



Tradiciones culinarias e historias familiares de la migración askenazí en la Argentina

Culinary Traditions and Family Histories from the Ashkenazi Migration in Argentina

Oscar Germes Castro*

Universidad de Innsbruck | Innsbruck, Áustria
elgermes@gmail.com

Silvia Hansman**

Auburn University | Alabama, Estados Unidos
silviahansman@hotmail.com

Resumen: Utilizando el método de historia oral, recolectamos historias personales y familiares acerca de tradiciones culinarias de veinte judíos askenazíes asentados en Argentina. Nuestro objetivo principal era recolectar y preservar sus historias familiares y como sus tradiciones culinarias evolucionaron a la par del proceso migratorio en el nuevo país. Las historias fueron analizadas utilizando la Teoría Fundamentada como marco. Una serie de categorías emergieron de las historias, pero, solamente tres fueron seleccionadas para el presente artículo a) categorías sociales y económicas, b) nuevas costumbres, y c) espacios públicos. El análisis reveló información acerca de los temas de ingresos y trabajo, nutrición, víveres, vecinos, tiempo libre, así como la adaptación de tradiciones culinarias, todo esto como parte de un proceso que comenzó hace décadas con los inmigrantes y siguió evolucionando en la primera y segunda generación de judíos askenazíes en Argentina.¹

Palabras clave: Historia oral. Migración y cocina. Migración askenazí en la Argentina.

Abstract: Using the method of Oral History, we collected personal and family stories on culinary traditions from a sample of twenty Ashkenazi Jews living in Argentina. Our main goal was to collect and preserve their family stories and how their culinary

* Magíster en Ciencias Políticas y doctor en Ciencias Económicas y Sociales por la Universidad de Innsbruck, Austria

** Master en Diseño Instruccional especializada en gestión de Archivos, curriculum e instrucción (MEd. MID Auburn University AL).

¹ La realización de este artículo fue realizado gracias al trabajo del equipo de Espacio Nejome. Agradecemos a la Fundación IWO, a todas las personas que compartieron sus historias. A Teodora y Alexa, a la familia Germes Castro y a Lucas Fiszman. Agradecemos la labor de transcripción de las entrevistas realizada por Giuliana Gotesdiner, Malena Goldin, Damián Gutman, Melanie Vindman, Alen Iglesias, Ariana Scoccia, Sol Iturburu, Yazmin Kleiner, y la organización de Espacio Nejome de Fundación IWO.



traditions evolved along the migration process in the new country. The stories were analyzed using the Grounded Theory as a framework. Several categories arose from the stories, however, a sample of three were selected to be presented in the following article a) social and economic themes, b) new customs and c) public spaces. The analysis provided insight within the topics of income and job, nutrition, new groceries, neighbors, leisure time as well as the adaptation of culinary traditions, all of them as part of a process that started decades ago with the migrants and kept on evolving with the first and second generation of Ashkenazi Jews in Argentina.

Keywords: Oral History. Migration and Cuisine. Ashkenazi Migration in Argentina.

1 Introdução

El objetivo de este trabajo es recopilar y preservar historias de familias askenazis llegadas a la Argentina durante las diferentes olas migratorias de esta comunidad, cómo adaptaron sus tradiciones culinarias durante las primeras décadas tras su llegada y cómo transmitieron recetas familiares a la primera y la segunda generación de nacidos en Argentina.

Este trabajo parte de la premisa de que la alimentación no es solamente el consumo de alimentos para satisfacer necesidades fisiológicas, sino una construcción social. Es un acto sociocultural de prácticas heredadas llenas de simbolismo y con funciones específicas. La alimentación, sus espacios y sus tiempos expresan y nos explican las estructuras y la historia de un grupo social determinado.²

Los audios y videos de las entrevistas fueron archivados por la Fundación IWO (en adelante, IWO), que conserva desde 1928 materiales documentales sobre la historia, lenguaje y cultura del pueblo judío.

2 Contexto

Una de las características de la colectividad askenazi es la aún reciente experiencia de migración, persecución y expulsión de sus países de origen. Tomando esto en cuenta se intenta explorar el rol de la comida askenazi en la memoria personal y familiar, cómo la nostalgia ha mediado entre pasado y presente, si los platillos tradicionales sufrieron o no adaptaciones y si se incorporaron nuevos alimentos a las tradiciones familiares. En los testimonios recogidos, se observaron asociaciones con diferentes actores como la figura de la *mame* ('madre') y la *bobe* ('abuela'), quienes históricamente

² LEVI-STRAUSS, 1970, MINTZ, 1996, HOLTZMAN, 2006, MONTANARI, 2006, LICONA VALENCIA *et al.*, 2019.



han asumido la responsabilidad de llevar las tareas del hogar, incluyendo la preparación de los alimentos y la transmisión y preservación de recetas familiares.³

Los sentidos más delicados y frágiles que posee el ser humano son el olfato y el gusto, y son justamente los más activos en el acto de comer. Se puede decir que ellos son los guardianes de la memoria culinaria colectiva, sus raíces, sabiduría y platillos ancestrales.⁴ Para este trabajo, el cocinar y el alimentarse son acontecimientos en los cuales conviven diferentes elementos que van desde lo culto a lo natural, de la memoria al presente y desde el placer hasta la necesidad. A su vez, la cocina es un mecanismo periódico con un fuerte potencial para socializar entre individuos, formando, entre otras cosas, lazos e identidades.⁵

La identidad de cada persona está fuertemente ligada a los rituales, ceremonias y celebraciones que abarcan desde su niñez hasta la vida adulta. Determinadas comidas están asociadas a periodos y eventos específicos, y estos crean sentimientos que se graban en la memoria colectiva, es por eso que a las tradiciones culinarias se les puede ver como componentes indelebles de cada individuo.⁶

En el caso particular de la colectividad judía, muchas festividades religiosas van de la mano de alimentos específicos: Las manzanas y la miel en *Rosh Hashone*, el *guefilte fish* en *Shabes* o los *latkes* en *Jánuke*. Otras celebraciones como las de *bar* y *bat mitzva* los casamientos y las *shives* están de igual manera asociadas a banquetes. A esto hay que añadir que muchos de los platillos de la cocina judía tienen la doble función de alimentar y de preservar la memoria colectiva. Se pueden fácilmente nombrar ejemplos como el plato *delséiderdePéisej* que recuerda la esclavitud de los judíos en Egipto o los alimentos fritos de *Jánuke* para no olvidar los ocho días que duró encendido el aceite de la *Menorá*.

2.1 Contexto histórico

La inmigración judía a la Argentina se produce en cuatro “olas” que se extienden desde mediados del siglo XIX hasta mediados del siglo XX. El punto de acceso principal fue el puerto de Buenos Aires. Sin embargo, los migrantes se asientan tanto en otras ciudades como en el campo, creando instituciones culturales, educativas, políticas, gremiales, deportivas y religiosas en diferentes provincias.

La primera etapa (1854-1889) se caracteriza por la llegada de migrantes provenientes de Francia, Alemania y Austria. Este flujo trajo profesionales liberales y familias representantes de casas europeas dedicadas a la exportación e importación. Casi todos

³ BARDESTEIN 2002.

⁴ BARTHES, 1979; GILROY, 1987.

⁵ GONZÁLEZ TURMO, 1998.

⁶ DA SILVA, 1996.



provenían de países que habían atravesado procesos de emancipación civil con un alto índice de identificación con la burguesía europea occidental.

La segunda fue una llegada masiva y se caracterizó por la colonización agraria (1889-1914). Esta ola estuvo integrada principalmente por judíos hablantes de ídish que escapaban de los *pogromos* y la crisis económica bajo el Imperio zarista. Esta etapa se caracterizó por el emprendimiento de la *Jewish Colonization Association* (JCA) creada por el filántropo alemán Barón Maurice de Hirsch para organizar la inmigración en colonias agrícolas.

Tras la Primera Guerra Mundial se reanuda intensamente la inmigración judía a la Argentina principalmente de Polonia y Turquía. Si bien continuaban llegando inmigrantes a las colonias de la JCA, en esta etapa se incrementa la llegada de obreros, artesanos y trabajadores manuales que se instalan alrededor de los talleres manufactureros en Buenos Aires. Para ese entonces la mayoría de los migrantes se asentaba en centros urbanos; aun así, en 1936 la JCA creó Avigdor, la última colonia agrícola.

La cuarta oleada inmigratoria sucede en la década de los 30 y podría dividirse en dos momentos: al inicio de la década comienzan a llegar refugiados de Alemania, Austria, Hungría, Polonia y Rumania, escapando de grandes crisis de desocupación, violencia y el avance del antisemitismo. La deportación de judíos a campos de concentración a partir de 1938 y el inicio de la Segunda Guerra Mundial detuvieron la migración masiva. En los años de la posguerra extendida se cierra el ciclo migratorio masivo con la llegada a la Argentina alrededor 10.000 refugiados y sobrevivientes del Holocausto, en su mayoría hablantes de ídish que reconfiguraron la cultura judía argentina.⁷

3 Método

3.1 Historia oral

El método de historia oral fue el elegido para recopilar y preservar los testimonios de los participantes. Este método entiende que cada participante es experto de su propia vida y fue testigo de la historia familiar, de sus perspectivas y opiniones y del entendimiento de determinados eventos. La historia oral les brindó un espacio para narrar sus experiencias y recuerdos familiares en temas previamente seleccionados.

3.2 Selección y contacto con el grupo meta

La convocatoria para la participación de entrevistados fue hecha de manera virtual con el apoyo de IWO en la segunda mitad del año 2021. En esos meses se comenzaban a flexibilizar las restricciones y medidas sanitarias en Argentina por la pandemia

⁷ AMIA, 2019.



COVID. Tras un primer contacto telefónico, los participantes eligieron la modalidad de su entrevista, ya sea presencial, telefónica o virtual.

La gran mayoría de los participantes eran mayores de 65 años, casi todos crecieron con el ídish como lengua materna e incluso, un par de ellos, experimentaron personalmente el exilio de Europa, pero la mayoría eran argentinos de primera o segunda generación.

3.3 Estructura de la entrevista

Se elaboró un texto de consentimiento para los participantes y un cuestionario⁸ para utilizar durante la entrevista. El cuestionario fue formulado de tal manera que invitara a cada participante a recordar y relatar sus testimonios, anécdotas y recetas familiares.

Las preguntas abarcan las áreas de a) Datos personales;⁹ b) datos sobre abuelos, padres y Hermanos;¹⁰ c) información sobre la alimentación cotidiana;¹¹ d) plato askenazi favorito y plato odiado durante la niñez; e) tradiciones culinarias de la familia en la actualidad; f) anécdotas y comentarios.

3.4 Registro de datos

Se utilizaron dos medios diferentes para documentar las entrevistas. En el caso de las entrevistas telefónicas, el método de grabación fue por audio. En los casos en los cuales los participantes pidieron reunirse físicamente con el entrevistador, se optó por filmar un video de la entrevista. Los participantes eligieron casi siempre hacer la entrevista en castellano, pero hubo dos personas que decidieron llevarla a cabo en ídish.

Tras haber realizado las entrevistas, se transcribieron, codificaron y después fueron revisadas por terceros para asegurar que lo transcrito y las narraciones coincidieran. En paralelo y durante todo el proceso de recopilación de datos, el entrevistador elaboró diarios de investigación para describir su experiencia personal con cada entrevistado. En ellas se anotó información subjetiva, por ejemplo: cómo conoció al participante, cómo se llevó a cabo la entrevista e impresiones de la misma y sobre la persona entrevistada.

3.4.1 Análisis

La finalidad de nuestro proyecto no fue llevar a cabo un análisis del material, sino rescatar las historias de vida de testigos de la migración askenazi a la Argentina con

⁸ Se anexa al final de este documento.

⁹ Nombre, edad, lugar de nacimiento y lugar donde creció la persona entrevistada.

¹⁰ País de origen, afiliación política, creencia o nivel de práctica de la religión.

¹¹ Utensilios, tipo de combustión de la cocina, insumos, alimentación y personas que cocinaban a diario y durante las fiestas;



ênfasis en la dieta cotidiana y las tradiciones culinarias. Sin embargo, al leer y releer las entrevistas, fue un proceso natural del equipo tomar en cuenta la teoría fundamentada de Strauss y Glaser (1967). Tras comparar una entrevista con la otra, se observó cómo emergía una serie de conceptos que se repetían, algunos más que otros, en las diferentes entrevistas a pesar de ser narraciones que remitían a las diferentes olas migratorias askenazíes. Una selección de estos será presentada más adelante.

3.5 Conceptos y categorías

Al leer y comparara las transcripciones, se identificaron un sinnúmero de temas o conceptos que fueron agrupados en categorías. Todos los temas que emergieron de las entrevistas son de importancia histórica para el archivo de IWO, pero por cuestiones de espacio y relevancia es imposible presentar todos en el presente artículo. Entre los conceptos que aparecieron en las entrevistas, pero no se consideraron para este artículo están: a) las recetas familiares, que por su amplia cantidad no se incluyeron, así como b) el rol tradicional de la mujer en la cocina¹² y c) el hotel de inmigrantes,¹³ temas que ya están muy bien investigados y documentados.

Sin embargo, se identificaron otros conceptos en las narraciones que son de particular interés pues brindan un panorama que ayuda a entender la vida del exiliado y su proceso de migración alrededor de las costumbres gastronómicas. Estos conceptos fueron agrupados en categorías y para este artículo se seleccionaron tres: a) categorías sociales y económicas, b) nuevas costumbres, y c) espacios públicos.

4 Resultados

4.1 Categorías sociales y económicas

Esta categoría agrupa tres conceptos que están relacionados a los primeros pasos de los migrantes tras desembarcar en Buenos Aires: 1) Conseguir empleo como paso inminente, 2) comenzar a tejer sus redes y buscar personas conocidas o del mismo *shtetl*¹⁴ o *dorf*¹⁵ en los *fareyns*¹⁶ y 3) la convivencia con los vecinos, algo que sucede en

¹² BARDESTEIN (2002); GONZALEZ TURMO (1993, 1994) o HANRATTY (2021).

¹³ Documentado en <https://www.argentina.gob.ar/interior/migraciones/museo/el-hotel> y https://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/documents/cuaderno_3_retiro.pdf

¹⁴ Se traduce como “Ciudadcita” y se refiere a las villas o caseríos de Europa central y oriental con una población numerosa de judíos, antes del Holocausto.

¹⁵ Se traduce como “pueblo”. A diferencia del *shtetl*, un *dorf* tenía una forma de vida más atravesada por las actividades agrarias y, por otro lado, su población judía contaba con una organización comunitaria más rudimentaria o nula.

¹⁶ Asociación social y cultural de judíos askenazis provenientes del mismo *shtetl*, *dorf*, ciudad o región.



los casos de migrantes asentados en la ciudad de Buenos Aires, en un primer momento principalmente en los conventillos de la ciudad:

el barrio estaba como dividido, hasta Nazca vivían todos los askenazíes y después de Nazca vivían los sefaradíes...eran más bien negociantes... los askenazíes querían que los hijos estudiaran, que tuvieran un título, como pasó (en mi caso)... que fueran médicos, abogados, sobre todo aquellos que venían de padecerlo, de los que comían papa porque era lo más barato. Las comidas eran distintas, las comidas askenazí eran en base a papa, a base de cosas más económicas. Las comidas sefaradíes eran en base a especias, (ellos) tenían otras posibilidades (CF).

4.1.1 Empleo

Al preguntarles a los participantes acerca de lo que se comía a diario en casa, era común obtener como respuesta “lo que había”. Indudablemente, los primeros años en el nuevo país fueron marcados por la precariedad económica. El llegar exiliado, huyendo de la miseria, de los *pogromos* o de la guerra, sin conocer el idioma del país receptor y, en muchos casos, sin contar con una red de pares en la cual confiar/sostenerse, fue un proceso complicado:

Quando mi papá fue mejorando... se pudo comprar un colchón y... (después) una mesa, al principio comía pan con manteca únicamente” (FS).

Los migrantes llegaban a Buenos Aires sin hablar castellano y, frecuentemente, sin tener referentes o conocer pares. Muchas de las personas que llegaron en las décadas de los 20 y 30 encontraron trabajo como sastres, otros tantos abrían sus propios talleres de costura, sombreros o calzado. Otros se asociaron en cooperativas con paisanos que conocían en los *fareyns*, allí compraban productos al por mayor que después vendían de puerta en puerta, los famosos *kvéntenikes*.¹⁷

Los entrevistados recuerdan que sus padres y madres trabajaban jornadas laborales de diez o más horas, casi todos los días de la semana, sobre todo quienes tenían taller propio o eran *kvéntenikes*. Trabajar setenta horas por semana no dejaba mucho tiempo para la cocina. Comer sopa, el *yoyj*, era de lo más usual, a veces con fideos a la usanza polaca. La madre o la abuela ponía a hervir carne de vaca con hueso, que en esa época se podía conseguir muy barata en las carnicerías, y se dejaba cocinar con vegetales de estación (por ende, más económicos) desde la mañana hasta el mediodía. Por la noche, se cenaban las sobras del almuerzo. Muchas familias acostumbraban a preparar la sopa

¹⁷ Vendedores de puerta en puerta que ofrecían sus productos a crédito.



con pollo y aprovechaban para hervir en ese caldo otras comidas como los *guefilteheldzelej* (cogotes rellenos).

Muchas de las personas entrevistadas contestaron que al hacer las compras en los mercados o ferias sus madres o abuelas compraban lo más barato. Para suerte de muchos hogares “lo más barato” incluía las papas y cebollas, ambas se pueden considerar la base de la cocina askenazí.

4.1.2 El *fareyn*

Si bien las entrevistas y la guía de preguntas tenían un enfoque en los aspectos de la cocina, alimentos y recetas, muchos de los participantes mencionaron en algún momento de su narración el *fareyn* (‘asociación’).

Para muchos de los recién llegados los *fareyns* fueron una especie de oasis de cultura ídich y de la *alteheym*.¹⁸ Para los padres de los entrevistados, el *fareyn* era más que un club social de migrantes del mismo origen. Eran verdaderos puntos de encuentro, eran enclaves ídich dispersos por determinados barrios de Buenos Aires. Los migrantes y sus familias acudían a ellos para mantener vivas sus raíces, su música y su idioma. En los *fareyns* había espectáculos de teatro, bibliotecas, círculos de lectura y conciertos en ídich. También era en los *fareyns* donde los *kvóntenikes*¹⁹ se ponían de acuerdo en qué mercadería comprar en conjunto, para después revender por los barrios de la ciudad o incluso en las diferentes provincias.

Muchos *grins*²⁰ o recién llegados que no conocían a nadie en Argentina sabían que lo primero que tenían que hacer tras desembarcar en el puerto era buscar un trabajo, una pieza donde dormir y encontrar el *fareyn* de su pueblo en busca de paisanos para comenzar a tejer su red en el nuevo país.

Una entrevistada cuenta que, en ocasiones especiales,²¹ después de ir al *fareyn*, la familia pasaba por una pizzería para llevar a El Griego:

Mis padres en realidad tenían poca vida social. La escasa vida social que tenían se limitaba a encontrarse con unos primos segundos y terceros que tenían desde Polonia... y también con algunas personas propias del pueblo de donde era oriunda mi mamá, que era el pueblo de Ploins. De cada pueblo... se formaba

¹⁸ “El viejo hogar” en ídich, como llaman muchas personas a Europa Oriental.

¹⁹ Muchos *kvóntenikes* estaban organizados en cooperativas para adquirir los productos a precio de mayoreo.

²⁰ Literalmente “verdes” o “no maduros”, así se denominaba a los askenazis recién llegados a la Argentina.

²¹ La pizzería “El Griego” existe aún y está ubicada sobre la calle Francisco Beiró, al sur de Villa Lynch.



un fareyn... se unían, “fareyn” es unirse... como una asociación. [Mis padres]... tenían en realidad... poca... comunicación (con el fareyn), porque hasta trabajaban los sábados y los domingos (BS).

4.1.3 Los vecinos

Para muchos de los participantes tener como primera vivienda un conventillo generó lazos muy fuertes entre paisanos y gentiles, también les dio la oportunidad a familias askenazíes grandes de alquilar a un precio accesible diferentes piezas y así vivir en un mismo sitio.

Varias de las personas entrevistadas cuentan que sus familias llegaron en tandas, primero uno, luego los hermanos, después la esposa/comprometida, a veces abuelos o familiares sobrevivientes del Holocausto. Muchos conventillos eran suficientemente grandes para albergar a los abuelos en una pieza, los padres y sus hijos en otra y en otras, tíos y sobrinos.

Entre las entrevistas se pueden encontrar testimonios de cómo y dónde los entrevistados, cuando niños, comieron por primera vez fideos italianos o aprendieron a cocinar tuco con sus vecinos italianos, otros probaron galletitas o tortas que horneaban sus vecinos españoles. A la hora del mate, era común intercambiar galletitas por *kijelej*²² entre vecinos:

Un día una vecinita de al lado me invita a jugar... cuando... llegó la hora de la leche... la mamá nos... había dado un pan untado con manteca y mermelada. Cuando volví a casa le conté a mamá ‘Mamá, no sabés lo rica que es la mermelada’, porque yo antes nunca había comido mermelada (BS).

4.2 Nuevas costumbres

Esta categoría agrupa alimentos y tradiciones típicas de la región. El primer concepto es el mate que se tomaba con compañeros de trabajo, con vecinos o en casa con el desayuno. El segundo son los dulces emblemáticos en la cocina rioplatense y de la región: el dulce de leche y el de membrillo. Tomar esta costumbre no fue inmediata, como sucedió con el mate, por ejemplo, sino que dependía de la situación económica de la familia, pues ambos dulces eran considerados por muchas familias como un lujo que no siempre se podían permitir.

Por último, se ilustra el concepto de los productos cárnicos: la carne de vaca, el pollo y el *shmalts*.²³ La producción de carne en Argentina ya en esa época difería inmensamente de la producción que había en esos tiempos en Europa Oriental. Al

²² Galletitas hechas con huevo, harina y azúcar y horneadas en forma de moñito.

²³ El *shmalts* es grasa clarificada obtenida de la piel frita de pollo.



tener una producción mucho más moderna y de mayor capacidad, los precios eran muchísimo más bajos en Argentina. Esto hizo que la carne fuera más accesible a las familias, impactando así el nivel de consumo cárnico al que estaban acostumbradas en Europa.

4.2.1 El mate

Al preguntar por el almuerzo cotidiano, muchos participantes contestaron “pan y leche o mate”. Si bien el mate es la bebida gaucha por excelencia, los migrantes no tardaron mucho en acoger esa costumbre, o, mejor dicho, cultura del mate. Según las narraciones, muchas familias incorporaron el mate a sus dietas:

Yo me crié a mate. Mi mamá y mi papá tomaban mate. Y yo tenía mi mate separado. El mate mío era de leche. Mi mamá y mi papá tomaban mate de agua (NB).

Los participantes cuentan que la yerba se consumía de diferentes maneras: tradicional cebado en mate, mate cocido y mate cocido con leche, sobre todo para los niños. En una de las entrevistas la participante cuenta que, en su casa, los nacidos en Argentina tomaban mate, pero los nacidos en Europa tomaban té. Otro entrevistado, proveniente de una de las colonias agrícolas, cuenta que su padre tomaba mate después de trabajar en el campo, llegaba a casa y tras asearse, se sentaba en el frente de la chacra a disfrutar de la tarde con un mate.

4.2.2 El dulce de leche y el de membrillo

El dulce de leche lo compraban los participantes en ese entonces a granel en los almacenes del barrio y era considerado por muchas familias un lujo. Algo dulce para untar sobre el pan más común en las narraciones era simplemente manteca espolvoreada de azúcar. Este pan con manteca era un clásico del desayuno o la merienda para muchos niños. Otras familias que no podían comprar dulce de leche acostumbraban a preparar sus propias conservas, *susayngemajte*: las más mencionadas eran las compotas de pera y manzana, pero otras familias con árboles frutales en el patio también preparaban mermeladas (que eran más costosas de producir pues llevan más azúcar) de higo o damasco.

Más de una entrevista cuenta de lo lujoso que era comer mermelada o dulce de leche, pero conforme pasaban los años y la situación económica de la familia mejoraba, se comenzó a incluir el dulce de leche y ciertas mermeladas en las dietas.

Si bien el membrillo se cultiva y consume en Europa central, no forma parte de la cocina tradicional askenazi. Aun así, el dulce de membrillo fue mencionado varias veces en las narraciones. Varias veces se menciona al dulce de membrillo en relación con el shtrudl, que comúnmente se hornea con manzanas:



[...] (mamá) hacía también shtrudl...ella le ponía dulce de membrillo mezclado con limón y canela, no lo hacía de manzana... [lo preparaba con] una masa muy finita, finita, que la hacía en el aire. La agarraba con las dos manos y la estiraba en el aire (EE).

4.2.3. Productos cárnicos

[mis padres para la cena]... debían seguir comiendo esa sopa que comían siempre, y a mí me daban otro churrasquito con otra vez puré (al ser anémica, el pediatra le recetó comer carne). No había ceremonias de cenar, y eso. Se levantaba de la maquina mi mamá, y me hacia el churrasquito (H1).

4.2.3.1 La carne y el pollo

Se puede decir que la cocina tradicional askenazi tiene como base las papas y la cebolla. Pero utiliza también una gran variedad de tubérculos como remolachas, zanahorias, diferentes tipos de rábanos, *jreyn*²⁴ y pastinacas.²⁵ Los hongos, coles, pepinos, peras y manzanas también son muy importantes en la cocina askenazi. Los cereales comunes son la cebada, el trigo sarraceno, el centeno y el trigo. En las carnes se encuentran por un lado los pescados, con el arenque como estrella, pero también el abadejo, el lucio y el bacalao. Entre las carnes se pueden encontrar fácilmente el hígado y también cortes de ternera económicos que se utilizan para preparar por ejemplo los *knishes*, *cholent* o el *jolodets*. Se podría decir que la cocina askenazí carece de platillos a base de cortes finos de res como el filete o bife, tal vez el *brisket* se podría ver como una excepción, pero, aun así, el pecho de res, la carne utilizada para preparar el *brisket*,²⁶ es un corte de vaca económico:

(en casa) se comía lo que se podía, sin hacer diferencia de [si era comida porteña o] askenazi...de un kilo de carne salían milanesas para treinta personas (MR).

Los platillos cotidianos eran los *yoyjn*: caldos de pollo y a veces de vaca. Se elaboraban también platillos con productos menos nobles de ambos animales: hígado de vaca o menuditos de pollo con cebollita, *guefiltehdzsele* y *jolodets*, estos últimos de pollo o de

²⁴ Rábano picante, rusticano o de caballo. Es un tubérculo alargado, similar a la zanahoria, pero blanca, que se consume rallado para sazonar platillos. Tiene un sabor muy fuerte similar al wasabi o a la mostaza fuerte.

²⁵ La pastinaca es un tubérculo antiguo muy parecido a la zanahoria, pero de un olor sabor parecido al apio.

²⁶ HABER, 2022; WEX, 2016.



vaca. Las comidas locales como pucheros, milanesas y pastas se empezaron a incluir en la dieta cotidiana casi siempre por medio de las generaciones nacidas en Argentina:

a mi casa llevé milanesas, ñoquis, esas son cosas que aprendí en la escuela, porque se cocinaba en la escuela, y la mayonesa, esas son cosas que mi mamá incorporo de acá (EE).

La carne fue un tema muy importante en las familias de migrantes y rápidamente se adapta como una nueva costumbre. Para muchas familias fue sorprendente llegar a un país en el cual no solo el consumo de carne de vaca fuese tan alto, sino que se podía comprar carne a precios populares, mucho más bajos que al que estaban acostumbrados en Europa. Una entrevista menciona a una *bobe* que le cuenta a su nieto que el asado y el jamón cocido eran lo mejor de Argentina, que el asado no existía en Europa.

Para las familias que no se podían permitir comprar un pollo entero,²⁷ que en ese entonces se vendían vivos y el *shoyjet*²⁸ los sacrificaba en la misma pollería, fueron de gran ayuda otras familias, pues regalaban las vísceras, las patas y los cogotes que se incluían con la compra de otras presas.

Con los cogotes de pollo se preparaban los *guefilteheldzelej*. En la mayoría de los casos eran las *bobes* quienes los cocinaban, ya que requieren de mucho tiempo de preparación y, en la mayoría de las entrevistas, ambos padres trabajaban y carecían del tiempo necesario para prepararlos. Los *guefilteheldzelej* son cogotes de pollo rellenos de harina de *matze* mezclada con cebollita frita y sazonada, después se cerraban prolijamente con hilo y aguja para que no se abrieran al hervirlos o freírlos.²⁹

Algunas personas contaron cómo servían con cebollita picada las vísceras de pollo hervidas y las patas las usaban para preparar *jolodets*: se hervían durante horas hasta que el colágeno se liberara y luego, al enfriarse, el caldo se transformaba en una gelatina que adornaban con pedacitos de zanahoria, cebolla y a veces huevo. Precisamente el *jolodets* fue el platillo que muchos de los participantes dijeron odiar cuando eran niños. Unos comentaron que era la consistencia lo que no les gustaba, otros el sabor, pero sobre todo mencionaron que era el olor que dejaba la cocción de varias horas por todas las piezas del apartamento o casa. Para evitar esto, algunas

²⁷ Del pollo entero se podía producir el *shmalts* y los *gribenes* (chicharrones).

²⁸ El matarife que sacrifica a los animales siguiendo la tradición judía del *kashres* para obtener carne *kósher*.

²⁹ Tradicionalmente los *heldzelej* se fríen en *shmalts*, grasa que se obtiene al freír el pellejo del pollo y separarla de los *gribenes* (bocaditos fritos y crocantes de piel de ganso). En la mayoría de los hogares de los entrevistados, cocinar con *shmalts* era un lujo porque para producirla se tenía que comprar el pollo entero. En la mayoría de estos hogares los *heldzelej* se preparaban hervidos, pues es la manera más económica de cocinarlos.



mames cocinaban el jolodets lo más lejos posible de las piezas, o lo hacían en un galpón en el patio si había en la casa.

Una persona cuenta que en su familia se hablaba de dos tipos de *jolodets*, el de pobres que es con patas de pollo y el de ricos, que se prepara con pezuñas de vaca; ellos comían el de pobres:

yo recuerdo y no tengo vergüenza de decirlo...que mamá compraba un cuarto de pollo de la pata, y hacía una sopa de pollo (para tres personas), amasaba sola los fideos: y un rico plato de sopa con fideos caseros, que yo comía con mucho gusto. Y nosotros comíamos los menuditos, mamá agarraba el cogotito del pollo, que en ese entonces los carniceros regalaban cuando compraban una presita de pollo, y lo higienizaba debidamente a ese cogotito, le sacaba todas las impurezas internas, las grasitas, quemaba por fuera todos los pelitos externos, lo cosía de un lado, lo rellenaba, lo volvía a coser en el otro extremo, lo echaba en el caldo que hacía, y de ahí salía, una presita rellena del pollo que era realmente riquísima (BS).

“La comida ídish es la comida anti-sana por excelencia” cuenta un participante. Es de particular interés que casi todas las personas que nombraron el *shmalts* lo hacían elogiando el *sabortan askenazí* que le brinda a las comidas, pero, al mismo tiempo, los participantes le agregaban connotaciones negativas al *shmalts*: mencionaron el alto colesterol, lo poco sano que es cocinar con *shmalts* y hacían alusiones a lo importante de las incluir ensaladas en la dieta de hoy en día, en contraste a la dieta de sus padres y abuelos, que, vista con los valores actuales, era poco sana.

Aparte de elogiar y criticar el *shmalts*, muchas entrevistas mencionaban su alto precio como un obstáculo para adquirirlo en ese entonces. Las personas que no se podían permitir comprarlo, lo obtenían a veces de forma casera friendo la piel del pollo hasta que la piel desprendiera grasa al tiempo que se iba transformando en *gribenes*, ('chicharrón'). Tras esto, se separan los *gribenes* y del *shmalts*. Los *gribenes* se utilizaba para sazonar platillos junto con cebollita frita o para rellenar los ya mencionado *sheldzelej*:

Cuando iban a comprar el pollo le tocaban la cola para ver si tenía bastante *shmalts*, porque [en casa] todo se hacía con *shmalts* (FS).

4.3 Espacios públicos

La tercera categoría es también la última de las descritas en este artículo y nos aporta una imagen de la vida *askenazí* en Buenos Aires. La primera habla de dos mercados en los cuales abundaban las tiendas regentadas por *askenazíes* y se vendían productos



kósher como carnicerías y pollerías con matadero. Este concepto nos deja ver lo cosmopolita que eran en ese entonces varios mercados de la ciudad de Buenos Aires.

Los siguientes dos conceptos, el Rio de la Plata y los hornos de las panaderías, están ligados a la situación económica de las familias y a sus días de descanso en los cuales decidían almorzar algo diferente. Es así como muchas familias optan por hacer picnics. Al no poder gastar en algún restaurante o confitería optaban por comprar asado o un pollo y llevarlo a hornear a la panadería de barrio.

4.3.1 Las cafeterías ídish

Los participantes mencionaron en varias ocasiones las diferentes confiterías o restaurantes que servían comida askenazí, pero siempre haciendo hincapié que no eran lugares que su familia frecuentase. La mayoría reconoció nunca haber ido a un restaurante durante su niñez o adolescencia y algunos mencionaron haber ido tan solo alguna vez:

En ocasiones especiales como fin de curso, fin de la primaria, íbamos a tomar él te a Pinatti, en Corrientes y Pueyrredón, que era una confitería ídishe, a comer keyzkijl³⁰ (AL).

Estos espacios eran frecuentados casi siempre por adultos y solo en ocasiones muy especiales, cuando alguna familia podía darse el gusto de ir a tomar algo:

los sábados acompañaba a mi papá al Di prese, porque él trabajaba allí. Si [el diario] recibía alguna visita del exterior, se organizaba un almuerzo en un salón especial [del Pinatti]... a mí me gustaba ir, porque se almorzaba y se participaba con el invitado, así conocí yo a grandes escritores...Pero no recuerdo haber ido a comer (en familia) comida afuera, a restaurantes (AL).

4.3.2 Los mercados

Una de las preguntas que se les hicieron a los participantes era acerca de los productos que se consumían en el día a día y en dónde los adquirían. Muchas de familias respondieron que compraban en la feria más cercana a sus casas. Una de las personas vivía en una de las colonias agrícolas y eran autosuficientes, pero en varias entrevistas se nombraron mercados relevantes para las familias judías.

me gustaba ir con mi mamá a dos lugares, primero a un mercado que estaba en la calle Córdoba y Anchorena, pero cuando venía

³⁰ Torta de queso o *cheesecake*.



un *yontef*³¹ íbamos a comprar el *fish*³² y los productos al mercado del Abasto (AL).

Las entrevistas describen muy bien cómo era el Abasto en ese entonces, también hay una narración que cuenta cómo era vivir cerca del Abasto. Por ejemplo, hablan del sonido que se escuchaban todas las madrugadas, era el “clac clac” que hacían las carretas tiradas a caballo que pasaban sobre las calles empedradas provenientes de Provincia de Buenos Aires cargadas de mercadería:

En mi casa se comía kósher. La carne y el pollo eran kósher. El lugar en el que mi bobbe [compraba], el carnicero mandaba a un muchacho, también ídishey traía el pedido de carne y el de pollo... Pero a veces era un paseo [ir al Abasto]. Abajo, me acuerdo que era todo verdulería, y arriba era todo carne y pollo, etc. [...] Fue la primera vez en mi vida que conocí lo que eran las escaleras mecánicas...porque no en cualquier lado había, entonces mi bobbe me llevaba como paseo a conocer el puesto del carnicero, porque lo más lindo era subir y bajar las escaleras mecánicas (NB).

4.3.3 La costa del Rio de la Plata

La situación económica de las familias askenazíes, recién llegadas al país y durante varias décadas, no permitía darse el lujo de salir a comer en familia. Como mencionamos antes, no era usual salir a comer a alguna confitería o restaurante y si se lo hacía era en ocasiones muy especiales y casi siempre acudían solamente los adultos, salidas familiares a restaurantes o confiterías eran prácticamente inexistentes. Algo que las familias sí acostumbraban a hacer eran picnics. Varias entrevistas mencionan como destinos comunes la Costanera Sur (cerca de la antigua Cervecería Múnich), Olivos, Palermo o Núñez:

— ¿Cuándo eras chica salían a comer fuera?

— Nunca. No se conocía eso. ¿Comer afuera sabés qué era para mí? Nos llevábamos la canastita, hacíamos el picnic en la costanera. O bien con mis tíos de Lomas, porque mis tíos de Lomas de Zamora compraron auto, esos con el techo cuadrado, y uno de mis tíos nos llevaba de picnic a un lugar que se llamaba Punta Lara, por Quilmes. No sé si a eso se lo puede llamar comer afuera.

³¹ Festividad.

³² Pescado.



Nosotros vivíamos en la calle Guardia Vieja, era a dos cuadras de Corrientes, que pasaba el tranvía. Y había un tranvía, el tranvía 14, que te llevaba hasta la costanera, y muchas veces en verano cuando hacía mucho calor, mi bobbe decía, “nemdos pekl” [...] “agarrá el paquetito”. “El paquetito” quería decir me llevo las galletitas, ella preparaba los sandwichitos, y nos tomábamos el tranvía 14 hasta la costanera, bajábamos, comíamos afuera, sentadas en los bancos de la costanera y después nos tomábamos otra vez el tranvía 14 hasta casa (NB).

Una de las personas entrevistadas que vivió su infancia en Montevideo recuerda ir con sus familias al Parque Rodó para pasar la tarde en un picnic, algo que acostumbraban también otras familias askenazíes:

Mi papá llegó a comprarse un auto... del año 30, esos que eran cuadrados. Entonces cuando ya se compró el auto, nos íbamos a Palermo a hacer picnics, al Rosedal. Pero antes de comprar el auto, íbamos a hacer picnics a Olivos, tomábamos un tranvía que iba por Corrientes, hasta creo que la estación de Núñez, y de ahí tomábamos el tren, y de ahí íbamos a Olivos, y nos bañábamos en el río. Íbamos cargando los bolsos, casi todos los domingos íbamos porque a mi papá le gustaba mucho salir al aire libre, le gustaba el agua. Yo aprendí a nadar en Olivos en el río, que me enseñó mi papá (FS).

4.3.4 El horno de las panaderías

Una de las primeras personas en ser entrevistadas contó algo que el entrevistador, al no ser argentino, desconocía totalmente. Este tema volvió a repetirse un par de veces y era sobre la importancia de las panaderías los domingos al mediodía como punto de encuentro.

Durante sus primeros años en el país, la mayoría de las familias de los participantes cocinaban en un primus, un anafe que funcionaba con querosén, por ende, estas familias no tenían la posibilidad de hornear en casa. En las entrevistas se mencionaron cocinas con otro tipo de combustible, las inglesas que eran a leña eran las preferidas de muchas *mames* y *bobes*, pues era el sistema que conocían de Europa. Se mencionaron también cocinas a carbón y en algunas entrevistas se señala que ya desde los años 40 o 50 contaban con cocinas a gas.

Muchas panaderías, tras haber horneado el pan para vender de madrugada, cobraban un poco para hornear en asaderas de la gente que llevaba. En la panadería aprovechaban el calor que aún mantenía el horno.



Cuando las familias que no tenían horno, que eran la mayoría, podían permitírselo, compraban asado o pollo y los domingos iban ellos o pedían a sus hijos que llevaran una bandeja (y repasadores para traer de vuelta la asadera caliente) con la carne o pollo a la panadería. Y a las madres, niños o jóvenes que habían ido a la panadería les restaba solo hacer tiempo afuera de la panadería o dando vueltas a la cuadra. Unas dos horas después, regresaban a casa con la comida recién horneada:

[En casa]... no había horno y recuerdo que mi mamá los domingos preparaba una bandeja donde ponía asado o pollo con papas, y a una cuadra... [de casa] tenían un horno... lo llevaba y... tardaba como una hora, una hora y media. Y lo comíamos con una alegría (CF).

5 Conclusiones

El método de historia oral para la recopilación de historias de vida jugó un rol esencial en este trabajo para en la información obtenida. Muchos participantes expresaron durante la entrevista el placer que les daba recordar su infancia y buscar en sus memorias anécdotas que casi habían olvidado sin sentirse interrogados. Muchas veces, durante las entrevistas, los participantes mostraban su asombro al recordar palabras de platillos en ídish o situaciones en las cuales la *mame*, *bobe* o toda la familia cocinaba. Una persona entrevistada agradeció mucho la oportunidad de narrar su historia en ídish pues llevaba alrededor de cincuenta años sin hablarlo.

Las entrevistas aportan mucha información que describe cómo vivieron los migrantes askenazíes y sus familias durante las primeras décadas en Argentina. La información seleccionada para este artículo es una pequeña muestra de lo obtenido en relación con actores, lugares, situaciones, tradiciones y, sobre todo, recetas que emanaron de las entrevistas.

Las narraciones detallan también anécdotas sobre el uso del ídish y el castellano en casa. Encontramos historias que explican cómo la alimentación fue cambiando conforme los migrantes iban conociendo platillos locales. La mejora del empleo y el salario les permitió también con el tiempo adquirir mejores y más variados víveres, así como pasar de la cocción a leña o querosén al gas. Encontramos pasajes que denotan la importancia de los *fareyns* y cómo se organizaban en ellos los *kvóntenikes*. Los contactos sociales fuera del *fareyn*, como la escuela, los vecinos del barrio o conventillos, aparecen en las entrevistas frecuentemente y juegan un importante rol en la adquisición de nuevas costumbres gastronómicas.

Sin duda, la información recopilada nos ayuda a entender cómo vivieron las familias migrantes durante las primeras décadas en Argentina y qué papel jugaron las tradiciones culinarias familiares que los migrantes trajeron consigo, así como la oferta



de nuevos productos y las costumbres que se encontraron en Argentina y que, lentamente, al paso de las generaciones, fueron incluyendo en sus dietas y costumbres.

Referências

AMIA (2019) *La vida judía en la Argentina*. Disponible en: <https://www.amia.org.ar/2019/02/22/inmigracion-judia-a-la-argentina>. Acceso en: 29 mar. 2023.

BARDESTEIN, Carol. Transmissions Interrupted: Reconfiguring Food, Memory, and Gender in the Cookbook-Memoirs of Middle Eastern Exiles. *Signs*, Chicago, v. 28, n. 1, 2002.

BARTHES, Roland. Toward a Psychology of Contemporary Food Consumption. In: *Food and Drink in History: Selection from the Annales Economiques, Sociétés, Civilizations*. Baltimore, v. 5, 1995.

DA SILVA, Cara. *In Memory's Kitchen: A Legacy from the Women of Terezin*. Rowman & Littlefield Publishers, 1996.

GILROY, James P. Food, Eating and Drinking in Marcel Proust's *A la Recherche du Temps Perdu*. *A scholarly and Critical Journal*, v. 33, n. 1, 1987.

GLASER, Barney Galland, STRAUSS, Anselm. *Discovery of Grounded Theory. Strategies for Qualitative Research*. Sociology Press, 1967.

TURMO, Isabel Gonzáles. *Comida de rico, comida de pobre: Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (Siglo XX)*. Sevilla: Editorial Universidad de Sevilla, 199-.

HABER, Joel (2022). *Ashkenazi Food: Unrecognized Diversity. A Taste of Jew*, 2022. Disponível em: <https://www.tasteofjew.com/ashkenazi-food-unrecognized-diversity>. Acceso en: 29 mar. 2023.

HANRATTY, Angela. *From Alsace to America: the development and migration of Ashkenazi Jewish cuisine from its origins in Eastern France*. 2021. (Master's Thesis) – Technological University Dublin, 2021.

HOLTZMAN, Jon D. Food and Memory. *Annual Review of Anthropology*, [s.l.], v. 35, p. 361-378, 2006.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas 3: El origen de las maneras de mesa*. México: Siglo XXI, 1970.

LICONA VALENCIA, Ernesto; GARCÍA LÓPEZ, Isaura; CORTÉS PATIÑO, Alejandro. El espacio culinário: Una propuesta de análisis desde la Antropología de la Alimentación. *Antropología Experimental*, Jaén, n. 19, p. 165-172, 2019.



MINTZ, Sidney W. *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*. Boston: Beacon Press, 1996, p. 27-28

MONTANARI, Massimo. *La comida como cultura*. Gijón: Ediciones Trea, 2006.

WEX, Michael. *Rhapsody in Schmaltz: Yiddish Food and Why We Can't Stop Eating It*. New York: St. Martin's Press, 2016.

Recebido em: 23/04/2023.

Aprovado em: 28/04/2023.