

# América y los “americanos” en el *mezzogiorno* italiano: notas sobre la variedad y la movilidad de un modelo alimentario mediterráneo en la época moderna y contemporánea\*

Vito Teti

## RESUMEN

*Las dietas del Mediodía italiano y del Mediterráneo son conocidas más bien a través de estereotipos. Un enfoque etnográfico y literario permite una visión más elaborada de lo que comen los habitantes de aquella región italiana, con especial atención en dos aspectos: los productos americanos llegados a la zona y el papel de los emigrados “americanos”.*

---

## PREMISA

Las regiones de Italia meridional fueron señaladas en el pasado a veces como lugares del “hambre” y otras como sedes de la “abundancia”, o bien como “regiones desoladas”, e incluso como verdadero y propio *edén*. En el transcurso del siglo XIX la sobriedad y la frugalidad de las poblaciones llamaron la atención de numerosos observadores. Una versión de esta imagen, que nos es cercana, es la que pretende que las alimentaciones populares son locales, tradicionales, típicas, genuinas.

Tales imágenes toman sólo un aspecto de la realidad y no el conjunto; son resultado de miradas parciales, con frecuencia estereotipadas. El error de muchos observadores es que aíslan periodos o situaciones y los quieren tomar como absolutos y no historiar las diversas alimentaciones. En efecto, los regímenes alimentarios del Mediterráneo no son vistos en términos de

\* Traducción del italiano por Dulce María Zúñiga.

*aut*, (o) sino de *et* (y). Los términos hambre, abundancia, frugalidad, antigüedad, tradición local, estabilidad, tipicidad y dieta, referidos a la realidad alimentaria meridional, deben ser asumidos como una problemática.

El reciente concepto de "dieta mediterránea" presupone una visión ahistórica y mítica de los comportamientos en ese sentido de la población. La dieta mediterránea es, de hecho, presentada y propuesta como régimen tradicional, único, inmutable, difuso, del mismo modo que en las diversas zonas del Mediterráneo. En las formulaciones más ingenuas y triviales, dicha dieta parece una de las tantas construcciones "posmodernas" en las cuales confluyen elementos heterogéneos, provenientes de diversos contextos históricos, geográficos, tradicionales, no rara vez ajenos al mismo mundo mediterráneo. Pero éste se presta poco para ser encajonado en una imagen que no tenga en cuenta su historia y sus diversidades. La mitología de la "dieta mediterránea" corre el riesgo de olvidar también la historia, la estabilidad y las "revoluciones", las adaptaciones sucesivas, las constantes combinaciones que han sufrido los regímenes alimentarios del Mediterráneo y del Mediodía, desde la antigüedad hasta nuestros días.

En este escrito proponemos pensar de nuevo, aunque sea de manera rápida y sintética, la complejidad y la articulación, la movilidad y la dinámica de las cocinas del Mediodía italiano en la época moderna y contemporánea; reflexionar sobre los grandes cambios determinados por productos americanos (de los siglos xvii al xix) y por los "americanos" emigrados (entre los siglos xix y xx).

#### DIFUSIÓN Y FORTUNA DE LOS PRODUCTOS "AMERICANOS" EN LAS REGIONES DE ITALIA MERIDIONAL

A principios del siglo pasado encontramos insertos, con diversa fortuna, en la dieta del Mediodía italiano aquellos productos "americanos" que en menos de dos siglos provocaron en varios países de Europa y del Mediterráneo una "revolución": maíz, papa, tomate, pimienta, chile y algunos tipos de frijol.<sup>1</sup>

Varias fuentes dibujan un mapa coloreado por la "fantasía panificadora" de las poblaciones. El pan blanco está presente en la mesa de los ricos y

<sup>1</sup> M. Sentierei y G. N. Zazza, *Iseni dell'Eldorado. L'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America*, Bari, 1992.

rara vez en la de los grupos populares en algunos centros urbanos. El trigo —elemento capital de una continuidad no sólo alimentaria, sino también cultural y religiosa en el mundo antiguo— sigue siendo para los estratos populares un bien tan necesario y deseado como precario e incierto.

Como en periodos precedentes, las categorías sociales más desfavorecidas recurren a los granos menospreciados, a cereales menores (maíz, cebada, centeno, avena, pero también milo, espelta, farro); a "mezclas" en las que aparecen legumbres (habas, garbanzos, algarrobo), lupines, castañas (como en las zonas montañosas de Calabria y Cilento), papas (en pocas regiones) y, en tiempos de carestía y graves dificultades, hierbas silvestres (hinojos, achicoria, etcétera) y bellotas.

El elemento de mayor novedad respecto a los periodos anteriores es precisamente el maíz. Introducido en el siglo xviii, "mezclado" con otros cereales, legumbres y a veces hierbas, era usado para hacer pan, hogazas, frituras en grasa (Campania), "pizzas" (Abruzzi y Molise), polenta. El maíz se insertó en detrimento del trigo y de otros cereales (sobre todo la cebada, el centeno, la avena, el farro, etcétera), en la dieta de los pobres.<sup>2</sup>

En la primera mitad del siglo xix, el maíz se va afirmando como segundo cereal en el Mediodía continental; es incluso el primero en algunas provincias. La geografía de los principales cultivos destinados a la panificación (trigo y maíz) se ha delineado en los primeros decenios del siglo xix. Determina o influencia una geografía de los consumos que marcará todo ese siglo y que tenderá en muchos casos a acentuarse y confirmar la oposición económica y comercial entre ciudad y campo, así como las diversidades sociales y culturales entre las capas privilegiadas y las más desfavorecidas.

Aunque abandonado en el momento en que la población meridional tiene acceso al trigo, el maíz desempeñó por más de dos siglos un papel fundamental en la alimentación campesina meridional. Constituyó un elemento de dinamismo de "mediación" entre "pan blanco" y "pan negro". Ha dado origen a numerosos platos y preparaciones que permanecen en la memoria de la población y que con frecuencia son objeto de recuperación más o menos nostálgica.

<sup>2</sup> U. Caldora, "La statistica murattiana del Regno di Napoli; le relazioni sulla Calabria (1960)", en Caldora, *Fra Patrioti e briganti*, Bari, 1974, pp. 255-422; V. Teti, *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, 1976, Rimini-Firenze, 1978, M. R. Storchi, "L'alimentazione nel Regno di Napoli attraverso i dati della statistica murattiana", en *Studi sul Regno di Napoli nel decennio francese (1806-1815)*, al cuidado de A. Lepre, Napoli, 1985, pp. 145-161.

La papa tuvo un destino diferente al del maíz. Se difundió tardíamente, pero terminó obteniendo un lugar importante y con el tiempo se afirmó como producto "típico" de las zonas montañosas (Campania, Basilicata, Calabria), utilizado en la panificación. Varios estudiosos señalan la desconfianza de los campesinos pobres por el nuevo producto.<sup>3</sup> Introducidas como posible alternativa de los cereales, las papas fueron consideradas por los sectores populares como un signo de empobrecimiento alimentario.

La tardía aceptación de la papa se explica también por motivos culturales. La acostumbrada reticencia popular para aceptar lo nuevo en general, y en particular los alimentos, se acentúa ante los tubérculos, considerados cuando mucho "buenos para los cerdos", pero nocivos para el hombre. No debe ignorarse el dato de que quienes han promovido el consumo de la papa han sido a menudo los religiosos que, por lo general, predicán el "ayuno" —es lo que sucede en Calabria o en Abruzzo—, y los propietarios de la tierra que consumen el pan blanco y que todavía en el siglo XIX eran acusados de haber envenenado a numerosos campesinos pobres. En los decenios que siguieron a la unidad de Italia, la papa se convirtió en sustento ordinario para todas las categorías sociales de las regiones meridionales, sobre todo en Abruzzo y Calabria, donde hoy es un elemento constitutivo de múltiples platos "típicos" y "tradicionales".

A excepción del "frijol con ojos", presente en el Mediterráneo hasta la Edad de Bronce, los frijoles que llegaron del Nuevo Mundo, desde los primeros años del siglo XIX, fueron señalados como un producto característico de la comida popular. Las cualidades y las ventajas nutritivas atribuidas a las habas, consideradas excepcionales, "similares" a la carne —por ese motivo las habas eran rechazadas por los pitagóricos puros—, se incluyeron entre las legumbres y eso parece explicar su rápida difusión y fortuna. Los frijoles, al igual que los chícharos, las lentejas y garbanzos, son utilizados en la panificación. Integran y refuerzan una dieta carente de carne y proteínas animales y no por azar son calificados como la "carne de los pobres".

Llegado de América a principios del siglo XVI, el tomate era visto al inicio sólo como planta decorativa en los huertos, en los jardines e incluso también como "regalo de galantería". En Europa meridional fue cultivado

<sup>3</sup> Storch, *op. cit.*, pp. 159-160.

con fines culinarios en el siglo xvi, pero ya a finales del xviii y principios del xix está presente en dos de los más famosos libros de cocina de autores napolitanos. Vincenzo Corrado —*El cocinero galante* (1773)—, en la receta "Estofado al tomate", lo considera precisamente el sabor principal con el cual "se cuece al estofado", además de agregar mantequilla y otras especias, a los perniles del cabrito. Pero los tomates son propuestos, junto con los pimientos y los chiles, para condimentar los guisados de entrañas de cerdo, los macarrones, el bacalao a la cazuela.<sup>4</sup>

Ipólito Cavalcanti, en la *Cocina casarinola en lengua napolitana* (1839), publicada como apéndice en la segunda edición de la *Cocina teórico-práctica*, proporciona la receta de una salsa de tomate. Los tomates hervidos, colados, sofritos después en grasa de cerdo y aceite, sal y pimienta, forman una salsa para bañar el pescado, la carne, el pollo, los huevos y *ncoppa a nzò che buò* (todo lo que se quiera).<sup>5</sup>

El matrimonio entre pasta y tomate y entre pizza y tomate, acostumbrado en Nápoles a mediados del siglo xix, es decisivo para la "meridionalización" de la planta americana. En la segunda mitad del siglo, el tomate es empleado en la Italia meridional y sobre todo en la provincia de Nápoles, donde además de ser consumido fresco o en diversos tipos de conserva, es el condimento más usado para los macarrones y, junto con ellos, el más común.<sup>6</sup>

En el mismo periodo, en el mercado de Catanzaro, François Lenormant se sorprende por la gran abundancia de "tomates, amontonados en enormes pirámides" y señala el centralismo económico, alimentario y cultural que la "conserva de los *pomi d'oro*" \* asume en Calabria; además testifica la "mediterraneidad" de la planta "americana".<sup>7</sup>

El tomate se vuelve un condimento excepcional en el momento en que la alimentación popular del Mediodía sufre un cambio decisivo, incluso cuando las condiciones de la población en ese rubro han mejorado. Al éxito

<sup>4</sup> V. Corrado, *Il cuoco galante*. Napoli, 1773, citado en E. Faccioli, *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Torino, 1987, p. 737.

<sup>5</sup> I. Cavalcanti, "Cucina casarinola co la lengua napoletana", apéndice a *Cucina teorico pratica*, Napoli, 1939, citado en Faccioli, *op. cit.*, pp. 808-813.

\* *Pomi d'oro* literalmente significa en español "manzanas de oro"; así fueron considerados los tomates en Italia (N. de la T.).

<sup>6</sup> Agia, *Atti della Giunta per l'inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola*, Roma, 1881-1885, vol. VII, fas. I, p. 51.

<sup>7</sup> F. Lenormant, *La Magna Grecia. Paesaggio e storia* (1881), Chianavalle Centrale, 1976, vol. II, pp. 291-292.

de la planta americana contribuye notablemente la fácil y “duradera” conservación de sus derivados de producción doméstica. Es preciso recordar la importancia de su utilización en las pastas, las carnes, los vegetales, las hierbas y sobre todo cada vez más en las ensaladas.

El tomate representa en el verano un alimento base, cuando no único, en la comida de los campesinos pobres, incluso en estos tiempos. Hoy la ensalada de tomate constituye el sustento de personas que se sientan a la mesa y evocan la “dieta mediterránea”. Hacer la ensalada con tomates producidos por ellos mismos o comprados en los camiones que recorren pueblos y centros urbanos, es una práctica reciente, pero que cada día se difunde más.

Después del segundo viaje de Colón, 1494-1495, en las pequeñas Antillas y las costas de Cuba, el chile —cuya denominación científica es *Capsicum annuum*, que data de principios del siglo xviii, introducida por Joseph Pitton de Tournefort, y en 1735 atribuida por Carlo Linneo a diversas clases de chile— empieza a ser conocido y cultivado en España. Inicialmente, es utilizado en la conservación de alimentos. Españoles y portugueses lo difunden muy pronto en los países mediterráneos.

En la segunda mitad del siglo xvi, la “pimienta de la India” es mencionada, aunque con muchas imprecisiones y confusiones, en los tratados de botánica y de medicina del viejo continente; cultivada en los huertos botánicos y, después, en lugares con condiciones climáticas favorables. En los veinte años sucesivos, el chile se adopta como planta medicinal y también como alimento.

Herederio, aunque sea bastardo, de la antigua *piper* (pimienta blanca y pimienta negra), especia rara y accesible sólo para los grupos privilegiados, el chile se vuelve muy pronto ingrediente, condimento, esencia de los nuevos regímenes alimentarios populares que se afirman a partir del siglo xvi. A finales de aquel siglo, el chile se asocia con el pan en muchas zonas del norte de Italia (“pan de especias”). En la segunda mitad del siglo xix, en Basilicata, en Cilento provincia de Salerno y en Puglia, el alimento principal de las clases pobres es el “agua-sal”, un pan de trigo, duro, negro, que se mezcla con algarrobo, centeno, habas, papas, y se come remojándolo en agua caliente que contiene un poco de sal, unas gotas de aceite y chile.<sup>8</sup>

<sup>8</sup> Vito Teti; “La scelta e la necessità. Le culture alimentari di Calabria e Basilicata in età moderna e contemporanea”, en *Mangiare meridiano. Le culture alimentari di Calabria e di Basilicata*, Cosenza, 1996, pp.

El chile se afianza en las cocinas populares y se incluye entre las antiguas plantas aromáticas —como el ajo y la cebolla— ya a finales del siglo XVI, sobre todo en la preparación de picadillos, callos y otras entrañas, cuyo consumo aumenta conforme disminuye la disponibilidad de carne. Uno de los testimonios más significativos acerca de la distribución del chile en las regiones meridionales, y sobre todo en Calabria, lo encontramos en el *Medicinalium* (1635), de Campanella, en el que el *piper rubrum indicum* aparece junto con otras plantas aromáticas, olorosas y farmacéuticas, silvestres o cultivadas localmente, y es aconsejado para su consumo en la alimentación y como producto medicinal, por sus particulares virtudes afrodisíacas.

En el siglo XVIII, una variedad de *Capsicum*, grande y suave, el pimiento morrón, aparece en la dieta de las poblaciones de Europa meridional y llega al Mediodía italiano como vegetal crudo, frito o asado. El término *peperone* (pimiento morrón), con el que el nuevo producto se da a conocer a partir de los primeros años del siglo XVIII, deriva del francés *poivron* (provenzal *pébroun*, piemontés *peuvron*) e indica una variedad dulce de *Capsicum* que se va difundiendo durante aquel periodo. El término *peperoncino* (chile) surge a finales del siglo XIX y es sin duda un diminutivo de *peperone*.

Desde principios del siglo pasado los pimientos forman parte integral de la alimentación "herbívora" de los grupos populares meridionales, y el chile encuentra cada vez más usos como condimento en los platillos más variados, hechos a base de vegetales o de carne, y en la conservación de los salamis, sobre todo en Abruzzo, Molise, Puglia, Basilicata y Calabria.<sup>9</sup>

Suele decirse que el chile, al contrario de las plantas "americanas" (tomate, frijol), no ha gozado de inmediata y gran fortuna en la alta cocina europea, pero eso es verdad sólo en parte. De hecho, importantes autores napolitanos de tratados culinarios, abiertos a la gastronomía europea, sugieren el uso de los pimientos y del chile en muchas recetas destinadas a la *élite*; así, confieren dignidad a las cocinas populares y proponen mezclas originales. Ya en 1773, Corrado presenta un adobo con chile, una salsa con varios ingredientes (jamón cocido, pechugas de pollo en filete, alcaparras,

275-348; "Le culture alimentari nel Mezzogiorno continentale in età contemporanea", en *L'alimentazione. Storia d'Italia Anali*, 13, Torino, 1998, pp. 64-165.

<sup>9</sup> Vito Teti, *Il peperoncino. Un americano nel Mediterraneo*, Vibo Valentia, 1995.

piñones, pistaches, perejil, especias y huevos batidos, vino blanco, laurel, cilantro, canela, sal y pimientos "americanos"), con la cual es preparada y rellena la cabeza del cabrito.<sup>10</sup>

Además de conserva de tomates, Ippolito Cavalcanti aconseja pimientos dulces y picantes para preparar una *zuppa de zuffritto* (sopa de sofrito) de entrañas de cerdo (pulmones, corazón y riñones cortados en trozos). Los pimientos picados revueltos con tomate y berenjenas, fritos en aceite, manteca de cerdo, ajo, sal, pimienta y un chile fuerte, constituyen el "plato de hierbas estomacales" (que benefician al estómago).<sup>11</sup> Para encontrar el chile en un contexto nacional y de élite, es necesario, tal vez, esperar la primera comida futurista, que fue organizada por Marinetti en 1931, en Turín. El chile forma parte del "antipasto intuitivo" (salami, mantequilla, champiñones en vinagre, lechuga y chiles verdes) servido en la Taverna Santopalato.<sup>12</sup>

En varios dialectos de las zonas provinciales meridionales, algunas variedades de chile pequeñas y muy picantes son llamadas *diavolicchiu* (diablillos). La excesiva y a veces insoportable picantez parece ser el origen de la creencia, al mismo tiempo seria y burlona, según la cual el chile sería una especie de invención diabólica. No se debe ignorar que el término "diablillo" alude a la actitud cautelosa y exorcizante de algunas categorías sociales, incluso las populares, de varias regiones meridionales. En Abruzzo, por ejemplo, los campesinos ponían detrás de las puertas de las casas, a un lado del hierro del caballo, una trenza de chiles, o dos chiles en forma de cuerno, contra el mal de ojo. No por casualidad los cuernos de plástico o de metal, usados aún hoy para fines mágicos o para alejar maleficios en muchas zonas del sur de Italia, reproducen la forma de algunas variedades de chile.

Diversas expresiones con las que se designa tienen significativas cargas metafóricas. En Reggio Calabria, una mujer vivarachá y provocativa es llamada *pipi 'i grasta*, que se refiere a un chile cultivado en macetas de barro llamadas *grastas*. En varias localidades a una muchacha bonita, agradable y provocativa se le dice *pipi*, chile. En muchos cantos populares la mujer amada es comparada con el chile. El lenguaje popular establece un

<sup>10</sup> Corrado, *op. cit.*, pp. 738-739.

<sup>11</sup> Cavalcanti, *op. cit.*, pp. 808, 809, 812, 813.

<sup>12</sup> F. T. Marinetti y Fillia, *La cucina futurista*, Milano, 1986, p. 94.

estrecho lazo entre órganos sexuales y plantas alimenticias o frutos; sobresale una evidente relación entre el chile y las zonas erógenas masculinas o femeninas. Por otra parte, es notable que en distintas zonas del mundo el chile, a causa de su forma, de su picor, del calor y la "excitación" que provoca, es asociado al órgano sexual masculino e incluso al femenino.<sup>13</sup>

Los folcloristas meridionales recuerdan también la gran difusión en la medicina popular, sobre todo para curar la malaria, las fiebres, las enfermedades circulatorias, etcétera. No es de sorprender que en el pasado los campesinos y los peones, atacados por malaria —contra la cual la medicina oficial era impotente—, buscaban en la pimienta roja alivio momentáneo gracias a una sensación de calor y energía que se les difundía por el cuerpo doliente y la mente afligida. Y de todas maneras la *capsaicina*, el principio picante presente en el chile —aislada en 1846, cuando fue inyectada a animales de laboratorio— provoca respuestas circulatorias y respiratorias atribuibles a la estimulación de mecanorreceptores de los músculos, que llevan a una redistribución de la masa sanguínea con los efectos de emisión de calor por parte del organismo.

El chile estimularía también el apetito de los individuos que no lo tienen a causa de una dieta insuficiente, monótona. Existe, al parecer, relación entre una alimentación decadente y la pérdida del apetito, que lleva a los individuos a buscar el consumo de estimulantes y condimentos picantes. Los estudiosos han mostrado cómo las personas que sufren de "hambre crónica" presentan un escaso apetito y esto explicaría por qué generalmente los pueblos subalimentados deben recurrir a aperitivos estimulantes y a alimentos picantes. Los campesinos meridionales cuentan que usaban el chile porque abría el apetito y volvía sabrosos y apetecibles los alimentos insípidos.

El chile no sólo crea una sensación de saciedad; parece facilitar la digestión de personas que con frecuencia se nutran de alimentos no fácilmente comestibles y digeribles. No hay que olvidar que la digestión está ligada también a factores de tipo psicológico. Usar un condimento apetecible, grato, sabroso —o considerado así—, no es un factor secundario para lograr ingerir alimentos de difícil digestión. Numerosas investigaciones

<sup>13</sup> A. Naj, *Spiriti bollenti. Poteri e virtù del peperoncino nel mondo*, con apéndice de L. Grimaldi, Milano, 1994; S. Long Solis, *Capsicum y cultura. La historia del chilli*, México, FCE, 1986.

demuestran que la capsaicina tiene efectos también en el sistema digestivo. La secreción de saliva, de jugos gástricos y los movimientos peristálticos aumentan de inmediato después de la ingestión de chile. En 1989, Harold McGee retoma la teoría del psicólogo Paul Rozin<sup>14</sup> para explicar el éxito del chile, que hoy se consume en el mundo más que cualquier otra especia.

Después de todo, las reacciones naturales de nuestro organismo a la capsaicina: dolor, lágrimas, nariz que escurre, son defensivas y sirven para disuadirnos de comer estas sustancias irritantes y no para alentarlos. Rozin define el chile como un ejemplo de "riesgo limitado". Como subirse a la montaña rusa, o echarse un clavado en un lago congelado en el mes de enero, el comer alimentos muy picantes provoca señales de alarma por parte del organismo. Pero, puesto que estas situaciones no son verdaderamente peligrosas, podemos ignorar el "significado" de estas sensaciones y saborear los vértigos, el espanto y el escozor en cuanto tales. Es también posible que el cerebro responda al escozor de la lengua con la secreción de endorfinas, que actúan como narcóticos, y que esto contribuya al agradable mareo que sucede a una comida muy picante.<sup>15</sup>

La identificación, a nivel popular, del chile con una buena y deseable alimentación, con la posibilidad de conservar los alimentos y sobre todo los embutidos, con un excelente estado de salud, con fuerza y capacidad física, potencia erótica, con la dimensión sociable y carnavalesca, con prácticas médicas, explica, al menos en parte, por qué él, tal vez más que cualquier otra planta "americana", se ha vuelto un elemento constitutivo de la identidad culinaria y cultural de la población.

El chile es, sin embargo, el centro de una mitología y una "manía" que no pueden ser interpretadas a la luz de la "racionalidad" y la sabiduría alimentaria. Buscar necesariamente la justificación biológica para todo comportamiento cultural que tiene que ver con la alimentación, significa asumir una postura acrítica y "positivista" en ese campo. Implica reconducir, en forma simplista y reductiva, todo aspecto de la cultura a la biología. En realidad, la magia y la fortuna del chile están ligadas a una multiplicidad de factores ambientales, económicos, alimenticios, prácticos, culturales, simbólicos. Están vinculadas a una cultura alimentaria y a saberes y tradicio-

<sup>14</sup> P. Rozin, "Psychobiological and cultural determinants of food choice", en T. Silverstone (ed.), *Appetite and food intake*, Berlín, 1976.

<sup>15</sup> H. McGee, *El chile y la cocina. Scienza e cultura degli alimenti*, Padova, 1989, p. 24.

nes culinarias que remontan su origen a tiempos lejanos y que han conocido, incluso en el interior de una continuidad histórica, mudanzas significativas en periodos recientes.

Queda el hecho de que hoy son escasos los platillos, las pitanzas, los embutidos y los alimentos en conserva sin chile. Hace ya mucho tiempo que se usan los pimientos crudos, asados, fritos, rellenos, preparados en formas diversas y combinados con otros guisos. El chile ha sido adoptado en muchas conservas en aceite, en vinagre y en sal. No sólo es un elemento caracterizante —aunque no siempre sea utilizado para las conservas—, sino que él mismo es un alimento que es conservado. El tener al alcance de la mano un chile, fresco o en conserva, sobre todo en los meses invernales, es una práctica generalizada. Los modos de preservarlos son variados: siguen siendo los más difundidos, secarlos y trenzarlos con aguja e hilo, o bien pulverizarlos en una licuadora o con un mortero. También está el sistema —sobre todo en Puglia— que consiste en mantenerlos en agua y sal y a veces ajo. El vinagre es un óptimo producto para este proceso. El "santo olio" —hecho con chiles muy picantes enteros y sin tallo, o partidos, guardados en aceite de olivo por más de cuarenta días en un frasco de vidrio— es muy común en toda la región.

Los pimientos también son conservados en salmuera en recipientes de arcilla o vidrio, a veces con berenjenas, calabacitas, ejotes y tomates verdes. Finalmente, se debe señalar que cada vez se afirma más el método de mantenerlos en el refrigerador o en el congelador. Esta nueva práctica ha sido adoptada para numerosas hortalizas (ejotes, chícharos, espinacas, etcétera) y representa un hecho relevante desde el punto de vista económico, cultural y ritual. Aunque parezca paradójico, la "frescura" que es considerada, a veces con mucho hincapié, un valor distintivo de las cocinas tradicionales, en cierto sentido se ha logrado gracias a las tecnologías modernas.

El chile tiene un papel central también en la cultura alimentaria de los calabreses o meridionales que emigraron a Toronto. Lo cultivan en la *iarda* (*garden*, jardín) detrás de la casa y es conservado seco en trenzas, como en su país de origen. Se sirve con el pan, colocado en la mesa antes que el aceite y la sal. Para los emigrados, el chile no representa sólo un retorno a los sabores y los olores del universo dejado atrás, sino también una especie de carta de identidad y cultura que debe presentarse y exhibirse, a veces

con ostentación, a los demás, a los paisanos que se quedaron y a los extranjeros. El chile fuerte es un elemento decisivo en la construcción de la etnicidad de los canadienses y los americanos de origen meridional, y también de la identidad de los meridionales, sobre todo de los calabreses emigrados a países europeos (Francia, Alemania, Suiza) y del norte de Italia (Milán, Turín, Génova, Roma). En Alemania, los calabreses y los turcos se relacionan también gracias al amor compartido por el chile.

No es raro ver a los meridionales —de forma análoga a lo que sucede en la India, en algunos países sudamericanos y en Texas— llevar un chile en el bolsillo, que sacan en los restaurantes para darle sabor a los guisos artificiosos, considerados poco agradables. A veces podemos ver, sobre todo en los restaurantes donde se organizan banquetes nupciales, alguna persona, anciana o joven, sacar, como por arte de magia, un chile del bolsillo del vestido que con paciencia y casi religiosamente desmenuza sobre el espagueti, la lasaña o cualquier otro platillo a base de pasta que le parecen inspidos, poco apetecibles, incomibles. El invitado que, con un añejo sentido de prevención y atrevimiento, se metió en el bolsillo unos chiles, se convierte en el blanco de las miradas curiosas, divertidas o envidiosas, e incluso de las peticiones de los invitados incautos que no llevan, tal vez por vergüenza, por no hacer papelitos delante de la gente que todo controla.

Fisiólogos y nutriólogos hablan de la hipótesis de que la capsaicina puede crear dependencia, como la nicotina o la cocaína. Pero quizás hay que pensar en una dependencia cultural, una desconfianza por las cocinas extranjeras. Ese pequeño fruto, por sí mismo, parece tener el poder de dar sentido y sabor a platillos preparados con jugos, cremas, salsas, aromas, condimentos que no se ven agraciados por paladares acostumbrados a otro tipo de cocina. Lo picante del chile representa una forma de autorreconocimiento y de oposición a modelos externos.

Si en el pasado el chile servía para alcanzar un equilibrio en situaciones de precariedad, hoy es útil para volver "agradable" un guiso no adecuado a la propia sensibilidad alimentaria y poco equilibrada, esta vez, por exceso. El "pequeño" chile, junto con otros productos "americanos", cuenta la continuidad y las rupturas, los logros y la precariedad, las contradicciones del modelo mediterráneo en la época contemporánea, ayuda a descifrar mejor una necesidad de subjetividad alimentaria y cultural.

En el Mediodía italiano, quizá como en ninguna otra región geográfica, se ha verificado una difusión de todas las plantas americanas, que se combinaron entre ellas y con algunos productos existentes, y que agregaron nuevos sabores y colores a las cocinas precedentes, sin alterar, antes de la reciente "gran transformación", el equilibrio de un antiguo modelo alimentario. No hay que excluir que el color y las posibilidades de combinación de los productos "americanos" hayan contribuido a su fortuna.

El color rojo del chile, como el del tomate y de algunas variedades de frijol, se inscribe en el tradicional registro cromático y simbólico del vino, de la carne, de la sangre, alimentos que proporcionan una buena y agradable alimentación, fuerza, colorido, "robustez", sinónimo de salud y belleza. El "rojo" vuelve, con toda seguridad, a los chiles y a los tomates más cercanos a las "carnes" y no a las "hierbas", enlaza la cocina cotidiana con la festiva, la alimentación monótona e "incolora" de los pobres con la variada y colorida de los ricos.

Paralelamente a la progresiva "meridionalización" de los productos americanos, se verifica la generalización de la pasta, junto al pan o en sustitución de él —o incluso como relleno de sándwich—, como base de la alimentación y principio organizativo de la cocina.<sup>16</sup> La pasta, con aceite y tomate, se combina con verduras, hortalizas, legumbres, y se vuelve protagonista de miles de nuevas mezclas de sabores y colores. También la pizza al tomate, a finales del siglo XIX, es el alimento de la gente pobre y es vendida en las calles y en las plazas. No es exagerado plantear la hipótesis de que el inédito encuentro del blanco y el rojo, colores de los alimentos más apetecibles y nutritivos (pan de trigo, leche, huevos, carne, vino, etcétera), haya podido tener cierto papel para que tomara fuerza el nuevo alimento.

La "mezcla" (animales y vegetales) es, por otro lado, un rasgo constitutivo de las prácticas alimentarias y culinarias, cultas y populares, de la antigüedad (Hipócrates), de la época moderna (Campanella) y la contemporánea. La vida en las sociedades tradicionales dependía de la combinación, atenta y sabia, de productos vegetales y animales. Mezclar, preparar "mixturas" de harina o sopas de hierbas y legumbres, ensaladas, caldos,

<sup>16</sup> M. Serao, *Il ventre di Napoli* (1884), Napoli, 1973; M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Bari, 1993.

guisos, se volvía por lo tanto una especie de rito mágico, religioso, sagrado, fundamental, creativo, como recuerda Domenico Zappone en un relato:

Había después la ceremonia de la preparación de la ensalada, que a mi [póstumo] parecer era un verdadero rito del cual él, mi padre, era el sumo sacerdote y ministro.

Ah, cómo partía por la mitad los tomates, cómo los olía para saciarse de su olor, cómo los cortaba delicadamente en rebanadas para acomodarlas en el plato, rojos y verdes como esmaltes con semillas húmedas y doradas; luego vertía el aceite que salía como un filito de la botella, desmenuzaba una ramita de albahaca casi oscura, luego espolvoreaba orégano, los embellecía con ajo finamente picado, los salaba con parsimonia y luego mezclaba, hacía una montaña de esencias cuyo olor mataba, mientras nosotros pasábamos saliva, teniendo ante los ojos los platos en los que él ponía los tomates tomándolos con una cuchara, los humectaba con el aceite que había quedado y finalmente nos decía que podíamos comer. "Coman, hijos, y diviértanse, porque el verano está con nosotros, ya llegó el tiempo de los placeres, ¡viva!", decía, y se ponía a aplaudir acompañado por nosotros que gritábamos junto con él "¡viva!", y mientras la sala se había iluminado de pronto, parecía inundada de sol, la sala incluso se había transformado en un jardín, un poco como aquel de Adán y Eva.<sup>17</sup>

Para comprender las culturas del Mediterráneo tal vez sea necesario referirse no sólo a los alimentos, sino también a su combinación, a los deseos y los sueños de la población, al estilo de vida más general y a las culturas de las diversas capas de la sociedad. El "gusto" está ligado a la valoración nutritiva, así como a factores psicológicos, a "elecciones" y placeres visuales y táctiles, además del gustativo, sobre todo cuando se acaba de escapar de la tiranía del "hambre". Los colores y los sabores de los alimentos, su variedad, "vivacidad", mezcla, simbología, han sido fundamentales para la afirmación, consolidación y evolución de las culturas alimentarias meridionales.

Es importante señalar cómo el antiguo modelo de mezclas y de variedad se afianza con fuerza, concretamente en el siglo XIX, gracias a la difusión de los productos americanos, a la generalización de la pasta y, como veremos, a las novedades introducidas en el consumo y el comportamiento por los "americanos".

<sup>17</sup> D. Zappone, *Il mio amico Hemingway e altri racconti*, S. Gambino (ed.), Chiavari Centrale, 1984, p. 84.

AMÉRICA COMO CARNAVAL. REALIZADO Y LA CONSTRUCCIÓN DE LA  
NOSTALGIA ALIMENTARIA

Durante todo el siglo XIX, de muchas partes se anuncia la monotonía, la uniformidad y la insuficiencia de las dietas populares. Es evidente el contraste alimentario, que es también de orden social, entre pobres, "comedores de pan negro" y "herbívoros", y los ricos "comedores de pan blanco" y "carnívoros".<sup>18</sup> Los ricos consumen mucho más pescado, huevos, embutidos, lácteos, pastas, aceite y vino que los trabajadores de la tierra. La diferencia social consiste también en la cantidad que se ingiere —comer bastante sigue siendo, incluso en nuestros días, signo de riqueza y poder— y en el acceso a productos provenientes del exterior. Para las capas subalternas comer en abundancia es más bien un deseo, no una práctica.

Las diferencias en ese sentido son el origen del rencor y la envidia entre los ricos y los sectores populares y se expresan en una vasta literatura oral. La distancia entre las "dos" alimentaciones es pensada, sin embargo, en los diversos contextos geográficos, productivos e histórico-culturales. Como las "dos" culturas, las "dos" alimentaciones no actuaban separadas, sino que mantenían puntos de encuentro, de contacto, y a veces coincidían. Se podría decir que a un "modelo" similar correspondían diferentes posibilidades de realizarlo.

Para entender el sentido de las novedades introducidas por los "americanos", hay que recordar que los campesinos de las diferentes provincias meridionales en el siglo pasado tenían acceso a la carne, sobre todo de cerdo y de bovinos; sólo en ocasiones excepcionales, en las fiestas patronales, en carnaval, algunos domingos al año, durante las cosechas, a expensas de los propietarios más poderosos. Con frecuencia recurrían a la carne de animales muertos de viejos, por enfermedad o por accidente. El cerdo tuvo un papel fundamental en la alimentación y en las culturas meridionales, como lo vemos en la literatura folclórica. Pollos y conejos, preparados de varias maneras, se consumían en ocasión de las fiestas, de enfermedades o luto. Es notable el consumo de carne ahumada o salada, de animales pequeños, de entrañas y vísceras. La carne de ganado vacuno era la gran ausente en la mesa campesina. Esta privación, que se remonta al siglo XVI —de la

<sup>18</sup> Vito Teti, "La scelta..." y "Le culture alimentari...".

misma forma que en el resto de Europa—, es vivida por el pueblo como un signo de penuria alimentaria con profundas implicaciones sociales, culturales y psicológicas.

Asimismo, sólo el pescado fresco está presente en los centros urbanos costeros. En el interior, este producto “típico” del Mediterráneo casi no se ve, sobre todo por la dificultad de transportarlo. En compensación, dondequiera se consume pescado en conserva y salado: bacalao, merluza, sardina, anchoas, arenques, atún. El bacalao y la merluza son platillos de lujo y excepcionales para los campesinos, que se comen sólo en las fiestas y durante los duros trabajos estivales. El pescado salado y en conserva, que ocupa un lugar principal en algunas ocasiones, es un buen ejemplo de cómo el sustento tradicional no puede ser reducido simplemente a la presencia de productos locales. Lo “típico” y lo “tradicional” ni siquiera en la cocina coinciden con lo “local”.

Harina —usada para el pan y también para la pasta—, aceite y vino son la “trinidad” que caracteriza desde la antigüedad a la historia de la alimentación de los pueblos,<sup>19</sup> durante todo el siglo pasado se generalizaron y, de hecho, son signo de distinción social. No hay que olvidar la dificultad de la población para cocinar con agua potable, distante de los poblados y muy difícil de obtener.<sup>20</sup>

A finales del xix, la dieta de las clases populares “tiende a cambiar”, sufre transformaciones significativas. Campesinos, jornaleros y artesanos meridionales son los protagonistas de cambios largamente esperados. La emigración, la “revolución silenciosa” de las clases populares habían empezado como una fuga del “país del hambre”. Pobreza y miseria que en los siglos anteriores habían llevado a la gente al bandolerismo, a finales del xix la trasladan a Estados Unidos, el “fantástico Eldorado”.<sup>21</sup> Las primeras salidas se verifican también después de que se tenían imágenes de Estados Unidos como la tierra de la abundancia y agraciada por Dios. “Chúpate los dedos” es una manera de decir que se llega a la tierra del “buen comer”, al

<sup>19</sup> F. Braudel, *Il Mediterraneo. Lo spazio la storia gli uomini e le tradizioni*, Milano, 1992; Vito Teti, “Beni alimentari. Conservazione e innovazione nella comunità calabro-canadese a Toronto”, en *Per un atlante dei beni culturali della Calabria: situazioni, problemi prospettive*, Roma-Reggio Calabria, II, 1996, pp. 627-649.

<sup>20</sup> Vito Teti, “Acque, paesi, uomini in viaggio: Appunti per un'antropologia dell'acqua in Calabria in epoca moderna e contemporanea”, en *Miscellanea di Studi storici*, V, Cosenza, 1986, pp. 75-118.

<sup>21</sup> Vito Teti, “O brigante o emigrante”, *La Gola*, año 5, núm. 40, 1986, pp. 17-19; *Cultura romantica e territorio nella Calabria dell'Ottocento*, Cosenza (ed.), 1987, pp. 347-380.

"relamarse con gusto", a Estados Unidos.

En el Nuevo Mundo, a pesar de las dificultades y las descompensaciones alimentarias de los primeros tiempos, los campesinos meridionales se familiarizan poco a poco con la carne, los huevos, la leche, los quesos, los licores y el café;<sup>22</sup> muchos de ellos se vuelven "comemacarrones", incluso en Estados Unidos. Con los campesinos vegetarianos se cumple una ruptura secular, en el plano dietético, del gusto, de la cultura y la mentalidad. Son rebasadas las nociones anteriores y tradicionales de "estabilidad" y "uniformidad". El individuo, en el transcurso de su vida, puede pensar que es posible abandonar situaciones desfavorables; comenzar a elegir entre las muchas posibilidades que ofrece la nueva situación.

Esta fractura tiene que ver de forma diferente con los familiares de los emigrados que se "quedaron" en el país. La "nueva clase" de los "americanos" aporta dinero a su comunidad de origen, también nuevos productos y materiales; afirma otra mentalidad, introduce consumos diferentes e impone un nuevo estilo de vida. Por todos lados se registra un lento pero progresivo acceso al trigo, a la carne, al pescado, al vino, a los licores, al café. Muchos observadores, como los terratenientes, lamentan el que los "americanos" y sus familiares abandonan la antigua sobriedad, se vuelven viciosos, inestables, pretenciosos, consumidores de pan blanco, de carne, pescado y licores.<sup>23</sup> Los nuevos comportamientos señalados con ironía por los terratenientes, son el orgullo de los miembros de las clases populares; el signo de una mejoría económica y social. Los "americanos" ostentan y exhiben las nuevas disponibilidades, los nuevos consumos y comportamientos.

Las clases populares ven en América a un verdadero país de cucaña, un carnaval realizado. En el Nuevo Mundo se asiste también a la modificación de los rasgos antropológicos de los descendientes de los emigrados. Algún observador, a finales de los años treinta, podía señalar la diversidad somática

<sup>22</sup> E. Bevilacqua, "Emigrazione transceanica e mutamenti dell'alimentazione fra Otto e Novecento", *Quaderni Storici*, núm. 47, 1981, pp. 520-555; Vito Teti, "Beni alimentari..." y "La scelta y la necessità...".

<sup>23</sup> D. Ronsini, *Cenni storici sul comune di Rociano*, Salerno, 1983, p. 55; L. Franchetti, "Condizioni economiche ed amministrative delle province napoletane, Abruzzi e Molise, Calabria e Basilicata. Appunti di viaggio (1875)", en Franchetti, *Mezzogiorno e colonie. ensayo crítico de U. Zanotti-Bianco*, Firenze, 1950, p. 103; L. de Nobili, "L'emigrazione", en D. Taruffi, L. de Nobili y C. Lori, *La questione agraria e l'emigrazione in Calabria, prefacio de Villari*, Firenze, 1978, p. 778; F. S. Nitti, *Scritti sulla questione meridionale. Inchiesta sulle condizioni dei contadini in Basilicata e in Calabria* (1910), P. Villani y A. Massafra (ed.), vol. IV-I, Bari, 1968, pp. 172-173, 307; A. Rossi, "Vantaggi e danni dell'emigrazione nel mezzogiorno d'Italia. (Note di viaggio fatto in Basilicata e in Calabria dal R. Commissario dell'emigrazione, Adolfo Rossi.)", *Bollettino dell'Emigrazione*, núm. 13, Roma, 1908, p. 6.

entre los jóvenes italoamericanos que se nutren con mantequilla, leche, carne y platos típicos de la cocina italiana, y sus padres que se criaron en Italia.<sup>24</sup>

Imágenes literarias, fotográficas y cinematográficas muestran a un emigrado gordo y fuerte, que representa una realización de los antiguos valores y modelos de las clases populares en los países de origen.<sup>25</sup> En un cuento de Alvaro, el protagonista, Angelino, de regreso de América a su tierra natal

se había vuelto un hombre alto, robusto, casi obeso, y en eso no tenía ninguna semejanza con alguien de Argoni y ni siquiera con alguien de su familia, como una planta que se ha visto limitada al principio y que luego se ha desarrollado desmesuradamente porque ha encontrado terreno nutritivo. En el caso específico, Angelino había comido lo suficiente.<sup>26</sup>

También la fotografía rinde el sentido de una gran mutación antropológica, física y cultural de los emigrados italoamericanos. En las películas de directores americanos de origen italiano (Martin Scorsese, Francis F. Coppola y Brian de Palma) la gordura se convierte en signo de poder y grandeza conquistados con violencia. El modelo de belleza y poder —que en las sociedades tradicionales estaba ligado a la gordura— de los italoamericanos constituye la amplificación de concepciones y modelos presentes en el universo de procedencia.

El “americano” está lejos de las necesidades y los sueños de los pobres; pero él se ha encargado de concretarlos en su viaje. Él muestra con sus comportamientos hasta qué medida fueron “ideológicas” y “parciales” las “elecciones” de sobriedad y la frugalidad, que desde la antigüedad indicaban la constitución del estilo alimentario de vida de las poblaciones meridionales, y que son propuestas y renovadas como un *cliche* durante todo el siglo XIX y lo que va del XX.

La nostalgia por el “alimento perdido” se puede remontar a la época de las emigraciones. El país que se deja es amado y odiado. También el “comer”. Se parte por “hambre”, pero una vez fuera empieza la nostalgia por la comida de la tierra natal. La nostalgia por “los buenos tiempos del buen

<sup>24</sup> A. Ruggiero, *Italiani in America*, Milano, 1937, p. 150.

<sup>25</sup> Vito Toti, “Food and Fatness in Calabria”, en *Social Aspect of Obesity*, L. de Garine y N. J. Pollock (eds.), Gordon & Breach Publishers, 1995, pp. 3-29.

<sup>26</sup> C. Alvaro, “La cavalla nera”, en *Settantacinque racconti*, in *Opere. Romanzi brevi e racconti* (1955), G. Pampaloni (ed.), Milano, 1994, p. 486.

comer" parece un sentimiento y una necesidad de aquellos que se van; no se transforma casi nunca en lamento por la tierra del hambre. Lo que se extraña es la comida festiva, aromática, de mil sabores, perfumes y colores, y el universo al que ella remite. En la novela de Perri, esto confiesa alguien que regresa de América: "¿Qué había dejado aquí? ¡Miseria! Sin embargo, estas feas calles sucias, estas casas, estos huertos, los tuve siempre ante mis ojos. Comía macarrones y tomaba cerveza, y mientras tanto pensaba en la tienda de Porzia Papandrea. Me parecía que sin mí el olor de la merluza seca se perdería".<sup>27</sup>

En las sociedades tradicionales la necesidad de tener provisiones para los meses invernales propiciaba elaborar técnicas de conservación sofisticadas, fruto de experiencias seculares. Los alimentos conservados se volvían exclusivos y exquisitos, con frecuencia más solicitados que los productos frescos. Muchas prácticas para conservar se difundieron, fueron posibles o inventadas sólo recientemente. Con la emigración se interrumpe, de hecho, el círculo vicioso clima-carestía-hambre que antes los mantenía vinculados a la tierra y sujetos a los terratenientes. También los campesinos empezaron a guardar productos de la tierra, a acumular pequeñas provisiones para posibles necesidades.

Pero conservando los alimentos, los hombres de las sociedades tradicionales se vuelven los custodios de símbolos, modos de ser, identidades, sobre todo cuando abandonan los lugares de origen, ya sea por periodos breves o bien de modo definitivo. En distintas zonas del Mediodía italiano y del Mediterráneo, para el "hombre que viaja" la comida no es sólo un elemento de supervivencia, sino también un rasgo distintivo y de reconocimiento. El hombre que viaja por trabajo o por otras razones lleva consigo su propia comida. También el viaje de los difuntos toma su modelo del de los vivos: no por casualidad el Día de Muertos sus familiares colocan en sus ataúdes o en sus tumbas sus comidas preferidas. Los muertos no sólo en su partida llevan sus alimentos, sino que regresan después a buscar agua y comida. Los cuerpos de quemados, mendigos y enmascarados pobres son figuras vicarias de los difuntos que regresan en muchos y complejos rituales, en ocasiones excepcionales y festivas (San José, el Día de Muertos,

<sup>27</sup> F. Perri, *Emigranti*, con nota de P. Crupi, Cosenza, 1976, p. 39.

Navidad) para comer junto con los vivos.<sup>28</sup> La comida es un elemento de comunión entre las personas, y también entre los vivos y los muertos.

Si no se hace referencia a esta infraestructura ambiental y cultural, se interpretaría de manera errónea la relación de los pueblos con la comida y su nostalgia del *mangiare*. Esta relación es común en la obra de Alvaro. En Calabria (1931), el escritor, hablando de la famosa peregrinación a Polsi en Aspromonte, observa lo siguiente:

El calabrés, aun cuando vaya a América, aunque parta como soldado, lleva consigo su pan y algo con qué comérselo; lo lleva en la manga de la chaqueta que se pone al hombro y anuda la manga para convertirla en bolsa. Para él todavía no existen las fondas ni los hoteles. Su desconfianza es antiquísima. En esta fiesta que dura tres días, el calabrés no está solo, como en todas sus peregrinaciones, lleva a su mujer y a sus hijos...<sup>29</sup>

Cuando viajan, cuando van a un nuevo mundo, cuando regresan a su tierra de origen, los emigrados se reconocen gracias a su relación “física” y “mental” con la comida.

Los autobuses [...] transportan perpetuamente y sin confusión, sin odio, casi sin dolor, a una población que se volvió nómada, con sus pesados fardos, su pan, la navaja para rebanarlo poco a poco, soñando con el pan de mañana [...] El calabrés come su pan, cortado con el cuchillito como un buen pedazo de madera, sentado sobre su bolsa, en la sala donde espera el tren para Milán, Roma, Aosta o Turín, para todos los lugares donde para él hay fortuna.

Se van atendiendo a un llamado, a una información que les cae del cielo, a una carta. En Roma, por ejemplo, han establecido una comunidad cerca de la Marmorata, donde hay dormitorios comunes, obtenidos gracias a las latas de aceite y de quesos que periódicamente van a buscar a su tierra natal para sus patronos. Consumen las reservas que llevan consigo, y que continuamente les renuevan los viajeros, y buscan trabajo.<sup>30</sup>

El escritor conoce bien la nostalgia por los alimentos de los inmigrados meridionales a Roma:

<sup>28</sup> L. M. Lombardi Satriani, *Il ponte di S. Giacomo. L'ideologia della morte nella società contadina del Sud*, Milano, 1982, pp. 99-20; Vito Teti, “La carne e le cipolle. Note di storia dell'alimentazione calabrese: Menzogne colte e verità popolari”, *Miscellanea di Studi Storici*, IV, Cosenza, 1984, pp. 141-164.

<sup>29</sup> C. Alvaro, *Calabria*, Firenze, 1931, pp. 87-88.

<sup>30</sup> C. Alvaro, *Un treno nel Sud*, Milano, 1958, pp. 124-125.

Perpetuaban aquí la nostalgia de su tierra después de que habían huido de ella. La perpetuaban en las mercancías y en las comidas; y también en los niños que miraban con ojo crítico pero húmedo y tibio, a sus padres maleducados; era la nostalgia de un mundo no conocido pero vivo en las latitas, en el vino, en las salchichas de la tierra natal.<sup>31</sup>

*Pane e mantu/Grava ma non tanto* (Pan y cobija pesan, pero no tanto), dicen los calabreses que llevan consigo su comida hasta en los viajes cortos. El meridional de viaje advierte la necesidad y el placer de cargar consigo o de hacerse enviar su "envoltorio", paquete o caja con provisiones de alimento.

La comida y el agua conjuran el riesgo de perderse, hacen posible el autorreconocimiento y la sabiduría del hombre que viaja. La nostalgia y la memoria de la comida perdida revelan una necesidad de identidad en un mundo nuevo. Giuseppe Selvaggi reconstruyó la vida venturosa de uno de los más poderosos capos italoamericanos, Frank Costello, nacido en Lauropoli (Cosenza), en 1891, y salido de Italia en 1896 con su madre, para reunirse con el padre emigrado a Estados Unidos.

Para el viaje, María Saveria Aloise, madre de Frank, prepara con cuidado bolsitas de chile rojo. De esa manera, la mujer cumple con la petición del marido, Luigi Castiglia, que le había hecho la solicitud escribiéndole de Estados Unidos: "Vende algunas cosas, vende todo, hasta endéudate, pero haz el viaje y dejemos nuestra tierra. Trae contigo lo que puedas, pero no olvides traerte el chile rojo. Trae lo más que puedas".<sup>32</sup> La prisa y la devoción de la madre de Costello parecen concederle al chile rojo, símbolo de fuerza y poder, posteriores valores propiciatorios y augurales. La futuras "empresas" de Costello parecen estar contenidas en esas bolsitas de chile rojo. Éste, al igual que otros productos de sabor y olor particulares —pensamos en el orégano y en fruta como el higo—, que no pueden ser elaborados en los lugares a donde se trasladan, se convierte en motivo de nostalgia y recuerdo de las personas emigradas. Se ha resaltado, a veces en forma reductiva, la exasperada nostalgia alimentaria de los meridionales, pero no se ha reflexionado lo suficiente que no se refiere a un simple alimento, sino

<sup>31</sup> C. Alvaro, *Tutto e accaduto*, Milano, 1961, p. 201.

<sup>32</sup> G. Selvaggi, *La mia tomba è New York*, Ediciones Vetta, 1957, p. 8.

a un universo de sabores, olores, colores, a una comida-símbolo de la naturaleza, del paisaje, de la cultura, que se ha dejado atrás.

El regreso, real o soñado, al mundo de origen a menudo sucede a través del reconocimiento y la reapropiación de las comidas de la infancia. En el cine de Martin Scorsese, el alimento y los comportamientos alimentarios son una especie de carta de identidad de los emigrados: son elementos de reconocimiento de la familia y del grupo étnico de procedencia. Se hace evidente una relación física y sagrada de los emigrados con la comida que los remite al universo de origen. Y así los emigrados, al contacto con nuevas disponibilidades, afirman su identidad alimentaria y la dan a conocer a los demás.

La película *Big Night* (1995), de Stanley Tucci y Campbell Scott, cuenta la historia de dos hermanos del centro de Italia meridional, emigrados a principios de los años sesenta a una ciudad norteamericana, donde se encargan de un pequeño pero buen restaurante. Intentan hacer comprender la belleza y el estilo de la comida de su tierra de origen a los americanos. La cena organizada por un célebre cantante con la finalidad de "lanzar" al local, se transforma en un triunfo de la comida, elogio a la cocina y al placer de comer, exaltación de la "lentitud", de la convivencia de la bella y buena mesa. El cantante no llega nunca: la cena que captura y maravilla a los participantes no provoca los efectos esperados. Los dos hermanos, uno de ellos más ligado al arte de la cocina y a la tradición, quiere regresar a Italia; el otro es más emprendedor e insiste en que se queden en América. Terminan peleando. La película finaliza con un largo y lento plano que documenta la preparación y el consumo de un *frittata* en tiempo real.

La *frittata*, preparada por el hermano más integrado, luego comida en religioso y meditativo silencio por los dos y un ayudante, es un símbolo del comer como proximidad, comunión y reconciliación. Alrededor del plato, preparado y consumido en una atmósfera de sagrada delicadeza, los dos alientan la tensión, se reencuentran y vuelven a ser amigos y hermanos. La película puede ser considerada una especie de revisión, por parte de la comunidad de los emigrados, de los caracteres de un estilo mediterráneo para comer. El testimonio de la solidez de una tradición culinaria que resiste a los intentos homologantes de una cocina basada en la velocidad, en la soledad, en combinaciones arbitrarias de alimentos, de una cocina "insensata".

Los emigrados a Canadá y a Estados Unidos (pero también a Suiza, Francia, Alemania y a otras ciudades del norte de Italia) intentan comer "a la campesina": la cocina de la región se convierte en lugar de la memoria, de la nostalgia, de una nueva identidad. Si la comunidad de los emigrados a Canadá es una reproducción del país de origen, la *yarda* (*garden*), donde se cultivan coles, nabos, frijoles, tomates, pimientos, berenjenas, es la copia del huerto del país; el *sello* (*cellar*) donde conserva salami, jamón, quesos, aceitunas, salsas, vino, esencias, chiles, madres de vinagre, aceites, parece reproducir la cantina de la tierra de origen, tal vez nunca poseída, sólo soñada; los refrigeradores llenos de carnes, pescados, quesos, leche, huevos, son los dobles modernos de los arcones o las cajas colmadas de comida, que en la tierra natal sólo tenían los ricos.

En esta recreación amplificada del comer del pasado permanece a veces la memoria de las antiguas penurias y sueños habituales, el deseo de olvidar el hambre. La comida es comprada y guardada en abundancia, no sólo por conveniencia económica, sino casi por una especie de miedo de que pueda volver el "mal año". Se renuevan los comportamientos de la "gente que viaja" de la sociedad tradicional, de los peregrinos y los primeros emigrados que llevaban consigo la comida "como si" fueran a una tierra inhóspita y pobre. El consumo excesivo y constante de carne, el *barbecue* que los emigrados con meticulosidad preparan son concreciones de los antiguos sueños. La dimensión sagrada conferida a los alimentos, la importancia dada al comer como ocasión para congregarse, el placer y la comodidad de preparar la comida (salsas, conservas, salamis, embutidos, vino), los inventos y elaboraciones de tradiciones alimentarias, remiten a una historia y una cultura antiguas. Las comidas y los encuentros sociales conservan un valor propiciatorio y de buen augurio.

El *mangiare* de los meridionales se ha dilatado, amplificado, modificado, fuera de los lugares de origen. Se toma la revancha sobre otros modelos de los lugares que habían conocido antes de la "modernización alimentaria", y que indican límites y riesgos.

Sería interesante mostrar cómo la mentalidad y la nostalgia de los "americanos" de origen meridional producen de hecho notables innovaciones, ya sea en el campo culinario como en el del vestido de la nueva sociedad. Sería importante reconstruir cuánto han influido para determinar y caracte-

rizar el mito de la “dieta mediterránea” precisamente en el mundo anglosajón, tan alejado de un modelo alimentario verdadero o inventado. Se aclararían muchas dudas si vemos cómo en el fondo la “dieta mediterránea” se relaciona con una especie de mito del origen y búsqueda del paraíso nutritivo perdido por los emigrados. Se tendría, de seguro, la confirmación de la movilidad y la dinámica de un estilo que se ha afirmado y modificado en el curso de los siglos, de nuevas formas de viajes alimentarios y mentales, dentro y fuera del Mediterráneo y del Mediodía de Italia. Pero estos son puntos de partida para otras reflexiones.