

## La cocina popular santafesina bajo la lupa. Saber culinario, mujeres, identidad y transmisión

Paula Caldo\*

Agustina Mosso\*\*

RESUMEN: El presente artículo parte de la relación entre género, saber culinario, identidades y procesos de transmisión. Pero, lejos de presentar un abordaje teórico sobre estas categorías, las pone en discusión al calor del resultado de una pesquisa que se llevó adelante en la provincia de Santa Fe durante el período 2017-2019. La misma consistió en un relevamiento de recetas de cocina que efectivamente se preparan en dicha provincia. El resultado final arrojó 500 recetas, de las cuales 433 fueron aportadas por mujeres. En ocasión de estas páginas, el análisis se detiene en las características de las fórmulas culinarias que ponen en valor las mujeres. Entonces, además de conocer qué ingredientes y procedimientos se aplican para cocinar, se estudiará qué motivos provocan la conservación por escrito de las recetas y los ejercicios de transmisión de las mismas en la rama femenina de cada familia. Además, se reflexionará sobre los efectos identitarios del quehacer culinario en la vida de las mujeres.

Palabras clave: *mujeres – género – saber culinario – identidades*

Title: The popular cuisine of Santa Fe under the magnifying glass. Culinary knowledge, women, identity and transmission.

ABSTRACT This article is based on the relationship between gender, culinary knowledge, identities and transmission processes. But, far from presenting a theoretical approach to these categories, it puts them under discussion in the heat of results of an inquiry that was carried out in the province of Santa Fe during the period 2017-2019. The same consists in a survey of cooking recipes that are actually prepared in said province. The final result was 500 recipes, of which 433 were contributed by women. On the occasion of these pages, the analysis dwells on the characteristics of the culinary formulas that value women. So, in addition to knowing what ingredients and procedures are applied for cooking, it will study what reasons cause the written conservation of the recipes and the transmission

exercises of the same in the female branch of each family. In addition, it will reflect on the identity effects of culinary work in the lives of women.

Keywords: *women – gender – culinary knowledge – identities*

## 1. Introducción

La relación de las mujeres (y también los varones), el saber culinario y la transmisión de las recetas necesarias para resolver la alimentación cotidiana, es una problemática que se ramifica en numerosas aristas, entre las que interesó particularmente una: las tradiciones, los procesos de generización y las proyecciones patrimoniales que habitan en las fórmulas culinarias. Sin dudas, la comida es un producto efímero cuya marca tangible es la receta escrita que la ordena. En este sentido, emerge un interrogante, en tanto la tangibilidad del asunto es de un orden diferente al del producto específico: la comida. La receta es un relato oral o un texto de carácter prescriptivo muchas veces oral y otras escrito por quienes cocinan o por quienes se interesan en ella. En este sentido, dispusimos una pesquisa que invitó a un conjunto de mujeres, a las que se sumaron varones, santafesinas a escribir recetas tramitando las diferencias entre el cocinar y el registrar la receta. Este ejercicio condujo a reflexionar sobre la especificidad del saber culinario como así también sobre los procesos de generización del mismo.<sup>1</sup>

Entonces, el objeto del presente artículo se inscribe en una línea de indagación que comenzamos a transitar al aplicar el Proyecto de Comunicación Científica 042-18 *Transmitir la cocina desde la región. Un recetario santafesino con historia*, aprobado y financiado por la Agencia Santafesina de Ciencia, Tecnología e Innovación (ASaCTel) del gobierno de la provincia de Santa Fe. En este marco se realizó un relevamiento de 500 recetas culinarias. Para ordenar el proceso de recolección se elaboró una muestra que involucró diferentes localidades de los 19 departamentos que componen la división administrativa de la provincia, con el fin de realizar talleres con mujeres en cada lugar previamente acordado y establecido.<sup>2</sup> La actividad de relevamiento se extendió entre los años 2017 y 2019, en tanto

---

1 Para pensar la especificidad del saber culinario nos centramos en la definición de Michel de Certeau (1994) sobre las artes de hacer, en tanto acciones ordenadas por el saber práctico. También consultamos el estudio de Richard Sennett (2009) sobre los artesanos, que puntualiza en los cocineros, brindando un análisis sobre el modo de poner en palabras las recetas en la tensión de quienes escriben, pensando en los ingredientes y aquellos que generan un texto empático, referenciando a los sujetos que cocinan y a los contextos. A su vez, el trabajo de Sennett pone en valor la calidad de las intervenciones de los saberes prácticos. Finalmente, y gracias a las recomendaciones de los evaluadores del presente artículo, consultamos el aporte de Tin Ingold (2019), quien discute los aportes de Bourdieu en torno al *habitus* y se pregunta por el saber incorporado, ese a partir del cual resolvemos nuestra vida cotidiana y que no podemos decir. El autor, pone en cuestión ese concepto y discute la semántica del decir, qué significa decir sobre un oficio, como la cocina. Ese discurso no se agota en las palabras, precisamente se ordena en una serie de gestos, sonidos, sentidos que desbordan las expresiones discursivas reducidas a palabras. De allí incorpora la noción de hápticalidad para explicar unos saberes que se producen a partir de la no escisión entre intelecto y gestos corporales. La mano que cocina genera y ordena saberes que para ser transmitidos requieren ser aprehendidos en un discurso que los integre.

2 La provincia de Santa Fe está ubicada en el noreste de la Argentina y su división administrativa comprende 19 departamentos. La muestra que tomamos estuvo compuesta por las siguientes localidades. Departamento (en adelante D) Iriondo (Bustanza, Cañada de Gómez, Correa, Salto Grande);

la extensión de la provincia ralentizó la labor investigativa.<sup>3</sup> A cada encuentro, las participantes concurrían con una receta pensada y escrita que debía cumplir con los siguientes requisitos: transmitir claramente el detalle de ingredientes y procedimientos a los fines de que se pudiese replicar a partir de la lectura y, además, fundamentar por qué esa comida debía ser publicada en una compilación de recetas provincial/regional.<sup>4</sup> Paulatinamente comenzamos a construir un repositorio digital de fórmulas culinarias propias de la región.<sup>5</sup> Es preciso aclarar que si bien el proyecto apuntaba a trabajar con mujeres, fueron sumándose algunos varones a la propuesta.<sup>6</sup> De esta forma, 433 recetas fueron firmadas por mujeres, 48 por varones y 6 fueron rubricadas con nombres de asociaciones étnicas y/o culturales (coros y diferentes centros regionales de las colectividades). Pero, como se advierte, fueron mayoritariamente mujeres quienes respondieron a la convocatoria. Quizás la concurrencia femenina estuvo basada en que la invitación era a escribir recetas ensayadas en lo cotidiano, donde los apremios de la rutina, de las agendas familiares y de los ingresos económicos provocan la emergencia de una serie de estrategias para sobrevivir a los reiterados momentos de la alimentación. Concretamente, la dinámica de acercamiento a los lugares de trabajo consistió, en primer lugar, en contactar una institución de la localidad que estuviese dispuesta a habilitar la realización de los talleres. Las instituciones fueron de

---

D. Garay (Cayastá); D. San Martín (Colonia Belgrano, Cañada Rosquín, San Jorge, María Susana, El Trébol, Piamonte, San Martín de las Escobas); D. Las Colonias (Esperanza, Santa Clara de Buena Vista, Providencia, Franck); D. San Justo (Gobernador Crespo, Videla, San Justo, La Penca y Caraguatá, Colonia Silva, Marcelino Escalada, Vera y Pintado, La Criolla); D. Belgrano (Las Parejas, Armstrong, Las Rosas); D. Constitución (Peyrano, Villa Constitución, Alcorta, La Vanguardia, Juan B. Molina, Godoy); D. Rosario (Rosario, Arroyo Seco, Villa Gobernador Gálvez, Pueblo Esther); D. Nueve de Julio (San Bernardo, Tostado); D. La Capital (Santa Fe, Emilia, San José del Rincón, Arroyo Leyes, Nelson, Llambí Campbell, Recreo); D. General López (Venado Tuerto, Labordeboy, Firmat, Rufino, Amenábar, Elortondo, Carreras, Villa Cañás, Cañada del Ucle); D. Caseros (Los Molinos, Arequito, Casilda, Chañar Ladeado, San José de la Esquina, Los Quirquinchos, Los Nogales); D. General Obligado (Reconquista, San Antonio de Obligado, Avellaneda, Villa Ana, Malabrigo, Villa Ocampo, Ingeniero Chanourdie, Villa Guillermina, Las Toscas); D. San Cristóbal (Moisés Ville, Las Palmeras, Soledad, Ceres), D. San Jerónimo (Centeno, Gessler, Monje, Barrancas, Coronda, Maciel, San Genaro, Arocena, López, Gálvez); D. San Lorenzo (Aldao, San Lorenzo, Villa Mugueta); D. Castellanos (Rafaela, Ramona, Tacural, Sunchales, María Juana, Zenón Pereyra, Colonia Margarita); D. San Javier (Romang, San Javier); D. Vera (Calchaquí, Cañada Ombú, Margarita).

3 La provincia abarca una superficie de 133.007 km, ubicada al noreste del país, limita al este con Entre Ríos y Corrientes, al norte con Chaco, al oeste con Santiago del Estero y Córdoba y al sur con Buenos Aires. Esos contactos interprovinciales son los que dan el tono singular a la cocina.

4 Aclaración. Si bien el proyecto tuvo como demarcador espacial el concepto de provincia, en tanto división territorial política y administrativa, en el devenir del trabajo de campo advertimos una explícita regionalización de las prácticas culinarias que nos llevaron a pesar las composiciones culinarias del norte, centro y sur del territorio en diálogo con provincias y localidades linderas.

5 Compartimos el link del mismo: <http://www.recetariosantafesino.com.ar/recetas.php>

6 La participación de los varones fue espontánea y generó una diferencia con los aportes de las mujeres. En general, los participantes no estaban relacionados con las mujeres presentes. Justamente, en uno solo de los talleres participó una pareja con propuestas bien diferenciadas: ella llevó recetas de repostería y él platos salados y también una receta de dulce de leche. En primer lugar, muchos se incluyeron por sus roles de chef o expertos en algún plato en particular. El caso del asado es ejemplar al respecto. Pero también otra particularidad fue que aportaron recetas con base en pescado (resultado de la pesca directa) o la caza menor y también la huerta. Es decir, los varones aportaron recetas que provienen del ocio (de cazar o pescar con amigos) o del trabajo directo, los pescadores o huerteros. Esa actitud marcó diferencia con las mujeres que presentaron recetas vinculadas a tradiciones heredadas entre mujeres o a los sentimientos que atraviesan las actividades del cuidar a la familia por medio de la comida.

diversa naturaleza: escuelas, bibliotecas, museos, clubes, vecinales. Una vez realizado ese paso inicial, se extendía una invitación abierta a las mujeres de la comunidad bajo la consigna: “Cuenta tu receta preferida”. La idea era escribir recetas de uso frecuente y no tanto así sobre aquellas tradicionales, marcadas por la historia o apuntadas por el deseo sibarita. De ese trabajo surgieron 500 fórmulas que fueron compiladas en un recetario de cocina llamado *De la A a la Z de la cocina santafesina* (Caldo et al., 2020). La edición de ese libro prescriptivo respetó los saberes y decires de cada una de las colaboradoras y colaboradores. Fuimos invitadas a ir más allá de la anécdota de realizar un viaje por las rutas santafesinas en busca de su gente y los relatos sobre sus preferencias culinarias (Caldo, 2021). Entonces comenzamos a leer las recetas ya no como partes del menú de una localidad, sino como expresión de los recursos de la cultura inmaterial, pero material también, de una sociedad. Sin dudas esas recetas además de ordenar por escrito modos y formas de cocinar, ofrecen un mirador para asomarnos a la estructura de la sociedad santafesina con sus problemáticas tanto económicas, sociales como culturales en la tensión que genera la composición interseccional (cruces de género, raza y clase) propia de las identidades de las mujeres y varones que habitan la provincia (Viveros Vigoya, 2016).

De este modo y a lo largo de este artículo tomaremos como referente empírico ese conjunto de recetas. Del caudal de fórmulas relevadas se desprende una multiplicidad de problemáticas entre las cuales escogimos una en particular para desarrollar a lo largo de estas páginas. Justamente, la que se inscribe en los procesos de transmisión de saberes entre mujeres y el impacto de ellos en la conformación de las identidades femeninas. Esto es, estudiaremos los sentidos que se activan en los ejercicios de pasaje de recetas entre abuelas, madres, hijas, amigas, tías, suegras, hermanas, madrinas, compañeras de trabajo, vecinas o primas.

El contenido que ofrecemos para la lectura se divide en dos partes. La primera enfatiza el desafío de las emisoras y las intencionalidades que las impulsan a marcar a sus descendientes. La segunda, avanza sobre la reapropiación en clave identitaria que las mujeres hacen a partir del acto de cocinar. En el conjunto veremos que sistemáticamente ellas (y también los varones) transmiten recetas para que no desaparezcan junto a las generaciones mayores, a la vez que las receptoras emprenden un trabajo de reapropiación sensible de esos saberes y prácticas en clave generizada.

## **2. Contar la receta, para que no muera con una...**

Es una verdad de Perogrullo afirmar que cocinar y comer son prácticas ancestrales. A lo largo del tiempo las distintas generaciones se encargaron de ordenar los modos de acondicionar los alimentos con miras a cuidar a la especie humana (Montanari, 2004; Aguirre, 2017). Alimentarse es necesario como también lo es estructurar una serie de procedimientos para preparar los alimentos. Esa necesidad se fundamenta en el perfil omnívoro del género humano que conlleva poder ingerir una variedad de alimentos, pero tener la obligación biológica de tener que hacerlo siempre, para mantener el equilibrio nutricional del organismo (Fischler, 1995). Entonces, las recetas de cocina garantizan la conservación de una

serie de instrucciones para alimentarse adecuadamente. Por supuesto que cada época fija sus preferencias alimentarias que pondera por sobre otras y atesora como signo de distinción. Esas gramáticas culinarias con las que se ordenan las recetas son las que punzan de manera disruptiva al pasar de generación en generación requiriendo, para su conservación activa, un trabajo por parte de las y los receptores.

En esta dinámica, al despuntar la modernidad occidental el saber culinario fue uno de los primeros saberes domésticos que comenzó a registrarse y transmitirse por escrito (Moreno, 2010). Justamente, fueron varones los pioneros en escribir y publicar recetas de cocina (Revel, 1995). Pero, es probado que también las mujeres comenzaron a ensayar apuntes culinarios para ordenar sus quehaceres cotidianos (Caldo y Fugardo, 2022). En la actualidad se inició un minucioso trabajo de recuperación de este tipo de apuntes de autoría femenina, cuya existencia se documenta desde el siglo XIX en adelante. En esta línea cuentan como ejemplo Martha Lloyd (2021), la amiga y cuñada cocinera de Jane Austen, la de la filósofa Margarite Yourcenar (Montecino y Sarde, 2014) y para el caso argentino citamos la recuperación de las anotaciones originales de María Varela (Fugardo, 2018) y de Leticia Cossettini (Caldo y Pellegrini Malpiedi, 2019). Así, paulatinamente va reconociéndose un nicho de escritura y producción de saberes de factura femenina, destinado a registrar prácticas cotidianas, pero también indicios de los entornos que envolvieron a las amanuenses de lo doméstico. Precisamente, Montecino y Sarde afirman que fueron muchas las mujeres que metieron las manos en la masa al tiempo que en la escritura. Al respecto dejan expreso: “No se ha estudiado en profundidad el género literario que constituyen los cuadernos y registros de recetas escritos por mujeres. Quizás la razón se anide en que se trata, en la gran mayoría de los casos, de escrituras inéditas y muchas veces anónimas, que se heredan transgeneracionalmente de madre a hija, o bien en el devenir de las familias, que no llegan a convertirse en libro impreso, sino en manuscritos cuya valoración es más íntima que pública” (Montecino y Sarde, 2014: 61).

El fragmento citado introduce un elemento que apareció de manera recurrente en las experiencias de las mujeres que colaboraron en la conformación de la muestra que sostuvo nuestra pesquisa situada en el territorio santafesino. Se trata del carácter privado y doméstico de esas escrituras confinadas a madurar y/o perdurar siempre en el interior de los hogares y en la cadencia de la transmisión familiar.<sup>7</sup> Diferentes relatos de mujeres reconocen la necesidad de pasar las recetas de generación en generación para que no desaparezcan, parafraseando a Regis Debray (1997), para que no mueran con ellas. Entonces, abuelas,

---

7 Al respecto merece ser nota a pie la referencia a un litigio abierto entre dos de los herederos de Virginia Pueyrredón de Pelliza, autora de *El almanaque de la cocinera argentina*, editado por primera vez en 1880 por Casavalle. Libro que se transformó en el primer *best-seller* de la cocina argentina. Ese pequeño recetario, que se postula como pionero en su especie debido a su éxito, derivó en un pleito legal en cuya resolución se dejó constancia de que muchas familias tienen apuntes de esa naturaleza, pero que ninguno supera los umbrales de las puertas del hogar. Las autoridades se asombraron ante una familia que se habilitó a llevar al espacio público una contienda que expone asuntos de estricto orden privado. Lo dicho durante la resolución del litigio confirma dos asuntos, por un lado que tempranamente en el siglo XIX las mujeres apuntaban asuntos domésticos (por ende sabían escribir), por otro, esos asuntos fueron considerados de estricto orden privado. En otras palabras, la escritura femenina era recurrente pero no se estimó de orden público (Fugardo y Caldo, 2020: 139).

madres, hijas y nietas componen los eslabones de una cadena abocada a conservar los saberes que sostienen los sabores que identifican a los diferentes grupos familiares.

Como ya se hizo expreso, tuvimos la posibilidad de consultar a 433 mujeres, de las cuales 104 afirmaron comunicar recetas legadas por sus abuelas y haber aprendido a cocinar gracias a ellas. Al respecto escribe Mónica: “Elegí compartirla porque es una tradición en mi familia grande. Nos recuerda nuestros orígenes a través de dos palabras *Nonina* y *Antipasto*. Mi abuela materna se hacía llamar *Nonina*, ella pedía explícitamente que la llamáramos así. Palabra de origen italiano que significa *nona*, *abuela*, *abuelita*... Y a tal punto todos incorporamos el término que, en ocasiones, había que pensar para recordar su verdadero nombre: *Adela*. Ella era hija de inmigrantes. Sus papás, italianos, habían venido con tres hijos varones. Aquí nacieron sus cuatro hijas mujeres. Se radicaron en Malabrigo, un lugar bien al norte de la provincia de Santa Fe” (Caldo et al., 2020: 36).

Desde finales del siglo XIX, la composición poblacional de la provincia de Santa Fe reconoció un alto porcentaje de familias de inmigrantes europeos, destacándose los italianos y españoles, aunque también se cuenta con austríacos, alemanes, polacos, sirio-libaneses, ingleses, suizos y judíos entre otros. La comida resultó ser un elemento de apego y confirmación de identidad para aquellas personas migrantes o exiliadas (de la Guardia Herrero, 2020: 117).

En este sentido, traemos un fragmento de la receta de las empanadas árabes, conocida como *fatay*, compartida por un colaborador varón, Víctor Abraham, quien comenta: “Mi abuelo, hijo de inmigrantes árabes (sirio-libaneses) que llegaron a la Argentina en 1880, preparaba esta receta para la familia, generalmente los días domingo cuando íbamos a su quinta. Siempre me decía que esta receta era lo más propio de su tierra de origen que podía cocinar por estos nuevos lares (la América del sur, Argentina, Santa Fe, Rufino), en tanto otras deliciosas recetas se volvían imposibles por la ausencia de los ingredientes necesarios. En cambio, para cocinar las empanadas lo único que cambió fue la carne, puesto que en su tierra natal la carne vacuna no era predominante.... La receta original es muy fácil, no posee grandes secretos. Pero..., si seguís bien los pasos y las probas un domingo al mediodía y bajo los rayos del sol puede transportarte al medio oriente, con tan solo probarlas y cerrar los ojos. Junto a mi abuelo recorrí casi todo el país y visitamos muchos restaurantes árabes, pero cuando las probamos y cerramos los ojos no nos transportan al país de origen de los bisabuelos. Algo le falta a esas recetas...” (Caldo et al., 2020: 124).

Nos permitimos afirmar que la cocina siempre es regional, en tanto cada terruño ofrece ingredientes propios que obligadamente provocan alteraciones en la preparación de los diferentes platos. Sin embargo, la empanada árabe es una de esas recetas que pueden replicarse casi con exactitud. Es una receta sencilla que, al dar en el punto de su sencillez provoca la posibilidad de remontarse al lugar de origen. El abuelo transmitió la receta y reveló el secreto garante de la buena cocción, pero el nieto nunca pudo remontarse al lugar de origen en el momento de la degustación. *Algo* falta en la receta y quizás ese *algo* se haya perdido en el juego de tensiones consustancial a las cadenas de transmisión. Transmisión, tradición, traducción y traición son cuatro palabras que tienen una raíz común y que juntas permiten mensurar la variabilidad histórica producida con el paso del tiempo (Steiner, 2004: 12). Sin embargo, la evocación a los abuelos y abuelas insiste con fuerza a los fines

de enunciar el lazo de familia tanto como la urgencia de conservarlo. Las diferentes colaboradoras y colaboradores hacen referencia a la migración europea con el propósito de recuperar el trayecto biográfico familiar, y no tanto así para explicar una dinámica de contexto que provocó el movimiento poblacional.

A medida que estas familias se fueron asentando, desplegaron las formas de comer de su tierra de origen al tiempo que las adaptaron a las condiciones de posibilidad de la época. Sin dudas, la historia de la *bagna-cauda* es la más ilustrativa del proceso de relocalización que sufren las vituallas con las que nos alimentamos. Esto es, en provincia de Santa Fe y en la región que comprendía la cuenca lechera (noroeste de la provincia en dirección centro y sur), esa salsa caliente piamontesa reemplazó el aceite de oliva por la crema de leche. Algo similar recuerda Verónica al describir el modo de preparar *los fritos de Pascua*: “Al principio mi abuela la hacía con arrope, luego como aquí (San Lorenzo) no se conseguía, comenzó a utilizar caramelo” (Caldo et al. 2020: 129). Las diferentes regiones del país habilitan posibilidades singulares para cocinar y en esas dinámicas las cocineras reemplazan, prueban, transforman para seguir manteniendo el placer de degustar las recetas típicas. Pero, en esas dinámicas el gusto originario se modifica, no así el nombre y la simbología provocada por el manjar. En esos procesos de transformación una jerarquía gerontocrática ordena a las mujeres en el rol de guardianas de identidades. La referencia a las abuelas y a sus recetas memorables instituye en el recuerdo la tradición que inscribe la identidad de un grupo filial, en la cual los abuelos inscriben aportes en un registro diferente a las mujeres. Es decir, mientras que las abuelas operan a partir de unos saberes que aluden a lo íntimo y cotidiano del grupo familiar, los abuelos referencian saberes que anclan en tradiciones sociales ya sea criollas (el loco, el asado) o propias del movimiento migratorio europeo.

La abuela, *nona/nonina* (italiana) o *bobe* (judía) no solo referenciaba el pasado más cercano al momento de migrar, además era la gran madre cuidadora de la familia. Por eso, generalmente, la cadena de transmisión inicia con el nombre de la abuela. Escribe María Esther Karchevsky: “Comparto esta receta en homenaje a Josefina Villa, “la nona Pepa” para todos. Fue ella la persona que me enseñó a cocinar y me dejó todas las recetas de los dulces tan ricos que hacía, de naranjas, pomelo, quinotos, higos, frutillas. Ella utilizaba siempre las frutas de estación que se cultivaban en la casa” (Caldo et al. 2020: 106). La nona Pepa se encargó de nutrir a sus descendientes no solo con sus preparaciones, sino con sus saberes. Entonces, las recetas van replicándose de generación en generación.

Muchas veces ese pasaje reposó sobre un medio escrito. Es decir, numerosos cuadernos de apuntes culinarios se esconden en muchas casas familiares a lo largo y ancho de la provincia. Por ejemplo, Jorge Debona compartió el que produjeron su suegra Blanca y su suegro Alfredo, quienes eran propietarios de una panadería en un pueblo llamado La Criolla. Intercalando las letras de ambos, llevaron adelante la anotación de los manjares más destacados del emprendimiento familiar. Al respecto se dice: “La receta que compartimos está tomada de las notas manuscritas que, mis abuelos Blanca y Alfredo Politti residentes en La Criolla, escribieron a partir del año 1938 en una agenda-calendario de hojas con renglones en blanco que promocionaba la empresa *Molinos Río de la Plata* (Buenos Aires). Allí, durante muchos años este matrimonio santafesino apuntó recetas. La que aquí se comparte está copiada el día jueves 20 de enero de 1938” (Caldo et al., 2020: 123). El modo en que

aparece escrito el título de la receta confirma algo muy frecuente en los primeros inmigrantes, en este caso italiano. Esto es, la alfabetización doméstica que generó un vocabulario que mezcla expresiones del aquí y del allá dejado. Entonces a la golosina llamada *struffoli*, aquí la nombraron: *estrufuli*.

Elda Catalina Oldani de Wegher (1925-2012) también dejó sus apuntes, que fueron recuperados y popularizado por sus descendientes. Al presentarlos, se permitieron escribiera modo de prólogo: “En honor a nuestra querida viejita recopilamos sus recetas. En ellas van a encontrar el aporte de mucha gente, era su principal interés y el centro de sus relaciones. Solo una aclaración, las fotocopias se vieron alteradas por la antigüedad de las hojas, pero fundamentalmente por las manchas, porque el cuaderno era usado. Esperemos le hagan honor y no quede solo como una recopilación guardada en un cajón” (Caldo et al., 2020: 102). Habitante de la localidad de Monje, Elda compiló sus recetas con claros guiños a personajes de su entorno. Por ejemplo, propuso los churros Guille. El nombre propio adjetivando la receta es parte de esos homenajes, marcaciones de propiedad o agradecimiento que tienen los apuntes domésticos de cocina. Decidimos llamar recetas atribuidas a tal o cual persona a esas recetas que se adjetivan con nombres propios, en su mayoría no llevan apellido y, sin dudas, aluden a la cadena de socialización de la compiladora.

A lo largo de la provincia van apareciendo estos apuntes privados transformados en legados públicos. Una experiencia similar descubrimos en Rosario: “Esta receta está extraída de *Las recetas de la abuela Tata*. Tata fue una mujer que nació en Piamonte (provincia de Santa Fe) y a temprana edad se mudó a la ciudad de Rosario, donde además de estudiar magisterio formó una familia a la que se dedicó a cuidar. Ella fue una amante del arte culinario que compiló numerosas recetas cuidadosamente probadas y al cumplir sus 84 años, las publicó. Ercilia escribió: *Dicen que en la vida hay que cumplir con tres objetivos: tener un hijo, plantar un árbol y escribir un libro. Las dos primeras las cumplí: tuve tres hijos divinos: Roberto, Eduardo y Alicia. Árboles fueron muchos. Algunos, tal vez, no estén: un olivo, una higuera y un nogal que plantamos con el nacimiento de cada uno de mis hijos. Me faltaba el libro ¿qué hago? Entonces me dije ¿por qué no una compilación de mis recetas preferidas para ello?* Así surgió esta compilación de recetas de la que tenemos el gusto de leer *los raviolos* gracias a la gentileza de los hijos y nietos de Ercilia” (Caldo et al., 2020: 221). Las fórmulas fueron transformadas en libro en vida de la autora y como homenaje familiar a su labor doméstica y de cuidado. Justamente, fue el *suvenir* de su cumpleaños número ochenta.

Por otra parte, contamos con localidades que asumieron el desafío de publicar un recetario con comidas típicas del centro urbano en cuestión. Por ejemplo, la receta de los *knishes* fue tomada de *Aromas y sabores de las bobes de Moisés Ville*, un recetario compilado por dos mujeres nativas: Lili González de Trumper y Ester Gabriel de Falcov (2006). Lo mismo sucedió en Emilia, donde las mujeres referenciaron la experiencia de compilar recetas de identidad local realizadas bajo la coordinación de Norma Battú (2007). De este modo, poco a poco encontramos una cantidad de apuntes culinarios éditos o inéditos que cruzan de norte a sur y de centro a oeste la provincia demandando reconocimiento y mostrando pertenencia e identidad.

Ahora bien, cuenta Olga Nelly Appendino: “Todo era alegría, jugábamos en el patio y se sentía un aroma muy lindo que venía de la cocina. La abuela estaba preparando una

receta que traía en su memoria desde ese lugar tan querido y añorado de Italia, *Novo Diguci*" (Caldo et al., 2020: 55). La bitácora de la abuela era su memoria. Solo bastaba entrar en la cocina y activar el lenguaje práctico cuya vía de expresión son las manos. Sin dudas, la cocina es un arte de hacer cuya expresividad más que verbal es práctica (de Certeau, 1994). Entonces, a cocinar se aprende cocinando y el modo más cabal de pasar una receta es hacerla, en una demostración práctica. Las preguntas: ¿cuánto es una pizca de sal?, ¿qué es *a ojo*?, o ¿cuál es la intensidad en el amasado que garantiza la calidad de las tortas fritas o cómo se ejecutan los 80 golpes de la clásica torta?, no encuentran una respuesta fácil de ser expresada con palabras exclusivamente. Es por eso que cuando se pasa la receta escrita o en forma oral hay algo de esa cadencia práctica que inevitablemente se pierde. Entonces, muchas de las abuelas no usaron papel, sino demostraciones prácticas que apuntaban a exhibir la postura corporal, la fuerza, la provocación sensorial del ritmo de la cocción (emanación de olores, cambio de textura, colores, etcétera) y también la disposición y combinación armónica de ingredientes y procedimientos. En este punto, se instala un interrogante sobre la intencionalidad de "los secretos de la cocina", en tanto si son genuinamente guardados o, en realidad, son parte de ese saber práctico que naturalmente anida en el hacer y resiste a la traducción en palabras.

De este modo, no todas las abuelas dejaron escritas sus recetas y muchas ni siquiera las pasaron. Recuerda Aixa Sandoval: "Los domingos o días de lluvia, mi abuela, Juana preparaba muchos, muchos buñuelos. Ella tuvo 15 hijos por lo que éramos muchos nietos, su casa era el lugar de encuentro sentido de todos los domingos. Ella no me enseñó la receta pero la vi varias veces cocinarlos y con el tiempo pude hacerlos y me salen..., no como los suyos pero se comen y despiertan sonrisas y eso la honra y hace que no la olvidemos" (Caldo, 2020: 76). Quizás la abuela Juana confiaba en que las artes de hacer escapan al orden de la representación verbal. Tal vez esa enseñanza empírica la recibió de su madre, quien no demoró su trabajo instruyendo a las niñas de la casa, pero sí estas la vieron cocinar. Y así Juana aprendió y luego pasó la receta a sus nietas. Entendemos que Aixa grabó en sus papilas gustativas el sabor de los buñuelos y en sus pupilas algunos pasos, movimientos y preferencias realizadas por la abuela. Entonces, apelando al juego de ensayo y error la muchacha fue dando forma a los buñuelos que sin ser iguales, persiguen la misma intención: reunir-unir a la familia. Una situación similar fue la que arrojó a Celina a participar de la experiencia propuesta en el proyecto aquí tratado. Ella llamó a su receta puntualmente *Torta negra de la abuela Carmen (la receta perdida)* (Caldo et al., 2020: 276). Al respecto la mujer indicó que durante su infancia degustó amorosamente las tortitas negras que preparaba su abuela, quien no pasó la receta. Celina, ya mayor, añora ese sabor de infancia y busca dar con el punto de esa receta. Entonces emprendió una pesquisa que no logra saldar pese a que lleva una larga marcha transitada. La receta de la abuela no aparece. En su experiencia ella describía el sabor implorando que alguna de las oyentes ordenara cantidades. La receta sigue sin aparecer. Entonces aparece la pregunta acerca de si el ingrediente que falta se encuentra en el orden de las manos de la abuela, en el del sabor de la infancia o en el del saber culinario.

Asimismo, muchas mujeres cocineras de familia impedían que demás personas ingresen a la cocina en el momento en que estaban preparando la comida. A primera vista

entendemos que esto se debía a los apuros de la mesa de las familias numerosas. No había que demorarse en charlas superfluas ni tampoco desconcentrarse al momento de elaborar el menú. Por otro lado, quizás la poca presencia de público en las cocinas se basaba en el escaso confort de antaño y los miedos de lesiones posibles con el fuego o los líquidos calientes propios de la tarea. De todos modos, estas costumbres fueron sustentadas con argumentos mágicos. Recuerda Rossana Pucci: “Revolver esos ingredientes suavemente. ¡Evitar que la miren! ¡Se corta! Mi abuela nos sacaba a todos de la cocina” (Caldo et al., 2020: 27). El ingrediente crucial de la mayonesa, pero también de su versión alioli era no mirar. También en las conversaciones con mujeres se recuperó el argumento de que a ellas se les impedía cocinar ciertos alimentos (por ejemplo, con base en huevos y leche) mientras estaban menstruando, a los fines de evitar malos resultados. Sin embargo, y con el paso del tiempo, advertimos disipados estos mitos por lo que seguimos encontrándolas en la cocina más a ellas que a los varones; aunque varias agenciadas, desde allí, en tanto un espacio más “del campo de la militancia” (Caldo et al., 2020: 96).

Ana María Caneva explica: “Esta receta tiene una historia personal. Fue transmitida por mi mamá, Argentina Panozzo. Por eso trato de que no se pierda. Una receta que se preparaba en temporada de caza (se abría el primero de marzo y cerraba el primero de agosto). Por lo general, la liebre era obsequio de algún cazador y la leche era de campo” (Caldo et al., 2020: 154). Ana María procura que la receta de su madre no se pierda. El modo de conservarla es prepararla, pero también escribirla y contarla a otros, más allá de la familia. El riesgo que encuentra este plato son militancias contemporáneas que denuncian el maltrato animal, siendo la caza por deporte una clara expresión de ello. De todos modos, la memoria cala hondo en un pasado no tan lejano donde la cultura del consumo de carnes y la cacería eran prácticas recurrentes y festejadas no solo para divertirse sino como sustento de la mesa familiar. Si nos remontamos al siglo XIX y abrimos el *Almanaque de la cocinera argentina*, atrae la atención el capítulo dedicado a la cocina del viajero en campaña. Allí, durante esas largas jornadas por caminos rurales las familias se alimentaban con vegetales que crecían a la vera del camino y con animales de caza menor (Fugardo y Caldo, 2020: 76-79).

Yendo a los números que importan, de 433 colaboradoras, 104 nombraron a sus abuelas como principales referentes de la cocina familiar, 62 a las madres, 12 a las amigas, 10 a vecinas, 10 a tías, 9 referenciaron a las escuelas (de cocina, primaria, cursos, profesionales de mujeres), 7 al padre, otras 7 a los abuelos, 6 afirmaron tomar sus recetas de libros de cocina, 5 nombraron a las suegras, 4 mencionaron páginas de internet, 3 a las hermanas, 2 a la empleada doméstica de la casa, 2 a compañeras de trabajo, 2 al esposo, 1 a su madrina, 1 a su prima y otra a su nuera. Si quienes mencionan a abuelas/os y madres/padres recuperan una hebra que apunta a tejer identidad familiar y/o étnica, quienes aluden a las tías recuperan pasajes lúdicos de la infancia. Las tías aparecen como esas mediadoras a las que se consulta la receta familiar en ausencia de la madre o como ese ser especial que regalaba mimos y gustos durante la infancia. Luego de la figura de las suegras se enuncia como una experta maestra de cocina que orienta a la nuera en su rol de futura cocinera en casa de su hijo. Es casi un rito de los lazos patriarcales que los varones cuando inician la convivencia con una mujer cis, recuerden enfáticamente las preferencias por tal o cual plato realizado

por la madre. En este sentido, la suegra como maestra de cocina emerge como garante de la buena convivencia.

Las recetas se pasan entre mujeres a veces por pedido de las nuevas generaciones, pero otras por decisión de los adultos, para que sigan haciendo lazo en la cultura. Entonces, la cocina también resulta ser un asunto de herencias. Cuenta Lili: “La receta que voy a compartir me la dio mi abuela Rebe, la Mamá de mi Mamá. Mi abuela me contaba que a su mamá le encargaban el *leikaj* y otras delicias dulces para los casamientos y festividades judías. En aquellas épocas no había horno ni moldes para tortas, entonces mi bisabuela utilizaba “latas” y su horno era una lata grande que calentaba con carbón. Creo que el amor que tengo por la cocina lo heredé de mi bisabuela” (Caldo et al., 2020: 150).

Las fórmulas culinarias se heredan y las formas del amor también. Es por eso que junto a unos bienes materiales, las familias y fundamentalmente las mujeres, dejan un enorme caudal de recursos simbólicos que constituyen las identidades familiares. Es oportuno traer a colación una cita tomada a préstamo de la literatura. Escribe Márai en una de sus novelas: “Es posible que en un futuro vendan aceitunas rellenas de tomate en algún lado. Pero se habrá extinguido el grupo de los seres humanos que tenían conciencia de una cultura. La gente solo tendrá conocimientos y no es lo mismo. Sepa que la cultura es experiencia. Los conocimientos solos son una carga. Por eso me alegra que usted haya probado esas aceitunas”, que nosotras nos permitimos adjetivar, con memorias de época (2012: 379-380). El autor sitúa en el temor de su personaje el final de la experiencia y el de la transmisión de la cultura. Concretamente explica que si dejamos de contar las historias y sentimientos que impulsan la preferencia por tal o cual plato seguiremos comiendo, pero solo a los fines de alimentar el cuerpo. Fuera de esas dinámicas quedarán los procesos de apropiación identitaria y de subjetivación que experimentamos al comer. Y la comida será una carga que afectará mejor o peor al cuerpo, pero ya no tendrá que ver con la experiencia de reconocerse siendo y estando en una cultura.

En esta lógica, las mujeres que colaboraron en nuestra pesquisa informan sobre la importancia de conservar sin alteraciones las recetas familiares. Muchas jóvenes en su rol de herederas culturales, emprenden un trabajo de diálogo familiar a los fines de restituir esos sabores. Ejemplo de ello es la experiencia de María Bogado quien rescató del olvido la historia de su abuela y sus recetas en diálogo con su tía: “Según la memoria de mi tía materna, mi abuela cocinaba muy bien. Trabajó muchos años como cocinera en el Hogar del Huérfano de Rosario. Pero, ella nunca quiso contar los secretos de sus comidas. Pensando en ella, en mi infancia, recuerdo los días domingos en los que la familia se reunía a comer en su casa y ella preparaba “el estofado”. Lo hacía en forma lenta, primero cocinaba las papas con el laurel. Nunca le ponía sal porque decía que bajaba la papa y se pegaba, único secreto que nos contó. Alguna vez quise hacerlo pero hoy el tiempo apremia y ya no se dispone de esa paciencia que ella tenía, ni mi tía ni mi madre lo logran, no heredaron su talento” (Caldo et al., 2020: 135).

En el mismo sentido se pronuncia Oldi Beltrame: “A esta receta la hacía mi abuela Judíta Argentina Sandrigo de Scarel, nacida el 10 de julio de 1909. Me dio esta receta una hija de ella (mi tía) varios años después de que ella ya no estaba” (Caldo et al., 2020: 266). Cada una apelando a un modo particular, las mujeres de las familias se ordenan para transmitir esos procedimientos que hacen a los saberes y sabores de las familias.

### 3. Cocinar para los otros, cocinarnos nosotras

Las mujeres transitamos por las cocinas con el encargo de preparar alimentos para otros, fundamentalmente para las y los integrantes de la familia. Así, un modo de cuidar muy propio de las madres es cocinar criteriosamente para alimentar a los hijos e hijas. Ya los manuales de economía doméstica y urbanidad de fines del siglo XIX reglamentaron la moral nutricia de las madres. En esos quehaceres no sólo se juegan aspectos vinculados a la alimentación, sino también otros inscriptos en el orden de las inversiones simbólicas que performan estereotipadamente a varones y a mujeres. Finalmente, somos efectos de toda la sumatoria de intervenciones educativas que recibimos desde la más tierna infancia, y en esas lógicas las madres son netamente educadoras.

El relato de Nora describe detalladamente el rol nutricional y de cuidado de su madre. Ella cuenta: “En una amplia cocina de la ciudad de Gálvez, donde el sol esparcía su luz por las ventanas, dos hermanitos esperaban el inquietante momento de batir una torta: Hernán, a quien llamábamos cariñosamente Nene, un chico fuerte, inteligente, de pelo cortito, de 8 años, y yo, Norita, de 6 años, flaquita y tímida bajo un corto y frondoso flequillo. Como todo niño, cuando mi mamá Agustina se disponía a hacerla, ambos queríamos ayudarla; ella con muy buen criterio y para evitar enojos y berrinches, nos repartía un *bowls* a cada uno y nos dejaba elegir qué torta hacer. La de oro, pura yemas de huevo de campo, era color amarillo fuerte o la de plata, liviana, alimonada y de color clarito. Por supuesto que, como todo hermano mayor, Nene elegía primero y en voz alta: ¡yo, la de oro!, y para mí quedaba la de plata, que de paso era más liviana para batir” (Caldo et al., 2020: 276).

Varones de oro y mujeres de plata conllevan a pensar en un reparto de roles binarios, donde la fuerza amarilla del fuego se contrarresta con la pureza blanca de las claras. Los varones son fuertes, las niñas, livianas. En este sentido componemos una retahíla de características que sitúan a varones y a mujeres en el reparto del orden patriarcal. El niño y la niña pasaron la infancia supervisados por la madre encargada de alimentarlos, pero también de inscribirlos en la estructura de la sociedad. Sin dudas, ya adulta Nora asumió los cuidados del hogar y siguió cocinando mientras su hermano, seguramente, fue alimentado por las manos de alguna otra mujer en sus quehaceres de cocinera.

Las madres cocineras insisten como una constante a lo largo de la pesquisa realizada. Muchas de ellas asumen esa situación nutricia como un honor y como la clave de la felicidad personal. Se expresa que saber a sus hijos bien alimentados y sanos es gratificante, porque así los dejan en condiciones saludables para enfrentar el futuro. Por otra parte, se insiste en la rutina del cocinar que, para muchas mujeres, es subsanada con el gesto corporal de observar el disfrute de su prole mientras come. El plato vacío es valorado como un premio por muchas madres.

La expresión *cocinar es un acto de amor* condensa como constante en el relato de numerosas colaboradoras. Sin embargo, algunas reflexionan en sintonía con las marcaciones que Simone de Beauvoir esbozó ya en su libro de 1949 (2005). Al respecto la filósofa escribió: “La preparación de la comida es un trabajo más positivo y con frecuencia más gozoso que el de la limpieza... Pero sucede con esto lo mismo que con los cuidados de la casa: la repetición agota pronto esos placeres” (2005: 418). Ejemplo contundente de ello es el relato

de Alicia, quien dice: “Esta receta se origina cuando mis hijos eran chicos y regresaban del colegio con hambre y apurados para luego de almorzar ir a jugar a la pelota con el padre o con los amiguitos. Es simple y rápida de preparar, justamente debido a las urgencias de la familia. Me trae muy buenos y lindos recuerdos como así también me parece escuchar las quejas que, ante la insistencia y reiteración del menú, expresaban *¡Otra vez los bifés a la Alicia!*” (Caldo et al., 2020: 53).

El apuro, la urgencia, la rutina agotan la imaginación y vuelven esquemática y pesada la tarea. La rutina suspende la historia de las recetas y la magia de cocina por placer. Varias amas de casa afirmaron que la peor respuesta que pueden escuchar es cuando preguntan qué quieren comer y las voces dicen: lo que vos quieras. El trabajo reproductivo acata órdenes, desentendiéndose del proceso creativo. Sin dudas, es más fácil obedecer que proponer. Cuando con humor Alicia propone sus bifés deja entrever las urgencias de las mujeres que tramitan el trabajo invisible de cuidar a la familia y ejercer, al mismo tiempo, el trabajo remunerado fuera del hogar (Federici, 2018). Así, paulatinamente cocinar se vuelve una tarea mecánica que anula las posibilidades creativas.

Muchas amas de casa encuentran en la cocina un espacio de opresión y de cadencia rutinaria. No obstante, otras logran trascender eso, encaminándose hacia un proceso productivo. Otra vez volvemos a citar a Elda Catalina Oldani de Wegher. A ella ya la referenciamos con anterioridad, justamente por ser una de las tantas mujeres que llevaron sus apuntes de cocina en la provincia. Apuntes domésticos que probablemente no perseguían un destino público, sino ser un lazo de identidad familiar puertas adentro del hogar. Pero, cuando las mujeres anotan las recetas en sus bitácoras domésticas además de listar ingredientes y procedimientos, asientan pequeños indicios de sus vínculos sociales, preferencias alimentarias y comentarios que nos invitan a pensar quién es la cocinera escritora. Precisamente, Elda en uno de los márgenes derechos de su cuaderno escribió: “Perdona las faltas de ortografía, pero soy negra argentina y las h no tienen sentido” (Caldo et al., 2020: 102). Este comentario al margen notifica al lector que la *metier* de la cocinera no era la perfección de la escritura, sino cocinar. Así, la cocinera auto-percibe su identidad. Desde una lectura interseccional de las identidades diríamos que se trata de una mujer (género), argentina (nacionalidad) y negra (etnia). Esa condición la situaba en una cultura que habla castellano, idioma para el que la h es muda y una cocinera lejos de necesitar de los purismos del lenguaje, requiere entender para cocinar. Y sin apuntar la h ella entendía de todos modos. El gesto de Elda no deja de generar un aire de familia con el de Sor Juana, estudiado por Josefina Ludmer (1995). Esa Sor Juana que decide no decir, prefiriendo aprender y generar lecturas del mundo desde el lugar socialmente asignado. “Se puede filosofar y aderezar la cena”, expresa la mujer y confirma que en las cocinas es posible generar explicaciones acertadas sobre la naturaleza y sobre la sociedad también. Esto es, quien tiene actitud de conocer, pensar y producir no necesita estar en un lugar predeterminado, sino proyectar su pulsión más allá de los lugares estereotipadamente asignados. Entonces, las mujeres defienden su cuarto propio y construyen identidad y, en esa dinámica, nuestra autodenominada “negra argentina y cocinera” decide no usar h. Finalmente, Elda como tantas otras mujeres saben lo que hacen y ese saber les asigna un valor que la cultura patriarcal intenta invisibilizar tramitando las resistencias femeninas (Sennett, 2009).

Sin dudas las mujeres son inquietas y esa inquietud nos remite a experiencias como las de Carmen Córdoba quien relata: “A comienzos de 2019, 11 mujeres preocupadas y afectadas por la situación económica por la que atraviesa el país creamos un proyecto de huerta agroecológica que nos permitiera llenar los platos de comida en tiempos de necesidad. Somos “Las Mariposas” del barrio María Juana. Hoy ya cosechamos nuestros propios alimentos y seguimos sosteniendo el proyecto conjunto. Terminamos con las últimas cosechas del invierno y estamos dando inicio al sembrado de primavera. Tal fue mi entusiasmo cuando obtuve mi primera cosecha que preparé una receta improvisada que llamé *Frittata de acelga tallo rojo y hojas de repollo a las hierbas*” (Caldo et al., 2020: 129). Sin dudas, la fuerza y las decisiones de esas mariposas están inspiradas en las hermanas Mirabal. Esas luchas sustantivas de las mujeres que pagaron con castigos e incluso la muerte pero que, sin embargo, no claudicaron ante la consecución de sus propósitos. Así, a lo largo de toda Latinoamérica se reproducen experiencias de mariposas que luchan por el sustento de sus hijos, pero con esas luchas instalan preocupaciones que interpelan los contextos políticos y económicos. Entonces estas 11 mujeres santafesinas aunaron esfuerzo por el sustento de sus familias, aunque también para cuestionar el impacto de los agroquímicos en los cultivos de alimentos.

La cocina además puede ser un espacio de empoderamiento femenino. Explica Alejandra: “entre mis varios campos de militancia, está la cocina, que asumo en perspectiva feminista. Un ámbito en el que, como sostiene Rita Segato, se pone de manifiesto de manera excelente esto de las historias de los vínculos, algo que interesa destacar en confrontación con la historia de las cosas. Por ello, se me ocurrió colaborar en este recetario colectivo y, para ello, acercar una receta, hecha con frutos locales que hace unos años estoy haciendo y sale muy bien” (Caldo et al., 2020: 96). Cocinar y pensar y a la vez mostrar y marcar sendas políticas en cuanto a consumos alimentarios, productos regionales, productos de estación, identidades compartidas, preferencias étnicas. Cocinar es mucho más que unir ingredientes, es preparar manjares sustanciales para la vida. En esta dinámica muchas mujeres militan cocinando por la identidad femenina pero también para dar curso a políticas públicas y a trabajos. Cocineras de comedores escolares, de dispensarios, empleadas domésticas y de restaurantes, rotiserías o micro-emprendimientos logran el sustento personal y familiar a partir de poner en práctica los saberes domésticos. Ahí, ese cuarto propio que debe ser desnaturalizado y resignificado en vista de romper con los binarismos que apuntalan los repartos jerarquizados y generizados de saberes y prácticas. En tanto cocinar es una acción vital y nutricia por excelencia en la cual las mujeres ocupamos un lugar preponderante.

#### **4. El trabajo de la transmisión. Reflexiones finales**

Virginia Woolf, en su clásico *Cuarto propio* escrito en 1929, preguntaba: “¿Qué habían estado haciendo nuestras madres para dejarnos tan pobres? (2005: 26). En realidad era un reclamo de corte material y entre mujeres: ¿Qué hicieron las madres para dejar tan pobres a sus hijas? La reflexión de la escritora sigue su curso avanzando sobre las diferencias de

salarios entre los géneros y también el trabajo doméstico invisible que las integrantes del femenino realizan. Entonces, al revisar esos quehaceres se entiende que las mujeres hicieron muchas cosas poco reconocidas en valor monetario (dinero), pero altamente valoradas en clave simbólica. Justamente y casi un siglo después, los relatos de las 433 santafesinas consultadas dan cuenta de que las abuelas, madres, tías, entre otras, habían estado haciendo muchas cosas que derivaron en legados de saberes, roles, prácticas, experiencias, consejos, tradiciones y marcas identitarias. Cúmulo de saberes que muchas veces sirvió para resolver asuntos del orden del sustento familiar y la independencia económica.

La comida es un elemento crucial en el proceso de construcción de las identidades. Los sabores, los olores, texturas y gustos de cada manjar ordenan una filiación y activan recuerdos emotivos y sensoriales que se sitúan en historias compartidas. Es por eso que muchas abuelas se preocuparon por escribir sus recetas en carácter de herencia familiar, pero también muchas hijas y nietas se abocaron a trabajar para que esas recetas no se pierdan. Sin dudas, la recuperación de las recetas por escrito obligó a las mujeres a reunirse. Muchas abuelas dictaron recetas a sus nietas o hijas, atendiendo que estas últimas se expresan mejor por escrito. De este modo, suponen que la escritura del saber culinario se agota en la pulcritud de un texto gramaticalmente y semánticamente bien escrito. Sin embargo, en el interior de los saberes prácticos, como la cocina, emerge la tensión entre el orden de la cocina y el orden de la escritura. Las cocineras, al ejercer su oficio se vinculan con las palabras de un modo particular. El decir de ellas involucra además de palabras, un encadenamiento de decisiones sobre la marcha que estructuran y desestructuran la acción y el ejercicio de la transmisión a partir de múltiples medios: emociones, palabras, sonidos, gestos (Ingold, 2019). En consecuencia, el decir de las cocineras no solo se compone de palabras. Justamente, leer esas conjunciones es la destreza de quien analiza las prácticas del cocinar.

Los recuerdos del trabajo de las abuelas vistos o narrados por alguna madre o tía generan un lazo que ordena en una historia familiar, pero también en la propia del género femenino. Entonces, cocinar se torna reunión, encuentro, acto de amor con esa cadencia que desprenden las tareas del cuidado y los momentos donde las personas nos sentimos cuidadas. Así, muchas mujeres entienden que deben cocinar por amor a su familia como corresponde a las mujeres, sin embargo, otras pueden recuperar lo delicioso de esos manjares sin dejar de ver las afectaciones que el trabajo rutinario tiene para aquellas que a diario se encargan de cocinar. Entonces, las prácticas culinarias se tornan un ámbito de disputa de sentidos a partir de los cuales se puede reforzar el lugar común asignado a las mujeres en el orden patriarcal, o hacer de ese espacio un cuarto propio para pensar la especificidad de lo femenino culturalmente construido y activamente puesto en crítica por sus agentes. Sor Juana afirmó que se puede cocinar y filosofar, solo resta correrse de los registros binarios, jerárquicos y generizados que ordenan los espacios de la cultura y, finalmente, animarnos también a proyectar mundos posibles desde las cocinas.

*Recibido 26 de junio de 2022. Aceptado 4 de octubre de 2022*

### **\*Paula Caldo**

Doctora en Humanidades y Artes con Mención en Historia. Investigadora Adjunta de CONICET y docente del grado y posgrado en la Facultad de Humanidades y Artes (Universidad Nacional de Rosario). Directora de la Maestría en Enseñanza de la Historia (FHyA-UNR). Directora del proyecto: Transmitir la cocina desde la región. Un recetario santafesino con historias. Contacto: paulacaldo@gmail.com

### **\*\*Agustina Mosso**

Profesora y Licenciada en Ciencias de la Educación. Becaria Doctoral ISHIR-UNR-CONICET. Alumna del Doctorado en Estudios de Género (Universidad de Buenos Aires). Docente del grado en la Facultad de Ciencia Política y Relaciones Internacionales (Universidad Nacional de Rosario), en la Licenciatura en Turismo. Investigadora activa en el proyecto: Transmitir la cocina desde la región. Un recetario santafesino con historias. Contacto: agustina\_mosso@hotmail.com

## **Bibliografía**

- Aguirre, P. (2017). *Una historia social de la comida*. Buenos Aires: Lugar Editorial.
- Battú, N. (2007). *Antiguas recetas de colonia Emilia. Técnicas, recuerdos, documentos y comentarios*. Rosario: Ciudad Gótica.
- Debray, R. (1997). *Transmitir*. Buenos Aires: Manantial.
- Caldo, P. y Fugardo, M. (2022). De apuntes privados y libros impresos. Una aproximación a las prácticas de escritura femenina del saber culinario, siglo XIX. *Descentrada* 6 (1), 1-14.
- Caldo, P. (2021). "Escribir la cocina, transmitir saberes, construir identidades. Una experiencia de escritura colectiva sobre el saber culinario". En Gerbaudo, A., Torres, P. y Tosti, I. (ed.) *Más allá de la anécdota: una pretensión* (pp.39-53). Santa Fe: Vera Cartonera.
- Caldo, P. et al. (2020). *De la A a la Z de la cocina santafesina. Un recetario con historias*. Rosario: Del Castillo Ediciones.
- Caldo, P. y Pellegrini Malpiedi, M. (2019). *El manuscrito culinario de Leticia Cossettini. Enseñanzas, recuerdos, reflexiones y recetas*. Rosario: Casagrande ediciones.
- de Beauvoir, S. (2005). *El segundo sexo*. Buenos Aires: Sudamericana.
- de Certeau, M. et al. (1994). *La invención de lo cotidiano II. Habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana.
- de la Guardia Herrero, C. (2020). *Las maestras republicanas en el exilio*. España: Titivillus.
- Federici, S. (2018). *El patriarcado del salario*. Madrid: Traficantes de sueños.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Fugardo, M. (2018). *Un recetario familiar rioplatense. Cuaderno de recetas de María Varela. Patrimonio inmaterial de San Isidro*. Martínez: Maizal ediciones.
- Fugardo, M. y Caldo, P. (2020). *La cocinera argentina. Un recetario del siglo XIX de enigmática autoría*. Martínez: Maizal ediciones.
- González de Trumper, L. y Gabriel de Falcov, E. (2006). *Aromas y sabores de las Bobes de Moisés Ville*. Buenos Aires: Editorial Mila.

- Ingold, T. (2019). Of Work and Words: Craft as a Way of Telling, *European Journal of creative practices in cities and landscapes* 2(2), 1-17.
- Lloyd, M. (2021). *Martha Lloyd's Household Book: The Original Manuscript from Jane Austen's Kitchen*. Reino Unido: Bodleian Library.
- Ludmer, J. (1995). Las tretas del débil. En González, P. y Ortega, E. (Eds.) *La sartén por el mango. Encuentro de escritoras latinoamericanas* (pp. 47-54). Puerto Rico: Ediciones El Huracán.
- Marai, S. (2012). *La mujer justa*. Barcelona: Salamandra.
- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Gijón: Trea.
- Montecino, S. y Sarde, M. (2014). *La mano de Marguerite Yourcenar. Cuaderno de recetas (1950-1987)*. Buenos Aires: Editorial del Nuevo Extramo – Catalonia.
- Moreno, J. (2010). *Ser humano. La inconsistencia, los vínculos, la crianza*. Buenos Aires: Letra Viva.
- Revel, J.-F. (1995). *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la antigüedad hasta nuestros días*. Barcelona: Tusquets.
- Sennett, R. (2009). *El artesano*. Barcelona: Anagrama.
- Steiner, G. (2004). *Lecciones de los maestros*. Madrid: Siruela.
- Viveros Vigoya, M. (2016). “La interseccionalidad: una aproximación situada a la dominación”. *Debate feminista* (52), pp. 1-17.
- Woolf, V. (2005). *Un cuarto propio*. Madrid: Alianza.