



Escribir las prácticas culinarias. O Leticia, guardiana de las recetas de cocina familiares (1904-2004)

Paula Caldo

Universidad Nacional de Rosario / ISHIR-CONICET

Micaela Pellegrini Malpiedi

Universidad Nacional de Rosario / ISHIR-CONICET

Resumen: El presente artículo estudia un recetario de cocina manuscrito elaborado por una maestra santafesina, Leticia Cossettini, entre los años 1960 y 1980. Desde la historia cultural de la alimentación, la propuesta aborda tres aspectos. Primero, reconocer la profusión de recetarios de cocina manuscritos como costumbre femenina. Luego, elaborar una analítica de la gramática culinaria preferida por las mujeres. Finalmente, distinguir qué elementos de esos ejercicios de escrituras estaban marcados por el oficio de maestra de la autora. La hipótesis planteada expresa que estos manuscritos permiten dilucidar hasta qué punto las autoras se involucraron con las prácticas culinarias.

Palabras clave: Saber culinario, Mujeres, Maestra, Transmisión, Escritura.

Writing culinary practices. Or Leticia, guardian of family cooking recipes (1904-2004)

Abstract: This article studies a cookbook written by a teacher from Santa Fe, Leticia Cossettini, between the 1960 and the 1980 decades. From cultural history of food, this proposal addresses three aspects. First, it recognises the profusion of manuscript cookbooks as a feminine custom. Then, develops an analytical of the culinary grammar that women prefer. Finally, distinguishes which elements of those writing exercises were marked by the author's job as a teacher. The suggested hypothesis expresses that these manuscripts allow us to elucidate to what extent were the authors involved in culinary practices.

Keywords: Culinary knowledge, Women, Teacher, Transmission, Writing.

* Contacto: paulacaldo@gmail.com
micalapellegrini89@gmail.com

Recibido: 30/11/2018
Aceptado: 21/05/2019

Cuadernos de Historia Cultural

*Revista de Estudios de
Historia de la Cultura,
Mentalidades, Económica
y Social*

N° 8, ISSN 0719-1030,
Viña del Mar, 2019

Escribir las prácticas culinarias. O Leticia, guardiana de las recetas de cocina familiares (1904-2004)

Paula Caldo

Universidad Nacional de Rosario

ISHIR-CONICET

Micaela Pellegrini Malpiedi

Universidad Nacional de Rosario

ISHIR-CONICET

1. Introducción

Este artículo centra su objeto de estudio en una nota particular de la biografía de una maestra, Leticia Cossettini, que vivió en diferentes centros urbanos de la provincia de Santa Fe, Argentina, entre 1904 y 2004. Sobre la vida y la obra de Leticia corrió mucha tinta, fundamentalmente, por dos motivos, primero fue maestra y luego fue la hermana de la *señorita Olga*, reconocida educacionista santafesina que desafió con sus prácticas los lineamientos del normalismo, con los que se había formado¹. Al consultar la bibliografía específica de historia de la educación en Argentina en general y en Santa Fe en particular, es factible encontrar la referencia a Olga, a la experiencia de Escuela Serena santafesina y, por supuesto, a su hermana Leticia². Dos muchachas hijas de inmigrantes italianos, que se formaron como maestras

¹ Cossettini, Olga, "Sobre un ensayo de Escuela Serena en la provincia de Santa Fe", en Cossettini, Olga, y Cossettini, Leticia, *Obras Completas*, Ediciones AMSAFE, Santa Fe, 2001, pp. 11-73.

² Las investigaciones sobre las hermanas Cossettini, a grandes rasgos, se dividen en tres grupos: por un lado, se encuentran los análisis desde un registro exclusivamente psicopedagógico, entre ellos: Pelanda, Marcela, *La escuela activa en Rosario: la experiencia de Olga Cossettini*. IRICE, Rosario, 1995. Por el otro, se cuenta con producciones de historiadores de la educación que ubican este proyecto educacional en el plano nacional, como parte de la impronta de la escuela nueva en Argentina: tal es el caso de: Carli, Sandra, *Niñez, pedagogía y política. Transformaciones de los*

siguiendo el oficio de su padre, Antonio, para luego desempeñarse como tal en diferentes escuelas.

Pero Olga y Leticia, además de ser activas maestras, fueron mujeres con una intensa vida doméstica y social. Esta frase aparentemente obvia pierde ese tono cuando la mensuramos al calor de los estudios de historia de la educación que las tuvieron por objeto³. Concretamente se las incluye, menciona y estudia como educacionistas, dejando así en un cono de sombra sus recorridos vitales por fuera de las aulas. Empero, y a modo de hipótesis, si agudizamos la mirada al revisar la cantidad de papeles y notas de memorias dejadas por ambas, rápidamente podemos encontrar una infinidad de indicios de sus trayectorias femeninas claramente marcadas por los estereotipos de la época.

Justamente, Leticia, la hermana menor, incorporó, tanto en su apariencia física como en su carácter y sentido del humor, gestos reconocidamente sensibles, pasionales, estéticos y, finalmente, femeninos. Rasgos como la capacidad de cuidar a los niños, la bondad, la dulzura y suavidad en el trato, la entrega absoluta, la abnegación y la actitud sumisa y despoja de cualquier egoísmo, fueron atribuidos a las mujeres en general, impregnado también los trabajos públicos ocupados por ellas. Así, las mujeres eran guardianas y ángeles del hogar en tanto morada familiar y reducto de acción de la primera infancia. Esta premisa fue la misma que, puertas afuera, habilitó una serie de trabajos públicos vinculados también al cuidado y la contención en general y de los niños y niñas en particular. Entre esas tareas se destacó el magisterio, en tanto ellas podían ser maestras de primeras letras pero no profesoras de disciplinas marcadas por la especificidad y la

discursos acerca de la infancia en la historia de la educación argentina entre 1880 y 1955. Miño y Dávila Editores, Buenos Aires, 2003; Colotta, Pablo, “Escritura y poder en la escuela nueva argentina” en: Cucuzza, Héctor y Pineau, Pablo, *Para la historia de la enseñanza de la escritura en Argentina: del catecismo colonial a la Razón de mi vida*, Miño y Dávila, Buenos Aires, 2002; Ossanna Eduardo, et. al., “Una aproximación a la educación santafesina de 1885 a 1945” en Puiggrós, Adriana, directora *Historia de la educación en la Argentina. La educación en las provincias y en los territorios nacionales*, Galerna, Buenos Aires, 1993; Puiggrós, Adriana y Marengo, Roberto, *Pedagogías: reflexiones y debates*, Universidad Nacional de Quilmes, Buenos Aires, 2013. Finalmente, es posible contar con un tercer grupo de investigaciones que las rescatan en perspectiva regional y como parte de la agenda de la historia social y la historia cultural: Fernández, María del Carmen, et. al. *Olga y Leticia Cossettini en la Escuela Serena. Cultura, imagen y Pedagogía (Rosario, 1935-1950)*, Laborde Editor, Rosario, 2010; Fernández, Sandra y Caldo, Paula, *La maestra y el museo. Gestión cultural y espacio público 1939-1942*, El ombú bonsái, Rosario, 2014; Díaz, Javiera y Serra, Silvia, “Olga y Leticia Cossettini: ¿maestras, mujeres e intelectuales?” en Educación, lenguaje y sociedad N° 6, Rosario, 2009. Pellegrini Malpiedi, Micaela, “Sensibilizar cuerpos para trabajar, sensibilizar cuerpos para consumir: la Escuela Nueva santafesina, Rosario, 1935-1950”. En Dossier Cuerpo, Educación y Política, *Revista Cartografías del Sur*, Avellaneda, 2016, pp. 137 -159.

³ Aludimos específicamente a los trabajos enunciados en la nota al pie 2 (anterior).

ciencia. Las mujeres estaban aptas para educar, no así instruir⁴. Las madres y luego las maestras acompañaban a los niños y a las niñas en las presentaciones elementales de los recursos de la cultura. Esos atributos conductuales operaron en diálogo con una determinada apariencia física que, despojada de suntuosidad, maniobrando con movimientos suaves y delicados y expresándose con voz dulce y musical, estaba compuesta por gestos armónicos que hicieron de la mujer un ser etéreo, puro, sensible, apacible y benévolo. Basta con revisar las imágenes que los manuales escolares utilizaron para representar a las educadoras de la primera infancia⁵. Mujeres de tez blanca, con cabellos recogidos o cuidadosamente peinados, con sonrisa inflamada y mirada delicada pero distante, vestidas con prendas amplias que, aunque insinuaban la figura, no la marcaban ni exhibían deliberadamente. Precisamente, la encantadora e histriónica señorita Leticia resultó ser un clarísimo ejemplo de todo ello.

Leticia fue una maestra de aula que nunca alcanzó cargos directivos. Pero, en paralelo a su labor docente, llevó una intensa actividad creativa tanto en el plano de la escritura como en el de la producción de artes plásticas. Sus manos legaron acuarelas y exóticas muñecas de chala, pero también manuscritos de diferente naturaleza y extensión, llegando algunos a editarse. Así, las manos de Leticia fueron una usina productora de palabras escritas y objetos. Esa profusión de textos con el tiempo fue adquiriendo conocimiento público. Algunos de sus escritos se publicaron en simultáneo a su factura manuscrita⁶. Luego, fueron reunidos en las obras completas de las hermanas Cossettini⁷. Más tarde, se conformó el Archivo Pedagógico Cossettini⁸, donde sus diarios de clase, cuadernos, borradores y epístolas encontraron un lugar de conservación, cuidado y consulta, pero también y en la misma ciudad de Rosario, la casa donde moraron las hermanas se transformó en un espacio cultural y nuevamente su letra y sus

⁴ Balarín, Pilar “Educadoras” en Morant Isabel, directora *Historia de las mujeres en España y América Latina. Del siglo XIX a los umbrales del XX*, III, Cátedra, Madrid, 2006, pp. 505-522.

⁵ Sostenemos estas afirmaciones con referencias en: Escolano Benito, Agustín, *El Pensil de las niñas*, Edaf, Madrid, 2004; o Galván, Lafarga, Luz, Elena y Martínez Moctezuma, Lucía, “Dos maestras: María M. Rosales y Ana María Valverde, autoras de la colección de lecturas *Rafaelita*”, en Galván Lafarga, Luz Elena, directora *Maestras urbanas y rurales, siglos XIX y XX*, Tomo III, Instituto Nacional de Estudios Históricos de la Revolución de México, México, 2017, pp. 67-102.

⁶ Cossettini, Leticia *Teatro de niños*, Editorial Poseidón, Buenos Aires, 1947; y Cossettini, Leticia *Del juego al arte infantil*, Ediciones La Escuela en el tiempo, Buenos Aires, 1977.

⁷ Cossettini, Olga y Cossettini, Leticia, *Obras Completas*, Ediciones AMSAFE, Santa Fe, 2001.

⁸ El mismo se encuentra en la ciudad de Rosario, en el “Instituto Rosario de Investigaciones en Ciencias de la Educación” (IRICE) con dependencia al “Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas” (CONICET). Posee cuatro series de documentos: didáctica, epistolario, escritos y fotografías - biblioteca. En su conjunto ofrece una panorámica general de la labor pedagógica de estas maestras.

objetos encontraron canal de cuidado y publicidad⁹. De tal forma, tenemos muchas entradas para estudiar a Leticia, sus experiencias generales y su comprometido rol docente en el cual el arte fue un componente transversal. Leticia más que artista era sensible a las artes, por lo cual se proyectaba desde la música, la pintura, la danza, el teatro y la poesía en pos de la alfabetización de los niños y niñas. No obstante, a medida que Leticia Cossettini fue incorporando a la señorita Leticia, la segunda ordenó a la primera y entre *ambas compusieron a una mujer particular*.

Tal como expresó en una de sus cartas Fernando Birri “*Querida Letizia escrito así tu nombre en italiano, sé por fin lo que quiere decir: alegría*”¹⁰. Alegría, magia, sensibilidad, delicadeza, finura, era el tenor de las expresiones que se hilvanaban cuando de describir a Leticia se trataba. En este sentido, podemos afirmar que Leticia reunió en torno a su personalidad muchos de los lineamientos del estereotipo femenino, con una excepción salvada por su oficio, no fue madre, pero sí maestra.

Pero, cuando Leticia se quitaba el guardapolvo blanco, llevaba junto a sus hermanas una vida doméstica y social que no contradujo los rasgos estereotipados atribuidos a las maestras. Gracias al trabajo de investigación de Pellegrini Malpiedi Micaela y de Mosso Agustina¹¹ pudimos conocer los entretelones de su vida cotidiana. Al llegar a la ciudad de Rosario, las hermanas Cossettini se instalaron para trabajar y vivir en la escuelita del barrio Alberdi. Barrio que será su locación definitiva en dicha urbe. Así, en los años cincuenta, cuando ambas fueron separadas de sus cargos, continuaron viviendo allí, en una casa a la que con el tiempo se sumaron otras de sus hermanas, Blanca y Marta junto a su hija, Leila (la sobrina). De este modo, las cinco mujeres compartieron residencia hasta que la muerte las fue separando.

En estas páginas, y siguiendo en la línea de trabajo de Pellegrini Malpiedi y Mosso, detendremos el análisis en torno a un manuscrito muy particular que carece de nombre de autora y de fecha pero que por indicios dispersos en el texto podemos datar. Se trata de un recetario de

⁹ La casa de las Cossettini, hasta el momento en manos de nuevos dueños, ha sido recuperada por un grupo de vecinos/as y amigos/as de Olga y Leticia, quienes, bajo el nombre “Amigos del Paraná” formaron un centro de jubilados y desde el habitáculo alquilado brindan diversas actividades como bordado, tejido, pintura, etc. Ante la amenaza de venta por parte de los propietarios, en los últimos meses del corriente año, la Cámara de Diputados santafesina aprobó un proyecto de ley que propone la expropiación de la casa. En la misma, funcionará “La Casa de la Señorita Olga”, un laboratorio pedagógico y museo interactivo de la educación santafesina.

¹⁰ APC, Serie Epistolario (APC-SE), N° 328 AA, Carpeta 2, Caja 4. Carta enviada a Leticia, 24/12/1950.

¹¹ Pellegrini Malpiedi, Micaela y Mosso, Agustina, “Entre hermanas - entre mujeres: la vida cotidiana de Olga y Leticia Cossettini, Argentina, 1950 y 1980”, *Arenal. Revista de Historia de las Mujeres*, Granada, vol. 24, 2017, pp. 455-476.

cocina que, por su caligrafía, fue de autoría de Leticia, y que por algunos datos dispersos cuales guiños de época, situamos temporalmente entre los años 1960 y 1980. La historia investigada y la memoria colectiva cuentan que las cinco mujeres compartían la casa de la calle Chiclana y, para sobrellevar la vida, tenían un claro reparto del trabajo doméstico. Mientras vivió Marta fue la encargada de la cocina, pero al fallecer la sucedió Leticia. De este modo, esta última se transformó en guardiana de las recetas culinarias de la familia. Alrededor de ese juego de escritura de las prácticas instalamos las preguntas que conforman los tres apartados del presente artículo. Preguntas alimentadas al calor de la historia sociocultural que toma a la cocina y a la alimentación como eje de análisis¹². En el primero, reflexionaremos en torno a las mujeres y la escritura de manuscritos culinarios. Luego, en un segundo momento, introducimos la experiencia de Leticia y la gramática culinaria que sostuvo a sus recetas. Finalmente, el análisis cierra con una descripción del soporte material y de las estrategias discursivas empleadas para conservar las fórmulas seleccionadas. Justamente, se buscará definir a partir de la escritura de las recetas la relación de Leticia con la tradición femenina de prescribir por escrito saberes relativos a los quehaceres cotidianos y con la realización concreta de las prácticas culinarias.

2. Manuscritos, escritura y mujeres

Sabido es que las mujeres advinieron al mundo de la escritura y de la lectura no sin resistencias. Fue una batalla que cosechó sus primeras victorias en el terreno de la escritura performativa. Esto es, en palabras de Chartier, produjeron textos que tenían como “meta anularse como discurso y producir, en el estado práctico, comportamientos o conductas consideradas legítimas o útiles”¹³. De esta suerte, las integrantes del género femenino fueron habilitadas a escribir, por un lado, expresiones de la intimidad en formatos textuales específicos: la epístola o el diario íntimo que luego fue de viaje, de clase, de reflexiones sociales, de estética,

¹² Es preciso reconocer que desde temprana data los historiadores nucleados en la Escuela de los Annales reconocieron el valor explicativo de la alimentación. Eje temático que ocupó su lugar exclusivo en las nuevas formas de hacer historia. Justamente, somos deudoras de los trabajos: Montanari, Massimo, *La comida como cultura*, Trea, España, 2004 y Flandrin, Jean-Louis, y Montanari, Massimo, *Historia de la alimentación*, Trea, España, 1996. Asimismo, para componer nuestro enfoque fue de utilidad Vernon, James, *El hambre. Una historia moderna*, PUV, Valencia, 2011 y Caldo, Paula, “Cultura, cocina e historia”, en Caldo, Paula, *Mujeres cocineras. Hacia una historia sociocultural de la cocina. Argentina a fines del siglo XIX y primera mitad del XX*, Prohistoria, Rosario, 2009, pp. 145-168.

¹³ Chartier, Roger, *Libros, lecturas y lectores en la Edad Moderna*. Alianza Universidad, Madrid, 1994, p. 53.

etc. Por otro lado, incursionaron en notas prescriptivas vinculadas a los llamados “saberes femeninos”, labores de punto, cocina, arreglo del hogar, puericultura, etc.¹⁴.

No obstante la especificidad y dinámica de la consecución de esas prácticas de escritura, ellas encontraron intersticios para hacer de esos diarios, cartas, manuales y recetarios espacios de disputa y creación de sentidos. Esto es, junto a las cartas de amor, los diarios íntimos y los recetarios de cocina fueron intercalándose observaciones culturales, políticas, de derechos laborales, entre otras que marcaron la nota polémica y activa de las mujeres. Empero, el denominador común que unificó a esta línea de primeros ensayos de escritura femenina fue el manuscrito. El *secreter*, ese delicado escritorio femenino, compuesto por muchos cajones de reducido tamaño con cerraduras y llaves, estantes diminutos y un hegemónico lugar para el tintero y la pluma, era el centro de la escena escritural de las damas. El mundo editorial fue una conquista posterior que vino a poner en circulación pública la profusión de las ideas conservadas por la escritura manuscrita.

Ahora bien, focalizando en los escritos culinarios elaborados por mujeres, las libretas de apuntes de cocina resulta ser una nota común en las biografías femeninas. Sin dudas, esa posibilidad va de la mano de los procesos de alfabetización y la incorporación de las mujeres a estos. Fueron las mujeres de las clases acomodadas las que emprendieron la gimnasia de apuntar las fórmulas culinarias que luego ordenarían la rutina de la cocinera o cocinero de la casa. Justamente, uno de los primeros recetarios de cocina de autoría femenina argentinos fue la publicación impresa de la libreta de cocina de la Sra. Virginia Pueyrredón de Pelliza, bajo el título *Almanaque de la cocina argentina*¹⁵. Dicho almanaque reunía trescientas recetas celosamente custodiadas por la mencionada dama. Corpus que, en el año 1880, el propietario de la Librería de Mayo, Carlos Casavalle, publicó en forma de almanaque después de haber obtenido el permiso de las herederas. Al respecto podemos leer en el Anuario bibliográfico de Alberto Navarro Viola:

Es una curiosidad. Contiene más de 300 recetas culinarias de platos del país o modificados, por lo menos, según nuestras costumbres y preferencias. El Sr. Casavalle consiguió a fuerza de empeños

¹⁴ Aquí seguimos los estudios fundamentalmente de: Batticuore, Graciela, *Lectoras del siglo XX. Imaginarios y prácticas en la Argentina*, Amperdsand, Buenos Aires, 2017 y Batticuore, Graciela., *La mujer romántica. Lectoras, autoras y escritores en la Argentina: 1830-1970*, 2005, Edhasa, Buenos Aires.

¹⁵ Caldo, Paula, *Un cachito de cocinera. Mujeres, libros y recetas de cocina en la Argentina de fines del siglo XIX y principios del XX*, Casagrande editorial, Rosario, 2017.

copia del manuscrito de recetas que publica en forma de almanaque, debido a la pluma de la señora Pueyrredón de Pelliza y conservado por una de sus hijas como precioso recuerdo de familia¹⁶.

Aunque el comentarista no ahondó en los detalles de la culinaria sugerida, sí enunció cuáles fueron los sitios de procedencia de la misma: por un lado, el gusto alimentario tradicional argentino, y por otro, la creatividad de la autora potenciada por sus viajes, por sus participaciones en banquetes y por las conversaciones relacionadas con estilos y formas de comer.

El hecho de ser una libreta de notas manuscritas sobre prescripciones para cocinar, invita a pensar en su pertenencia al universo cotidiano y doméstico. Se trata de un texto cuyo cometido era auxiliar a las mujeres en la concreción de las prácticas cotidianas. Por lo tanto, las formas de utilizarlo, los espacios de conservación y las maneras de cuidar el objeto no fueron similares a las desplegadas en torno a los escritos con proyección pública¹⁷. Se trata de una compilación de recetas probadas y conservadas en notas manuscritas por la señora Pueyrredón de Pelliza. Oportunamente, la madre nombra herederas a sus hijas y las jóvenes, lejos de convertir el manuscrito en un gesto culinario, lo transforman en un acto de producción editorial. Otro antecedente que se suma a esta tradición es el recientemente hallado cuaderno de recetas de la señora María Varela de Beccar. El mismo fue descubierto casi azarosamente entre los papeles de la familia y puede datarse en la década de 1880, puesto que la portada del texto fue erosionada por el tiempo dejando solo los números: 188... Marcela Fugardo, quien emprendió un minucioso análisis del contenido y la forma de dicho manuscrito, presenta a María Varela y sitúa en esa trayectoria vital el dedicado trabajo de escribir recetas. La letra manuscrita de la mujer deja ver los trazos de la pluma y la dinámica de compilar recetas de antaño, sin orden alfabético, sin distinción de sabores, finalmente, sin índice, solo reunidas por la cadencia de la vida cotidiana¹⁸.

¹⁶ Navarro Viola, Alberto, *Anuario bibliográfico de la República Argentina, 1880*. Año II. Imprenta del Mercurio, Buenos Aires, 1881, p. 344.

¹⁷ Al respecto y pensando en la Francia del siglo XVIII, dice Roger Chartier: “Entre los lectores más modestos, el libro no tiene lugar señalado: puede encontrarse en cualquier lugar de la casa, en la habitación única —que es regla general—, en la cocina, cuando existe, o en las diversas y menudas dependencias (sobradillos, antecámaras, guardarropas)...”. Sin dudas, por su propia semántica, el almanaque culinario de Pueyrredón de Pelliza debió de ser un texto guardado en la cocina, siempre dispuesto para el auxilio de los/as cocineros/as. Chartier, Roger, *Libros, lecturas y lectores...*, op. cit., p. 142.

¹⁸ Fugardo, Marcela, *Un recetario familiar rioplatense. Cuaderno de recetas de María Varela. Patrimonio inmaterial de San Isidro*, Maizal ediciones, San Isidro, 2018.

Justamente, es la escritura que viene a conservar ciertos saberes necesarios para resolver la dinámica del día a día.

Así, desde fines del siglo XIX y más aún al avanzar el XX, las mujeres se transformaron en guardianas de las fórmulas culinarias de la familia. Esa gimnasia fue democratizándose entre diferentes sectores sociales, debido a que si bien no todas las familias se alimentan del mismo modo, todas se alimentan y es la mujer la que asume ese rol. Sin dudas, con el paso del tiempo y el avance de las tecnologías de la comunicación, esas notas manuscritas fueron mixturándose con recortes de recetas extraídos de diarios o revistas. Así, la letra impresa se mezcló con las anotaciones manuscritas de las usuarias para componer la culinaria cotidiana. Precisamente, estas características son las que posee el recetario de Leticia, que pasamos a describir.

3. Una gramática culinaria¹⁹ femenina que dirige el gusto

No todas las comidas que forman parte de la alimentación cotidiana pasan a ser preservadas por la escritura. Se deja registro escrito de aquellas cuya elaboración requiere procesos complejos e irreversibles (varios pasos), ingredientes singulares en el contexto de elaboración (vinculados a las estaciones o a realidades regionales distantes), las que están sujetas a momentos del calendario en particular: cumpleaños, vigiliás, fiestas, o las que se ordenan en dietas especiales (enfermedad o para perder peso), etc. Por lo cual, incluso en la libreta de recetas manuscrita que lleva la mujer doméstica, encontramos una serie de platos que indican cierta excepcionalidad a la regla diaria. En esta lógica, preguntamos cuál era la receta que mejor preparaba Leticia, a lo que la entrevistada respondió:

Lo que recuerdo era que Leticia hacía un *Budín del cielo*, el cual, era de claras y debía batirlas a mano y me llamaba a ayudarla y nos turnábamos en hacerlo entre risas y envueltas en clara que nos salpicaba al batir..., me hiciste lagrimear con el recuerdo... a... el Strudell lo preparaba Marta, la hermana mayor que era la que cocinaba en la casa, y se hace con una masa que es estirada a mano

¹⁹ El concepto de gramática culinaria alude a los códigos, valores, creencias, patrones culturales entre otros aspectos que provocan la inclinación por un determinado tipo de alimentación. Este concepto fue tratado en Fischler, Claude, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Anagrama, Barcelona, 1995.

y se rellena con manzana, azúcar, jugo de limón, se arrolla y ese es el Strudell pero... pero ningún otro postre a de empalidecer al *Budín del cielo* que hacíamos con Leticia...²⁰

El *Budín del cielo* hizo que la señorita Leticia se destaque como cocinera. Las claras y el batido de las mismas son los detalles retenidos por la memoria de la amiga y vecina pero, cuál era la receta efectivamente ensayada para lograr tal postre. Respuesta que buscamos en el cuaderno culinario de la maestra. Este recetario manuscrito o, también factible de llamarse, cuaderno de notas culinarias albergaba 127 recetas que enunciamos a continuación:

Pan de carne “*Majestic*”, Tarta de Ricota, *Crepes*, Pastel vienés de manzana, Zapallitos rellenos, Tarta de limón (*lemon pie*), Torta *chiffon*, Lentejas, Carne a la cacerola, Ensalada, Lomo de cerdo con manzana, Masa quebrada (receta de Elena), ¿Cómo cocinar peceto a la naranja sin que pierda sus jugos nutritivos?, Golosinas para servir con el café, Palitos del diablo, Pan de *gruyere*, Arrollados acaramelados, Pan de jamón y queso, Tres formas de preparar pollo, Torta *Kecsi*, Postre Blanca Nieves, Torta de ciruela, Peceto con salsa de frutas, Merengue italiano, Merenguitos de coco, Merengue *Cendrillon*, Base del *lemon pie*, Torta de frutilla francesa, Masitas con frutillas, Langostinos a la americana, Salsa del *Vittel*, Remolachas cocidas en el horno, Baño blanco para tortas, Tarta de espárragos, Tarta de masa quebrada, Crema de chocolate a la vienesa, *Tourmedós*, Hojaldre alemana, Hojaldre argentina, Paquete de pollo y jamón, *Sabayón*, Peras acarameladas con salsa de vainilla, Crema, Salsa de vainilla, Peras, Almíbar, Caramelos de mesa, Cebollitas, Alcauciles, Vinagreta, Ensalada, *Mostarda*, Cebollitas agridulce, Merengues, Merengues de chocolate, Empanaditas Sra. Jourdan, Tarta cremosa de tomates, Pizzetas fritas, Panqueques de manzana, Variedades de la mouse, Chocolate salsa caliente, Masa quebrada a lo Chiche, Pasta, Sambayón (sic), Tarta de cebollas a la francesa, Postre tirolés, Carbonada campestre, Locro de maíz, Ambrosia, Bife a la criolla, *Sachertorte*, *Ischlerscheiten* (sic), Torta de limón, *Sachertorte* (receta de La Nación), Relleno de champignones, Masa de levadura, Hinojo a la toscana, Remolachas con salsa de naranjas, Repollitos de Bruselas al gruyere, Budín de chauchas, *Soufflé*, Pasta de levadura, Bizcochuelo Sara, Tarta dulce, Verduras gratinadas, Repollo rojo a la flamenca, Coliflor suprema, Flan de acelgas bretón, Bizcochos (almendra), Baño de chocolate, Baño capuchino, Puré de manzanas, Flan Chifni, Torta de pane bruno (sic), Torta (sin nombre) de Sara, *KirtsKoppen* (sic), Masa de tarta, Soufflé de queso, Crema de limón, Torta liviana de manteca, Torta a la *chiffon*, Torta de limón, Almendrado (dos recetas), *Gateau* de duraznos, Masa básica para tartas, Tarta de cebollas, Tarta de especias, Tarta de frutillas (sin título), Torta de frutos secos, Masitas negras, Postre *campesi*, Torta galesa.

²⁰ Entrevista realizada a Rosa María, vecina de las hermanas Cossetini (Rosario, Santa Fe, 7 de noviembre de 2018).

Recomendaciones de decoración (crema de limón), Profiteroles de frutilla, Masitas de coco, Ensalada de alcauciles, Tarta suiza de queso, Tarta de atún, Tarta de pollo, Masa de queso crema, Tarta de zapallitos, Pastelitos, Pastelitos de choclo, *Lemon pie*, Bizcochuelo, Bizcochuelo clásico y *Piò nono*.

El listado expuesto sigue el mismo orden y respeta la ortografía con que las recetas fueron volcadas en el cuaderno. Se trató de una inclusión por agregación de acuerdo al devenir de la vida cotidiana de la compiladora (más adelante discutiremos si fue una mujer sola quien llevó adelante esta tarea). Pero, y es lo que interesa destacar, en el conjunto permanece ausente el *Budín del cielo*. Entonces, mientras el recuerdo retiene y pondera la receta, el texto escrito la omite. A modo de hipótesis, entendemos que en el juego de ausencias y presencias se inscribe una contradicción que enuncia una característica de las recetas escritas, como aquellas que precisamente ofician de ayuda memoria para un menú de excepción, en tanto la cocina cotidiana quedó impresa en el saber-hacer de la cocinera. En otras palabras, Leticia no necesitó apuntar la receta del *Budín* porque era la que efectivamente cocinaba. Es preciso explicar que el *Budín o Tocino del cielo* es un manjar dulce oriundo de la provincia de Cádiz (Andalucía, España), está asociado a la producción de vino y a la reutilización que las religiosas hacían de las yemas de huevo (en tanto las claras se utilizaban en la producción vitivinícola). Así, la receta resulta fácil y económica en tanto mixtura yemas con almíbar (aunque también puede llevar otros ingredientes)²¹. En este sentido, hay una Leticia cocinera que se escurre por los canales de la memoria de quienes la recuerdan logrando una exclusiva aseveración: ella cocinaba postres en el marco de una culinaria donde los electrodomésticos no eran centrales haciendo que primara el trabajo a fuerza humana. Esto último extendía y complejizaba las labores culinarias, haciendo que muchas manos intervieran para dar, muchas veces, un toque cooperativo, lúdico y de sociabilidad a la cocina.

Ahora bien, comenzamos el análisis del recetario partiendo de una afirmación, tras la cocina cotidiana existió una serie de recetas escritas que preservaron la cocina de excepción, en

²¹ Transcribimos una receta del Tocino del cielo: “Medio kilo de azúcar y medio de agua; se hace el almíbar, con un poco se baña el molde, se baten las yemas y se reúnen con el almíbar, que no debe estar caliente; se echa en el molde, y al horno, al baño de maría. Para saber si está a punto, se pincha con una aguja de calceta, y si sale seca, es que está”. La receta es tomada de Pardo Bazán, Emilia, *La cocina española antigua y moderna*, Iano, España, 2007, p. 211. La misma corresponde al recetario “La cocina española antigua”, cuya primera edición data de 1914.

este caso, de las hermanas. De tal forma, visualmente encontramos manjares que, pese a su reunión aleatoria, ofrecen algunas líneas de explicación con respecto a la gramática culinaria que preside el gusto de la autora y su grupo de referencia.

Un primer y rápido criterio de orden lo indica el sabor de la comida seleccionada. Esto es, de las 127 recetas, 67 son sugerencias de repostería; 46 son platos salados, 7 resultan ser definitivamente agrídulce y 8 son recetas de masas base neutras. Con respecto a la propuesta dulce, se privilegian las que llevan masa: tortas, tartas o galletitas. El sabor dulce es logrado por las frutas caramelizadas o con el uso de almíbar y de chocolate. En el conjunto se destaca la implementación de limón, peras, manzanas, frutillas, duraznos, frutos secos y coco (rallado). Se trata de una repostería que utiliza la fruta fresca, más que jaleas o dulces. Esto responde a dos singularidades, por un lado, las hermanas tenían una huerta en la casa que aportaba diferentes tipos de frutos de estación. Por otro, para la época los adelantos en la tecnificación del hogar hicieron de la heladera eléctrica un elemento de uso popular, permitiendo así un modo de conservar en frío los alimentos por más tiempo y en mejores condiciones. Justamente la profusión de dulces y jaleas frutales que distinguen a los recetarios de fines del siglo XIX va de la mano de las tecnologías de la conservación de los alimentos de la época²². Otro detalle de época revelado en el recetario es la tendencia a compilar secretos rápidos y sencillos para resolver la alimentación. Justamente la presencia de masas base sencillas a los fines de preparar tartas con rellenos diferentes y coberturas distintas, agiliza el ritual de la cocina²³.

Con respecto a los platos salados, en cada sugerencia vuelve a destacarse el uso de las verduras y hortalizas de la huerta familiar, más que de la carne. Se listan escasas recetas que requieran carne vacuna (se distingue un corte: peceto), pollo (cinco ocasiones) y pescado (solo como relleno de tartas, atún enlatado). Por lo cual, la cocina de Leticia apunta al consumo de vegetales: cebollas, espárragos, zapallitos, remolachas, coliflor, maíz, repollo, lechuga, tomates, repollitos de *brusela*, etc. Existe una marcada preocupación por reunir recetas de tartas cuya masa base es neutra a los fines de utilizarse en preparaciones dulces o saladas. En el caso de estas

²² Pérez, Inés, “Confort para el pueblo y liberación para el ama de casa: género, consumo y heladeras en Argentina (1930-1960)”, en Pérez, Inés y Ribeiro dos Santos, Marín, *Genero e consumo*. Editora de UFPR, Curitiba, 2017, pp. 157-180.

²³ Álvarez, Marcelo, y Pinotti, Luisa, “De la fiambra al freezer, de la cocina a leña al microondas (lo que va de los 50 a los 70)” en Álvarez, Marcelo y Pinotti, Luisina, *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*, Grijalbo, Buenos Aires, 2000, pp. 185-209.

últimas, los quesos y las cebollas son el denominador común del relleno. Sin dudas, aunque son escasos en relación a la cantidad de sugerencias compiladas, los platos más sustanciosos son los agridulces: carnes con salsas o puré de frutas.

Dos signos de cocinas étnicas se evidencian, por un lado, una serie de platos propios de la cocina criolla: la carbonada, el locro y el bife criollo. Pero, por otro lado, se revela la vianda europea escrita a veces de forma correcta y otras no. De raíz italiana enuncian la Mostarda, una preparación de sabor picante (granos de mostaza) cuyo ingrediente principal son las frutas (manzanas, peras, uvas, etc.), utilizada para acompañar carnes o “Torta de pane bruno”; pero también se escriben recetas que recuperan la pastelería alemana, vienesa y galesa, característica de los usos del centro-oeste de la provincia de Santa Fe, lugar del que fueron oriundas las Cossettini.

Sin embargo, en las recetas compiladas más que exponerse una carta de preferencia étnica, o tendiente a la alta cocina o afín a principios nutricionales; la presente es una culinaria inscripta con ciertas claves que se estimaron propias del universo gastronómico de las mujeres. En otras palabras, las recetas compiladas por Leticia son estereotipadamente femeninas. Aquí abrimos un paréntesis para recordar a Jean-Jacques Rousseau describiendo a Sofía, la mujer ideal de Emilio. Golosa y ávida por los dulces (pasteles, golosinas, galletas) al punto de requerir la vigilancia de su madre en la supervisión de su dieta. Paulatinamente fueron demarcándose formas de comer de varones de otras propias de mujeres. Indicándose que por su contextura física, las integrantes del género femenino tendieron a la ingesta de azúcares, hidratos de carbono y verduras con menos indicadores de consumo de carnes²⁴. Es preciso considerar que las recetas no son bajas en calorías, por el contrario, hacen abundante uso de la manteca, aceites y azúcares. Estimando que la mayoría de las recetas provienen de la pastelería y son más que postres, tortas, tartas y galletitas, es esperable que la compiladora labró esa colección a los efectos de sostener en términos culinarios una sociabilidad femenina de tardes de té. Entre tantas tortas y tartas, entrecruzó tartas saladas y diferentes formas de cocinar verduras. Las ausentes en el recetario son las pastas, las sopas, guisos y preparaciones en base a papa.

²⁴ Caldo, Paula, “Julia y Sofía. Luz y contraluz del ideal femenino de Jean-Jacques Rousseau” en Caldo, Paula, *Mujeres cocineras*. Prohistoria, Rosario, 2009, pp. 27-45; Fischler, Claude, *El (h)omnívoro... Op. Cit.*

4. Soportes materiales, texturas y escritura...

Una guardiana del saber culinario podía no saber cocinar pero necesariamente tenía que ser una experta en el armado de estrategias para conservar las recetas. Justamente, Leticia sabía escribir y leer y además, como toda docente, tenía acceso a los soportes de la escritura manuscrita, los cuadernos de hojas en blanco. En este sentido, dedicaremos unas líneas de análisis al modo en que la señorita Leticia organizó las dinámicas de la cocina cotidiana a través de la escritura. Por lo tanto, revisaremos tres aspectos, el soporte material elegido, el tipo de textualidad logrado y el estilo de escritura preferido. Este último, a modo de hipótesis, contiene indicios que permiten definir a la autora/conservadora de recetas como efectivamente cocinera.

Primer aspecto. La historia cultural de la lectura nos enseñó que el soporte material elegido para poner en circulación un texto afecta el contenido²⁵. En este caso particular, las recetas fueron compiladas en un cuaderno de uso escolar. Estos ejemplares compuestos de hojas en blanco son la clara invitación a crear sentidos, rutinas o ideas en el espacio de la vida cotidiana. Abrimos un paréntesis para comentar que Leticia no fue la única maestra que utilizó este elemento tan propio de la escena escolar para tomar notas de saberes ordenadores de prácticas más allá de la escuela. Recientemente, Florio Sabina y Blaconá Cynthia publicaron un minucioso estudio sobre la obra de una educacionista rosarina contemporánea de Leticia, Schiavoni María Laura (1904-1988). Precisamente, María Laura elaboró una serie de apuntes sobre estética y arte en forma manuscrita, titulada *Autocrátedra*, usando como soporte un cuaderno escolar (Editado por el Consejo General de Educación de la Provincia de Santa Fe). Los ejemplos sueltos al sumarse permiten construir las afectaciones que la alfabetización y el ejercicio de la docencia imprimieron en las prácticas femeninas generales. Así, cuadernos y escritura resultaron ser las herramientas solidarias de la conservación de los saberes destinados a resolver las prácticas cotidianas de las mujeres²⁶.

²⁵ Chartier, Roger, *Cultura escrita, literatura e historia. Conversaciones con Chartier Roger*. Fondo de Cultura Económica, México, 1999; Chartier, Roger, “¿Existe una nueva historia cultural?”. En Gayol, Sandra y Madero, Marta (editoras), *Formas de historia cultural*. Prometeo Ediciones, Buenos Aires, 2008; Chartier, Roger, *El pasado del presente. Escritura de la historia, historia de lo escrito*, UIH, México, 2005.

²⁶ Florio, Sabina y Blaconá, Cynthia, *María Laura Schiavoni a través de sus papeles privados*, Cuadernos Artistas del Litoral, Rosario, 2018.

Ahora bien, las recetas de Leticia fueron escritas en un cuaderno de marca *Rivadavia*, de tapas duras, cosido y de 50 hojas con renglones (según el decir escolar cotidiano: rayados, para diferenciarlos de los cuadriculados que se usan en matemáticas). Este tipo de cuadernos fue fabricado por la imprenta de propiedad de Ángel de Estrada para uso escolar. Concretamente, en el año 1917, la marca lanzó al mercado hojas de papel²⁷. Pero, cuando en 1920 se oficializó la implementación del cuaderno único, la empresa respondió en consecuencia, creando líneas de cuadernos, entre ellas los *Rivadavia*. Con el tiempo el formato fue transformándose y, en esta lógica, para los años cincuenta ya estaban a la venta los de tapa dura como el que Leticia eligió para compilar sus recetas. Este soporte es representativo de la marca que lleva escrita en el centro de su portada en letra manuscrita cursiva, justo debajo de un escudo compuesto por una balanza rodeada por las siguientes palabras: civilización, cultura, equidad, educación, ley, constitución. Asimismo, el interior estaba compuesto por las hojas rayadas en blanco (que podían ser 50 o 100), pero la página inaugural oficiaba de carátula para apuntar el nombre de la materia, de su usuario y los horarios de cursada. Además en la mitad de las páginas llevaba una hoja con referencias a efemérides y otros temas de interés escolar. Así, estos cuadernos estaban claramente destinados al uso exclusivo de los maestros y estudiantes, de allí resulta que Leticia, como docente, tuviese familiaridad y preferencia por ellos.

Sabido es que esta maestra fue una profusa escritora de diarios de clase (también llamados los cuadernos de Leticia). En 1961, definió Olga Cossettini: “El diario de clase es un fiel reflejo del ritmo que la maestra imprime a su trabajo..., es la presencia viva de la tarea diaria..., es la expresión cabal del acontecimiento dentro del aula”²⁸. A resultas de esa indicación, el equipo de trabajo de Olga labraba sus diarios y Leticia no fue excepción. La maestra narraba el día a día escolar en retrospectiva acudiendo a notas del trabajo de aula, pero también de puesta en relación con el contexto y expresiones estéticas y sensibles²⁹. Así, con ese entrenamiento en el uso de

²⁷ Para conocer la historia del uso de los cuadernos en Argentina puede consultarse: Gvirtz, Silvina “La escuela, los cuadernos y el zapping: revisando viejos mitos, pensando nuevas propuestas” en Gvirtz, Silvina *Textos para pensar el día a día escolar*, Santillana, Buenos Aires, 2000, pp. 179-192, y Gvirtz, Silvina, *Del currículum prescripto al currículum enseñado. Una mirada a los cuadernos de clase*, Aique, Buenos Aires, 1997.

²⁸ Cossettini, Olga, “El lenguaje y la lectura en primer grado” En Cossettini, Olga y Cossettini, Leticia, *Obras completas*, AMSAFE, Santa Fe, 2001, p. 266.

²⁹ Un ejemplo de sus cuadernos de clase.

El 9 de abril de 1947, con el grupo de 6º grado a cargo, Leticia relata:

cuadernos para escribir las prácticas cotidianas, emprendió la escritura de la cocina preferida por ella y sus hermanas.

Un segundo aspecto a describir es la textura que adquirió el conjunto de recetas. Las mismas fueron volcadas al cuaderno siguiendo el orden de las urgencias de la vida cotidiana. Por lo cual, no hay estrategia que sistematice o articule el contenido. De una torta, pasamos a un pollo y de allí a una tarta para continuar con un baño para tortas de limón o con algún consejo práctico para perfeccionar las recetas. En este sentido, el cuaderno culinario se torna un ayuda memoria íntimamente ligado al devenir de la práctica diaria. A su vez, en la textura de las recetas van mechándose diferentes tipografías, estilos narrativos y textualidades, dándole así al texto general una impronta de collage. Por ejemplo, algunas recetas fueron escritas con lapicera, otras con el trazo grueso y colorido de las fibras pero, esto es lo interesante, otras fueron recortes de prensa y otras resultan recortes de recetas manuscritas escritas con letra que, a todas luces, se revela de otra persona. Si bien el recetario persigue la lógica ordenadora del día a día de Leticia, las manos que intervinieron en su factura final son de diferente procedencia.

Estimamos que la caligrafía de Leticia se mixtura con la de Marta, quien fue la cocinera de la familia. Sabido es que las hermanas Cossettini compartieron residencia y, en esa dinámica, poseían una división del trabajo en la cual Marta estaba abocada a los quehaceres culinarios. A la muerte de esta, Leticia la relevó y desde entonces comenzó a compilar esas recetas de cocina que hoy son nuestro objeto de reflexión. El cuaderno tiene varias señales de Marta. Muchos de los recortes manuscritos o los de diarios están pegados sobre páginas ya escritas, impidiendo la lectura completa de aquellas anotaciones previas. No obstante, algunas frases quedan a la vista indicando que en esas páginas había sido programado un régimen alimentario para Marta. En

“Haciendo un diálogo claro en la mañana, mientras descansábamos de nuestra clase de matemáticas sobre propiedades de los números, divisibilidad y m.e.d., nos sentamos bajo los árboles y vamos cantando bajito algunas melodías bellas y conocidas.

De pronto, alguien se acuerda de la cancioncilla infantil de F.G Lorca “La lagarta y el lagarto”

- Es muy graciosa – dice Lillian – y la melodía del viejo romancillo español, la melodía que usted le puso, para cantarla, es linda y fácil.
- Cantémosla Sta. Leticia – me piden los niños – y vamos cantándola como un brillito jubiloso y fresco – les divierte y las caras se iluminan con subterránea alegría.
- Cante ahora Sta. Leticia, la canción de lo Peregrinitos.

La canto sí, y jugosa la esencia y la palabra, me escuchan descansado remanso.

Ya claros los ojos, lavados y cansados, volvemos al grado y el trabajo cobra su ritmo rico y hondo” (APC, Serie Prácticas Educativas, (APC-SPE) N°302, carpeta 1, Caja 17, Cossettini Leticia, Diario de clase).

esa dieta se listan platos ordenados por los momentos del día: desayuno, almuerzo, merienda y cena. La frugalidad de cada colación hace pensar en una dieta para perder peso. Curiosamente, sobre ese plan alimentario magro, la hermana menor pegó las recetas de crepes, tortas de chocolate, almíbar y succulentas tartas de verduras. El resultado final delimita un rasgo estereotípicamente femenino que no deja de ser un oxímoron: la preocupación por las dietas para adelgazar y la tendencia a consumir dulces e hidratos de carbono.

Pero, como dijimos, en el cuaderno pueden leerse también algunas recetas que son directamente recortes de diarios o revistas semanales. El único dato que los mismos poseen y que permite referenciarlos es el nombre de la ecónoma que oficia de autora. Por lo demás, carecen de ubicación temporal y solo en un caso aparece mencionado en pequeño el nombre: *La Nación*. Por ende, ese conjunto de recortes compone un acertijo que empezamos a destear a partir de la pista más visible: los nombres propios de las ecónomas³⁰. Estas mujeres, expertas en economía doméstica, adquirieron reconocimiento social en el marco de la Argentina de la sociedad del consumo. De Gandulfo Petrona C. fue la más popular, pero su nombre se inscribió en un elenco nutrido de especialistas en saberes del hogar con título habilitante. A lo largo del siglo XX surgieron academias de gestión privada (ligadas a revistas femeninas) destinadas a formar ecónomas, pero también el Estado las tituló por medio de sus Escuelas de Hogar, posteriormente transformadas en Escuelas Profesionales para Mujeres y en Escuelas Técnicas³¹. A partir de los años treinta del siglo XX, el contenido “cocina” fue conquistando la agenda de temas de la economía doméstica. Por lo cual, las ecónomas pasaron a ser fundamentalmente cocineras. Estas se desempeñaron en las secciones culinarias de revistas y diarios, pero también en los departamentos de economía doméstica de las empresas productoras de alimentos. Desde allí, testeaban y garantizaban el uso del bien ofrecido al mercado y, para ello, redactaban recetarios de marcas en los que firmaban como autoras y garantes del contenido. Esa actividad las proyectaba luego a los medios de comunicación y a la publicación del recetario de autora.

³⁰ Estas figuras han sido estudiadas en: Pite, Rebekah, *Creating a Commontable in Twentieth-Century Argentina: Doña Petrona, woman and food*, Chapel Hill, N.C., University of North Carolina Press, 2013; Caldo, Paula, “Recetas, ecónomas, marcas y publicidades: la educación de las mujeres cocineras de la sociedad del consumo, Argentina 1920-1945” en *Arenal. Revista de historia de las mujeres*, Vol. 20, N° 1, enero-junio, 2013, pp. 159-190.

³¹ Hemos estudiado a estas escuelas en: Caldo, Paula; Pellegrini Malpiedi, Micaela, “Fotografías de una escuela profesional de mujeres: entre lo dicho y lo retratado, 1938-1965” *Meridional. Revista chilena de estudios latinoamericanos*, Santiago de Chile, 2017, pp. 191- 210 y Pellegrini, Micaela; Mosso, Agustina y Caldo, Paula, *Agujas, maderas y pinceles. Reflexiones e imágenes en torno a una Escuela Técnica que forma profesionales para el mundo del trabajo. Centeno, 1938*, Ediciones del ISHIR, Rosario, 2018.

En este sentido, de los 34 recortes que están pegados en el cuaderno de recetas, 20 están firmados por ecónomas. Si bien cuatro son los nombres enunciados, el que más se repite, 13 veces, es el de María Adela Baldi. Ella fue hija de uno de los primeros *Cordon Bleu* argentinos, Ángel Baldi. A resultas de la Segunda Guerra Mundial, con 19 años y portando la profesión de pastelero, Ángel llegó a Buenos Aires. Allí, comenzó a trabajar con German Mére en la sucursal de *Le Cordon Bleu*. Con el tiempo, el pastelero se convertiría en propietario de dicha franquicia y, por ende, en formador de muchísimos cocineros y cocineras. A su vez, se desempeñó como profesor en la Escuela Profesional N° 7, en la cual su hija María Adela aprendió los gajes del oficio que la consagró en los medios gráficos y en la televisión³². Justamente, ella se desempeñó como autora de la columna de recetas culinarias de la revista que el diario *La Nación* publicaba los días domingo y que las hermanas Cossettini compraban. 13 recortes tiene la estética de la página de cocina de dicha publicación, en algunas aparece el nombre de la ecónoma y en otros no, pero la sección era la que ella coordinaba.

María Adela además de ser reconocida por la herencia paterna, también lo fue porque su rostro y sus recetas se popularizaron en un programa televisivo exclusivo para mujeres llamado *Buenas tardes, mucho gusto*. Ese magazine fue el semillero de muchas ecónomas, entre ellas otra que aparece mencionada en los recortes, María Beines. Justamente, esta última fue quien llevó a María Adela a la televisión. María fue quien desde el año 1969 coordinó la columna culinaria de *La Nación*. Otro referente que aparece es Emmy de Molina, ella se formó en una escuela profesional de mujeres, y en los años sesenta comenzó a publicar sus recetas en *La Prensa*. Finalmente, en el elenco de nombres irrumpe una rosarina, Martha Cura, cuyo recorte estimamos fue tomado del diario *La Capital*. Al seguir los derroteros de los artículos, entendimos que las Cossettini eran lectoras de periódicos, quizás compraban el diario del domingo que traía una revista entre sus suplementos, más que de publicaciones exclusivamente femeninas. Aunque, consecutiva al título *Masa de levadura*, aparece escrita entre guiones la palabra *Burda*³³. Esta expresión alude al nombre de una revista femenina que, estimamos, comenzó a distribuirse en argentina en los años sesenta.

³² María Adela fue parte del elenco de ecónomas que pasó por Buenas Tardes, Mucho Gusto, el magazine femenino televisivo que instruyó a las amas de casa argentinas entre las décadas de 1960 y 1980. Información tomada de la nota “Los trabajos y los días de María Adela Baldi” publicada en Revista La Nación, domingo 15 de noviembre de 1998.

³³ Cuaderno de recetas de Leticia, p. 32 (El cuaderno de recetas se encuentra en la casa de un ex alumno y amigo de Leticia Cossettini. El manuscrito fue donado a esta persona por la propia maestra).

La misma fue creada por la editora Aenne Burda (Magdalena Lemminger) en Alemania, país en el que alcanzó gran éxito en los años cincuenta y comenzando así a traducirse y venderse en más de 80 países. Entendemos que este semanario, aunque dedicado exclusivamente a la moda con el fin de que las mujeres pudieran confeccionar el vestuario en casa, presentaba notas vinculadas a otros saberes femeninos, entre ellos la cocina. De tal forma, Leticia la cita como fuente de información de sus recetas.

Hasta aquí, afirmamos que el cuaderno de recetas presentó una textura ecléctica en la cual la letra de Leticia se mixturó con la caligrafía de su hermana Marta y los recortes extraídos de la prensa. Pero, resta revisar un último aspecto para completar el análisis prometido, cómo escribió Leticia sus recetas. Sabido es que la escritura del saber culinario fue perfeccionándose a lo largo del tiempo siendo el ejemplo más riguroso las recetas publicadas en diarios y revistas, al avanzar la segunda mitad del siglo XX. Estas, además de la autora o autor garante del saber, enunciaban cuidadosamente la cantidad y calidad de ingredientes a utilizar para luego avanzar en la descripción del procedimiento culinario. Rigurosas, precisas y medidas resultaron ser las fórmulas que, de tanto en tanto, comunicaba la prensa. Dicha aseveración puede ejemplificarse con uno de los recortes encontrados en el cuaderno:

Merengue italiano

(para decorar tortas o hacer los merenguitos rellenos)

200 gramos de azúcar refinada, 4 claras, gotas de esencia de vainilla.

Poner en una cacerola el azúcar, cubrir con agua fría y llevar al fuego. Cocinar hasta que llegue al punto de bolita. Se conoce el punto de bolita al echar un poquito de almíbar en un recipiente que contenga agua fría, este se solidifica y puede moldearse fácilmente con las manos.

Perfumar con la esencia y batir hasta que se enfríe³⁴.

En la receta transcrita fácilmente advertimos el orden del discurso, primero el título, luego los ingredientes y por último el proceso de combinación de los mismos. El fin era que la cocinera tuviese a mano todos los elementos necesarios para así poder cocinar sin demoras y con exactitud. No obstante estas formulaciones, cuando Leticia se dispuso a compilar con letra propia sus comidas preferidas, no resultó ni tan prolija ni tan fiel a las recomendaciones de otros.

³⁴ Cuaderno de recetas de Leticia, p. 23.

En primer lugar, y tal como lo hizo en sus famosos diarios de clase, la mujer utilizó el cuaderno sin respetar márgenes ni renglones ni portadas. Es por ello que se vuelve difícil numerar las páginas, porque escribió en todo espacio en blanco que el cuaderno dejaba, incluso las tapas. Por otra parte, el modo de anotar las recetas fue el siguiente:

Falsa receta de torta chiffon

Esta torta se parece a la “chiffon” (que es más refinada)

No se enmanteca porque lleva aceite

5 huevos

1 pocillo (café) de agua

3 pocillos (café) de aceite

Royal 1 cucharadita

Sal (1 pisca)

15 cucharas al ras de harina y maicena. Tamizar

2 cucharadas de azúcar impalpable

1º mezcla

Yemas 5 (batidas) + azúcar + agua (15')

Agregar la harina y maicena tamizada suavemente

Rociar con vainilla más royal

2º mezcla (agregar a la primera)

5 claras a nieve espumosa –agregar vainilla – trabajar suavemente – volcar suavemente – horno

Cruzando en forma vertical la receta y en el margen izquierdo está escrita la frase: “utensilios bien secos”³⁵.

La autora mantiene la división entre ingredientes y procedimientos, lo que permite pensar que la receta fue extraída de algún libro o publicación periódica. No obstante, ya para los años setenta y ochenta en los que Leticia recorta sus recetas, la prensa en general, con el fin de no perder patrocinadores, evitaba utilizar marcas en las columnas culinarias. Así, si no tenían auspiciantes específicos, las ecónomas presentaban los ingredientes por sus nombres genéricos. En el caso de la falsa torta *chiffon*, Leticia utiliza la expresión “royal” con minúscula para referir al polvo leudante. Esta es una usanza propia de las recetas transmitidas por medio de la oralidad

³⁵ Cuaderno de recetas de Leticia, p. 44.

y por fuera de la lógica de los recetarios de la sociedad del consumo³⁶. De este modo, entendemos que la receta fue copiada al dictado de alguna amiga o de la memoria de la misma escribiente.

Asimismo, la prosa que comunica la receta está intervenida por subrayados, palabras resaltadas o comentarios que, desde la experiencia, sugieren secretos a los fines de lograr mejores resultados o explicar procedimientos. Por caso, esa indicación de no cubrir con manteca el molde porque la torta lleva aceite en la masa o el *tic* de trabajar con utensilios secos. Anotaciones que invitan a pensar que fueron realizadas con posterioridad a la escritura original de la receta y una vez que fuera llevada a la práctica.

Sin dudas, la escritura de Leticia aligera el proceso de copiado utilizando paréntesis, comillas para evitar repeticiones, listados de palabras, enumeraciones, abreviaturas, entre otros recursos escriturales. Por otra parte, la prosa se encuentra intervenida por comentarios superpuestos siempre con la misma caligrafía y por salpicaduras de líquidos que corren la tinta del texto. Ambos detalles generan la idea de que el cuaderno era utilizado en la cocina y que la misma autora cocinaba las recetas. Al lado de algunas recetas se apuntan los siguientes comentarios:

“20’ de cocción. Creo que es mucho calor”³⁷

“No se desprendió del fondo, parte de abajo quemada, rascar lo quemado”³⁸

“tamizar más de una vez”³⁹

“mezclar, no batir”⁴⁰

“antes encender el horno”⁴¹

“cuando la crema esté bien levantada dejar de batir”⁴²

“si se pasa la cocción, quedan bizcochos”.⁴³

Veamos otra receta característica del centro oeste de la provincia de Santa Fe y que la autora transcribe:

³⁶ Caldo, Paula, “Recetas, económicas, marcas...”, op. cit.

³⁷ Cuaderno de recetas de Leticia, p.36.

³⁸ Cuaderno de recetas de Leticia, p. 36

³⁹ Cuaderno de recetas de Leticia, p. 44

⁴⁰ Cuaderno de recetas de Leticia, p. 58

⁴¹ Cuaderno de recetas de Leticia, p. 3

⁴² Cuaderno de recetas de Leticia, p. 3

⁴³ Cuaderno de recetas de Leticia, p. 77

Torta galesa

N° 10

Paquete de manteca y 50 gramos de harina. Mezclar hasta tener granitos de arena. Harina: dos pocillos de vidrio marrón.

Algo más

Azúcar molida 1 taza

Pasas de corintia 1 taza

Nueces 1 taza

Cascara abrillantada de naranja 1 taza

Canela 1 cucharadita

Nuez moscada 1 cucharadita

Azúcar negra 1 taza

Cognac 1 taza

Mezcla 2

Leche 1 taza celeste

Bicarbonato 1 cucharadita + 2 de Royal

Al final vinagre 1 cuchara

Agregar la mezcla 2 a la 1

Debe quedar una mezcla o pasta húmeda, espesa, bien mezclada.

Dejar enfriar en el molde

Preparación del molde: enmantecado y cubrir el fondo 3 capas de papel madera y una de papel manteca... Horno suave 1 h 20⁴⁴.

La Torta galesa está presentada a partir de un tipo de escritura más ligera, práctica y adaptada a la cocina de las Cossettini que la receta de la Falsa torta chiffon. Resulta sugerente la descripción de las tazas diferenciadas por colores para unidad de medida: pocillo marrón del celeste, dato estético solo aplicable en la morada familiar. Tanto la comparación con los granos de arena al igual que el adjetivo refinado en la prosa de la falsa chiffon, son expresiones propias del léxico de Leticia. Justamente, las utilizaba en sus diarios de clase, en su correspondencia y también en sus transcripciones culinarias. Así, esa singularización estética es el toque de identidad que hace que estas fórmulas se vuelvan patrimonio de las hermanas. Además, la escritura se aligera utilizando signos de puntuación, comillas (en el original cuando se reitera la palabra taza o cuchara se utilizan comas).

⁴⁴ Cuaderno de recetas de Leticia, p. 52

Este modo de escribir y de intervenir las recetas permite entender que efectivamente Leticia las llevaba a la práctica. Pero además, esa preocupación por escribir consejos y recomendaciones es la que nos devuelve a una Leticia aprendiz de cocinera y preocupada por escribir unas fórmulas basadas en el sujeto que aprende a cocinar y no en la descripción objetivada de los ingredientes. Oportunamente, Sennett Richard reflexiona sobre diferentes modos de narrar una receta⁴⁵. En este sentido diferencia las recetas centradas en los ingredientes de aquellas expresadas a partir de una prosa empática con el sujeto que cocina. Las primeras organizan la descripción en función de las características del objeto a tratar; en tanto, las segundas adelantan posibles falencias, dificultades, miedos, etc., experimentados por los aprendices. Leticia, reiteradas veces, interviene las recetas con acotaciones al margen basadas en su experiencia. Tal es así que además de transcribir recetas, escribe “secretos prácticos para cocinar”. Por ejemplo:

Irene dice:

Los reposteros (los maestros) no usan margarina, sino manteca. Preparan la cantidad a usarse y no más. No usan harina leudante ni leudante. Todo es batido. La batidora poderosa aumenta mejor que una común⁴⁶.

Recomendaciones: utensilios bien secos, medir y tamizar cuidadosamente. Molde, no se enmanteca. El horno se enciende suavemente cuando se empieza a preparar la torta, para llegar después a mediano, 40', los últimos 10' subir un poco más⁴⁷.

La compilación de sugerencias transversales a muchas recetas hace pensar en una mujer práctica que necesita reunir una serie de indicaciones para resolver rápidamente los quehaceres culinarios. Los nombres propios de mujeres (sin detalle de apellido) aparecen repetidas veces en el recetario, Irene (sus consejos), Sara (bizcochuelo), Irma (masitas de coco). Asignar propietaria a cada receta es un detalle que hallamos en los recetarios del siglo XIX y se prolonga al XX. El mismo nos permite pensar en la cocina como tema de conversación e intercambio entre mujeres. Lo sugerente de Leticia es que transcribe esas recetas y las discute con su “yo creo que es mucho calor”. Así, la dinámica de la escritura va construyéndose al calor de la práctica culinaria misma.

⁴⁵ Sennet, Richard, *El artesano*, Anagrama, Barcelona, 2009.

⁴⁶ Cuaderno de recetas de Leticia, p. 27.

⁴⁷ Cuaderno de recetas de Leticia, p. 54.

Justamente, el analizar un manuscrito nos permite mensurar las marcas, correcciones e intervenciones sobre la escritura que de ser editado son corregidas, tipificadas y disueltas. Sin dudas, el cuaderno culinario de Leticia además de preservar fue una activa guía de acción culinaria.

Otro dato insoslayable de estas recetas es la impronta del consumo tanto de electrodomésticos como de productos con marcas. La alusión a la batidora es un detalle de confort que viene a agilizar las prácticas culinarias, siendo propio de los años setenta y ochenta del siglo XX⁴⁸. En la dinámica del consumo, la escritura rápida de la cocinera adquiere un tono particular. Trascibimos la siguiente frase esbozada por Leticia: “con una caja de exquisita, en una pirex redonda”⁴⁹. La oración amerita explicar algunos sobreentendidos que quizás el correr del tiempo vaya transformando en indicios de época difíciles de traducir⁵⁰. En el año 1959, la compañía de productos alimenticios Los Molinos lanzó al mercado una pre-mezcla para preparar bizcochuelos bajo la marca *Exquisita*. Con el correr de los años la marca fue perfeccionándose y convirtiéndose en una ayuda fácil y exitosa para las amas de casa que deseaban preparar una torta alta, esponjosa y segura. De este modo, iniciar la escritura de una receta anotando “una caja de Exquisita” implica la presencia de una cocinera que buscaba atajos fáciles para sortear los quehaceres cotidianos. Por otra parte, “la pirex” alude a los recipientes de vidrio importado de Estados Unidos que, a partir de los años cincuenta, van a transformar en términos higiénicos, los modos de cocinar en Argentina⁵¹. Así, las recetas de Leticia recuperan notas propias de las décadas de 1860, 70 y 80, en las cuales la mujer moderna encuentra numerosas ayudas para sobrellevar el trabajo doméstico.

5. Reflexiones sobre la experiencia

⁴⁸ Pérez, Inés, *El hogar tecnificado. Familias, género y vida cotidiana, 1940-1970*, Biblos, Buenos Aires, 2012.

⁴⁹ Cuaderno de recetas de Leticia, p. 16.

⁵⁰ Una entrada pertinente para interpretar los sobreentendidos o los malentendidos en el discurso sobre la cocina se encuentra en el excelente trabajo Montanari, Massimo, *El queso con las peras. La historia de un refrán*, Trea, España, 2008. Libro en el cual el historiador analiza los refranes culinarios, su historización y su pérdida de sentido a través del tiempo.

⁵¹ Datos tomados de Borrini, Alberto, *El siglo de la publicidad 1898-1998. Historia de la publicidad gráfica argentina*, Sudamericana, Buenos Aires, 1998.

Finalmente, esbozaremos algunas reflexiones sobre la experiencia de analizar el cuaderno de recetas culinarias de una mujer llamada Leticia. Como intentamos explicar, lejos de ser cualquier mujer, ella fue la señorita Leticia, hermana de Olga, mentora de la más importante experiencia educativa de corte escolanovista ocurrida en la provincia de Santa Fe. Hasta los años cincuenta, Leticia se desempeñó como maestra, pero apartadas de sus tareas educativas, sobrellevó la vida junto a sus hermanas, sin figura masculina de referencia en el núcleo doméstico. El reparto del trabajo doméstico hizo que Leticia se transformara en guardiana y hacedora de la comida familiar. Para ello, la mujer tuvo que aprender a cocinar. Actividad que enfrentó con estrategias similares a las que utilizó tiempo antes en la docencia. El cuaderno en blanco, lápices, revistas específicas y pedido de consejos para resolver la práctica. En otras palabras, el otrora diario de clase fue reemplazado por el diario culinario, el cual, en forma anárquica y sin respetar márgenes ni formatos, sirvió de soporte escrito de las recetas familiares. En esta dinámica podemos aseverar que tanto la maestra como la cocinera, lejos de copiar y aplicar, siguieron el atajo de la escritura para innovar, crear y darle tono propio a sus labores.

Valiéndose de la escritura y del cuaderno, la mujer compuso una gramática culinaria estereotipadamente femenina. Por lo cual, las verduras, frutas y dulces eran los ejes de alimentación. A ese detalle se suman la practicidad y los elementos de consumo que, entre las décadas de 1960 y 1980, vinieron a solidarizarse con la mujer doméstica. Así, enlatados, masas base pre-mezcladas o pre-elaboradas y electrodomésticos se tornan solidarios con la cocinera. No sabemos si Leticia quería cocinar, pero la escritura de sus recetas está atiborrada de indicios que demuestran que efectivamente lo hacía y se preocupaba por perfeccionar su labor. Es justamente la escritura manuscrita de su cuaderno permanentemente intervenida la que da cuenta de que al cocinar, ella reparaba en consejos y notas al margen.

Los estudios del saber culinario advirtieron que los recetarios de cocina no son la fuente más adecuada para estudiar los modos de alimentarse de una sociedad, pero después de estudiar este manuscrito estamos en condiciones de afirmar que los recetarios manuscritos sí lo son.⁵² Precisamente, porque estos textos fueron escritos al calor de la práctica y como ayuda memoria y aportación de soluciones para las mismas. Con la misma mano que cocinaba se narraban por

⁵² Hyman, Philip y Hyman, Mary, "Imprimir la cocina: libros de cocina en Francia entre los siglos XV y XIX", en Flandrin, Jean-Louis, y Montanari, Massimo, *Historia de la alimentación*, Trea, España, 1996, p. 797-812; Caldo, Paula, *Un cachito de cocinera*, op. Cit.

escrito los detalles del arte de cocinar. Más aún en el caso de una maestra devenida cocinera, acostumbrada a escribir las rutinas de sus prácticas. Así, Leticia escribió su hacer como docente y también su hacer como cocinera, y al escribir, se escribió, afianzando en ella las marcas del oficio que no demoraron en volverse parte de su identidad femenina. La otrora señorita Leticia, devino finalmente cocinera.

Bibliografía

- Álvarez, Marcelo y Pinotti, Luisa, “De la fiambarrera al freezer, de la cocina a leña al microondas (lo que va de los 50 a los 70)” en Álvarez, Marcelo y Pinotti, Luisa, *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*, Grijalbo, Buenos Aires, 2000, pp. 185-209.
- Balarín, Pilar, “Educadoras” en Morant, Isabel, directora *Historia de las mujeres en España y América Latina. Del siglo XIX a los umbrales del XX*, III, Cátedra, Madrid, 2006, pp. 505-522.
- Baldi, Adela, “Los trabajos y los días de María Adela Baldi”, publicada en *Revista La Nación*, domingo 15 de noviembre de 1998.
- Batticuore, Graciela, *La mujer romántica. Lectoras, autoras y escritores en la Argentina: 1830-1970*, 2005, Edhasa, Buenos Aires.
- Batticuore, Graciela, *Lectoras del siglo XX. Imaginarios y prácticas en la Argentina*, Amperdsand, Buenos Aires, 2017.
- Borrini, Alberto, *El siglo de la publicidad 1898-1998. Historia de la publicidad gráfica argentina*, Sudamericana, Buenos Aires, 1998.
- Caldo, Paula, “Cultura, cocina e historia”, en Caldo Paula, *Mujeres cocineras. Hacia una historia sociocultural de la cocina. Argentina a fines del siglo XIX y primera mitad del XX*, Prohistoria, Rosario, 2009, pp. 145-168.
- Caldo, Paula, “Julia y Sofía. Luz y contraluz del ideal femenino de Jean-Jacques Rousseau”, en Caldo, Paula, *Mujeres cocineras*. Prohistoria, Rosario, 2009, pp. 27-45.
- Caldo, Paula, “Recetas, ecónomas, marcas y publicidades: la educación de las mujeres cocineras de la sociedad del consumo, Argentina 1920-1945” en *Arenal. Revista de historia de las mujeres*, Vol. 20, N° 1, enero-junio, 2013, pp. 159-190.
- Caldo, Paula, *Un cachito de cocinera. Mujeres, libros y recetas de cocina en la Argentina de fines del siglo XIX y principios del XX*, Casagrande editorial, Rosario, 2017.
- Caldo, Paula y Pellegrini Malpiedi, Micaela, “Fotografías de una escuela profesional de mujeres: entre lo dicho y lo retratado, 1938-1965”, *Meridional. Revista chilena de estudios latinoamericanos*, Santiago de Chile, 2017, pp. 191- 210.
- Carli, Sandra, *Niñez, pedagogía y política. Transformaciones de los discursos acerca de la infancia en la historia de la educación argentina entre 1880 y 1955*. Miño y Dávila Editores, Buenos Aires, 2003.
- Chartier, Roger, *Libros, lecturas y lectores en la Edad Moderna*, Alianza Universidad, Madrid, 1994.

- Chartier, Roger, *Cultura escrita, literatura e historia. Conversaciones con Roger Chartier*, Fondo de Cultura Económica, México, 1999.
- Chartier, Roger, *El pasado del presente. Escritura de la historia, historia de lo escrito*, UIH, México, 2005.
- Chartier, Roger, “¿Existe una nueva historia cultural?”. En Gayol Sandra y Madero Marta (editoras), *Formas de historia cultural*, Prometeo Ediciones, Buenos Aires, 2008.
- Colotta, Pablo, “Escritura y poder en la escuela nueva argentina”. En Cucuzza, Héctor y Pineau, Pablo, *Para la historia de la enseñanza de la escritura en Argentina: del catecismo colonial a la Razón de mi vida*. Miño y Dávila, Buenos Aires, 2002.
- Cossettini, Olga, “El lenguaje y la lectura en primer grado”. En Olga Cossettini y Leticia Cossettini, *Obras completas*, AMSAFE, Santa Fe, 2001.
- Cossettini, Olga, “Sobre un ensayo de Escuela Serena en la provincia de Santa Fe”, en Olga Cossettini, y Leticia Cossettini, *Obras Completas*, Ediciones AMSAFE, Santa Fe, 2001, pp. 11-73.
- Cossettini, Leticia, *Teatro de niños*, Editorial Poseidón, Buenos Aires, 1947.
- Cossettini, Leticia, *Del juego al arte infantil*, Ediciones La Escuela en el tiempo, Buenos Aires, 1977.
- Díaz, Javiera y Serra, Silvia, “Olga y Leticia Cossettini: ¿maestras, mujeres e intelectuales?” en Educación, Lenguaje y Sociedad N° 6, Rosario, 2009.
- Escolano Benito, Agustín, *El Pensil de las niñas*, Edaf, Madrid, 2004.
- Fernández, María del Carmen, et. al. *Olga y Leticia Cossettini en la Escuela Serena. Cultura, imagen y Pedagogía (Rosario, 1935-1950)*, Laborde Editor, Rosario, 2010.
- Fernández, Sandra y Caldo, Paula, *La maestra y el museo. Gestión cultural y espacio público 1939-1942*, El Ombú Bonsái, Rosario, 2014.
- Fischler, Claude, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Anagrama, Barcelona, 1995.
- Flandrin, Jean-Louis y Montanari Massimo, *Historia de la alimentación*, Trea, España, 1996.
- Florio, Sabina y Blaconá, Cynthia, *María Laura Schiavoni a través de sus papeles privados*, Cuadernos Artistas del Litoral, Rosario, 2018.
- Fugardo, Marcela, *Un recetario familiar rioplatense. Cuaderno de recetas de María Varela. Patrimonio inmaterial de San Isidro*, Maizal ediciones, San Isidro, 2018.
- Galván, Lafarga, Luz, Elena y Martínez Moctezuma, Lucía, “Dos maestras: María M. Rosales y Ana María Valverde, autoras de la colección de lecturas *Rafaelita*”, en Galván, Lafarga,

- Luz, Elena, directora *Maestras urbanas y rurales, siglos XIX y XX*, Tomo III, Instituto Nacional de Estudios Históricos de la Revolución de México, México, 2017, pp. 67-102.
- Gvirtz, Silvina, *Del currículum prescripto al currículum enseñado. Una mirada a los cuadernos de clase*, Aique, Buenos Aires, 1997.
- Gvirtz, Silvina, “La escuela, los cuadernos y el zapping: revisando viejos mitos, pensando nuevas propuestas”, en Gvirtz, Silvina *Textos para pensar el día a día escolar*, Santillana, Buenos Aires, 2000, pp. 179-192.
- Hyman, Mary y Hyman, Philip, “Imprimir la cocina: libros de cocina en Francia entre los siglos XV y XIX”, en Flandrin, Jean-Louis y Montanari, Massimo, *Historia de la alimentación*, Trea, España, 1996, pp. 797-812.
- Montanari, Massimo, *La comida como cultura*, Trea, España, 2004.
- Montanari, Massimo, *El queso con las peras. La historia de un refrán*, Trea, España, 2008.
- Navarro Viola, Alberto, *Anuario bibliográfico de la República Argentina, 1880*. Año II. Imprenta del Mercurio, Buenos Aires, 1881.
- Ossanna, Eduardo, et. al., “Una aproximación a la educación santafesina de 1885 a 1945”, en Puiggros Adriana, directora *Historia de la educación en la Argentina. La educación en las provincias y en los territorios nacionales*, Galerna, Buenos Aires, 1993.
- Pardo Bazán, Emilia, *La cocina española antigua y moderna*, Iano, España, 2007.
- Pelanda, Marcela, *La escuela activa en Rosario: la experiencia de Olga Cossettini*, IRICE, Rosario, 1995.
- Pellegrini Malpiedi, Micaela, “Sensibilizar cuerpos para trabajar, sensibilizar cuerpos para consumir: la Escuela Nueva santafesina, Rosario, 1935-1950”. En Dossier Cuerpo, Educación y Política, Revista Cartografías del Sur, Avellaneda, 2016, pp. 137 -159.
- Pellegrini Malpiedi, Micaela y Mosso Agustina, “Entre hermanas - entre mujeres: la vida cotidiana de Olga y Leticia Cossettini, Argentina, 1950 y 1980”, *Arenal. Revista de Historia de las Mujeres*, Granada, vol. 24, 2017, pp. 455-476.
- Pellegrini Malpiedi, Micaela; Mosso, Agustina y Caldo, Paula, *Agujas, maderas y pinceles. Reflexiones e imágenes en torno a una Escuela Técnica que forma profesionales para el mundo del trabajo. Centeno, 1938*, Ediciones del ISHIR, Rosario, 2018.
- Pérez, Inés, *El hogar tecnificado. Familias, género y vida cotidiana, 1940-1970*, Biblos, Buenos Aires, 2012.

- Pérez, Inés, “Confort para el pueblo y liberación para el ama de casa: género, consumo y heladeras en Argentina (1930-1960)”, en Pérez Inés y Ribeiro dos Santos Marins, *Genero e consumo*. Editora de UFPR, Curitiba, 2017, pp. 157-180.
- Pite, Rebekah, *Creating a Common Table in Twentieth-Century Argentina: Doña Petrona, woman and food*, Chapel Hill, N.C, University of North Carolina Press, 2013.
- Puiggrós, Adriana y Marengo, Roberto, *Pedagogías: reflexiones y debates*, Universidad Nacional de Quilmes, Buenos Aires, 2013.
- Sennet, Richard, *El artesano*, Anagrama, Barcelona, 2009.
- Vernon, James, *El hambre. Una historia moderna*, PUV, Valencia, 2011.

Fuentes:

- APC, Serie Epistolario (APC-SE), N° 328 AA, Carpeta 2, Caja 4. Carta enviada a Leticia, 24/12/1950.
- APC, Serie Prácticas Educativas, (APC-SPE) N°302, carpeta 1, Caja 17, Cossettini Leticia, Diario de clase.
- Cuaderno de recetas de Leticia Cossettini.
- Entrevista realizada a Rosa María, vecina de las hermanas Cossettini (Rosario, Santa Fe, 7 de noviembre de 2018).