panqueque es necesario colocar un poco de manteca en el sartén. Rellenar con azúcar y canela, mermeladas o ricota con azúcar y canela.

Repa

Ingredientes: 1 Kg de nabo blanco, 1 Kg de carne de cerdo, sal y pimienta.

Preparación: Cortar la carne en trozos. Rallar los nabos. Hervir la carne de cerdo. Agregar el nabo rallado. Cocinar. Sazonar con sal y pimienta. Servir caliente.

Chucrut

Ingredientes: 1kg. de chucrut o repollo fermentado (cortado en juliana muy finito), 1kg. De pechito de cerdo ahumado, 6 salchichas, 3 cebollas grandes, harina, aceite o tocino y pimentón cantidad necesaria.

Preparación: Hervir el pechito de cerdo con 1 hoja de laurel. Retirar una vez cocido. Enfriar y trozar. En un poco del caldo donde se cocinó la carne, agregar el repollo. Dejarlo cocinar, no mucho. Hacer el "safric" (salsa). Rehogar en el aceite, manteca o tocino las cebollas picadas en "juliana" fina. Cuando estén transparentes, agregarle 2 ó 3 cucharadas de harina. Revolver y cocinar un poco. Retirar del fuego y agregar el pimentón. Esta "pastita" volcarla en la cacerola donde está el repollo. Esto ayudará a espesar la preparación. En la misma cacerola agregar las salchichas y la carne de cerdo. Dejar cocinar un rato, revolviendo para que no se pegue. Sazonar con sal y pimienta en grano. Servir bien caliente.

COMENTARIO FINAL

En Argentina había una gran demanda de trabajo debido a una política de Estado que creía conveniente poblar el territorio nacional; al mismo tiempo en Eslovenia había factores que impulsaban la emigración. Sin embargo, estas dos situaciones, que deberían haber sido complementarias generaron disconformidades tanto de quienes necesitaban trabajo como de quienes los empleaban.

Es decir que en función de los limitantes idiomáticos, el rechazo y la discriminación hacia los inmigrantes, esto hacía que tuviesen que trabajar bajo condiciones poco favorables y desarrollar labores manuales brutas que otros no querían hacer. Pero pudieron luchar contra estos problemas y salir adelante.

A pesar de los inconvenientes con los que se encontraron, los inmigrantes eslovenos se ganaron su lugar gran esfuerzo y perseverancia en la sociedad de acogida. En cierta forma encontraron la Paz que tanto anhelaban.

Agradecimientos: A Marija y Alicia Zobot por su colaboración y buena predisposición.

BIBLIOGRAFÍA

Barrancos, D.

1991 *Moral sexual, sexualidad y mujeres trabajadoras en el período de entreguerras. En Historias de la Vida privada en Argentina. Tomo 3.* Devoto, F. y Madero, M. (directores). Editorial Taurus, Buenos Aires pp. 199 – 226

Devoto, F.

2003 *Historia de la inmigración en la Argentina.* Editorial Sudamericana, Buenos Aires

Lobato, M. Z.

2000 *Lenguaje laboral y de género en el trabajo industrial. Primera mitad del siglo "XX" En historia de las Mujeres en Argentina. Siglo XX.* Gil lozano, F; Silva Pita, V; Ini, N.G. (directoras). Editorial Taurus, Buenos Aires pp. 96-115

2001 *La vida en las fábricas. Trabajo, protesta y política en una comunidad obrera, Berisso (1904 – 1970).* Prometeo, Buenos Aires

Ospital, M.

1994 *Inmigración y nacionalismo: la liga patriótica y la asociación del trabajo (1910-1930).* Centro Editor de América Latina, Buenos Aires

Vazquez Rial, Horacio

1996 *Memoria de las ciudades Buenos Aires (1880-1930) la capital de un imperio imaginario.* Alianza Editorial, Madrid

Páginas web consultadas

www.ljudmila.org/litcenter/cmv98/avod.html

www.zrs-kp.si/zaloznistvo/annales/anali10/brecelj.htm

www.arex-ar.com

VOLVER A EMPEZAR

Inmigrantes montenegrinos en la Ciudad de Avellaneda

Ofelia Barba Doric, Emilse Rodríguez, María Laura Rodríguez y Juan Pablo Tamarit

INTRODUCCIÓN

La República Argentina estuvo gobernada durante la década de 1920 por el partido radical representado por Hipólito Irigoyen (1916 a 1922), Marcelo T. de Alvear (1922 a 1928) y nuevamente por Hipólito Irigoyen desde 1928 hasta su derrocamiento en 1930 por los militares. Significó la llegada al poder de la clase media producto de la inmigración.

Así, en la Argentina, el paso de los gobiernos de “elite” – de la democracia de participación limitada- a los gobiernos de la clase media, significó también la incorporación de las masas extranjeras inmigradas –o la de sus hijos- a la vida política (...) debía expresar entonces todos los nuevos estratos surgidos en virtud de los cambios de estructura social, del paso del patrón tradicional al “moderno”, pero no puede decirse que cumplió con su función. En efecto, de ninguna manera utilizó el poder para aportar aquellas transformaciones en la estructura social que habría asegurado una base más segura para el funcionamiento de las instituciones democráticas y tendientes a preparar a integración de todos los estratos sociales a medida que iban emergiendo. (Germini 1965:227)

A su vez el contexto mundial no era del todo alentador. Durante la Primera Guerra Mundial (1914 a 1918) los nuevos países industrializados aumentaron su producción para abastecer a las potencias en guerra. Al mismo tiempo entraban en una economía de producción países que no lo habían sido hasta entonces, como la Argentina, que cuando concluyó la guerra debieron enfrentarse competitivamente con las antiguas potencias industriales de manufactura superior.

Otro punto importante es la crisis de 1929 que afectó las estructuras económicas de diversos países. Esta estalló en los Estados Unidos alcanzando a las potencias altamente industrializadas, ya que *fue una crisis de superproducción y de crédito, agravada por las especulaciones bursátiles* (Rabini 1986).

Retomando el contexto de Argentina, en la década de 1920, *se destaca el surgimiento de la industria nacional para uso interno, donde hubo dos grupos: uno de gran escala en donde se manufacturaban las materias primas y otro grupo de menor escala* (Palti 2002).

La industrialización de Argentina fue un proceso que se extendió a través de los años donde lo importante fue la acumulación de inversiones y la importación de equipos. Durante esta época hubo una afluencia de firmas extranjeras y un desarrollo de firmas locales. *Aparecen artículos producidos localmente como el caucho, artefactos eléctricos y otros* (Villanueva 1993).

Entonces la industria moderna se inició en la década de 1920 donde se observó un elevado nivel de inversión industrial y de importación de equipos para el mismo sector y la entrada de numerosas empresas extranjeras. Durante la década de 1930 se hubo un crecimiento industrial que siguió las tendencias de años anteriores. Las medidas de la primera mitad de la década del treinta estimularon la expansión del sector industrial sobre la base de una más amplia utilización de la capacidad existente en el sector, producto de la inversión de la década de 1920. Ante esta situación, el Estado argentino estimuló la sustitución de importaciones mediante una política de protección arancelaria, controles cambiarios y provisión de crédito industrial.

Por eso, el buen clima de los años 1920 ayudó a que volvieran los inmigrantes, las exportaciones y la prosperidad. Sin embargo, la crisis de 1929 afectó a la Argentina provocando la reducción de las exportaciones y la suspensión de los créditos. Esta situación se agravó aún más por la desocupación en el campo y las migraciones internas de la población rural a las ciudades, donde también hubo desocupación. En otras palabras, en la Argentina, durante los primeros años de la década de 1930, la clase media sufrió un gran desorden económico social, la cual estaba compuesta por nativos, inmigrantes e hijos de inmigrantes. Así lo demuestra una poesía publicada en Claridad Nro. 261 (1993):

El desocupado

[...] Dijo: quiero labor, soy fuerte y sano / resisto la fatiga. / Tengo brazos de hierro. / De lejano país vengo, / golpeando en cada puerta / Pero mi esfuerzo es vano. / [...] Dijo: por el amor de vuestros muertos / no me dejéis volver. / Es cosa tremenda estar despierto Cuando hay hambre...

En consecuencia, tanto los nativos como los inmigrantes se vieron en la necesidad de conseguir trabajo para no pasar hambre. Pero para quienes provenían de otro país las dificultades y los obstáculos fueron diferentes debido principalmente a las barreras idiomáticas y al desarraigo cultural. En otras palabras, una vez llegados a la Argentina, debían comenzar una nueva vida, construir nuevas raíces y empezar de cero; a esto se le debe añadir las condiciones político-económicas que afectan el contexto del país.

A través de todo lo anteriormente expuesto, el presente trabajo pretende resaltar que las dificultades culturales, sumado a los problemas político-económicos crearon importantes problemas de inserción laboral para los inmigrantes montenegrinos en la ciudad de Buenos Aires hacia fines de la década de 1920. Para ello se entrevistó a la Señora Eva Martín, que vive en Avellaneda y que llegó a la Argentina en el año 1928. A través del relato de su historia se buscó conocer algo más sobre la realidad de aquella época.

MOTIVOS PARA VENIR A ARGENTINA

El estado yugoslavo (Yugoslavia o Eslavia del Sur) fue creado en 1918 y estuvo formado por Eslovenia, Croacia, Bosnia-Herzegovina, Serbia, Montenegro y Macedonia. Su régimen era autoritario; lo lideraba el rey Alejandro I hasta su asesinato, en 1934, cuando fue sucedido por su hijo Pedro II.

Con la Segunda Guerra Mundial (1939) se produjo un golpe de estado y el surgimiento de un nuevo gobierno de Unión Nacional y también la declaración de guerra por parte de Alemania e Italia. Esta situación llevó a que los campesinos serbios se levantaran en protesta culminando con un levantamiento general en contra de las tropas invasoras liderado por el militante obrero José Broz - más conocido como Tito- quien años mas tarde estableció un nuevo gobierno al que presidió.

Al finalizar la guerra en 1945 Yugoslavia se encontraba en ruinas. No obstante, poco a poco se fue reconstruyendo con convenios económicos con los países occidentales, un plan de industrialización y la adopción de algunas medidas liberales. A partir de entonces los diferentes pueblo de la región se mantuvieron unidos. Sin embargo, en la actualidad ya no existe Yugoslavia debido a que a partir de 1990 comenzó a segregarse. Primero se independizaron Eslovenia y Croacia, luego le siguieron Bosnia-Herzegovina y Macedonia y, finalmente, Serbia y Montenegro acuerdan la formación de la Nueva Yugoslavia con gobierno y parlamento juntos.

La señora Eva Martin nació en 1926 en Montenegro y tenía un hermano apenas unos años mayor que ella. El padre era peluquero del ejército y la madre se encargaba de las tareas del hogar y de cuidar la familia.



Imagen del pueblo natal de Mariscal Tito

Al terminar la guerra durante el régimen de Tito los que escolares estaban obligados a estudiar el serbio, aunque los mayores hablaban el dialecto alemán. La mayoría de las personas se dedicaba a sembrar trigo, maíz y otros productos para uso propio o para vender y de esa forma ganarse el pan de todos los días. También muchos tenían sus propios telares y hacían sus propias vestimentas; eran personas que trabajaban largas horas por día pero sólo en primavera y verano ya que el invierno era muy crudo, con muchas heladas y nieves, fuertes tormentas que imposibilitaban las tareas.

Luego de la Primera Guerra Mundial, la situación en Europa era difícil: había mucha destrucción, miseria y hambre. El período de entreguerras fue muy duro en Montenegro.

Como sucedió en muchas familias alrededor del mundo, el hambre y los deseos de sobrevivir y progresar fueron los motivos para venir a Argentina (Eva Martín)

Por esta razón Andrés Martín, el padre de Eva, decidió dejar su lugar de origen, Montenegro, atraído por la situación de bienestar que se vivía en la Argentina previo a la crisis de los años 1929-1930.

A HACERSE LA AMÉRICA Y VOLVERSE

Andrés Martín llegó al país en 1927 en busca de nuevas y mejores oportunidades dejando a su familia en Montenegro. Llegó contando con la ayuda de sus paisanos (conocidos de su pueblo natal quienes le habrían ofrecido venir a Argentina e inclusive viajaron con él), *pero la situación en el país también era muy difícil: los niveles de inmigración eran muy altos y las fuentes de empleo estaban casi saturadas* (Luna 1992). Esto sucedió a causa del crecimiento económico y desarrollo industrial que brindó estabilidad durante los primeros 7 años de la década de 1920; crecimiento que le dio el nombre a esta época “Los Dorados Años 20”. Por este entonces hubo una inmigración masiva, y entre 1920 y 1930 el número de inmigrantes aumentó notablemente duplicando las cifras de la década anterior.

SALDO INMIGRATORIO AÑOS 1857 - 1940	
Años	Saldo inmigratorio
1857 – 1860	11.100
1861 – 1870	76.600
1871 – 1880	85.100
1881 – 1890	637.700
1891 – 1900	319.900
1901 – 1910	1.120.200
1911 – 1920	269.100
1921 – 1930	878.000
1931 – 1940	72.700

Fuente: Germani 1987:82

Los inmigrantes se sentían tentados por las historias sobre la riqueza de la Argentina, por lo que con sus ahorros compraban el pasaje en barco, cruzaban el Atlántico y venían llenos de esperanza a “hacer la América”, es decir, a trabajar algunos años, reunir capital y regresar a su patria.

Sin embargo, este restablecimiento económico tuvo un punto de quiebre hacia finales de la década, causado por un lado por la superproducción y, por otro, por la abundancia del crédito y la especulación en la Bolsa. Fue en esa época que llegó Andrés Martín (padre). Además de tener problemas para encontrar trabajo, tenía problemas de comunicación causado por el idioma: Andrés hablaba alemán y *le costaba adaptarse a su nueva vida por el idioma y las nuevas costumbres* (Eva Martín).

Su primera vivienda estuvo en Villa Castellino, Piñeyro; es un barrio que se encuentra dentro del Partido de Avellaneda entre Gerli y Sarandí. Allí alquiló una pieza con cocina que se encontraba dentro de un conventillo.

Para Andrés (padre) fue difícil conseguir trabajo. Su oficio de peluquero le ayudó ya que su primer trabajo en Argentina fue cortar el pelo a sus paisanos de casa en casa; su segundo empleo fue el de ayudante de otro peluquero. Tardó algunos meses para conseguir el empleo de ayudante ya que, además de la barrera idiomática que le impedía comunicarse con los nativos de la ciudad, decidió no inscribirse a ningún sindicato porque deseaba trabajar independientemente.

Varios meses después, una vez reunida su clientela alquiló un local y logró poner su propia peluquería en Villa Castellino donde trabajaba prácticamente todo el día, cerrando solo un rato por la tarde. El día que más trabajaba era el sábado. Todo este esfuerzo era para reunir la mayor cantidad de dinero y poder traer a la familia a nuevas tierras para alejarla de toda la miseria y hambre de Montenegro. Cuando logró cierta estabilidad laboral y económica, Andrés (padre) pudo comprar una humilde casa cerca de su casa en Piñeyro, y mandó a buscar a su esposa y a sus dos hijos.

MEJOR QUE EN YUGOSLAVIA

La familia, ayudada por los padres de Eva Ajzele, reunió dinero para el pasaje hacia Argentina. Viajaron legalmente en tercera clase en el Cap Arcona. El viaje fue duro ya que a causa de una fuerte tormenta el barco permaneció anclado tres días en el mar; asimismo, por los bruscos vientos viajaba lentamente tardando más de un mes en llegar al puerto de Buenos Aires.

Es así como un año después de la inmigración de su padre, Eva Martín, su hermano y su mamá llegan a la Argentina el 6 de Julio de 1928. Cuando llegaron al país fueron recibidos por su padre y unos paisanos pero a pesar de haber sido atraídos por las buenas condiciones imperantes, cuando arribaron el escenario comenzó a tornarse cada vez más difícil (se acercaba la crisis de 1929-30). Sin embargo, a pesar de todo, esto *era mejor la vida acá que en Yugoslavia* (Eva Martín).

A pesar de haber llegado a la Argentina a mediados de 1928, Eva Ajzele, la madre de Eva Martín, no logró conseguir trabajo. Esto se debía en parte a los problemas de idioma (ella también hablaba alemán) y a su falta de capacidad operativa, ya que ella era ama de casa y por lo tanto no poseía ningún tipo de habilidad laboral ni tampoco experiencia. Sin embargo necesitaba trabajar ya que a pesar de que su esposo había conseguido cierta estabilidad laboral para comprar una casa, el sueldo de peluquero no les alcanzaba para mantener a la familia. Así se encontró envuelta en los problemas de inserción laboral debidos a la crisis.

Se vivía el período de desempleo masivo más generalizado, depresivo y serio de los tiempos modernos (Encarta 97) como consecuencia de la caída de la bolsa de Nueva York en octubre de 1929. No obstante, los primeros síntomas de la crisis en la Argentina se empezaron a percibir en 1928. El efecto más lamentable de esta situación fue el aumento del desempleo, contando ya donde el país con una gran cantidad de mano de obra en paro forzoso. Por lo tanto durante ese período se comenzaba a notar la miseria y quedó atrás el bienestar vivido durante los años anteriores. Esta situación se refleja en las manifestaciones culturales de la época, como en el tango “Al mundo le falta un tornillo”:

Hoy no hay guita ni de asalto / Y el puchero está tan alto / Que hay que usar trampolín Si habrá crisis, bronca y hambre / Que el que compra diez de fiambre / Hoy se morfa hasta el piolín (Enrique Cadícamo 1934).

La situación se ponía cada vez peor, no había empleo para argentinos ni inmigrantes, pero a pesar de todas estas contradicciones era mejor la vida acá que en Yugoslavia (Eva Martín), ya que en Montenegro los campos habían quedado devastados por la guerra y los terrenos habían sido expropiados o saqueados.

Y SIGUEN BASTOS.....

Si bien le resultó difícil conseguir empleo, la madre de Eva comenzó a trabajar en 1931 en una fábrica de latas gracias a la ayuda de unos paisanos. Para ese entonces Argentina ya había comenzado a estabilizarse económicamente y muchas empresas comenzaban a abrir nuevamente sus puertas.

Sin embargo, a pesar de la expansión de la industrial nacional durante la década de 1930 la clase trabajadora no se vio beneficiada. Los salarios reales, en general, declinaron debido a la inflación. Frente a la represión recibida por parte de los empleadores y el Estado, los obreros poco podían hacer para mejorar los salarios y las condiciones de trabajo. La legislación laboral fue escasa y su cumplimiento obligatorio se imponía solo ocasionalmente. Fuera de los lugares de trabajo la situación no era mucho mejor, pues las familias obreras debían enfrentar, sin ayuda del Estado, los problemas sociales de la rápida urbanización de la ciudad proveniente del campo.

La fábrica donde Eva Ajzele comenzó a trabajar se llamaba Bunge y Born S.A. y quedaba en Pompeya. Las condiciones de trabajo eran duras debido a las malas condiciones laborales e higiénicas. Además, se trabajaba toda la semana ocho horas diarias, incluyendo los sábados porque no se conocía aun el “sábado inglés”; tampoco había vacaciones, aguinaldos ni jubilación. Las condiciones laborales eran insalubres y exigían mucho sacrificio ya que su sueldo era de acuerdo a la cantidad de latas que hacía, cuanto más hacía más ganaba.

La razón del incumplimiento de las leyes laborales se debía a la ineficiencia del sistema de inspección estatal. No obstante, fue mejorando con los años de la mano de condiciones económicas más favorables y mayor respeto por los derechos de los trabajadores. Así, con el pasar de los años la familia Martin fue optimizando sus condiciones de vida y estabilizando su situación económica. Lentamente la familia Martin comenzó a echar raíces firmes en Argentina y con sus hijos criados en el país sumado a los nuevos amigos, los padres de Eva Martin ya no quisieron volverse a su lugar de origen, *porque ya tenían todo acá* (Eva Martin) decidiendo quedarse en el país para siempre.

Algo muy interesante para resaltar es que tanto la familia de Eva, como la de muchos paisanos, recibían contención y ayuda de una colonia alemana situada en Lanús donde se reunían los inmigrantes y compartían juegos, bailes, comidas, días festivos, misas, etc., ayudándose mutuamente. La comidas típicas que se comían en esas fiestas eran guiso a la húngara, sopa de albóndigas, ternera a la alemana, Griess Knoedel, ñoquis alemanes y Sauerbraten, entre otras. Entre los platos rememorados por Eva Martín se encuentran los siguientes:

Guiso a la húngara

Ingredientes: ½ Kg de carne, 200 g de cebolla, 100 g de grasa de vaca, 20 g de páprika, 2 ajíes verdes, 2 tomates, 1 vaso de crema de leche, 20 g de harina, 1 taza de arroz, perejil, sal y pimienta.

Preparación: Cortar en trozos la carne y dorar dentro de una cazuela en la grasa caliente junto con la cebolla picada fina. Cuando está dorada, agregar la páprika, los ajíes y los tomates cortados en cuatro o seis pedazos, condimentar con sal y pimienta, y cocinar tapado por 50 minutos aproximadamente. En el momento de servir, agregar la crema a la que se habrá mezclado previamente la harina, espolvorear con perejil picado y dejar cocinar por dos minutos más. Servir acompañado con arroz blanco.

Sopa de albóndigas

Ingredientes: 1 huevo, 2 cucharadas de harina, 1 litro de sopa de verduras, sal.

Preparación: Lo primero que hay que hacer es echar en un bol el huevo, sal y harina; mezclar batiendo bien hasta obtener una pasta consistente (debe revolverse hasta que la pasta al levantarse forme hilos); dejar reposar durante un cuarto de hora. Luego, una vez preparada la sopa y estando en

ebullición, se dejan caer a gotas la pasta, obteniéndose así las pequeñas albóndigas que estarán en el caldo.

Ternera a la alemana

Ingredientes: 1 peceto chico de ternera, 1 vasito de vino blanco, 100 g de nueces, 1 taza de leche, 1 taza de vinagre blanco, 1 taza y media de agua, 1 hoja de laurel, ¼ de taza de pasas, 3 cucharadas de manteca, 1 cucharadita de extracto de carne, 1 cucharadita de azúcar, 1 cucharadita de maicena, sal y pimienta.

Preparación: Dejar el peceto dentro del vinagre, el agua, el laurel y el azúcar durante ½ hora. Retirar, salpimentar bien y poner encima las pasas junto con 50 g de nueces picadas. Acomodar en una fuente de horno untada con manteca, bañar con el vino blanco y poner al horno a temperatura mediana. Luego picar el resto de las nueces, mezclar con la leche y la maicena, y hervirlo 10 minutos. Por último, a los 30 minutos de cocerse la carne, retirar del horno, colocar encima la segunda preparación junto con el extracto de carne disuelto en toda la salsa que se formó en la asadera. Esta comida queda muy bien acompañada con Griess Knoedel (bolas de sémola).

Griess Knoedel

Ingredientes: 1 litro de leche, ½ kilo de sémola, 1 cucharadita de sal, cucharadita de pimienta, 2 huevos, agua hirviendo salada.

Preparación: Poner a calentar la leche con la sal y la pimienta; cuando esté hirviendo agregar la sémola en forma de lluvia, revolver bien y continuamente durante 15 minutos; retirar. Cuando la pasta esté tibia, agregar los huevos y mezclar bien; formar con las manos mojadas las Griess Knoedel del tamaño que se desee -no muy grandes- e introducir en el agua hirviendo que debe estar sobre el fuego en una cacerola. Cuando suban y floten, sacar y escurrir.

Ñoquis alemanes

Ingredientes: 7 papas grandes, 5 cucharadas de harina, 3 huevos, 1 cebolla, ½ cucharada de perejil picado, 1 taza de leche, 150 g de manteca, sal, pimienta, ½ taza de queso rallado, 1 crema de leche.

Preparación: Pelar y hervir las papas en el agua con sal, cuando están cocidas, hacer puré, agregar la harina y los huevos. Aparte freír en 50 g de manteca la cebolla y el perejil y mezclar con el puré, agregar la leche y condimentar con sal y pimienta. Debe quedar una masa más bien blanda. Luego poner en una cacerola abundante agua y sal, y cuando esté hirviendo, echar de a una, cucharaditas de masa (dejando la cucharita dentro del agua hasta que se desprege la masa). Una

vez cocidos los ñoquis, retirar del agua, colar y colocar en una fuente con la manteca que sobró y el queso rallado. Revolver bien y echar la crema de leche.

Sauerbraten (Carne agridulce)

Ingredientes: 1 ½ Kg de paleta, ¼ Kg de cerdo salado en tajadas, sal, pimienta, 2 tazas de vino blanco, 2 tazas de agua, ½ cebolla cortada en rodajas, 2 hojas de laurel, ¼ de taza de azúcar, 1 cucharadita de pimienta en grano, harina cantidad necesaria y 1 taza de crema.

Preparación: Frotar la carne con sal, pimienta y cubrir con tajadas de cerdo salado. Colocar todo en un bol. Calentar, pero sin dejar que hiervan los demás ingredientes y echar sobre la carne mientras están calientes. El líquido debe llegar a más arriba de la mitad de la carne. Tapar el bol y colocar en la heladera. Dar vuelta la carne una vez por día durante dos días. Escurrir, conservando el líquido y cocinar como estofado. Usar ese líquido en lugar de caldo. Cuando esté tierna la carne, retirar y espesar la salsa con harina y agregar la crema.

COMENTARIO FINAL

La familia de Eva Martin cuando llegó al país no encontró lo que se había imaginado en un principio. No fue sencillo encontrar trabajo tanto debido a los problemas relacionados con la crisis internacional como por falta de experiencia laboral en determinados rubros.

A pesar de todos estos inconvenientes, pudieron sobrellevar los problemas que iban surgiendo y gracias a la ayuda de los paisanos y al esfuerzo propio.

En conclusión, vivieron un período de dificultades importantes desde que llegaron a la Argentina (1927 – 1928) hasta el año 1935 aproximadamente, cuando consiguieron su estabilidad económica y una vida tranquila. Por todo esto, se puede decir que llegaron para hacer la América y volver, pero se terminaron quedando.

BIBLIOGRAFÍA

Cantón, D; Ciria, A. y Moreno, J.L.

1972 *Historia de la industria argentina. La democracia constitucional y su crisis*. Paidós, Buenos Aires

Carabello, L; Charlien, N; Garelli, L.

2000 *Documento de historia argentina*. UBA, Buenos Aires

Félix, Luna

1992 *Historia de la argentina 1930-1943*. Sarmiento S.A.

James, D.

1994 *Resistencia e investigación*. Sudamericana, Buenos Aires

Rabini, J

1986 *Historia Argentina desde 1832 y el mundo contemporáneo*. Cesarini Hermanos, Buenos Aires

Recalde, Héctor

1988 *La higiene y el trabajo/1 (1870-1930)*. Centro Editor de América Latina, Buenos Aires

Romero, L. A.

2000 *El origen de la democracia*. Historia Visual Argentina (71): 951 - 952

Villanueva, J.

1993 *Historia de la industria argentina*. De Belgrano, Buenos Aires

Vistor, O. y Gracia, Acosta

1990 *Adrian Patroni y los trabajadores en Argentina/2*. Centro decidor de América latina

EN BUSCA DE NUEVOS HORIZONTES
Un inmigrante sirio en el Gran Buenos Aires

Natalia Croce

INTRODUCCIÓN

La victoria del peronismo en las elecciones del 26 de febrero de 1946 se apoyó fundamentalmente en el voto de los pequeños y medianos propietarios, en el de los trabajadores y en el de la burguesía industrial. Esta coalición política supo aprovechar los intereses de los nuevos sectores sociales que el proceso de industrialización había conformado.

El nuevo bloque, apoyado en una línea nacionalista de las fuerzas armadas, es portador de un proyecto de desarrollo industrial radicalmente distinto al propugnado hasta ese momento por las diversas fracciones de la antigua clase dominante. En esta estrategia –de corte “distribucionista”- la industria constituye el objetivo central del proceso de desarrollo. Se impulsa una industrialización sustitutiva basada en el incremento de la demanda de bienes de consumo masivo en el mercado interno, la cual es generada a través del aumento del salario real. El modelo requiere así medidas redistributivas del ingreso que impulsan la demanda interna y la ocupación industrial y, por lo tanto, la acumulación (Torrado 203:55).

Se dio un decidido impulso a la industria del país, se nacionalizaron importantes sectores de la misma -hasta entonces en manos de capital extranjero- y se invirtieron grandes sumas en obras públicas.

En el frente de los servicios públicos se realizaron varias estatizaciones de empresas extranjeras. Los ferrocarriles, principalmente inglese, fueron comprados con los grandes excedentes que se estaban acumulando en el comercio con Gran Bretaña (...). A través de la creación de Gas del Estado se nacionalizó la producción de gas en la Capital Federal y se instaló el primer gran gasoducto, entre Comodoro Rivadavia y Buenos Aires (Di Tella 1998:284).

El Estado favoreció el desarrollo de las industrias orientadas al mercado interno mediante subsidios y políticas crediticias y cambiarias. También se creó el Instituto Argentino de Promoción de Intercambio (IAPI) mediante el cual se estableció el monopolio estatal del comercio exterior. La diferencia obtenida entre el precio de compra a los productores y el de ventas de las cosechas a otros países sirvió para transferir ingresos del sector agrario al industrial.

Puede decirse, en general, que toda la política de nacionalizaciones del peronismo apuntó a favorecer la actividad industrial, en el marco de una estrategia de desplazamiento del capital

extranjero del control de determinados resortes económicos y en la que adquirió centralidad el Estado como ente regulador de la actividad económica (Caraballo et al. 1999).

Según señala Félix Luna (2000), el gobierno se ocupó de la legislación social y se completó el sistema de jubilaciones beneficiando a trabajadores independientes, empresarios y profesionales. En el curso de 1946 se consiguió por primera vez que se hiciera efectivo el pago del aguinaldo (decreto 33.302 de 1945) que fue muy resistido por los empresarios. En 1948 se estableció un fondo para pensionar a personas sin recursos no acogidas al sistema de jubilaciones y también se legisló sobre la pensión para viudas. Se crearon y se pusieron en funcionamiento los primeros juzgados laborales. Es por ello que se inclinó la balanza en favor del obrero pero luego mejoraron su funcionamiento y adquirieron respetabilidad. Se legisló sobre el peón rural y se reglamentaron las convenciones colectivas de trabajo reconociendo así el grado de evolución en la organización sindical.

La política social, dinamizada por la fuerte personalidad de Eva Perón, reportó importantes avances laborales que culminaron con la proclamación de los Derechos del Trabajador y mejoras sociales como el sufragio femenino o la construcción de escuelas, hospitales, barrios obreros para que todos tuvieran viviendas dignas, colonias de vacaciones, etc. La Declaración de los Derechos del Trabajador fue respaldada por numerosos actos sindicales (Cattaruzza 2000:294) debido a que era un avance en materia laboral. Valga como ejemplo lo que se afirmaba en el Art.1 al señalar que [...] el trabajo es el medio indispensable para satisfacer las necesidades espirituales y materiales del individuo y la comunidad, la causa de todas las conquistas de la civilización y el fundamento de la prosperidad general; de ahí que el derecho de trabajar deba ser protegido por la sociedad considerándolo con la dignidad que se merece y proveyendo ocupación a quien la necesite.

En síntesis, las políticas impulsadas durante el período que se extendió entre 1946 – 1950 garantizaron el desarrollo de la industria siderúrgica dando prioridad a los derechos y a las condiciones favorables de vida para los trabajadores. También constituyeron un factor de atracción para los inmigrantes, quienes en algunos casos lograban que el mismo gobierno les otorgara el visado de residente argentino a cambio de mano de obra para la industria. A continuación se ejemplificará lo antedicho haciendo referencia a un inmigrante sirio.

DE LA PELUQUERÍA AL TALLER

George Ousta trabajaba en la peluquería que compartía con un socio en su Siria natal. No tenía necesidad de buscar otras alternativas laborales, pero el destino quiso que su vida cambiara cuando tenía 22 años de edad.

El diario L' Monde llegaba cada día a su peluquería. Una tarde de poco trabajo observó un aviso en el que se ofrecían posibilidades de mejorar y progresar profesionalmente. En el mismo anuncio se hacía referencia a la obtención del visado argentino, además de un pasaje sin cargo hacia ese país.

Era su gran oportunidad, por lo que decidió escribir una carta en francés y enviarla a migraciones. No todo era sencillo debido a que el ofrecimiento era solamente válido para una persona, y como muchas estaban interesadas en emigrar había un sorteo de por medio.

A pesar del disgusto de su familia, y con la promesa del visado por parte de la embajada de Argentina, George comenzó a realizar los trámites necesarios con mucho entusiasmo. Sin embargo, era esencial ser mayor de edad y contar con una profesión relacionada con la mecánica industrial por lo cual tuvo que ocultar su verdadera.

Durante el mes que duró el viaje, George pudo ganar dinero en el barco con sus enseres de peluquería. Al llegar al puerto de Buenos Aires, el 28 de Noviembre de 1948, se encontró con numerosas personas procedentes de los más diversos países. Algunos venían de Italia, otras de España y Rusia. Cada uno hacía los trámites para ingresar legalmente. Se alojó en el Hotel de Inmigrantes donde se ofrecía un sustancioso menú a los recién llegados.

El hotel de inmigrantes proporcionaba durante unos días (entre ocho y quince), además del alojamiento, tres comidas al día que se preparaban en la cocina del hotel y se servían en los comedores del mismo. El horario estacional contemplaba una hora para el desayuno o café, el almuerzo y la cena o comida. Los alimentos más comunes eran la carne, papas, zanahorias, coles, arroz, porotos, fideos y verduras. Lo que se conoce como “puchero criollo” constituía el platillo base de lo que se ofrecía en aquellos comedores multifamiliares. Estaban previstas para los adultos una ración de 600 gramos de carne, 500 gramos de pan, 150 de papas, zanahorias o coles, 100 gramos de arroz, fideos o porotos, 25 de azúcar y 10 de café. A los niños se les servía media ración (Swiderski y Farjat, en Padilla Dieste 2002:54).



Comedor del hotel de los inmigrantes

Fuente: Archivo General de la Nación Departamento fotográfico.

Si bien George necesitaba trabajar, las exigencias del mercado laboral no le resultaron tan beneficiosas. Sus primeros tiempos en el país fueron problemáticos, debido al gran esfuerzo que tuvo que realizar para adaptarse a la nueva vida. Sin embargo, pronto recibió asistencia a través de una allegada de su socio en Siria. Se llamaba Clara y vivía en la Avenida Los Incas de la ciudad de Buenos Aires. Le brindó un techo y comida y, según George, *se comportó como una madre...*

Todas las tardes salía a vender mercadería por la calle. La ilusión de trabajar en una fábrica era mínima, ya que no contaba con la formación necesaria. Al poco tiempo conoció a otra familia de inmigrantes sirios y a su futura esposa; todos se mudaron a Avellaneda y surgieron cambios sumamente importantes en la vida de George. Comunicó a su familia que no volvería a su tierra natal por haberse enamorado. Asimismo, decide formar una familia y regresar a su antiguo oficio: la peluquería. Se instaló definitivamente en Sarandí, partido de Avellaneda.

LAS RECETAS DE GEORGE

George no olvidó el significado de las festividades más importantes de su infancia y juventud: Nochebuena, Navidad y festejar el día de cada Santo. Con respecto a la gastronomía típica, señala que se caracteriza por productos y manjares que componen la mesa y son siempre atractivos por su color, su presentación y su diversidad.

En la mesa se da un lugar preferente a los *mezza*, conjunto de entremeses servido en pequeños platos y fuentes que ocupan toda la superficie. Allí ocupa un lugar destacado el *hommos*, puré de garbanzos que se prepara con limón y aceite de sésamo; el *toum*, ajo diluido en leche y *aceite*; el *bab ghanouge*, puré de berenjenas con limón y aceite; el *mutabal*, preparado de la misma manera pero se le agrega yogur.

El arroz también forma parte de la alimentación cotidiana pero el plato realmente popular es el *bugol*; que se prepara con trigo cocido, secado, aplastado (especie de sémola). Lo más común es hacer bolas huecas del grosor de una pelota de tenis y rellenarlas con carne picada, nueces, piñones, etc.

El pollo se suele comer preparado de diferentes formas como por ejemplo, el *farrouge*, asado, cortado en dos y presentado de plano. Más populares son los platos preparados con carne picada como el *kibbé méchwiyé*, donde se la mezcla con trigo triturado y tostado al carbón de madera; o el *kafta antakiyé*, que es una brocheta de carne picada con perejil y limón. El ganado ovino es muy demandado, como el *shish kabab*, que es una brocheta de cordero con tomate, cebollas y morrón. El *chawarma*: pedazos de carne (generalmente de borrego) montados unos sobre otros en un asador vertical y asados en un fuego de carbón de madera. En Argentina se consume mucho en ferias y eventos similares pero principalmente se prepara con carne vacuna-

Las frutas frescas son abundantes y variadas pero también hay un gran consumo de sandías y melones amarillos. La menta no sólo aporta su aroma a casi todos los platos sino que también se la utiliza para conservar la carne. Los sirios asentados a lo largo de la línea sur del ex FFCC Roca (provincia de Río Negro) la utilizan cuando hacen envíos de carne ovina para evitar que pierda su frescura original. También se consume perejil y cebolleta.

Kepe

Se compra carne picada limpia bien, se condimenta con sal, con un condimento llamado *boija* y jamaica negra. Estos ingredientes se amasan bien con el trigo, y se pone manteca debajo de la fuente. Se fríe carne y cebolla y se van colocando en la fuente ambas preparaciones por capas; arriba se coloca manteca y luego se corta en porciones similares a la pizza y se cocina al horno.

Otra forma de preparar el Kepe es haciendo un agujero en zapallos largos chicos y se prepara carne picada con arroz y condimentos y se rellena en pequeñas cantidades agregando agua y un poco del limón a gusto. Antes de cocinarlo es necesario tener preparado ajo y menta en un mortero con sal; se pica todo y cuando se cocina se agrega agua a esa pasta y se coloca la preparación hasta la cocción.

Empanadas Fatal

Ingredientes para la masa: Harina, sal y agua tibia

Ingredientes para el relleno: Carne picada, cebolla, condimentos, perejil, sal, pimienta y aceite.

Preparación: Para la masa se coloca harina común con sal y agua tibia hasta formar una masa tierna. Se debe dejar descansar 15 minutos y después se estira dejándola muy delgada. Para el relleno se coloca la carne picada cruda con cebolla, perejil, especias, sal y pimienta y se distribuye poco relleno en cuadrados de masa. Se cierra como un sobre de las cuatro puntas. Por último se fríe con un poco de aceite. Se recomienda comerlas tibias.

Dulce de rosas

El dulce de rosas es la especialidad de George y sólo utiliza pétalos de la rosa Bombano.

Preparación: Se colocan 4 kilos de pétalos de rosa Bombano en una olla y se agrega agua y dos kilos de azúcar por kilo de pétalos. Se deja cocinar a temperatura mínima hasta que el agua se haya consumido. Luego se agrega jugo de limón.

COMENTARIO FINAL

[...] *mi historia es una ventura, todo fue una locura pero ya no puedo dar vuelta el destino, por eso me enseñaron a mirar hacia delante.*

La política del gobierno de Perón de incentivar la producción nacional y todas las medidas que se tomaron para favorecer a los trabajadores incidieron en el desarrollo de la industria nacional e impulsaron una nueva corriente inmigratoria. La llegada de una nueva oleada de inmigrantes sirios a la Argentina fue impulsada por dichas políticas que les permitió encontrar una nueva vida tanto en el ámbito laboral como social. Entre los nuevos inmigrantes se encuentra George Ousta quien no sólo pudo desempeñarse en el trabajo que más le gustaba sino también formar una familia manteniendo los viejos valores y costumbres culinarias pero sintiendo un gran cariño por el país que adoptó como su segunda patria.

BIBLIOGRAFÍA

Caraballo, L, Charlier; N. y Carulli, L.

1999 *Documentos de historia argentina (1870-1955)*. Eudeba, Buenos Aires

Cattaruzza, C.

2000 *Historia visual de la Argentina contemporánea*. Diario Clarín Ediciones, Buenos Aires

Di Tella, Torcuato

1998 *Historia social de la Argentina contemporánea*. Editorial Troquel, Buenos Aires

Dujovne Ortiz, A.

1997 *Eva Perón. La biografía*. Editorial Aguilar, Buenos Aires

Luna, Félix

2000 *Historia Argentina. Para Diario Ámbito Financiero*. Producción Sintesoftware, CD 10

Padilla Dieste, C

2002 *Los sabores del patrimonio. Complejo Museo del Inmigrante*. En Turismo y Patrimonio en el Siglo XXI. Schlüter, R. y Norrild, J. (coordinadoras). CIET, Buenos Aires, pp. 53-56

Torrado, S.

2003 *Historia de la familia en la Argentina moderna (1970-2000)*. Ediciones de la Flor, Buenos Aires

DE SICILIA A BUENOS AIRES

Las historias de Felipe

Silvia Scollo y Rosa Baran

INTRODUCCIÓN

Al igual que diferentes países del viejo mundo, Italia tuvo que recomponerse debido a las secuelas que había dejado la Segunda Guerra Mundial. Hombres y mujeres se encontraron en una situación precaria. Algunos decidieron quedarse y comenzar de nuevo, otros partieron en busca de un futuro mejor. Había familias que emigraban aunque generalmente viaja primero el padre buscando estabilidad y luego mandaba a buscar a quienes habían permanecido. Para muchos era cuestión de hacerse *la América* y luego volverse al país de origen; otros tantos querían radicarse definitivamente, principalmente aquellos que no dejaban ni familia ni tierras. Asimismo, estaban quienes venían por cuestiones políticas, religiosas, buscando seguridad, etc.

La inmigración masiva fue en su mayoría mano de obra no calificada que vendía lo poco que tenían en su país para poder sacar el pasaje. En América esperaban dificultades relacionadas con la documentación, las costumbres -muchas veces completamente distintas a las propias- y el idioma que debían aprender para manejarse en un mundo que si bien les brindaba esperanzas también los asustaba. También venían con su gastronomía típica que tuvieron que adaptar a las posibilidades que les brindaba la nueva tierra.

Al finalizar la Segunda Guerra Mundial, Argentina se encontraba en pleno auge y contaba con grandes reservas en oro y divisas. Esto le permitió al gobierno de entonces la aplicación de una política de crecimiento, provocando una ampliación en las inversiones y un aumento del consumo.

En cuanto a las políticas inmigratorias del país, Dodero (2003:407) señala al respecto lo siguiente.

Las iniciativas más novedosas del peronismo estuvieron vinculadas, en cambio, con un nuevo tema presente ahora en las políticas de casi todos los Estados: el de la tutela de la emigración a través de acuerdos bilaterales entre gobiernos y con organismos internacionales. El gobierno firmaría tratados con Italia (1947, 1948) y España (1948) y luego con el Comité Intergubernamental para las Migraciones Europeas.

En 1949 había una gran oferta de trabajo. En 1946, cuando Perón asumió la presidencia hizo público su interés por lograr la industrialización que llevó a la apertura de nuevas fuentes de trabajo.

Perón hace pública su intención de “proseguir el plan de industrialización en sus más minúsculos detalles. Inventario y clasificación de materias primas, energía que produce y puede producir el país; ayudar al establecimiento de industrias, propulsando las iniciativas, estimulando las inversiones de capital”. A este plan se sumaría el perfeccionamiento tecnológico, la sistematización de costos, la

moderación de las cargas fiscales y los precios estables, para conformar la fisonomía de la “Nueva Argentina” en contraste con la “Argentina oligárquica” que la precediera (Girbal-Blacha 2003:40).

Así fue como los hombres y mujeres que llegaban al puerto de Buenos Aires no tuvieron serias dificultades en conseguir empleo, a pesar de la crisis que obligó a orientar la política económica de Perón hacia otros rumbos. Algunos de estos hombres y mujeres lograron progresar debido fundamentalmente a su voluntad, a sus ganas de crecer, otros lograron sobrevivir, sin grandes lujos, en un país que les ofreció un lugar para salir de su situación anterior.

Felipe, el hombre de ésta historia vino al país en 1949 y su familia llegó dos años más tarde. No sabía que le depararía ese lugar que había elegido para vivir el resto de su vida. Logró grandes cosas, su familia creció y su pasar económico fue holgado pero nunca dejó de añorar su tierra, su Sicilia que lo había visto nacer, donde habían quedado sus padres, sus hermanos, esos grandes valores que extrañará el resto de su vida.

LA LLEGADA

Después de vender sus tierras en Sicilia, las que le serían pagadas en dos veces, Felipe sacó su pasaje hacia la Argentina. Luego de un viaje en barco de casi un mes, donde *el cielo llegaba a confundirse con el mar*; llegó sólo al inmenso puerto de Buenos Aires en junio de 1949. La incertidumbre lo asustaba, no sabía que le deparaba su destino. Había escuchado hablar de un país en pleno crecimiento que le ofrecía grandes posibilidades de progreso y esto lo tentaba.

Ese gran puerto estaba atestado de gente, había grandes colas para pasar por inmigraciones, dificultades con la documentación; pero todo fue superado y el nuevo mundo lo esperaba. No se encontró solo en Buenos Aires ya que tenía familiares que lo hospedaron en el hogar del barrio del Abasto. Eran primos que le brindaron su apoyo, que hicieron que no se sintiera tan solitario en un lugar desconocido, que no extrañara tanto a su familia que había quedado en Sicilia, un lugar que veía tan lejano, una familia que no sabía cuando volvería a ver.

En su patria durante la Segunda Guerra Mundial había manejado camiones y trabajado como chofer durante su servicio militar. Cuando finalizó el conflicto tuvo varios empleos, además de trabajar en el campo cada mañana antes del amanecer. Pero, a pesar de estas actividades, el oficio que más le gustaba era el de peluquero que también desarrolló en Buenos Aires con gran eficiencia al poco tiempo de pisar el suelo argentino. La clientela estaba encantada y sólo quería ser atendida por Felipe lo cual provocó roces con el dueño e hizo que buscara nuevos horizontes.

Trabajó en otra peluquería hasta que su familiar le consiguió un empleo en una fábrica de papel higiénico. Se desempeñó allí durante un tiempo y luego a través de la ayuda social del gobierno de Perón comenzó a trabajar en la construcción. Lo hizo primero en un hotel en la calle Rivadavia (Buenos Aires) y cuando concluyó esta obra trabajó en la construcción del Hospital Eva Perón de

Lanús. Allí se encontró con un ex combatiente de la Segunda Guerra Mundial quien le consiguió trabajo como chofer de camiones en la localidad de Pacheco.

Su familia

Para ese entonces su familia ya había llegado al país valiéndose del resto del dinero de la venta de las tierras en Italia. Su mujer y sus dos hijos partieron de Italia el 1 de Mayo de 1951 y arribaron al país el 25 de ese mes, previo paso por Brasil. El 25 de Mayo de 1951, Felipe, que no veía a su familia desde hacía dos años, la vio descender de ese inmenso barco sabiendo que a todos les esperaba una nueva vida.

Comenzaron por alquilar una pieza con baño compartido en Villa Urquiza; allí vivieron varios años hasta que tuvieron su propia casa. Felipe, que ya había aprendido su nuevo idioma, prohibía a su mujer y a sus hijos a hablar italiano, *sino nunca van a poder manejarse solos en éste país*. Una vez que tuvieron su propio hogar y estaban más asentados económicamente, decidieron agrandar la familia y tuvieron otro hijo. Su mujer permanecía en la casa realizando las tareas domésticas y tuvo que adaptar su culinaria al nuevo país modificando costumbres e ingredientes.

Por ejemplo, en Italia preparaban *tomates disecados* colocándolos varios días al sol en un clima seco pero ahora debían secarlos varias horas al horno; ó los *canonini* (especie de cubanitos rellenos con ricota, nueces y miel) para los que utilizaban trozos de cañas como molde que obtenían de sus propios campos y que ahora se les hacía difícil conseguir; también la *mustarda* (dulce de uva de una consistencia como el dulce de batata) requería cambios, ya que ahora tomaba un gusto distinto al que tenían en su tierra cuando se hacía con uvas de los viñedos propios. A pesar de estos pequeños inconvenientes, era frecuente en la casa de Felipe degustar los siguientes platos:

Mustarda

Se colocan las uvas en una cacerola con agua. Se las deja hervir durante 10 minutos y se cuelean en un lienzo. Luego se cocina ese jugo con un poco de azúcar y se le coloca una o dos cucharadas de maicena revolviendo constantemente hasta que espese. Se pone en moldes y se deja enfriar antes de consumir.

Canonini

Masa: 1 huevo, 1 copa de vino dulce, 1/4 de taza de harina común y manteca.

Preparación: Se une todo junto, se deja reposar media hora y luego se estira con palo de amasar bien finita. Se cortan medallones que luego se colocan en un cilindro de caña. Se fríen y luego se desmoldan.

Relleno: 1/2 kilo de ricota, 100 gramos de nueces picadas, pasas de uvas y 1 cucharada de miel. Se mezcla todo y se rellenan los canonini.

Pizza

Ingredientes: 3 tazas de harina, 5 cucharaditas de polvo royal, 1 ½ cucharadita de sal, 1 taza de agua fría, 4 tomates picados y pelados, 6 aceitunas verdes descaroizadas, ½ taza de aceite, 1 cucharadita de orégano, 1 cucharadita de ají molido y muzzarella.

Preparación: Se hace un hueco en el centro d la harina y se mezclan los ingredientes secos y lentamente se va colocando agua hasta que la masa quede este todo consistente, y se estira del tamaño de la asadera previamente aceitada. Luego se la cubre con los tomates, muzzarella y las aceitunas. Por ultimo y se la cubre con el orégano y ají molido, a un horno caliente durante 25 minutos.

Galletas de almendras

Ingredientes: ½ kilo de almendras molidas y tostadas, miel o almíbar para ligar (1/2 kilo de azúcar, ½ litro de agua), 400 gramos de manteca, 180 gramos de azúcar, 2 yemas y cantidad de agua necesaria.

Preparación: Mezclar todos los ingredientes, amasar y darle forma. Cocinar en horno a 180 grados de 10 a 15 minutos. Espolvorear con azúcar impalpable.

Rosca de manteca

Ingredientes: ½ kilo de harina, 400 gramos de manteca, 180 gramos de azúcar y 2 yemas de huevo.

Preparación: Unir todos los ingredientes, amasar y darle forma de rosca. Cocinar en horno a 180 grados durante 30 minutos. Espolvorear con azúcar impalpable, chocolate derretido blanco y negro o con almendras partidas y tostadas.

Malfati

Ingredientes: Rúcula picada, 150 gramos de ricota, 150 gramos de harina, 2 yemas, sal y pimienta.

Preparación: Amasar todo junto, hacer bollitos, pasarlos por harina y hervir durante 4 o 5 minutos a fuego bajo. Preparar una salsa con cebolla, tomate cortado en daditos, ají picante, un diente de ajo

picado y jamos cortado en daditos. Condimentar a gusto y saltear en aceite de oliva. Servir la salsa en el plato, colocar los malfati encima, aceite de oliva y queso parmesano.

VUELTA AL TRABAJO

Felipe se sentía feliz porque había vuelto a trabajar en lo suyo, la peluquería. Pero como buen buscavida, inquieto con ansias de progresar para salir de la chatura encontró empleo en *La Fabril*. Allí se dedicó a la impresión de diferentes revistas. Al enterarse que el gobierno construiría un barrio en la zona sur del Gran Buenos Aires y ambicionando tener casa propia para él y su familia se anotó en un plan y logró que se cumpliera su sueño.

Corría el año 1956 y con sus pocas pertenencias llegó con su gente a Wilde -en ese entonces un lugar lejano y con calles de barro- y se instaló en la casas de ladrillo a la vista le había adjudicado el gobierno de Perón. Ese fue el comienzo de un futuro alentador. Sabía que podía darle a su familia lo que había soñado. Ahora tenían un hogar propio y, con su gran esfuerzo, pudo ahorrar lo suficiente como para alquilarse un espacio e instalar su propia peluquería en un conocido hotel. Trabajando duro abrió una peluquería en un lugar sofisticado muy de moda y famoso en ese entonces. El local era pequeño pero acogedor, y lo acondicionó de la mejor manera que pudo y con grandes esperanzas. Se contactó con personas de muy alto nivel y reconocida en el ámbito local. Debido a su hombría de bien muchos le brindaron lo que más apreciaba, su amistad.



Hotel Sheraton, donde se concreto su sueño

Comenzaba la década de 1970 y en Buenos Aires se iniciaba la construcción del primer hotel de cadena en la zona de Retiro, muy próximo a la peluquería de Felipe. Se asoció con un conocido del barrio, amigo de su hijo mayor, e inició un nuevo proyecto. No podía quedarse quieto, quería más. Sus padres le habían enseñado que debía luchar por lo que quería, que no debía conformarse y

siempre buscar algo más. Así fue como montó su peluquería en el hotel Sheraton, un lugar con muchas comodidades, sofisticado, donde conoció a gente muy reconocida, gente del espectáculo y también estrellas internacionales que lo enriquecieron espiritualmente.

COMENTARIO FINAL

Felipe puso todo su esfuerzo en el trabajo, pero también una gran pasión ya que sabía que tenía en sus manos algo que siempre había soñado. Hoy goza de la tranquilidad de su hogar y su familia, su mujer, sus tres hijos, sus nietos y pronto su primer bisnieto. La peluquería del Hotel Sheraton quedó en manos de su hijo menor que siguió sus pasos. La vio cambiar, progresar, decaer -cuando la situación del país era mala- pero a pesar de todos los altibajos sigue funcionando en el mismo lugar donde la vio prosperar.

Cuando llegó al país en junio de 1949 jamás soñó todas las experiencias por las que pasaría. Sus miedos, su inseguridad y la incertidumbre no permitieron que en ese momento imaginara lo que le esperaba al traspasar el puerto de Buenos Aires. Nunca hubiese creído que, de cara a ese lugar que lo vio llegar, estaría su mayor logro.

BIBLIOGRAFÍA

Devoto, Fernando

2003 Historias de la inmigración en la Argentina. Editorial Sudamericana, Buenos Aires

Girbal-Blacha, Noemí

2003 Mitos, paradojas y realidades en la Argentina peronista (1946-1955). Una interpretación histórica de sus decisiones político-económicas. Universidad Nacional de Quilmes Editorial, Bernal

Schvarzer, Jorge

2002 Los avatares de la industria nacional. En *Lo Mejor de Todo es Historia*. 4. La Argentina Próspera. Luna, Félix (director). Editorial Taurus, Buenos Aires, pp. 435-467

MEMORIAS DE UNA REFUGIADA

El idioma y la gastronomía como componentes de la identidad letona

Andrea González, Julieta Ledesma y Erica Smits

INTRODUCCIÓN

Cada cultura imprime en las actividades que realiza -aun las más cotidianas- un conjunto de complejas significaciones a través de ritos inherentes sólo a esa cultura y que contribuyen a la conformación de las identidades colectivas. Además, ponen de manifiesto las relaciones sociales de poder subyacentes en toda sociedad. La alimentación es una de ellas.

La alimentación humana es un acto social y cultural donde la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales (Álvarez 2002: 11).

La cocina se asemeja de esta manera al lenguaje, no sólo porque es expresión de una cultura -la cultura de quien la practica- sino también porque tiene palabras.

Como éste, ella posee vocablos (los productos, los ingredientes) que se organizan según reglas de gramática (las recetas, que ordenan los ingredientes transformándolos en platos) y de retórica (los comportamientos sociales). Pero ella no es solo instrumento de una identidad cultural sino el primer modo de entrar en contacto con los otros (Montanari 2003:4).

Tanto el lenguaje como la cocina, aunque la última en mayor medida que la primera, son sensibles a los cambios producidos por los diversos cruces e influencias que surgen del contacto entre culturas diferentes. Aun así, para aquel que se halla en una tierra que no es la propia un modo de conservar la identidad es tratar de mantener el idioma y las costumbres -incluso las culinarias- aunque a veces una persona hable dos idiomas o practique algunos rituales característicos del país receptor, siempre y cuando estos no vayan en contra de su propia idiosincrasia.

Se trata de conservar el lenguaje para reafirmar un sentimiento de pertenencia, en un país donde el riesgo de perderlo es inmenso (Schwarzstein 1999:122).

La similitud de estos dos elementos, sumado a la importancia de los mismos en la consolidación de la identidad de un individuo, motivó la realización del presente trabajo que se articulará sobre estos dos ejes centrales, buscando profundizar en el tema a través de la historia de doña Elizabeth, una inmigrante letona de 88 años que, a pesar de haber llegado al país en 1948, conserva el idioma y las comidas propias de su tierra.

Frente a la invasión rusa que precedió a la Segunda Guerra Mundial, Doña Elizabeth y su familia decidieron emigrar en busca de mayor seguridad y un mejor porvenir para sus hijos. Por otro lado, la

Argentina de esa época implementaba una política inmigratoria tendiente a atraer grandes masas de extranjeros bajo la promesa de tierras y trabajo.

A través del relato se puede observar que aquello que se ha heredado no se destruye, sino que se desplaza, se reconstruye, se modifica en función al ambiente en el cual el individuo se desenvuelve.

VIDA DE CAMPO

Para comprender porque la familia de la señora Elizabeth comía en su tierra ciertas clases de comidas es necesario explicar el clima del lugar.

Letonia limita al Norte con Estonia y el mar Báltico; al Este con Rusia; al Sur con Polonia y Lituania y al Oeste con el mar Báltico. Aunque sus costas no se congelan debido a una corriente cálida proveniente de México, su clima es frío con temperaturas inferiores a los 18° C bajo cero en invierno donde las horas de luz son escasas. Es por ello que su dieta estaba basada en alimentos de alto contenido en grasas, utilizando manteca y grasa de cerdo para cocinar.

Los desayunos debían ser muy completos, basados en café con leche o crema, huevos batidos con panceta, tortas, pasteles, panes con queso, dulce, miel y frutas.

Todo se colocaba en distintos platos que eran distribuidos en la mesa (Elizabeth, 88 años).

Los almuerzos estaban compuestos de carne de ganso, cerdo, vaca o pescado preparados al horno o ahumados acompañados con puré de manzana, chucrut o pepinos ácidos (en salmuera). Las meriendas, al igual que los desayunos, debían ser abundantes porque se acostumbraba a cenar poco. Por eso consumían yogures, sándwiches de queso y jamón ahumado, pescados y embutidos también ahumados.

Era común ver a las damas reunirse a la hora del té para comer tortas, panes y bizcochos de miel (doña Elizabeth, 88 años).

Por su parte, las cenas se basaban en compotas o sopas acompañadas de crema ácida.

Si veía que los niños iban a quedarse con hambre, preparaba la masa para panqueques y la cocinaba en forma de hilitos imitando a los fideos o en forma de buñuelitos (Elizabeth, 88 años).

Es importante rescatar ciertas costumbres que tenía esta familia con los alimentos. Vivían en el campo a 15 Km. de la ciudad de Ventspils, una ciudad portuaria a la que sólo accedían en trineo durante el invierno, o durante el verano en un sulky tirado por dos caballos para comprar sal y azúcar.

En la finca producía todos los alimentos. Cultivaban verduras, plantaban frutales, tenían abejas para la miel y animales como gallinas -de las que sólo utilizaban los huevos-, vacas que eran ordeñadas para elaborar con su leche la crema, el yogurt, la manteca, la ricota y el queso. También tenían gansos, patos, chanchos y caballos. Todos los animales eran alimentados con gran parte de lo que se cultivaba.

Entre sus cultivos se destacaban los pepinos, el repollo, la lechuga, la cebolla, la zanahoria, la papa, la remolacha, el trigo, la alfalfa y el heno. Los dos últimos destinados para los animales, así como también gran parte de la papa y de la remolacha.

Era particular de las casas de campo tener instalaciones donde con el mismo calor uno ahumaba, calentaba agua y hacía baños turcos (Dace, 64 años).

Para conservar los alimentos se ahumaban las distintas carnes; y para mantener fríos los lácteos se cortaba el hielo y se lo cubría con aserrín durante el verano. Además de las carnes, las frutas también eran conservadas. Para ello, se las guardaba al vacío semi-cocidas o se hacían dulces y compotas. También los hongos eran conservados hervidos en sal y vinagre blanco. Las conservas de hongos y pepinos se hacían con *dill*, una especie de eneldo.

Otros condimentos particulares de esta zona de Letonia es el cardamomo utilizado para preparaciones dulces y el kummel para dulces y saladas. Además, la canela y el clavo de olor son de uso frecuente. Por lo general las ensaladas son condimentadas con crema de leche espesa o ácida o con yogurt, debido a la inexistencia del maíz y del olivo para hacer aceite.

Las hierbas aromáticas como el perejil o el orégano también eran cultivadas en la huerta familiar.

En las casas de la ciudad, al no tener espacio para hacer una huerta, el Estado le cedía a cada familia una parcela sobre las tierras que bordeaban el ferrocarril. Esto todavía se sigue haciendo porque para la gente tener una huerta es algo divertido, es una distracción más que una necesidad (Gunta, 68 años).

Por su parte, las plantaciones de peras y manzanas son habituales en el típico clima frío de Letonia. Sin embargo, muchas crecen de forma salvaje como las avellanas, frutillas, grosellas, cerezas, frambuesas y también los hongos que son utilizados en las salsas.

Por el contrario, no existen los cítricos y los tomates no llegan a madurar, por lo que deben hacerlo en invernáculos. Es por este motivo que la salsa de tomate no es usual.

Con respecto al pan, el de uso común es el negro con su particular sabor agrio hecho a base de harina de centeno; el blanco es utilizado para la repostería.

Para obtener la harina, nosotros cosechábamos el trigo y lo mandábamos a moler dejando un porcentaje del grano como forma de pago. Además, lo particular de Letonia es que durante el verano las horas de luz son demasiadas. Entonces, sembrábamos el trigo en otoño porque con la nieve no se helaba y con el agua del deshielo en la primavera más la luz del verano en cuatro meses estaba listo para cosecharlo (Janis, 65 años).

Por otro lado, las bebidas típicas son los jugos naturales de fruta y la cerveza casera, propia de un lugar donde el lúpulo crece de forma silvestre. Los licores y las bebidas fuertes son ideales para afrontar las crueles temperaturas.

Finalmente, en los días festivos, la familia acostumbraba a comer carne de ganso o cerdo al horno acompañada de ensaladas de papa o puré de manzana y una guarnición de chucrut o pepinos ácidos. Todo acompañado con crema o salsa de hongos. Como plato dulce, realizaban postres combinando frutas, miel, crema y ricota.

DE VENTSPILS A BUENOS AIRES PASANDO POR LISKIL

Durante la Segunda Guerra Mundial, Letonia estaba ocupada por los alemanes, pero a partir del año 1945 comenzó la ocupación rusa. Ante este panorama poco prometedor, Elizabeth (en ese momento de 27 años) junto a su familia decidieron abandonar el país rumbo a un destino incierto, aunque más seguro.

En ese momento, el núcleo familiar estaba compuesto por ella, su esposo Carlos y sus cuatro hijos: Gunta, Gunar, Janis y Dace, de 7, 6, 4 y 3 años respectivamente, los cuales vivían en la ciudad portuaria de Ventspils, a 15 kilómetros de Riga, la capital letona.

Como primer destino se dirigieron a Suecia, tierra a la que llegaron después de doce horas de viaje en un barco pesquero luego de haber pasado tres largas noches escondidos en el bosque.

El bosque se ha llevado mis oídos. Por esas noches de intenso frío hoy tengo muchos problemas de audición (Elizabeth, 88 años).

La noche del arribo la pasaron en una carpa militar en la isla de Gotland, la cual abandonaron la noche siguiente con un barco de guerra sueco para establecerse en Liskil (pueblo cercano a Gotemburgo) por un espacio de cinco años. Durante ese período, Carlos consiguió trabajo en una carpintería de Estocolmo y Elizabeth realizaba trabajos domésticos en distintas granjas de la zona, por lo que los niños pudieron ir a la escuela. Además, el reinado sueco les proveyó casa, alimentos y vestimenta. Fue en este país que nació Mara, la menor de la familia.

Cuando terminó la guerra, Letonia quedó ocupada por los rusos. Estos obligaron al rey sueco

Gustavo Adolfo a entregar a todos los letones que estaban refugiados allí. Fue así que para no convertirnos en prisioneros de los rusos decidimos escapar hacia América (Elizabeth, 88 años).

En el caso de la familia de Elizabeth, esta oportunidad se produjo cuando el dueño del barco “Elza” decidió emprender viaje rumbo a América.

En un primer momento el destino era Canadá, pero por razones que sólo al dueño del barco beneficiaban, el rumbo fue hacia Argentina. Luego el Elza fue vendido en Chile por una interesante suma (Janis, 65 años).

Cada boleto costó mil coronas suecas, que para aquel momento era una gran suma de dinero. Sin embargo, el esposo de Elizabeth pagó sólo la mitad a cambio de los servicios que prestaría en el cuarto de máquinas. El viaje duró cuatro meses. Partieron el 26 de agosto de 1948 de Gotemburgo (Suecia) e hicieron escala en Dover (Inglaterra), Las Palmas de Gran Canaria, San Vicente de Cabo Verde (África), Recife y Santos (Brasil).

El barco era pequeño (28 metros de largo y 6 de ancho según un artículo periodístico publicado en Brasil) por lo que los pasajeros solo sumaban 66 personas de las cuales 18 eran mujeres y 12 eran niños. Estos eran alojados en la única cabina existente, mientras que los hombres y mujeres dormían en cubierta, a veces, bajo la lluvia.

De todos los pasajeros, solo 32 eran letones, el resto del pasaje se componía de 11 polacos, 12 estones, 5 finlandeses, un checo, un ucraniano y dos alemanes.

Durante el viaje se racionó el alimento y el agua, ya que la pequeña capacidad del barco no permitía reservas abundantes.

Finalmente, el “Elza” tocó puerto argentino en diciembre de 1948 (A Tribuna 1948).

Pisar suelo firme

Al llegar a Argentina se dirigieron al Hotel de Inmigrantes, pero como éste se hallaba completo, Elizabeth y su familia debieron vivir en el barco anclado en Puerto Nuevo por un espacio de cuatro meses. Como Carlos tenía estudios en agronomía y carpintería no tardó en conseguir empleo. Así, trabajó en una empresa constructora sueca, Nurdiska Companiet, ubicada en la ciudad de Buenos Aires y luego en Cristian y Nielsen. A Elizabeth tampoco le fue mal, consiguió empleo como ayudante de cocina en un yate anclado justo junto al “Elza” y después, en casas de familia.

Luego, se establecieron en Temperley donde vivieron un año gracias a un acuerdo logrado con el propietario de una casa semi construida que no les cobraba el alquiler mientras terminaran de

refaccionarla. Finalmente, con lo que pudieron ahorrar compraron un terreno en Quilmes Oeste.

Como en esa época los lotes no estaban aún señalados ni divididos, Carlos y yo terminamos de construir la casa para darnos cuenta de que habíamos usurpado 1.20 metros del lote vecino, por lo que debimos comprar el terreno de al lado (Elizabeth, 88 años).

En un primero momento la casa sólo constaba de una sala hecha con ladrillos apilados, a la que posteriormente añadieron dos más en la que durmieron las niñas, mientras que los dos niños debieron hacerlo en una carpa armada al lado de la construcción hasta que la casa por fin fue terminada, otros cuatro meses después.

Para esta época, Carlos continuaba con trabajos de carpintería, Elizabeth como mucama y los hijos iban a la escuela. Sin embargo, durante el verano los varones trabajaban como ayudantes de albañilería y las niñas realizaban las tareas del hogar.

Con el fin de trabajar en forma independiente, Carlos construyó una carpintería detrás de la casa y también se dedicó a la apicultura.

Con respecto a la colectividad letona, se encuentra la Iglesia Protestante Luterana Letona ubicada en la localidad de Hurlingham donde todos los domingos se da misa Pero también este lugar es utilizado como Club donde sus miembros se reúnen en fechas importantes como Pascuas, Navidad, Año Nuevo o el día de su Independencia (18 de Noviembre). Para estas fiestas se acostumbra a hacer comidas típicas a la canasta donde cada familia contribuye. Luego de presenciar la misa, las familias se dirigen a una sala para almorzar. A continuación se realizan bailes, cantos y a veces sorteos y lo recaudado se utiliza para mantener el lugar. Los eventos comienzan al mediodía y finalizan a la tardecita. La Iglesia-Club fue construida gracias a donaciones de letones radicados en Estados Unidos de América.

A diferencia de otras familias, la de la Señora Elizabeth no estuvo demasiado ligada a la colectividad letona, sino que se desempeñó de forma independiente. Esto fue lo que ayudó a desenvolverse rápidamente y hablar el castellano a la perfección.

La familia también asistía a la Iglesia Protestante Luterana Sueca, ubicada en la ciudad de Buenos Aires donde fueron bautizados los nietos de Doña Elizabeth. Por una cuestión de cercanía y por haber vivido cinco años en Suecia fue el lugar al que más concurrieron. En esta Iglesia se acostumbra a realizar misas todos los domingos (en sueco y en castellano) y luego en una gran sala se ofrece el desayuno con masa y tortas típicas. También al igual que en la Iglesia Letona, se realizan reuniones donde cada familia contribuye con alguna comida.

Muchos miembros de la colectividad volvieron a Letonia, otros se radicaron en Suecia, Cañada y

en los Estados Unidos (Janis, 65 años).

Adaptarse a lo desconocido

La Argentina no era muy conocida, la publicidad que llegaba a Letonia no decía mucho. Se la consideraba como cualquier otro país de América (Elizabeth, 88 años).

De esta manera la familia llegó a la Argentina sin saber como era y eso provocó un gran choque cultural y emocional. Debieron adaptarse a un país con otras costumbres.

Algo que me llamó mucho la atención fue la importancia que se le daba a la superstición, como curar el empacho con una cinta y las prácticas de brujería. Recuerdo que tenía una vecina que cada dos por tres colocaba en la puerta de mi casa huesos atados con una soga (Elizabeth, 88 años).

Asimismo, debieron acostumbrarse a la humedad típica de Buenos Aires y a otras temperaturas en cada estación del año, ya que son al revés que en el hemisferio norte. Pero sobre todo al idioma.

Es hasta el día de hoy que sigo relacionando diciembre con la nieve. Todavía me sigue pareciendo algo raro que haga tanto calor para Navidad (Elizabeth, 88 años).

Una dificultad importante que tuvimos fue con el idioma, esto se notaba mucho cuando tratábamos conseguir el alimento, sobretodo respecto a los cortes de carne (Dace, 64 años).

En un primer momento, la familia trató de conservar las comidas típicas de su tierra, pero luego las fueron modificando ya que el clima de la Argentina es muy diferente. Sustituyeron la grasa de cerdo por el aceite e incorporaron alimentos más livianos sin tanta grasa como el arroz, los fideos, nuevas frutas y verduras y otros condimentos. Lo único que no se cambió fue el idioma.

No fue necesario dejar aquellos condimentos característicos de Letonia, como el kummel, el cardamomo y el dill, ya que se pueden conseguir en farmacias o en casas dietéticas. Pero lo que nunca más volvimos a comer fue el ruibarbo (una hoja un poco más grande que la de la acelga de gusto agri dulce) que se usaba para hacer dulce y compota (Gunta, 68 años).

Pero para sentirnos más familiarizados quisimos seguir con lo que hacíamos en Ventspils. Entonces, en la casa de Quilmes organizamos una huerta, compramos colmenas para la miel y criamos gansos, gallinas y algunos caballos (Elizabeth, 88 años).

Más allá de tratar de mantener actividades similares a las que teníamos en Letonia, como la huerta o los animales, creo que lo fundamental es no perder el idioma. Me parece que el lenguaje sirve para conservar la identidad. Fue por eso que mamá desde chicos nos hizo hablar en casa leton

para no olvidarnos, aunque de la puerta para afuera nos comunicábamos en castellano con el resto de la sociedad (Janis, 65 años).

Vivir con incertidumbre

En los primeros tiempos nos preocupaba saber lo podía pasar en Letonia. Era algo desesperante no tener noticias sobre los parientes o amigos que habían quedado allá. No había forma de comunicarse debido al comunismo (Dace, 64 años).

Luego de la segunda Guerra Mundial, Letonia fue dominada por los rusos hasta 1991, año en que se independiza.

Los comunistas controlaban lo que entraba y salía, revisaban las correspondencias y miraban con malos ojos a los que recibían del exterior. Entonces, por más de 15 años estuve incomunicada con ellos para no comprometerlos (Doña Elizabeth, 88 años) .

En esta familia, hablar sobre la guerra es muy común. Las secuelas perduran y muchos sentimientos no se pudieron superar.

La necesidad de trabajar y de rehacerse económicamente no dejaba tiempo para filosofar. Pero el hecho de haber dejado todo como la casa, la granja y los animales nos da mucha tristeza (Dace, 64 años).

El deseo de regresar a Letonia estuvo más presente en la señora Elizabeth y en su marido Carlos que en los hijos, ya que estos fueron criados en Argentina.

Cuando estuvo la posibilidad de volver, ya había pasado mucho tiempo. Carlos y yo estábamos muy viejos y los chicos ya habían formado sus propias familias. Así que nos quedamos (Elizabeth, 88 años).

Luego de tantos años viviendo de incertidumbres, en la actualidad la familia de Elizabeth se comunica a diario con los parientes letones y realizan frecuentes viajes. Disfrutando en cada visita de aquellos olores y sabores propios de su tierra.

RICO, SANO Y CASERO

Es necesario realizar una aclaración sobre los platos típicos que realizaba la familia de Doña Elizabeth en Letonia.

Nuestra tierra no tiene una gastronomía propia, sino que recibió influencias de otros países. La

diferencia está en la manera de preparar las comidas. Sólo se pueden destacar como platos típicos letones al pan Riga y a las empanaditas letonas (Elizabeth, 88 años).

Pan Riga

Colocar en un recipiente (preferentemente de madera) 1 kilo de harina de centeno y mezclarla con 300 cm³ de agua tibia con una pizca de sal y kummel (a gusto). Batir hasta obtener una mezcla semi líquida (similar a la del panqueque) y dejar descansar ½ hora, (golpear de a ratos la masa para que libere los gases). Luego agregar 3 cucharadas de levadura ácida (una buena forma de obtenerla es hacer un poco de preparación para panqueques y dejarla fermentar de 2 a 3 días. Así se obtendrá una levadura natural de la leche del panqueque), cubrir la preparación con un poco de harina, tapar con un lienzo y dejar reposar (en un ambiente cálido) de 8 a 10 horas.

Una vez levada, amasar con movimientos giratorios (hasta que no se pegue más en las manos). Formar rectángulos, colocarlos en una asadera previamente enmantecada y enharinada y dejar levar 15 minutos más. Luego llevarlos 5 minutos a horno medio. Una vez calientes, retirarlos del horno y pintarlos con malta y llevarlos nuevamente al horno hasta que finalice su cocción.

Pepinos ácidos

Debe seleccionarse 2 kilos de pepinos (no deben estar ni amarillos ni demasiado maduros) y se sumergen 2 horas en agua. (Después se cepillan fuertemente para eliminar las bacterias (pudiendo estas alterar la fermentación) pinchar los pepinos con una aguja de coser para desarrollar la fermentación con mayor rapidez). Los pepinos así preparados se colocan por capaz en ollas enlozadas o en barriles de madera, poniendo entre capa y capa eneldo, estragón y dill, hojas de laurel, roble y 1/2 taza de azúcar.

De manera separada elaborar la salmuera (30 gramos de sal gruesa por cada litro de agua) y verter sobre los pepinos. Taparlos con un plato (no muy pesado ya que podría provocar el ablandamiento de los pepinos). Guardar el recipiente en un lugar fresco y dejar fermentar de 3 a 4 semanas.

Empanaditas letonas

Mezclar 25 gramos de levadura con 100 gramos de azúcar (hasta que se derrita). Luego agregar 1 litro de leche tibia con una pizca de sal y 300 gramos de harina. Mezclar y dejar reposar ½ hora en lugar cálido.

Una vez levada agregar el resto de la harina poco a poco, el huevo y 2 yemas previamente batidas, ½ litro de la leche con una pizca de sal y el azúcar con los 200 gramos de manteca. Agregar 3 semillitas molidas de kummel, mezclar y amasar. Cortar la masa en círculos pequeños y rellenar

con 1 kilo. de panceta ahumada picada. Luego cerrar formando una medialuna y colocarlos en una asadera previamente enmantecada y enharinada.

Pintar las empanaditas dejar levar 15 minutos más y cocinarlas a horno fuerte (hasta que estén doradas).

Chucrut (Choucrout)

Tomar un repollo blanco de 2 kilos, retirarle las primeras hojas (5 ó 6) y reservarlas. Cortar el repollo en Juliana. Por otra parte, mezclar ½ tacita de azúcar, ½ tacita de sal gruesa y semillas de kummel (a gusto) en un recipiente.

En una olla de teflón colocar en la base 2 hojas (de las que habían sido reservadas en el primer paso). Luego ir alternando un poco del repollo cortado y espolvorearlo con la mezcla de azúcar. (Cada tanto ir prensándolo para que salga el líquido).

Una vez llena la olla cubrir con las hojas restantes y tapar con un plato boca abajo y una piedra que haga peso, preferentemente granito. (De esta forma no entrara aire). Dejar fermentar 5 a 7 días en lugar cálido.

Es necesario 2 veces al día airear la preparación. Retirando las hojas, sacándoles la capa de mucosa, de moho que se forma en la superficie del liquido y haciendo huequitos con el mango de una cuchara de madera. Dejar ventilar por 5 minutos y volver a tapar con hojas de repollo fresco, el plato y la piedra.

(Llegando a los últimos días, se observará que el repollo obtuvo un color más amarronado y que y que su olor no es tan desagradable. Con estas características, el chucrut ya está).

Una vez listo, se retiran las hojas y se pasa al repollo fermentado de la olla a otra olla en la que se añadirá ½ repollo fresco cortado en Juliana y agua. Hervir durante 3 horas. Una vez cocinado servir a modo de guarnición. (Acompaña muy bien a las carnes, especialmente a las de pollo, ganso, pavo o cerdo y le da muy rico sabor condimentarlo con crema de leche).

El chucrut puede ser conservado en *freezer*, para ello, colocarlo en un recipiente (frasco), cubrirlo con agua y taparlo.

(Si llega a quedar muy fuerte se lo puede suavizar agregándole mas repollo fresco cortado y hervirlo con el chucrut).

Arrollado de chucrut con masa de levadura

Para la masa ablandar 200 gramos de manteca, añadir 500 gramos de harina con 2 pequeños paquetes de levadura seca, una pizca de azúcar y 1 cucharadita de sal.

Calentar 175 ml. de leche y echar en el recipiente de la manteca amasar hasta obtener una pasta brillante y manejable. Dejar reposar en lugar cálido. Mientras tanto, para el relleno picar finamente 100 grs. de cebollas, cortar en trozos pequeños 80 gramos de panceta y reahogarlos durante 2 ó 3 minutos. Trozar 300 gramos de lomito ahumado. Pelar 1 manzana mediana, trozarla y echarla en un recipiente grande junto con el lomito ahumado y 500 gramos de chucrut. Amasar bien la pasta de levadura y extenderla hasta obtener un rectángulo (35 x 45). Distribuir el relleno sobre la tercera parte delantera de la masa y enrollar ésta a partir de dicha parte. Cerrar bien los extremos presionándolos. Se recubre una bandeja con papel de horno o manteca y se coloca el arrollado con el borde de unión hacia abajo. Dejar reposar poniéndolo 15 minutos. Batir ligeramente 1 yema con 2 cucharadas de leche y pincelar el arrollado. Hornear a 180° (durante 25-30 minutos).

Tarta de manzana

Mezclar 25 gramos de levadura con 100 gramos de azúcar (hasta que se derrita). Agregar ½ litro de leche tibia con una pizca de sal y 300 gramos de harina. Mezclar y dejar reposar por ½ hora.

Una vez levada batir 1 huevo con 1 yema, incorporar 250 gramos de azúcar, ¼ litro de leche más y una pizca de cardamomo, mezclar y colocar ¾ de harina (agregar más si es necesario para poder amasar).

Estirar la masa en una asadera previamente enmantecada y enharinada. Cubrirla con 3 ó 4 manzanas verdes fileteadas y espolvorearlas con Drivel (mezclar 150 gramos de manteca, 50 gramos de azúcar un poquito de harina y vainillín hasta obtener un granulado), azúcar y canela molida.

Torta de manzana

En una tartera colocar papel manteca. Filetear 4 manzanas verdes y ubicarlas en rodajas finitas cubriendo toda la toda la superficie con un pedacito de manteca en el centro de cada rodaja, (las manzanas sobrantes utilizarlas en la mezcla).

Por otro lado mezclar en un recipiente frutas cortadas en cubos pequeños (1 banana, 1 pera, frutillas o cerezas) y agregar ½ pote de yogurt (de frutilla o vainilla), 1 taza de leche, 2 tazas de harina, ½ litro de crema, 3 huevos previamente batidos y 1 ½ taza de azúcar.

Revolver bien (con cuchara de madera para que quede aireada) y volcar la mezcla en la tartera sobre las manzanas. Cocinar en horno a fuego medio. Una vez cocido dejar enfriar, desmoldar y retirar el papel manteca. Espolvorear con azúcar impalpable.

Panqueques de papa con puré de manzana

Realizar la preparación para pancakes (2 tazas de harina, 2 huevos, 2 tazas de leche y una pizca de sal), agregar 3 papas ralladas (rallar las papas y exprimirlas en un lienzo descartando el líquido y agregando a la preparación la fécula) y mezclar.

En una sartén caliente con un poco de manteca cocinar la preparación (hacer los pancakes). Finalmente, untarlos con puré de manzana.

COMENTARIO FINAL

Argentina ha recibido a lo largo de toda su historia una gran afluencia de inmigrantes, los cuales abandonaron su tierra natal por diversos motivos: un conflicto bélico, un empleo seguro, la posibilidad de una parcela de tierra, etc.

Uno de los casos más traumáticos es, sin duda el de los refugiados, ya que son forzados a dejar sus países por persecuciones políticas, raciales o religiosas.

Es así que el refugiado tiene sentimientos encontrados, siente felicidad por encontrar un sitio seguro, pero también tristeza por lo que dejó. En el nuevo lugar donde se instala busca conservar sus costumbres, sus tradiciones, su identidad.

La historia de vida de Doña Elizabeth ilustra que frente al desarraigo conservó de lo más característico de su identidad a la gastronomía y al idioma, aunque la segunda en mayor medida. La gastronomía les permitió desde un principio mantener una vinculación con el pasado, pero a medida que transcurrió el tiempo se fue adoptando muchas comidas argentinas.

El idioma en cambio fue lo que ayudó a no perder su identidad nacional. Este aspecto coincide con el estudio realizado por Schwarzstein (en Devoto y Madero 1999:122-123) quien afirma que el idioma se conserva para reafirmar un sentimiento de pertenencia en un país donde el riesgo de perderlo es inmenso. Y que para muchos el lenguaje fue la columna vertebral de su identidad, aunque en realidad se hablen dos idiomas.

Este último aspecto también se encuentra bien representado, ya que dentro de la familia de Elizabeth se habla la lengua letona y de las puertas hacia fuera la lengua castellana.

Finalmente, a través de esta historia de vida se pudo observar que debido a la permeabilidad y a la fragilidad que sufren los componentes que hacen a la identidad, las terceras generaciones de inmigrantes abandonan las costumbres y valores propios de sus antepasados, por el hecho de que se encuentran insertos de manera total en el nuevo país, en la Argentina en este caso.

BIBLIOGRAFÍA

Álvarez, M

2002 *La cocina como patrimonio [in]tangible*. En Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. La cocina como patrimonio (in) tangible. Ciudad de Buenos Aires, Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, pp. 11-25

Diario A Tribuna

s/f A afrontaram o oceano para fugir ao comunismo Santos, 4 de Noviembre

Gándara, J. y Schlüter, R

2003 *Gastronomía y turismo. Una introducción*. Ciet, Buenos Aires, pp. 5-6

Montanari, M

2003 *El mundo en la cocina*. Paidós, Buenos Aires

Sarramone, A

1999 *Historia y sociología de la inmigración argentina*. Azul, Buenos Aires

Schlüter, R

2003 *Turismo y patrimonio gastronómico. Una perspectiva*. Ciet, Buenos Aires, pp. 5-8

Schwarzstein, D

1999 *Entre la tierra perdida y la tierra prestada: refugiados judíos y españoles en la Argentina*. En Historia de la vida privada en la Argentina. La Argentina entre multitudes y soledades. De los años treinta a la actualidad, tomo 3 (Devoto, F. y Madero, M coordinadores). Taurus, Buenos Aires, pp. 111-139

UNESCO

2004 *Patrimonio intangible* www.unesco.org/culture/heritage/intangible. Visitada el día 14 abr. 2004, a las 17:20 hs.

ENTREVISTAS

Elizabeth. Entrevista concedida el 14 may. 2004

Dace. Entrevista concedida el 14 may. 2004

Gunta. Entrevista concedida el 10 may. 2004

Janis. Entrevista concedida el 03 may. 2004

UN LARGO CAMINO A BUENOS AIRES

Las historias de Olga y María

Adrián Buscaglia y Elisa Soledad Cortéz

INTRODUCCIÓN

En Argentina se ha verificado durante los últimos tiempos un aumento de la inserción laboral femenina. Sin embargo, previamente la mujer debió soportar una serie de largas luchas y discriminaciones hasta ganar terreno en un ámbito en el cual las reglas fueron diseñadas por y para los hombres.

Las mujeres comenzaron a integrarse en el trabajo asalariado desde comienzos del siglo XIX. Esta integración se vio particularmente reflejada en el sector fabril. Siendo los rubros de la alimentación, de la carne, de cigarrillos y fósforos, y la industria textil, los que mayor contingente de mujeres recibieron (Lobato 2000:95).

Durante la década de 1920 continuaron ampliándose aun más las oportunidades para que las mujeres encontrase trabajo fuera del ámbito doméstico. No obstante, se observa que muchas de ellas continuaron produciendo en el propio hogar. Las menos preparadas salían para cumplir funciones en el servicio doméstico, mientras que las más calificadas se empleaban en el magisterio, en el sector público de los servicios o en el comercio (Barrancos 1999:205).

Sin embargo, la incorporación de la mujer al trabajo asalariado fue siempre conflictivo considerando la creencia de la sociedad nacional respecto al rol que debía ocupar y cumplir en el contexto de la familia. Al salir en busca de trabajo se convertía en un elemento disgregador de la unión del hogar. Según Moreno (2004), el proceso de separación o segregación de la mujer era percibido por la Iglesia y por ciertos grupos de la elite como perniciosos para el orden social en el cual la familia ocupaba un plano trascendental. Asimismo, como señala Barrancos (1999:206), también solía ir acompañado de dudas sobre su moral (Barrancos 1999:206).

El ingreso en el trabajo asalariado fuera del hogar sólo estaba justificado por la *necesidad*. Por ejemplo, para ingresar a una fábrica la necesidad de ayudar económicamente al esposo o a la familia era el único argumento válido y de peso para justificarlo, tanto ante la familia como ante la sociedad misma, quienes desaprobaban su decisión. Por otra parte, cuando la necesidad desaparecía o se amortiguaba debía abandonar el trabajo. Inclusive, hasta la década de 1950, las mujeres solteras que trabajaban debían terminar con sus tareas al contraer matrimonio. En el caso de enviudar podían retornar hasta que sus hijos estuvieran en condiciones de mantenerlas (Barbero-Ceva 1999:147).

Por otra parte, estaba el trabajo domiciliario, considerado como un mal menor para aquellas mujeres que necesitaran de un jornal. Actividades como la elaboración de alimentos, vestidos, limpieza, lavado y planchado, cuidado de niños y ancianos eran consideradas como “extensiones de las funciones naturales”, ya que reproducían el trabajo del hogar en otro sitio similar, en otro espacio familiar. Según Moreno (2004,) este tipo de actividad “aceptada” impedía a la mujer recibir un entrenamiento específico en muchas otras actividades y oficios, convirtiéndose esto en un mecanismo de discriminación que la mujer fue sufriendo en el transcurso de la historia en su participación económica en la sociedad.

Aun con el advenimiento del peronismo se resalta el papel de la mujer dentro del hogar, su ámbito “natural”. En el caso de Eva Perón, según algunos historiadores, sus acciones escaparon de los lineamientos de conducta estereotipada impuesta a las mujeres. Sin embargo, en ella estaba representada la virtud de esposa abnegada y, si bien su acción política se desarrolló fuera del ámbito de lo doméstico se justificaba por su excepcional tarea frente a los pobres, humildes y desamparados (Moreno 2004:268). Inclusive, cuando Eva Perón defendió los derechos de las mujeres lo hizo en calidad de primera dama -siendo este el lugar reservado para todas las esposas de los presidentes- y no desde una posición de igualdad en el espacio público.

El gobierno peronista tuvo respecto a la mujer una actitud en tensión. Por un lado encontraba en las mujeres trabajadoras una gran base de apoyo político, mientras que por el otro ideológicamente se las invitaba a permanecer en el ámbito del hogar.

Todo este período coincide con diferentes oleadas inmigratorias. En este contexto se desarrolla la historia de los inmigrantes rusos Olga y María Milutinovic que se destaca por la lucha para sobrevivir y por las dificultades para obtener trabajo en Argentina, un país nuevo muy diferente al propio.

LA MUJER INMIGRANTE Y SU INSERCIÓN EN LA SOCIEDAD ARGENTINA

Tanto los hombre y como las mujeres que se habían incorporado al sistema fabril dieron significados distintos a las labores industriales. La división sexual del trabajo comenzó a ser percibida como un estado de desigualdad y como una doble forma de sometimiento para las mujeres; en cambio, para los hombres fue el motor que los convirtió en sujetos de derecho.

La transformación económica y social que se produjo en la Argentina al final de la primera mitad del siglo XX, abrió nuevas oportunidades de empleo para ambos sexos. La industria fue uno de esos lugares donde se podía encontrar gran número de mujeres produciendo bienes para un mercado consumidor en creciente expansión. Pero la actividad que realmente concentraba mujeres era la industria textil. La costura fue un bolsón de empleo que podía realizarse en el hogar o en los talleres. Las mujeres de todas las clases sociales debían reinar en el hogar, pero la mujer inmigrante obrera estaba acicateada por la necesidad, ya que la gran mayoría había llegado al país con hijos pequeños

y la necesidad de ingresar al trabajo asalariado era fundamental. Para cumplir con estas tareas debían realizar una serie de arreglos familiares y vecinales para dejar a sus hijos durante su ausencia.

La contradicción entre el trabajo y la maternidad era un tema difícil por lo que en algunas empresas se instalaron guarderías. Como no todos los trabajos eran considerados apropiados para las mujeres en general, muchas jóvenes aspiraban a convertirse en empleadas o secretarias lo cual para la mujer inmigrante era casi imposible debido a que requería mucho tiempo de preparación, sobretodo en lo referente al idioma. Un gran número de mujeres inmigrantes provenía de situaciones acomodadas y contaban con una educación y preparación muy buena en sus países de origen. Esto se observa en gran medida entre las mujeres rusas que, una vez instaladas en Argentina, eran solicitadas para asistir a los hogares de familias pudientes debido a su elevado grado de educación en lo referente a modales y protocolo. Se insertaban laboralmente como mucamas, ama de llaves, etc. Un ejemplo lo constituye la Señora Nina proveniente de una familia aristocrática y con una educación exquisita. Consiguió trabajo de cocinera en la casa de una familia porteña muy adinerada sorprendiendo a todos por sus habilidades en la cocina, la forma en que armaba la mesa y los modales que mostraba cuando realizaba sus tareas.

Cambio de vida

La historia de Olga Milutinovic y sus hijos María y Simón es otro caso que ilustra lo anteriormente señalado y puede mostrar con mayor precisión lo que realmente fue para una inmigrante rusa insertarse en la sociedad local. Llegó al país siendo muy joven, viuda y con dos hijos pequeños; también la acompañaba su madre. No conocía el idioma ni las costumbres de Argentina, y como se dice comúnmente, habían llegado al país con una mano atrás y otra adelante.

Los abuelos paternos de María eran rusos; partieron después de la Revolución que terminó con el asesinato del Zar y toda su familia. Su abuelo era oficial del ejército blanco, por lo que debió pelear contra los ideales de los comunistas. Con la inminente caída del régimen, los *blancos* se fueron desplazando hacia el Mar Negro donde se encontraban barcos extranjeros que llevaban a las familias hacia otros destinos.

Así es como Olga inició una nueva vida en la ex Yugoslavia; y allí es donde se casó con un integrante servio del ejército yugoslavo cuando sólo tenía 16 años de edad. Fruto de esa relación y en plena guerra civil rusa nació María en 1943 y, un año después, Simón –ochomesino debido a una corrida abrupta entre varias personas que convivían con ella. El padre de los niños nunca dejó que les faltara el alimento mientras combatía en otros sitios. De alguna manera les hacía llegar dinero, o bien alimentos y algún chocolate que obtenía como canje por algún otro producto. Simón debía alimentarse con una especie de cereal similar a la malta debido a que su madre no estaba preparada para el parto y tampoco estaba en condiciones de amamantar: *¡Dios quiso que él viviera!* (María).

Olga siempre hizo todo lo que estuvo a su alcance para que a sus hijos no les faltase nada ella; a tal punto que comía de los basureros aquellas cascaritas que dejaban los altos gendarmes. Así podía dejarles a Maria y Simón la ración de comida que se entregaba a las madres con hijos pequeños y que consistía en uno o dos trozos de pan.

Al finalizar la guerra en 1945 Olga y su familia se retira junto con el ejército serbio hacia Italia, repitiendo de alguna manera la historia paterna, su esposo debía quedarse para rescatar a un cuerpo de oficiales que había quedado emboscado y nunca más se supo de él. Maria sólo tenía un año y medio, su hermano meses.

Tiempo después, encontrándose en Italia, se enteran que un barco zarparía hacia Buenos Aires. En realidad no importaba el destino hacia donde se dirigían; sólo era necesario estar lo más lejos posible. Sabían que en otros países muchos de los refugiados se suicidaban arrojándose al mar, o de los camiones que los llevaban nuevamente a su país, prefiriendo matar a sus hijos antes que regresar prisioneros o ser fusilados.

Olga junto a su madre y sus dos hijos embarcan en el buque que curiosamente se llamaba *Santa Fe*. Después de un mes de viaje llegaron a la Argentina el 28 de enero de 1948. Fueron llevados al hotel de inmigrantes donde permanecieron un tiempo mayor que el habitual porque era casi imposible que madre y abuela consiguiesen trabajo, principalmente por no saber el idioma. Los niños permanecieron ocultos en sitios poco visibles que les ofrecían los mismos empleados ya que no podían estar tanto tiempo en ese lugar. Se ocultaban detrás de un armario o archivo donde pasaban la gran parte del día.

A las mujeres mayores les resultaba difícil aprender el idioma y se defendían de alguna manera con los pocos conocimientos de italiano que había aprendido durante la estadía como refugiadas en ese país. Una de las condiciones era que si llegaban a Buenos Aires con ancianos éstos debían cuidar a los nietos mientras la madre trabajaba, de otra manera no se les podía dar asilo. Por tal motivo fueron muchas las personas que debieron casarse para poder entrar en países que tuviesen estas exigencias; en la práctica eran casi todos.

La madre de Maria no tuvo necesidad de casarse porque tenía a su madre que con sus aproximadamente 60 años podía quedar a cargo de sus nietos y así María y Simón quedaron al cuidado de la abuela. No obstante, estuvieron expuestos a diferentes formas de discriminación; una de ellas fue que no lograban alquilar una habitación por los hijos pequeños.

Después de seis meses Olga logró comunicarse con un grupo de croatas que tenían un club. Allí lograron quedarse por un breve tiempo durmiendo en un espacio muy reducido debajo de una escalera. Algunos días después se conectaron con la colectividad rusa, que ya estaba mas organizada. Algunas de las personalidades ya habían estado en la Argentina, como algunos famosos

descendientes de conocidos aristócratas, al igual que sacerdotes que crearon una fundación para ayudar a los inmigrantes. Asimismo, la unión de las iglesias rusas en el exilio formó un grupo de ayuda para los inmigrantes.

Se abrió una iglesia en la esquina de las calles Obligado y Juramento, en el barrio de Belgrano, donde había un garage de tranvías que se transformó en un lugar de descanso al incorporársele camas. Allí se alojó un grupo muy numeroso de rusos.

Otros inmigrantes obtuvieron por intermedio de la Cruz Roja Francesa un predio en la localidad de Castelar. Su estilo era semejante a una caballeriza y contaba con divisiones que simulaban ser dormitorios; hacia allí se dirigían las personas que tenían a su cargo niños o ancianos.

María estuvo mucho tiempo en ese lugar junto con su hermano y abuela mientras Olga buscaba empleo; eran alimentados con fondos que provenían de diferentes fuentes que se encargaban también de conseguir útiles escolares y vestimenta.

Los sacerdotes del lugar eran personas muy enérgicas y con ganas de enseñar lo más que estaba a su alcance; nunca dejaron de lado expresiones artísticas como la danza o la puesta en escena de obras teatrales para niños. Se leían poesías rusas y contaban cuentos para hacer más agradable la estancia y brindar buenos momentos recreando la cultura del país originario tan lejano.

De este modo, con mucho esfuerzo y tesón Olga consiguió emplearse como mucama y alquilar una habitación muy precaria en la zona de Saavedra. Esta humilde casa era de madera, las paredes estaban casi superpuestas y sin clavar; el dormitorio hacía las veces de cocina y el baño era independiente. Así, Olga llevó a su madre y a sus hijos María y a su hermano Simón a vivir con ella. Es en este momento María y su hermano comenzó la escuela primaria.

La imagen de María era poco favorable; su cabello era demasiado corto, se le caía por falta de vitaminas, no sabía hablar el idioma, no podía expresarse, vestía con ropa que le regalaban aunque siempre mantuvo la pulcritud de su vestimenta. El calzado rara vez era de niña, ya que se usaba lo que había. Por otra parte, *vi a mi hermano desmayarse por la desnutrición; también sufrimos la discriminación tanto de nuestros compañeros, como de los maestros que en ese entonces no tenían la sensibilidad suficiente o no estaban capacitados para tratar con niños de estas características* (María).

María y Simón crecieron bajo el cuidado de la abuela, manteniendo la religión de sus padres (tanto rusos como servios) que eran Católicos Apostólicos Ortodoxos.

LA COLECTIVIDAD RUSA EN QUILMES

En Quilmes se encuentra una de las colectividades rusas más importantes del país, y se divide en *Colonia Rusa Primera* y *Colonia Rusa Segunda*, denominación que venía impresa en la correspondencia que se recibía del exterior. Allí se encuentra una pequeña iglesia en las proximidades del Parque Cervecero. Siempre que existiese un asentamiento ruso debía haber una iglesia con las características principales y se identifican a simple vista debido a las grandes cúpulas de color azulino.

María comenta que hoy en día no hay lugares donde recurrir para comprar productos típicos. También en tiempos pasados [...] *había una persona que era como una especie de biblioteca ambulante, ya que cargaba en su mochila libros a los cuales la gente accedía por medio de una cuota mínima. Esa cuota se destinaba a colaborar con la iglesia; hasta que se fueron recolectando muchos libros y se conformó una verdadera biblioteca en las escuelas gracias a las donaciones que hacían los nuevos inmigrantes* (María). Así es como se mantuvo la escritura y lectura rusa entre los jóvenes de la colectividad.

Sabor de fiesta

Hay que destacar que la religión es parte fundamental de la vida de los rusos. Los sábados se realiza la misa de víspera. Todas las fiestas se realizan en la iglesia; la misa del domingo es el evento principal y también el punto de encuentro de la colectividad.

La fiesta más importante es Pascuas, considerada *la fiesta de las fiestas* para los rusos ortodoxos, que tiene lugar después de siete semanas de vigilia durante las cuales no se ingiere nada derivado de los animales: ni carne, ni huevos, ni leche. Antes comenzaba a las 23:00 horas y terminaba a las 4:00 horas de la mañana del día siguiente debido a que se hacía la misa de la víspera y la misa del domingo todo en uno.

Después de las cuatro de la mañana –la mesa ya se deja preparada con anterioridad- una vez finalizada la misa las personas se retiraban a sus hogares. Allí se deleitan con fiambres, pescado ahumado, lechón, ensaladas, gelatinas de pescado, nabo rallado, vodka (todas comidas con muchas calorías y bebidas blancas), que se conservan en la mesa durante tres días por si llega alguien a saludar. Esta práctica no es tan frecuente en Argentina en la actualidad, pero se hacía siempre durante los primeros tiempos de la inmigración rusa pues había sido la costumbre en el país de origen.

También se ofrecían huevos duros pintados con diferentes motivos, *...esto significa "la vida" y al dar un huevo de obsequio se dice: "Cristo a resucitado", a lo que se responde "Verdad, ha resucitado"* (María). Este saludo, que se acompaña con tres besos, se realiza hasta cuarenta días después de

Pascuas. Para la ceremonia se prepara un “kulich” que es llevado a la iglesia y bendecido por el cura una vez terminada la misa.

Kulich (pan dulce de pascua)

Disolver la levadura en la leche tibia, echar la mitad de la harina, (en total un kilo), y mezclar hasta obtener una masa suave y sin grumos. Cubrirla con un repasador y dejar levar en un lugar cálido. Cuando haya duplicado su volumen, añadir la sal, 5 de las yemas batidas con el azúcar, la vainilla, la manteca y batir. Agregar las claras batidas a nieve y el resto de la harina. Esta masa no debe quedar muy espesa. Unir hasta que se desprenda de los costados de la fuente, y formar un bollo. Tapar y dejar reposar en un lugar cálido. Cuando haya duplicado el volumen original, agregar las pasas de uva, la fruta abrillantada y las almendras picadas. Mezclar bien. Enmantecar por ambos lados trocitos de papel redondo y colocarlos en el fondo de cada molde. Enmantecar y enharinar los costados de los moldes y llenarlos solo hasta la mitad. Dejar levar nuevamente. Cuando haya crecido hasta las $\frac{3}{4}$ partes del molde, pintar con huevo batido y hornear entre 50 y 60 minutos, cuidando que se cocinen parejos. Si los kulich comienzan a dorarse demasiado rápido, cubrirlos con una hoja de papel mojado con agua. Estarán listos cuando al introducir un palillo, este salga seco. Satinar y decorar con frutas abrillantadas o figuritas de chocolate.

Las amas de casa preparan los platos con gran esmero para ser elogiadas por sus pares. La ceremonia se realiza en el jardín de la iglesia donde las fuentes son colocadas sobre carpetas bordadas y puntillas, en espera que pase el cura y haga la bendición. Lo primero que se come al llegar a la casa son los alimentos bendecidos, que a su vez se comparten con todos los integrantes de la familia.

[...] las recetas las aprendí mirando a mi abuela y a mi madre; ellas las anotaban en hojas que todavía conservo. En una época, todos se ayudaban entre sí y nos pasábamos las recetas y hasta alguno que otro ingrediente (María).

Actualmente las cosas ya no son como lo eran antes. Los hijos de los inmigrantes que nacieron en Argentina ya no gustan mucho de estas comidas, habiéndose dejado de preparar muchas de ellas.

[...] pasó algo parecido con mi esposo Carlos, nieto de italianos, quien cocina para darme un descanso, así terminé comiendo más platos típicos de Argentina que de los rusos (María).

A la abuela de María no le gustaba mucho cocinar; se dedicaba más a la parte intelectual ya que era maestra y se dedicaba al canto. Preparaba una especie de sopa que se hacía con remolachas y cordero y que resultaba muy económica en esa época. Así es que cuando escaseaban los víveres comían esta sopa durante toda una semana; o bien albóndigas con pan mojado en leche.

Durante el período de Cuaresma se comía una especie de mezcla de verduras como ají, cebolla, tomate y berenjena, todo bien picado con aceite y sal. Esta es una especie de sopa llamada Ikra.

Es importante señalar que las comidas rusas son todas de alto contenido calórico debido al riguroso clima en aquellas latitudes, donde hasta los veranos suelen ser relativamente frescos. Las principales comidas son tres: desayuno, almuerzo y cena.

Para el desayuno se consume preferentemente té, leche o café acompañado de cualquier plato dulce, salado, fiambres y el Vodka siempre está presente el Vodka.

Durante el almuerzo y la cena siempre se acostumbra a una entrada, plato principal y postre si las condiciones económicas del lugar donde se viva lo permiten. Las entradas son principalmente sopas de todo tipo entre las que se destaca el *borstch*. Este plato junto con otros que no contienen carnes rojas son los que se comen en la cuaresma o víspera de la Pascua y cuya preparación esta a continuación.

Borstch

Para la elaboración del *Borstch de verano*, es necesario cortar en forma lisa y alargada un atado de remolachas y una zanahoria, dejándolas hervir en un 1 ½ litro de agua por unos diez o quince minutos, aproximadamente, junto con tres o cuatro papas. Luego se añaden las hojas y los tallos de la remolacha, ya cortadas en trozos (de dos o tres cm de largo) y se los pasa por agua hirviendo. Se le agrega el caracú (unos 200 gramos), uno o dos tomates, papas, cebollitas (75 gramos), apio, una hoja de laurel y los condimentos. Se cocina hasta que los vegetales estén tiernos. Añadiéndose antes de servir, crema o cuajada.

Pescado a la cacerola

Se prepara salando un pescado de unos dos o tres kilos (previamente limpio y cortado en pedazos), agregándole los granos de pimienta, hierbas aromáticas y algunas cebollitas enteras. Luego se procede a rociarlo con manteca y a cocinarlo por unos diez minutos. Se dan vueltas los trozos, y se le agrega la smetana (leche hervida o cuajada) apenas hierve. Se coloca la cacerola a un lado de la cocina, con brasas sobre la tapa. Una hora después se sacan los pedazos de pescado y se los acomoda en una fuente. Se pone la salsa en una cacerola y se la revuelve hasta que esté a punto. Se le agregan dos cucharadas de alcacharras y se vierte la salsa sobre el pescado.

Ajjes verdes rellenos

Lavar los ajjes, cortar la parte de arriba y quitar las semillas. Hervir en agua con sal durante 2 ó 3 minutos. Colar. Rellenar con carne, arroz o vegetales. Acomodarlos en una cacerola, agregar caldo,

manteca y puré de tomates. Tapar y cocinar entre 30 y 40 minutos. Antes de servir agregar smetana. Si se van a servir fríos, conviene usar aceite en vez de manteca.

A continuación se presentan algunos platos que se preparan para después de la cuaresma en donde se puede comer carnes y derivados.

Niños envueltos de repollo (Golubtsy)

Cocinar y enfriar los cereales. Mezclar con trescientos gramos de carne picada y la cebolla ligeramente erogada. Sazonar con sal y pimienta. Dos repollos grandes. Cocinar las hojas de repollo de 5 a 7 minutos y dejar enfriar. Quitar los tallos. Colocar la mezcla de carne, cereales y cebolla sobre cada hoja y hacer paquetitos doblando los lados. Dorar en manteca en una sartén y después colocarlos en una cacerola. Mezclar en una sartén la smetana, el puré de tomate y una taza de agua. Añadir la harina, dejar hervir y tapar. Mantenerlos a fuego lento de 30 a 40 minutos. Servir con su salsa. Rociar con eneldo o perejil picado.

Lomo de cerdo relleno con manzanas

Cortar en porciones medio kilo de lomo de cerdo y macerarlo un poco. Salpimentar. Pelar y quitar las semillas de las manzanas y desmenuzarlas. Colocarlas sobre cada trozo de lomo plegándolo en forma de sobre. Freír la carne en manteca a fuego lento hasta que ambos lados estén dorados. Colocar en la cacerola, verter encima el caldo de carne y tapar. Cocinar a fuego lento de 45 a 50 minutos. Cuando está casi terminado, añadir la salsa roja y cocinar 5 minutos más. Antes de servir rociar con eneldo o perejil picado. Acompañar con blinis con manteca.

Cordero a la parrilla a la caucasiana (Shashlyki)

Cortar medio kilo de cordero en trozos de 5 cm y sazonarla con sal, pimienta, 1 cebolla en rodajas finas y vinagre (o una cucharada de jugo de limón). Taparla y dejarla reposar en lugar fresco durante 2 ó 3 horas. Unos 15 a 20 minutos antes de servir, colocar los trozos de carne en una brochete alternando con cada trozo de carne una cebolla. Asar el shashlyk a la parrilla sobre un buen fuego, girando constantemente. Cuando a carne este tierna, quitar los brochettes. Pintar con manteca derretida. Acompañar con cebollitas, tomates, rodajas de limón, salsa de ciruelas agrias o ciruelas en escabeche.

Dorado a la Rusa

Cortar en tiritas finas las zanahorias, el apio, las cebollas y el perejil. Hervir todo durante 10 minutos, refrescar y escurrir. Saltear en una cacerola con el hinojo, un poco de margarina, sal, pimienta, y laurel. Tapar y cocinar a fuego lento. Vaciar, limpiar, sacar las escamas y lavar el dorado. Enmantecarlo y acomodarlo en una fuente para horno alargada. Cubrir completamente con el guiso

de legumbres y rociar con vino blanco. Hornear rociándolo frecuentemente con su salsa. Servir en la misma fuente.

Vareniki “perezoso” con ricota

Pasar los 140 gramos de ricota por un tamiz y añadir la sal, azúcar, los huevos y harina. Amasar hasta que tenga buena consistencia. Estirar la masa de 1 cm de espesor. Cortarla en trozos y prepararla como los varenki. Servir con manteca y smetana.

Sirnaia de Pasja (postre tradicional ruso de Pascua)

Mezclar bien por separado (si es posible con batidora), el queso blanco, el Mendicrim, y la crema. Una vez bien mezclado y sin grumos, agrega las yemas con azúcar. Seguir revolviendo y agregar azúcar a gusto, esencia de vainilla y fruta abrillantada. Mezclar bien y dejar reposar en la heladera (no en el congelador) horas. Servir en compoteras en porciones pequeñas, porque empalaga, aunque también rinde mucho.

Carne a la cacerola (Zharkoye)

Cortar los seiscientos gramos de carne en trozos grandes, machacarla y erogarla con la cebolla picada. Cortar en rodajas las zanahorias, los nabos y las papas. Colocar la carne en una cacerola, añadir su jugo, un poco de caldo, los condimentos y los vegetales. Tapar muy bien y cocinar a fuego lento hasta que la carne este tierna. Quitar y colar parte de la salsa, agregar la harina y volver a echarla en la cacerola. Agregar puré de tomate o smetana. Cocinar unos minutos más.

Budín de pescado (Zapekanka)

Quitar las espinas y la piel del pescado (brótala). Pasar la mitad por la picadora con el pan remojado en leche. Cocinar la otra mitad y dejarlo enfriar. Mezclar el pescado crudo picado con el pescado hervido, salar y pasar todo por la picadora. Agregar la manteca, los huevos y batir bien. Enmantecar un molde y espolvorearlo con pan rallado. Colocar la mezcla en el molde, cuidando que no tenga más de 5 cm de espesor. Emparejar y pintar la superficie con huevo. Hornear hasta que la parte de arriba forme una corteza y la parte de abajo este crujiente. Cortar la Zapekanka en porciones. Servir con smetana o salsa de tomate.

COMENTARIO FINAL

A través de este artículo se puede observar que, si bien las dificultades que debieron afrontar Olga y María Milutinovic para poder insertarse en la sociedad argentina de la década de 1940 han

sido varias. Este proceso se vio facilitado al contactarse con la colectividad rusa en Argentina que les brindó contención y ayuda en un país tan distinto al suyo.

El contacto y la estrecha relación con los pares inmigrantes de un mismo origen no sólo ayuda a insertarse en la sociedad receptora, brindando una contención, sino que además ayuda a mantener vivas tradiciones y costumbres que permiten no olvidar sus orígenes, ya sea a través de festividades que se practicaban en su país natal, del mantenimiento del idioma original, de las prácticas religiosas y sobre todo a través de la gastronomía, reafirmando su identidad cultural.

BIBLIOGRAFÍA

Barrancos, D.

1999 *Moral sexual, sexualidad y mujeres trabajadoras en el período de entreguerras*. En Historia de la vida privada en la Argentina. La Argentina entre multitudes y soledades. De los años treinta a la actualidad, tomo 3 (Devoto, F y Madero, M coordinadores). Taurus, Buenos Aires, p.p. 199-225.

Barbero, M. I. y Ceva, M.

1999 *La vida obrera en una empresa paternalista*. En Historia de la vida privada en la Argentina. La Argentina entre multitudes y soledades. De los años treinta a la actualidad, tomo 3 (Devoto, F. y Madero, M. coordinadores). Taurus, Buenos Aires, pp. 141-167.

Lobato, M.

2000 *Lenguaje laboral y de género. Primera mitad del siglo XX*. En Historia de las mujeres en la Argentina. Siglo XX, tomo 2 (Gil Lozano, F.; Pita, V. e Ini, M. coordinadores). Taurus, Buenos Aires, p.p. 95-115

Moreno, J. L.

2004 *Historia de la familia en el Río de la Plata*. Editorial Sudamericana, Buenos Aires

TRADICIONES Y COSTUMBRES UCRANIANAS EN QUILMES

Noelia Lavaggi y Mariana Martinelli

INTRODUCCIÓN

La inmigración ucrania reconoce varias etapas de llegadas al país. La primera se inició en 1897; le siguió otra entre 1920 y 1939, pero se detuvo por la gran crisis económica mundial, y la tercera se produjo entre 1946 y 1950 tras la finalización de la Segunda Guerra Mundial. Esta última fue muy numerosa en relación con las anteriores, debido a los profundos problemas que tuvo que enfrentar Ucrania como consecuencia del conflicto. *La cuarta inmigración comenzó en el año 1994, después de la caída de la URSS* (Vasylyk 2000:22)

Se estima que actualmente hay aproximadamente 300 mil ucranios y sus descendientes en Argentina y están radicados principalmente en ciudad y provincia de Buenos Aires, Chaco, Mendoza y Misiones.

La relación entre Argentina y el Estado de Ucrania es relativamente reciente, data del siglo XX. La república Argentina se había emancipado recién en el año 1812 mientras que veinte años antes, en 1871, el Estado Cosaco Ucrano había sido abolido definitivamente por la zarina rusa Catalina II. Es decir, no había posibilidad de relación directa o indirecta entre los estados, pero era posible que ésa se diera entre los pueblos, ya que a fines del siglo XVIII y principios del XIX muchos ucranios habían abandonado su patria y deambulaban por el mundo (Vasylyk 2000:44).

En el año 1991 la colectividad ucrania en Argentina ya era relativamente numerosa y bastante bien organizada, contando con algunas instituciones (Iglesias) y numerosas asociaciones y organizaciones civiles federalizadas en la Representación Central de la Colectividad Ucraina (UCR), reconocida por el gobierno argentino en carácter de tal, junto con el reconocimiento de otras colectividades extranjeras residentes en Argentina (Vasylyk 2000:44).

Muchos de los ucranios traían no solamente su bagaje cultural sino también aquellas costumbres que habían aprendido a tomar como propias en Alemania, debido a su permanencia en ese país como consecuencia de años de residencia obligatoria como consecuencia de la ocupación y desplazamiento forzoso durante ese período.

Los ucranios residentes en Argentina mantuvieron sus costumbres y su gastronomía como una forma de no perder la identidad. Como sucedió con otros grupos de inmigrantes, los ritos se han modificado por influencia de diferentes factores, pero principalmente por la interacción con la sociedad nacional.

El bordado es uno de los mejores testigos de la milenaria cultura del pueblo ucranio, que los desarrolló y preservó a través de los siglos. Los motivos de sus composiciones están estrechamente vinculados sus creencias y costumbres. Es por ello que éste difiere en forma, puntos y colores entre las distintas regiones de Ucrania. En cuanto a los puntos se puede citar el

[...] nyzynka, considerado como el más antiguo en su origen; el perevolikannia; el zanysovannia; y el punto cadena Lantsuyok. Existen también los llamados decorativos adaptados para la ornamentación de la vestimenta femenina y masculina, realizados con hilos de lana o seda de colores. Finalmente hay que citar los puntos aplicados para la vestimenta eclesiástica, dando origen al barroco cosaco. Usualmente se borda en oro y plata (ucrania.com).

Los colores ocupan un lugar destacado en estas artes. El verde es el color del césped, de las hojas recién brotadas; el azul simboliza la tristeza o el luto; y el naranja es usado solamente en la región Hutsul (Cárpatos Centrales) en armonía con otros dos o tres colores amarillos.

En la antigüedad, el bordado era el protector contra las fuerzas maléficas. Tanto es así que en las camisas de los ucranios se pueden encontrar bordados los motivos protectores en torno al cuello, los puños, la abertura del pecho y en el borde inferior.

También el rushnyk ha ocupado un lugar muy importante en la tradición ucrania, tanto en la familia como en las ceremonias sociales y religiosas. Podría definirse como una especie de toalla bordada, que para los ucranios es la expresión del arte espiritual. El motivo utilizado en el bordado indica un nacimiento, casamiento o funeral. Cuando está destinado a un casamiento se borda el árbol de la vida que significa salud, suerte y dicha para la joven pareja.

Están aquellos para secarse las manos, otros para poner sobre los íconos religiosos, otros usados sobre la espalda del padrino del casamiento y finalmente aquellos destinados a los novios. Generalmente la novia antes de casarse debe bordarse estas toallas que son usadas en la ceremonia religiosa. Los novios se paran sobre el rushnyk en el momento de jurarse fidelidad y se atan con él las manos durante la ceremonia de compromiso (ucrania.com)

Con el objeto de conocer diferentes aspectos relacionados con la gastronomía y las principales festividades religiosas se ha recurrido al relato de la señora María Bernardz y de Olga Michjzyn, miembro de la comunidad ucrania en Quilmes. También fueron consultadas los sitios web a los que se hace referencia al final del trabajo.

LA HISTORIA DE MARÍA

La Señora María es un miembro activo de la comunidad ucrania de Quilmes y pertenecía a una familia numerosa compuesta por diez hermanos. Su padre era carpintero y su madre se ocupaba de

la casa y de sus hijos. Al estallar la Segunda Guerra Mundial en 1939, Ucrania fue uno de los estados que estuvo bajo la influencia rusa y pasaron a integrar lo que sería la URSS. Muchas personas fueron llevadas a trabajar al campo y a las minas; la madre de María y cinco de sus hermanos estaban entre ellos. Su padre y dos de sus hermanos fueron asesinados pero nunca se logró conocer las razones.

A su vez, Alemania tomó parte de Ucrania en 1941 y tanto María como sus dos hermanas fueron llevadas por los nazis a ese país para trabajar en el campo. Allí las hermanas fueron separadas y alojadas en diferentes casas de familia. Las tareas eran muy duras -y de todo tipo- sin importar la cantidad de horas, la lluvia o el frío.

No obstante pudo mantener contacto epistolar con su madre, quien utilizando un código le relataba lo que estaba sucediendo en Rusia. Por ejemplo, cuando escribía que todo estaba bien “excepto por los mosquitos que no paran de picar”, significaba que estaban pasando por un mal momento y recibían malos tratos.

Finalmente, en 1945 la guerra llegó a su fin y María no supo más nada de su familia. Viajó en barco a la Argentina con sus 18 años de edad, junto a miles de inmigrantes provenientes de todas partes de Europa.

Durante sus 54 años de residencia se casó, tuvo un hijo y tres nietos. Sin embargo, al igual que la mayoría de los inmigrantes que vienen con su propio bagaje cultural, se adaptó muy bien a las costumbres de un país tan diferente al suyo; pero manteniendo su propia cultura que transmite a su hijo y en un futuro próximo, a sus nietos.

LA GASTRONOMÍA: ESTRELLA DE LA CULTURA

La gastronomía ha sido incorporada al patrimonio intangible debido a que es portadora de la cultura de una comunidad. Lo que se sirve y la manera en que se hace es un rasgo distintivo que diferencia a un grupo cultural de otro y constituye un vehículo de comunicación.

A través de sus preferencias y aversiones las personas comunican su identidad y cuando emigran la llevan consigo reforzando su sentido de pertenencia al lugar que dejaron. Asimismo, van creando una cocina de carácter étnico utilizada con mucha frecuencia en el turismo para resaltar una cultura en particular (Schlüter 2002:154).

Son las distintas tradiciones y costumbres las que le otorgan una identidad única a cada uno de los países del mundo, diferenciándose unos de otros con características particulares. Algunos de los platos distintivos de Ucrania se presentan a continuación.

Pereshkes

Ingredientes: 1kg de harina, 3 huevos, 2kg. de papas, 1 ½ kg. queso mantecoso, 500gr. de manteca, pimienta, sal, 2 cebollas, 300gr. de panceta ahumada y crema de leche.

Preparación: Para la masa se mezcla la harina con agua y se amasa hasta formar un bollo elástico; dejar reposar ½ hora, cortar en porciones, amasarlas hasta formar pequeños cilindros, cortarlos y estirarlos con un palo de amasar en formar circular.

Relleno: Hervir las papas y hacerlas puré, agregar sal, pimienta, 2 yemas de huevo y el queso mantecoso. Rellenar los trozos de masa en forma de empanada, pero sin repulgue. Sumergirlos en agua hirviendo con sal en tandas de 6 hasta que floten. Servirlos en una fuente con la manteca derretida y colocar encima la salsita de cebolla con panceta y crema de leche a gusto.

Salsa: Freír en sartén la cebolla, cortada en juliana fina, junto a la panceta, hasta dorar suavemente.

Drachona

Ingredientes: 8 huevos, 1 taza de leche, 2 cucharadas de crema, 2 cucharadas de manteca, 1 cucharada de harina y sal.

Preparación: Separar las claras de las yemas. Las yemas mezclarlas con sal, harina y crema cortada, ir añadiendo leche gradualmente. Montar las claras de huevo y revolver con la masa cuidadosamente. Untar mantequilla en una sartén y echar la mezcla que hemos preparado. Colocarla en el horno bien caliente. Se sirve con perejil fresco, cortado finamente y en manteca derretida. Es un auténtico plato para el desayuno.

Sopa Gribnoy

Ingredientes: 15 champiñones, 5 papas, 2 cebollas, 1 zanahoria, 1 manojo de perejil, 1 manojo de raíces de apio, 2 hojas de laurel, 1 cuchara de harina, 3 litros de agua, sal y pimienta, verduras para dar color y aceite.

Preparación: Si los champiñones son frescos y limpios echarlos en agua fría durante 1 ó 2 horas y cambiarles el agua unas 4 veces. Para champiñones secos echarlos en agua templada y dejarlos hervir durante 1 hora y media o puedes dejarlos en agua templada por 1 hora y luego hervirlos durante 40 minutos. Después de haber preparado los champiñones cortarlos en trozos, cortar una zanahoria en rodajas finas. Poner los champiñones, la zanahoria y las raíces de perejil y apio en agua y hervirlos durante media hora. Cortar la cebolla en trocitos pequeños y freírlos en aceite. Cortar las patatas en cubitos y añadir cebollas, sal, pimienta y hojas de laurel en la sartén. Dejar hervir durante 15 minutos y luego tomar una taza del caldo, añadir harina y remover muy bien para evitar los grumos, añadir las verduras en trocitos. La sopa Gribnoy se sirve caliente o fría con crema cortada.

Borscht ucranio

Ingredientes: 1 litro de agua, 2 kilos de carne vacuna, 3 cucharadas de aceite, 2 tazas de cerveza o kvass, 2 remolachas peladas y cortadas, 2 kilos de carne con huesos cortada en trozos, 3 cucharadas de vinagre, 1/4 de kilo de cerdo ahumado, 2 cucharadas de manteca, 1 zanahoria pelada y cortada en cubitos, 1 cebolla cortada, 1 repollo cortado en pequeños trozos, 3 cucharadas de tomate frito, 1 cucharada de sal, pimienta negra, 4 cucharadas de perejil, 1 taza de papas peladas y cortada en cubos de 1/2 cm y 1/2 taza de crema.

Preparación: En una olla grande echar 3 litros de agua, la carne y 1 cucharada de sal. Después que hierva dejarla durante 10 minutos más, reducir el fuego y dejarlo durante 30 minutos. Sacar la carne, dejarla enfriar, retirar los huesos. Cortar la carne en cubos de 1/2cm. En un sartén con aceite y a fuego medio saltear la cebolla, la remolacha y la zanahoria hasta quedar blanda. Añadir la papa y la manteca y sofreír otros 2 minutos más. Al mismo tiempo tomar la carne, agua y cerveza o kvass y colocarlo en la olla grande para hervir. Añadir sal, pimienta, vinagre y carne. Escurrir lo que se tiene en la sartén y echarlo en la olla grande. Cocinar a fuego lento durante 20 minutos, añadir repollo o coliflor, tomate frito y cerdo ahumado y dejarlo otros 45 minutos más. Retirar la olla del fuego para que se enfríe y dejarlo durante la noche en la heladera. Recalentar y servir. Al servir echar 2 cucharadas de crema de leche agria a cada plato.

FIESTAS Y FESTIVIDADES UCRANIAS

La gastronomía adquiere características particulares durante las celebraciones, ya sea durante los ritos de paso (casamientos, bautismos, etc.) o durante las de intensificación (Navidad, Pascuas, fiestas patrias, etc.). En esas ocasiones se preparan platos que generalmente no están presentes durante el resto del año (Schlüter 2003:43).

Las fiestas navideñas y las correspondientes a la semana de Pascuas son las más importantes para los ucranios y siguen vigentes en Argentina aunque sufrieron algunas modificaciones. Los cambios se observan principalmente en los platos que se preparan para esas ocasiones debido a que los ingredientes no se consiguen en el país o son demasiados costosos.

Pascuas es la fiesta de la primavera, que en Ucrania es el tiempo de rotular la tierra y sembrar los campos, es el tiempo del calor que aparece después del frío invierno. Durante ese período las familias se reúnen para pintar huevos duros que decoran de diferente forma y color. Luego preparan todo lo que comerán durante el día de Pascuas y lo colocan en una canasta que llevarán a la última misa del día anterior para que sea bendecida.

Otras costumbres que la colectividad sigue manteniendo son Navidad y Año Nuevo. La primera se inicia con la Noche Buena o víspera de Navidad el 24 de diciembre y se extiende hasta el 6 de enero, día también conocido como de la Epifanía. La cena de la víspera de Navidad es llamada también

“*Sviata Vecheria*” que significa la Sana Cena y permite la reunión de toda la familia para disfrutar de platos especiales y cumplir con diferentes ritos y tradiciones que se remontan hasta la antigüedad.

Durante la Epifanía se conmemora el bautismo de Cristo en el río Jordán. Se celebra con una procesión, el sacerdote bendice las casas, se desarman los árboles de Navidad y, en la víspera, la familia se reúne en torno a la mesa.

Los rituales navideños están especialmente dedicados a Dios, al bienestar de la familia y al recuerdo de los antepasados. Con la aparición de la primera estrella la familia inicia la cena; las mesas están cubiertas por dos manteles, uno representa a los antepasados de la familia y el otro representa a los miembros vivos. La mesa tiene siempre un sitio libre para los antepasados cuyas almas, según la tradición, vienen en vísperas de Navidad. En el centro de la mesa se coloca un Kolach, que significa Pan de Navidad. Dicho pan se trenza en tres anillos colocados uno encima de otro, en representación de la *trinidad*; con una vela en el medio que representa la *eternidad*.

Se sirven 12 platos, que simbolizan a cada uno de los apóstoles, pero en cuya preparación no se utiliza carne porque la Iglesia propone un período de abstinencia en esa fecha. El primer plato siempre es kutia, trigo pelado hervido y mezclado con miel y semillas de amapola; se continúa con borsch, pereje y holubtsi, niños envueltos; y se finaliza con el uzvar, 12 frutas distintas cocidas.

Holubtsi

Para preparar cuatro porciones se necesitan los siguientes ingredientes: 150 gr. De carne vacuna picada, 150 gr. de carne de cerdo picada, 150 gr. de arroz, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, cebollitas de verdeo a gusto, perejil a gusto, morrones a gusto, 50 gr. de panceta ahumada picada, 200 gr. de puré de tomates, un cubo de caldo de verdura, hojas de repollo, aceite y sal a gusto. Se agrega el aceite en una cacerola, luego se agrega las carnes, las verduras picadas y el puré de tomate. Se cocina a fuego lento durante 30 minutos, se retira del fuego y se le agrega el arroz con un poco de aceite y se deja reposar una vez mezclado con el arroz crudo. En otro recipiente se hierve una cabeza de repollo durante 15 minutos. Luego se retira el repollo y se le extrae las hojas para armar los niños con el relleno. Una vez armado los niños, se coloca en una cacerola sobre una base de cueritos de cerdo, se agrega salsa roja y se hierve durante 90 minutos a fuego corona. Se sirve bien caliente con salsa roja a gusto.

Estas fiestas son alegradas con villancicos, cuyo origen se remonta a la época más antigua del pueblo. Hay dos tipos de villancicos: Koliadky, que significa el primer día del mes y se canta en Nochebuena y Navidad; y Shchedrivky, que deriva de la palabra generoso y se canta durante la fiesta de Epifanía.

Otra fiesta que se realiza en Año Nuevo es llamada Malanka. Conmemora el día de Santa Melania, corona las fiestas de la Navidad pasada, y es considerada una de las más importantes ya que es la última oportunidad de festejar antes del período de Pascuas.

También se festeja la fiesta de San Nicolás, considerado el patrono de los niños. La celebración se realiza el 6 de diciembre y es sinónimo de gran regocijo para todo el pueblo ucraniano. Los niños y jóvenes reciben regalos y dulces.

COMENTARIO FINAL

A modo de conclusión se puede señalar que los habitantes de Ucrania han vivido duros momentos a lo largo de su historia debido a las guerras y miserias sufridas en Europa, y por haber sido obligados a vivir en un país tan lejano y tan distinto al propio. No obstante, mantener la cultura a través de costumbres y tradiciones les ha permitido recrear parte del pasado y mantener vivos los mejores momentos.

Los miles de inmigrantes llegados a la República Argentina, como es el caso de la señora María, son un vivo ejemplo de la reconstrucción de su propia identidad, basada en rasgos típicos de su cultura. Permite también la cohesión familiar durante determinadas fechas a lo largo del año.

Del relato de María se puede observar que, no importa cuán lejos esté la patria -sabiendo que tal vez nunca se ha de volver- los rasgos culturales heredados no se olvidan y se llevan con uno a cualquier parte del mundo que se vaya.

BIBLIOGRAFÍA

Schlüter, R. G.

2001 *Turismo y patrimonio cultural. La gastronomía de la región pampeana*. En Turismo y Patrimonio Gastronómico (Norrild, J. y Schlüter, R. coord.), CIET, Buenos Aires, pp. 153-160

2003 *Turismo y patrimonio gastronómico. Una perspectiva*. CIET, Buenos Aires

Vasylyk, Myjailo

2000 *Inmigración ucrania en la República Argentina. Una comunidad por dentro*. Lumen, Buenos Aires

Páginas Web consultadas

http://lugansk.latp.org.ua/yulia/las_fiestas_y_tradiciones_ucrani
www.ucrania.com

EN BÚSQUEDA DE LA INTEGRACIÓN

Inmigrantes paraguayos en Quilmes

César Araujo

INTRODUCCIÓN

La República del Paraguay se encuentra ubicada en la parte central de América del Sur, limita al norte y noroeste con Bolivia, al este con Brasil y al sur y suroeste con Argentina. Este país cuenta con una de las poblaciones más homogéneas del subcontinente: casi un 95% es mestiza (español y guaraní). Los grupos minoritarios están formados por descendientes de españoles, por pequeños grupos indígenas dispersos en la región del Gran Chaco -como los Guaicurú y Ayoreo, o en zonas de la Región Oriental como el grupo Achés- y por pequeñas colonias de inmigrantes procedentes de Japón, Italia, Portugal, Canadá y otros países. Un 43% de la población vive en áreas rurales.

Paraguay es un país bilingüe. El español y el guaraní son los idiomas oficiales; cerca del 90% de la población habla español y un 40% también guaraní. En 1776 España creó el virreinato del Río de la Plata que estaba formado por los actuales territorios de Argentina, Paraguay, Uruguay y Bolivia. Paraguay se convirtió en una dependencia fronteriza poco importante para Buenos Aires, la capital del virreinato, y fue decayendo gradualmente hasta considerarse relativamente insignificante a principios del siglo XIX. El 14 de mayo de 1811 Paraguay proclamó su independencia que se gestó con la participación de Fulgencio Yegros, Pedro Juan Caballero, Vicente Ignacio Iturbe y el doctor José Gaspar Rodríguez de Francia(Carái- Guazú) (Baruja et al 1994).

Desde 1814 hasta 1840 Francia fue quien gobernó el país; cerró las fronteras y mantuvo al Paraguay aislado de sus vecinos. Durante su mandato se vivió con prosperidad y había trabajo para todos sus habitantes (Roa Bastos 1974).

En 1865 Solano López inició la guerra de la Triple Alianza (1865-1870) contra Argentina, Brasil y Uruguay. La guerra concluyó el 1 de marzo de 1870 al producirse la muerte del presidente Solano López durante la batalla de Cerro Corá. Los resultados fueron devastadores para Paraguay: la población del país fue reducida a su tercera parte, la economía quedó en ruinas y la actividad agrícola se paralizó (Baruja et al. 1994). Entre 1929 y 1932 la frontera con Bolivia en el Gran Chaco, que nunca había sido formalmente trazada, fue el escenario de numerosos incidentes hasta que la invasión de ese país provocó el estallido formal de la guerra del Chaco en 1932. Tres años después se alcanzó un armisticio y en 1938 fue firmado el tratado de paz a instancias de una comisión de arbitraje, mediante el cual le fueron concedidas a Paraguay casi tres cuartas partes del área en disputa (Roa Bastos 1960).

Años después, el 11 de julio de 1954, el electorado reconoció como presidente al general Alfredo Stroessner, Comandante en Jefe del Ejército y máximo dirigente del Partido Colorado. Durante 1956 y 1957 fueron sofocados varios intentos de grupos de izquierda para tomar el poder. Un plebiscito, celebrado en 1958, confirmó a Stroessner como presidente por otro período de cinco años. Estuvo en el poder hasta 1989 y durante su mandato se produjo una migración masiva hacia países limítrofes, cifra que llegó a trescientos mil paraguayos a fines de la década de 1970 (Baruja *et al.* 1994).

Durante esa época -principios de la década de 1950- la vida argentina estaba dividida tajantemente en dos mitades. En 1946 fue elegido presidente Juan Domingo Perón, quien fue reelecto en 1951 por una abrumadora mayoría, pero finalizó su segundo mandato de manera abrupta en 1955. Debido a la Segunda Guerra Mundial que afectó Europa entre 1929 – 1945 afectando seriamente la economía del continente, la importación era prácticamente nula por lo que Perón tuvo que implementar un plan de sustitución de importaciones. Argentina inició su carrera hacia la industrialización abriendo un abanico de posibilidades laborales tanto para argentinos como extranjero (Enciclopedia Clarín 1998).

Durante el primer gobierno de Perón, su esposa Eva brindó una gran ayuda enviando alimentos, ropa y juguetes a niños huérfanos y paraguayos pobres.

Evita era considerada una santa y Perón fue nombrado general del ejército paraguayo y condecorado con la espada del mariscal López. Los inmigrantes paraguayos eran bien acogidos por el gobierno argentino, pudiendo los jefes de familia encontrar trabajo sin ningún tipo de problemas (Petrona).

Clausura de diarios, expulsión de diputados opositores, detención de ciudadanos por tiempo indeterminado y sin intervención judicial, una propaganda oficialista pesada y reiterativa fueron creando una atmósfera que resultaba insoportable a algunos sectores de la ciudadanía. La muerte de Eva Perón en 1952, quitó al presidente un instrumento insustituible de su política. Bombas en la Plaza de Mayo, incendio de locales de opositores y detenciones masivas fueron marcando un clima enrarecido que no logró refrescar una limitada amnistía. En 1954 comenzó el proceso que, en menos de un año, llevaría al derrocamiento de Perón. El movimiento de junio de 1955, con un importante saldo de muertos, fue el preludio de la revolución que estalló en septiembre del mismo año. Casi sin lucha, Perón tuvo que dimitir y se refugió en la embajada del Paraguay (Enciclopedia Clarín 1998). Con el derrocamiento de Perón, sus partidarios y amigos (entre ellos los paraguayos) sufrieron persecuciones,

[...] algunos perdieron sus trabajos y en cierta forma fueron discriminados. No se lo podía nombrar, cantar la marcha peronista, se derribaron estatuas y cualquier símbolo que tuviera que ver con Perón; todo estaba penalizado con la cárcel (Petrona).

El trabajo que se presenta a continuación se limita a la localidad de Quilmes Este, específicamente a la manzana delimitada por las calles Libertad, Conesa, Belgrano y Alberdi donde se encuentra asentada una numerosa colonia de familias paraguayas que recalaron por diversos motivos en Argentina.

La protagonista es la señora Petrona Martínez que con sus 88 años (y 55 de residencia en el país) comparte una vivienda en esa manzana junto a su hijo Pedro Alberto (55 años y soltero) y tiene por vecinos a sus otros dos hijos, María Virginia (separada) y Julio Ezequiel (casado). Su marido Pedro Pablo falleció en 1980.

ESPÍRITU PÉTREO

La historia de la familia del marido de Petrona en Paraguay se inició cuando el Mariscal Francisco Solano López solicitó al gobierno de Portugal, en 1865, un carpintero experto en la fabricación de cureñas de cañón (armazón de madera sobre el cual apoya el cilindro que dispara la bala), pues el Paraguay inicia la guerra de la Triple Alianza con Argentina, Brasil y Uruguay. El carpintero portugués que llegó al Paraguay fue el abuelo del marido de Petrona, quien se casó con una indígena guaraní llamada Pacuá.

Finalizada la guerra, el Paraguay quedó devastado y sus habitantes tuvieron que realizar esfuerzos sobrehumanos para subsistir. La pestilencia, una terrible hambruna, una espantosa reducción de la población (el país había perdido el 75 por ciento de su población) y las nunca pagadas indemnizaciones por parte de los aliados, hicieron que el Paraguay estuviese al borde de la desaparición en 1870 (Baruja et al 1994).

En 1915 nació Pedro Pablo, quien en 1932 participó de otra cruenta conflagración del Paraguay, esta vez con Bolivia -la guerra del Chaco-. Con dos guerras en 60 años la población masculina quedó reducida, siendo la relación mujer-hombre de 7 a 1. La sobrepoblación femenina hizo que hubiese un sistema informal basado en el matriarcado tendiente a una poligamia que permitió capear, unas décadas después, esos baches demográficos (Roa Bastos 1960).

Pedro Pablo terminó sus estudios secundarios al regresar de la guerra y en la década de 1950, luego de sufrir torturas y persecución por parte del régimen del presidente Stroessner, fue deportado con toda su familia hacia la Argentina. Recalaron en Resistencia y, ante la falta de trabajo, decidieron viajar hacia Buenos Aires a principios de la década de 1960 en busca de mejores oportunidades para la familia. Con la ayuda de otros compatriotas exiliados se instalaron en un conventillo de la Boca.

Pedro Pablo realizó todo tipo de trabajos, siendo su jornada laboral diaria de 16 horas de lunes a lunes, logrando que sus hijos terminen los estudios secundarios a pesar de la fuerte discriminación a la que fueron expuestos por ser "paraguas". El gran esfuerzo dio sus frutos, y gracias al ahorro y las

privaciones compraron un terreno en Quilmes y construyeron a principios de la década de 1970 la primera vivienda propia con la colaboración de varios compatriotas del barrio.



Paisaje de La Boca

La salud de Pedro Pablo fue decayendo paulatinamente por las penurias juveniles durante la guerra, las torturas sufridas por no compartir las ideas del dictador de turno, la humillación por ser expulsado de su querido país a pesar de ser héroe de guerra y por el esfuerzo realizado en su adultez para conseguir una vida digna para toda su familia. Cuando el desenlace era inexorable, consiguió que su país hiciera algo por él, que sus restos descansen en paz en su querido Paraguay.

En la actualidad Petrona comparte su tranquila ancianidad, rodeada de sus hijos, nietos, bisnietos y amigos. La consideran el ícono de la mujer paraguaya porque luchó a brazo partido al lado de su marido para formar una familia manteniendo la idiosincrasia de su pueblo. Todos los domingos se reúnen para almorzar borí-borí, soyo sophé, mbeyú, sopa paraguaya, chipá, soó apuá, camb'e jhe'e, arrócamp'e.

Borí Borí

Ingredientes: Caldo de verduras aproximadamente dos litros, harina de maíz paraguaya 500 gramos, queso paraguayo o similar 500 gramos.

Preparación: Se hace una sopa con choclo, chauchas, cebolla, papa, zanahoria, zapallo, etc. Se dispone la harina de maíz en un recipiente hondo y se le agrega el queso cortado en daditos. Se

amasa hasta que quede una masa que no se pegue a las manos, colocando poco a poco el caldo de verduras. Conformar pelotitas de 2 cm de diámetro de la masa, y se va agregando a la sopa de verduras hasta que se cocine. Servir bien caliente. Aproximadamente salen 6 porciones.

Mbeyú

Ingredientes: Tres cuarto kilo de almidón de mandioca, 200 gr. de queso paraguayo o similar, 200 gr de grasa de cerdo o pella, media taza de agua, 2 cucharadas de sal.

Preparación: Pulverizar y tamizar el almidón, hasta dejarlo bien fino, volcarlo en un recipiente y mojarlo con salmuera (agua y sal), agregar el queso desmenuzado y la grasa. Toda esta masa se vuelca en una sartén untada con grasa y se lo lleva a fuego moderado hasta que se tueste, dar vuelta y cocinar del otro lado.

Sopa Paraguaya

Ingredientes: Medio kilo de harina de maíz, tres cuartos de leche fría, 8 huevos, 300 gramos de queso paraguayo o similar, medio kilo de cebolla cortada en rodajas, 2 cucharaditas de sal, una taza de agua para ablandar la cebolla.

Preparación: En una sartén se coloca la grasa y una vez caliente se colocan las cebollas cortadas. Antes de dorarse se le agrega un poco de agua y sal, se deja en el fuego hasta que las cebollas se ablanden. Aparte se bate a nieve las claras y luego se le agregan las yemas. Se vierte este preparado de cebolla con la harina de maíz, el queso paraguayo desmenuzado, la leche y los huevos en un recipiente mezclando todo muy bien. Se enmanteca un recipiente, se vierte todo el preparado anterior y se lo cocina a horno caliente hasta que superficialmente se encuentre dorado y pinchando con un tenedor, salga limpio. Aproximadamente salen 6 porciones.

Chipá

Ingredientes: 1 kilo de harina de almidón de mandioca, 5 huevos, un cuarto litro de leche natural, una cucharadita de anís, 250 gramos de grasa, dos cucharaditas de sal, tres cuartos kilo de queso paraguayo o similar.

Preparación: Se tamiza el almidón, se desparrama sobre la mesa y en el centro se coloca la grasa, los huevos, anís y sal. Con las manos se trabajan estos ingredientes un buen rato, agregando poco a poco el queso en daditos y la leche, amasando constantemente tratando de conseguir una masa homogénea. Se sigue amasando un buen rato repitiendo movimientos constantes y fuertes. Se hacen porciones y se da la forma que se desee, siendo las más típicas los panecillos alargados o las argollas. Se los coloca en un recipiente enmantecado luego en el horno caliente por aproximadamente 15 minutos. Salen alrededor de 40 chipas.

Pastelón de Mandioca

Ingredientes para la cobertura: Un kilo de mandioca, 80 gramos grasa de cerdo, una cucharadita de sal, 125 gramos de queso paraguayo o similar, una taza de leche natural, un huevo, dos cucharadas de perejil picado.

Ingredientes para el relleno: Medio kilo de carne cortada en pequeños trozos, dos cebollas, dos tomates, dos cabezas de ajo, dos morrones, pimienta, sal y un cuarto kilo de grasa.

Preparación del relleno: Se fríe en la grasa el ajo, la cebolla, el morrón, luego la carne, el tomate, sal y pimienta. Al estar seco se retira del fuego y se le agrega 3 huevos duros y aceitunas. Para la cobertura se hierve la mandioca en agua salada, una vez blanda retirarla y se hace un puré, agregándole todos los ingredientes citados para la misma, amasar y dividir en dos partes. Con una de ellas cubrir fondo y costados de un recipiente de aproximadamente 22 cm de diámetro, previamente enmantecado. Verter el relleno, cubrir con la masa de mandioca restante y pintarla con una yema disminuida. Llevarlo a horno caliente aproximadamente durante 15 minutos.

Camb'y Jhe'e (postre)

Ingredientes: 250gr. de harina de maíz paraguaya, 250gr. azúcar, 1 litro de leche, canela a gusto.

Preparación: Mezclar la harina con el azúcar y la leche en frío para luego cocinarlo a fuego lento hasta que la preparación espese. Retirar del fuego, colocarlo en un recipiente hondo, espolvorear con canela hasta cubrir toda la superficie. Aproximadamente salen 8 porciones.

Las comidas típicas preparadas por Petrona son tan sabrosas que varias personas las adoptaron tanto por encargo como solicitándole las respectivas recetas. Uno de sus hijos comentó que la receta de la sopa paraguaya le fue solicitada por Internet desde Miami por familias amigas. Sus hijos y nietos mantienen las tradiciones del Paraguay reuniéndose periódicamente en clubes de la localidad de Solano donde se habla de política, se bailan *guaranias* y polcas, se comen comidas típicas y se hace referencia a los viajes que los miembros de la comunidad hacen al Paraguay y les posibilita estar conectados con sus seres queridos, intercambiándose cartas, mercaderías y fotos.

COSTUMBRES ENQUISTADAS

Las comidas

Los alimentos básicos más importantes son la mandioca, la sopa paraguaya (pan de maíz cocido con queso y cebollas y a veces carne), la chipa (pan de queso duro), las tortillas y las empanadas (masa rellena de carne y vegetales frita en abundante aceite). Las pequeñas huertas rurales

proporcionan a las familias campesinas tomates, cebollas, zanahorias, apios, calabazas, melones, coles y otros productos. La fruta se recoge de los árboles y arbustos de los alrededores. La carne vacuna constituye una parte importante de la dieta de los adultos, pero también comen cerdo y pollo. El desayuno suele consistir en un cocido (un tipo de mate cocido con azúcar y leche) o café, pan y manteca, y chipá. El almuerzo, que tiene lugar alrededor del mediodía, es la comida principal, y a continuación es costumbre dormir una siesta sobre todo en verano, pues la temperatura es muy elevada, superando la mayoría de los casos los 40 grados centígrados (María Virginia).

La costumbre de hacer la siesta se mantiene en los inmigrantes. La cena suele servirse cuando ya se ha puesto el Sol, una vez terminado el trabajo. Pero las horas de las comidas y los hábitos alimentarios varían según las regiones y las familias. En las áreas rurales la gente come cuando puede y no siempre se sienta a hacer una comida en familia. En las zonas urbanas las familias suelen reunirse para la comida principal. Cuando hay invitados que no son de la familia, los niños suelen comer antes que los demás. En general, se considera una descortesía que los invitados dejen comida en los platos. En ocasiones más formales, una persona debe mantener las manos apoyadas sobre el borde de la mesa, no en el regazo, y debe esperar a que el anfitrión empiece a comer. Es una costumbre muy extendida, especialmente en las áreas rurales, no beber hasta después de la comida. En las fiestas o celebraciones rurales, las mujeres comen después de los hombres o en mesas aparte. En las ciudades, los vendedores ambulantes venden comida, y es habitual comer y beber en la calle. Debido a la costumbre de compartir la comida o la bebida, es normal ofrecerle comida a alguien cuando se está tomando un refrigerio; no se considera descortés rechazar el ofrecimiento (Francisco Silverio).

Fiestas

Son días festivos en Paraguay el 25 de diciembre (Navidad), el 1 de enero (Año Nuevo), jueves y viernes santo, el 1º de mayo (día del trabajador), el día de la Independencia (14 y 15 de mayo), el Día de la Madre (15 de mayo), el Armisticio del Chaco (12 de junio), el Día de la Amistad (30 de julio), la Fundación de Asunción (que se conmemora con grandes desfiles el 15 de agosto), el Día de la Constitución (25 de agosto), la Victoria de Boquerón (29 de septiembre), el Día de la Raza (12 de octubre), día de Todos los Santos (1 de noviembre), el día de la Virgen de Caacupe (8 de diciembre) (Encarta 2003).

Cuenta además con dos fechas festivas muy importante para el pueblo paraguayo: el 16 de agosto se celebra el día del niño, con una sensibilidad especial, pues ese día en el año de 1869 el mariscal López dispuso un ejército integrado enteramente por niños para enfrentar al ejército brasileños en el fatídico combate de Acosta Ñú, donde ninguno de los infantes sobrevivió. Otra fecha es el 1 de marzo que conmemora el día de 1870 en que finalizó la guerra de La Triple Alianza.

Matrimonio y familia

La mayoría de las jóvenes paraguayas celebran una fiesta al cumplir los 15 años y convertirse en señorita. Los jóvenes se relacionan en las fiestas locales, en las grandes reuniones familiares, en los bailes, etcétera. Por lo general, los padres tienen la pretensión de aprobar a las parejas de sus hijos. Para que un matrimonio sea legal debe realizarse una boda civil, pero las parejas que lo deseen también pueden casarse por la iglesia. Muchas parejas conviven sin estar casadas, mientras otras tienen hijos pero no viven juntas. Tres o cuatro generaciones de una familia extensa pueden compartir la misma casa o vivir juntas en una granja. Los hijos cuidan de sus padres cuando éstos se hacen mayores. El padre es la cabeza de familia y la madre se ocupa de la casa. La mayoría de las mujeres de las áreas rurales, al igual que los hombres, trabajan en la agricultura (Pedro Alberto).

Alrededor del 30% de la población activa urbana es femenina. Las familias del medio rural sólo disfrutaban de unas pocas comodidades que ofrecen los adelantos modernos. Viven en casas de madera con pisos de tierra y techos de paja o de chapa. Las casas de las ciudades están hechas de cemento con techo de tejas. Casi todas las viviendas de Asunción tienen agua corriente y electricidad (Baruja et al 1994).

Hábitos sociales

Los saludos españoles, como ¡Mucho gusto!, se usan frecuentemente con los extraños o en situaciones formales. Los conocidos suelen usar saludos en español menos formales como Hola, ¿cómo estás?, pero los amigos y parientes prefieren los saludos en guaraní. La frase más común es Mba'eixapa? que significa "¿Cómo estás?". La respuesta suele ser ¡Iporã! (Muy bien), acompañada a menudo por un gesto de los pulgares hacia arriba. En el campo es normal gritar Adiós a un amigo que pasa por delante de la propia casa. Excepto en el lugar de trabajo, los hombres y las mujeres siempre se dan la mano para saludar, aunque sea la segunda o la tercera vez que se ven en el día. Cuando una mujer o un hombre saludan a una amiga por primera vez en el día es frecuente que se besen en ambas mejillas además de darse la mano. Entre las mujeres de las áreas rurales es más habitual que se den palmaditas en el brazo en vez de besos. Al despedirse, lo más frecuente es que las personas utilicen la misma fórmula que al encontrarse. A los hombres urbanos una persona se debe dirigir respetuosamente por el apellido, acompañado muchas veces de don. Para las mujeres, es habitual usar doña con el nombre. Los títulos profesionales también se emplean como muestra de respeto. Los jóvenes se llaman por sus nombres de pila. En las áreas rurales, los campesinos suelen llamarse por sus nombres precedidos por las palabras Na o Karai para las mujeres y los hombres, respectivamente. Los paraguayos tienen costumbre de saludar a las personas mayores, a quienes manifiestan su respeto juntando las manos en actitud de orar y esperando a ser bendecidos. Se visitan con frecuencia, por lo general sin anunciarse previamente. Se suelen ofrecer refrigerios tales como refrescos (en la ciudad), café, jugo o agua, y si los anfitriones están comiendo o bebiendo tereré (infusión), se puede invitar a los visitantes a compartirlos. En otras ocasiones, el tereré sólo se

ofrece a una visita inesperada si el anfitrión quiere que se quede un rato. El mate suele beberse de una guampa común (un recipiente hecho de madera, cuernos del ganado o calabazas) a través de una bombilla (canutillo de metal para sorber). El anfitrión se lo pasa a una persona que, después de beber, se lo devuelve para que prepare otra porción para el siguiente invitado. Estas infusiones forman parte de la cultura local desde hace cientos de años. En las áreas urbanas es común que se invite a los amigos a una comida, mientras que en el medio rural sólo se invita en ocasiones especiales. No se preocupan mucho por la puntualidad, y no les importa si los invitados llegan tarde. Algunas personas llevan de regalo vino o cerveza cuando los invitan a cenar (Francisco Silverio).

Entretenimiento

Las actividades sociales ocupan gran parte del tiempo de ocio de los paraguayos, que pasan muchas horas charlando relajadamente mientras toman tereré o mate. El fútbol es el deporte que más espectadores concita, mientras que el voleibol es el que más se practica. Los hombres del medio urbano suelen jugar al voleibol por las tardes, pero las mujeres generalmente no practican deportes. Las ciudades ofrecen oportunidades para asistir al teatro y al cine (Francisco Silverio).

COMENTARIO FINAL

Se puede inferir que el mayor momento de bonanza del Paraguay fue en la época de Gaspar Rodríguez de Francia, quien durante 40 años aisló el país de sus vecinos logrando una economía estable, próspera y, por sobre todas las cosas, la unidad y el patriotismo de todos sus habitantes. Se aprecia también que durante el primero y segundo gobierno de Perón las relaciones del Paraguay con la Argentina pasaban por su mejor momento. Esto creó en la idiosincrasia del paraguayo la idea de que sólo con los suyos prosperará en su vida. Las buenas relaciones imperantes durante la primera mitad de la década de 1950, posibilitó la migración masiva de paraguayos hacia la Argentina.

Los primeros en llegar criaron a sus hijos en un país que no era el propio pero como si fuese un reflejo condicionado, los paraguayos temen integrarse totalmente en una sociedad que no es la propia. Se aprecia en el relato de Petrona que todo el progreso social y económico en la Argentina lo hizo con la ayuda de sus compatriotas. Todo se agudiza con la discriminación que sufren en la sociedad argentina, ya sea por *portación* de cara, por la forma de hablar, por sus costumbres, etc. Se los llama "paraguas" despectivamente pero es importante reconocer que "paraguayo" no es un adjetivo calificativo sino un sustantivo gentilicio.

Se debe buscar una verdadera integración para que el MERCOSUR no sea una entelequia y lograr darse cuenta paraguayos y argentinos son hermanos.

BIBLIOGRAFÍA

Roa Bastos, Augusto

1974 *Yo, el Supremo*. Aims, Asunción.

Roa Bastos, Augusto

1960 *Hijo de hombre*. Aims, Asunción

Baruja, Paiva y Pinto

1994 *Historia del Paraguay*. Eudeba, Buenos Aires

Enciclopedia Clarín

1998 *El gran libro del siglo*. Art Blume, Barcelona

Galeano, Francisco Silverio

2004 *Apuntes Universidad de Asunción*, Asunción

SER BOLIVIANO EN BUENOS AIRES

Patrimonio intangible de los miembros de la Cooperativa de Trabajo Tinkunaku

Alexia Mangafas y Nicolás Rodríguez Rey

INTRODUCCION

La inmigración de personas provenientes de Europa marcó el desarrollo económico de Argentina desde finales del siglo XIX hasta mediados del siglo siguiente, a partir de cuando se hace muy visible la llegada de personas desde países limítrofes. No obstante, como señala Benencia (2003:433),

[...] es necesario señalar que el proceso inmigratorio de poblaciones de Bolivia, Brasil, Chile, Paraguay y Uruguay hacia la Argentina constituye un fenómeno de larga y constante tradición, aunque los registros oficiales (censos nacionales y provinciales) lo hayan detectado recién a partir de 1869.

Tomando como base los condicionantes clave planteados por Sassone para sintetizar las razones de la migración limítrofe hacia Argentina, Benencia (2003:436) hace referencia a los siguientes que se relacionan con factores geográficos, demográficos, económico-laborales, políticos y culturales.

1. La continuidad y proximidad territorial entre las áreas de emisión en los países limítrofes y las áreas de atracción en la periferia argentina.

2. La cuestión demográfica, expresada por el bajo crecimiento vegetativo de la Argentina y las condiciones de superpoblación en algunos países limítrofes, que determina una fuerte presión poblacional.

3. Las mejores oportunidades laborales que los extranjeros limítrofes encuentran en la Argentina, a pesar de la escasa calificación que, en general, los caracteriza.

4. Las condiciones de expulsión determinadas por persecuciones, convulsiones políticas y revoluciones que acosaron a los habitantes nativos de Chile, Bolivia, Paraguay y Uruguay debido a la inestabilidad institucional.

5. Las inclinaciones migratorias de algunos grupos étnicos de los países vecinos como parte de su herencia cultural.

Si bien prácticamente todos estos aspectos se aplican a la inmigración boliviana, una razón muy importante es la que se relaciona con la necesidad de ingresar a mercados de trabajo que ofrecen mayores oportunidades que los del lugar de origen.

La migración boliviana hacia la Argentina comenzó a adquirir importancia con el auge y la expansión de las economías regionales y la demanda creciente de mano de obra para tareas de cosecha. La caída de los precios de los productos regionales y la consecuente incorporación de la mecanización ahorradora de mano de obra en algunos de los procesos contribuyeron a que la migración limítrofe cambiara de rumbo y que los trabajadores fueran derivados cada vez más hacia las oportunidades laborales que les ofrecía el área Metropolitana de Buenos Aires (Benencia 2003:457).

La década de 1960 marcó un hito en la historia boliviana. Una parte importante de la población no alcanzaba en ese entonces los niveles mínimos de subsistencia y, para muchos, Buenos Aires se presentaba como una posibilidad donde encontrar el progreso deseado. La caída de los precios de los productos regionales y la mecanización de gran parte de la producción incidió negativamente en la ocupación de mano de obra, forzando a muchas personas a dejar su país y buscar otros horizontes.

Las inmigrantes bolivianos se preocupan por conseguir trabajo, vivienda y documentación en el momento que pisan suelo porteño. Para lograrlo, se vinculan con las comunidades de migración (redes sociales) las que además de brindarles ayuda en estos aspectos, son de gran importancia para hacer menos traumática la inserción en el país receptor. Esto se debe a que las redes permiten a los inmigrantes bolivianos desarrollar relaciones con paisanos y familiares lo cual ayuda a mantener su identidad. Allí pueden expresarse con su trabajo, sus bailes y su gastronomía, entre otros aspectos.

Se ingresa en el país en busca de trabajo a través de las redes sociales y después de un tiempo de inserción se retorna periódicamente al lugar de origen, en un movimiento que denomina de circularidad. Respecto de las redes describen que un emigrante de Cochabamba que llega por primera vez a Buenos Aires a buscar trabajo se alojará en la casa de un pariente o compadre de su pueblo que, al mismo tiempo, lo guiará en la red de cochabambinos que los ayudarán a ingresar a un trabajo (Benencia 2003).

Los hombres bolivianos en Buenos Aires han trabajado mayoritariamente *en la construcción, incluyendo las actividades en la fabricación de ladrillos, obreros calificados, empleados de comercios y servicios y quienes se ocupan en oficios como la carpintería*. Las mujeres bolivianas en el mercado de trabajo de Buenos Aires declaran una mayor participación en el *servicio doméstico, en la industria de la confección y en la industria en general. Y debe de existir un subregistro de actividades* (Benencia 2003:460).

La oleada reciente de inmigrantes bolivianos ha encontrado nuevos espacios de inserción en el mercado de trabajo de Buenos Aires en los llamados cinturones verdes de la actividad hortícola, que se ha expandido al rubro de la venta ambulante de verduras en áreas urbanas (Benencia 2003).

Sin embargo, haciendo referencia a la situación de los inmigrantes bolivianos en la ciudad de La Plata, Recalde (2002:196) dice que la tarea de brindar asistencia se suele complicar debido a que viven fuera del radio de alcance de algunos centros ubicados en el perímetro urbano.

En la actualidad, desde el Centro [de estudiantes de la Universidad de La Plata] se está trabajando con el tema de la documentación, en especial con aquellas personas que se encuentran en las afueras de la ciudad, en las zonas de las quintas, ya que “en su mayoría no poseen documentación” (presidente del Centro). A través de su contacto con el Consulado se obtiene la información necesaria para realizar la tramitación y posteriormente se difunde hacia la colectividad. Las vías de contacto con la misma son: la radio (aunque señalaron que son muy pocos los que la escuchan), la realización de peñas folklóricas y eventos de distinto tipo que congreguen a bolivianos, donde se crea el espacio para dar información a la colectividad.

A continuación se presentan algunos aspectos relacionados con el patrimonio intangible de los inmigrantes bolivianos agrupados en la Cooperativa de Trabajo Tinkunaku de Ezpeleta. El trabajo se basa en el estudio realizado por Roberto Benencia y Gabriela Karasik (1994) titulado *Bolivianos en Buenos Aires: aspectos de su integración laboral y cultural*. Asimismo, fueron entrevistados miembros de la comunidad boliviana, en particular la Señora Blanca, cuya historia ilustra algunos de los aspectos de la vida en el conurbano bonaerense.

LA LLEGADA

La decisión de la familia de Blanca de emigrar se remonta a la década de 1960 cuando un hermano de su padre -que vivía con su familia en Buenos Aires- estando de visita en Bolivia incentivó a su hermano a acompañarlo en el viaje de regreso. El padre de Blanca aceptó la invitación y, junto a una de sus hijas, emprendió el viaje de descubrimiento de lo que luego sería su nuevo hogar. Se alojaron en la casa de un tío y, al poco tiempo, su padre consiguió trabajo de albañil y de inmediato llamó a su familia.

En ese entonces, la situación socio-política y económica por la que estaba atravesando Bolivia no era favorable. Había mucha hambre ya que no alcanzaban los alimentos; el trabajo de su madre no alcanzaba; la olla familiar se redujo en tamaño; no había dinero para vestimenta; etc.

Por otra parte, Argentina estaba *bien*. Los que tenían más coraje emigraban para trabajar, para progresar. Todo esto fue posible, también, gracias a que Argentina ofrecía flexibilidad para el ingreso, el regreso y la residencia. No exigía visas ni pasajes de regreso para que el inmigrante pueda ingresar al país.

Cuando Blanca llegó a Buenos Aires junto a su familia se asentó en la Villa Obrera, actualmente conocida con el nombre de Villa 31 (Retiro). En el año 1976, por el accionar del gobierno militar de

entonces, la Villa fue erradicada y cada familia de inmigrantes fue enviada a su país de origen o al lugar de su elección. La familia de Blanca decidió regresar a su hogar en Villazón (Bolivia) para dirigirse luego a Salta (Argentina). Allí nacieron tres de sus cuatro hijos.

Durante ese tiempo realizó el mismo trabajo que en la ciudad de Buenos Aires, es decir, compra y posterior comercialización de frutas y verduras (vendedores ambulantes). La venta tuvo variantes en Salta, ya que consiguieron un vehículo al que le colocaron un parlante sobre el techo y ofrecían mercadería por los barrios y pueblos cercanos.

Blanca regresó a Buenos Aires luego de una permanencia en Salta por veinte años. La razón del desplazamiento fue la búsqueda de mejores condiciones laborales, al igual que evitar problemas con el padre de sus hijos que la acosaba constantemente luego de que separaran doce años atrás. En Buenos Aires se reencontró con sus hermanos que habían vuelto hacía un tiempo. Su madre permaneció en Salta hasta que enviudó

A Blanca no le resultó difícil salir a la feria a comercializar condimentos y cereales, actividad que realiza hasta la actualidad. Paralelamente administra la fonda (restaurante) que posee en sociedad con dos de sus hermanas y que funciona en el predio de la Cooperativa de Trabajo Tinkunaku (feria ubicada en el predio que se encuentra en la avenida Florencio Varela entre las calles Mar del Plata y Bahía Blanca, Ezpeleta), los días sábados desde las siete de la mañana hasta las tres y media de la tarde.

Carmen Rosa, por su parte, llegó a Buenos Aires en el año 1946, en busca de progreso económico (no tanto de ascenso social). Según ella *la única que queda es trabajar; la vida del boliviano es el trabajo*, ya sea comercial o manual; es el medio para lograr el progreso deseado.

Es muy difícil darse cuenta que Carmen Rosa tiene setenta y seis años, ya que no los demuestra en ningún sentido. Su vocabulario es apropiado y rico en adjetivos. El respeto con el que se expresa muestra sentido común y experiencia de vida. En ningún momento elude preguntas, sólo se reserva detalles, quizás tristes, de sus días pasados en Bolivia; pero que se revierte al hablar de su experiencia como ciudadana argentina.

Los hijos y la rutina

Blanca crió a sus hijos en Salta siguiendo la costumbre boliviana de hacer que crezcan con la cultura que les es propia, es decir, que no pierdan su identidad.

La identidad es una forma de clasificación (nosotros/los otros; incluidos/excluidos), de representación y de reconocimiento social que sirve de marco a opciones individuales. Cada grupo tiene diferencias culturales, aquellas que los actores consideran significativas (Ciselli 2002:348).

Ya desde pequeños son llevados a trabajar con sus padres para que sean conscientes de lo que el trabajo significa, ya que si se espera a que sean mayores para que empiecen a trabajar, están en todo su derecho de decir “no quiero” o “me da vergüenza”. Es oportuno hacer referencia a Ardaya (1978) quien amplía lo señalado:

En el caso de las vendedoras callejeras, [...] pueden llevar al puesto a los hijos chicos (de hasta 5-6 años y no más de dos), que no interfieren en su actividad de un modo significativo. Debe considerarse que la mujer boliviana rural acostumbra tener un contacto muy estrecho con los hijos chicos, que la acompañan en el trabajo en la medida de lo posible. Los hijos más grandes parecen limitar más la actividad de la vendedora, sobre todo por la escolarización, que para la población boliviana emigrante configura una aspiración importante (Benencia y Karasik 1994:261).

Es notable el sacrificio que hace la familia para brindar educación y capacitación a sus hijos, siempre buscando el progreso como meta de vida. Según Benencia y Kerenski (1994) la mujer boliviana deja a los niños en la casa, siempre y cuando cuente con la presencia de una persona que los cuide y controle su asistencia a la escuela.

Carmen Rosa ejecuta una rutina semanal de venta en ferias con la verdura que compra a los *quinteros* bolivianos de City Bell: en Solano (los domingos), Tinkunaku (los miércoles y sábados), Avenida Centenario (los viernes) y Quilmes (los jueves). Dos de sus hijas trabajan con ella en el puesto: Alejandra (27 años), nacionalizada argentina, y Carolina (17 años), que con su bajo perfil se muestra como la más paisana de las dos. Además de acompañar a su madre en la rutina de las ferias, son las encargadas del quehacer diario en el hogar. El esposo de Carmen Rosa, al igual que los otros hombres de la familia, realizan tareas por encargo en el sector de la construcción; Salomón, hijo varón del matrimonio, es el tesorero segundo de la Cooperativa de Trabajo Tinkunaku.

LA DINAMICA DE TINKUNAKU

La Cooperativa, conjuntamente con el Municipio de Quilmes, son propietarios del predio donde está situada la feria. Se alquilan puestos a los distintos feriantes quienes comercializan desde alimentos elaborados, frutas, verduras y condimentos, hasta textiles. Los ingresos por los alquileres se utilizan para la manutención del predio durante la semana, comprendiendo tareas de reparación de tejidos, limpieza, alumbrado y la futura construcción de un tinglado sobre la feria. Tinkunaku, en lengua quechua, significa “encuentro”.

La Cooperativa constituye una forma de cooperación que implica compromisos, de puesta en común de recursos para el desarrollo de actividades y procesos compartidos, que promueven, al mismo tiempo, el desarrollo de formas complementarias y más informales de cooperación entre sus diversos participantes y feriantes no asociados a ella (Feldman y Murmis 1999:19).

Blanca cuenta que es el campesino quien ha emigrado al exterior, la gente de estudio o que vive en las ciudades se ha quedado en Bolivia. El campesino se ve en la necesidad de partir porque los campos bolivianos sufren constantes sequías con sus consecuentes malas cosechas, provocando el hambre del pueblo. Al emigrar a otros países con su bagaje de conocimientos y cultura del trabajo, arriendan tierras para su posterior explotación (es sabido que las características de los suelos de la región pampeana son envidiables a nivel mundial); son los denominados “quinteros”, que venden su producción en la feria o en el mercado.

Quienes les arriendan las tierras son conocidos como “medianeros”, cuya etimología responde a la frase “a medias”. El quintero usa como moneda de cambio la mitad de su producción hortícola para afrontar el pago del alquiler. Esta línea de trabajo es la que permite al campesino, en algunos casos, lograr la adquisición de la tierra.

LA IMPORTANCIA DE LAS REDES SOCIALES

Tomando como referencia a Benencia y Kerenski (1994) se puede señalar que la importancia de estas redes de relaciones sociales -basadas en el parentesco, el paisanaje y la vecindad- reside en su función de orientadoras del flujo inmigratorio hacia determinados destinos y ocupaciones. A esto se suma la ayuda brindada por los familiares y paisanos ya instalados para la inserción en el mercado laboral y en la constitución de un espacio de sociabilización. Gracias a ellas se mantienen las relaciones de manera constante con los familiares y paisanos del mismo pueblo como una forma de conservar las raíces. Ésta es una de las causas por las que obtener la documentación y radicarse es vivenciado como un hecho violento que rompe simbólicamente con las raíces que se tienen en el país de origen.

La vida en comunidad de los bolivianos deviene de la compra comunitaria de terrenos a través de redes de información entre parientes y amigos. Luego se reparte la tierra adquirida entre varias familias hasta conformar un barrio; es el caso puntual de Ezpeleta y Berazategui.

[...] el papel de las redes sociales en el proceso migratorio: la gente se entera de las oportunidades que existen, y tiene acceso efectivo a ellas a través de sus familiares y amigos del lugar en que vive (Balán, citado en Benencia y Kerenski 1994:270).

Una de las prácticas que se dan en las redes sociales es el “*pasanaco*” (en quechua significa “pasar de uno a otro”). Es un sistema de ahorro originario de Bolivia del que participan de diez a quince personas, a las que se les otorga un número por medio de sorteo. Semanalmente, cada participante hace un aporte de cien pesos cuya sumatoria será entregada a uno de los beneficiarios (por orden numérico del sorteo). Esto se hace durante diez semanas hasta que todos han sido beneficiados. Aquel participante que tiene el primer lugar será quien efectúa la recaudación para entregarla luego a quien corresponda; asimismo, es quien responde hasta terminar el círculo por las

'bajas' dentro del pago de la cuota de los participantes. Es muy importante conocer al grupo de personas con el que se "juega"; dado que el contrato es de palabra lo fundamental es la responsabilidad, el honor y la entrega.

La feria permite activar tradiciones, elementos culturales, prácticas y gustos alimentarios compartidos o conectados (Feldman y Murmis 1999:18).

La feria de los sábados forma parte de las prácticas de la red social Cooperativa de Trabajo Tinkanaku en Ezpeleta. Para los paisanos significa un día de encuentro que permite compartir música folklórica, comidas tradicionales, bailes, fiestas, trabajo, entre otras cosas.

LA GASTRONOMIA

Al referirse a la gastronomía boliviana se pueden citar las palabras de Cristel, una entrevistada que no pertenece al Tinkunaku, quien afirma que *el boliviano vive para comer; ama la comida*.

Respondiendo a sus tradiciones gastronómicas, los bolivianos realizan cinco comidas al día: desayuno, platito de media mañana, almuerzo, platito de media tarde y cena. El almuerzo es el primero en orden de importancia, consta de un plato de sopa y del plato principal, no se le da mucha importancia a los postres, no hay mucha variedad. Los platitos de media mañana y de media tarde consisten en masas acompañadas de té helado o café. Las masas pueden ser saladas (de queso), dulces (con crema), fritas o al horno.

Los bolivianos comen mucho arroz, papa y pollo. Los principales platos tradicionales que conforman la dieta básica de los bolivianos son: sopa de maní, chairo y lawa; fricase (a base de carne de cerdo), falso conejo, picante de pollo, ají de lengua, entre otros.

Sopa de maní

Ingredientes: 1/2Kg de carne, 1 cebolla, 4 cucharadas de maní tostado y molido, 1 rama de perejil, 3 papas cortadas en ocho partes, 1/2taza de arroz y sal a gusto.

Preparación: Se pone a cocinar durante una hora la carne, el nabo, el perejil y la cebolla picada en una olla con agua y sal. Se agrega el maní, el arroz y después de cinco minutos las papas. Se deja que rompa el hervor y se sirve.

Fricasé

Ingredientes: 1 espalda de cerdo, 180gr de ají amarillo molido, 8 dientes de ajo, 1/2cucharadita de comino, 1lb. de maíz pelado y cocido, sal y pimienta.

Preparación: Despresar por nudos la espalda del cerdo. Ponerlo a cocinar en una cacerola con agua y sal agregando ají amarillo, pimienta, comino y ajo molido. Las presas y el caldo se sirven en un plato hondo y se acompaña con chuño y mote.

Falso conejo

Ingredientes: 3/4kg de carne vacuna, 1 taza de arvejas peladas, 4 vainas de ají amarillo molido, 1/2 cucharadita de comino, 1/2 cucharadita de pimienta, 1 taza de pan rayado, 2 cebollas, 1 diente de ajo picado bien fino, 12 papas, aceite, sal y 1 cucharadita de orégano. Para la salsa son necesarias 2 cebollas, 2 tomates y 1 cuchara de perejil bien picado.

Preparación: Se pica la cebolla y se la fríe en poco aceite hasta que este transparente. Se agrega ají amarillo, ajo, pimienta, comino y orégano. Se cocina 5 minutos y se agregan las arvejas y 4 tazas de agua. Se deja cocer hasta que las arvejas estén suaves. Aparte, cortar la carne en filetes y pasarla por pan rayado aplastándolo bien. Freír las milanesas resultantes en aceites y pasarlas al guiso. Dejar cocinar entre 5 y 10 minutos. Para la salsa se pica la cebolla en rodajas y el tomate en cuadritos; aderezar con sal y aceite. El falso conejo se sirve acompañado con papas y salsa; se decora con el perejil picado.

Picante de pollo

Ingredientes: 1 pollo, 8 papas, 2 tazas de arroz, 1 1/2 cebollas grandes, 1 zanahoria, 1 nabo, 4 cucharaditas de perejil bien picado, 1 cuchara de pan rayado, 1 cucharadita de azafrán, 3 dientes de ajo, ají colorado, comino y pimienta molida, 3 cucharadas de aceite y sal a gusto.

Preparación: Despresar y lavar bien el pollo dejando de lado las vísceras. Colocarlo en una olla y cubrirlo con agua hirviendo. Agregar la zanahoria, el nabo y la sal. Dejarlo cocinar a fuego fuerte hasta que el pollo esté medio cocido. En otra olla con aceite colocar los condimentos molidos, el ají y dos o tres tazas del caldo de pollo. Dejar cocinar durante diez minutos a fuego lento. Incorporar las presas de pollo a la preparación anterior y terminar de cocinar. Espesar con el pan rayado y retirar el pollo cuando esté cocido. En un sartén caliente sin aceite tostar el arroz removiendo constantemente para que no se pegue. Una vez que esta casi dorado se añade el azafrán y se continúa removiendo hasta que esté bien dorado. Luego colocar el arroz en una olla, agregar cuatro tazas de agua caliente, la mitad de la cebolla y sal a gusto. En la medida que se vaya consumiendo el agua ir agregando para que no se pegue hasta que este bien cocido. Se sirve con papas, arroz y la salsa. Se adorna con perejil.

Ají de lengua

Ingredientes: 1 lengua grande, 2 cebollas, 1 plato de ají colorado, 1 cucharadita de pimienta, 1/2 lb de chuño remojado y pelado, 2 huevos, 1 taza de queso cortado en fetas, aceite y sal.

Preparación: Se pone a hervir la lengua en una olla a presión con agua y sal. Una vez cocinada se la pela y corta en rodajas. Aparte, en una sartén se fríe la cebolla bien picada, se agrega pimienta, sal, ají y se revuelve unos minutos. Después se agregan las rodajas de la lengua y tres tazas de caldo; se deja cocinar un rato. Después se corta el chuño en trozos y se cocina con sal. Cuando está listo se cuele y se incorpora el queso y los huevos hasta que el huevo cuaje. Se sirve con papas hervidas y el preparado de chuño.

A los niños les enseñan desde pequeños a comer de todo y está mal visto preguntar ¿qué hay de comer? Para el boliviano la gastronomía es el momento de compartir con la familia y amigos. Además, una buena alimentación es necesaria para mantener la salud y ser más eficientes en el trabajo.

La importancia que le dan a la gastronomía se ve reflejada en la fiesta de *Todos tus muertos*. Se estila comer en familia el plato preferido del difunto después de haberlo enterrado para lo cual se prepara una gran comida con mucha bebida.

Con respecto a los ingredientes se da un hecho muy particular. Cristel no consigue con facilidad los ingredientes típicos necesarios para elaborar los platos tradicionales bolivianos, por lo que debe reemplazarlos. Sin embargo, la comida que elaboran la madre y hermanas de Blanca en su fonda “Rincón Latino” está hecha, en su totalidad, con los ingredientes originales, sin reemplazo alguno. Esto es producto de la importación existente desde Bolivia. Y, en esto también tiene un papel fundamental la red social, por medio de la cual se logran conseguir con mayor facilidad.

COMENTARIO FINAL

No me imaginaría una vida como inmigrante en Buenos Aires, u otro lugar, sin el vínculo con mi familia y demás paisanos. Lo dicho por Blanca da una idea más acabada de lo que representa la Cooperativa de Trabajo Tinkunaku para los inmigrantes bolivianos que residen en la zona sur de Buenos Aires. Es el lugar donde confluyen las distintas costumbres heredadas de Bolivia, dejándose de lado las diferencias entre regiones.

La Feria no hace otra cosa que corroborar el espíritu cooperativista y comunitario de los bolivianos, se encuentren o no en su madre patria.

REFERENCIAS

Ardaya Salinas, G.

1978 *Inserción socio-ocupacional de los inmigrantes bolivianos en la Argentina*. Tesis de Maestría. FLACSO, Buenos Aires

Balan, J.

1990 *La economía doméstica y las diferencias entre los sexos en las migraciones internacionales: un estudio sobre el caso de los bolivianos en la Argentina*. Estudios Migratorios Latinoamericanos. pp. 15-16

Benencia, R.

2003 *La inmigración limítrofe*. En *Historia de la Inmigración en Argentina* (Devoto, F.), Editorial Sudamericana, Buenos Aires pp. 433-484

Benencia, R. y Karasik, G.

1994 *Bolivianos en Buenos Aires: aspectos de su integración laboral y cultural*. Estudios Migratorios Latinoamericanos. 27; pp.261-299

Cattoreti, G. y Saravia, J.

2000 *Las mejores recetas de la cocina boliviana*. Trébol, La Paz

Ciselli, G.

2002 *Las danzas como espectáculo turístico y expresión de la identidad boliviana en Comodoro Rivadavia, Argentina*. Estudios y Perspectivas en Turismo 11:347-358

Dabas, E. N.

1998 *Red de redes. Las prácticas de la intervención en redes sociales*. Paidós, Buenos Aires

Devoto, F.

2003 *Historia de la inmigración en Argentina*. Editorial Sudamericana, Buenos Aires

Feldman, S. y Murmis, M.

1999 *Diversidad y organización de sectores informales*. Informe de Investigación 7; pp.18-19

Recalde, A. M.

2002 *Los inmigrantes de origen latinoamericano en la ciudad de La Plata. En ¿Dónde Están los Inmigrantes?* Mafia, M. (editora). Ediciones Al Margen, La Plata

Riechmann, J. y Fernández Buey, F.

1994 *Redes que dan libertad*. Editorial Paidós, Barcelona

Entrevistas

Cristel: realizada en la Universidad Nacional de Quilmes el día 7 de Mayo de 2004.

Carmen Rosa: realizada en Tinkunaku los Sábados 15 y 22 de Mayo de 2004.

Blanca: realizada en Tinkunaku entre los Sábados 15, 22 de mayo y 5 de Junio de 2004.

DE CALABRIA A BERAZATEGUI
El sentir de la cocina popular calabresa

Natalia Aieta, Horacio David Godoy, Mercedes Silva y Silvana Veltri

INTRODUCCIÓN

Las migraciones internacionales constituyen un capítulo fundamental en la historia de la población argentina. Entre 1938 y 1948, fueron miles los inmigrantes que ingresaron a la Argentina, esta afluencia ultramarina, sobre todo provenientes de Italia y España, motorizó en gran medida el crecimiento de la población nacional y formó parte del proceso de modernización política, cultural, y económica del país.

La emigración italiana hacia Argentina tuvo consecuencias no sólo en los aspectos políticos, económicos y sociales sino también en la cocina y los hábitos alimenticios. Argentina es un país generoso en su culinaria, ya que a sus platos típicos se suman muchos otros que son el resultado de la influencia de las migraciones.

La gastronomía va más allá de la simple preparación de un plato porque constituye un importante vehículo de la cultura popular, al mismo tiempo que posibilita percibir la forma en que conviven los habitantes de esa región, en una época determinada. Es uno de los elementos más destacados en la historia de un pueblo (Dos Santos y Oliveira Antonini 2003).

Una de las regiones italianas que se vio afectada por la salida de habitantes, fue Calabria, que ocupa el extremo sudoeste de la península itálica. La bañan los mares Tirreno y Jónico y sus montañas están cubiertas de tupidos bosques, presentando sus costas escenarios de gran belleza natural. Su capital es la ciudad de Catanzaro y cuenta con otras ciudades importantes como Cosenza, Crotone, Vibo Valentia y Reggio Calabria. Se caracteriza por los sembradíos de olivares, cítricos, árboles frutales como ciruelos y peras. Además son frecuentes los cultivos de cebolla, coliflores, zapallitos, tomates, lechugas, pimientos, fresas, berenjenas, así como cultivos florícolas. La mayor concentración demográfica se encuentra en las colinas y en la zona costera, habiendo sido esta población objeto de una fuerte oleada migratoria durante la Segunda Guerra Mundial.

Una de las ciudades argentinas que recibió el mayor flujo de esta inmigración fue Berazategui, *la capital nacional del vidrio*, que en la actualidad es la principal ciudad del partido homónimo y, a su vez, uno de los más importantes del conurbano bonaerense. Sin embargo, a mediados del siglo XX se encontraba en pleno proceso de urbanización y comenzaba a dar pequeñas muestras de progreso.

En un contexto mayor, a partir de 1946 el país se encontraba bajo la presidencia de Juan Domingo Perón, quien junto a Eva Perón fue el rostro de un estado protector y benefactor que se hizo

cargo en forma prioritaria de los graves problemas sociales que el país arrastraba. El peronismo planteó en la sociedad argentina el debate sobre la distribución de los bienes y la renta, los peronistas entendían que encarnaban la justicia social y la igualdad de oportunidades en el acceso a los bienes (Rins y Winter 1998).

Con respecto a las migraciones, J. D. Perón, impulsó una política inmigratoria ampliamente superada por la cantidad de europeos favorecidos por la misma. Aunque el arribo de inmigrantes fue mayor al deseado, la Argentina los recibió amablemente tratando de paliar la tristeza por lo que debieron perder y alentando un futuro mejor.

SU LLEGADA: UNA HISTORIA MUY PARTICULAR

Alrededor del año 1955, la inmigración de los italianos ya no era tan importante o tan potente como lo había sido treinta o cuarenta años atrás. Aún así Europa, devastada por la guerra, no se mostraba como un futuro cierto. Una de las beneficiadas por la política inmigratoria de Juan Domingo Perón fue Carmela Strangis.

Al partir, Carmela dejó atrás momentos felices vividos en familia, los sitios que solía frecuentar, los días que pasaba trabajando en las plantaciones de la tierra de su padre, los recorridos que realizaba junto a sus amigas. Al igual que todas, su familia participaba en una economía de subsistencia; es decir, vivía de lo que producía y lo complementaban con otros productos que fabricaban los vecinos. Estos productos se obtenían en una especie de mercado en donde se intercambiaban manufacturas entre las personas según sus intereses y necesidades.

Partió hacia Argentina por cuestiones personales ya que lo hizo a solicitud de su esposo Gerolmo quien había viajado tiempo atrás en busca de un futuro mejor. La causa principal fueron las consecuencias de la Segunda Guerra Mundial que había afectado la economía de la región y generado problemas en la obtención de productos, aislamiento de las familias y un clima de miedo e incertidumbre entre los habitantes.

El día de su gran viaje fue el 5 de febrero de 1955 cuando partió del puerto de Roma en el buque *Santa Fe*. El viaje duró 18 días y, debido a las terribles condiciones de vida dentro del buque y a la gran cantidad de pasajeros, fue muy incómodo y poco saludable. Su partida fue aceptada por toda la familia y, aunque abandonar Italia la llenaba de dolor, siempre se sintió muy tranquila y segura ya que además de su esposo contaba con algunos familiares en Argentina. Llegó el 23 de febrero y en el puerto de la Boca la esperaban su esposo quien junto a su hermano le dio la bienvenida y la llevaron a su nuevo hogar en uno de los barrios de Berazategui.

ADAPTÁNDOSE AL MUNDO LABORAL

En el año 1956 doña Carmela y su esposo lograron instalar un almacén en sociedad con su hermano que duró poco tiempo ya que el matrimonio decidió iniciar un microemprendimiento, dejando así el almacén en poder de su hermano. Dicho cambio fue muy exitoso para toda la familia.

Todo comenzó con la adquisición de camiones y camionetas para dedicarse a hacer repartos, prestando en un comienzo servicios de entrega de productos como vinos y cervezas. Luego se convirtió en una empresa familiar llamada “Sodería Palermo”, muy conocida en todo Berazategui, parte de Quilmes y Florencio Varela. Progresaron y fueron agregando otros productos como gaseosas, jugos y bidones de agua mineral.

El gran año fue 1985, ya que doña Carmela y su marido inauguraron una pizzería en la que, además de una amplia variedad de pizzas, se ofrecía una amplia gama de comidas típicas calabresas.

Cuando en 1895 un napolitano que añoraba su país abrió la primera pizzería en Nueva York, no podía suponer que esa torta con levadura, típica de su país, conquistaría el mundo. Unos 60 años más tarde, norteamericanos, australianos y noreuropeos devoraban pizzas con pasión, cuando la mayoría de los italianos sólo conocían de oídas este alimento popular de Nápoles. No fue hasta 1970 cuando la pizza se convirtió en un plato extendido por toda Italia (Dominé et al. 1999:520).

Posteriormente incorporaron la venta de fiambres y prepizzas. Durante ese mismo año Carmela consiguió deleitar a todo el barrio y los alrededores con sus comidas, logrando gran reconocimiento principalmente en la ciudad de Berazategui. En gran parte esto se debió a que esta ciudad es hogar de muchos inmigrantes italianos que se mantenían muy unidos y se ayudaban mutuamente. Entre los platos más vendidos figuran las berenjenas al escabeche, las patitas de cerdo, la lengua en escabeche, el fragune y, la especialidad de la casa, la pizza a la calabresa.

Berenjenas al escabeche

Ingredientes: berenjenas, sal gruesa, vinagre blanco, ajíes amarillos

Preparación: Pelar las berenjenas y cortarlas finitas en juliana. Colocar en un recipiente y cubrir con sal gruesa durante 24 horas. Luego escurrirlas bien. Agregar ajíes amarillos cortados en juliana. Nuevamente colocarlo en un recipiente y cubrirlo con vinagre durante 48 horas. Escurrirlas. Conservar en un frasco bien esterilizado.

Pizza a la calabresa

Ingredientes para la masa: harina, levadura, agua y sal, aceite. *Para la salsa:* tomates triturados, adobo para pizza y orégano. *Otros:* mozzarella y longaniza.

Preparación: Para el fermento se mezcla la levadura con harina y agua tibia y se deja levar durante 20 minutos. Luego se coloca harina en la mesa junto con sal y se le agrega el fermento y aceite. Se mezcla todo y se deja levar durante 10 minutos. Para la salsa se deben mezclar los tomates con el adobo, el orégano y la sal. Por último, se debe estirar la masa y colocarla en un molde; se coloca la salsa encima de la masa y se lleva al horno durante 10 minutos. Se saca y se coloca la mozzarella encima, se lleva nuevamente al horno por 5 minutos y luego se coloca la longaniza.

Las recetas de Carmela fueron saboreadas por muchas personas durante varios años y, aunque con el correr del tiempo el negocio dejó de ser tan próspero, en la actualidad sus comidas se siguen compartiendo en muchos hogares.

GASTRONOMÍA TÍPICA

La gastronomía calabresa es una cocina de gustos fuertes y definidos, con recetas que hablan de la tradición culinaria de los elementos simples y genuinos, de aromas intensos y sabores picantes debido a que el sostenimiento cotidiano no fue tan fácil como en otras regiones más prósperas. Esto se debe a la aspereza del terreno, la falta de agua y a que las condiciones climáticas dificultaban la adquisición de productos derivados del campo y la pesca. Como consecuencia de esto, las mujeres del lugar crearon muchos métodos para la conservación a largo plazo de los alimentos. El plato principal de Calabria es la pasta que se prepara habitualmente en los hogares.

Se dice que una mujer no está lista para el matrimonio si al menos no conoce 15 formas diferentes de elaborar harina y agua. Saber amasar bien y de modos distintos significa ser una mujer fuerte y una perfecta patrona del hogar (Carmela).

Masa básica de las pastas

Ingredientes: 500 grs. de harina y 5 huevos medianos

Preparación: Colocar la harina sobre la tabla de madera generalmente de unos 50 cm de lado, en forma de corona. Romper los huevos uno por uno en el centro y mezclar suavemente. Incorporar poco a poco la harina, hasta por fin y rápidamente con las dos manos unir todo y empezar a amasar hasta lograr una consistencia no tan dura ni pegajosa. Enharinar el bollo y cubrir con un paño de algodón blanco. Dejar descansar media hora.

El segundo paso es estirar la masa: Tomar trozos de unos 200 gramos de masa, trabajarla un poco con las palmas de las manos y luego empezar a estirla con un palote, enharinando suavemente si la superficie se pone demasiado húmeda. Luego envolver toda la masa en el palo de amasar, estirla suavemente hasta lograr el espesor deseado. Dejar orear sobre un paño de cocina. La masa debe estar elástica. Para cortar la masa, la misma se debe enharinar. Luego con un cortador de pasta acanalado pueden crearse variadas formas. La misma masa estirada sirve para realizar gran variedad de pastas rellenas: ravioles, sorrentinos, panzotis, cappellettis, canelones, lasañas.

Las pastas se presentan acompañadas de salsas que combinan varios ingredientes para resaltar el sabor y les da un gusto fuerte y bien perfumado. Las carnes suelen prepararse asadas o cocidas en su jugo; la especialidad catanzarese es a base de carne de cerdo, seguidas por las de novillo, conejo y cordero.

Son innumerables las verduras que se utilizan como acompañamiento de los platos principales, pero la berenjena es la reina de las verduras calabresas. Existen muchos modos de presentarla en la mesa: asada, frita, agri dulce, en escabeche, etc. Ahora bien, si la berenjena es la reina del huerto, el tomate es el rey ya que está presente en casi todos los platos; la lista de verduras y hortalizas se completa con aceituna, acelga, repollo, papa, radicheta y alcaucil.

Los pescados tienen un lugar primordial en esta cocina. Hay varias formas de preparar los tres pescados típicos de Catanzaro: el atún, el pez espada y el cornalito; aunque lo más frecuente es en sopas, fritos, en salsas o cocidos al horno. También la región es una clásica elaboradora de quesos y embutidos.

El secreto de la elaboración de los platos está en el uso de los condimentos, principalmente en la utilización de los picantes entre los que se destaca el ají, la pimienta negra y la roja, y el chorizo colorado. Otras especias típicas son orégano, tomillo, albahaca, que ofrecen ese sabor fuerte y bien característico de la cocina calabresa. La cebolla y el ajo son los aromatizantes mayoritarios (Rtainer y Granis 1996).

FIESTAS Y FESTIVIDADES

Las festividades y celebraciones calabresas son tradiciones populares que se han pasado de generación en generación. En algunas ocasiones representan grandes eventos culturales o religiosos que se han asentado y consolidado con el correr del tiempo. Aunque es imposible hacer un calendario completo de los ritos y festividades de esta región, es suficiente recordar que todos los años, en cada municipio se festeja el día del santo patrono de su localidad con grandes celebraciones populares.

Se acostumbra celebrar el día de la Virgen de Comprente o Virgen de la Chersa, que se festeja el último domingo de agosto. Es tradición preparar para esta fiesta el Mastazole. Este singular festejo se continúa celebrando en la Boca, donde se reúnen los devotos de la virgen e intercambian productos en ferias. Otras fiestas religiosas son el día de San Antonio (13 de junio) en que se come pasta en familia, el día de la Virgen del Carmen y el de Santa Lucía, ambos festejos son en septiembre (Carmela).

Otras celebraciones clásicas son el Carnaval, la Navidad y la Pascua. Para la comida se acostumbra preparar *grispelle* o también *fragune* acompañado con bizcochos dulces.

Grispelle

Ingredientes: 1Kg de papas, 1Kg de harina, 50grs de levadura, sal y aceite

Preparación: Hervir las papas en una cacerola, mezclar con harina, levadura y sal. Luego amasar. Una vez hecha la masa, dejar levar una hora aproximadamente. Prepararlo como ñoquis. Freír en abundante aceite.

Fragune

Ingredientes para la masa: harina, levadura, aceite y sal. *Ingredientes para el relleno:* huevo, ricota, queso y manteca

Preparación: Mezclar la harina con la levadura, aceite y sal hasta formar una masa. Estirar para formar una tapa (pascualina). Rellenar con huevo batido, ricota, queso y manteca. *Cocinar durante media hora en el horno.*

Bizcochos dulces

Ingredientes para la masa: 1Kg. de harina leudante, 4 huevos, azúcar y manteca. *Ingredientes para el merengue:* claras de huevo y azúcar.

Preparación de la masa: mezclar la harina con los huevos, azúcar y manteca. Luego de obtener la masa, moldearla. *Preparación del merengue:* batir las claras con el azúcar. Colocar el merengue sobre el bizcocho y hornear.

La Navidad es una oportunidad en la que se representan funciones de teatro popular en forma de pesebres vivos. También en Catanzaro, desde tiempos inmemoriales, se celebra el Viernes Santo con un desfile de trajes tradicionales que recuerdan el calvario recorrido por Jesús antes de ser crucificado. El carnaval tiene tres días principales, martes, jueves y domingo. En estos días se realizan reuniones de familia y amigos donde comparten sus alimentos y celebran con canciones y

danzas tradicionales. También se acostumbra a realizar festivales en agradecimiento a las buenas cosechas, los finales de temporada de las verduras, siendo las principales la aceituna, el tomate y la berenjena.

COMENTARIO FINAL

Cuando se tiene en cuenta las características tradicionales de la gastronomía de un lugar determinado, en este caso la ciudad de Berazategui, hay que resaltar el aporte inmigratorio. Carmela Straguis es una de esas personas que llegaron y contribuyeron al enriquecimiento culinario de la localidad. Su aporte fue muy valioso al mostrar los aportes de la gastronomía calabresa. A través de sus recetas las personas pudieron descubrir tanto nuevos sabores, nuevos ingredientes y nuevos condimentos como nuevas técnicas culinarias y una cultura diferente en materia de alimentación.

La pizzería permitió que muchas personas descubrieran y disfrutaran de los sabores calabreses y conocieran mejor diferentes aspectos relacionados con la geografía, la historia y la cultura italiana.

Asimismo, se observa que a pesar de las distancias y diferencias entre los países las personas encuentran en la gastronomía un elemento importante de comunicación que hace desaparecer fronteras y permite encontrar numerosos puntos de encuentro.

BIBLIOGRAFÍA

Correa Dos Santos, R. I. y Oliveira Antonini, B.

2003 *La gastronomía típica de la isla de Santa Catarina, Brasil*. Estudios y Perspectivas en Turismo 13:89-110

Cicerchia, R.

2001 *Historia de la vida privada en la Argentina. Desde la Constitución de 1853 hasta la crisis de 1930*. Editorial Troquel, Buenos Aires

Devoto, F.

2003 *Historia de la inmigración en Argentina*. Editorial Sudamericana, Buenos Aires

Dominé, A; Römer, J. y Ditter, M. (editores)

1991 *Europa a la carta. Un viaje culinario*. Könnemann Verlag, Köln

Germani, G.

1965 *Política y sociedad en una época de transición. De la sociedad tradicional a la sociedad de masas*. Paidós, Buenos Aires

1987 *Estructura social de la Argentina*. Ediciones Solar, Buenos Aires

Rins, C. y Winter, M. F.

1998 *Proyecto peronista: Perón cumple, Eva dignifica. Propaganda y cultura de masas*. En Argentina una Historia para Pensar. Editorial Kapeluz, Buenos Aires 445 - 451

Rtainer, D. y Granis, A.

1996 *Espicias italianas. En Especies y Aromatizantes Alimenticios*. Editorial Acribia, Zaragoza.

Wolf, E. y Patriarca, C.

1997 *Vida cotidiana. La gran inmigración*. Editorial Sudamericana, Buenos Aires

Entrevistas

Carmela Stranguis – Berazategui - 72 años. Entrevista concedida el 5 mayo de 2004

Daniel Palermo – Berazategui – 41 años. Entrevista concedida el 5 mayo de 2004

Verónica Ramos – Berazategui – 40 años. Entrevista concedida el 7 mayo de 2004

José Salvador Piccioni - Berazategui – 40 años. Entrevista concedida el 7 mayo de 2004

BERISSO, LOS FRIGORÍFICOS y DESPUÉS...

La historia de una inmigrante polaca

Luis Chappi, Martín Chappi, Lautaro Farella y Pablo Fernández

INTRODUCCIÓN

La industria saladeril fue una de las más importantes de la Argentina del siglo XIX. El primer saladero se instaló después de 1810 y, como señala Silvestri (2003:155):

El área de Quilmes (que entonces nombraba desde el Riachuelo hasta la Ensenada) fue el lugar privilegiado por los primeros saladeros, aunque no fueron los más importantes de la República ...

Hacia fines de la década de 1950 una serie de cuestiones higiénicas incidieron en la prohibición de esta actividad en el ámbito de la ciudad de Buenos Aires, restringiéndola primero al sur del Riachuelo y finalmente a Ensenada.

El momento álgido de la faena en los saladeros (1968/1869, record de sacrificio de animales en Buenos Aires) coincide con el momento de inflexión de la industria hacia su decadencia definitiva: 1869 es el año del decreto del cierre de los saladeros por motivos higiénicos –antecedente inmediato de los decretos de 1869 y 1971-; y a partir de entonces la rentabilidad de la empresa comienza a decaer hasta recibir el golpe de gracia con la consolidación de la industria frigorífica (Silvestri 2003:156).

La época dorada de los frigoríficos se inició a principios del siglo XX. Girbal-Blacha (s/f) señala que debido a la denuncia de aftosa por parte de empresarios y comerciantes británicos no se continúa con el envío de animales en pie hacia el Reino Unido y el frigorífico de capital inglés se convierte en la única alternativa para la exportación de carnes.

[...] aunque un par de años más tarde, el ingreso del trust de Chicago al negocio de las carnes enfriadas y su producción de chilled beef, que requiere un vacuno más cuidado y gordo, obligue a los británicos a competir y a firmar en 1911 el primer Acuerdo de Fletes que fijaba cupos de embarque según el origen de los establecimientos. El 41,35% de los embarques corresponde a los frigoríficos estadounidenses, el 40,15% a los ingleses y sólo el 18,50 a los argentinos (Girbal-Blacha s/f:20).

Lobato (1889:28) señala que el campo, la expansión ferroviaria y el arribo masivo de inmigrantes consolidan el carácter agroexportador de la economía argentina. La inversión de capital extranjero y una política de gobierno acorde con la evolución de estos aspectos de la realidad, *son los agentes directos de la Argentina moderna y su progreso; pero también son componentes fundamentales de la crisis que envuelve tempranamente al sistema y de la marginalidad en que subyacen regiones enteras de nuestro espacio territorial e importantes sectores de nuestra sociedad.*

Esto constituye una reproducción a escala reducida de la relación internacional de centro – periferia en la cual se insertó Argentina a principios del Siglo XX. Fue durante esa época que se instalan dos grandes frigoríficos en la localidad de Berisso. En 1911 se estableció el primer frigorífico llamado La Plata Cold Storage, que luego se denominaría Swift.

En 1914 la Sociedad Anónima Frigorífica Swift de La Plata, formada en 1911, comenzó la construcción de una moderna planta localizada sobre el Río Santiago y que para el día de la fecha será inaugurada (Diario El Día, La Plata 1915:11).

Estaba dotado de todos los adelantos técnicos conocidos en la época (el enfriado o “chilled beef” que conservaba la carne por menos tiempo pero en mejores condiciones) y constituyó un verdadero complejo industrial donde se realizaban las tareas propias de faenamiento y procesamiento de los animales (ganado bovino, ganado ovino y ganado porcino). Para la industria de la carne Swift era considerado uno de los “big rive”, que simbolizaba el crecimiento del capital monopólico, tanto en Estados Unidos de América como en la República Argentina.

La Primera Guerra Mundial demandó una gran cantidad de carnes por lo que en 1915 se instaló en Berisso el segundo frigorífico que se llamó Armour.

Tanto el Frigorífico Swift como el Armour fueron las empresas más importantes que se localizaron en la ciudad de Berisso. Gracias a esto la *localidad fue creciendo con la demanda de fuerza de trabajo por parte de ambas empresas procesadoras de carne* (Lobato 1989:111). El número de sus pobladores aumentó considerablemente y la localidad alcanzó un gran esplendor en el partido de La Plata. Esto, sumado a la necesidad europea de importar productos ganaderos durante las dos guerras mundiales repercutió de manera favorable en el flujo de trabajadores que a diario se dirigían hacia los frigoríficos ubicados en la calle Nueva York.



Frigorífico Swift de Berisso – Fuente: Archivo General de la Nación

A continuación se hará referencia a la vida en el frigorífico Swift de una inmigrante polaca, la Sra. Blanca Badnorchuk, una joven oriunda de la ciudad de Varsovia, quien llegó a la Argentina junto a su familia en busca de nuevos horizontes. Durante la década de 1920 la situación en su país natal era muy difícil debido a la coyuntura en la que estaba inmersa Europa durante esos años. La Argentina era un polo de atracción debido a que los inmigrantes consideraban que en esa tierra había seguridad económica, un derecho que se había perdido en la Europa de entonces.

A diferencia de muchos inmigrantes, la familia Badnorchuk se instaló en una especie de conventillos (pasillos con muchas casas que generalmente poseían baño y cocina) que alcanzaron a alquilar y no en la famosa mansión de los obreros.

INSERCIÓN LABORAL DE BLANCA

Blanca ingresó laboralmente al frigorífico Swift en el año 1932 y trabajó hasta que cerró en 1980 (tuvo intervalos en que volvió a Polonia por algunos años). La oferta de trabajo era amplia, ya que la industria se encontraba en auge y necesitaba nutrirse de nuevos empleados.

Rotó por diferentes áreas durante todos esos años, pero en la sección de clasificación de triperías fue en la que más tiempo estuvo. La tarea consistía en “pasar horas” clasificando las tripas las cuales iban luego a ser exportadas. Otro trabajo habitual para el sector femenino era el de conserva y consistía colocar el picadillo de carne en tarritos.

En un primer momento, más precisamente en 1932, la incorporación al frigorífico no se consideraba un trabajo estable sino que se les brindaba una capacitación y entrenamiento o adiestramiento según el trabajo que les tocara realizar. Luego de casi un mes pasaba a formar de la planta permanente de la empresa.

Blanca, al igual que la mayoría de las obreras, trabajaba aproximadamente doce horas diarias, seis veces a la semana. Recién gracias a las medidas tomadas durante el gobierno de Perón que tenían por objeto evitar la explotación de los trabajadores, se abrió un comedor en la fábrica y se destinó un “cuarto de hora” (así se lo llamaba en el Swift) al almuerzo. Anteriormente a las mujeres se les destinaba un espacio de dos horas para ir a almorzar a sus respectivos hogares, tiempo pero se perdía haciendo la fila para tomar el tranvía y poder así transportarse.

Muchas veces la gente llegaba a viajar hasta colgados de los estribos e incluso arriba de los techos de los medios de transporte (Blanca Badnorchuk).

El salario de Blanca, al igual que el de las restantes obreras era inferior al percibido por los hombres (el trabajo se pagaba por hora). Sin embargo, esta diferencia salarial fue causa de conflicto

hasta la década de 1940. Asimismo, durante el horario de trabajo prácticamente no había contacto entre hombres y mujeres.

El contacto entre los obreros y las obreras era nulo, es decir, los hombres trabajaban por un lado y las mujeres por el otro, cada uno en sus respectivos labores (Blanca).

No obstante, existía un considerable compañerismo entre los trabajadores dentro de la fábrica. El clima de trabajo era de comodidad y cordial. En cuanto al control, los obreros estaban continuamente controlados por un capataz, que era el responsable de verificar que se cumpliesen las tareas y era el nexo con los superiores a quienes les transmitía sobre los malos comportamientos u errores que podía llegar a cometer cada empleado. Los castigos alcanzaban hasta un máximo de cuatro semanas de suspensión. Para este entonces no existía ninguna forma de incentivo hacia el empleado que premiase su eficiencia y eficacia en la labor.

La llegada al gobierno de Juan Domingo Perón incidió de manera positiva en la vida de los empleados del frigorífico. Entre las medidas promulgadas se encontraba la creación de sindicatos, la creación de un efectivo sistema de jubilaciones y pensiones, asesoramiento en materia de salud, aumento de sueldos, vacaciones pagas, jornadas de trabajo de ocho horas, entre muchas otras.

Respecto a la mujer el cambio en las condiciones de trabajo fue notable durante los años que Perón estuvo en el poder (Blanca).

Asimismo, con anterioridad, cuando una mujer quedaba embarazada debía dejar el trabajo. Una vez que estuviese en condiciones de regresar al trabajo era como volver a empezar. Sin embargo, con las modificaciones introducidas a las reglamentaciones del trabajo femenino, las obreras contaban con un plan de salud a través del gremio de la industria de la carne.

Blanca Badnorchuk trabajó en la industria de la carne hasta el cierre del Swift en 1980. El frigorífico se volvió obsoleto ante la falta de inversión que lo ponga en la vanguardia de la nueva tecnología. Asimismo, la acumulación de grandes pérdidas llevó a la quiebra judicial de la empresa, acrecentando en Berisso el vacío que había dejado primero el Armour con su cierre definitivo y posterior demolición.

En ese entonces, la situación laboral de las mujeres había sido modificada con respecto a la de las primeras décadas del siglo xx y así pudo hasta hoy cobrar su jubilación por años de aporte algo que para el día en que comenzó a trabajar era impensado.

Después del cierre del frigorífico Blanca pudo disfrutar de mayor tiempo libre y dedicarse a las tareas que más le gustaban hacer. Asimismo, le permitió dedicarle mayor tiempo a diferentes

actividades que le recordaban a su Polonia natal. Entre ellas se encontraba la degustación de los platos representativos de su patria. Entre ellos cabe mencionar los que se describen a continuación.

Blinis

Ingredientes: (leudante) 20gr de levadura de cerveza, 100cc de leche y 50gr de harina; (pasta) 4 huevos, 1 cucharadita de sal fina, 200gr de harina, 200cc de leche, 1 taza de puré de papas con manteca, leche y sal. Manteca o aceite para la cocción.

Preparación: Entibiar la leche. Preparar el puré de papas. Preparar el leudante diluyendo la levadura de cerveza en leche algo tibia y agregarle harina mezclando bien todo. Dejarlo en reposo alrededor de una hora en un lugar tibio para que se forme la “esponja”. Batir en un bol las yemas, agregarle el leudante, la cucharadita de sal fina. A medida que se bate agregar alternativamente poco a poco la harina y la leche (ésta última en cantidad tal que la pasta se haga cremosa y algo más espesa que la pasta para panqueques). Agregar el puré, unir y batir. Tapar el bol con un lienzo y dejar descansar media hora para que leve en lugar tibio. Aparte batir las claras con la media cucharadita de sal a punto nieve consistente. Añadir estas claras a la pasta, con movimientos suaves, envolventes, hasta unir ambos preparados en forma homogéneo tapar con lienzo y dejar levar media hora. Enmantecar o aceitar la placa pero no en exceso; formar los blinis tomando la pasta que pueda con una cuchara y depositarlo en una placa desparramarlo con la misma cuchara a espesor mas bien bajo, dándole forma redonda. Colocar en la placa todos los que pueda en filas sin tocarse y llevar a horno, cuando se dora de un lado abrir la puerta del horno y dar vuelta para dorar el otro lado. Retirar. Continuar con el resto de la preparación. Servir tibios se acompaña con manteca fundida, crema, caviar, u otro pescado ahumado.

Pieczon huzarska

Ingredientes: 2kg de carne vacuna en trozos, 1 cucharadita de grasa de cerdo, 2 cebollas grandes, 200gr. de tocino, 200gr de champiñones, ½ pote de crema de leche, ½ taza de pan rayado, 1 cucharadita de sal, ½ cucharada de pimienta, ½ cucharadita de nuez moscada, 2 yemas de huevo crudas, 200gr de crema para servir.

Preparación: Colocar el pan rallado y crema, cocinar a movimiento lento, agregando una pizca de nuez moscada en una cacerola a fuego lento. Retirar del fuego y dejar que pierda algo de temperatura e incorpore una yema de huevo y revuelva unos pocos minutos. Con la pasta formada, untar en cada corte de carne, estos deben quedar como el trozo original. Atar no demasiado fuerte. Llevarla a la parrilla, asando a las brasas.

Se sirve cubriendo con crema de leche sin batir. En una fuente, se colocan los trozos de carne saladas por fuera (las cuales estás se encuentran rebanadas de cada 2 o 3 cm).

COMENTARIO FINAL

La idea que originó éste trabajo fue mostrar las condiciones laborales impuestas en los frigoríficos situadas en la localidad de Berisso en los primeros años del siglo xx hasta su quiebra, poniendo énfasis en el trabajo femenino y en las necesidades que llevaban a las mujeres a emplearse en labores que les permitiesen obtener un salario para autoabastecerse económicamente. Mediante la utilización de información altamente fidedigna se llegó a una descripción de la situación imperante en la industria frigorífica como la inequidad y la discriminación observada entre el trabajo femenino y masculino favorecido éste último, esto daba lugar a la posibilidad de seguir bregando por la igualdad sexual en el campo laboral.

El resultado de la entrevista efectuada ofrece una visión de una inmigrante que por su destierro de su país de origen se vio obligada a buscar un nuevo horizonte que finalmente lo encontró en la localidad de Berisso y más precisamente en el frigorífico Swift por cuestiones económicas y por la necesidad de esta mujer y su familia por encontrar un empleo y un lugar para radicarse lejos de su nación originaria que no le ofrecía la seguridad que en este caso le brindaba la Republica Argentina.

BIBLIOGRAFÍA

Buxedas, M.

1983 *La industria frigorífica del Río de La Plata*. CLACSO, Buenos Aires

Gil Lozano, F; Pita, V. S. e Ini, M. G. (director)

2000 *Historia de las mujeres en la Argentina*. Siglo XX. Editorial Taurus, Buenos Aires

Girbal-Blacha, N. M.

s/f Ayer y hoy de la Argentina rural. Gritos y susurros del poder económico (1880-1997). Página/12, Buenos Aires

Lobato, M. Z.

1989 *El taylorismo. Los espacios de trabajo en la industria frigorífica en la primera mitad del siglo XX*. Universidad Nacional de Rosario

2001 *La vida en las fábricas. Trabajo, protesta y política en una comunidad obrera, Berisso (1904-1970)*. Prometeo Libros / Entrepasados

Silvestri, G.

2003 *El color del río. Historia cultural del paisaje del Riachuelo*. UNQ, Bernal

Sourruille, J. V.

1985 *La presencia y el comportamiento de las empresas extranjeras en el sector industrial argentino*. Editorial Cedes, Buenos Aires

Zubrzycki, B.

2002 *Una aproximación al estudio de los polacos de La Plata, Berisso y Ensenada. En ¿Dónde Están los Inmigrantes? Mapeo Sociocultural de Grupos de Inmigrantes y de sus Descendientes en la Provincia de Buenos Aires*. Mafia, M. (editora). Ediciones Al Margen, La Plata, pp. 77-96

Gastronomía y Turismo

Historias detrás de las recetas

Desde el Riachuelo hasta la localidad de Berisso en la provincia de Buenos Aires se extiende una amplia franja paralela al Río de la Plata que se caracteriza por sus numerosos asentamientos industriales.

Desde principios del siglo XX las fábricas y los frigoríficos brindaron posibilidades laborales a una gran cantidad de inmigrantes que llegaron a la Argentina en busca de una vida mejor. Entre sus más preciados tesoros trajeron sus costumbres, valores, idioma y las recetas de los platos que les recordaba la patria que habían dejado atrás.

A través del relato de algunos protagonistas, este libro presenta las recetas preferidas de inmigrantes de diferentes orígenes. En su conjunto forman parte del patrimonio común que con una adecuada gestión puede incentivar el desarrollo del turismo en un área generalmente postergada para este tipo de actividad.

Regina G. Schlüter es Doctora en Psicología Social y Licenciada en Demografía y Turismo por la Universidad John F. Kennedy, Buenos Aires, Argentina.

Se desempeña como investigadora y docente en el área de las Ciencias Sociales y ha publicado numerosos trabajos científicos sobre variados aspectos del turismo. Es Directora - Editora de la publicación académica Estudios y Perspectivas en Turismo y Profesora Titular en la Universidad Nacional de Quilmes (Argentina) donde actualmente tiene a su cargo la asignatura Gestión del Patrimonio Turístico.

ISBN 987-20540-5-3



9 789872 054052



Buenos Aires - Argentina