

Recetarios, recetas, correspondencia y otras hierbas... El contenido y la forma de un corpus de fuentes para una historia con mujeres que experimentan I.

Caldo y Paula.

Cita:

Caldo y Paula (2013). *Recetarios, recetas, correspondencia y otras hierbas... El contenido y la forma de un corpus de fuentes para una historia con mujeres que experimentan I. XIV Jornadas Interescuelas/Departamentos de Historia. Departamento de Historia de la Facultad de Filosofía y Letras. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-010/1050>

**XIV Jornadas
Interescuelas/Departamentos de Historia
2 al 5 de octubre de 2013**

ORGANIZA:

Departamento de Historia de la Facultad de Filosofía y Letras

Universidad Nacional de Cuyo

Número de la Mesa Temática: 122

Título de la Mesa Temática: Mujeres en los archivos: el problema de las fuentes para el abordaje de la historia de las mujeres

Apellido y Nombre de las/os coordinadores/as: De Paz Trueba, Yolanda, Caldo, Paula

TÍTULO DE LA PONENCIA

Recetarios, recetas, correspondencia y otras hierbas... El contenido y la forma de un corpus de fuentes para una historia con mujeres que experimentan la vida entre lo público y lo privado

Caldo, Paula

CONICET-UNR

[*paulacaldo@gmail.com*](mailto:paulacaldo@gmail.com)

Ranahit Guha dice: “*el saber historiográfico ha desarrollado a través de sus prácticas recurrentes una tradición que tiende a ignorar los pequeños dramas y los sutiles detalles que caracterizan a la vida social, especialmente en sus recovecos más soterrados. Una historiografía crítica puede encargarse de rellenar lagunas y, para ello, debe inclinarse hasta quedar a ras de la tierra, con el objeto de observar las huellas que han dejado las vidas subalternas a lo largo de su recorrido temporal*”.¹

Justamente, la presente comunicación teje sus líneas de sentido en torno a una investigación que ausculta uno de esos *pequeños dramas de la vida*: el problema de la transmisión del saber culinario entre mujeres, el proceso de feminización de dicho saber, los soportes textuales dedicados a ello, la fuerza performativa que con frecuencia penetró en estos discursos e interpeló al género femenino, y la pregunta por el plural de mujeres que protagonizaron la experiencia de compilar, escribir y leer recetas de cocina. Todo ello situado en recorte temporal y espacial particular: espacios urbanos argentinos entre 1880 y 1945.² Concretamente, en estas páginas nos detendremos a reflexionar sobre algunas aristas particulares del proceso de construcción del corpus documental utilizado.

En esta dirección resultaron clave algunas expresiones de Martine Sonnet: “*La casa es, desgraciadamente, un sitio demasiado silencioso para el historiador. Las enseñanzas que se transmiten de madres a hijas, de generación en generación, dejan pocas huellas tangibles*”.³ Con sus palabras, Sonnet pone sobre el tapete el problema de las fuentes para el tratamiento de algunos jalones particulares de la historia de las mujeres. Ella dice *la casa*, expresión que amerita demarcar sentidos, en tanto determinadas dependencias⁴ con sus consecuentes prácticas específicas son las que están envueltas en un halo de silencio. Precisamente, las voces menos audibles son aquellas pronunciadas donde *la casa* se vuelve espacio doméstico y femenino.⁵ Sin dudas, el acto de cocinar

¹ Guha, Ranahit (1995) “La muerte de Chandra”. En Hemeroteca Virtual ANUIES <http://www.hemerodigital.unam.mx/ANUIS>. P. 2.

² Dicha investigación tuvo por informe final la tesis de doctorado: “Efectos performativos de los recetarios de cocina sobre la subjetividad femenina. Libros, revistas y folletos para la transmisión escrita de las prácticas culinarias, espacios urbanos argentinos, fines del siglo XIX y primera mitad del siglo XX”, FHyA-UNR, 2011.

³ Sonnet, Martine (1992) “La educación de una joven”. En Duby, Georges y Perrot, Michelle –Dir.– *Historia de las mujeres III. Del Renacimiento a la Edad Moderna*. Taurus, Madrid. P. 140.

⁴ Aunque la historia cultural y la historia de la cultura material han incursionado en ellas, sabemos que la alcoba, el cuarto de baño, la cocina, el cuarto de costura, entre otros, resultan ser espacios de la casa resistidos por los investigadores, como así también de difícil o indirecto acceso documental.

⁵ A lo largo de nuestra investigación hemos podido constatar que el silenciamiento femenino queda enmarcado en una cadena de jerarquías donde no todas las voces femeninas resuenan igual: la señora (la suegra, la nuera, la hija, la niña) distinguiéndose del personal doméstico (ama de llaves, cocinera, ayudante de cocina, mucama, la lavandera, la planchadora, etc.). Asimismo dicha jerarquía, además de estar marcada por características de clase, lo está por la procedencia étnica.

para alimentar a la familia diariamente es parte de ese repertorio acallado. Asimismo, la idea de *intangibilidad* es con frecuencia utilizada por los/as estudiosos/as de la alimentación para definir el carácter de las producciones culinarias. En otras palabras, la cocina como práctica, al igual que *la casa* de Sonnet, deja escasas marcas tangibles.⁶

Sin embargo, existen intersticios por donde comenzar a destejer la hojarasca de silencios que cubre los quehaceres cotidianos de las mujeres en el hogar en general y las prácticas culinarias en particular. Uno de los atajos más visibles es *la escritura de las prácticas*. Pero, con frecuencia, esta entrada adquiere un perfil ambivalente, en tanto es preciso incentivar la sospecha para mensurar los modos posibles de vinculación entre *lo que se dice que se hace o se debería hacer y lo que efectivamente se hace*.⁷ De este modo, entre prácticas y escritura reside una distancia que, si bien debe estar presente y cuidada en el análisis, no obtura la condición de posibilidad de investigaciones que utilizan los discursos como trampolín para comenzar a merodear en torno al universo de las prácticas.

En consecuencia, para dar materialidad a nuestra investigación, fue necesario construir lo que acordamos en llamar un *archivo para la historia de la alimentación/cocina con mujeres*. La composición del mismo demandó la búsqueda y posterior sistematización de una serie de documentos de distinta procedencia, entre los que podemos enumerar: recetarios de cocina, recetas, secciones culinarias de periódicos y revistas, almanaques, memorias, manuales de urbanidad, correspondencia, libretas de cocina, folletería, etc.

Preocuparse por el contenido y por la forma de este conjunto de fuentes nos permitió abrir la reflexión sobre, por lo menos, tres aspectos no exentos de problemas. Primero, tuvimos que interiorizarnos acerca de los temores y prejuicios que, convencionalmente, los/as historiadores/as de la alimentación pero también sociólogos/as, antropólogos/as y demás científicos sociales abocados al tema, hicieron rondar sobre la escritura del saber culinario.

En segundo término, orientamos la labor rumbo a la búsqueda de reservorios específicos donde hallar fuentes para elaborar una historia de la cocina/alimentación con mujeres, como así también discutimos los aspectos teóricos y metodológicos del abordaje. Y, en tercer lugar, nos abocamos a la elaboración concreta de un corpus documental vinculado con problemáticas donde mujeres y cocina/alimentación encuentran un punto de intersección.

⁶ Álvarez, Marcelo –Comp.– *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Editorial de la Secretaría de Preservación del Patrimonio del Gobierno de la Ciudad, Bs. As.

⁷ Estamos pensando en la diferencia entre escritura (o discurso en general) y prácticas palanteada por Michel Foucault y que, con posterioridad, retomaron Michel de Certeau y Roger Chartier, entre otros. Chartier, Roger (1999) *Cultura escrita, literatura e historia. Conversaciones con Roger Chartier*. FCE, México e Id. (2001) *Escribir las prácticas. Foucault, De Certeau, Marin*. Manantial, Bs As.

Finalmente, el corolario de esta tarea trae consigo una entrada original que enriquece la agenda de estudios de la historia de mujeres en relación con temas como: la autoría femenina, el acceso al mundo de la escritura, las negociaciones en el interior del mercado editorial, la visibilidad pública, el trabajo doméstico y las tensiones, jerarquías y reparto de los saberes entre mujeres.

Fuentes bajo sospecha...

Elegir recetas impresas, ya sea en formato de libros específicos (los recetarios) o publicadas en revistas, folletines, panfletos, etc., requiere conocer las advertencias que han sido explicitadas en torno a ellas. En otros términos, estas fuentes fueron repetidas veces puestas bajo sospecha y, por ende, cualquier propuesta de trabajo con ellas debe partir del conocimiento de estas observaciones.

Tanto el acto de cocinar como el de alimentarse aluden a “prácticas” cotidianas y rutinarias cuya perdurabilidad es efímera, evanescente, situada en el orden de la acción y, por ende, difíciles de documentar en forma escrita pero también en forma material y oral. De allí se desprende el carácter de *intangibilidad* propio del universo de fuentes vinculadas con la cocina/alimentación, como así también la matriz interdisciplinaria que demanda el análisis (antropología, crítica literaria, sociología, etc.).

Oportunamente, la antropóloga Luce Giard consideró que los recetarios de cocina, lejos de ser la clave del éxito del aprendizaje culinario, resultan *despertadores* de conocimientos ya adquiridos. En un gesto autobiográfico, ella recordó su experiencia de formación a los efectos de argumentar: “*la solución me pareció evidente: esas cosas, igual que las otras, debían poder aprenderse en los libros; bastaba poder encontrar en la librería una fuente de información simple, rápida, moderna y barata*”.⁸ Pero, pese a que leyó y releyó esas fórmulas, había un saber implícito que, en tanto la hacía cocinera, la obligaba a decir: “*Mi mirada infantil había visto y memorizado acciones; mis sentidos habían conservado el recuerdo de sabores, olores y colores. Yo conocía todos esos ruidos: el silbido del agua que empieza a hervir, el chisporroteo de la grasa que se derrite, el batir sordo de la mano que amasa. Una receta, una palabra inductora bastaban para suscitar una extraña anamnesia en la que se reactivaban en fragmentos antiguos sabores, experiencias primitivas, de las que era la heredera y la depositaria sin haberlo deseado*”.⁹

Para Giard, las recetas impresas, más que aportar conocimientos, son el canto de sirena que reaviva los recuerdos sepultados por el olvido. De esta suerte, el gesto de leer un

⁸ Giard, Luce (2006) “Hacer de comer”. En De Certeau, Michel, Giard, Luce, y Mayol, Pierre *La invención de lo cotidiano II. Habitar, cocinar*. UIESO, México. P. 155.

⁹ *Ibidem*.

recetario de cocina desencadena un torbellino de imágenes sensoriales que, al tiempo que enciende el recuerdo, deja sin efecto al poder de las recetas escritas en beneficio de la experiencia vivida.¹⁰ Entonces, la cocinera abandona el recetario y, al compás de la acción, hunde sus manos en los ingredientes para dar textura a la comida. A cocinar se aprende cocinando, concluye Giard, dejando así obturada cualquier asociación directa entre escritura de las prácticas culinarias y las prácticas mismas. En otros términos, quién elige recetas escritas para estudiar problemas vinculados con la alimentación, más que tratar prácticas culinarias o alimenticias, está haciéndolo con prácticas de escritura.

¿Definir a la cocina como un *arte de hacer* que escapa al orden del discurso, implica atribuir una postura ingenua e irreflexiva a sus hacedores/as? Pregunta que Richard Sennett responde de modo negativo.¹¹ El sociólogo desacuerda con su maestra, Hannah Arendt, cuando ella afirma que “las personas que producen cosas no comprenden lo que hacen”.¹² Esta premisa sitúa la producción del *Animal laborans* en un universo paralelo al del *Homo faber*. Al discrepar Sennett afirma: “Mientras que para el primero solo existe la pregunta ¿cómo?, el segundo pregunta ¿por qué? Esta división me parece falsa, porque menosprecia a la persona práctica volcada a su trabajo. El animal humano que es el *Animal laborans* tiene capacidad de pensar, el productor mantiene discusiones mentales con los materiales mucho más que con otras personas; pero no cabe duda de que las personas que trabajan juntas hablan entre sí sobre lo que hacen”.¹³

Actuando en el plano de la cultura material, los sujetos despliegan y se apropian de un *corpus* de conocimientos que emana del hacer. Sujeto y objeto se involucran en una toma de decisiones que encierra aspectos técnicos, estéticos, éticos y políticos. *El hacer* se compone de procedimientos que, a los efectos de asegurar la eficacia de la tarea en posteriores reiteraciones, se transforman en recetas. Fórmulas escritas que transforman lo indecible de la acción en reglas figuradas por el lenguaje oral pero también por la escritura. De tal suerte, desde el momento en que la escritura comenzó a ser un refugio donde resguardar del olvido a los saberes, junto a los compendios de ciencia, filosofía, entre otros, afloraron los manuales, recetarios y demás formatos textuales destinados a regir sobre las prácticas cotidianas. En esta sintonía, los recetarios de cocina cobraron su razón de ser presentando, mediante una prosa sencilla y concreta, amplios listados de

¹⁰ En palabras de Giard: “A cocinar se aprende cocinando; es una actividad tanto mental como manual, todos los recursos de la inteligencia y de la memoria se movilizan. En la cocina hay que saber: calcular, evaluar, improvisar, recordar... Hacer de comer descansa sobre una estructuración compleja de operaciones, circunstancias y datos objetivos”. Ídem. P. 206.

¹¹ Sennett, Richard (2009) *El artesano*. Anagrama, Barcelona.

¹² Ídem. P. 11.

¹³ Ídem. P. 18.

ingredientes, procedimientos y consejos culinarios. En cada receta se libra una batalla entre lo que nosotros hacemos a los ingredientes –materia prima– y lo que ellos nos permiten hacer. La materialidad de determinados alimentos amerita formas especiales de cocción, combinación, elaboración o cortes que otros inhabilitan. En consecuencia, la receta culinaria viene a in-formarnos sobre estas cuestiones.¹⁴

Hasta aquí, uniendo los aportes de la antropología y la sociología marcamos algunas salvedades acerca del uso de los recetarios de cocina fundamentadas en una reflexión de corte epistemológica. Esto es: se trata de un arte de hacer que, lejos de ser ingenuo, se transmite en prácticas, acciones, manifestaciones y productos susceptibles de ser capturados, clasificados y transmitidos por la escritura.

En este sentido, la historia de la alimentación ha recurrido repetidas veces al uso de las recetas escritas, de recetarios y de menús para sostener sus líneas de análisis.¹⁵ De hecho, desde la antigüedad hasta nuestros días fueron acumulándose cantidades de recetas escritas en distintos formatos textuales, idiomas, estilos, etc. Empero, el problema de este tipo de documentos aparece cuando los/as historiadores/as se preguntan por el nivel de cobertura, circulación o difusión de los mismos. En tal dirección, Fernando Remedi afirmó: “*Durante gran parte de la historia, las ideas culinarias circularon sobre todo por intermedio del encuentro e intercambio entre los hombres que eran sus portadores, mientras que los libros de cocina –debido a la escasez de sus impresiones, a su costo y al nivel de instrucción de la gente común–, tuvieron una importancia mucho menor en el proceso*”.¹⁶

Al calor de la tensión entre prácticas y discursos, se reavivaron las diferencias entre la transmisión oral del saber culinario y la escrita. Conjuntamente, apareció la pregunta por *el grado de concreción de estas recetas impresas*. ¿Realmente la cocina de un país, región o localidad fue la que prescribieron sus recetarios o la que circuló de boca en boca? Estudiosos/as de la historia de la cocina, como Jean-François Revel, reconocieron la existencia de dos matrices culinarias: *la popular y la alta cocina*.¹⁷ La primera fue sedentaria, ligada a las tradiciones transmitidas de manera oral o en el devenir de la práctica misma, y fue siempre regional-local. La segunda, perfeccionista y rigurosa,

¹⁴ La receta de cocina puede ser definida como esa fórmula escrita que viene a garantizar la resolución de la paradoja del omnívoro. Esto es, los seres humanos, como omnívoros, ingerimos una amplia variedad de alimentos pero, paradójicamente, nuestra composición orgánica requiere la ingesta permanente de esa variedad, por ende la organización escrita del menú y de las recetas garantiza el éxito. Fischler, Claude (1995) *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama, Barcelona.

¹⁵ Flandrin, Jean-Louis y Montanari, Massimo –Dir.– (1996) *Historia de la alimentación*. Trea, España.

¹⁶ Remedi, Fernando (1997) “Las condiciones de la vida material: cocinas étnicas y consumo alimentario en la provincia de Córdoba a comienzos del siglo”. En Álvarez, Marcelo, Pinotti, Luisa –Comp.– *Procesos socioculturales y alimentación*. Ediciones del Sol, Buenos Aires, p. 104.

¹⁷ Revel, Jean-François (1995) *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la antigüedad hasta nuestros días*. TusQuets, Barcelona.

utilizó las ventajas conservadoras de la escritura como garante de la precisión de sus fórmulas. De este modo, entró en tensión la cocina doméstica, que las amas de casa ensayaron a diario, con otra de corte profesional, característica de los restaurantes o de los grandes y afamados cocineros. Pero en esta distinción también se plasmó la oposición entre una cocina ligada a la tradición familiar y a las memorias individuales, y otra relacionada con la construcción de una memoria colectiva y del sentimiento de nacionalidad.¹⁸

Pero, con seguridad, los recetarios de cocina cumplieron una misión en la primera mitad del siglo XX que dista mucho de ser la que los caracterizó durante el XIX. Fue necesario esperar la llegada y aun más el avance del siglo XX para que estos libros dejaran de ser objetos exclusivos y lujosos. En Argentina, los efectos de la ley 1420, la ampliación del público lector, los cambios en las formas y prácticas del consumo y la modernización urbana compusieron el cuadro de condiciones de posibilidad para que libros de estas características se transformen en lectura obligatoria de toda mujer ama de casa. Esto es: desde las políticas estatales y también desde el mercado fue atemperándose el clima indicado, en el cual estos textos tendrían razones de ser y serían éxitos asegurados.

Esos lugares donde las voces femeninas resuenan

Edificantes resultan las palabras de la historiadora Isabel Morant: “*la historia de las mujeres ha hecho aflorar un magnífico arsenal de documentos, inéditos para el historiador en muchos casos*”.¹⁹ Un depósito que, al cobrar visibilidad, permite estudiar las marcas femeninas impresas en la historia. Aunque debemos cuidarnos de no incurrir en el error de olvidar que la especificidad de la historia de las mujeres no solo reside en la singularidad de los archivos consultados, sino también en las preguntas y herramientas empleadas en el tratamiento de las fuentes en general. Empero, en estas páginas nos abocamos a pensar alrededor de la construcción de un *corpus* de fuentes particulares para hacer una historia de la cocina/alimentación con mujeres. Sin dudas, los *recetarios de cocina* fueron y son una fuente apta para historiar los problemas de la alimentación en general, como así también para arrojar luz sobre algunas aristas particulares de la historia de las mujeres.²⁰

¹⁸ Tobbin, Jeff (2002) “Patrimonialización gastronómica. La construcción culinaria de la nacionalidad”. En Álvarez, Marcelo –Comp.– *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Editorial de la Secretaría de Preservación del Patrimonio del Gobierno de la Ciudad, Bs. As.

¹⁹ Morant, Isabel (2006) “Mujeres e historia”. En Id. –Dir.– *Historia de las mujeres en España y América Latina. De la Prehistoria a la Edad Media I*. Cátedra, Madrid. P. 11.

²⁰ Caldo, Paula (2012) “Las recetas culinarias de Alfonso Longo Editor. Prescripciones del contenido y la forma de la cocina en la Rosario de entreguerras”. En Fernández, Sandra –Dir.– *La ciudad en movimiento. Espacio público, sociedad y política. Rosario 1910-1940*. Ishir Ediciones, Rosario.

Si bien el trabajo de detección y compilación de fuentes no resultó sencillo, en la tarea nos auxilió la clasificación de archivos para la historia de mujeres esbozada por Michelle Perrot. Ella detectó tres espacios de concentración de voces femeninas: los archivos públicos, los archivos privados y las bibliotecas.²¹ Los primeros, si bien nombran a las mujeres, son auspiciosos para *sentir el peso del silencio femenino*; en cambio los segundos, aunque muchas veces estimados *de estatuto incierto*, son los que contienen mayores expresiones femeninas. En ellos encontramos epistolarios, agendas, diarios íntimos, libretas de cocina, memorias inéditas, carpetas de recortes, etc. Sin dudas, por el lugar que las mujeres ocuparon en la sociedad, *el mundo privado* estuvo (y está) plagado de huellas auténticamente femeninas. Finalmente, las bibliotecas nos permiten abrir los libros que hablan de mujeres, los que ellas escribieron pero también las marcas manuscritas que las lectoras asentaron en los ejemplares (dedicatorias o ayuda memoria).²²

El conjunto de recetarios de cocina reunidos cabalga entre los aportes de las bibliotecas y los de los archivos privados. Al decir *archivos privados* estamos pensando en baúles de recuerdos heredados o, en casos menos felices, en la serie de textos destinados a ser devorados por el olvido.²³ Entonces, respondiendo al vaivén de nuestra búsqueda, el corpus documental resulta ser un friso donde se ordenan los retazos de los soportes materiales de la transmisión escrita del saber culinario. Desde un punto de vista teórico-metodológico, entendemos por fragmento: “*algo que se ha roto: no es una sección artificial, deliberada, es una fracción circunstancial, accidental, una fractura fortuita... El fragmento refiere a un proceso inductivo-abductivo... La historia que realiza Carlo Ginzburg funcionaría por fragmentos: una averiguación, una pesquisa, que pone en relación conjetural vestigios, huellas, indicios...*”²⁴

Concretamente, reunimos una serie de *recetarios de cocina* editados entre 1880 y 1945. Las condiciones materiales de dichos textos nos obligaron a tomar decisiones metodológicas. Es decir: sabemos que existieron, tenemos en nuestro haber numerosos ejemplares, pero desconocemos datos certeros acerca del volumen de las tiradas, de sus alcances concretos, etc. Se trata de *recetarios* que, en repetidas ocasiones, fueron producidos por casas editoras nacionales o extranjeras, pero otras tantas por marcas comerciales que no disponían de índices o catálogos de los textos editados. En este

²¹ Perrot, Michelle (2008) *Mi historia de las mujeres*. FCE, Bs. As.

²² *Ídem*. P. 32-47.

²³ Los recetarios, por el carácter práctico que los distinguió, generalmente fueron conservados en la cocina (en algún cajón de la mesada o la mesa, o en una repisa de la misma habitación). En este sentido, los que perduran en el tiempo están marcados por las prácticas, rotos, manchados, ajados. Esto es: no son libros de biblioteca sino de usos prácticos.

²⁴ Serna, Justo y Pons, Analet (2000) *Cómo se escribe la microhistoria*. Frónesis-Cátedra-Universitat de València, Madrid. P. 15.

punto, cada uno de nuestros libros será considerado *un fragmento* que merece tanto un trabajo interpretativo en sí mismo como también la puesta en relación con un conjunto que lo supera. Tales textos nos permitirán reflexionar alrededor de sus soportes materiales, de los mecanismos por los cuales el mercado editorial en vías de ampliación los incorporó y, por supuesto, de la dupla lectoras/os y autoras/os. Pero, en nuestro caso particular, nos enfocaremos en el problema de la escritura de las prácticas culinarias y en el sitio que ocuparon en dicho proceso las mujeres, como autoras o lectoras.

La descripción del corpus...

A los efectos de sistematizar el *corpus* documental, en este apartado ensayamos una clasificación del mismo. En principio, seguimos la categorización establecida por Philip y Mary Hyman.²⁵ Ellos/as incluyen bajo el rótulo *recetarios de cocina* a todo texto que destine un 50% de su contenido al tratamiento de recetas culinarias. Sin embargo, por la singularidad de los ejemplares hallados en nuestra pesquisa, proponemos la siguiente sistematización:

1. Los recetarios de cocina en formato de libro (en adelante llamados “libros clásicos de la cocina”).
2. Los recetarios de cocina en formato de folletín.
3. Las secciones culinarias de diarios y revistas.

El primer grupo alude a los libros que, superando las 150 páginas, fueron editados en encuadernaciones lujosas –cosidas y usualmente con portadas de cuero–, con nombre de autor o autora (en la mayoría de los casos se utilizaron seudónimos) y con sello editorial (españoles o autóctonos, con distintas ciudades argentinas como lugar de edición). Estos libros comenzaron a circular en Argentina a partir de la década de 1880 y sus reediciones se extendieron hasta la década de 1940 e incluso más allá. Ejemplos de ellos son: *Almanaque de la cocinera argentina*, a cargo de la Sra. Pueyrredón de Pelliza (1881), *Cocina ecléctica* de Juana Manuela Gorriti (1890), *La perfecta cocinera argentina* de Teófila Benavento (1888), *La cocinera criolla* de Marta (1914) o *El libro de Doña Petrona* de Petrona C. de Gandulfo (1934). Las autoras escogieron diferentes estrategias para nombrarse: algunas lo hicieron con nombre propio, y Juana Manuela Gorriti es el caso más ilustrativo, o empleando el apellido del esposo, como *Doña Petrona*; otras bajo seudónimo: Marta o Teófila Benavento; pero también contamos con aquellas que se ocultaron tras el rótulo de una asociación, por ejemplo: *El arte de*

²⁵ Hyman, Philip y Hyman, Mary (1996) “Imprimir la cocina: los libros de cocina en Francia entre los siglos XV y XIX”. En Flandrin, Jean-Louis y Montanari, Massimo –Dir.– *Historia de la...*, Op. cit.

cocinar, compilado por la Congregación de las Hijas de María y Santa Filomena de Tucumán en 1914.²⁶

En segundo lugar, reunimos los recetarios culinarios publicados en formato de folletín. Se trata de publicaciones de tapas blandas, que oscilaron entre las 10 y 90 páginas. Estos volúmenes, si bien no anuncian en sus portadas la existencia de autor o autora, esconden en su interior la firma de alguna cocinera o experta en cocina, quien con su saber corrobora la validez de las recetas.²⁷ Estos recetarios son auspiciados por marcas comerciales que los publicaban en carácter de obsequio-canje para las clientas (por ejemplo: *Royal*, *Levarol*, *Swift*, *Maizena*, *Sansinena*, entre otras). Generalmente, en las revistas femeninas o en la prensa periódica se distribuían cupones junto a los requisitos para efectuar el canje (era habitual su aparición en los diarios *La Capital* y *La Nación*, o en revistas como *Damas y damitas*, *Para ti* o *El hogar*). En estos recetarios no consta la existencia de un sello editorial, aunque sí es factible identificar la imprenta a cargo de la realización del trabajo.

Finalmente, disponemos de las secciones culinarias insertas en el interior de las revistas femeninas, como también en la prensa periódica. Revistas como *El hogar* (1904-1950s), *Para ti* (1922 y continua editándose) o *Damas y damitas* (1939-1945), o el caso de diarios como *La Capital*²⁸, en sus diferentes números, contaron con una columna dedicada al saber culinario, diseñado y aprobado por alguna especialista. También las publicidades de alimentos exhibidas en la prensa en general presentan recetas de cocina y bases de concursos para acceder a recetarios exclusivos que tenían como objetivo ampliar el saber culinario de las mujeres, en especial intensificando el uso de algunas marcas comerciales. En muchas de estas presentaciones el género epistolar marcó el formato comunicativo.²⁹ De este modo, el intercambio de preguntas y respuestas entre las lectoras y las columnistas (llamadas ecónomas o profesoras de economía doméstica) distinguió el estilo editorial, permitiendo conocer el sentido de las demandas, como así también los lugares desde donde se emitían.³⁰

²⁶ Batticuore, Graciela (2005) *La mujer romántica. Lectoras, autoras y escritoras en la Argentina: 1830-1870*. Edhasa, Bs. As.

²⁷ Por ejemplo, las recetas de la marca *Swift* eran “aprobadas por la Sra. Ida P. de Ruiz Rivas” (Directora del Departamento de Economía Doméstica). Las recetas de la firma *Royal* estaban avaladas primero por *La Cocina Experimental Royal* y, posteriormente, por quien daría nombre a la directora de la misma: Laura Real. Las recetas de *Maizena* apelaron a la firma de un nombre de ficción: *Doña Maizena*. Por su parte, la compañía *Levarol* apeló a la profesora Lorenza Taberna.

²⁸ Estamos refiriéndonos al diario *La Capital* editado en la ciudad de Rosario (Santa Fe) a partir del año 1867 bajo idea de Ovidio Lagos.

²⁹ Sobre el vínculo entre mujeres y género epistolar hemos profundizado en: Caldo, Paula, Fernández, Sandra (2009) “Por los senderos del epistolario: Las huellas de la sociabilidad”. En Revista *Antíteses* 4, <http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/antiteses>

³⁰ Este formato fue aplicado, por ejemplo, en el diario rosarino *La Capital* y en la revista *Damas y damitas*.

Al avanzar la primera mitad del siglo XX, la transmisión del saber culinario va tomando diferentes formatos, con una clara intención de cubrir un público cada vez más numeroso. Así, junto a los clásicos recetarios de cocina, comenzaron a circular textos menores, incluso algunos compuestos por pocas páginas pero, al igual que los primeros, destinados a la transmisión de un *corpus* de recetas que ahora sí intensificarán y explicitarán su postura con respecto a la educación de las amas de casa, fundamentalmente en materia de administración de recursos, selección de objetos de consumo doméstico y capitalización de la comida como medio para cuidar de la familia (en términos de gustos, de hábitos, de higiene, de moral y de sensibilidad).

El denominador común que reúne a nuestras fuentes es *la firma de mujer* como autora o garante de las condiciones de posibilidad de cada una de estas recetas. Autoras que, en general, procuraron compartir sus conocimientos culinarios con *otras mujeres*. En el largo plazo, la ambivalencia entre una mujer ama de casa y escritora, que no cocinaba pero que prescribía recetas, y las mujeres cocineras será resuelta en beneficio de la *mujer doméstica*.³¹ Leyendo los *prólogos, introducciones o indicaciones de importancia*, advertimos el paulatino avance de tal proceso. Por último, estos libros, lejos de formar expertas en cocina, persiguieron la intención de educar a las mujeres amas de casa y madres. Así, las recetas culinarias estuvieron atravesadas por principios morales, estéticos, higiénicos, patrióticos, religiosos, etc., con los cuales la madre debía educar a su prole.

Aportes (a modo de cierre)

Ranahit Guha afirmó que “*la voz de las mujeres, una vez escuchada, activará y hará audibles también las otras voces bajas...*”.³² El historiador indio advirtió que, entre las palabras subalternas de la historia, la propia de las mujeres podía ser la punta de un *iceberg* que nos condujese a historiar conflictos, tensiones, situaciones y sujetos incapturables por otras vías.

Con las observaciones de Guha como guía, nos propusimos buscar las voces femeninas en los recetarios de cocina con la pretensión de hallar en ellos un registro polifónico. Efectivamente, en los libros encontramos, primero, las propias de las autoras; luego, las marcas manuscritas de las lectoras; y, finalmente, los *indicios de oralidad* de las cocineras de oficio.³³ Estas últimas, altamente silenciadas por la historia, fueron quienes, en diálogo con las señoras escritoras, recuperaron el discurso acerca de unas

³¹ Concepto tomado de: Armstrong, Nancy (1987) *Deseo y ficción doméstica*. Cátedra, Madrid.

³² Guha, Ranahit (2002) *Las voces de la historia y otros estudios subalternos*. Crítica, Barcelona, p. 31.

³³ La noción de indicios de oralidad está tomada de: Zumthor, Paul (1989) *La letra y la voz de la literatura medieval*. Cátedra, Madrid.

prácticas aún vírgenes de palabras escritas pero también orales.³⁴ De este modo, entre 1890 y 1920, los libros de cocina fueron textos corales donde las señoras y sus empleadas tramaron la escritura de las prácticas. El ejemplo más revelador es *Cocina ecléctica* de Juana Manuela Gorriti.³⁵ “*El recetario es un libro coral, asamblea de voces femeninas invitadas a estas páginas por su común amiga Juana Manuela*”,³⁶ escribió María Rosa Lojo, y nosotros leímos en aquella frase una exacta definición del recetario de Gorriti. La escritora salteña compiló las recetas de cocina que sus amigas tuvieron a bien enviarle. Estas últimas, en sus manuscritos, se encargaron de explicitar la procedencia de cada comida sugerida. En esa descripción afloraron los nombres de las cocineras de oficio o empleadas domésticas, auténticas portadoras del saber.³⁷ Un saber que se revela difícil de ser capturado por la pluma de la mujer de letras. Es decir, mientras que en las introducciones y consejos las amigas de Gorriti se explayan, en la descripción puntual del proceso culinario enuncian magros listados de ingredientes o procedimientos que, a todas luces, expresan las dificultades de poner en palabras actos totalmente prácticos (a cocinar se aprende cocinando, observando cómo otro cocina). Esta asociación vuelve años después en *La cocinera criolla y recetario curativo doméstico*, publicado bajo el seudónimo Marta.³⁸ Buscando a la mujer que se escondía bajo el seudónimo, hallamos la relación entre Mercedes Cullen de Aldao (Marta) y la cocinera de la estancia de su familia situada en Villa Aldao (provincia de Santa Fe).³⁹ Mercedes acudió al conocimiento aportado por algunas amigas pero también al de la cocinera, quien la instruyó en el saber culinario durante una corta estadía estival. Las recetas expuestas no unifican medidas, no siguen un estilo narrativo, mezclan tradiciones culinarias, ni siquiera manifiestan coherencia al momento de enunciar ingredientes y pasos. Estas vaguedades, al tiempo que denotan la heterogeneidad de voces que se cruzan en cada una de las páginas, sitúan a la autora como compiladora de recetas.

³⁴ Ong, Walter (2011) *Oralidad y escritura. Tecnologías de la palabra*. FCE, Bs. As.

³⁵ Gorriti, Juana Manuela *Cocina ecléctica*. Aguilar, Bs As., (editado por primera vez en la Imprenta y Librería Mayo de Carlos Casavalle en el año 1890).

³⁶ Lojo, María Rosa (1999) “Exorcismos culinarios para un alma triste”. Ídem. P. 15.

³⁷ Si bien algunas de las recetas de *Cocina ecléctica* están firmadas por cocineras de oficio, como por ejemplo: la cocinera Catalina Pardini (*Macarrones a la calabresa*), o la ayudante de cocina Melchora Marín (*Riñoncitos a la radical*), o “negrita Encarnación” (*Sollito mojarra*); en la mayoría de los casos el saber de la experta aparece enunciado en la prosa de la receta. Al respecto, la más ilustrativa de todas las fórmulas es la que se presenta bajo el título: “*Pastelitos de huevo a la nena*”. En ella, su autora, Carolina L. Castilla cuenta la relación de su hija con la cocinera de la casa y cómo la pequeña logra sonsacarle a “la vieja cocinera”, “déspota del fogón”, la receta de los pastelitos para enviar posteriormente a la compilación de Gorriti. Ídem. P. 92-93.

³⁸ Marta (1915) *La cocinera criolla y recetario curativo doméstico*. Luis Gili Librero Editor, Barcelona (editado por primera vez bajo el mismo sello en el año 1914).

³⁹ Mercedes Cullen de Aldao (1865-1957) integró una de las familias más prestigiosas de la ciudad de Santa Fe, se desempeñó como dama de la Sociedad de Beneficencia y emprendió numerosas obras de caridad entre las que se encuentra la edición bajo seudónimo de *La cocinera criolla*.

Estas fueron mujeres en condiciones de escribir y de negociar espacios editoriales que, capitalizando el saber práctico de otras, dieron cuerpo a los recetarios. Libros que no estaban dirigidos directamente a la educación de las amas de casa sino a mostrar patrones culturales⁴⁰, colaborar con obras de caridad⁴¹ o participar en contiendas político/culturales.⁴²

El análisis pormenorizado de estos libros muestra el proceso de negociación entre el saber-hacer culinario, la voz que narra y la mano que escribe. El resultado es la publicación de libros corales no exentos de jerarquías: mientras que el nombre de la señora autora consta en la portada, los otros nombres se esconden en el interior del texto: en una nota introductoria, en el nombre de la receta o, en muchos casos, en alguna reflexión *a posteriori* de las autoras (memorias, diarios, biografías).

Ahora bien, hasta aquí caracterizamos al conjunto de recetarios escritos por mujeres entre los años 1880 y 1920 (aproximadamente); empero, el contenido, la forma y el lugar de la autora, como así también el de las lectoras, comenzó a experimentar paulatinas modificaciones al promediar la primera mitad del siglo XX. Ese cambio, cuya principal característica residió en el perfil de la autora, encontró su razón de ser en el advenimiento de la sociedad de consumo.⁴³ En este nuevo contexto, las mujeres resultaron ser el engranaje principal de las prácticas de consumo de bienes menores vinculados con la alimentación, el vestuario, los cosméticos, los utensilios de cocina, etc. El rubro alimentos fue clave y, para dinamizarlo, las empresas lanzaron al mercado una serie de recetarios de cocina con estrictos auspicios pero también invadieron con sus propuestas culinarias las páginas de las revistas y de la prensa periódica.

Esta estrategia se caracterizó por dos aspectos: la marca y el nombre de la ecónoma. Estas mujeres, lejos de ser señoras de familias distinguidas, salieron al mercado laboral en busca de trabajo y poseyendo un título de experta en cocina, ofertaron su saber. Se las presentó bajo el rótulo de profesoras de economía doméstica, ecónomas o profesoras simplemente. El saber que las distinguía les permitió exponer con rigor las recetas, marcar un estilo culinario pero también garantizar la calidad de la producción culinaria. Garantía que en estos nuevos tiempos se inscribió en la conjunción del uso riguroso de determinados productos y la recomendación de la especialista (generalmente una señora que decía ser la Directora del Departamento de Economía Doméstica de la marca).

⁴⁰ Este es el caso de: Benavento, Teófila (1901) *La perfecta cocinera argentina*. Jacobo Peuser, Bs. As.

⁴¹ Por ejemplo: Marta (1915) *La cocinera...*, Op. cit.

⁴² Es el caso de libros como: Gorriti, Juana Manuela *Cocina...*, Op. cit., o Pardo Bazán, Condesa de (1996) *La cocina española antigua y moderna*. Iano books, San Sebastián.

⁴³ Rocchi, Fernando (1999) "Inventando la soberanía del consumidor: publicidad, privacidad y revolución del mercado en Argentina, 1860-1940". En Devoto, Fernando, Madero, Marta –Dir.– *Historia de la vida privada en Argentina II. La Argentina plural: 1870-1930*. Taurus, Bs. As.

En estos nuevos formatos, la voz de la experta homogeneizó el discurso. Sin embargo, las cocineras/lectoras también tendrán su espacio de expresión. Justamente, el género epistolar irrumpió no solamente como formato de muchas revistas y secciones de la prensa destinadas al público femenino sino también en la publicidad de los productos alimenticios. Por ejemplo, mientras que la revista *Damas y damitas* o el diario rosarino *La Capital* presentaron la sección de recetas culinarias como un intercambio de epístolas entre la experta cocinera y las lectoras, empresas como *Royal* expusieron en sus anuncios publicitarios cartas donde las usuarias contaban cómo la incorporación del producto cambió sus modos de cocinar.

Finalmente, entre archivos privados y bibliotecas, fuimos detectando y recuperando los soportes materiales de la transmisión escrita del saber culinario doméstico. Este tuvo sus series: libros, folletos y secciones de revistas y diarios. Cada uno, con la semántica de su materialidad y del contenido, fue aportando elementos relevantes para pensar históricamente cómo las mujeres escribieron y publicaron la cocina. Entendemos que, si bien este acto de búsqueda y selección no agota las producciones posibles (muchas de ellas fagocitadas por el tiempo), sí aporta un nuevo corpus de fuentes para hacer una historia de mujeres con voces y trazos escritos por ellas mismas.

Mientras que, en el marco de una historia convencional, la cocina y la escritura del saber culinario resultan temas menores, para una historia con mujeres estos saberes y prácticas adquieren otras connotaciones. La cocina como espacio y como saber femenino, a lo largo de la historia, permitió el reconocimiento de un lugar genuino con un perfil bifronte: en tanto para algunas posibilitó el reforzamiento de los roles clásicos, para otras abrió una puerta a partir de la cual encaminarse a conquistar el espacio público (trabajando, escribiendo, cocinando, debatiendo, etc.).

<http://interesuelashistoria.org/>