

De Doña Petrona a Narda Lepes: cocineras televisivas y sus significaciones gastronómicas.

Julia Bertone.

Cita:

Julia Bertone (2015). *De Doña Petrona a Narda Lepes: cocineras televisivas y sus significaciones gastronómicas. XI Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-061/197>

De Doña Petrona a Narda Lepes: cocineras televisivas y sus significaciones gastronómicas.

Bertone Julia

Licenciada en Sociología de la Universidad Nacional de Villa María Córdoba (UNVM), Argentina.

Doctorado en Ciencias Sociales UBA, Facultad de Ciencias Sociales.

Becaria CONICET.

Miembro del Grupo de Estudios sobre Sociología de las Emociones y los Cuerpos del Instituto de Investigaciones Gino Germani de la Facultad de Ciencias Sociales (GESEC/IIGG) y del Centro de Investigaciones y Estudios Sociológicos CIES.

bertone-julia@hotmail.com

Resumen:

La importancia que ha cobrado la gastronomía en los últimos años con la profesionalización del oficio de cocinero, el aumento de las publicaciones de opinión gastronómicas como también la aparición de chef y bartenders en programas de radio y televisión le otorgan una visibilidad a la “movida gastronómica” sin precedentes y da cuenta de la impronta global del fenómeno.

Señalamos el carácter exploratorio de la presente aproximación investigativa en el plano de la alimentación cotidiana, donde desarrollaremos un interrogante sobre la etapa de cocineras ecónomas y de “recetas paso a paso” al nacimiento de “la cocina de autor”: ¿cómo era la gastronomía televisiva pasada y qué cambios se sucedieron para que el lugar del chef, el concepto de cocina y el rol del espectador se modificaran? Para ello, tomaremos por eje la presencia de “cocineras” en tanto personaje central de programas televisivos, privilegiaremos el caso de Doña Petrona C. de Gandulfo, tanto en su relación con la historia de la cocina argentina, como en su (re)aparición en la actualidad a través de la reedición de sus libros clásicos, y del programa que emitió Narda Lepes con versiones “aggiornadas” de sus recetas.

Palabras claves: Gastronomía, alimentación, programa de cocina, ecónoma, cocina de autor

Es significativo, quizá, 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.
Claude Fischler (1995)
El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo

Introducción

La importancia que ha cobrado la gastronomía en los últimos años con la profesionalización del oficio de cocinero, el aumento de las publicaciones de opinión gastronómicas como también la aparición de chef y bartenders en programas de radio y televisión le otorgan una visibilidad a la “movida gastronómica” sin precedentes y da cuenta de la impronta global del fenómeno.

En referencia a los programas de cocina en televisión la estética y el estatus de cambiaron radicalmente desde su aparición hace más de 50 años a esta parte. El segmento de cocina en la televisión argentina pasó de ser un micro dentro de un programa a constituirse en un canal propio, las ecónomas dieron paso a los chefs, el cocinero de profesión puede pasar a convertirse en un showman televisivo antes que en un artesano de la cocina, al televidente que era sólo femenino se le sumaron hombres, el ama de casa que anotaba la receta en un cuaderno se convirtió en un público más especializado, y la cocina de la casa dejó de ser el punto central de la propuesta televisiva para trasladarse a escenarios de lujo, incorporando además viajes y cocinas exóticas e internacionales (Escalante Sánchez Malena, 2011). La moda, los viajes, lo exótico y lo snob se sumaron como nuevos ingredientes a las recetas de los programas de cocina que, hoy por hoy, son algo más que una simple lista de alimentos a combinar.

Es aquí donde se nos presentó un interrogante: ¿Cómo era la gastronomía televisiva pasada y qué cambios se sucedieron para que el lugar del chef, el concepto de cocina y el rol del espectador se modificaran? Aunque no comamos cuando vemos programas de televisión sobre cocina (como cuando leemos artículos sobre cocina, o guías, o usamos aplicaciones sobre el tema), estamos consumiendo contenido gastronómico, ¿en ese sentido podemos de considerar virtuoso el boom de la gastronomía?

En un intento de dar respuesta, en el presente trabajo tomaremos por eje la presencia del “cocinero” en tanto personaje central de programas televisivos, privilegiaremos el caso de Doña Petrona C. de Gandulfo, tanto en su relación con la historia de la cocina argentina, como en su (re)aparición en la

actualidad, a través de la reedición de sus libros clásicos y del programa de Narda Lepes que brinda versiones "aggiornadas" de sus recetas.

De Doña Petrona a Narda Lepes estudiaremos sus significaciones gastronómicas, entendiendo que la cocina es un objeto legítimo para el análisis y la reflexión científica, ya que comprende no solo a un conjunto de ingredientes y de técnicas para la elaboración de un plato de comida, sino que abarca también "representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esa cultura." (Fischler, 1995: 34).

Doña Petrona, sus inicios.

Desde la década de 1920 en adelante, la gastronomía familiar contó con la guía de Petrona Carrizo de Gandulfo, popularmente conocida como Doña Petrona. Nacida en La Banda, Santiago del Estero, a los 16 años llegó a Buenos Aires ciudad donde se convertiría en símbolo.

Esta ama de casa, secundada por su asistente Juanita Bordoy, enseñó y transmitió la práctica culinaria en revistas (Caras y Caretas, El Hogar, Para Ti), diarios, radios y televisión, además de dar conferencias públicas y demostraciones prácticas. En la actualidad se mantiene vigente a través de la página Facebook www.doñapetrona.com.ar administrada por sus nietos, donde se encuentra publicado material de su carrera que se renueva con la interacción de sus seguidores.

Hacia 1930 la Compañía Primitiva de Gas decidió incorporar un cuerpo de ecónomas que dieran clases de cocina utilizando el gas en las propias sucursales de la empresa, en ese grupo aparece doña Petrona. Su tarea consistía en promocionar el consumo y uso del gas en los hogares, junto con la venta de sus artefactos, algo que recién empezaba a difundirse en la Ciudad¹.

Entre 1930 y 1950 Petrona fortaleció su llegada a las mujeres argentinas utilizando todos los medios de difusión entonces disponibles. Los cursos y las conferencias fueron el vehículo inicial, que

¹ Fundación MetroGAS han regalado a los clientes y amigos de la empresa un pequeño libro que se llama "Doña Petrona, la cocina y el gas", allí dan cuenta que (se cita en extenso): "Si bien en la década de 1930 ya existía la posibilidad de acceder a instalaciones de gas, su utilización efectiva corría a la par del desarrollo de la red de distribución, que se demoró, al menos en Buenos Aires y sus alrededores, hasta bien entrada la década de 1960. Como consecuencia, durante treinta años aproximadamente convivieron, con distintos solapamientos, cocinas a carbón o leña, cocinas alimentadas por kerosene o gasoil, eléctricas y a gas natural o envasado. Generalmente, entre uno y otro sistema, existieron períodos de incubación. De allí, que en muchos momentos las distintas formas compitieron unas contra otras y que en la cocina no existan fechas precisas de sustitución de un sistema por otro." (p 16) Petrona se había especializado en preparar un menú completo que valía 20 centavos, precio entonces del metro cúbico de gas y, también, del litro de nafta nacional YPF.

encontró natural continuidad en los semanarios, la radio y su famoso libro de recetas *El libro de Doña Petrona*. Éste último resulta una obra paradigmática dentro de la cocina argentina, su primera edición es de 1932, escrito con la intención de transmitir el arte culinario “a las señoras amas de casa”, inmediatamente se convirtió en un verdadero éxito editorial, fue reeditado más de cien veces² con tiradas que superaron el millón de ejemplares convirtiéndose en el libro más vendido de la historia de la edición en la Argentina junto con La Biblia y El Martín Fierro.

El best sellers del catálogo “gastronomía” ha sufrido algunas modificaciones en el transcurso de las publicaciones:

(...) mientras que en un primer momento, el libro se dirigía a la formación de la señora ama de casa en el arte culinario por medio de la explicación de las recetas y las indicaciones para su presentación y servicio, luego aquella formación significará la incorporación de otros conocimientos relacionados con los diversos compromisos de la mujer en su rol de madre nutricia, ecónoma, anfitriona y como responsable del hogar en general. (Alonso, 2011: 115)

Coincidiendo con la perspectiva de Damiana Alonso, el libro de cocina se inscribe no solo en la situación comunicativa privada cotidiana de la cocina, del hogar y la familia, sino también en el contexto social y cultural del grupo social al que se dirige, por lo que, trasformaciones presentes en las distintas ediciones determinan sistemas culinarios distintos. En este sentido ante la dinámica cambiante en la sociedad, Doña Petrona publicará *Las Recetas Económicas de Doña Petrona* a fin de dar herramientas para hacer frente a los problemas económicos; también buscó capitalizar el incremento de la cultura de la delgadez publicando dos libros de cocina dietética en el año 70, *Coma Bien y Adelgace*, en coautoría con el doctor Alberto Cormillot, y *El placer de comer y adelgazar*.³

² El gran libro de Doña Petrona con “Más De 1500 Recetas y Consejos” vuelve de la mano del boom del género editorial gastronómico. Su última edición, la número 102 en el año 2010, se presentó en riguroso papel ilustración cosido a hilo, el moderno libro de cocina se propone como objeto de lujo. Al dorso se encuentra la siguiente reseña: “Nacida para enseñar. Petrona C. de Gandulfo hizo cátedra desde revistas, radio y televisión convirtiéndose en la más conocida en su especialidad. Todas sus recetas fueron probadas por ella misma y logradas después de prolijas pruebas, y las puso al alcance de todos en forma clara, sencilla, fácil y exacta. Doña Petrona ha logrado simplificar las labores de la cocina, aclarando todos los puntos oscuros que antes parecían secretos impenetrables. Nos ofrece el recetario más completo, desde la receta sencilla y económica, hasta el menú más distinguido, en platos de categoría y decorados para oportunidades especiales. Este libro ha sido considerado por los entendidos de todo el mundo como la obra que señala una nueva etapa en el arte culinario.”

³ Si bien Petrona reconoce las nuevas tendencias naturales que toman conciencia del valor nutritivo de los distintos alimentos, lamenta en una entrevista que le realiza Miriam Becker las restricciones de recetas calóricas en el menú de todos los días "Pero antes el puchero era un plato cotidiano, lo mismo que la comida criolla. Ahora apenas se sientan a la mesa y ante la fuente ya empiezan a calcular las calorías del chorizo colorado y se desalientan..." (diario La Nación, PETRONA, LA COCINERA MAJESTUOSA; 28 de febrero de 1999 <http://www.lanacion.com.ar/211878-petrona-la-cocinera-majestuosa>)

En referencia al libro de cocina "por el mismo hecho de su escritura, implica una estructuración de la información, una selección, un estilo y una construcción de un destinatario, pero asimismo, determina una concepción de la cocina." (Alonso, 2011: 111)

Doña Petrona en la TV.

En ese mismo aparato apareció un día Petrona: para mí fue un refugio; en cambio de ir a Disneylandia iba a Petronalandia

Alfredo Arias, curador de la muestra "Patria Petrona" Fundación PROA, Mayo 2011⁴.

En referencia a los programas de cocina, el gran aporte que el dispositivo televisivo provee, en tanto medio audiovisual, es el acompañamiento icónico de la performance de la receta en sí misma. Es decir, que el cocinero lleve a cabo la receta en el programa es con el objetivo de ilustrar y ejemplificar los pasos a seguir por quien irá a ser el receptor de ese discurso, fuera de sus obvias funciones estéticas y de entretenimiento.

La instrucción toma la forma de un discurso directivo en tanto se comunica de modo imperativo ciertas prescripciones y pasos que están sistematizados y ordenados en forma jerárquica, dándole un carácter pedagógico (Gastón Eduardo De Lazzari, 2011). Un segmento de cocina aparentemente insignificante o relegado de pronto crea todo un ámbito: se ponen cocinas en marcha, batidoras, hornos que se abren y se cierran como en una película mágica.

Los programas culinarios se acotan a un campo de desempeño que puede ser caracterizado como pertenecientes a un género no ficcional, tal como lo demuestran los rasgos de la mirada a cámara y la interpelación verbal directa al espectador. En tal sentido la receta en los programas televisivos de cocina y las instrucciones provistas habilitan al receptor para la acción, cumpliendo con el requisito de que son claras y sin lugar para ambigüedades.

A mediados del siglo XX, la popularidad de Doña Petrona C. de Gandulfo alcanzó nuevos picos cuando las clases de cocina junto a su asistente Juanita comenzaron a emitirse por televisión.

Doña Petrona estuvo presente en la televisión desde sus inicios por lo cual no venía a introducir una figura novedosa a la pantalla, sino que representaba los valores más

⁴ "Patria Petrona" fue una muestra llevada a cabo el año 2011 en la Fundación PROA (Buenos Aires) a cargo del artista Alfredo Arias, donde se expusieron las réplicas de diez tortas clásicas del recetario de la emblemática cocinera argentina Doña Petrona C. de Gandulfo: torta de bodas, torta patria, torta de cumpleaños, torta de bautismo, torta del té y torta en homenaje a La Boca. En la web: <http://proa.org/documents/PatriaPetrona-PressKit.pdf>

tradicionales de las costumbres familiares. Desde su nombre, hasta la imponente presencia de su cuerpo de matrona y su acento de mujer del interior, Doña Petrona instala la cocina casera, plétórica de calorías y de factura paciente, en un lugar privilegiado de la pantalla televisiva. (Varela, 2005: 152-153)

Debutó en Canal 7 y en 1960 se incorporó a Canal 13. Sus apariciones se extendieron hasta 1983 cuando decidió retirarse de las cámaras, a los 85 años, luego de acompañar a las amas de casa argentinas durante 31 años.

La transmisión de *Buenas tardes, mucho gusto* era en blanco y negro (una lectura crítica del programa puede leerse en "Un menú nueva ola" de Mirta Varela, 2005), pero el color se presentaba en el discurso de Doña Petrona, por ejemplo, cuando decora un huevo de pascua indica: "con glasé verde va haciendo adornitos", también es recurrente que haga referencia sobre las anotaciones que la ama de casa espectadora debe ir tomando durante el programa para controlar cuando la conductora, Ana María Muchnick, al final lea la receta.

Petrona trabajaba en vivo auxiliada por Juanita⁵, todo se realizaba en tiempo real en una cocina que imitaba con fidelidad la de una casa de clase media. Bien peinada, casi sin maquillaje, vestida como para salir, usaba sobre el vestido un coquetón delantal con volados. Utilizaba pocos utensilios de cocina, y las sartenes y cacerolas eran las de uso diario en cualquier casa de clase media. Lo más sofisticado que llegó a usar fue una procesadora, que producía tanto ruido que la cocinera debía estar en silencio cuando la ponía en marcha.

Rebeka E. Pite (2013) en su artículo "¿Así en la tele como en la casa? Patronas y empleadas en la década del sesenta en Argentina" examina la interacción pública de Doña Petrona y Juanita Bordoy como una "típica relación doméstica privada" durante un período en el cual la relación de muchas mujeres con la domesticidad y el trabajo pago estaba en plena transformación. Pite sostiene que muchas seguidoras veían el programa porque Doña Petrona y Juanita:

Ofrecían una parodia entretenida, aunque no intencional, de una relación doméstica privada muy común entre las mujeres. A través de la televisión, la dupla doméstica más famosa de Argentina no sólo les enseñó a las argentinas cómo cocinar, sino que también les permitió observar y comentar un modelo cada vez más controversial y fugaz de domesticidad de clase media. (Pite, 2013: 222)

⁵ En la web hay videos de youtube de doña Petrona en "Buenas tardes, Mucho Gusto". Son diversos los programas que se encuentran en la web: Facturas, Merengues, Huevos de Pascua, etc. Incluso hay compilados de la relación entre la cocinera y su asistente, allí se pueden ver órdenes de Petrona hacia Juanita, del tipo: "Juanita por favor ¿me levanta la manga?".

En otra publicación de Rebekah Pite (2009) titulada “¿Sólo se trata de cocinar? Repensando las tareas domésticas de las mujeres argentinas con Doña Petrona, 1970-1983”, se ocupa de estudiar el prototipo femenino que representaba la cocinera en el contexto de la situación política y económica durante la última dictadura militar. Allí la autora trabaja con diferentes fuentes (libros de cocina, revistas, artículos periodísticos y entrevistas) para observar las estrategias que la reconocida cocinera implementó para no quedar desactualizada frente a los cambios en los roles de género que se iban sucediendo en la sociedad Argentina, aunque siempre guardando una postura conservadora que era funcional al modelo de mujer defendido por la dictadura.

El programa de cocina de Doña Petrona fue uno de los pocos de la televisión Argentina que los militares no sacaron del aire ni editaron. “Doña Petrona –junto con la gran mayoría de las celebridades y personalidades argentinas- no criticó públicamente al gobierno. En cambio mantuvo a propósito, una posición supuestamente apolítica, apegándose al refrán que reza que uno ‘no debería hablar de política en la mesa’” (Pite, 2009: 189). Pite resalta que su éxito y su aceptación fueron facilitados por estar asociada a roles de géneros tradicionales y por el énfasis que daba al consumo, dos cuestiones que el gobierno militar quería promover.

Doña Petrona nunca dejó de enfatizar la importancia de las mujeres dentro del hogar y al cuidado de sus familias. En las nuevas ediciones de sus libros de cocina, en sus actuaciones en vivo en televisión y en sus conferencias continuó dirigiéndose específicamente a “las amas de casa”. Casi medio siglo después de que Doña Petrona iniciara su carrera el arte de cocinar había cambiado mucho como resultado de la profesionalización de las mujeres, la visión de la domesticidad que Doña Petrona representaba se tornaba cada vez menos atractiva para la sociedad en general.

Cambios gastronómicos: desregulación alimentaria.

Lo que mantenía a los miembros de una casa alrededor de la mesa familiar y hacía de la mesa un instrumento de integración y afirmación de la familia como grupo vincular duradero era, en gran medida, el elemento productivo del consumo. Sólo en la mesa familiar uno podía encontrar comida lista para consumir: la reunión alrededor de la mesa común para cenar era el último estadio distributivo de un extenso proceso de producción que empezaba en la cocina familiar o incluso más allá, en la huerta o el taller de la familia.

El sociólogo Claude Fischler en su libro “El (h)omnívoro. El gusto la cocina y el cuerpo” (1995) subraya: “(...) en la situación ‘tradicional’ los alimentos son familiares, tienen una historia de la cual cada uno es, a menos en tal ocasión testigo o actor. La tendencia moderna es a la inversa: una parte cada vez más de la población consume alimentos producidos enteramente fuera de su vista y de su conciencia inmediata.” (Fischler, 1995: 209).

En estas sociedades de abundancia permanente hay disponible una gran gama de productos en todo momento debido al desarrollo de la industria alimentaria⁶ y al mercado global. En Argentina hay disponibilidad excedentaria de alimentos, esto se encuentra acompañado de otro fenómeno, la comensalidad empieza a romperse y transformarse en un acto individual e, inclusive, en un acto nómada, donde el individuo toma a la alimentación como algo excluyente (Patricia Aguirre 2006). Esto se ha venido en llamar desregulación alimentaria, esto es, la pérdida del mandato social sobre lo que es comida y lo que no lo es. En este sentido, y en referencia a los países más favorecidos Fischler enuncia: “En la situación moderna, el desafío no es ya el reparto de los recursos. El problema central se ha vuelto ahora el de la regulación del apetito individual ante unos recursos casi ilimitados” (Fischler, 1995: 372)

La nueva cocina y el periodismo gastronómico —el discurso gastronómico de los medios, si se quiere—, de modo particular, vendrían a insertarse en este contexto de refundación de la identidad social. El auge de lo gastronómico podría pensarse, así, como una categoría estratégica que funciona como operador de paso “de la naturaleza a la cultura” y, en segundo lugar, el protagonismo social, mediático, económico, etc., de los nuevos cocineros (grandes chefs) y de la *haute cuisine* (cuerpo complejo y codificado de reglas y de normas) como los nuevos artífices y las nuevas figuras rituales, de ese nuevo espacio social (Medina, Pedraza: 2011).

El discurso gastronómico de los medios de comunicación (la norma alimentaria *el gastro/nómos*), en sus diversos soportes, vendría a constituirse como un intento de recrear el vínculo social de la gastro-anomía. “La tendencia gastro-anómica creciente, pues, deja cada vez más a menudo a los comensales solos frente a sus pulsiones, sus apetitos fisiológicos. Esta situación puede ser poco confortable: están sometidos a la vez a las múltiples solicitaciones de la abundancia moderna y a las prescripciones

⁶ Se suele sospechar de los productos de la Industria Alimentaria ya que se considera que la industria transforma, falsifica, altera los alimentos hasta el punto de volver irreconocible los productos verdaderos o bien difíciles de develar las falsificaciones.

disonantes de la cacofonía dietética” (Fischler, 1995: 208) La comida y el discurso alimentario de los medios, por tanto, se instituyen como una dimensión más de la cohesión social ante la desregulación alimentaria.

Auge gourmet y chef mediáticos: Narda Lapes y la “novedad” de un clásico.

El ámbito gastronómico, desde hace más de una década existe y convive con todos nosotros tras un auge de la cultura del vino y la buena mesa en general. A nivel internacional por primera vez en la historia de la gastronomía moderna Francia ha perdido su puesto como capital culinaria mundial, en cambio las cocinas más reputadas se encuentran en Nueva York, Londres, España, Perú o los países nórdicos. Hasta entonces, el ritmo de los negocios estaba marcado por las estrellas *Michelin*. La guía francesa consagró un modelo que obligaba al cocinero a vivir pendiente de su restaurante y sus clientes, el resultado era un profesional concentrado en la búsqueda de mejorar cada detalle y el trabajo de consolidación de un concepto culinario. La cocina se ha convertido en una disciplina global y ha encumbrado a los chefs a la categoría de estrellas mediáticas. La nueva estética culinaria, está también ligada a factores técnicos y económicos, ya que es cada vez más fácil acceder a productos frescos, hasta de origen lejano e incluso exótico.

En nuestro país, algunos índices en el panorama: un número descomunal, in crescendo, de estudiantes de gastronomía, sommelier y hotelería (han cambiado los cuerpos, las edades y las prácticas de quienes se encuentran al mando de las cocinas), la práctica de la “degustación” y el incremento en el consumo del vino fino o varietales (y la baja del vino de mesa, el antológico tetra), el mantenimiento de la moda de los habanos en detrimento de los cigarrillos –se fuma menos, pero mejor–, la aparición de los canales de TV gourmets, la gran oferta de revistas de placeres y los restaurantes cada vez más sofisticados que nacen permanentemente en diferentes polos gastronómicos (Palermo, Puerto Madero, Las Cañitas, etc.).

El canal “elgourmet.com” implicó un salto cualitativo en lo que respecta a la pantallización del mundo de la Alta Cocina. Se pasó de disponer de un bloque de cocina a conformar el primer canal de América Latina que transmite 24 horas de gastronomía dirigida fundamentalmente a profesionales (aspectos culinarios y vitivinícolas). Se podría decir que el tema se insinuó en los ‘80, cuando la cocina era

sección fija en noticieros del mediodía; mostró sus pretensiones en los 90, con el Gato Dumas⁷; se diversificó en los 2000; y terminó de estallar en la actualidad, impulsado por el cable.

En una nota publicada el año 2005 en el diario "La Nación", Lucia Suárez, directora responsable de los contenidos de la productora dueña del canal elgourmet.com, afirmaba en relación al éxito de la señal lo siguiente: "El interés no pasa por aprender a cocinar. No es un canal de clases de cocina, sino una ventana que muestra varios aspectos de lo que es el buen vivir. Un concepto que a partir de 2001 fue creciendo y se convirtió en un boom" y más adelante "Desde ese momento se fue multiplicando el éxito de los libros de grandes chefs, aparecieron programas dedicados a la búsqueda de costumbres exóticas relacionadas con la gastronomía, señales temáticas como la nuestra en todo el mundo, revistas. Todo lo relacionado al concepto de la vida «gourmet» se convirtió en una temática de interés". (La nación, 22/07/05).

En el mapa de la nueva generación de cocineros argentinos, Narda Lepes aparece como estrella televisiva en uno de los primeros programas del canal Elgourmet.com, donde desplegó sus recetas y música favorita, además de realizar varios viajes gastronómicos a lugares como Japón, Londres, Marruecos, Brasil, Grecia, Vietnam y Camboya.

A diferencia de Petrona, ícono de la figura femenina de ama de casa –por tanto ecónoma- Narda es *Chef*, es decir cocinera profesional, y empresaria, no está al frente de ningún restaurante sino que realiza servicios de catering privados (contando entre sus clientes a músicos y artistas), ofrece charlas, clases o presentaciones de marcas como Hellmann's o Nespresso, se pueden adquirir en hipermercados productos para la cocina con su nombre, y lleva adelante con otros emprendedores una consultora y productora de contenidos gastronómicos para proyectos propios y de terceros. Como expone Fischler "Los grandes *chefs* son en lo sucesivo cada vez más empresarios que dueños" (1995: 261).

Recibió en París el premio a "Mejor libro de cocina de una celebridad televisiva" por *Gourmand World Cookbook Award*, tras su primer libro de cocina: *Comer y pasarla bien* (2007, editorial

⁷ Carlos Alberto Dumas, conocido como "Gato Dumas", en 1968 abre La Chimère un restaurante en el barrio de la Recoleta en Buenos Aires que tuvo dos características: por un lado instaura a la Recoleta como lugar gastronómico y, por otro lado, concibe un tipo de restaurante que no existía hasta ese momento, un restaurante con una carta corta con nombres atractivos como "las papas quiméricas"; el lugar fue concebido desde el inicio como restaurante con un diseño muy particular, todo blanco con techos muy altos con un enorme cuadro de García Urriburu con una vaca que era una cosa muy exótica en ese momento en que todos los restaurantes eran formales y muy tradicionales (Aulicino, José María; Pereyra, Ana María y Traversa, Oscar 2001).

Planeta). En su prólogo Narda expone que no desarrollará “principios supremos de la gastronomía” sino que dará cuenta de lo que a prueba y error ha aprendido en su experiencia laboral:

La idea es transmitir mi visión sobre aquello que para mí significa comer (...) Ver qué pasó, qué está pasando y qué va a pasar en relación con la comida. En ese sentido, hoy en día hay una tendencia clara: comer bien va a ser cada vez más caro, alimentarse, mucho más, y hacer cualquiera de estas dos cosas con placer y sabor, muchísimo más difícil. Por eso creo que tenemos que estar preparados, tenemos que saber elegir. Pero antes que nada, lo más importante es hacer que ese derecho a elegir exista. (Lepes, 2007)

Podemos notar en su prólogo que Narda además de ser una imagen visible y publicitada, posee una visión de la riqueza y el potencial de la cocina argentina así como de los principales desafíos que hoy tiene por delante. Para ésta cocinera, “cuando más gente cocine, mejor es para todos”.

En referencia a la vinculación entre las dos cocineras mediáticas de nuestro interés, tras 10 años como figura en el canal Elgourmet.com Narda Lepes se mudó a mediados de 2010 a Utilísima de la cadena Fox, para conducir el programa “Doña Petrona por Narda” y asesorar a la emisora; su salida generó cierta rivalidad entre ambos canales ya que este último modificó su estética femenina y los anquilosados decorados para adquirir un tinte más volcado a lo gastronómico.

Utilísima salió al aire por primera vez en octubre de 1984, en el viejo Canal 2 de La Plata. La idea original era retomar el éxito de lo que había sido a partir de los sesenta “Buenas Tardes, Mucho Gusto”, el emblemático programa de Doña Petrona analizado anteriormente. Que Narda Lepes se sume al equipo de Utilísima para cocinar con toda la familia las recetas de la clásica cocinera y “disfrutar de la cocina casera”, da cuenta que aún en tiempos de auge gourmet o comida chatarra “la nostalgia de los huertos y de la cocina maternal no ha retrocedido” (Fischler, 1995: 213).

En este sentido, y frente al dilema de *lo nuevo* consideramos lo desarrollado por Groys Boris (2005). Para este autor, lo nuevo es algo que tiene una relación muy peculiar con el pasado y el futuro, y tiene mucho que ver con la filosofía de la historia que se asuma. Lo nuevo no es sólo “lo otro” que la tradición, sino que es algo valioso que concede al presente la primacía sobre el pasado y el futuro. En el primer programa de Petrona por Narda, ésta última declara estar con “vértigo, emoción orgullo y bastante responsabilidad” al retomar a Petrona "una mujer dedicada a que la mesa sea un lugar de encuentro".

No hay nada más tradicional, dice Groys, que orientarse hacia lo nuevo. “Romper con lo antiguo no es una decisión libre que tenga como condición previa la autonomía del hombre, o que exprese o

asegure socialmente esa autonomía, sino que es, exclusivamente, la adaptación a las reglas que determinan el funcionamiento de nuestra cultura” (Groys, 2005: 15).

Groys comienza por estudiar lo que denomina la lógica cultural-económica de la transmutación de los valores culturales. La lógica económica de la transmutación de los valores es la ley de la cultura en cuanto tal, pues la cultura es siempre una jerarquía de valores y cada acción cultural confirma esa jerarquía, la modifica o, la mayor parte de las veces, hace las dos cosas a la vez. Lo nuevo no es lo utópico. Cuenta mucho más lo original o la exigencia de innovación que lo verdadero o lo originario, tal como viene impuesto por el propio sistema de transmisión de ideas, con el peso de las interpretaciones conformadoras de realidades. “La innovación no opera con las cosas mismas, sino con las jerarquías culturales y los valores. La innovación no consiste en que comparezca algo que estaba escondido, sino en transmutar el valor de algo visto y conocido desde siempre” (Groys 2005: 19) Así, Doña Petrona (ya como un nombre que resuena en la memoria colectiva) es algo “visto y conocido desde siempre” pero es la “elegida” por Narda, quien la retoma y la convierte en una especie de garante del gusto, tradición, calidad y la pureza en los tiempos de cacofonía dietética (tal como sugirió Fischler).

En el programa *Doña Petrona por Narda*, la joven gastronómica cocina con su tía Vivi, cocinera amateur, ya no como “ayudante” sino como “invitada”, casi como su par. Esto completa lo que conjeturábamos en el comienzo en cuanto al nuevo rol, más cercano, del ayudante de cocina. Ahora es un miembro de la familia inclusive. Los programas parecen parte de su vida familiar: de hecho, Narda, muestra a su pequeña hija. Y siempre está Petrona presente: en variadas oportunidades la nombran, la citan, hablan de sus libros, de las diferentes ediciones. Incluso la cuestionan, le discuten o reformulan sus recetas.

En el primer capítulo de la segunda temporada Narda lee el prólogo del libro de Doña Petrona, edición 1955 y disiente en dos ocasiones: en el primer caso el texto está dirigido a la "Amas de Casa", para Narda “eso ya cambia”, ya que hoy no solo cocina la ama de casa, dice, “no es mamá la que prepara todo, ya cocina el padre, el hijo, cocinamos todos a esta altura”; la segunda expresión que revisa del clásico recetario es “sigan al pie de la letra las instrucciones, los ingredientes y cantidades exactas”, Narda no es amiga de aquella premisa ya que la cocina y los gustos del comensal van cambiando. Se emitieron en total tres temporadas del programa (2010-2012), allí “moderniza” sus recetas intentando hacerlas más “livianas”, aunque siempre con platos de gran volumen y generosos, con

cocciones largas, "no de restaurante". En referencia a la cantidad de manteca indicada en una receta de Doña Petrona, Narda dice: "si yo pongo 100 gramos ustedes hoy me van a decir que perdí la razón y me desquicie", así propone cocinar con menos cantidad de huevos y manteca (ingredientes principales en las recetas de Petrona) y además achicar porciones o cocinar para guardar, entre otras acciones comunes de la cocina moderna. En referencia al binomio Doña Petrona/Narda y la relación cocinera televisiva/ama de casa espectadora de ayer y de hoy, Narda en una entrevista comentaba los cambios que le resultaron significativos:

El camino de ella, para llevar la cocina hogareña un paso más adelante fue distinto al que se recorre hoy. Las mujeres de aquella época sabían cocinar, básico, siempre lo mismo, pero sabían. Ella amplió el universo, les hizo hacer vegetales, usar frutas en la cocina, preparar banquetes para sus invitados, les enseñó a recibir, a aprovechar todo. Por eso sus recetas pueden empezar diciendo: Hacemos una salsa blanca clásica y le agregamos... Esto, hoy es imposible, la salsa blanca no es un conocimiento básico... Hay que empezar casi de cero otra vez. Porque las hijas de aquellas que aprendieron con ella, comieron bien, pero la mayoría no cocinó. (Tartarini, n.d.:79)

Comentarios finales.

Cincuenta años atrás todas las recetas de cocina de Doña Petrona además de llevar horas de preparación y cocción eran pensadas para ser preparadas por la mujer "moderna" del hogar en un rol tradicional, y para el consumo promedio de ocho comensales, hoy se piensa en recetas para una sola persona y en diferentes variantes de cada una de ellas según la situación. Todo esto enuncia el modo en que vivimos y como consumimos nuestros alimentos: "nos expresa".

La cocina dejó de ser sencilla, amateur, hecha en el hogar y para la familia, y se convirtió en una propuesta gourmet moderna y sofisticada para comensales especializados que encontró un canal de difusión y publicidad en los medios de comunicación.

Vimos como la desregulación alimentaria es una dimensión más de la ruptura de los grandes pactos fundantes que venían garantizando, en la modernidad, las bases de la sociabilidad humana. Los nuevos cocineros aparecen como generador de un equilibrio artificial para lograr un disciplinamiento social en torno a lo gastronómico, donde el goce sensitivo es una condición deseable. Durante ese proceso de transformación, varios hechos marcaron los cambios en los paradigmas con respecto a cómo se cocinaba en cámara: la etapa de ecónomas al estilo Doña Petrona y de la televisación de recetas paso a paso dio lugar al nacimiento de la cocina de autor. De esta forma, el chef, que antes formaba parte del servicio doméstico de las casas adineradas y era un trabajador ignoto

de los restaurantes de lujo sale de la invisibilidad para convertirse en una estrella de los medios de comunicación, la joven gastronómica y empresaria Narda Lepes es un personaje relevante en este cuadro gastronómico.

Hoy el concepto de "economa" ha caído en desuso. En la mayoría de los programas no se hace referencia al costo de las recetas. Pareciera que es más importante ver el proceso de la misma, hablar de los ingredientes, la región a la que pertenece, y hasta entretener, que preocuparse porque "el espectador" la realice e invierta poco dinero en ella.

Doña Petrona (Carrizo de Gandulfo) "inventó" la cocina televisada en Argentina, y tuvo una vigencia en los medios de comunicación de más de cuatro décadas, después de debutar en la pantalla chica en 1952. Cuando Narda Lepes nació, la recordada cocinera argentina ya gozaba de gran fama en la televisión. Narda deja "El Gourmet" para estrenar su nuevo programa en Utilísima que se basó en las recetas de esa pionera de la televisión argentina. De manera que la distancia entre el "antes y el ahora" lo "viejo y lo nuevo" parece presentarse en el discurso televisivo como algo poco problemático. Podemos dar cuenta que hay diversas "maneras de hacer" éstos programas, esta variedad de estilos nos permitirían dar cuenta de diferentes construcciones de lo apetitoso, el comensal y el profesional gastronómico, y sus significaciones gastronómicas.

BIBLIOGRAFÍA

- AGUIRRE, Patricia (2006), *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*, Argentina: Miño y Dávila.
- ALONSO, Damiana (2011), "Nota De Investigación. El Libro de cocina: un estudio teórico-descriptivo de *El Libro De Doña Petrona*" en revista: *INFORMACIÓN, CULTURA Y SOCIEDAD*. N° 24, ISSN: 1514-8327. pp. 109-122.
- BECKER, Miriam (1999) "Petrona, la cocinera majestuosa". En: Revista de "*La Nación*", Febrero 28 de 1999.
- CALDO, Paula (2013), *Recetas, económicas, marcas y publicidades: la educación de las mujeres cocineras de la sociedad de consumo (Argentina, 1920-1945)* Universidad Nacional de Rosario (Argentina). BIBLID, 159-190.
- CANTOR, María Flor (2013) "Posmodernidad, mediatización y hábitos culinarios" en *Mediatizaciones en foco* de MAESTRI, Mariana y BISELLI, Rubén (coordinadores) 1a ed. - Rosario : UNR Editora. Universidad Nacional de Rosario ISBN 978-987-702-007-6
- DE LAZZARI, Gastón (1999), *La construcción audiovisual de las apetitosidades en programas culinarios de televisión*. Trabajo presentado en IV Congreso Internacional de la Federación Latinoamericana de Semiótica, III Simposio de la Asociación Gallega de Semiótica, La Coruña.

- ESCALANTE SÁNCHEZ, Malena (2011) "Intencionalidad Editorial: El canal elgourmet.com y su discurso de clase." *Question*, [S.l.], v. 1, n. 30, jun. 2011. ISSN 1669-6581. Disponible en: <<http://perio.unlp.edu.ar/ojs/index.php/question/article/view/954/1038>>. Fecha de acceso: 20 may. 2015
- FELDMAN, Diego (2011). "La televisión gourmet: participación de la ficción en un género no ficcional." en *VI Jornadas de Jóvenes Investigadores. Instituto de Investigaciones Gino Germani*, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- FISCHLER, Claude (1995), *El (h) omnívoro. El gusto la cocina y el cuerpo*, Barcelona: Anagrama.
- GROYS, Boris (2005). "Introducción" y "Lo nuevo en el archivo" en: *Sobre lo nuevo. Ensayo de una economía cultural*. Valencia: Pre-textos, pp. 13-37.
- LEPES, Narda (2007), *Comer y pasarla bien*. Buenos Aires. Planeta.
- MEDINA, Lidia Lorenzo & PEDRAZA, F. Patricio (2011), "El discurso gastronómico en los medios de comunicación: una modalidad imaginaria de reconstrucción del sujeto postmoderno" en *III Congreso Internacional Latina de Comunicación Social: La comunicación pública, secuestrada por el mercado – III CILCS – Universidad de La Laguna, Tenerife (España)*. Consultado en la web: http://www.revistalatinacs.org/11SLCS/actas_2011_IICILCS/075_Pedraza.pdf
- PITE, Rebekah E (2013) "¿Así en la tele como en la casa? Patronas y empleadas en la década del sesenta en Argentina" en *Revista de Estudios Sociales (RES) No 45*, ISSN 0123-885X. Pp. 212-224 Consultado en la web: <http://res.uniandes.edu.co/view.php/834/view.php>
- _____ (2009) "¿Sólo se trata de cocinar?: Respensando las tareas domésticas de las mujeres argentinas con Doña Petrona, 1970-1983" en Andújar, Andrea; D'Antonio, Débora; Gil Lozano, Fernanda; Grammatico, Karin y Rosa, María Laura (compiladoras), *De minifaldas, militancias y revoluciones: Exploraciones sobre los 70 en la Argentina Buenos Aires*, Luxemburg, 2009, 217 págs. https://www.academia.edu/3538691/_S%C3%B3lo_se_trata_de_cocinar_Respensando_las_tareas_dom%C3%A9sticas_de_las_mujeres_argentinas_con_Do%C3%B1a_Petrona_1970-1983_in_De_minifaldas_militancias_y_revoluciones_Exploraciones_sobre_los_70_en_la_Argentina_2009
- TARTARINI, Jorge D. (n.d.) *Doña Petrona, la cocina y el gas*. Editado por: Fundación MetroGAS Grupo Abierto Comunicaciones S.R.L. Consultado en la web: http://www.metrogas.me/donapetronayelgas/pages/Dona-Petrona-la-cocina-y-el-gas_lowres.pdf
- URIEN, Paula (2005) "El mundo gourmet, negocio exquisito. Lucía Suárez, una de las forjadoras de Elgourmet.com, cuenta cómo nació una señal televisiva de exportación" 28/06/2005 en *La Nación* Consultado en la Web: <http://www.lanacion.com.ar/716058-el-mundo-gourmet-negocio-exquisito>
- VARELA, Mirta (2005). "Un menú nueva ola" en *La televisión criolla. Desde sus inicios hasta la llegada del hombre a la Luna, 1951-1969*. Buenos Aires: EDHASA. Pp. 152-157