

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

Julia Bertone y Martin Eynard.

Cita:

Julia Bertone y Martin Eynard (2017). *Crema, ajo, anchoa... Exploraciones etnográficas alrededor de la Bagna Cauda en San Francisco (Córdoba-Argentina) 2012-2017. XII Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-022/745>

## XII JORNADAS DE SOCIOLOGÍA

Recorridos de una (in)disciplina

La Sociología a sesenta años de la fundación de la Carrera. 22 al 25 de agosto 2017

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

**Nombre y Apellido Autor/es:** Julia Bertone. Martín Eynard

**Eje Temático N13:** Teoría Sociológica

**Nombre de mesa:** Sociología de los cuerpos y las emociones

**Institución de pertenencia:** Becaria Doctoral CONICET, UBA, UNVM; CIECS, CONICET-UNC

**E-mail:** [bertonekjulia@gmail.com](mailto:bertonekjulia@gmail.com); [eynardmartin@gmail.com](mailto:eynardmartin@gmail.com)

### **Resumen:**

Compartimos desde una perspectiva socio-antropológica sobre la alimentación, las vivencias de una experiencia de indagación que hemos realizado sobre la Bagna Cauda, receta tradicional del Piamonte, sus significaciones y sentidos en semana santa en la ciudad de San Francisco (provincia de Córdoba, Argentina). La indagación exploratoria se viene realizando los jueves y viernes santos desde el 2012 hasta el 2017 inclusive. Nos interesa dar cuenta de cómo una receta interrumpe la cotidianeidad dietética de una ciudad y reaparecen sus sabores y saberes perdurando, reapropiándose y reinterpretándose en el tiempo. Tras la migración europea la receta modificó un elemento fundante para sobrevivir en las pampas, el aceite de oliva fue reemplazado por crema: el carácter del mundo vegetal mutó por el sello del mundo bovino, que era el entorno preponderante en la pampa gringa. Comer, de esta manera, aparece como un hecho social total, como una práctica no meramente biológica, sino que supone una actividad social, cultural y religiosa. Presentamos testimonios de comensales y vecinos sobre la receta tradicional, la provisión de la materia prima, preparación, cocción y multiplicidad de versiones del mismo plato; como así también registros en torno al consumo y comensalidad familiar.

**Palabras clave:** Alimentación, Cocina, Receta tradicional, comensalidad familiar

## XII JORNADAS DE SOCIOLOGÍA

Recorridos de una (in)disciplina

La Sociología a sesenta años de la fundación de la Carrera. 22 al 25 de agosto 2017

Platos “buenos para pensar” y la bagna cauda parece serlo. ¿Pero bueno para pensar qué específicamente? ¿Cómo se diferencia este plato de otros buenos para pensar las cuestiones más generales que abordan los estudios de la comensalidad?

Dos cosas interrelacionadas pero que analíticamente podrías diferenciar:

- 1) La bagna cauda como ritual
- 2) Como elemento constitutivo de la identidad del pueblo, no sólo como mera reproducción de las prácticas piamontesas sino como forma de diferenciación en Córdoba/ Santa Fe. Ya que la bagna cauda parece ser un elemento constitutivo central de la “identidad” de San Francisco. Eso se puede expresar mucho más por ejemplo, cuando hablan que viajan a Santa Fé y llevaban todo o que no conocían los ingredientes como el cardo...

*Sin discusión la mejor cocina es la del Piemonte.*  
Friedrich Nietzsche, *Ecce homo* (1888)<sup>1</sup>

*Es folclórico, cómo viernes santo y no voy a comer baña cauda (...)*  
*Baña cauda sería salsa caliente, baña es salsa en piamontes, bagna porque la ñ no existe, bagna cauda.*<sup>2</sup>

Tofito, 80 años, docente jubilado, San Francisco, semana santa 2012.

En el presente trabajo compartimos desde una perspectiva socio-antropológica sobre la alimentación, las vivencias de una experiencia de indagación que hemos realizado sobre Bagna cauda, receta tradicional del Piemonte, sus representaciones, conocimientos y prácticas en la ciudad de San Francisco<sup>3</sup> (provincia de Córdoba, Argentina), en semana santa<sup>4</sup>. La indagación exploratoria se viene realizando los jueves y viernes santos desde el 2012 hasta el 2017 inclusive.

Nos interesa dar cuenta de cómo una receta interrumpe la cotidianeidad dietética de una ciudad y reaparecen sus sabores y saberes perdurando, reapropiándose y reinterpretándose en el tiempo. Tras la migración europea, la receta Bagna Cauda modificó un elemento fundante para sobrevivir en las pampas, el aceite de oliva fue reemplazado por crema: el carácter del mundo vegetal mutó por el sello del mundo bovino, que era el entorno preponderante en la pampa gringa. Comer, de esta manera,

---

<sup>1</sup> El filósofo Friedrich Nietzsche en *Ecce Homo* no da explicación alguna del por qué de ésta afirmación, es una oración que se encuentra comprendida en su desarrollo de la importancia de reflexiones sobre “cosas pequeñas-alimentación, lugar, clima, recreación”.

<sup>2</sup> En el presente escrito se escribirá bagna cauda cuando se haga referencia a la receta pero en transcripciones literales se escribirá baña cauda ya que fonéticamente la Ñ se encuentra pronunciada.

<sup>3</sup> San Francisco, cabecera del departamento San Justo de la provincia de Córdoba, es la quinta ciudad considerando el número de habitantes de la provincia, con 62.211 según el Censo de 2010. Se ubica en el límite Este con la provincia de Santa Fe, separada por una avenida de la localidad santafesina de Frontera. El caso de San Francisco reviste de importancia ya que es “capital del Piemonte argentino” y se encuentra hermanada con la ciudad Pinerolo (Pcia de Torino-Italia).

<sup>4</sup> El Viernes Santo es feriado nacional en Argentina, es una de las fechas más representativas para el cristianismo: se trata del quinto día de la Semana Santa y es la jornada en la que se recuerda la muerte de Jesús de Nazaret.

## XII JORNADAS DE SOCIOLOGÍA

### Recorridos de una (in)disciplina

La Sociología a sesenta años de la fundación de la Carrera. 22 al 25 de agosto 2017

aparece como un “hecho social total”, como una práctica no meramente biológica, sino que supone una actividad social, cultural y religiosa.

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

Antes de adentrarnos a la investigación presentaremos brevemente reflexiones teóricas sobre etnografía y antropología alimenticia.

#### De antropólogos de la cocina.

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

La antropología de la alimentación en tanto campo de estudio dentro de la antropología social se encuentra definida como: “(...) el conjunto de representaciones, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado.” (Contreras, J y Gracia Arnáiz M. 2005: 96).

En Argentina, la antropología alimentaria no se encuentra muy extendida, el antropólogo Eduardo Archetti<sup>5</sup> tuvo estudios aislados sobre la comida, el antropólogo Marcelo Álvarez hace tiempo viene desarrollando trabajos sobre patrimonio y antropología de la alimentación, productos alimenticios, cocina y gastronomía; también la antropóloga Patricia Aguirre (2006; 2015; 2016), hace más de una década desarrolla investigaciones sobre las representaciones acerca de los alimentos, la comida y el cuerpo en diferentes sectores de ingreso del Área Metropolitana de Buenos y del país.

---

<sup>5</sup> Se puede consultar de Eduardo P. Archetti (2000) “Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional” artículo publicado en *Trabajo y Sociedad Indagaciones sobre el empleo, la cultura y las prácticas políticas en sociedades segmentadas* N° 2, vol. II, mayo-julio de 2000, Santiago del Estero, Argentina ISSN 1514-6871. Para repasar su desarrollo intelectual puede ser consultado el texto de Lucas Rubinich (2012), “Archetti y la comida: la búsqueda de la singularidad y la nostalgia” en *Apuntes de investigación CECYP* No. 22 Buenos Aires. Universidad de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Sociales. Instituto de Investigaciones Gino Germani. versión On-line ISSN 1851-9814 [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-98142012000200009](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-98142012000200009)

## XII JORNADAS DE SOCIOLOGÍA

### Recorridos de una (in)disciplina

La Sociología a sesenta años de la fundación de la Carrera. 22 al 25 de agosto 2017

Alguno de los ejemplos sobre antropología y cocina muy conocidos en literatura extranjera son: *Lo crudo y lo cocido* de Claude Lévi-Strauss (2013 [1964]) a quién desarrollaremos al final del párrafo. También Pierre Bourdieu en *La Distinción* (1988), quien despliega los “gustos” y los “estilos de vida” de los agentes sociales, donde las prácticas culinarias se distinguen entre sí por los productos consumidos, los medios económicos y el capital cultural adquirido en la infancia; los modos de preparación (determinados por la economía doméstica y la división de trabajo entre los sexos) y por los rituales de mesa (que van de la ausencia de las formas a la etiqueta ceremonial). El texto del antropólogo Marvin Harris *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura* (1989 [1985]) es otra referencia, para quien "La comida debe nutrir el estómago colectivo antes de poder alimentar la mente colectiva." (1989: 5). Michel de Certeau (1994) *La Invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*, se interesó por la “cultura ordinaria”, específicamente por “hacer de comer” y el mundo de la cocina. Claude Fischler (1995) con *El (h) omnívoro. El gusto la cocina y el cuerpo* y su hipótesis estimulantes de la gastro anomia del comensal moderno, éste autor remarca que ‘saber’ deriva etimológicamente de ‘sabor’, “si saborear es saber, resulta urgente entonces aumentar nuestras competencias en ese dominio. Así descubriremos a la vez lo que comemos y lo que somos” (1995: 376). Otro antropólogo a consultar sobre alimentación y cocina es Jack Goody (1995) *Cocina, cuisine y clase*, quien extiende su análisis a Asia y Europa proponiéndonos una antropología comparativa de las diferenciaciones culinarias entre la “gran” cocina, “haute cuisine” (la del poder) y la “pequeña” cocina (la de las amas de casa) basadas en las relaciones de poder y de autoridad, “las diferencias en la cuisine corren paralelas a las distinciones de clase” (1995:189).

**Dentro de la bibliografía aludir a Mary Douglas que ha trabajado mucho sobre los tabúes alimentarios. Quizás ella no sería una antropóloga de la cocina pero si de la comida.**

Como señalamos anteriormente vamos a sintetizar la influyente obra del antropólogo Lévi-Strauss, quien mantuvo que la comida es “buena para pensar” (*bonne à penser*) y, en consecuencia, “buena para comer” (*bonne à manger*) en la medida que los alimentos han de ser considerados comestibles por nuestra mente, aceptados por sus significados sociales y después digeridos por nuestro organismos. Lévi-Strauss se aproxima en diferentes etapas al estudio de la cocina, considerada como un subsistema dentro del sistema cultural más amplio, y su interés se dirige hacia las normas y convenciones que gobiernan los modos en que los productos alimentarios se clasifican, preparan y combinan entre sí. Desarrolló las características de un sistema culinario específico para descubrir el modo en que la cocina de una sociedad es una lengua donde se traduce inconscientemente su estructura.

## XII JORNADAS DE SOCIOLOGÍA

### Recorridos de una (in)disciplina

La Sociología a sesenta años de la fundación de la Carrera. 22 al 25 de agosto 2017

Su trilogía culinaria (crudo/cocido/podrido) ha puesto de relieve gran parte del contenido teórico que puede aportar el análisis de la cocina a fin de descubrir las estructuras de una cultura: el paso entre lo no elaborado “natura”, y lo elaborado “cultura”, siendo el fuego/cocina determinante en la transformación del alimento. En sus palabras: “(...) *crudo y cocido, fresco y podrido, mojado y quemado, etc. definibles con precisión por la pura observación etnográfica y adoptando en cada ocasión el punto de vista de una cultura particular, pueden sin embargo servir de herramientas conceptuales para desprender nociones abstractas y encadenarlas en proposiciones.*” ([1964] 2013: 11).

### Del método, reflexiones de una práctica.



1. Carteles en despensas: Bagna cauda-Vigilia; Crema, anchoas, ajo. San Francisco, Cba. 2014 y 2016. Registro propio.

La complejidad del acto de comer hace necesario recurrir a métodos que escapan de las ciencias biológicas para poder interpretar los hábitos dietéticos superando la mera información cuantitativa de qué y cuánto se come para lograr una aproximación que permita saber por qué se come y cómo se prepara la comida. Como enfoque la etnografía es una concepción y práctica de conocimiento que busca comprender los fenómenos sociales desde la perspectiva de sus miembros (entendidos como “actores”, “agentes” o “sujetos sociales”). En éste sentido la indagación *Bagna cauda: representaciones, conocimientos y prácticas en la ciudad de San Francisco (provincia de Córdoba, Argentina), semana santa 2012-2017* persiguió el método etnográfico.

Me propongo reflexionar sobre algunas instancias personales y afectivas del trabajo de campo en la ciudad de San Francisco, ya que el sabor de la bagna cauda se encuentra en mi memoria, fue primero

## XIIJORNADAS DE SOCIOLOGÍA

### Recorridos de una (in)disciplina

La Sociología a sesenta años de la fundación de la Carrera. 22 al 25 de agosto 2017

experiencia de vida antes que trabajo intelectual, un punto de partida que enlaza con mi comunidad de origen, familia y afectos, lo que me lleva a examinar e interpretar el evento sin cesar<sup>6</sup>. En éste sentido, Wright Mills en *La Imaginación Sociológica* señala:

Decir que podéis “tener experiencia” significa, entre otras cosas, que vuestro pasado influye en vuestro presente y lo afecta, y que él define vuestra capacidad para futuras experiencias. Como investigadores sociales, tenéis que dirigir esa complicada acción recíproca, captar lo que experimentáis y seleccionarlo; sólo de esa manera podéis esperar usarlo para guiar y poner a prueba vuestro pensamiento, y en ese proceso formaros como trabajadores intelectuales. (C. Wright Mills, 1994: 207)

Efectuar en terreno un autoanálisis, es una tarea lenta y difícil que se persigue en pos de mantener una actitud reflexiva y crítica acerca de la producción social de conocimiento, implica una relación ambivalente entre la familiaridad del evento y la mirada profesional y direccionada, entre mi experiencia formativa del gusto y mi posición cómo investigadora social. Pierre Bourdieu en su escrito sobre la *objetivación participante* (2006) señala sobre el trabajo antropológico y la experiencia del investigador que éste “*puede y debe movilizar su experiencia, es decir, ese pasado en todos sus actos de investigación. Pero él no está en el derecho de hacerlo más que a condición de someter todas esas vueltas del pasado a un riguroso examen crítico.*” (2006: 100). Y en la interacción con quienes son observados:

(...) en una posición de observador, se puede decir que, hablando propiamente, ellos no saben lo que hacen (al menos en el sentido en el que yo intento saberlo, en tanto que observador y analista). Ellos no tienen en la cabeza la verdad erudita de sus prácticas que yo intento desprender de la observación de sus prácticas. Y más aún, ellos no se hacen en absoluto, salvo excepción, las preguntas que yo no dejaría de hacerme si yo actuara en su consideración como antropólogo: ¿Por qué tal ceremonia? ¿Por qué esas velas? ¿Por qué esa torta? ¿Por qué esas invitaciones y esos invitados?, etcétera. (Bourdieu, 2006: 95-96)

El trabajo de campo de “Bagna cauda: representaciones, conocimientos y prácticas”, involucro tanto observación participante, como entrevistas semi estructuradas y registro de recetas y comensalidades familiares. Todo ello a partir de nuestras redes de contactos. El material se recogió el jueves y viernes de semana santa en la ciudad de San Francisco (Cba.) durante el período comprendido entre 2012 y 2017, se registró con toda clase de formato: audio, video y foto. En total se realizaron 12 entrevistas

---

<sup>6</sup> El diseño de la investigación, trabajo de campo y registro sobre la tradición gastronómica piamontesa en San Francisco en semana santa 2012-2017 fue llevado a cabo por quien escribe, Lic. socióloga y profesional gastronómica; y por Belén Messina, Lic. en artes visuales Universidad Nacional de Córdoba y fotógrafa profesional, ambas nacidas en San Francisco, lugar que dejamos hace más de una década para continuar nuestros estudios de grado y posgrado, pero a la que en ocasiones regresamos ya que familias y afectos se encuentran allí.

## XII JORNADAS DE SOCIOLOGÍA

### Recorridos de una (in)disciplina

La Sociología a sesenta años de la fundación de la Carrera. 22 al 25 de agosto 2017

individuales, se visitaron y entrevistaron a 7 cocineras y cocineros en sus casas preparando bagna cauda y se registraron la comensalidad familiar de 9 familias en torno a mesas de 4 a 19 comensales<sup>7</sup>. La reflexividad, como parte constitutiva del trabajo de campo invita a volver sobre los materiales generados para poder avanzar, por tanto es preciso aclarar que esta estrategia se inscribe en un proceso de construcción colectiva, que en lo metodológico se encuentra en permanente tarea de ajustes, adecuaciones, revisiones y rediseños.

La observación participante implica un proceso mediante el cual el antropólogo se va incorporando a la vida cotidiana del grupo que es el portador del fenómeno de estudio que se está investigando, cabe aclarar que la presencia directa del investigador evita mediaciones de terceros para el conocimiento social. Rosana Guber (2006), sostiene que se puede captar una variedad de hechos que no son obtenidos por medio de preguntas, que al ser observados en su propia realidad transmiten aspectos que suelen evadirse en las indagaciones sobre la vida real. *“Las herramientas [del investigador] son la experiencia directa, los órganos sensoriales y la afectividad que, lejos de empañar, acercan al objeto de estudio. El investigador procede entonces a la inmersión subjetiva pues sólo comprende desde adentro”* (Guber, 2006: 60). Así se participa para observar y se observa para participar, es decir, involucramiento (participación) e investigación (observación) no son opuestos sino partes de un mismo proceso de conocimiento social (Guber, 2006).

#### Algunos análisis provisorios.

La costumbre de preparar la *bagna cauda* el “viernes santo” está ligada a una de las características de ésta ciudad homónima al papa Argentino, su religiosidad cristiana. Ese día los católicos honran la muerte de Jesús para lo cual hacen el sacrificio de *no comer carne*, es un día penitencial, de ayuno y abstinencia. La fecha religiosa ponen en juego las equivalencias: no carne, sí pescado, Bagna Cauda. Aquí, la comida es ceremonia. La carne, puesto que conlleva el hecho de matar, implica un acto de ambigüedad moral y ética. Se presentan dos fragmentos de entrevistas en donde la fecha se encuentra en relación a la preparación de la receta:

---

<sup>7</sup> Descripción de los materiales en video y el plan de registro de la investigación: Tomas de observación y registro de la semana santa del 2012 hasta el 2017 de la ciudad de San Francisco, específicamente plazas, iglesias y calles céntricas de la ciudad. El jueves santo 2012-2017 se visitan locales comerciales donde venden la materia prima para hacer bagna cauda (crema suelta, anchoas, cardo) o la receta ya elaborada, registro de observación del momento de compra. Se realizan en el período 2012-2017 un total de 12 entrevista semiestructuradas a hombres y mujeres sobre la Bagna Cauda, se indaga específicamente: la historia de la receta, recuerdos afectivos, la actualidad de la costumbre y la cultura del Piamonte y su herencia cultural. Desde 2014-2017 se visita, observa y registra a cocineros de oficio (hombres y mujeres) preparando la Bagna Cauda dentro de sus casas el viernes santo, interesa la procesualidad de la receta y “las maneras de hacer” (en algunos casos se pide a cocineras/os que nos pasen su receta por escrito). En el período 2012-2017 se visita, observa y registra “comensalidades familiares” de nueve familias en torno a la bagna cauda (mientras se pone la mesas y en el momento de la ingesta de la bagna cauda dentro del hogar). El número de comensales fue variado: mesas con 4, 5, 7, dos de 8, 9, 10, 14 y 19 comensales.

## XIIJORNADAS DE SOCIOLOGÍA

### Recorridos de una (in)disciplina

La Sociología a sesenta años de la fundación de la Carrera. 22 al 25 de agosto 2017

*¿Qué significa el viernes santo para los católicos? Y la muerte de Jesús, y el sábado es de resurrección, sábado de gloria y domingo pascuas. El viernes santo está prohibido comer carne, o sea, puede comerse pescado, puede comerse otra cosa pero la costumbre de los Piamonteses es comer la baña cauda, otra gente de mi pueblo todos los jueves y viernes de cuaresma baña cauda, no nomás solamente el viernes santo, cuando empezaba la cuaresma siempre había gente que comía baña cauda o jueves o viernes pero porque le gustaba, no porque era una obligación, los viernes se hace vigilia entonces comían eso. La vigilia es no comer carne pero los sacerdotes dicen que no solamente es no comer carne, vos podés privarte de otra cosa, de no ver un programa de televisión, de privarte de algo que a vos te guste y como que te duela, no sé si me explico, como un sacrificio.*  
(N Gastaldi, 64 años, Ama de casa. Jueves Santo 2015 San Fco.)

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

La *bagna cauda*, signo de identidad cultural de los migrantes piamonteses del interior del interior del país, es una tradición gastronómica y cultural que se mantiene vigente durante la semana santa en la ciudad de San Francisco. Alimentarse según las costumbres del país de recepción constituye para los inmigrantes de la primera generación un importante esfuerzo. Si resulta posible conciliar las costumbres culinarias del pueblo de origen con los medios alimentarios del país de recepción, la sensación de identidad personal queda parcialmente preservada. Esto es señalado por el antropólogo David Le Breton en *El sabor del mundo* (2006) quien no duda en calificar al alimento como "objeto sensorial total" debido a las numerosas sensaciones gustativas y táctiles que provoca. "Cuando todo lo demás desaparece, la cocina constituye la última huella de la fidelidad de las raíces. Incluso si en la vida cotidiana se produce lentamente la familiarización con la cocina del país de recepción y se desdibuja la referencia a los orígenes, los días de celebración (cumpleaños, fiestas familiares, fiestas religiosas, etc.) hacen reaparecer los platos tradicionales en la mesa común." (Le Breton 2007: 277)

En referencia a la receta de una preparación culinaria resultan ser aproximaciones, la información obtenida a través de transmisión oral (la que pasó un familiar, vecino o conocido también la que transmitió el cocinero de la tele) o escrita (en libros de cocina, diarios y revistas), será manipulada por la cocinera o el cocinero quien hará los ajustes que crea conveniente en el ajetreo de su vida doméstica. Al respecto Certeau (2010) nos permite pensar las significaciones en torno a la receta: "Saber hacerlo, aprender a hacerlo, decir cómo hacerlo: el fundido eslabonado de acciones, la habilidad de los toques personales tienen necesidad a su vez de las palabras y del texto para circular entre el pueblo de las cocinas. Este tiene su lengua y su corpus de referencia, del mismo modo que

## XIIJORNADAS DE SOCIOLOGÍA

### Recorridos de una (in)disciplina

La Sociología a sesenta años de la fundación de la Carrera. 22 al 25 de agosto 2017

*tiene sus secretos y sus connivencias: todo un conocimiento "bien entendido", que la más detallada de las recetas jamás nos comunicará.*” (Certeau, Michel De; Giar, L. y Mayol, P. 2010: 221)

Michel De Certeau también señala que la preparación culinaria impone una serie coercitiva al interior de la cual los elementos ya no son permutables. Las distintas recetas de *bagna cauda* narradas en entrevistas y transmitidas por escrito coinciden en tres ingredientes: ajo, anchoas y crema; siempre estuvo presente como acompañamiento las verduras (papa, pimiento y lechuga) además del pan en la mesa. Sin embargo en las diferentes preparaciones observadas ninguna se parece en mucho a la otra, cada familia agrega *sus secretos y connivencias*, aquel gesto particular o ingrediente distintivo que marca la diferencia, varían las cantidades y calidades de los ingredientes, las maneras de hacer, de comer y de servirla<sup>8</sup>.

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

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

---

<sup>8</sup> De modo general la receta de *bagna cauda* consiste en sofreír ajo picado, agregar anchoas trozadas y abundante cantidad de crema, cocinar siempre a fuego mínimo la preparación revolviendo para que no se pegue. La salsa es acompañada con verdura fresca y verdura cocida (papa, pimiento y lechuga se encontraron en todas las mesas), el pan blanco, en las entrevistas aparece como un elemento indispensable para comer la *baña cauda*. Sin embargo, están quienes sofríen el ajo con aceite de girasol, otros con manteca; quienes cortan los ajos grueso, otros pequeño; quienes esperan que los ajos se desvanezcan en la cocción o los hierven con leche antes de usarlos para que no se sienta su sabor, y quienes calculan una cabeza de ajo por persona. Las anchoas, en algunos casos se explicita que sean en sal muera (aquí hay que saber limpiarlas, quitarles el espinazo), en otros utilizan anchoas en aceite. Todos coinciden que la calidad de la crema es lo más importante, están quienes agregan un chorrito de leche y/o una cucharadita de maicena a la preparación, algunos ponen nueces picadas a la receta otros no. Algunas familias en sus mesas sumaban a las verduras de acompañamiento empanadas de vigilia, pescado a la parrilla, milanesas, pechuga hervida o alguna pasta (ravioles de ricota fritos, ñoquis de papa, tallarines).

## XII JORNADAS DE SOCIOLOGÍA

### Recorridos de una (in)disciplina

La Sociología a sesenta años de la fundación de la Carrera. 22 al 25 de agosto 2017

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

*Cocinera: El pescado que se lo coman los otros, el día de hoy la baña cauda... digamos que el asado, las empanadas eso es como un suplemento pero la vedette es la baña cauda.*  
*Entrevistador: Al asado lo hace el asador, a la baña cauda ¿quién la hace? ¿Cómo se llama?*  
*Cocinera: Qué se yo la bañacaudista (se ríe).*  
*Entrevistador: ¿La bañacaudista?, es buen nombre.*  
*Cocinera: Y sí, al asado el asador... a la baña cauda, la bañacaudista.*  
(Cocinera G Soldano, 62 años. Viernes Santo 2017, San Fco.)

Sobre los ingredientes, la crema es el elemento que no se encontraba en la receta de la bagna cauda original del Piemonte pero fue el aporte de estas tierras de cuenca lechera. La fórmula “aceite de oliva, anchoas y ajo” se reinterpretó y adaptó a “crema, anchoas y ajo”. Nos interesa enfatizar la particularidad argentina de la bagna cauda: la crema, es también el elemento que en gastronomía liga por excelencia. En la ciudad de San Francisco todas las bagna caudas registradas y las recetas comentadas por los entrevistados pusieron especial énfasis en la calidad de la crema. No se observó utilización de crema industrializada, de marca registrada envasada, la costumbre de la mayoría de los vecinos de la ciudad de San Francisco es comprarla suelta en comercios llevando su recipiente de contención en función de la cantidad de compra.



*Ilustración 2 Crema Suelta Almacén 2016 San Fco. Registro propio.*

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

(C. Marchetti 85 años, mujer. Viernes Santo 2017, San Fco.)

El ingrediente tradicional para acompañar la bagna cauda y que en relatos de entrevista aparece de modo recurrente es el cardo, vegetal de sabor *amarguito* que ya no se acostumbra a consumir en San

## XIIJORNADAS DE SOCIOLOGÍA

### Recorridos de una (in)disciplina

La Sociología a sesenta años de la fundación de la Carrera. 22 al 25 de agosto 2017

Francisco pero que en semana santa aparece en algunas verdulerías visitadas, sin embargo estuvo faltante en las mesas observadas 2013-2017.

*Cuando íbamos a Santa Fé a la casa de mi hermana y la comíamos allá, mi mamá llevaba todos los ingredientes, fuimos a la verdulería para buscar el cardo y nos preguntaban qué es eso, les decíamos “es para la baña cauda” y es como que ellos no sabían ni qué era el cardo, ni qué era la baña cauda.*

(Cocinera G Soldano, 62 años. Viernes Santo 2017, San Fco.)

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

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

(Familia K, 9 comensales. Viernes Santo 2017, San Fco.)



*Ilustración 3 Mesa familiar servida, Mechero para Bagna Cauda. San Francisco, 2017.*

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

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

## XII JORNADAS DE SOCIOLOGÍA

### Recorridos de una (in)disciplina

La Sociología a sesenta años de la fundación de la Carrera. 22 al 25 de agosto 2017

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

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

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

*Anfitriona- Los que no saben comer baña cauda hacen eso (señala a su nuera que sirve con cuchara la salsa en el plato).*

(Familia Grenon, 8 comensales. Viernes Santo, San Fco. 2017)

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

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

(Tofito, 80 años, docente jubilado, San Francisco, semana santa 2012.)

*(En referencia a la Bagna Cauda) Cuando vivían mis padres nos juntábamos en la casa nuestra a almorzar pero qué pasó, mi papá por un problema no pudo comer, mi mamá también dejó un día, mi marido está a dieta, dice que no le gustaba tanto así que solamente yo la comía. Pero para comerla yo sola, prepararme para mí, no. Dejé, no seguí más con la costumbre esa, y hace unos años que no la comemos, así que no se hace más, pero a mí me encanta. Es como que se dejó porque para una sola persona hacer un poco cantidad tampoco no tiene tanto valor.*

(Entrevista mujer N Gastaldi 64 años. Sábado Santo, San Fco. 2015)

Como podemos notar en los extractos de entrevista y en transcripciones de diálogos espontáneos en torno a la bagna cauda, allí aparecen normas que evidencian modos de vincularse y proscripciones significativas: modos tradicional o innovador de servirse; correctos e incorrectos: de la olla a la boca en contraposición a servirse en el plato (forma “estúpida” de comer bagna cauda); comer parado o comer sentado; comer solo no tendría el mismo valor que acompañado, éste punto determina el carácter social de la bagna cauda, revela que es un plato compartido.



## XII JORNADAS DE SOCIOLOGÍA

### Recorridos de una (in)disciplina

La Sociología a sesenta años de la fundación de la Carrera. 22 al 25 de agosto 2017

*Ilustración 4 Comensalidad familiar. Bagna Cauda Izq 4 generaciones, 2 mesas (una de hombres otras de mujeres y niños) San Fco, 2015. Bagna Cauda Derecha, 3 generaciones San Fco, 2017. Registro propio.*

### Reflexión final

Creemos que investigaciones sobre saberes domésticos en torno a la alimentación y la cocina, la preparación y consumo de alimentos generan aportes en el campo de las Ciencias Sociales. La antropología y la sociología son disciplinas que proporcionan sistemas de pensamientos capaces de abordar éstos temas, remarcando su lugar en la vida cotidiana, sus maneras de hacer y sus posibles significaciones sociales, culturales y afectivas. En lo desarrollado hasta aquí, nos permitieron indagar los orígenes y tradiciones de migrantes europeos que se asentaron en el interior del interior del país y continúan con su herencia gastronómica la cual reinterpretan y actualizan.

El plato bagna cauda parte de la herencia gastronómica europea y de la descendencias de cocineros de oficios, encargados de mantener su tradición en constante movimiento y contribuir a divulgar a generaciones presentes y futuras su memoria gustativa. Así, bagna cauda no es solamente un instrumento de identidad cultural, sino que implica nostalgia e intercambio. Pretendimos revelar la ceremonia que envuelve a ésta comida tradicional, su gente y su entorno: la Bagna Cauda, los “gringos” migrantes del Piamonte y la ciudad de San Francisco en Semana Santa.

Cada año se buscó re-hacer la experiencia de registro, desde las propias prácticas con el objetivo de mejorar y profundizar el procedimiento. Manteniendo una distancia profesional necesaria, ya que el trabajo de campo se efectuó en mi sociedad de infancia, para evitar complacencia y poder efectuar una conveniente comprensión del evento estudiado. La misma escritura de este trabajo me ha permitido sistematizar los materiales (notas y observaciones de campo, entrevistas, tomas de video y fotos). La observación participante resultó provechosa en tanto conducta etnográfica de quién se sumerge en un universo social (lejano/próximo) para observar una actividad (el antes durante y después de Bagna Cauda) mientras que participa, pero también construir un texto sobre un proceso de indagación aun abierto que muta con el transcurrir de las palabras.

Nos quedan multiplicidades de aristas para indagar, más allá de un plato, una o múltiples recetas o una simple combinación de ingredientes, Bagna Cauda se convierte en un elemento complejo que aporta multitud de elementos para el análisis. Parafraseando a Levi-Strauss, la bagna cauda se convertiría en un plato “bueno para pensar”.

## **BIBLIOGRAFÍA**

## XII JORNADAS DE SOCIOLOGÍA

### Recorridos de una (in)disciplina

La Sociología a sesenta años de la fundación de la Carrera. 22 al 25 de agosto 2017

- AGUIRRE, Patricia (2006), *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*, Argentina: Miño y Dávila.
- \_\_\_\_\_ (2016) "Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio" en *Salud Colectiva* N4 ISSN:1669-2381
- AGUIRRE, Patricia; DÍAZ CÓRDOVA, Diego; POLISCHER Gabriela (2015). *Cocinar y Comer en Argentina Hoy*, Buenos Aires: FUNDASAP (Fundación Sociedad Argentina de Pediatría), Argentina. ISBN 978-987-1279-23-4
- BOURDIEU, Pierre (1988), *La Distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, Madrid: Taurus.
- BOURDIEU, Pierre (2005); "La objetivación participante" en *Apuntes de Investigación del CECYD* Año IX N° 10, pp. 87-101.
- CERTEAU, Michel De, GIAR, Luce y MAYOL, Pierre (2010). "Artes de Alimentarse", "El plato del día", "Las reglas del Arte" y "Una Ciencia práctica de lo singular" en *LA INVENCION. DE LO COTIDIANO. 2. Habitar, Cocinar*. Trad. de Alejandro Pescador. México: Universidad Iberoamericana, pp. 153-229, 259-265.
- CONTRERAS, J y GRACIA ARNÁIZ M. (2005), *Alimentación y cultura. Perspectivas Antropológicas*, Barcelona: Ariel.
- GOODY, Jack (1995), *Cocina, cuisine y clase*. Estudio de sociología comparada, Barcelona: Gedisa.
- GUBER, Rosana (2001). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Buenos Aires: Norma
- HARRIS, Marvin (1989). *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. Argentina: Alianza Editorial. ISBN: 84-206-3977-X
- IGOR DE GARINE (2012). "Prólogo". en Luis Cantarero (ed.) *La Antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales*. Barcelona: Editorial UOC.
- LE BRETON, David (2007), *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*, Buenos Aires: Nueva visión. Pp. 367. ISBN: 978-950-602-555-7.
- LÉVI-STRAUSS, Claude (2013 [1964]), *Mitologías, I: lo crudo y lo cocido*, México: Fondo de Cultura Económica.
- MALINOWSKY, Bronislaw (1995) *Los argonautas del pacífico occidental*. Barcelona: Península.
- NIETZSCHE, Friedrich ([1888] 2013) *Ecce Homo*, Argentina: Alianza Editorial.

## XIIJORNADAS DE SOCIOLOGÍA

Recorridos de una (in)disciplina

La Sociología a sesenta años de la fundación de la Carrera. 22 al 25 de agosto 2017

- SIMMEL, Georg. (1986) “Sociología de la Comida”. *El Individuo y la Libertad. Ensayos de crítica de la cultura*. Ediciones Península, Barcelona, España. 399-410.
- TAYLOR, S. J y BOGDAN, R. (1996) *Introducción a los métodos cualitativos de investigación La búsqueda de significados*. Paidós, p.p. 100-132.