



Escribir la cocina, transmitir saberes, construir identidades. Una experiencia de escritura colectiva sobre el saber culinario

PAULA CALDO

Universidad Nacional de Rosario – CONICET

Introducción

Los seres humanos no comemos ingredientes ni alimentos en bruto, sino productos cocidos. Por lo cual, la cocina como técnica de producción de comida y, como correlato, las recetas son cruciales no solamente por su valor nutricional sino por la infinidad de cargas culturales, simbólicas y patrimoniales que motoriza (Contreras Hernández y Gracia Arnáiz:201; Montanari:31). Por todo ello, resultó sumamente atractivo el universo de sentidos y problemas entramado en torno al polisémico concepto de cocina. Esto es, en el marco del idioma castellano, el vocablo cocina hace referencia a una habitación de la casa destinada a la preparación de los alimentos; a una técnica de transformación de los alimentos en comida y, finalmente, a un aparato productor de calor (Caldo, 2009). A la luz de la riqueza de preguntas que anuda esta polisemia, interesa el espacio doméstico de las cocinas en tanto resulta ser una usina productora de saber culinario en forma de recetas, muchas veces conservadas en la oralidad y en la cadencia de las prácticas.

Motivadas por estas inquietudes, resultó atractivo conocer cómo fue forjándose la relación de las mujeres con el saber culinario y, a resultas de ellos, con un recurrente ejercicio que muchas congéneres practican: escribir recetas de cocina (Caldo, 2009). Esa escritura doméstica, manuscrita, cotidiana, muchas veces desordenada y marcada por el devenir de la práctica es la que salvaguarda los *tesoros* de la alimentación de las familias.

Procuramos seguir los pasos del proceso de feminización de la escritura del saber culinario. Entonces, hallamos un *corpus* de recetarios escritos por mujeres y dirigidos a otras, con el fin de alivianar mediante prescripciones las tareas culinarias cotidianas. En esa búsqueda, advertimos que, en el devenir del siglo XX, esa escritura lejos de ser agradable, bucólica y gozosa se tornó una guía para administrar la salud, los ahorros y la moral de las familias (Caldo, 2017). Es decir, la cocinera doméstica escribía para prescribir rutinas culinarias persiguiendo el bienestar de



la familia. De este modo, lejos de los escritos de la cocinera quedaron los manjares de los grandes banquetes y los derroches de sabores. Nuevamente el binarismo de género dividió el saber y el hacer: mientras ellos cocinaban en público, ellas lo hicieron en el día a día del hogar (Contreras Hernández y Gracia Arnáiz:269).

En la bisagra de los siglos XIX y XX se ubican los recetarios de cocina escritos por mujeres más antiguos hasta la fecha hallados al menos en Argentina. Esos primeros ejercicios fueron la puesta en letra de molde de las notas manuscritas compiladas mientras transcurría la vida cotidiana. El ejemplo más antiguo es el de Virginia Pueyrredon de Pelliza (1813–1871) con su *Almanaque de la cocinera argentina*. Ella, hija natural de Juan Martín de Pueyrredon a temprana edad se casó con Juan María Pelliza (1806–1871), a quien acompañó en su rol de abnegada y fiel esposa. La vida del matrimonio Pueyrredon–Pelliza fue trashumante. En esa dinámica la mujer seguramente desplegó destrezas domésticas en general y culinarias en particular. Estas últimas fueron apuntadas en forma manuscrita y, en el ocaso de su vida, el editor Carlos Casavalle transformó en libro luego de seducirla con la propuesta. Así es como versa en las advertencias preliminares del *Almanaque*. La mujer ya enferma y con avanzada edad ordenó esos apuntes de cocina para que Casavalle las transforme en libro. Claro que no pudo ver el producto terminado porque en ese mismo año (1871) murió y el texto se incorporó al mercado editorial 10 años después, en 1881. Sin embargo, este ejemplo nos interesa porque Virginia registró su quehacer diario en la cocina y esa escritura resistió el paso del tiempo (Fugardo y Caldo).

Luego del *Almanaque de la cocinera argentina* de Virginia Pueyrredon de Pelliza se conocieron otros recetarios o guías de cocina: *La perfecta cocinera argentina* de Teófila Benavento, seudónimo de Susana Torres, editado por Jacobo Peuser en 1888. También, *Cocina ecléctica* de Juana Manuela Gorriti, otro producto de la Librería de Mayo de Casavalle, año 1890. El libro de Gorriti objetiva la práctica femenina de escribir recetas en tanto las reúne, coordina, revisa e imprime respetando el nombre de cada una de las autoras. La escritora salteña solicitó a sus amigas el envío por vía postal de recetas de cocina. Esas recetas que considerasen representativas del gusto familiar o de la cultura que habitaban. El resultado fue una compilación de recetas con historias todas situadas en Argentina en particular, pero también en otras ciudades de América. Una anécdota, Juana Manuela afirmó que los principales platos de la cocina argentina fueron tomadas del menú salteño (Caldo, 2017). Ese juicio analítico carga de sentido las expresiones que afirman que la cocina nacional, en realidad, implica la construcción de un estereotipo culinario que ejerce un juego de luces y sombras sobre lo que se come y lo que no.



Sin dudas, estos libros pioneros recuperaron una serie de recetas que pusieron en valor el saber culinario producido por mujeres pero que, sin embargo, no parecen ser un saber-hacer exclusivo de la domesticidad. La apuesta por el comer rico, ostentoso y abundante de estas pioneras irá aminorando hasta perderse en la escritura culinaria femenina del siglo siguiente (Caldo, 2017). Es decir, mercado de productos alimenticios, cocina y mujeres expertas en el tema, es una triada que irá consolidándose al avanzar el siglo XX. Pero, a medida que la relación se solidifica, la *economía doméstica* ganó terreno al punto de que *la ecónoma* enseñó a cocinar y generó conocimiento específico al respecto (Pite). Así, preparar comida en la casa se volvió un ejercicio racionalizado por la economía, el presupuesto, la salud de los hijos la nutrición y el cuidado de la moral de la familia. Para esas mujeres, la necesidad de cocinar pasó por confeccionar el menú diario con la excepción de algún ritual marcado por el calendario familiar: día domingo, los cumpleaños, las fiestas del calendario religioso o del civil, entre otras. Entendemos que la escritura doméstica de la cocina se hizo cargo de apuntar aquellas recetas que, justamente, se preparaban para esos momentos rituales (Caldo y Pellegrini Malpiedi).

Manos de mujeres que cocinan, manos de mujeres que escriben sobre la cocina, y en esa dinámica va generándose un caudal de saber que la escritura empieza a procesar pero escabullido en la trastienda de las cocinas, en los laberintos de la vida cotidiana (Fugardo; Caldo y Pellegrini Malpiedi). ¿Qué valor tiene ese saber conservado por la escritura? A simple vista la respuesta se escabulle e incluso se pierde en los intersticios de las rutinas diarias. Pero, si agudizamos la mirada comenzamos a percibir indicios de la sabiduría del que hace, porque quien cocina, tarde o temprano, genera saberes sobre los ingredientes y sus combinaciones, los sabores, los tiempos de la cocción, etc. Es decir, el ingenio de quien cocina capitaliza las condiciones materiales de su entorno para producir saberes (Sennett).

Al tiempo que iba abriéndose un cúmulo de preguntas alrededor de los saberes específicos de las prácticas culinarias, comenzamos a pensar en estrategias para conocer su lógica, recuperarlos, ponerlos en palabras primero habladas y después escritas. Massimo Montanari había alertado sobre que «la cocina oral teóricamente está destinada, a largo plazo, a no dejar huella de sí misma» (36), y nos negábamos a que eso pase en todos los sentidos. Queríamos recuperar saberes empíricos sobre la cocina, esos que están casi pegados al hacer de las manos. En esta dinámica de inquietudes surgió la idea de publicar un *recetario de cocina* que fuese capaz de dar cuenta de las formas de cocinar efectivamente ensayadas en la provincia de Santa Fe.

Decir *provincia de Santa Fe* es enunciar una inmensidad en términos de kilómetros pero también de recursos materiales, geográficos, simbólicos, culturales,



etc. Aunque, unificada bajo un mismo rótulo, la provincia derrocha similitudes que oscilan entre lo muy parecido y lo totalmente diferente. Aprender esa inmensidad solo fue posible gracias al beneficio otorgado por la Agencia Santafesina de Ciencia, Tecnología e Innovación (ASaCTel) del Gobierno de la Provincia de Santa Fe. Oportunamente se presentó a la convocatoria Comunicación Científica (CC) el proyecto CC-042-18 denominado: «Transmitir la cocina desde la región: un recetario santafesino con historia». El mismo permitió iniciar un viaje por la provincia que dio la posibilidad de reunir un cúmulo de saberes. En consecuencia y para dar forma a este artículo, tomamos de ese ejercicio tres aspectos puntuales: primero, el diseño de la estrategia de intervención metodológica; luego, explicaremos las fuentes del saber culinario provincial y, finalmente, esbozaremos una caracterización del contenido relevado.

Reseña de una estrategia para producir conocimiento con la otra y el otro

Si el objetivo es recuperar las recetas que efectivamente se cocinan y comen en una región, el atajo menos indicado son los libros de cocina autorizados por expertos. Por el contrario, la vía apropiada es conversar con las mujeres y varones que cocinan personalmente la comida con la que se alimentan. Esa conversación lejos de ser espontánea y azarosa debe ser previamente pautada. Es decir, el objetivo es producir conocimiento sobre la cocina y la comida. Una como investigadora, desde el lugar de la pregunta, debe atender a una serie de precauciones para que esa puesta en común de saberes sea lo más fluida posible pero también ordenada a los fines de poder dejar registro de todos los detalles. Por todo ello, se tuvo en cuenta una serie de indicaciones metodológicas maduradas al calor de la práctica misma que enumeramos:

- 1.** Para conocer las formas de cocinar y comer en una provincia, región o país no alcanza con visitar sus principales ciudades, estas generalmente están encargadas de hacer las síntesis de tradiciones estereotipadas. Por el contrario, es necesario elaborar una muestra de localidades que respete, en nuestro caso, la división administrativa departamental que ordena el territorio, secuenciando en ella localidades de mayor y menor dimensiones, con mayor o menor acceso a los recursos del mercado.
- 2.** Seleccionar una institución representativa de la cultura en cada localidad que oficie a modo de punto de encuentro. Puede ser un museo, una biblioteca, un



centro cultural, una escuela o un club, entre otras. Esa institución asume la invitación consensuada a los vecinos y vecinas.

3. La invitación debe plantear una consigna clara para que cada participante llegue al encuentro con un material que lo haga sentir cómodo y dispuesto a conversar. Mucho más cuando se trata de actividades que requieren escritura. Aunque vivamos en el siglo XXI, aún nuestra sociedad conserva deudas con el proceso de alfabetización masivo. Por lo cual, convocar a escribir en el marco del taller puede implicar que muchas mujeres y varones queden fuera. Entonces la propuesta era llevar ya seleccionada y escrita la receta para contarla en el lugar. La consigna era: *Cuenta tu receta preferida.*

4. Ya en el curso de los talleres la idea era ofrecer un espacio de diálogo en el cual se expusiera la propuesta seleccionada, pero también se escucharan los saberes del grupo y se discutiera en conjunto. Es notable cómo las recetas presentadas se modificaron en cada encuentro. Fue atractivo escuchar los diálogos e intercambios generados.

5. Finalmente, habilitar un espacio de trabajo sobre el texto escrito posterior al encuentro presencial. De ese modo se perfecciona la escritura final de la receta. En este aspecto las redes sociales fueron cruciales.

Tomados estos recaudos metodológicos generales, la actividad se desarrolló de manera sistemática pero flexible, atendiendo a las particularidades de cada localidad, grupo de participantes y a la cultura de la institución receptora. Sobre la marcha fue gestándose la experiencia que generó una serie de aprendizajes que compartimos.

Un primer aprendizaje fue que cuando la cocina cotidiana es el tema, las jerarquías entre los participantes se reconfiguran adquiriendo una dinámica horizontal. Quien cocina sabe cómo lo hace y sobre ese saber se instituyen certezas que habilitan la palabra (Sennett:18–19). Una palabra que acentúa semánticas específicas y a la vez genera una escucha atenta e interesada. Por lo cual, las preguntas fluyen, también las comparaciones y las experiencias. Esas inquietudes no solo articularon diálogos entre cocineras de la misma edad sino también entre las generaciones y entre diferentes registros de culturas alimentarias (carnívoros, vegetarianos, veganos, etc.). En síntesis, fueron encuentros con una dinámica de comunicación coral.

Un segundo aprendizaje fue que muchas veces los varones y las mujeres no saben que saben. Y ese no saber invalida proyecciones sociales. Varias de las participantes llegaron al espacio afirmando que no sabían cocinar y, sin embargo, ofrecieron una receta. Incluso quienes habían llevado una fórmula culinaria compleja, terminaron recitando otras recetas sencillas con las que resuelven la alimentación



cotidiana. Una participante afirmó que el saber culinario se lleva en las manos y que correrlo de ahí implica un ejercicio enorme de pensar y pensarse y que, justamente, los encuentros provocados por esta actividad permitieron realizar (Caldo, 2020:122).

Un tercer aprendizaje es producto de las tensiones generadas cuando se propone una actividad relativa a los saberes cotidianos (las artes de hacer) pero mediados por la escritura. Los talleres no implicaban cocinar, sino escribir una receta de cocina. Por lo cual, el ejercicio de escribir requiere un procesamiento de ese saber-hacer que muchas veces genera dificultades. En otras palabras, escribir una receta no es una actividad sencilla. Es un acto prescriptivo que ordena antes la acción de cocinar. Además, es preciso escribir pensando en un lector novato que aún no tomó contacto con la actividad culinaria. A veces, los libros más sofisticados se valen de imágenes para explicar procedimientos complejos. Nada más difícil que indicar a alguien inexperto qué forma toma *La torta de ochenta golpes* (Caldo, 2020:271–272). Por lo cual, se acude al dibujo o la fotografía. Pero no solo es difícil presentar la forma del producto final, sino ordenar los pasos atendiendo a la serie de indicaciones que se encadenan de manera gradual y secuenciada. Esta fue la etapa más delicada y a la vez específica de la propuesta: escribir antes la cocina, prescribir.

Un último aprendizaje que compartimos, seguramente habrá muchísimos más. Para conocer las prácticas cotidianas y situadas tenemos que salir del lugar conocido y emprender un viaje. Incluso olvidarse de los libros clásicos y de los platos tradicionales. Jesús Contreras Hernández y Mabel Gracia Arnáiz afirman: «Las cocinas nacionales son adjetivadas con estereotipos semejantes a los empleados para referir al carácter de un pueblo en general, y mediante los cuales se pretende destacar sus características dominantes» (204). Si bien los antropólogos citados están pensando en las cocinas nacionales, podemos hacer extensiva la frase a todo intento de delimitar la cocina de una región y/o provincia. Retomando la frase, si la cocina que se presume provincial atiende a las *características dominantes* es porque otras características que son dominadas y el registro dejan invisibles. En esta lógica hay que desconfiar de los estereotipos que provocan síntesis y, por el contrario, recurrir a los relatos de los actores sociales situados. Por ejemplo, la cocina santafesina es mucho más que un alfajor, es una enormidad de recetas eclécticas que se activa a diario en las cocinas (Caldo, 2020) y con el transcurso del tiempo. Claro que cada cocinero o cocinera situada difícilmente recupere su receta preferida en una clave universal (la nación, la provincia, etc.). Sí lo hará como parte del relato biográfico y cotidiano que lo circunda. No obstante, en ese relato se juegan indicios que permiten pensar las claves de la estructura de la sociedad. Marcas o platos de moda, mili-



tancias culinarias, situación económica, cultura material son algunos de los tópicos de análisis que rápidamente se perciben al visualizar los textos en los que cristalizan las recetas.

Nosotras realizamos literalmente un viaje por la provincia de Santa Fe. Visitamos un conjunto de localidades, veinticuatro en total. En cada una de ellas conocimos a sus habitantes pero también a otros que, de pueblos vecinos, se acercaban para compartir experiencias. Ese movimiento permitió tomar contacto con gente que de otro modo no hubiésemos encontrado. La difusión de los talleres de escritura provocó que en tanto algunos se acercaron con sus recetas siempre preservadas en papel, otros lo hicieron también con la obra cocinada. Fue un viaje de encuentros, palabras y comida compartida. Asimismo, algunos sujetos prefirieron contactarnos *a posteriori* por la vía de las redes sociales. Cada quien encontró la forma de ser parte de esta obra colectiva. Pero, sin el viaje, sin la experiencia del movimiento que acerca, el saber cotidiano se protege en el secreto del lugar.

Las fuentes del saber culinario

Alguna vez preguntamos si las recetas de cocina tienen autor, en tanto son combinaciones de ingredientes, procedimientos y técnicas que sirven para saciar el apetito humano. Sorprende advertir cómo una misma combinatoria adquiere nombres diferentes según el lugar y la cultura que se dispone a prepararla. Harina, papa, agua, cebolla y aceite son ingredientes que ofician de integrantes en el marco de las culturas más variadas. Entonces: ¿existe propiedad sobre esos ejercicios culinarios? Entendemos que no, son recursos del patrimonio intangible del género humano. No obstante, gran parte de las recetas recuperadas en *De la A a la Z* hacen mención a los oferentes de las recetas, es decir a las fuentes de información o formación del saber. Avanzamos sobre ellas con ejemplos concretos.

En primer lugar, son fuentes de formación culinaria las abuelas, madres y suegras. Las abuelas son las encargadas de imprimir en las papilas gustativas de sus nietos, a temprana edad, el sabor de sus preparaciones. Buñuelos, salsas, tortas negras, papas fritas, tortillas, pan de leche «de la abuela» son insuperables y se pierden cuando ellas se van (Caldo, 2020:202, 253, 270, 278). Precisamente, muchas abuelas se llevan las recetas con ellas dejando así en sus herederos el ejercicio de reconstruir recetas perdidas (276). Las madres y suegras también irrumpen como fuente de saber culinario. Repetidas talleristas explicaron que fue la suegra quien



transmitió los secretos de la cocina (150). De este modo, se describe un entre mujeres que trafica tanto recetas de cocina como secretos femeninos.

En segundo lugar, los abuelos y padres también son dadores de recetas. Fundamentalmente, en el caso de aquellos que tuvieron oficios relacionados con la cocina. Panaderos, confiteros o cocineros de estancias o de restaurantes (Caldo, 2020:60, 124, 179). Estos en su rol de profesionales aportaron secretos.

Otra fuente de saber culinario son los libros de cocina. Desde la emblemática Petrona C. de Gandulfo (2020:236, 257) pasando por Blanca Cotta (105) hasta la rosarina Nilda de Siemienczuk (195) aparecen referenciadas. Más que por sus libros, lo son por sus programas de televisión. También se mencionan cocineras más actuales conocidas por los medios de comunicación. Las generaciones más jóvenes citan páginas de Instagram en las que cocineras muy histriónicas presentan videos breves de recetas fáciles y rápidas (31, 55).

También los viajes son fuentes de sabores y saberes. Nuevamente irrumpe la idea del movimiento que nutre y enriquece. Los *Tacos de verdura y carne a la santafesina* es un buen ejemplo en este sentido (244). Celina Ellena contó que al escuchar relatos de viajes a México se volvió una apasionada de esa gastronomía tan rica y variada. Pese a que ella aún adeuda la experiencia de visitarlo, no se priva del sabor de esa comida y la prepara... pero «a la santafesina». Lo mismo sucede con el ceviche (89) o el dulce de guayaba (104). Marta Zinger relató que en uno de sus viajes por centro América lo probó y consiguió semillas de la planta que puso a germinar cuando regresó a su Moisés Ville natal. Desde entonces, tiene un árbol de guayabas y prepara un exquisito dulce que tuvimos la suerte de degustar cuando pasamos por ese localidad con los talleres. Asimismo, descubrimos recetas de países limítrofes traídas por varones y mujeres que se radicaron en la provincia. Entonces *la sopa paraguaya* (240), *la sopa de maní* (237) o el *ají de achacana* (27) fueron propuestos como recetas de tradiciones familiares que pese a ser claramente referentes de otros países forman parte del menú y de la memoria de quienes habitan en la provincia. Entendimos que el estereotipo de la cocina argentina en general y santafesina en particular es una tradición inventada (Hobsbawm y Ranger) a fines del siglo XIX con énfasis en la cocina criolla y, por lo tanto, deja en un cono de sombras el aporte del aluvión migratorio de fines del siglo XIX (italianos, españoles, alemanes, judíos, ingleses, sirios, etc.) como así también los constantes movimientos de poblaciones que, de cara al siglo XXI, marcan una forma específica de comer y de pensar la comida.



Así, entre las tradiciones familiares, la novedad de los medios de comunicación, las redes sociales y los viajes (ya sea con fines turísticos o migratorios) va nutriéndose de saberes y secretos la cocina santafesina.

Síntesis de los saberes relevados

Iniciamos este apartado enumerando los principales resultados de la experiencia de producción de saberes colectivos:

- 1.** Se produjo un recetario de cocina denominado: *De la A a la Z de la cocina santafesina*.
- 2.** Trabajaron seis investigadoras: Dra. Paula Caldo, Dra. Micaela Pellegrini Malpiedi, Lic. Agustina Mosso, Prof. Aldana Pulido, Lic. Cynthia Blaconá y Lic. Jimena Rodríguez.
- 3.** Colaboraron 450 varones y mujeres.
- 4.** Se recuperaron 500 recetas de cocina. Cada una está firmada por su autor o autora. Es preciso aclarar que muchas de las recetas llevan títulos genéricos, otras más poéticos pero, en otros casos mencionan nombres propios. Por ejemplo: «Alfajor santafesino a lo Pepa Freire», «Bagna cauda de la seño Nelly», «Bifes a la Alicia», «Bifes criollos de doña Florinda», «Bollitos de crema de Ameri», «Chipá a la Margarito», «Copos flotantes Lolita», «Churros Guille» o «Empanadas de jamón y queso Manuela». Son recetas atribuidas por diferentes motivos: o bien se rinde culto a quien dio la receta o, por el contrario, a quien disfruta al comerla. Esto es interesante, porque si bien los ingredientes y pasos desplegados se reiteran, el acto de otorgarle nombre propio es justamente el que baja la receta a la región y a la historia familiar.
- 5.** Cien localidades involucradas: Bustinza, Cañada de Gómez, Correa, Salto Grande, Cayastá, Colonia Belgrano, Cañada Rosquín, San Jorge, María Susana, El Trébol, Piamonte, San Martín de las Escobas, Esperanza, Santa Clara de Buena Vista, Providencia, Franck, Gobernador Crespo, Videla, San Justo, La Penca y Caraguatá, Colonia Silva, Marcelino Escalada, Vera y Pintado, La Criolla, Las Parejas, Armstrong, Las Rosas, Peyrano, Villa Constitución, Alcorta, La Vanguardia, Juan B. Molina, Godoy, Rosario, Arroyo Seco, Villa Gobernador Gálvez, Pueblo Esther, San Bernardo, Tostado, Santa Fe, Emilia, San José del Rincón, Arroyo Leyes, Nelson, Llambí Campbell, Recreo, Venado Tuerto, Labordeboy, Firmat, Rufino, Amenábar, Elortondo, Carreras, Villa Cañas, Cañada del Ucle, Los Molinos, Arequito, Casilda, Chañar Ladeado, San José de la Es-



quina, Los Quirquinchos, Los Nogales, Reconquista, San Antonio de Obligado, Avellaneda, Villa Ana, Malabrigo, Villa Ocampo, Ingeniero Chanourdie, Villa Guillermina, Las Toscas, Moisés Ville, Las Palmeras, Soledad, Ceres, Centeno, Gessler, Monje, Barrancas, Coronda, Maciel, San Genaro, Arocena, López, Gálvez, Aldao, San Lorenzo, Villa Mugueta, Rafaela, Ramona, Tacural, Sunchales, María Juana, Zenón Pereyra, Colonia Margarita, Romang, San Javier, Calchaquí, Cañada Ombú, Margarita.

La búsqueda de recetas se inició con dos intenciones que se modificaron en el devenir de la tarea. La primera pretendía realizar talleres exclusivamente con mujeres residentes en la provincia. Esos primeros ejercicios reprodujeron un entre mujeres que paulatinamente fue interrumpido por varones. Si bien nunca hubo mayoría masculina, los aportes permiten reconocer indicios que responden a estereotipados de género. Por ejemplo, los varones indican una mayor precisión en su vínculo con la cocina y cierta racionalización en la elección de las recetas que proponen (Caldo, 2020:199, 272, 280). Cocinan porque les gusta o porque son profesionales de la cocina (panadero, chef, etc.). También las actividades relacionadas con la pesca en el Paraná y la caza de animales silvestres, son ejercicios que masculinizan el menú. Por otra parte, demuestran precisión y cierta pertenencia en relación con la receta del asado (2020:43–44). Pero, las mujeres también aportaron recetas de asado, aunque se reconoce como una herencia paterna (43), y por supuesto las mujeres dan cuenta de una familiaridad casi naturalizada con los secretos que traman las cocinas.

Así como para los varones la cocina es un espacio donde se reconocen por el placer o por la profesionalización del saber, las mujeres encuentran allí un escenario de identificación en varios sentidos. Por ejemplo, algunas mujeres abordan el saber culinario como una práctica que abona una feminidad estereotipada. Norma Ramírez al presentar la receta de *La torta de oro y plata*, comenta que, en el reparto de tareas realizado por su madre, a ella como niña la habilitaba a preparar la *torta de plata* (276–277). Justamente porque era más liviana y ligera que la de oro, realizada esta última siempre por su hermano. Características tales como liviano, frágil, blanco, etéreo, espumoso y suave, son propias de una identidad femenina estereotipada que dista mucho de ser de la que proyectó otra tallerista al contarnos sobre su *Frittata de acelga de tallo rojo y hojas de repollo* (129). Su autora, Carmen Córdoba, integra el grupo *Las Mariposas del barrio María Juana de Arroyo Leyes*. Ella se reconoce dentro de un colectivo de mujeres que militan contra los agroquímicos pero también se asumen jefas de hogar. En esa dinámica si bien se



resalta la asociación mujeres–madres, se presume la fortaleza y el compromiso femenino con luchas políticas específicas. Para ello producen vegetales y frutas con recursos naturales. Con emoción, Carmen describió la receta que inventó con el producto de su primer cultivo.

Sin dudas, la cocina es un saber–hacer que además de nutrir el cuerpo, empodera la sensibilidad. Es una práctica política y de fina administración económica. Oportunamente, en Sunchales conocimos a Corina. Ella, siendo adolescente, se graduó en la Escuela Profesional de Mujeres de la localidad. Allí aprendió a cocinar la receta de pasta que preparó para invitar a cenar a quien hoy, hace muchos años, es su esposo. Pese a ello, explicó que ella no cocina nada que lleve más de dos horas de trabajo. Afirmó haber heredado de su abuela una completa carpeta de recetas manuscritas que no utiliza justamente por los tiempos de cocción requeridos. Ella prefiere preparar recetas fáciles y rápidas como la *Torta de mandarinas* que nos compartió tanto por escrito como materialmente en el marco del taller (264).

Indudablemente, la cocina es un espacio que habilita sentidos ambivalentes en las mujeres. Están las que odian cocinar pero también las que quedan espejadas en valores estereotipados y también las que encuentran una puerta para la creatividad, la lucha y la resistencia. Cocinar es, dentro de los trabajos domésticos, el más creativo, íntimo y vital. Esta sentencia ya fue afirmada a fines de los años 1940 por Simone de Beauvoir (416).

La segunda intención era recorrer la provincia y provocar los talleres de escritura culinaria a los fines de encontrar la receta típicamente santafesina. En este sentido y casi sin salir de casa, podemos afirmar que esa receta es el *Alfajor santafesino* (Caldo, 2020:32, 33, 176). ¿Quién no lo sabe? No obstante, al salir al territorio rápidamente se advierte que la cocina santafesina es muchísimo más que un alfajor. Precisamente, esta se diversifica en tantas ramas que hace estallar cualquier intento de síntesis. Entonces, en la costa del Paraná se encuentra la variedad de pescados de río que dan identidad junto al cordón frutihortícola. De la combinación de pescados y verduras deriva el *chupín* en todas sus versiones: amarillo, armado, surubí o simplemente «de pescado» para que encuentre identidad la pesca del día (2020:92, 93, 94). Una variedad de vegetales y de frutas permite pasar de las ensaladas y guisos a los dulces: jaleas, confituras y licores. Luego, si giras hacia el sur, descubris la carne vacuna en sus diferentes cortes pero también al cerdo. La pasta está presente en casi toda la provincia y más aún cuando se afianza hacia el sur el asentamiento de inmigrantes italianos. Volviendo al centro pero esta vez hacia el oeste, encontramos la cuenca lechera con su copiosa producción de lácteos. Curiosamente, se advirtió que en el centro de la provincia se acentúa una pluralidad de colectividades europeas



arraigadas a fines del siglo XIX y principios del XX. Entonces, una carta variada en términos nacionales se ofrece al comensal. Recetas alemanas, polacas, judías, suizas, árabes, checoslovacas, inglesas se combinan con las clásicas españolas e italianas. Al subir hacia el norte, la carta santafesina encuentra puntos de diálogos con las provincias de Chaco y Corrientes recuperando tradiciones de los pueblos originarios. Estas y las de la cultura afro también están presentes.

Entendimos que comer en Santa Fe es una práctica marcada más por las condiciones materiales y económicas de los comensales que por tradiciones culturales arraigadas. Tengo presente el rostro, la gestualidad y el énfasis al hablar de David Avalos de Arequito, un señor mayor experto en huertas que narraba con mucho énfasis el secreto de toda buena comida: el uso de hierbas naturales (yuyos decía) y nombraba el romero, el perejil, el tomillo, entre otros: todo lo que produce en su huerta (2020:140). También el relato de un pescador de Cayastá, llamado Don Medina, quien explicó la receta del *amarillo asado* y expresó que por esos lares de la costa del Paraná se aprende a pescar al mismo tiempo que a caminar (34). Se asa de dos formas para la comida diaria pero también para el turismo. El ahorro en la cocina es algo que se reitera constantemente. *Las empanadas rejunte* de María Angélica Forno oriunda de Arequito (119) o los *Ñoquis del 29* de Jaquelina Barbagallo de Arroyo Seco (175) ejemplifican lo antedicho. Ambas indicaron que cocinan a partir de un cálculo económico. Esta línea de pensamiento hunde sus raíces históricas en el relato de las mujeres de Esperanza, quienes explicaron que la cocina de los antepasados que llegaron a América administraba la escasez. Se afirmaba así que si bien hoy se establecen medidas fijas para los ingredientes, por aquellos tiempos cocinaban «con lo que había». De este modo, llevar comida a la mesa es un cálculo de economía realizado a diario. Repetidas veces se presenta un menú que aprovecha todas las sobras, hasta las de ensalada.

Corolario. Abrimos la propuesta a varones y mujeres y no encontramos una receta típicamente santafesina. En cambio descubrimos modos de cocinar marcados por la cultura material y ecológica del terruño. La cocina santafesina es variada y ecléctica. Por ejemplo, la *harina moloc* (del pueblo toba) (139) y el *mbaipú* (origen guaraní) (166, 167). El *puchero de pata, cola y quijada* de los pueblos afro (217). Por otra parte, se cocina *locro*, *dulce de leche*, *empanadas* (dulces, saladas, al horno, fritas con diferentes rellenos) y la *torta frita*, aquí está la raíz criolla. Pero también aparecen pastas (*tallarines*, *ravioles*, *raviolón*, *canelones*, *fideos*, etc.) y la *torta alemana*, y el *crucrut* y los *knodel* y los *pierogi*, los *varenikes* y los *knishes* y el *soparnik croata* y los *keppes* (crudo y cocido) y la *empanada árabe*. Y el *bacalao* y las *tortillas españolas*. Pero también está la *sopa paraguaya* y los *besitos chile-*



nos (galletitas deliciosas). Hay una variedad culinaria que hace estallar cualquier unidad. Asimismo, la cultura alimentaria del presente suma preocupaciones por las dietas, la celiaquía, la intolerancia al gluten, la dieta vegana y la vegetariana. Sin embargo, estas preferencias alimentarias lejos de incorporar recetas nuevas, transforman las ya conocidas. Entonces, tenemos *locro vegano*, *bagna-cauda light*, *risotto* para celíacos, *milanesas* vegetarianas, *pizza* vegana, *empanadas* vegetarianas, entre otras. Los ingredientes se reemplazan sin alterar el nombre ni la forma de la receta clásica. Lo mismo ocurre con la repostería, la pastelería y la chocolatería que pierden o transforman los componentes de gluten o de azúcares para poder ser degustada por diabéticos, celíacos o intolerantes al gluten. ¿Será que en la comida la forma es contenido, en tanto alimento de la pertenencia identitaria? Dejamos latente la pregunta.

Con relación a la cultura material, encontramos una clara distinción entre ciudades de mayor concentración urbana y localidades de alta ruralidad. Los modos de cocinar se relacionan directamente con las tecnologías del hogar. Sabemos de la realidad de localidades pequeñas como así también de barrios de las ciudades de mayores dimensiones, en los cuales las condiciones de confort y salubridad para cocinar son rudimentarias. Dato que, sin dudas, impacta directamente en las formas de comer y de cocinar. Esa es la primera realidad que palpamos en nuestro recorrido. Luego, la cocina está marcada por el mercado y el consumo de productos procesados que, sin dudas, es más fácil de conseguir en las ciudades. Hoy existe una abundante bibliografía destinada a mostrar los daños del mercado, encarnados en la figura del supermercado. Esta es una realidad que afecta a las ciudades más no así a las pequeñas localidades, muchas de las cuales ni siquiera tienen este tipo de empresas en su interior o en localidades vecinas. Entonces, el aprovechamiento de los productos de estación, de huerta, de la granja está a la orden del día.

Al respecto resulta atractiva la reflexión que aportó Andrea Tímpano de Cañada de Gómez (2020:272–273). Durante la infancia, ella añoraba comer fuera de su casa. La comida casera representaba la rutina diaria marcada por los ajustes de la economía familiar. Esa sensación se intensificaba ante los productos promocionados por el mercado. Entonces, ella se rehusaba a comer la *torta invertida de manzana* que preparaba su madre al punto de que nunca se interesó por conocer la receta. Empero, hoy, pasado el tiempo y recuperado el valor de los sabores de la comida casera como contracara de los alimentos procesados, ella *invirtió* su gusto y por eso nos compartió la receta de la torta en cuestión. Sin dudas, esas modas de los años sesenta y setenta donde el mercado se poblaba de enlatados y alimentos pro-



cesados, hoy es puesta en total discusión en beneficio de la cocina casera, artesanal, despojada de agrotóxicos.

Los pueblos y los barrios tienen la posibilidad del patio, de la huerta o del árbol frutal. Encontramos que de norte a sur y de este a oeste de la provincia los cítricos, la mandarina (fruta popular y siempre citada), el pomelo, la naranja, el limón se reproducen profusamente y se usan muchísimo: dulces, jaleas, piezas de pastelería, refrescos y licores pero también salsas para acompañar carnes.

Palabras finales

A lo largo de este artículo reflexionamos sobre la experiencia de producción de un recetario de cocina colectivo: *De la A a la Z de la cocina santafesina*. Para realizarlo viajamos con el fin de provocar encuentros con varones y mujeres santafesinas. El objetivo era escribir sobre cocina, transmitir saberes culinarios y hablar de las marcas identitarias en clave familiar, local, regional, nacional, de género y también generacionales.

En el proceso de construcción del contenido del recetario, emergieron decisiones metodológicas, tensiones ideológicas, confrontaciones generacionales, encuentros, degustaciones, emociones compartidas y afectos. La cocina es un saber-hacer que, para su puesta en palabra escrita, requiere de un enorme proceso de separación de las vivencias prácticas. Justamente, ese proceso desprende un cúmulo de expresiones sensibles que quedaron contenidas y depositadas en los talleres. Finalmente, la escritura de cada receta intentó ser un texto prescriptivo para que efectivamente se pueda cocinar pero también un texto sentido y narrativo de marcas de identidad. Así, cada receta tiene sus indicaciones prácticas pero también su historia.

Referencias

- Benavento, T.** (1888). *La perfecta cocinera argentina*. Buenos Aires: Tusquets, 2019.
- Caldo, P.** (2009). *Mujeres cocineras. Hacia una historia sociocultural de la cocina Argentina a fines del siglo XIX y primera mitad del XX*. Rosario: Prohistoria.
- Caldo, P.** (2017). *Un cachito de cocinera. Mujeres, libros y recetas de cocina en Argentina de fines del siglo XIX y primera mitad del XX*. Rosario: Casagrande.
- Caldo, P.** (Dir) (2020). *De la A a la Z de la cocina santafesina. Un recetario con historia*. Rosario: Castillo.



- Caldo, P. y Pellegrini Malpiedi, M.** (2019). *El manuscrito culinario de Leticia Cossettini*. Rosario: Casagrande.
- Contreras Hernández, J. y Gracia Arnáiz, M.** (2004). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.
- de Beauvoir, S.** (1949). *El segundo sexo*. Buenos Aires: Sudamericana, 2005.
- Fugardo, M. y Caldo, P.** (2020). *La cocinera argentina. Un recetario del siglo XIX de enigmática autoría*. Buenos Aires: Maizal.
- Fugardo, M.** (2018). *Un recetario familiar rioplatense. Cuaderno de recetas de María Varela. Patrimonio Inmaterial de San Isidro*. Buenos Aires: Maizal.
- Gorriti, J.M.** (1890). *Cocina Ecléctica*. Córdoba: Buena Vista, 2011.
- Hobsbawm, E. y Ranger, T.** (Ed). (2002). *La invención de la tradición*. Barcelona: Crítica.
- Montanari, M.** (2004). *La comida como cultura*. Asturias: Trea.
- Pite, R.** (2016). *La mesa está servida. Doña Petrona C. de Gandulfo y la domesticidad en la Argentina del siglo XX*. Buenos Aires: Edhasa.
- Sennett, R.** (2008). *El artesano*. Barcelona: Anagrama, 2009.