

X Jornadas Interescuelas/Departamentos de Historia. Escuela de Historia de la Facultad de Humanidades y Artes, Universidad Nacional del Rosario. Departamento de Historia de la Facultad de Ciencias de la Educación, Universidad Nacional del Litoral, Rosario, 2005.

Cocinar... La construcción de la subjetividad femenina a través de la lectura de los recetarios de cocina en la bisagra de los siglos XIX y XX en la argentina.

Autora: Caldo, Paula.

Cita:

Autora: Caldo, Paula (2005). *Cocinar... La construcción de la subjetividad femenina a través de la lectura de los recetarios de cocina en la bisagra de los siglos XIX y XX en la argentina*. X Jornadas Interescuelas/Departamentos de Historia. Escuela de Historia de la Facultad de Humanidades y Artes, Universidad Nacional del Rosario. Departamento de Historia de la Facultad de Ciencias de la Educación, Universidad Nacional del Litoral, Rosario.

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-006/183>

ARK: <https://n2t.net/ark:/13683/e8OH/Exn>

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.

X JORNADAS INTERESCUELAS / DEPARTAMENTOS DE HISTORIA

Rosario, 20 al 23 de septiembre de 2005

Título: “Cocinar... La construcción de la subjetividad femenina a través de la lectura de los recetarios de cocina en la bisagra de los siglos XIX y XX en la Argentina”.

Mesa Temática: N° 20: “*Tendencias y temas en la historia de las mujeres y la historia del género en la Argentina (1980-2004)*”.

Autora: Caldo, Paula, Lic. en Historia y Prof. En Ciencias de la Educación.

Pertenencia institucional: Universidad Nacional de Rosario, Facultad de Humanidades y Artes.

Dirección Postal: Corrientes 1336, piso 6, depto. C, Rosario, Santa Fe.
Teléfono: (0341) 424-9976.

Dirección de correo electrónico: paulacaldo@uolsinectis.com.ar

Cocinar... comprende las primeras reflexiones provenientes de un estudio basado en un conjunto de recetarios de cocina que a fines del siglo XIX, su última década, y comienzos del siglo XX, sus primeras cuatro décadas, tuvieron a su cargo la transmisión del saber culinario en nuestro país y sus zonas de influencia. El corpus de recetarios incluye desde “La cocina ecléctica” escrito por Juana Manuela Gorriti en 1892, pasando por “*La perfecta cocinera criolla*” de Teófila Benavento en sus ediciones de 1890 y 1901, hasta “El libro de doña Petrona” que en 1934 construye y promociona su autora, Petrona Carrizo de Gandulfo. Estos *libros* enteramente abocados a detallar recetas, menús y todos aquellos consejos, conocimientos y secretos factibles de asociar con las cosas del comer tuvieron por denominador común no sólo la temática a tratar sino la nota de *género* que distinguió al par emisor – receptor, ambos explícitamente definidos como *mujeres*. Sí, mujeres que al ingresar en la región destinada por la geografía editorial al tratamiento del saber culinario se transformaron en autoras, escritoras y lectoras.

En el instante en que se fijan como fuente historiográfica los recetarios de cocina comienza a desplegarse ante el ojo historiador una trama compuesta por múltiples hebras de sentidos que deben destejarse con minuciosidad. Justamente, estas páginas emprenden el recorrido sobre una de aquellas hebras, la que problematiza la exclusividad femenina que singularizó al campo del saber culinario a fines del siglo XIX y comienzos del XX. Sobre dicho campo nos preguntamos, por qué se observan mujeres escribiendo y leyendo esta

clase de literatura menor¹ y qué características, posibilidades y sentidos proyectó sobre las mujeres el hecho de transitar por estas experiencias de lecto-escritura. Nuestros supuestos advierten que en la expresión **cocinar** se escabulle el universo de significados y las posibles respuestas que pretendemos comunicar.

Sabido es que la metáfora de la cocción vierte sentidos sobre el pasaje de lo crudo/natural a lo cocido/cultural². Dejando al margen el planteo dicotómico, la noción de *cocido* es susceptible de ser empleada como metáfora del proceso civilizatorio por el cual la sociedad occidental vivenció *cambios estructurales* en beneficio de una *mayor consolidación y diferenciación de sus controles emotivos*³. Aquel proceso estuvo acompañado de prácticas disciplinarias, reorganización de tiempos y espacios, cambios en las maneras de actuar y lecturas de civilidad que, buscando, derivaron en la instauración del autocontrol en los sujetos. En esta dirección, *cocinar* es la expresión que seleccionamos para representar aquellos procesos de construcción de identidades y subjetividades específicamente femeninas. Entendemos que a partir del siglo XIX desde un espacio arquitectónico minúsculo y funcional -la cocina- las mujeres encontrarán un trampolín para lanzarse a cincelar su identidad y también emprender la aventura de tallar otras de carácter nacional, local, de género y generacionales⁴... Sin dudas, cocinar es mucho más que combinar ingredientes y guisarlos, es transitar por un espacio donde se erigen identidades en los vaivenes de un entramado de relaciones genéricas.

Aclaremos que al decir *género* lo hacemos siguiendo a Joan Scott, quien lo entiende como *“un elemento constitutivo de las relaciones sociales basadas en las diferencias que distinguen los sexos y, además como una forma primaria*

¹ La expresión literatura menor es tomada de SARLO, B., (1985), *El imperio de los sentimientos. Narraciones de circulación periódica en la Argentina (1917-1927)*, Bs. As., Catálogos editora. Ella califica de literatura menor a la literatura de folletines destinada a un público amplio, femenino, no asiduo a visitar librerías, pero dispuesto a leer, gracias a los procesos de alfabetización, artículos, novelas e informaciones que traten sobre el amor (mezclado con la moral), la moda, la belleza, la salud, la tecnología.

² LÉVI-STRAUSS, C., (1968), *Mitología I: Lo crudo y lo cocido*, México, FCE. Id., (1971), *Mitología II. De la miel a las cenizas*, México, FCE. Id., (1970), *Mitología III. El origen de las maneras de la mesa*, México, Siglo XXI. Id., (1971), *Mitología IV, el hombre desnudo*, (s/r).

³ ELIAS, N., (1977-1979), *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, Bs. As., FCE. Pág. 11.

⁴ La cocina construye identidades generacionales ya que propone platos para niños y para adultos con una clara distinción en la graduación y calidad de ingredientes, a su vez, sabemos que se sugieren comidas y bebidas propias de varones y otras de mujeres, como así también se trabaja sobre la relación salud – enfermedad en el detalle de algunas cocciones.

*de relaciones significantes de poder*⁵. Así, las diferencias entre los géneros resultan producto del baño cultural que inviste y transforma la diferencia sexual consignada por la naturaleza.

Tanto en los procesos de cocción como en los de construcción de identidades de género se cuele un plus cultural que conecta ambas experiencias posibilitando un léxico intercambiable, que habilita el uso de nuestra metáfora, cocinar. Sólo los varones y mujeres, ejerciendo un tratamiento cultural sobre los productos arrancados del seno de la naturaleza, cocinan lo que posteriormente van a comer. La gimnasia que involucra la cocción con su respectivo fuego, limpieza, transformaciones, palabras, posturas, rituales, es utilizada en muchas culturas para explicar el ingreso a la vida de los recién nacidos. Es Claude Lévi-Strauss⁶ quien, al investigar los mitos propios de la cultura de los indios Bororo de Brasil, cuenta que las indias parían en la arena caliente para que el retoño humano tomara contacto con el calor (fuego) y de ese modo ingresara (cocido) en el orden cultural.

Paréntesis...

Es preciso abrir un paréntesis para emplazar este estudio en la agenda historiográfica. Aníbal Arcondo en su *“Historia de la Alimentación en la argentina”* propone la edificación de una *Historia Social de la Alimentación* que posibilite la reconstrucción *“del hecho alimentario en su totalidad”*, asegurando que *“no se trata de un capítulo de la historia de la vida cotidiana. Se trata, sí, de estudiar los cambios producidos en un hecho presente en todas las sociedades humanas –el de comer- partiendo de la base de que ese hecho evoluciona a través del tiempo”*⁷. A lo largo de su trabajo Arcondo más que cerrar abre interrogantes con el objeto de motivar futuros análisis que constituyan afluentes de su pretendida y joven área historiográfica. Así, esta ponencia es deudora de uno de esos interrogantes, precisamente el que atañe a los modos de transmisión del saber culinario, particularmente por medio de la escritura. Sin

⁵ SCOTT, J., (1990), “El género: una categoría útil para el análisis histórico” en AMELANG, J., NASH, M., (comps.), *Historia y género. Las mujeres en la Europa Moderna y Contemporánea*, Valencia, Alfons El Magnánim. Pág. 44.

⁶ LÉVI-STRAUSS, op. cit.

⁷ ARCONDO, A., (2002), *Historia de la alimentación en Argentina desde los orígenes hasta 1920*, Córdoba, Ferreyra Editor. Pág. 29.

embargo, por tratarse del análisis de libros y de procesos de transmisión consideramos preciso triangular la propuesta de Aníbal Arcondo con la vertiente generada desde la *Antropología de la alimentación*⁸. La visión antropológica estudia las prácticas, representaciones y *razones culturales* que involucra el hecho alimentario, *razones* que nos permiten decir “*que los alimentos además de nutrir, significan y comunican*”⁹, representan signos, pautas, valores, principios culturales... Así, en la intersección de la Historia Social y la Antropología Cultural vemos enriquecido el enfoque que nos permitirá leer los recetarios de cocina como ejercicios de transmisión, para que el saber en cuestión no muera con nosotros¹⁰.

Preponer un estudio sobre la *alimentación* entendiéndola como un hecho total, es explicarla discriminando en su interior los procesos de producción, distribución, preparación, consumo y limpieza de los alimentos¹¹. Efectivamente, analizar cómo se caracterizan y encadenan estos procesos nos enfrenta a las particularidades de los distintos *sistemas alimentarios* cristalizados en cada cultura. No obstante, nosotros, obligados por la materialidad de nuestras fuentes, circunscribimos las posibles reflexiones a los meandros propios de los *procesos de preparación de alimentos*. Para mayor precisión, reparamos en el aspecto concerniente a la transmisión de los mismos. Estudiamos procesos de transmisión que fijan su estrategia en la escritura de las prácticas culinarias¹². De este modo, no interpretaremos el desenvolvimiento concreto de las cocciones sino discursos *performativos* sobre ello. Analizaremos tratados escritos por cocineras letradas cuyo propósito fue enseñar a cocinar con las palabras, valiéndose de todos los atajos que brinda el discurso para transmitir el saber a sus discípulas¹³.

⁸ Los antropólogos han asumido seriamente el estudio de la problemática alimenticia, nosotros en este caso seguimos la línea de la antropología de la alimentación tratada por autores tanto españoles como argentinos. Ver: CONTRERAS, J., GRACIA ARNÁIZ, M., (2005), *Alimentación y cultura. perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ariel; ÁLVAREZ, M., PINOTTI, L., (2000), *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*, Bs. As., Grijalbo, y, ÁLVAREZ, M., PINOTTI, L., comp., (1997), *Procesos socioculturales y alimentación*, Bs. AS., ediciones Del Sol.

⁹ CONTRERAS, J., GRACIA ARNÁIZ, M., (2005), *Ibidem.*, Pág. 19.

¹⁰ DEBRAY, R., (1997), *Transmitir*, Buenos Aires, Manantial.

¹¹ *Ibidem* y GOODY, J., (1995), *Cocina, cuisine y clase*. Estudios de sociología comparada, Barcelona, Gedisa.

¹² CHARTIER, R., (2001), *Escribir las prácticas*. Foucault, de Certeau, Marin, Bs. As., Manantial.

¹³ AUSTIN, J., (1998), *Cómo hacer cosas con las palabras*, Barcelona, Paidós.

Finalmente, auscultar los significados que laten en el juego de metáforas de raíz culinaria nos permite pensar cómo la cultura moldea y construye perfiles, identidades, subjetividades que el devenir cotidiano tiende a naturalizar. Pensarnos como productos cocinados, elaborados, condimentados, transformados en las marmitas de la cultura es una entrada original y gustosa que contribuye con los estudios que vienen generándose, a partir de los años ochenta del siglo pasado, tanto desde el enfoque de género como desde la historia sociocultural de la alimentación. Dentro del contingente de bibliografía que consultamos¹⁴ sobre historia de la alimentación no es frecuente hallar estudios que traten dicha problemática al calor de la categoría de género. Esto último propone como desafío para estas páginas incorporar el enfoque de género como pertinente y funcional a los estudios socioculturales sobre la alimentación.

Si cocinar hizo al hombre... entonces a las mujeres también...

La expresión “*cocinar hizo al hombre*”¹⁵ comunica que el acto de cocinar puede ser entendido como una de las acciones primigenias que distinguió al hombre de sus antepasados, los homínidos. Así, la única especie del reino animal que desde los albores de su existencia transforma lo que come resulta ser el hombre. Sin embargo, nosotros nos permitimos abrir la frase anterior diciendo que cocinar hizo a los varones y a las mujeres, al tiempo que colaboró en la construcción del entramado de relaciones genéricas. Basta con repasar los componentes que se esconden entre los bastidores del *hecho alimentario* para ver como van hilvanándose acciones, jerarquías y conocimientos discriminados entre varones y mujeres. Por caso, la *producción* y *distribución* de los alimentos es patrimonio masculino con algún grado ínfimo de participación femenina; el *procesamiento* en términos de cocción es un ámbito que a partir del siglo XIX será propiedad de las mujeres; las instancias de

¹⁴ Exceptuando el trabajo PITE, R., “Cooking up change: Doña Petrona and the gendered transformation of the Argentine domestic realm”, ponencia presentada en el Instituto de Género de la Universidad Nacional de Buenos Aires en Julio del 2004, nos resultó difícil hallar abordajes sobre historia de la alimentación que contemplen la problemática de género; empero decimos “consultada” porque pueden existir otros estudios que no siendo de nuestro conocimiento aborden la temática.

¹⁵ CORDÓN, F., (1980), *Cocinar hizo al hombre*, Barcelona, TusQuets Ediciones.

consumo son compartidas aunque no siempre simétricas; y, finalmente, el *tratamiento de los desperdicios* y su consecuente limpieza resulta una labor que se extiende rumbo al trabajo de las mujeres o del personal de servicio, situación que implica un análisis en clave de clase.

Ahora bien, nuestro objeto de estudio son los recetarios de cocina escritos por y para mujeres y los destellos de identidad y subjetividad que estos derramaron sobre el ser femenino. Un repaso histórico nos permitirá conocer los canales que contactaron a las mujeres con este tipo de producciones bibliográficas. Veámoslo: el siglo XVIII descubrió a las élites europeas afectadas por la manía lectora¹⁶. Actitud adictiva que tuvo como condición de posibilidad los cambios efectuados en la vida de los sujetos. Esto es: al incipiente aire democrático dieciochesco se sumó la consolidación de espacios de privacidad tanto arquitectónicos como psicológicos. Es decir, no sólo van a reconfigurarse los espacios habitacionales (dormitorios particulares, salas de lecturas, escritorios, etc.) sino que el sujeto moderno definirá su ser a partir del pensamiento, zona de máxima intimidad. De esta suerte, aflorarán como inéditas la soledad, la individualidad y la necesidad de encontrarse con un *yo secreto* que no tardará en originar escrituras biográficas (diarios íntimos, memorias, correspondencia privada...) ¹⁷.

En aquel panorama el siglo XIX aporta su pincelada de distinción por ser el contexto temporal en que las mujeres burguesas se contagian de la manía lectora. Estas descubrieran en el mundo editorial una región que las interpelará directamente. En consecuencia, se abandonarían las tradicionales lecturas de corte religioso para transitar por *“otros gustos, más seculares. Entre los géneros destinados a este sector se encontraban los libros de cocina, las revistas y sobre todo las novelas rosas de tiradas económicas”*¹⁸. *“La cuisinière bourgeoise”* es uno de los primeros tratados culinarios específico para mujeres.

¹⁶ La expresión “manía lectora” alude a la voracidad por la lectura que el público europeo preferentemente masculino de mediados del siglo XVIII va a manifestar. La lectura era extensiva y rápida porque el fin era leer la mayor cantidad de libros posibles. Así se abandonan las condiciones de memorización y repetición textual de los libros. Se leía mucho, en todo momento y en todo lugar sin atender a la apropiación de sentidos. CHARTIER, R., CAVALLLO, G., directores, (1998), *Historia de la lectura en el mundo occidental*, Madrid, Taurus.

¹⁷ Para mayor información ver ARIÉS, Ph., DUBY, G., (1991), *Historia de la vida privada. Sociedad burguesa: aspectos concretos de la vida privada*, Madrid, Taurus.

¹⁸ Las letras en bastardilla son reproducción del estudio de LYONS, M., “Los nuevos lectores del siglo XIX: mujeres, niños y obreros”. en CHARTIER, R., CAVALLLO, G., directores, (1998), op. cit. Pág. 480.

La distinción clasista que ejerce el libro, cocinera burguesa, amerita pensar a las mujeres en plural, rompiendo con la ilusión de la mujer universal¹⁹. Cocina, etiqueta, urbanidad, higiene, belleza, son las temáticas que materializan la anatomía de, lo que a partir del siglo XVI, se denominará lecturas de civilidad encargadas de reglamentar el universo de la burguesía naciente. En la cruzada por la civilización y refinamiento de las conductas las mujeres, amas de casa y madres, serán armas ineludibles. Esta realidad se extenderá al resto de las mujeres, en dosis menores, por medio de la escuela pública, muy avanzado el siglo XIX y durante el XX.

Aquel horizonte decimonónico también alcanzó a la vida de las argentinas. Estas mujeres ingresaron al universo de las lecturas de civilidad urgidas, entre otros factores, por las exigencias de lo que Marcela Nari²⁰ llamó *proceso de maternalización*. Si bien siempre se entendió que las mujeres *podían* ser madres la maternalización estipuló que *debían* serlo. Tal obligación modelará los lineamientos del ser femenino aplicando el corsé de la maternidad. Desde la óptica estatal, con criterios higiénicos y eugenésicos, las mujeres serán concebidas como las gestoras de los futuros ciudadanos del país, en calidad nacional y racial. En la batalla por la producción de esposas – madres - amas de casa las armas de lucha fueron la lectura, la participación en conferencias, la concurrencia a bibliotecas y a charlas y cursos realizados en los hospitales y lactarios; las materias como “Economía doméstica” con carácter obligatorio en las escuelas, entre otras.

El minucioso trabajo que los médicos higienistas y las consecuentes políticas de Estado emprendieron sobre el cuerpo y las costumbres de las mujeres revela una *“tensión entre el saber innato de las mujeres y la socialización de género”*²¹. La urgencia por construir desde el Estado y la ciencia a las mujeres – madres enuncia fisuras en la añeja concepción que naturalizaba a la mujer como madre al tiempo que permite definir la maternidad como una construcción histórica cultural.

¹⁹ Fernández, A.M., (1994), *La mujer de la ilusión*, Buenos Aires, Paidós.

²⁰ NARI, M., (2004), *Políticas de maternidad y maternalismo político, Buenos Aires, 1890-1940*, Buenos Aires, Biblos.

²¹ *Ibíd.* Pág. 82.

Podría argumentarse que en la bisagra de los siglos XIX y XX las mujeres vieron su cuerpo, psiquismo y conductas bañados por el discurso científico. Sin embargo, no fueron voces de mujeres las que se oyeron. Por el contrario, en el preciso instante en que rompen el silencio se produce una sigilosa división del discurso. La misma Marcela Nari cuenta que el saber médico referente a los temas de mujeres, ya sea ginecología, obstetricia o puericultura, resultó producido y propagado preferentemente por varones, mientras que el universo abierto por la “economía doméstica” se convirtió en una territorialidad de conocimientos timoneado por mujeres. Sabido es que la economía doméstica arrojó carácter científico y representó el intento de democratizar el saber de la mujer entre las mujeres. “Economía doméstica”, “Corte y confección”, “Cocina”, “Labores”, pasaron a ser materias que integraron el currículo de la escuela obligatoria con el propósito de llegar a todas las mujeres sin distinción de clases. La enseñanza escolarizada extendió dicho conocimiento a los sectores no contemplados por los manuales de urbanidad y de economía doméstica que circulaban en la esfera editorial. Estos últimos, de uso privado y no obligatorio, corrieron por las arterias de la sociabilidad burguesa. Sector social que utilizó las reglas de civilidad como guiones para pautar los comportamientos sociales cotidianos. Precisamente, los recetarios de cocina que estudiamos integraron el regimiento de lecturas de civilidad, circularon en la esfera privada y sus destinatarias fueron aquellas mujeres –recordemos la cocinera burguesa– pertenecientes a las clases acomodadas de la sociedad.

La conquista de la voz, las cocineras letradas...

Ahora bien, si repasamos el perfil de los primeros tratados de cocina y de crítica gastronómica modernos, curiosamente, hallamos que en su totalidad son producciones masculinas. Por ejemplo, se destacan Grimod de la Reynière, Antonin Carême o Brillat Sabarin²². Relacionando texto y contexto, la condición masculina de aquellos tratadistas pierde la nota paradójica. En un

²² Sobre la vida y obra de estos cocineros ver ONFRAY, M., (1999), *La razón del gourmet. Filosofía del gusto*, Bs. As., Ediciones La Flor, y, REVEL, J., F., (1995), *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la antigüedad hasta nuestros días*, Barcelona, TusQuets.

mundo donde las mujeres tenían yugulados todos los accesos a la esfera pública no fue casual que los varones gozaran del monopolio sobre todas las teorías y posibilidades de escritura, incluso en temas de mujeres.

Empero, como ya se adelantó, el crepúsculo del siglo XIX trae consigo aires de cambios, por entonces serán mujeres quienes vengán a colonizar, por ejemplo, el universo del saber culinario. Para introducir y seguir el hilo de pensamientos que caracterizó a las flamantes autoras a continuación transcribiremos e interpretaremos tres fragmentos extraídos de distintos recetarios que circularon en nuestro país. Tanto las palabras de las autoras como nuestros comentarios permitirán construir las figuras de lectoras/autoras; el lugar del ama de casa; y, la cocina como un espacio bifronte que posibilitó a las mujeres por un lado, reafirmar la condición que les fijaba la estructura patriarcal, pero, por otro, una estrategia donde capitalizar las potencialidades del ser y saber femenino.

Comencemos con las palabras de Petrona Carrizo de Gandulfo:

“Con este libro deseo ayudar a toda señora amante del arte culinario. Con él la persona más novicia puede confeccionar los platos más exquisitos. Las recetas están explicadas en forma clara y sencilla²³. Pido nada más que, al ponerlas en práctica, las lean primeramente bien, que usen las cantidades exactas, se fijen en la calidad de los ingredientes a usar y sigan al pie de la letra las instrucciones para su confección, y que, a cualquier duda o inconveniente, den un vistazo a las páginas de detalles importantes²⁴” (1934)...

En los últimos años afloraron una serie de textos destinados a historiar la cocina argentina en los cuales Petrona es definida como la autora del best-seller de la cocina nacional, con más de 100 reediciones y traducido a varios idiomas²⁵. Pero dicha literatura parece confundir a Petrona con su libro. Será Rebekah Pite²⁶ quien ejerciendo una lectura en clave de género nos presente a Petrona mujer. Esta cocinera nació y creció en la casa de pensión de sus padres en Santiago del Estero; una vez casada emigra acompañando a su

²³ Aclaración, la palabra “censilla” esta escrita de esa manera en el libro, GANDULFO, P., (1934), *El libro de doña Petrona. Recetas de Arte culinario*, Buenos Aires, talleres Gráficos Cía. Gral. Fabril Financiera. Página primera del libro (s/n).

²⁴ *Ibidem*. S/n.

²⁵ Ejemplos de aquellos son: ÁLVAREZ, M., PINOTTI, L., (2000), *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*, Bs. As., Grijalbo, y, DUCROT, V. E., (2000), *Los sabores de la patria. Las intrigas de la historia argentina contadas desde la mesa y la cocina*, Bs. As., Norma editora.

²⁶ PITE, R., op. cit.

esposo a Buenos Aires. En suelo porteño y por razones económicas comenzará a trabajar como docente en los cursos que dictaba la Compañía Primitiva de Gas promocionando el uso del novedoso horno de gas. Con el tiempo tomará clases de cocina francesa y accederá a la radio, al mercado editorial y, en los años sesenta, a la televisión. Si bien el discurso radiofónico permitió democratizar la información Petrona no renunció a la idea de ver cristalizados sus conocimientos en un libro. La primer edición de 1934 de “El libro de doña Petrona” será financiada y comercializada personalmente por la autora. Recién en 1936, después del éxito comercial, se conocerá la segunda edición con sello editorial.

¿Qué cocina Petrona?... En primer lugar es un mensaje destinado a las mujeres, amas de casa, que deseen conocer los secretos del arte culinario. La autora arroga porte de docente y en una clara acometida pedagógica infantiliza a sus discípulas al considerarlas carentes de todo saber, por eso recomienda leer antes, hacerlo bien, y no temer en volver a las fuentes tantas veces como sea necesario, lo importante es saber la teoría para no fallar en la práctica²⁷. El libro es detallista, ya que explica y aclara cada uno de los movimientos, pasos y acciones que deben realizarse. La idea es disciplinar el cuerpo de las cocineras aplicando –al decir de Michel Foucault²⁸- una pedagogía del detalle.

Sin embargo, Petrona hace algo más que cocinar y domesticar cocineras, ella construye lo que en palabras de Eduardo Archetti se denomina un libro híbrido²⁹. El libro de Petrona, como producto cultural, lleva el signo de la mezcla que caracteriza al ser argentino. En aquellas páginas los platos de procedencia italiana, francesa, brasileña, árabe, criolla, pierden sus connotaciones regionales y se transforman en parte del paladar nacional. Así, Petrona además de instruirnos en uno de los requisitos para ser esposas y madres, saber cocinar, actúa, consciente o no, como propagadora del paladar

²⁷ Estanislao ANTELO describe y analiza las coordenadas que atraviesan la pedagogía moderna, entre aquellas se destaca la infantilización del sujeto “alumno” y la radicación del saber en el docente. Id., “La pedagogía y la época”, mimeo.

²⁸ FOUCAULT, M., (1975-2002), *Vigilar y castigar. El nacimiento de la prisión*, Bs. AS., Siglo XXI editores.

²⁹ ARCHETTI, E., (1999), “Hibridación, pertenencia y nacionalidad en la construcción de una cocina nacional” en ALTAMIRANO, C., ed., *La Argentina en el siglo XX*, Bs. As., Ariel.

nacional. Las *tortas nueve de julio e independencia argentina*³⁰ decoradas con la bandera nacional son engranajes de un proyecto estatal que se introduce en todos los intersticios de la sociedad, incluso en aquellos más íntimos, recónditos y a veces menospreciados.

Finalmente, los costos, sugerencias de marcas y tecnología doméstica exigidos en cada receta se imponen como criterios para seleccionar el perfil de las lectoras/aprendices. La elaboración de aquellos manjares demandaba elementos que sólo las señoras o señoritas de las clases acomodadas – burguesas- podían reunir. En este punto, se plasma el signo de clase que tensiona el rasgo homogeneizador del texto. Empero, todo lo dicho son nuestras apreciaciones ya que Petrona se salva de toda crítica al escribir en el nombre de su libro ya no cocina nacional, criolla, argentina sino de doña Petrona. Ella escribe en los tiempos de la cocina industrial que trabaja con fines económicos, personales y con el auspicio de empresas reconocidas.

Un segundo ejemplo.

“Dada la utilidad manifiesta que tiene este manual especialmente práctico, espero que el público seguirá prestándole la misma benévola acogida y si tiene la virtud de que las dueñas de casa, sin convertirla en su lectura favorita, le consagren unos momentos como es mi deseo, hallarán en sus páginas no ya el camino de la satisfacción prometida por el rudo precepto de que al corazón del hombre se llega por el estómago, sino la graciosa recompensa de la práctica del arte culinario, que hace que la familia ande unida, la salud reine y la fortuna crezca”³¹ (1942).

Aquí tenemos las palabras de otra cocinera letrada. Se trata de una rosarina, Belkis Aldao Leiva, quien escribe su recetario bajo el pseudónimo *Marta*. Cuenta Aníbal Arcondo que transcurriendo el año 1914 en Barcelona comenzó a circular un recetario llamado *“La cocinera criolla”*. El éxito que logró lo hizo desbordar las fronteras nacionales y propagarse en distintos países. No obstante, el libro sufrió procesos de adaptación incorporando platos y características propias de cada región. Así, en el caso Argentino se le otorgó la posibilidad a Marta de escribir, en 1923, el apartado denominado “Cocina

³⁰ Aquí trabajamos a partir de la comparación de tres recetarios y es solamente en el de Petrona donde los nombres de las recetas aluden sobre acontecimientos de la historia nacional.

³¹ MARTA, (decimocuarta edición del año 1942), *La cocinera criolla, otras cocinas y recetario curativo doméstico*, Santa Fe, Argentina, (S/d de editorial). Pág. Primera. La primera edición de este libro es del año 1923.

cosmopolita”³². El listado de manjares sugeridos por la autora local habla de una sociedad atravesada por procesos inmigratorios. Así, al caracterizar la cocina santafesina recrea la singular mezcla de platos italianos (romanos, piamonteses y genoveses) junto a los clásicos del paladar y criollo y de otras colectividades como pueden ser la española y la francesa.

Aquí transcribimos un fragmento del prólogo de la decimonovena edición firmada enteramente por Marta. La autora es clara, se trata de un libro práctico destinado a *las dueñas de casa* que ya no pretenden capturar un marido sino que buscan el bienestar, la salud y la unión de su familia. Para ello el libro presenta su repertorio en cuatro partes: cocina variada –exponen los platos más exóticos y costoso-, cocina criolla –la mezcla entre lo hispano y lo aborígen-, cocina cosmopolita –inmigrante- y recetario curativo doméstico y medicina casera –donde la mujer encuentra herramientas necesarias para detectar patologías y curarlas bajo mandato higienista. Del índice se desprende como misión para las *dueñas de casa* cocinar, alimentar y nutrir tanto en los momentos de salud como en los de enfermedad a su familia.

Último ejemplo:

“El hogar es el santuario doméstico; su ara es el fogón; su sacerdotisa y guardiana natural, la mujer. Ella, sólo ella, sabe inventar esas cosas exquisitas, que hacen de la mesa un encanto, y que dictaron a Brantôme el consejo dado a la princesa, que le preguntaba como haría para sujetar a su esposo al lado suyo: “asílo por la boca”... Yo, ¡ay! Nunca pensé en tamaña verdad... Mis amigas a quienes me confesaba no admitieron mi mea culpa, sino a condición de hacerlo público en un libro. Y tan buenas y misericordiosas como bellas, hanme dado para ello preciosos materiales, enriqueciéndolos más todavía, con la gracia encantadora de su palabra”³³ (1892).

Mucha tinta ha corrido sobre la vida y obra de Juana Manuela Gorriti. Mujer nacida en Salta en el seno de una familia tradicional de terratenientes que conocerán el exilio –Perú- a partir de 1931 por causa de las políticas de Facundo Quiroga. La vida de Juana Manuela esta marcada por la *excepción*³⁴.

³² ARCONDO, A., (2002), op. cit.

³³ GORRITI, JM., (1999), *La cocina ecléctica*, Buenos, Aires, Aguilar. Pág. 25 (Primeras expresiones del prólogo).

³⁴ Tomamos la idea de excepción en el sentido que Beatriz SARLO lo emplea en su libro “La pasión y la excepción”, como aquellos acontecimientos, personajes que marcan puntos de ruptura con la época que los circunda. Id., (2003), *La pasión y la excepción*, Buenos Aires, Siglo XXI.

Por caso, Juana Manuela conoció el amor y no se detuvo ante los anatemas propios de la ruptura matrimonial; ante los apremios económicos fundó una escuela para educar a las señoritas peruanas en los modales que la sociedad demandaba; resultó una gran escritora de ficciones que paradójicamente en la cima de su obra y sus años escribe casi como último grito de su pluma “la cocina ecléctica”, especie de apología del matrimonio.

Las primeras líneas del prólogo de “La cocina ecléctica” están contenidas en nuestra cita, frase - consejo útil para *sujetar esposos*. La misma autora reconoce su ignorancia culinaria y la exclamación *¡ay!* condensa todo el dolor provocado por esa falta. El recetario de Juana Manuela parece ser excepción en un doble sentido. Uno, porque ella no es cocinera sino compiladora de las recetas que sus amigas latinoamericanas le comunicaron. Dos, en palabras de María Rosa Lojo a Juana Manuela *“la vemos ejercer, desde el arte aparentemente inocuo de la cocina, una activa práctica feminista colectiva que sabotea el poder desde sus márgenes e introduce, en los salones ya europeizados, el color y el sabor de tradiciones en retroceso y de culturas vencidas pero no muertas”*³⁵. Así, la autora logra capitalizar los intersticios del universo que la sociedad patriarcal estipula para la mujer y desde ellos escribe un texto que recrea las particularidades socioculturales americanas. La expresión ecléctica golpea contra todo intento homogeneizador. Ella, en 1892 escribe lo que Petrona en 1934 se encargará de borrar, las diferencias étnicas que conforman la cultura argentina y latinoamericana.

Tres cocineras letradas, que oscilan entre la perfección de la cocinera sabia y la excepción de la ignorante³⁶. Petrona y Marta escriben, desde sus experiencias como cocineras, para la mujer ama de casa y madre. Por su parte Juana Manuela, también expone consejos para sostener el hogar y la familia pero lo hace desde la rara mezcla entre saber literario y la ignorancia culinaria. Su condición de autora entre las autoras de recetarios es la excepción tanto porque compila como porque escribe desde el no saber reconociendo sus falencias –su fracaso matrimonial-.

³⁵ ROYO, A., comp., (1999), *Juanamanuela, mucho papel. Algunas lecturas críticas de textos de Juana Manuela Gorriti*, Salta, ediciones del Robledal. Prologo, Pág. 13.

³⁶ Ver RANCIERE, J., (2003), *El maestro ignorante*, Barcelona, Laertes.

¿Somos lo que comemos o comemos lo que somos?

La pregunta “dime qué comes y te diré quién eres” presupone que en la calidad de los alimentos con que se nutren los grupos humanos se refleja la condición sociocultural de los mismos. Juana Manuela en su cocina ecléctica propone una variedad de platos de procedencia latinoamericana, criolla, hispánica y francesa. Junto a los tamales limeños, locros y humitas expone cocidos, empanadas, dorado a la sevillana y vol-au-vent a la lionesa. Los grandes ausentes son los manjares de procedencia italiana. Estos últimos aparecerán con fuerza en la propuesta de Marta. Su cocina cosmopolita incorpora la variedad de pastas, escalopes y risottos de la cocina italiana sin privarse de mezclarla con viandas alemanas, francesas, españolas, criollas e inglesas. Finalmente, Petrona sustrae su propuesta de toda localización geográfica y muestra un listado de comidas oriundas de distintas latitudes³⁷. Si somos lo que comemos, podemos pensar que el ser argentino fue cincelado en un largo proceso por el cual se pasó de la cocina criolla, mezcla de la hispánica con la indígena, a la cosmopolita, marcada por la emigración europea. Corolario: todo suma para constituir la cocina y el ser argentino.

Un detalle: los tres recetarios comentados conforman el mapa de las oscilaciones alimentarias durante el periodo 1890 – 1935. En él se muestra como empleando los mismos ingredientes, o mezclándolos con algunos de procedencia extranjera, las recetas y sus nomenclaturas van cambiando. Así, se llegó a comer carne pampeana fritada en aceite de oliva bajo nombre francés. Los mismos recetarios marcan los límites entre lo prohibido y permitido dentro del repertorio alimentario. Quien más se detiene en esto es Marta ya que le dedica un capítulo completo a los ayunos religiosos y los platos exclusivos para personas enfermas. Todo lo dicho supone que algo del orden cultural hace a lo que comemos. En este punto, nos autorizamos,

³⁷ Las marcas de argentinidad o étnicas en el libro de Petrona son muy sutiles, se cuelan en los títulos de las recetas o en los decorados que nuestra en las páginas ilustradas, pero no están explícitas en el nombre del libro, como sí sucede en las otras autoras.

siguiendo a Jesús Contreras³⁸, a invertir la pregunta y decir “dime cómo eres y te diré que comes”...

Durante el período estudiado el Estado debió inventar tradiciones para crear un sentimiento de nacionalidad que además de unir debía legitimar y naturalizar las diferencias sociales de clase³⁹. En materia de tradiciones la comida irrumpe con protagonismo. Lo que llamamos fiestas, actos, inauguraciones o conmemoraciones casi siempre cristalizan en cenas, almuerzos, banquetes. El calendario fija los momentos del año en que deben degustarse determinados platillos. Por ejemplo, en tiempos de cuaresma los recetarios cercenan el consumo de carnes rojas mientras que para las fiestas patrias se sugiere empanadas o locro. A su vez, cada banquete establece niveles de accesibilidad social. Hemos señalado, al comentar el recetario de Petrona, una tensión entre el paladar nacional y los signos propios de las clases sociales que lo atraviesan y constituyen. Empero, esta tensión es propia de las tradiciones que los Estados Modernos inventaron para legitimarse. Se trataría de la naturalización de un discurso que habla de una igualdad desigual. En los recetarios de cocina esta cuestión cristaliza con claridad. La comida nacional se constituye uniendo los espacios demarcados entre lo burgués y lo popular. Así, las empanadas y el asado con cuero toman distancia del caviar, las trufas, los vol-au-vent y mouse, cortes de pavita y lomo y el foie gras, de preferencia burguesa. Sin dudas comemos a partir de lo que culturalmente consideramos correcto. Así, respetamos vigiliats, preferimos o discriminamos productos, reservamos días para el consumo de determinados platillos... en fin... hacemos una selección cultural y social de lo que comemos, porque comemos lo que somos...

En este punto se detienen las reflexiones... después de todas las cosas dichas solo resta hacer explícita la gran pregunta que motivó a estas páginas: “qué cocinaron estas mujeres al escribir sus recetarios”... y sin privarnos de arriesgar una respuesta, decimos que: cocinaron alimentos, pero también amas de casa – madres – esposas, y sus respectivos esposos e hijos, y

³⁸ CONTRERAS, J, op. cit.

³⁹ HOBBSWAM, E., RANGER, T., (1984), *A invencao das tradicoes*, rio de Janeiro, Pas e Terra.

también se cocinaron... Porque en el encadenamiento de acciones y procedimientos culinarios fueron mechando los lineamientos del deber ser femenino e inscribiéndose en una trama de relaciones genérica.

Bibliografía general.

ALTAMIRANO, C., ed., (1999), *La Argentina en el siglo XX*, Bs. As., Ariel.

ÁLVAREZ, M., PINOTTI, L., (2000), *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*, Bs. As., Grijalbo.

ÁLVAREZ, M., PINOTTI, L., comp., (1997), *Procesos socioculturales y alimentación*, Bs. AS., ediciones Del Sol.

ARCONDO, A., (2002), *Historia de la alimentación en Argentina desde los orígenes hasta 1920*, Córdoba, Ferreyra Editor.

BOURDIEU, P., (2000), *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, España, Taurus.

CONTRERAS, J., GRACIA ARNÁIZ, M., (2005), *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ariel.

GOODY, J., (1995), *Cocina, cuisine y clase. Estudios de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa.

LE GOFF, P., NORA, P., (1980), *Hacer la historia. nuevos temas, vol. III*, Barcelona, Laia.

NARI, M., (2004), *Políticas de maternidad y maternalismo político, Buenos Aires, 1890-1940*, Buenos Aires, Biblos.

PITE, R., "Cooking up change: Doña Petrona and the gendered transformation of the Argentine domestic realm", ponencia presentada en el Instituto de Género de la Universidad Nacional de Buenos Aires en Julio del 2004.

REVEL, J., F., (1995), *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la antigüedad hasta nuestros días*, Barcelona, TusQuets.

Fuentes consultadas:

BENAVENTO, T., (1901), *La perfecta cocinera argentina*, Buenos Aires, Peuser.

GANDULFO, P., (1934), *El libro de doña Petrona. Recetas de Arte culinario*, Buenos Aires, talleres Gráficos Cía. Gral. Fabril Financiera. Página primera del libro (s/n).

GORRITI, JM., (1999), *La cocina ecléctica*, Buenos Aires, Aguilar.

MARTA, (decimocuarta edición del año 1942), *La cocinera criolla, otras cocinas y recetario curativo doméstico*, Santa Fe, Argentina, (S/d de editorial).