

Documentos

Especiales

TURISMO Y GASTRONOMÍA REGIONAL

Las voces italianas y la cocina de la inmigración en la Serra Gaúcha (RS/Brasil)

Krisciê Pertile^{*}
Susana Gastal^{**}
Universidad de
Caxias do Sul - Brasil

Resumen: La comida de los inmigrantes o "colonial" ha motivado investigaciones académicas y de marketing en la búsqueda de preservar recetas, ingredientes, conocimiento y know-how, en muchos casos vinculadas a proyectos de turismo. Este artículo analiza las entrevistas recolectadas por el proyecto denominado Elementos Culturales de la Inmigración Italiana del Nordeste de Rio Grande do Sul, de la Universidad de Caxias do Sul (RS, Brasil). En el proyecto se enfatizan las oralidades de la primera generación de ítalo-descendientes nacidos en Brasil, quienes hablan sobre su alimentación familiar. Se observó que aunque la cocina de la inmigración haya sido inicialmente juzgada como pobre en sabores y nutrientes, la misma se convirtió en punto turístico. Las entrevistas muestran que los procesos subyacentes a la preparación de los alimentos pueden ser bastante complejos y les permiten obtener platos de calidad. Actualmente, la región turística de la Serra Gaúcha es uno de los destinos mejor consolidados de Brasil en parte por la herencia de los inmigrantes presentes allí, incluida su gastronomía.

PALABRAS CLAVE: turismo, gastronomía, inmigración italiana, Serra Gaúcha, Brasil.

Abstract: Regional Tourism and Gastronomy: The Italian Voices and Immigrant Cuisine in Serra Gaucha - RS / Brazil. The food of the immigrants - or "colonial" food - has motivated academic and marketing researches in order to keep the recipes, ingredients, knowledge and know how, in many cases linked to tourism projects. Based on this, the article analyzed interviews collected by the project named Italian Immigration Cultural Elements in Northeastern of Rio Grande do Sul of the University of Caxias do Sul-RS, Brazil. In the project the oralities of persons of the first generation of Italian-born descendants in Brazil that talked about eating are emphasized. It was observed that although the cuisine of the immigrants was, at least initially, judged as poor in flavor and nutrients, it became a tourist and culinary mote. Currently the tourist region known as Serra Gaucha is one of the most

^{*} Maestranda en Turismo por la Universidad de Caxias do Sul, Caxias do Sul, Brasil. E-mail: krisciepertile@gmail.com

^{**} Doctora en Comunicación por la Pontificia Universidad Católica de RS, Porto Alegre, Brasil. Se desempeña como Profesora e Investigadora de la Maestría en Turismo de la Universidad de Caxias do Sul, Caxias do Sul, Brasil. Becaria CNPq de Productividad en Investigación. E-mail: susanagastal@gmail.com

consolidated destinations in Brazil. It was also observed, that when properly prepared, the colonial foods presents complexity on its preparing techniques.

KEY WORDS: *tourism, catering, Italian immigration, Serra Gaucha, Brazil.*

INTRODUCCIÓN

La relación entre la gastronomía y el turismo hoy en día debe ser entendida considerando dos perspectivas. En primer lugar, su reconocimiento como expresión cultural, más específicamente como patrimonio inmaterial pasible de salvaguardas oficiales tanto de la Unesco como del Instituto de Patrimonio Histórico y Artístico Nacional (IPHAN) en Brasil. En este aspecto, desde 2005 el Oficio de las *Baianas de Acarajé* fue inscripto en el Libro de los Saberes del IPHAN. Directa o indirectamente asociado a la alimentación también está registrado en el Instituto del Patrimonio el Oficio de las *Paneleiras de Goiabeiras*, que busca preservar el saber asociado a la fabricación artesanal de ollas de barro en el barrio de Goiabeiras Velha, en Vitória. Ellas emplean técnicas y materias primas tradicionales y las ollas son indispensables para preparar la *Moqueca Capixaba*. Además, está registrado el Modo Artesanal de hacer Queso de Minas a partir de leche cruda en las regiones del Serro, de las serras de la Canastra y del Salitre, en Minas Gerais; y el Sistema Agrícola Tradicional de Rio Negro, centrado en el cultivo de la mandioca brava que es la base social y alimentaria de 22 pueblos indígenas localizados a lo largo del río Negro.

En segundo lugar se debe considerar la fuerte participación de la gastronomía en la composición de productos turísticos, tanto urbanos como rurales. Así, de la gastronomía urbana se exigen menús que atiendan por un lado con sofisticación a los imaginarios asociados a la diversidad étnica, apelando a la italianidad, germanidad, nipocidad, anglicidad, entre otros; y por otro lado que atiendan a la demanda de diversificación que va de la comida callejera al *fast food* y los restaurantes con instalaciones sofisticadas y menús diseñados por chefs. En el área rural la tematización de los menús debe atender a un imaginario asociado al 'color local', semantizado por la 'autenticidad', la 'originalidad' y la 'pureza' en términos de ingredientes y de procesos de preparación.

Navarro & Schlüter (2010) en un estudio de la localidad de Tomás Jofré, a 150 kilómetros de Buenos Aires (Argentina), sugieren a basándose en Scarpato (2002) los siguientes indicadores para analizar la calidad y la pertinencia de la asociación de la gastronomía al turismo, en especial en el área rural:

- (a) *la utilización de productos primarios producidos en el lugar tanto en la elaboración de los platos como de los productos ofertados en los puntos de venta locales, lo que no invalida la introducción de nuevos elementos pues la "implantación de nuevos cultivos, como el arándano, en los pequeños emprendimientos rurales de los alrededores de Jofré ha dado*

lugar a la producción de mermeladas y licores que se están encaminando a ser considerados “tradicionales” (Navarro & Schlüter, 2010: 917);

(b) la elaboración de platos tradicionales o ‘típicos’, en el caso de la localidad argentina estudiada compuestos por “las pastas, embutidos y ahumados heredados de los inmigrantes italianos y el asado” (Navarro & Schlüter, 2010: 918) heredado de la tradición gaucha.

(c) la transmisión de conocimientos culinarios; lo investigado por Navarro & Schlüter (2010) en estos términos mostró ser una actividad que en muchos casos ya presenta problemas, llevando a que los sujetos por ellos entrevistados declararan que “tuvieron que recurrir a programas de televisión y a Internet para familiarizarse con las diferentes técnicas de cocina porque [...] para mamá cocinar es chino básico” (Navarro & Schlüter, 2010: 919).

El presente artículo intenta comprender la gastronomía tradicional elaborada en la región turística de la Serra Gaúcha, localizada en el extremo sur de Brasil y uno de los más importantes destinos turísticos del país. Schlüter (2002: s.p) considera que la región originalmente ocupada por inmigrantes europeos a lo largo del siglo XIX, en el presente:

[...] these old immigrant trails have become specific culinary routes in Latin America’s Southern Cone. Such routes, found predominantly in rural settings, highlight places where the gastronomy has unique and fascinating characteristics. They, in fact, act as instruments with which to rescue the culture and history of the inhabitants themselves. From an economic point of view, they allow for the exploitation of a great range of resources and at the same time they reduce marketing costs. The idea received a considerable boost when Unesco recognized gastronomy as an intrinsic part of cultural heritage in the ’90s.

Para conocer mejor la gastronomía de la región en estudio y su adecuación al uso de elementos locales para elaborar platos tradicionales, se priorizó una investigación exploratoria basada en los documentos reunidos en el acervo del Instituto Memoria Histórica y Cultural de la Universidad de Caxias do Sul. El Instituto lleva a cabo cinco proyectos en el área cultural relacionados con la preservación de la historia, cultura e identidad, entre ellos el denominado Elementos Culturales de la Inmigración Italiana en el Nordeste de Rio Grande do Sul (ECIRS). El proyecto, iniciado en 1978, busca rescatar los bienes y valores culturales de las comunidades rurales de italo descendientes en la región turística de la Serra Gaúcha. Así, el Instituto busca valorar y preservar la cultura local, comprendiendo la misma no como una manifestación estática sino dinámica en sus alcances espaciales y temporales. Las investigaciones realizadas por el ECIRS (s/f) alimentan cuatro acervos: Acervo Literatura Oral, que reúne el cancionero popular; Acervo Entrevistas Generales y Temáticas; Acervo Fotográfico; y Acervo Videográfico.

El Acervo Entrevistas Generales reúne más de 100 documentos pero sólo 35 están disponibles en formato digital. Para el presente artículo fueron utilizadas nueve entrevistas digitalizadas sobre gastronomía. Las mismas fueron realizadas entre 1977 y 1983 y según los entrevistados pertenecían a la primera generación de ítalo-descendientes nacidos en Brasil. Se intentó localizar en ellas las expresiones que demostraran lo que comían esos pioneros, lo que producían para su consumo alimentario y sus prácticas de conservación de alimentos (cómo los mantenían buenos para el consumo por largos períodos en una época en la cual no había refrigeración ni técnicas de industrialización). Para mantener en reserva la identidad de quienes dieron testimonio sólo se utilizaron las iniciales de sus nombres y las entrevistas que estaban en dialectos fueron traducidas.

Además del rescate de la tradición oral el artículo propone una reflexión acerca de la comida de la inmigración asociada a la actual oferta turística en el contexto de la región turística de la Serra Gaúcha, que posee el rótulo de producto 'auténtico' cuando es presentada al turista a pesar de que los menús son considerados por algunos autores como pobres en nutrientes y sabor (Montanari, 2008; Turmo, 2002). Asimismo, este tipo de gastronomía es erróneamente caracterizada como 'simple' pero puede ocultar saberes y haceres que nada tienen de simples, sino que demandan mucho tiempo, esmero y conocimiento para una buena preparación. A través de los relatos se intenta mostrar el saber-hacer, los ingredientes y las técnicas, además de explicitar lo que se comía, cuándo y de qué forma se comía, factores importantes para comprender cómo las comunidades endógenas de la región turística de la Serra Gaúcha fueron condicionadas por hábitos alimentarios establecidos a lo largo de muchos años para componer en la actualidad los productos turísticos.

LA INMIGRACIÓN

La región turística de la Serra Gaúcha se ubica en el contexto presentado por Schlüter (2002: s.p.), quien afirma que hace más de 100 años:

[...] waves of immigrants arrived in South America. Many of these were to settle in the countries that today make up the Mercosur (Brazil, Argentina, Uruguay and Paraguay) and in the south of Chile. Germans and Italians, Poles and Ukrainians, Croats and Portuguese, Armenians and Welsh are just some of the ethnic groups who arrived to the new world full of hope, but also apprehensive about what lay ahead.

Los primeros inmigrantes europeos de la región que hoy se constituye como Estado Italiano llegaron al sur de Brasil en la década de 1870. Ellos ocuparon la región donde actualmente están los municipios de Caxias do Sul, Garibaldi y Bento Gonçalves, entre otros de Rio Grande do Sul creados a partir de 1875. Los inmigrantes introdujeron en la región la producción de vinos haciendo que hoy se constituya en un importante polo vinícola y enogastronómico, y también crearon la tradición de la buena mesa colonial en las propiedades rurales de los recién llegados, caracterizada por la abundancia quizá como consecuencia de las dificultades alimentarias enfrentadas en los primeros

tiempos de la ocupación del territorio. La mesa llena, destacada por la cantidad más que por la calidad, pasaría a significar el buen vivir rural.

A fines del siglo XIX los recién llegados *comían piñones y frutos silvestres [...], además de la caza. Después, de las primeras cosechas fue la calabaza, la mandioca, la batata y la amada polenta [...]. Y no mucho más tarde, las peras, manzanas y melocotones empezaron a producir sus frutos* (Scarpo, 2011: 180). En la mesa de los inmigrantes también estaban los *huevos y legumbres y siempre había una copa de vino. Según la tradición italiana, una fruta cerraba una comida* (Scarpo, 2011: 182). Esta herencia se hibridó en la región a partir de la convivencia con otras corrientes migratorias, pero también porque las recetas traídas de Europa debieron adaptarse a los ingredientes y condimentos encontrados en el nuevo territorio. O sea que con el pasar del tiempo *many of immigrant customs such as architectural styles became obsolescent, a phenomenon that did not occur vis-à-vis typical culinary dishes, rites, and customs, as the new gastronomic trails attest* (Schlüter, 2002: s.p.).

Los procesos culturales de hibridación por un lado enriquecen y diversifican las expresiones, pero por otro lado pueden inducir una lectura difusa de los modos de ser en especial los impresos en la gastronomía. Refiriéndose a las hibridaciones en la Serra Gaúcha, más específicamente sobre la zona de mayor presencia germánica, Santos et al. (2007) dicen se puede imaginar que la llegada del *Apfelstrudel* a la región de la Serra Gaúcha se dio de la mano de los inmigrantes alemanes, pero también es cierto que hoy aparece en los menús híbridos conviviendo con platos de diversos orígenes como la *Casquinha de Siri*, en los establecimientos de la calle central de la ciudad de Gramado-RS. Aunque su receta, como la del *Filé Rahmschinitzel*, no llega necesariamente a los restaurantes de la mano de los descendientes de germánicos. El *Filé* es servido en los restaurantes de la misma localidad acompañado de papas fritas típicas del *fast food*, en detrimento de las papas al vapor propuestas por la tradición. Este es un caso ejemplar de combinación de prácticas en el cual uno de los elementos agregados constituye un ítem gastronómico de la industria alimenticia globalizada.

Lo mismo describen Pertile & Gastal (2012b) al analizar la situación de la enogastromía de la ruta turística Valle de los Viñedos donde predominan los ítalo descendientes en el otro contrafuerte de la Serra Gaúcha. Las investigadoras constataron que en la preparación de los platos servidos en el lugar están ausentes los productos e ingredientes allí producidos, aún tratándose de una ruta en espacio rural. También se observó un ínfimo rescate y una escasa preservación de las recetas originales; y al contrario de lo que recomienda la institución *Slow Food* se da un mínimo contacto entre productores y chefs. Además, se constató la presencia de productos de la industria alimenticia globalizada entre los ingredientes utilizados para preparar los *menús*, así como la introducción de equipamientos que llevan a alterar las técnicas de preparación.

En otro estudio Pertile & Gastal (2012) analizaron los ingredientes de las recetas presentes en el libro *Colonia Italiana: los sabores de su cocina*. El mismo fue editado en 2006, resultó de una asociación entre instituciones públicas estatales y municipales de la ciudad de Bento Gonçalves e intentó rescatar y registrar los alimentos que forman parte de la vida cotidiana colonial o de los momentos festivos de la región que en la actualidad han sido apropiados como productos turísticos. Al analizar las recetas presentes en la publicación las investigadoras constataron que históricamente los ingredientes más utilizados eran los obtenidos con facilidad junto a la casa donde fueron producidos.

Otra curiosidad es que la lista de ingredientes incluye los mismos elementos tanto en los platos salados como dulces. Hay una fuerte presencia de grasa que permite inferir la necesidad fisiológica de mantenerse gordo, a fin de soportar las adversidades del trabajo rural. Analizando los ingredientes enumerados se nota que todos están disponibles hoy en día. Se observa que probablemente lo que haya sido alterado son los procesos y rituales de preparación tanto en recetas dulces como saladas, como los fermentos que ahora se usan en forma de polvos y tabletas y que no existían cuando llegaron los inmigrantes a Brasil. En aquella época los fermentos requerían tres días para su producción. [...] Lo mismo sucede con el caldo de gallina. Los ingredientes industrializados se incluyeron para que las preparaciones sean más fáciles y ágiles (Pertile & Gastal, 2012: 12).

La investigación citada no se refirió a los utensilios utilizados que pueden llegar a modificar el sabor y la consistencia de los platos, ni a los rituales que acompañan la preparación aunque algunos platos estaban asociados a momentos festivos y religiosos. El estudio indica que las alteraciones más significativas se dan en la sustitución de ingredientes originales por otros similares industrializados. En cuanto a la influencia del turismo en la ampliación del listado de alimentos, en especial aquellos más sofisticados, se nota tímidamente lo que Schlüter (2002: 1-2) registra en Argentina donde:

[...] however, many of the region's European-origin dishes are now increasingly popular. Produced by the descendants of the original colonists, smoked trout, stag and wild boar pates, and other exotic delicacies can be found both in restaurants and wrapped in souvenir shops. These products have also found their place in supermarkets across Argentina, since local tourists, once in their hometowns, still desire to symbolically revisit the places they have toured by consuming those exotic delicacies. The jams and preserves produced in Patagonia from the infinite varieties of local berries and the mouth-watering assortments of chocolates and cakes are among the delicacies that beckon tourists to the region. While the controversy as to whether the raspberry originally came from Europe or America rages on, berry cultivation intensifies. Developing from a tourist proposal, this region has become Argentina's main berry producer, thus generating benefits to the original colonists, as well as to newcomers.

En la Región de la Serra Gaúcha, excluidos el vino y el espumante, aparecen algunos embutidos artesanales, una oferta tímida de licores, quesos y jaleas. El chocolate ha avanzado bastante en

cuanto a calidad y diversidad especialmente en Gramado aunque también se hace presente por impregnación del imaginario en otras ciudades de la región.

COMIDA Y TURISMO

El turismo como actividad económica unida al ocio y los viajes nace en medio de otros importantes procesos del siglo XIX, entre ellos la Revolución Industrial. La generalización de los viajes involucrando diferentes clases sociales y un número mucho mayor de personas, produjo demandas de hospedaje, transporte, alimentación e información turística (Cisne & Gastal, 2011). En términos históricos para atender la demanda de información en 1840 surgen las *Guides Joanne* que después de algunas ediciones comienzan a incluir información sobre los géneros alimenticios de las regiones francesas, indicando que *con el desarrollo de los transportes y del comercio los recursos locales son antes de todo una riqueza industrial y comercial* (Csergo, 1998: 818). Con el inicio de los viajes automotores en 1900 se lanza la *Guía Michelin pour les chauffeurs et les vélocipédistes*, que indicaba el nombre y la dirección de los hoteles, oficinas de informes e itinerarios, pero recién en 1920 comienza a incluir recomendaciones gastronómicas. Esto llevó a que en poco tiempo la cocina gane un espacio editorial tan importante como la arquitectura y el paisaje formando parte del patrimonio de una región. Tanto el turista doméstico como el extranjero *often consciously followed a cuisine trail on their holidays, as they seek to explore the attractions of different local gastronomies, in different regions* (Schlüter, 2002: s.p.).

Los cambios de comportamiento de los años 1960 a 1970 también involucraron la alimentación, llevando a que la cocina sofisticada y elitista de las guías turísticas pasara a convivir con otras demandas como la búsqueda de lo natural, regional y simple. *Se sigue la tendencia de la cuisine de terroir, el retorno a los productos y las técnicas de la cocina regional como respuesta a la necesidad de volver a las raíces en un mundo industrializado, globalizado, que perdió su alma* (Braune et.al, 2007: 45). Por otro lado, la globalización y la regionalización marchan lado a lado y *al mismo tiempo que los valores regionales se solidifican surge una gran necesidad de explorar el mundo, adquirir nuevos conocimientos y conquistar riquezas y poder* (Freixa e Chaves, 2008: 84). En este caso, el turismo estaría siendo inducido por la globalización en la medida en que instigaría al descubrimiento de nuevos lugares y propiciaría la búsqueda de nuevos sabores. Urry (2001) en cambio dice que ve en lo que denomina 'mirada del turista' una de las causas que llevaron a la globalización. En ambos casos la gastronomía pasaría a ser indispensable en las experiencias de viaje y un factor en torno del cual se organizarían muchas comidas. En Brasil extrapolando las fronteras nacionales se destacan las rutas motivadas por la gastronomía.

[...] in a number of different cultural routes have already been designed. These routes, which seek to promote rural development, enshrine gastronomy. A case in point is the Italian Route, which enables tourists to acquaint themselves with the customs and traditions of the first Italian settlers who arrived here around the end of the 19th century. In addition to the presentation of typical dishes,

attention is also paid to wine, the thematic axis of which is the grape. These routes are, in turn, effective in uniting touristically the Mercosur countries and also Chile. Two classic examples of gastronomic trails which are ethnic in nature yet transcend national borders are the following: the German trail which starts in Curitiba (Southern Brazil), traverses much of Argentina and finishes in Puerto Varas (Southern Chile); and the Italian trail which starts in the Brazilian state of Parana and ends in the deep south of Argentina's Patagonia. At the time of writing, these trails, potentially so attractive to visiting gourmets, have yet to be fully developed by the tourism industry (Schlüter, 2002: s.p.).

Esta presencia gastronómica de la comida de la inmigración conforma un punto turístico con los restaurantes de la región de la Serra Gaúcha y a veces es destacada con el rótulo de *comida simple* por su afiliación a las prácticas locales (platos abundantes pero no siempre variados ni de calidad). Según uno de los diccionarios más populares en Brasil (Dicionário Aurélio, 2012) la simplicidad significa *calidad de aquello que es simple, que no es complejo: simplicidad de los elementos. Ausencia de complicación [...]. Naturalidad [...]. Ingenuidad, candor, pureza, sinceridad [...]. Falta de lujo, de pompa, de sofisticación [...]*. Dichos términos no pueden ser tomados al pie de la letra cuando se habla de comida, primero porque la comida *de raíz* muchas veces requiere técnicas y rituales de preparación complejos; y segundo porque las demandas contemporáneas de lo natural y lo rural en especial a partir de fines del siglo XX son muy sofisticadas en lo que se refiere a exigencias como a elaboración y diseño de los platos, menús y ambientes de consumo, incluso en el área rural.

Se debe reflexionar sobre lo que significaría *simplicidad* en contextos que se aproximan a la sofisticación de la demanda, a un saber-hacer rico en técnicas de preparación que busque no sólo acentuar el gusto de los alimentos sino resolver cuestiones técnicas asociadas a la cocción y conservación. Aunque los tiempos hayan cambiado y que hoy los restaurantes posean equipamientos y materiales sofisticados para garantizar la conservación y preparación y para acentuar y crear sabores más próximos a los originales, algunas de esas casas tienden a retomar técnicas tradicionales como la cocción a leña que demanda más tiempo y cuidados específicos. Hablar de *simplicidad* de la comida es referirse a un imaginario cuidadosamente cultivado y asociado a la sofisticación presente en la decoración del ambiente. Esto atrae turistas hacia los restaurantes que ofrecen la gastronomía de la inmigración como factor de diferenciación, en un imaginario de viaje que comporta cierta nostalgia. Si bien en Brasil no se vivió el período histórico de la Edad Media el modelo en el cual lo 'simple' se asocia a lo rústico podría remitir a ella y aún quedan varios 'castillos' y torres 'medievales' en el paisaje de la región. En ese período la alimentación asociada a otros factores simbólicos se convirtió en un diferencial de clases llevando a la separación entre la cocina de las elites y la cocina de los campesinos. El campo pasó a ser visto y tratado como rústico por su pobreza y por desconocer las reglas cultas en relación a los alimentos, un imaginario que se mantuvo hasta hace poco tiempo. En ese momento el *rus* (rústico) de la raíz latina de la palabra estaba asociado a lo rural y se aplicaba a comportamientos y expresiones culturales no urbanas.

Este factor es ampliamente verificado en la alimentación sobre todo en lo que respecta a la documentación de recetas. En los recetarios más antiguos se nota que sólo las cocinas elitistas *tenían condiciones para producir una cocina profesional claramente distinta de la doméstica* (Montanari, 2008: 61) gracias a los cocineros nobles que tenían por costumbre anotar las recetas a diferencia de la clase campesina que no sabía escribir y mantenía su conocimiento mediante la tradición oral. Consecuentemente, muchas recetas y modos de hacer rurales terminaron olvidados en el tiempo. Según Montanari (2008: 63) *la cultura escrita fue producida por las clases dominantes para las clases dominantes*, pero esto no excluyó a las comidas consideradas pobres de los libros de recetas. El autor indica que el libro de recetas italiano *Liber de coquina* escrito entre los siglos XIII y XIV y considerado el más antiguo en su categoría muestra dos indicios de la adecuación de las comidas de los campesinos a los platos de la aristocracia y la burguesía enriqueciéndolos. El primero marca que *el producto humilde es ennoblecido al participar de un diverso sistema gastronómico y simbólico como simple ingrediente (no protagonista) de los platos de prestigio* (Montanari, 2008: 65); y el segundo se refiere a las especias que forman parte de la mesa de los nobles y dice que *una vez condimentada cualquier comida es digna de la mesa señorial* (Montanari, 2008: 66). Poulain (2004: 35) dice que *la gastronomía aristocrática del antiguo régimen se caracteriza por el distanciamiento en relación a la necesidad, la nobleza afirma su posición social a través del consumo de productos caros y lejanos (especias por ejemplo) y se opone a las prácticas alimentarias populares más sometidas a la presión del nicho ecológico*.

Considerando las afirmaciones de Montanari (2008: 66-67) es posible afirmar que la comida de los inmigrantes y de los ítalo descendientes era comida de pobres y/o empobrecida, pues según él *las comidas pobres por excelencia son las polentas y las sopas de cereales inferiores, [...] una cocina caracterizada por la necesidad de llenar la panza para alejar el fantasma del hambre y garantizar la supervivencia diaria*. En la región en análisis la polenta es el resultado de la cocción de una mezcla *de harina maíz, salvado de trigo y agua* (P.S), condimentada con sal que al enfriarse se puede trozar. Las entrevistas analizadas en el acervo del ECIRS muestran que el consumo de polenta por parte de los inmigrantes de la Serra Gaúcha se daba en diferentes ocasiones sobre todo cotidianamente. Era uno de los platos que podía saciar el hambre por más tiempo.

En nuestra casa, comíamos más polenta que feijão (frijoles). [...] La polenta y el pan jamás faltaban en la mesa (A.P).

[...] llevaba [al trabajo] a veces bife y a veces pan, salame y polenta (L.P).

En el café se servía polenta grillada con queso y salame. [...] Al mediodía se servía polenta, galeto novo (aves) y radicci (achicoria) en ensalada [...]. (R.S).

El escenario de la comida (de) pobres se repite en otras épocas y en diferentes países como es el caso de España que vivió durante la Guerra Civil (1936-1939) uno de sus peores momentos. En este

contexto las comidas más comunes eran las *gachas* y las *poleas*, especies de papillas elaboradas con harina, agua, cereales, leche, entre otros ingredientes generalmente utilizados para dar sabor a los platos como la canela y el limón (Turmo, 2002). Al contrario de lo ocurrido en España, donde este tipo de plato hubiera estado prohibido en la mesa de quienes vivieron períodos de hambre una vez pasada la crisis, los inmigrantes italianos y sus descendientes los preparan y consumen como una forma de reafirmar la propia cultura e identidad, tal vez en el sentido dado por Poulain (2004: 33) para quien eso sería comprendido como *síntomas de una crisis identitaria que encuentra en la esfera alimentaria, perjudicada por la industrialización, un espacio de cristalización*.

Región no marcada por la presencia de ganado vacuno en la Serra Gaúcha las carnes provenían de pequeños animales como gallinas y cerdos, con los cuales se hacían diferentes tipos de embutidos como salames preparados en el ámbito doméstico, igual que el pan. La polenta *brustolada* se cortaba en porciones, se la grillaba sobre la cocina a leña y se la servía con o sin queso. El *galeto* es una curiosa producción de la cultural local originada por los inmigrantes cuando llegaron a la región que consiste en el consumo de pequeños pájaros. Con el tiempo los platos preparados con la carne de caza fueron substituidos por pollos de pocos días ricamente condimentados con hierbas y asados a las brasas. En cuanto al *radicci* (achicoria), también conocido como *almeirão* (*Chicorium intybus*), se trata de una verdura de hojas lisas y sabor amargo usada en ensaladas. Este trío (polenta, *galeto* y *radicci*) sumado a los quesos coloniales, salames y panes artesanales como entrada, se convirtió en sinónimo de la comida 'italiana' presentada como 'típica' en la región y servida en la mayoría de los restaurantes locales enfocados al turismo.

Para Peccini (2010: 41) *ejemplos de la historia, la geografía y la cultura son los bagajes culturales traídos por los inmigrantes italianos a la Serra Gaúcha, junto a los viñedos, vinos, pan, pastas, polenta, cría de cerdos y gallinas, entre otros*. Los discursos de los entrevistados del ECIRS clarifican que la alimentación regional se basaba en alimentos producidos en la casa, factor que disminuía su costo y ampliaba el saber-hacer local sobre todo entre las mujeres corroborando que *en toda sociedad los alimentos preferidos serán siempre aquellos que inclinan la balanza hacia el lado de los beneficios prácticos en relación al lado de los costos* (Montanari 2008: 110).

La entrevistada A.T. habla sobre los platos festivos preparados para las bodas cuando se "*hacía aquella gallinada, aquella porcada. Aquella buena sopa o las buenas pastas*". Al preguntarle sobre el tipo de sopa dijo que "*en general era sopa de fidelini porque no hacían agnolini como ahora, después venía la carne, aquellas gallinas gordas y bonitas*". Cuando el *fidelini* no era utilizado para sopa, "*se hacía una buena salsa con menudos de gallina*", y se servía con pastas. Además, todo era acompañado con ensaladas, "*siempre de radicci (achicoria) o lechuga. No era de papas y mayonesa como ahora porque no había. Ellos hacían una buena macarronada con gallina asada o lechón*". Las gallinas eran rellenas con "*menudos, pechuga, pan rallado, queso y huevos*" y después se las asaba en el mismo horno del pan. Para la sobremesa se preparaban las *cucas* (especie de galletas).

“No había torta. El dulce preferido era el de la colonia y la cuca”, acompañados con vino y café negro ya que las fiestas empezaban a la mañana y se extendían hasta la tarde.

Antes de disponer de sistemas de refrigeración se usaban prácticas de sentido común para mantener los alimentos, no frescos pero sí en condiciones para el consumo. *La alimentación campesina en particular siempre apostó a productos y alimentos capaces de ser conservados [...] como los cereales y legumbres que podían ser conservados por muchos meses [...] simplemente almacenándolos en lugares secos, elevados y subterráneos* (Montanari, 2008: 38). El trigo era conservado,

[...] en una gran caja de madera donde entraban catorce o quince sacos de trigo. [...] Se guardaba en el sótano. El maíz era conservado en las mazorcas apiladas y se las abría a medida que necesitábamos. El arroz lo conservábamos en el [...] sótano. El arroz era secado y guardado en barricas de cal o cemento. El feijão (frijoles) también era conservado dentro de una caja (A.P).

En cuanto a los huevos diversos entrevistados afirman que como la postura de las gallinas se da sólo en algunas épocas del año era necesario conservarlos en “una solución de agua y cal, lo que hacía que la clara se desprendiera un poco, [entonces] eran utilizados para hacer pastas, pues para comer frescos tenían sabor envejecido” (R.S). Por dichas razones *la industria del frío, que en el siglo XIX puso a disposición los primeros refrigeradores y más tarde los congeladores, marcó un cambio decisivo hacia la posibilidad de conservar los alimentos sin alterar su sabor de base* (Montanari, 2008: 40). Aunque la producción de huevos estuviera limitada a algunas épocas se criaban muchas gallinas, como cuenta uno de los entrevistados: “Comíamos huevos porque en aquella época había muchas gallinas. Mi madre criaba gallinas y siempre había huevos” (A.P), aunque disminuían en determinada época del año. Por esta razón los huevos se convirtieron en un ingrediente muy utilizado en la cocina de la inmigración para hacer “omelette [que] se hacía con salchichas o queso rallado o cebollas cortadas en rodajas, rehogadas y mezcladas con los huevos batidos” (A.P); para preparar cucas y bizcochos y para el relleno de las gallinas asadas, entre otros platos cotidianos.

Para las carnes la sal tenía un rol importante porque *además de dar sabor a los alimentos tiene la propiedad de deshidratarlos y conservarlos en el tiempo* (Montanari, 2008: 39). La cocina de los primeros inmigrantes se constituía sobre todo por platos a base de carne de pequeños animales criados en las casas rurales y sus derivados, además de granos, cereales y hortalizas. La carne de cerdo era muy consumida al contrario de la bovina que formaba parte de la cocina los fines de semana y los días y fiestas especiales.

Para comprar la carne de vaca precisaba dinero pero como había poco y para nosotros era más fácil tener cerdos y gallinas, comíamos eso. Se compraban dos o tres kilos dependiendo del número de personas de la familia para el domingo porque ese día el almuerzo era diferente al de la semana (A.P).

Para mantenerla buena para el consumo,

[...] *se la freía en una olla de barro condimentada con salvia, perejil, ajo y cebolla [...] hasta que desaparecía la sangre. Luego se la guardaba en un recipiente y se la tapaba con un paño o una toalla limpia, no con una tapa. En un lugar fresco donde no hubiera arañas ni moscas. Cuando se quería se sacaba un pedazo. Ahí había carne para toda la semana (O.T).*

Además de sal se utilizaban otros condimentos para preparar las carnes según los testimonios que indican que *“la carne molida era mezclada con condimentos verdes como cebolla de verdeo, perejil y ajo. En general las mujeres se ocupaban de esos trabajos” (A.P).* En otro testimonio se explica que se utilizaban *“todos los condimentos verdes, como salvia, ciboulette, perejil, mejorana, pimienta, además de vinagre y vino blanco” (A.T).* Lo mismo pasaba con la salsa de tomate casera. Una entrevistada dice: *“yo le pongo todos los condimentos, cebolla, ajo y condimentos verdes” (R.P.B).* Esto aportaba sabor a los platos y resultaba una forma de valoración simbólica y adaptación de la alimentación cotidiana, ya que la entrevistada que utilizaba diversos condimentos en la salsa de tomates casera afirma que ‘antiguamente’ se usaba sólo sal y tomates.

Los embutidos también eran muy importantes en la mesa de los inmigrantes, pues al procesarlos y salarlos duraban más que la carne fresca. En cuanto mataban los cerdos producían los embutidos y después:

[...] *el salame y los huesos se guardaban en salmuera en un recipiente de madera y se les agregaba bastante sal. Cuando se quería comer se los lavaba bien y se los cocinaba dentro de una olla o se fritaba pero al freírla quedaba muy salada, en cambio al cocerla perdía la sal (R.S).*

De acuerdo con Peccini (2010: 71-72) *se nota que los alimentos tienen una función y que cada alimento ocupa un lugar que también puede definir una clase [...], y en cuanto al género la comida de olla estaba ligada a lo femenino y los asados eran símbolo de la masculinidad.* Entre los inmigrantes se puede observar la distinción establecida entre lo femenino y lo masculino al sacrificar los animales. *“Las mujeres mataban la gallinas, pero en general eran los hombres quienes mataban los cerdos” (A.P).* Algunas mujeres también hacían este trabajo porque muchos hombres pasaban la mayor parte del día en el campo, pero ellos debían matar los animales de mayor porte.

Para guardar la grasa de cerdo se usaban cajas o latas especiales fabricadas por el *“bandaro, como llamábamos al chapista que las fabricaba con hojas [de zinc] reforzadas y tapa. Conservábamos la grasa en esas latas y vendíamos el excedente” (A.P).* Llegaba a durar un año. Es importante destacar que la grasa era muy utilizada y no hay testimonios sobre el uso de otro tipo de ingrediente similar para preparar los platos. Además de usarla en la cocina se observó que servía para conservar la carne de cerdo y de vaca. *“Para conservar la carne se la cocinaba en el bronz*

(recipiente) de la polenta y se la guardaba dentro de unas latas o baldes cubierta con grasa de cerdo” (R.P.B).

Se atribuía gran importancia a la alimentación en una época en que el miedo al hambre condicionaba a los sujetos. Aún hoy la gastronomía regional es reconocida por la abundancia y el alto valor calórico más que por la diversidad. Al preguntarle a uno de los entrevistados del ECIRS por el secreto para mantenerse joven respondió: *“Trabajar y alimentarse. Yo me alimentaba bien y tomaba mi copa de vino al mediodía y a la tarde”* (L.L.F). Esto indica que la *relación placer-salud que el imaginario contemporáneo tiende a percibir como conflictiva en las culturas pre-modernas era considerada un nexo inseparable en el cual los dos elementos [...] se reforzaban alternadamente* (Montanari, 2008: 90).

Así es posible comprender la relación que los inmigrantes establecieron con la alimentación. Se trata de la construcción o adaptación de una nueva gastronomía pautada en grandes cantidades de carbohidratos, grasas, sal y condimentos, considerada saludable y sabrosa. Turmo (2002) cita a un pastor español que dice que ‘antiguamente’ se comía mucho pan y no se engordaba, mientras que actualmente los medios y los especialistas en salud sacan el pan y los carbohidratos de las dietas, pero según él lo que cambió fue el gusto y la incorporación de otros alimentos y bebidas que ayudan a aumentar de peso como es el caso de la cerveza.

CONSIDERACIONES FINALES

El turismo y la gastronomía presentan similitudes que superan la necesaria y esperada presencia de la comida como elemento indispensable en la composición del producto turístico, siendo muy importante que los estudios académicos profundicen dicha interrelación que puede ser muy delicada. En este escenario se presentan nuevos elementos que lo complejizan como las demandas contemporáneas de viajes y recreación que incluyen no sólo los productos materiales sino que también valoran las inmaterialidades intrínsecas y extrínsecas a ellos.

Entre las inmaterialidades extrínsecas se incluyen los conceptos contemporáneos sobre el disfrute del tiempo libre, cuando las largas vacaciones en destinos preferencialmente de naturaleza son sustituidas por fines de semana largos repetidos varias veces al año. Se buscan experiencias que involucran tanto a las ciudades con diferenciales en términos de patrimonio histórico, oferta cultural diversificada y restaurantes de calidad, como a las que presentan cierta nostalgia como los destinos del área rural en espacios donde las raíces vistas bajo el imaginario posmoderno son ‘auténticas’, ‘tradicionales’ y ‘puras’.

En términos intrínsecos la gastronomía dejó de prestar atención sólo al resultado (plato servido al consumidor) y puso más cuidado a los ingredientes, técnicas de preparación y recetas. Incentivadas por la exposición en los medios de propuestas como la de *Slow Food* las demandas del consumidor

llevaron a estudios que buscan conocer mejor los ingredientes, ciertos rituales y las técnicas de preparación. La preservación de la cocina tradicional representa un legado para el futuro, garantizando que no pierdan los saberes y haceres tradicionales. Hay conciencia de que la publicidad globalizada de productos industrializados no garantiza una mejor salud, ni mayor calidad, ni más placer al comer.

Como demuestran los testimonios la comida colonial tradicional poseía una íntima relación con lo que se producía en la casa y aportaba mejores sabores y el desarrollo de saberes para resolver problemas de preparación y conservación. Si bien como muestra la revisión de la literatura esta gastronomía está presente en los espacios turísticos tradicionales de la región turística de la Serra Gaúcha (aunque más simplificada), esto no se da en los espacios de turistificación más recientes donde los platos, productos y técnicas industrializados sustituyen a los de la tradición. Más que relatos de la vida cotidiana las entrevistas seleccionadas y analizadas muestran cómo los alimentos preparados (incluso de una forma que puede ser considerada menos sofisticada por los eruditos) utilizan muchos condimentos locales y técnicas rústicas que les podrían permitir disfrutar de un mejor espacio en las ofertas gastronómicas locales destinadas a los turistas. Pero quizá debido a la mayor sofisticación del turista los espacios y rutas contemporáneas siguen otras corrientes gastronómicas.

Es posible indicar al turismo como un elemento complejizante en un universo ya bastante tumultuoso considerando que la gastronomía es parte fundamental de cualquier experiencia de viaje y motivadora de muchos desplazamientos. En la parte italiana de la Serra Gaúcha las cocinas más sofisticadas asociadas al enoturismo tienden a no considerar la tradición local suplantándola por ingredientes y modos de preparación asociados a la gastronomía globalizada y sometidos a procesos de industrialización. Por otro lado la cocina de raíz se presenta repetitiva y prioriza la cantidad en el trío *galeto*, polenta y *radicci*, en vez de la diversificación de la oferta. Pero incluso ésta no está libre de alteraciones en la sustitución de elementos y técnicas tradicionales por las facilidades de la industria de alimentos. Otro ítem observado al analizar la bibliografía es que aún son pocas las experiencias registradas en la cuales el turismo impulsa la producción de alimentos locales y artesanales para comercializarlos en otros lugares más allá de los restaurantes. O sea que el área de la gastronomía asociada al turismo parece que apenas comienza a explorar sus potencialidades.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Braune, R. & Franco, S. C.** (2007) "O que é gastronomia". Brasiliense, São Paulo
- Cisne, R. & Gastal, S.** (2011) "Nueva visión sobre los itinerarios turísticos. Una contribución a partir de la complejidad". *Estudios y Perspectivas en Turismo* 20(6): 1449-1463
- Csergo, J.** (1998) "A emergência das cozinhas regionais. História da Alimentação (806-824)". Estação Liberdade, São Paulo

- Dicionário Aurélio** (2012) Disponível em: <http://www.dicionariodoaurelio.com/Simplicidade.html>. Recuperado em 18 dez. 2012
- ECIRS** (s/f) Disponível em: <http://www.ucs.br/site/instituto-memoria-historica-e-cultural/ecirs/>. Recuperado em 31 jul. 2012
- Freixa, D. & Chaves, G.** (2008) “Gastronomia no Brasil e no mundo”. Senac Nacional, Rio de Janeiro
- Montanari, M.** (2008) “Comida como cultura”. Editora Senac São Paulo, São Paulo
- Navarro, F. & Schlüter, R.** (2010) “El turismo en los pueblos rurales de argentina ¿Es la gastronomía una opción de desarrollo?”. *Estudios y Perspectivas en Turismo* 19(6): 909-929
- Peccini, R.** (2010) “História e cultura da alimentação: A Galeteria Peccini e o patrimônio de Caxias do Sul (1950 – 1970)”. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Caxias do Sul, Programa de pós-graduação em Turismo, Caxias do Sul
- Pertile, K. & Gastal, S.** (2012) “Gastronomia e turismo: a presença dos ingredientes nos pratos tradicionais”. 5º Congresso de Investigação Turística – CLAIT, São Paulo
- Pertile, K. & Gastal, S.** (2012b) “Enogastronomia e turismo no espaço rural: o Vale dos Vinhedos – RS”. *Anais do VIII Congresso Internacional sobre Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável – CITURDES*, Portugal. Disponível em www.pasosonline.org/Publicados/pasosoeedita/pasosrep7.pdf. Acceso el 01/10/2012
- Poulain, J. P.** (2004) “Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar”. Editora da UFSC, Florianópolis
- Santos, R. J. D.; Gastal, S. & Arendt, M. L.** (2007) “Turismo, hibridismo cultural e gastronomia na “Rua Coberta” de Gramado, RS”. *Anais do IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 2007. Disponível em <http://hipnos.ucs.br/turismo/admin/UPLarquivos/280720081541362.pdf>. Acceso el 10/10/2012
- Scarpo, P. S.** (2011) “Imigrantes italianos na Serra do Nordeste do Rio Grande do Sul”. EST Edições, Porto Alegre
- Schlüter, R.** (2002) “Food and culture: a new sustainable tourism product”. *ReVista – Harvard Review of Latin America*. Disponível em: <http://www.drclas.harvard.edu/publications/revistaonline/winter-2002/food-and-culture-new-sustainable-tourism-product>. Recuperado em 10 jan. 2013
- Turmo, I. G.** (2002) “Comida de pobre, pobre comida”. *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Editorial Manóel, Barcelona
- Urry, J.** (2001) “O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas”. Studio Nobel, São Paulo

Recibido el 16 de enero de 2013

Reenviado el 24 de marzo de 2013

Aceptado el 04 de abril de 2013

Arbitrado anónimamente

Traducido del portugués