



Descentrada, Vol. 6, nº 1, marzo - agosto 2022, e166. ISSN 2545-7284  
 Universidad Nacional de La Plata.  
 Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.  
 Centro Interdisciplinario de Investigaciones en Género (CInIG)

## De apuntes privados y libros impresos. Una aproximación a las prácticas de escritura femenina del saber culinario, siglo XIX

On private notes and printed books. An approach to feminine writing practices about culinary knowledge, Nineteenth Century



Paula Caldo

paulacaldo@gmail.com

Unidad Ejecutora Investigaciones Socio-Históricas Regionales (CONICET y Universidad Nacional de Rosario), Argentina



Marcela Fugardo

marcelafugardo@gmail.com

Museo, Biblioteca y Archivo histórico municipal de San Isidro "Dr. Horacio Beccar Varela", Argentina

Recepción: 22 Julio 2021  
 Aprobación: 03 Diciembre 2021  
 Publicación: 01 Marzo 2022

**Cita sugerida:** Caldo, P. y Fugardo, M. (2022). De apuntes privados y libros impresos. Una aproximación a las prácticas de escritura femenina del saber culinario, siglo XIX. *Descentrada*, 6(1), e166.  
<https://doi.org/10.24215/25457284e166>

**Resumen:** El presente artículo de investigación propone un ejercicio comparativo entre la experiencia de dos mujeres que apuntaron recetas de cocina durante el siglo XIX. Una es Virginia Pueyrredón, autora de unos apuntes que se convirtieron en el libro *Almanaque de la cocinera argentina*. La otra es María Varela, quien desde la década de 1880 llevó un cuaderno de recetas de cocina. La metodología de trabajo implica interpretarlas en contrapunto, preguntándonos qué saberes y notas de época despliega la escritura cotidiana de las recetas y qué pierde cuando aspira a ser un producto editorial.

**Palabras clave:** Mujeres, Género, Cocina, Escritoras, Libros.

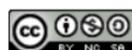
**Abstract:** This research article proposes a comparative exercise between the experiences of two women who wrote down cooking recipes during the 19th Century. One of them is Virginia Pueyrredón, author of several notes that became the book *Almanaque de la cocinera argentina* ('Argentine cook's almanac'). The other one is María Varela, who kept a notebook with cooking recipes since the 1880s. The work methodology implies interpreting both of them in opposition to each other, asking what knowledge and notes on the period unfold in the daily writing of recipes, and what is lost when intended to become an editorial product.

**Keywords:** Women, Gender, Cooking (cuisine), Writers, Books.

### 1. INTRODUCCIÓN

El presente artículo estudia un aspecto puntual de la relación entre mujeres y escritura durante el siglo XIX: el que concierne a la costumbre de llevar apuntes manuscritos sobre asuntos relativos a los quehaceres domésticos; en este caso, las recetas de cocina. La propuesta concreta es reflexionar en torno a las experiencias de dos mujeres: Virginia Pueyrredón (1813-1871) y María Varela (1837-1910).

Esta temática se enmarca en la línea de la historia de mujeres con perspectiva de género en diálogo con los estudios culturales. Es decir, el enfoque de género es útil para el análisis histórico, en tanto permite mensurar las tramas de poder articuladas en las relaciones entre varones y mujeres y también en el interior de las propias entre mujeres. Asimismo, capitalizamos el giro interseccional que permite estudiar los niveles



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional.

Descentrada, marzo - agosto 2022, vol. 6, n°1, e166. ISSN 2545-7284

de diferencia que componen las identidades de las mujeres que se vinculan, en este caso puntual, alrededor del saber culinario (Scott, 2011; Berger, 2016; Viveros Vigoya, 2016). Sobre la base desplegada por el abordaje de género, los estudios culturales permiten recuperar experiencias de escritura, tácticas para lograr la accesibilidad al mundo de la edición y resistencias protagonizadas por las mujeres (Batticuore, 2005, 2017; Vicens, 2020; Bolufer Peruga, 2008; Zemon Davis, 1995; Caldo, 2017). El acceso de ellas a la palabra escrita no ha sido sin obstáculos, siendo el resultado de una lucha marcada por paulatinas incorporaciones donde la inclusión excluyente prevaleció (Ludmer, 1985; Batticuore, 2005; Morgade, 1997; Barrancos, 2001). En esta dinámica, María Vicens (2020) explica que, en el cruce de los siglos XIX y XX, fue conformándose la república femenina de las letras en el plano local, específicamente en la ciudad de Buenos Aires. Así, en primer lugar, la prensa se constituyó en un ámbito donde las mujeres comenzaron a publicar sus escritos, aunque con diferentes intenciones. Algunas lo hicieron para entrar en la disputa por el reconocimiento del campo intelectual, pero otras operaron a partir de los saberes domésticos, bajo la tutela y el acompañamiento masculino y sin pretensiones de asumirse como autoras. Justamente, muchas de las mujeres que lograron una temprana alfabetización, las de las elites o cercanas a ellas, dejaron correr su pluma para apuntar temas relativos a la vida doméstica. Se recuerda que, al decir de Soledad Murillo, la vida privada femenina asume la semántica de la domesticidad, en tanto se compone “del conjunto de prácticas afectivas y materiales orientadas al cuidado y atención de los otros” (1996, p.15). Por ello, como resultado de esa vida privada femenina encontramos libretas, cuadernos o papeles sueltos con recetas de cocina producto de la caligrafía femenina. Son tipos documentales que nos proponemos poner en valor a los fines de complejizar los estudios sobre la vida cotidiana de las mujeres.

Para nombrar la escritura de recetas desplegadas por nuestras mujeres, optaremos por utilizar una expresión: apuntes. Justamente, en el año 1884 la Real Academia Española (RAE) distinguió bajo la expresión apuntes a los textos donde se consignaban notas ligeras que se llevaban para retener en la memoria algunos asuntos de trato cotidiano. Las recetas de cocina entrelazan una serie de pasos y procedimientos que deben respetarse y que de no ensayarse con frecuencia se olvidan o confunden. De este modo, la escritura oficia de ayuda memoria o guía para la acción. La expresión, claro está, se diferencia del término manuscrito, reservado para los tratados que daban cuenta de una racionalidad y una originalidad relativa al saber científico y/o filosófico, o elaborados por sujetos de renombre intelectual. Entonces, de acuerdo al vocabulario de la época, estas mujeres produjeron apuntes de cocina.

Ahora bien, desde la óptica de los estudios culturales contamos con varias publicaciones que recuperan apuntes culinarios de mujeres de diferentes épocas. Claro está que este proceso se circunscribe a nombres femeninos destacados por sus tareas intelectuales. Entonces, en el cúmulo de los papeles personales que dejaron se escabulleron esas notas culinarias que podrían definirse como un guiño del estereotipo femenino de época en la trayectoria intelectual de las mujeres. Un ejemplo de lo antedicho resulta la filósofa Margarite Yourcenar (Montecino y Sarde, 2014), la educacionista y pedagoga Leticia Cossettini (Caldo y Pellegrini Malpiedi, 2019) o el caso de Martha Lloyd, la amiga y cuñada cocinera de Jane Austen (Lloyd, 2021). En todos estos casos se pondera, no tanto la acción de escribir, sino el tema del que se ocuparon con su escritura: la cocina.

Los objetos de estudio propios de la historia cultural siempre se circunscriben a recortes temporales de bordes elásticos, en tanto la transmisión y apropiación de sentidos sobre las prácticas es difícil de precisar o fijar en un tiempo específico (Barrán, 2008, p.13). Pero, sabemos que, desde temprano en el siglo XIX, muchas mujeres llevaron registro escrito de sus recetas de cocina. Entre ellas no sólo reconocemos a las intelectuales, sino también a las amas de casa que, en condiciones de escribir, usaron ese recurso para auxiliar el trabajo doméstico. Sin embargo,

No se ha estudiado en profundidad el género literario que constituyen los cuadernos y registros de recetas escritos por mujeres. Quizás la razón se anide en que se trata, en la gran mayoría de los casos, de escrituras inéditas y muchas veces anónimas, que se heredan transgeneracionalmente de madre a hija, o bien en el devenir de las familias, que no llegan a

Descentrada, marzo - agosto 2022, vol. 6, n°1, e166. ISSN 2545-7284

convertirse en libro impreso, sino en manuscritos cuya valoración es más íntima que pública (Montecino y Sarde, 2014, p. 61).

La pregunta que provoca la cita es si la escritura específica del espacio doméstico femenino es susceptible de volverse pública y, en caso de hacerlo, qué alteraciones sufre, si es que sufre alguna. Hay que recordar que se trata de apuntes para resolver asuntos domésticos cuya única pretensión es impactar en lo cotidiano y, en el mejor de los casos, ser parte de la herencia de las mujeres de la familia. La locación privada de estos textos la encontramos claramente definida en los argumentos que el Dr. Damianovich esbozó en la sentencia definitiva del pleito entablado por la autoría del Almanaque de la cocinera argentina. Con fecha 5 de marzo de 1887, el letrado expresó:

Muchas familias tienen apuntes semejantes sobre estas y otras materias, que pasan tradicionalmente entre sus miembros y relaciones, sin que se ocasionen querellas ni se salve el umbral de la puerta de casa para entrar en los dominios de la publicidad y de la justicia (Fugardo y Caldo, 2020, p. 139).

La cita es clara, son textos que no pretenden pasar el umbral de la puerta de casa. Por ello, abordar estos apuntes es una mirilla para asomarnos a las prácticas domésticas, pero también para observar qué alteraciones sufre la escritura cotidiana cuando aspira a volverse pública. Justamente, sobre esta tensión trata este artículo. Al confrontar la experiencia de María Varela con la de Virginia Pueyrredón, proponemos mensurar la especificidad de aquellos textos culinarios que sólo reposaron en la vida cotidiana doméstica, como el de María, con el caso de los apuntes de Virginia que devinieron en un producto editorial. El resultado al que se aspira es dar cuenta de la capacidad de escritura de las mujeres, la especificidad de los saberes que ellas pusieron por escrito, los procesos de negociación sobre la factura final de los mismos y las tutelas masculinas que acompañaron prácticas de edición, reutilizando agencias y experiencias femeninas en procedimientos públicos, en este caso la gastronomía como parte de la tradición nacional.

## 2. NOTAS BIOGRÁFICAS

Virginia y María fueron dos mujeres que habitaron el siglo XIX, nacieron en su primera mitad y vivieron largamente durante la segunda. Sus historias se inscriben en las regularidades que caracterizan las vidas de gran parte de sus contemporáneas. Esto es, nacieron en el marco de familias que les dispensaron los cuidados necesarios para el crecimiento, aprendieron asuntos de mujeres y prontamente se casaron y tuvieron hijos. La gran finalidad de la vida de ambas fue constituirse en el rol de ama de casa en tanto ángeles del hogar, madres abnegadas y complemento en el espacio público de las figuras masculinas de la familia. Sin embargo, esta aproximación biográfica tipificada por los manuales de urbanidad, modales y educación femenina de la época, adquiere especificidad si nos acercamos a los detalles de la vida de cada una (Bolufer Peruga, 2019; Morant Deusa y Bolufer Peruga, 1998).

Siguiendo un orden cronológico, corresponde presentar a Virginia. Ella nació en la ciudad de Mendoza en el año 1813. Su madre fue Juana Sánchez, una mujer cuyana de quien tenemos pocos datos para reconstruir su trayectoria biográfica, pero sabemos que protagonizó una relación amorosa con Juan Martín de Pueyrredón cuando este, después de su paso frustrado por el Primer Triunvirato, se encontró compelido a abrir un paréntesis en su vida política instalándose en una hacienda situada en la provincia de San Luis. Si bien Pueyrredón no contrajo matrimonio con Juana, reconoció con su apellido y sus cuidados a la hija de ambos. Entonces, muchos años después, la misma Virginia, de puño y letra, se presentaba del siguiente modo: “Soy hija natural del Sr. Brigadier Don Juan Martín de Pueyrredón. Tenida como tal por él mismo, no menos que por todos los parientes y antiguas relaciones de mi padre” (Fugardo y Caldo, 2020, p. 27).

El vínculo cotidiano de Virginia con la familia paterna fue buscado conscientemente por el padre. Él mismo dejó testimonio de ello en una carta que escribió a su amigo Vicente Dupuy. En el año 1815, Pueyrredón retorna a la ciudad de Buenos Aires y allí conoce a María Calixta Tellechea y Caviedes, una muchacha que

Descentrada, marzo - agosto 2022, vol. 6, n°1, e166. ISSN 2545-7284

aún no tenía 14 años pero que poseía una dote prometedor. Por ello, Pueyrredón no dudo en desposarla. Pero, pese a su nueva situación civil, no olvidó a Juana y especialmente a Virginia, entonces expresó en la citada carta con fecha 15 de mayo de 1815:

me atormenta la consideración del disgusto que va a causar esta noticia a esa infeliz Juanita, y la memoria de Virginia su hija, me hiera en lo más sensible. Yo no puedo apartar mi imaginación de esos dos objetos que he acostumbrado amar... Tampoco puedo resolverme a no verlas más, aunque se oponga la razón de mi estado (Fugardo y Caldo, 2020, p. 143).

Conforme a los sentimientos puestos en carta, el sujeto califica de infeliz a la mujer que, sin dudas, acrecentaría su infortunio al conocer la noticia de la boda. No obstante, el varón logró que la pequeña Virginia sea trasladada a su lado, donde creció bajo la tutela de la familia paterna. En ese contexto, recibió los cuidados necesarios y la educación adecuada para una mujer decimonónica, cuyo fin era contraer matrimonio, ser madre y cuidar de sus hijos. La misma Virginia escribió:

mi padre me hizo traer a Buenos Aires entregándome a su hermana Magdalena Pueyrredón de Ituarte, para que me educase en unión con mis parientes. Así se hizo durante 7 años [...] Cumplidos los 11, mi padre me llevó a la chacra de José Cipriano Pueyrredón, quien vivía con su familia en la chacra del Sr. Sáenz Valiente [...] para que me acostumbrase á verlo todos los días [...] Lejos de ocultar a su esposa [María Calixta Tellechea] mi origen, me llevó a vivir con ellos en familia. Con ellos permanecí hasta que contraí matrimonio con mi actual esposo (Fugardo y Caldo, 2020, p. 143).

Como era de esperarse en la vida de una mujer del siglo XIX, en 1827 Virginia contrajo matrimonio con José María Pelliza. La boda se realizó en la capilla de la chacra de su padre. Juan Martín de Pueyrredón y su esposa apadrinaron la ceremonia. Luego del enlace, por causa de la carrera militar del marido, el matrimonio adoptó un estilo de vida trashumante, siendo sus puntos centrales de residencia Buenos Aires, Montevideo, Salto y Concordia (Entre Ríos). En ese periplo, y en medio de las guerras civiles, Virginia fue madre de una prolífica familia. Parir al promediar el siglo XIX era una experiencia ligada al saber femenino y tutelada por mujeres, en tanto la medicina rioplatense no poseía grandes aportaciones (Correa, 2000, p. 201). La situación se intensificaba campaña adentro donde, muchas veces, no había médico disponible y los partos se resolvían entre mujeres. Según la tradición, Virginia dio a luz a una de sus hijas, Josefina, en medio de un viaje y al resguardo de una carreta a la vera de un camino rural. Así, entre partos frustrados y otros exitosos, dio luz a cuatro hijos: Antonio, José Esteban, Juan Martín y Adhel; y a siete hijas: María Saturnina Aurora, Aurora Bacilisa, Elvira, Apolinaria Virginia, Josefina, Amalia y Raquel. Era una mujer que, criando a sus hijos en tiempos de guerras civiles, asumía sola las tareas del cuidado, siempre a la espera del retorno del guerrero que luchaba por la patria. Justamente, serán las poesías de su hija Josefina, una de las primeras escritoras argentinas (Crespo, 2015), las que recuperen esa memoria de entrega, abnegación y templanza de Virginia al frente del hogar (Pelliza de Sagasta, 1877; Pelliza de Sagasta, 1888). Vivir en familia y ser madre fueron las tareas fundamentales de esta mujer. Sin embargo, como Virginia sabía escribir, utilizó ese saber para apoyar sus quehaceres y, a resultas de esa experiencia, puso por escrito sus recetas. El año 1871 fue de crucial importancia para ella en tanto perdió a su esposo. Viuda, y con su salud deteriorada, se abocó a la tarea de ordenar sus apuntes culinarios con el fin de publicarlos. En medio de esa tarea, la sorprendió la muerte.

La historia de María Varela, nuestra segunda mujer, tiene aires de familia con la de Virginia, en tanto está marcada por las guerras civiles y las disputas políticas de la primera mitad del siglo XIX. María nació en Montevideo cuando corría el año 1837 (Fugardo, 2018). Su padre, Florencio Varela (1807-1848), y su madre, Justa Cané (1814-1910), se habían establecido en aquella ciudad junto a otras familias argentinas, a causa de diferencias con el gobierno de Juan Manuel de Rosas. A los once años, quedó huérfana por el asesinato de su progenitor y junto a su madre y sus once hermanos encontraron refugio primero en Santa Catalina y, luego, en Río de Janeiro, desde donde partieron hacia Buenos Aires tras la Batalla de Caseros. El relato trágico de su historia familiar, sumado a su belleza y su juventud, la convirtieron en motivo de inspiración para los poetas del Plata, quienes le consagraron el apodo de hermosa cautiva del suelo oriental.

Descentrada, marzo - agosto 2022, vol. 6, n°1, e166. ISSN 2545-7284

María fue esposa, madre y viuda en dos ocasiones. En 1855, con dieciocho años, contrajo matrimonio con Carlos Videla. De esa unión nacieron dos hijas: Elena y Sara. Transcurridos no más de siete años de su casamiento, su marido falleció. Tras el período de luto impuesto por las costumbres, en 1864 y con veintisiete años, volvió a contraer matrimonio, esta vez con Cosme Beccar. Se entiende que, aunque en estado de viudez, una mujer joven no podía permanecer sin un complemento masculino que la tutelara. En el marco de ese matrimonio, ella fue madre once veces más. La familia Beccar-Varela residía en la ciudad de Buenos Aires y desde 1868 eligió como residencia veraniega el pueblo de San Isidro, por entonces una localidad de perfil agrícola dotada de importantes barrancas que bajaban al río. Con el tiempo, la familia se fue arraigando en aquel lugar al punto de que adquirió la quinta Los Ombúes. Ella se transformó en protagonista de las prácticas de sociabilidad sanisidrense, como así también de los espacios de asociacionismo femenino. María llevó adelante una activa acción filantrópica, que se remonta a su actuación en la Sociedad de Beneficencia de la Capital y a su experiencia en las epidemias de cólera y de fiebre amarilla. Y en esa dinámica fundó, junto con otras mujeres, la Sociedad Socorros de San Isidro en 1872. Al ser elegida presidenta de aquella asociación, lanzó la idea del establecimiento de una casa “completa” de caridad, que diera amparo a los niños pobres y asistencia a los enfermos sin recursos. Fue infatigable en la búsqueda de recursos y realizó gestiones ante los principales funcionarios de su época. Varias investigaciones se abocaron a rescatar la agencia de estas damas notables para negociar con los varones de la política. Ellas se ocuparon de resolver asuntos relativos a la cuestión social donde el Estado aún no llegaba. En ese hacer tejieron redes políticas y fueron agentes clave en la toma de decisiones ya sea de formas, contenidos y obtención de recursos (De Paz Trueba, 2010; Pita, 2012). Y María actuó en consecuencia. No obstante, ella fue esposa y madre en el marco de una familia numerosa. Si bien por su condición social dispuso de personal que la auxiliaba, la tutela del hogar recaía en su responsabilidad. Quizás, en cumplimiento de esas funciones es que, a partir de la década de 1880, se encargó de llevar registro manuscrito de recetas de cocina.

Su trabajo público se interrumpió con la muerte de su esposo, marcando así su retiro a la vida privada. Cuando falleció en 1910, la intendencia de San Isidro dispuso, a modo de homenaje, la realización de un busto de mármol con su efigie, siendo así la primera mujer monumentada en el Partido (Fugardo, 2018).

De este modo, presentamos la vida de dos mujeres esposas, madres y viudas que en un momento de su vida escribieron apuntes culinarios. No encontramos testimonios que referencien el paso de María o de Virginia por alguna experiencia de alfabetización sistematizada. Por lo cual, entendemos que la apropiación de la escritura fue entre mujeres y a los efectos de perfeccionar el rol doméstico que cada una llevaba. Sin embargo, esa escritura es la que establece un punto de intersección entre los saberes domésticos y aquellos otros que abren intersticios para interactuar en el espacio público y en clave de transmisión. Precisamente, esos apuntes operaron como herencia intrafamiliar pero también como base de productos editoriales con pretensiones de delimitar los principios de una culinaria nacional.

### 3. APUNTES DE COCINA QUE SON HERENCIA DE FAMILIAS: MARÍA

Los apuntes de cocina de María Varela se ordenan a partir de una carátula que expresa: “Cuaderno de recetas perteneciente a María V. de Beccar, San Isidro, agosto primero de 188...” (Varela de Beccar, 188x, p. 110). Esa inscripción no deja dudas en torno a la temática que versa a lo largo del texto: son recetas de cocina que fueron compiladas en San Isidro cuando corría la década de 1880. La erosión del papel impide datar el año exacto en que comenzaron a apuntarse las recetas, motivo por el cual en la bibliografía se optó por incorporar una x en la fecha, 188x. Pero, al estar situado en San Isidro y al haber sido encontrado en un mueble junto a otros papeles familiares en la quinta Los Ombúes, puede estimarse que la fecha corre a partir de 1881, año en que la familia Beccar-Varela adquirió esa propiedad. También la carátula presenta a la propietaria de los apuntes: María. No obstante, al sumergirnos en el contenido encontramos diferentes caligrafías, papeles sueltos con recetas apuntadas, variados tonos de tinta, recetas tachadas y vueltas a copiar y también recetas atribuidas a varones

Descentrada, marzo - agosto 2022, vol. 6, n°1, e166. ISSN 2545-7284

o mujeres en particular. Las recetas de María hacen honor al concepto de apuntes. Esto es, son puntadas que la escritura permitió dar a las mujeres para unir retazos de saberes sueltos, importados, compartidos, que el soporte papel y la carátula al tiempo que engloban dan identidad y existencia (Kamenszain, 2000). En este sentido, entendemos que, si bien María no es exclusivamente autora y creadora de las recetas compiladas en su cuaderno, sí es la autoridad familiar encargada de reunir esas recetas que hicieron al paladar de su familia y, por ende, que debían conservarse por escrito y transmitirse de generación en generación.

El cuaderno de María contiene 75 recetas a las que se suman 6 notas sueltas que, entendemos, no llegaron a transcribirse o guardó allí alguna de sus descendientes. Aclaremos que es muy frecuente encontrar papeles sueltos relativos al tema culinario en el interior de recetarios, ya sea impresos o de apuntes inéditos, y el cuaderno de María confirma la costumbre. Este hecho da cuenta de la inquietud, la actividad y las búsquedas de las cocineras y/o compiladoras de recetas. Asimismo, el cuaderno tiene marcas de uso. Las más evidentes son las actualizaciones de precios. Por ejemplo, la receta de Bacalao con almendras pide utilizar como ingrediente “medio pan de dos pesos”, dato que alguien con otra caligrafía actualizó a “8 pesos” (Varela de Beccar, 188x, p. 125). Sin dudas, este tipo de texto se escribe para que su contenido acompañe las prácticas de sus lectoras y lectores (Chartier, 1994). Y como las prácticas, en general, y las culinarias, en particular, varían con los contextos y las épocas, la aplicabilidad de las recetas muta con el tiempo y amerita actualizaciones permanentes. De este modo, los recetarios se vuelven una mirilla para observar las recepciones cotidianas de las transformaciones económicas y materiales.

La propuesta culinaria apuntada por María es variada y el modo en que las recetas fueron incorporadas al texto no responde a criterios gastronómicos. Las mismas se sumaron al calor de la práctica o del momento en que iban llegando a su conocimiento. Entonces leemos Empanadas del Dr. Manuel Obarrio; Membrillos guisados; Guiso de chanco; Budín de dulce de leche; Suspiros de monja; Tarta parecida a la inglesa; Budín – Tocino del cielo; Panqueques; Dulce de limón; Salsa blanca sin manteca; Salsa regia; Olla podrida; Guiso de carne o de ave con salsa regia; Salsa de vino y ajo; entre otras. Listamos los nombres tal cual fueron incorporados al texto a los efectos de dar cuenta del carácter aleatorio de la propuesta. Así, manjares dulces se mezclan con salados y agridulces. Es decir, el criterio de escritura persigue el interés de la cocinera que cocina y no de aquella que ordena la transmisión del saber culinario ya pensando en los aprendizajes de sus descendientes directos o para un público amplio.

Las recetas están escritas en prosa y aplicando dos formatos. Algunas se diferencian en dos partes: el título y el desarrollo del procedimiento donde se encadenan los ingredientes con la dosificación de las cantidades. Otras presentan una estructura triple: título, listado de ingredientes y, finalmente, desarrollo de procedimientos. Este estilo heterogéneo abona la idea de que María compilaba las recetas, respetando el tono escritural de cada aportante.

La prosa de las recetas tiene varias oraciones que aluden más a secretos, necesidades o metáforas de las cocineras en acción que a procedimientos técnicos para tratar los ingredientes. Precisamente, esos pequeños guiños son los que tornan cotidianas y de uso doméstico la propuesta, pero también nos invitan a pensar en cocineras con diferentes niveles de familiaridad con la cocina. Por ejemplo:

- “...un pedacito de manteca como del tamaño de una nuez...” (Varela de Beccar, 188x, p. 116)
- “...se cortan en pedazos del tamaño que regularmente se sirve a una persona...” [sic] (188x, p. 124)
- “...una copita de las de tamaño común de agua...” (p. 128)
- “...no dejándola hervir para que no se parezca á engrudo o cola...” [sic] (p. 120)
- “...en la misma cacerolita, que no esté ya caliente...” (p. 124)
- “...se hace un chocolate como se acostumbra...” (p. 128)

Quienes escribieron las recetas son sujetos relacionados con el universo culinario. Por ese motivo utilizan ejemplos o aclaraciones que se valen de los mismos elementos de la cocina: usar la vajilla o el recurso de otros ingredientes conocidos para indicar unidades de medida. Por otra parte, algunos consejos parecen tratar de evitar errores: que no quede como engrudo o para no quemarse. En repetidas fórmulas se recomienda

Descentrada, marzo - agosto 2022, vol. 6, n°1, e166. ISSN 2545-7284

esperar a que los recipientes se enfríen para manipularlos. Quizá se deba al tipo de material con que estaban confeccionados y, además, al tipo de distribución de los fuegos en las cocinas económicas que los calentaban en demasía. A su vez, cuando algunas recetas indican “hacer un chocolate como se acostumbra”, sin dar sugerencias para prepararlo, está suponiendo a una receptora que ya maneja las artes de la cocina. En síntesis, estas expresiones denotan los diferentes estilos de enunciación que, sin dudas, provienen de los diversos informantes que nutrieron a María con sus recetas.

El carácter plural de las fuentes en las que María abrevó el saber culinario encuentra su mayor expresión en las recetas atribuidas. En esa serie de reconocimientos a nombres propios podemos trazar un arco que va desde las recetas con apellidos de familiares y amigos a aquellas con nombres de pila. En la variación pasamos del respeto a los sujetos estimados honorables a aquellos otros provenientes de otros sectores sociales. Por ejemplo, la receta de los Alfajores Cané (Varela de Beccar, 188x, p. 138) es un claro homenaje al abuelo materno y padrino de bautismo de María. Vicente Cané, ya entrado en años, solía agasajar a sus nietos y nietas con esas deliciosas golosinas cuya receta era tanto un tesoro como una tradición de la familia (Mujica Láinez, 2000). En esta misma lógica se incluyen las Empanadas del Dr. Manuel Obarrio (Varela de Beccar, 188x, p. 114), quien era consuegro de María. La hija de aquel, Remedios Obarrio, se casó con el hijo de María, Adrián Beccar Varela. Se entiende que gran parte de la sociabilidad de las familias políticas pasaba por la mesa. Entonces, además de compartir momentos y disfrutar, quedaban apuntadas algunas recetas. La receta para curar las aceitunas está atribuida al Sr. Madero (188x, p. 145). Supuestamente se trata de Juan Nepomuceno Madero, casado con Paula Varela, tía paterna de María.

Asumiendo que en la construcción de las tradiciones culinarias decimonónicas la labor en la cocina de las religiosas marcó muchas recetas, encontramos los tradicionales Suspiros de monja (Varela de Beccar, 188x, p. 116), el Tocino del cielo (p. 117) y los Pastelillos de almendra del Sr. Cura (p. 140). Si las dos primeras recetas se atribuyen a la vida en el claustro de las religiosas, la tercera parece ser la novedad de estos apuntes culinarios. Entonces pensamos en que ese señor cura pudo haber sido Diego Palma, quien cumplía funciones de párroco en los tiempos que María vivió en San Isidro.

Mientras que algunas recetas se presentan por el apellido del sujeto, otras enuncian características de los aportantes. Estas son la Masa para rosqui y alfajores (de la mujer de Juan barbudo) (p. 133) y la Receta de Jalea de patas de la pobre Juanita Blanco (p. 144). La masa base para varios usos proviene del saber de una mujer que se presenta por su situación de pareja, es la mujer de Juan quedando omitido su nombre propio. En cambio, sabemos que el varón de esa pareja era Juan y que tenía barba. Justamente, el término barbudo escrito en minúscula refiere a una característica física y no a su apellido. Por el contrario, la autora de la jalea sí se nombra: ella es Juanita Blanco. Pero en los apuntes se la califica de “pobre”, aludiendo a la situación social y/o emocional de la mujer. Esas breves referencias biográficas que se adhieren a las recetas invitan a pensar que se trataría de sujetos periféricos en el círculo social y afectivo de María.

Así, entrando por la cocina conocemos un entramado social que estalla las consignaciones familiares o sociales cercanas. Justamente, por el tráfico de saberes y prácticas que el saber culinario activa. La cocina “se nos revela como una zona profunda y pertinaz de la convergencia” (Burucúa, 1993, p. 17) entre sabios y marmitones, señoras y cocineras, parientes y amigos, amas de casa y personal doméstico, entre otros. Justamente recuperar este tipo de apuntes tan personalizados permite estudiar una serie de vinculaciones que de otro modo no conoceríamos. Es decir, quizá los apuntes de María son una de las pocas marcas de existencia que Juanita y Juan dejaron sobre sus vidas en general y sobre la relación con la familia Beccar-Varela en particular. Quizá María frecuentó a Juan y a Juanita en el marco de sus labores filantrópicas y de beneficencia. Tal vez eran parte del personal doméstico de la residencia familiar y en esas incursiones dejaron sus recetas.

Ahora bien, la propuesta culinaria de María recupera una serie de recetas que se resuelven gracias al trabajo directo en la cocina y acudiendo, en general, a ingredientes de estación y de producción doméstica. La quinta Los Ombúes, en la que vivía María, contaba con huerta y corral para la crianza de aves. El menú propuesto

Descentrada, marzo - agosto 2022, vol. 6, n°1, e166. ISSN 2545-7284

demanda carnes, huevos, frutas, leche, verduras, harinas y azúcar para preparar los diferentes platos del menú solicitado.

#### 4. APUNTES DE COCINA QUE ENCARNAN UNA HERENCIA SOCIAL

V. P. de P. o Virginia Pueyrredón de Pelliza, escribió en las Advertencias para la primera edición del Almanaque de la cocinera argentina para el año 1881:

Cuando me propuse escribir este tratado, solo tenía la mente de dejar á mis hijos un método para sus cocinas; mas no faltó quien me animara á hacerlo general. En este intermedio fui presa de una violenta parálisis que me inutilizó el brazo izquierdo.

Pasados algunos meses continué mi tarea buscando en ella una distracción á mis dolores; ocupé algunas horas del día en este trabajo que puede ser útil á mis caros hijos y también á muchas otras personas. Hoy tengo el gusto de ofrecerlos a los primeros y al público, á quien ruego sean indulgentes, y no juzguen mi obra sino cuando haya sido ensayada por un buen cocinero [sic] (V. P. de P., 1880, p. 1).

En el año 1871, Virginia escribió estos párrafos explicando el motivo que la llevó a ordenar sus apuntes de cocina para dejarlos en herencia a sus hijos, en realidad hijas e hijos, pero alguien la convenció de que ese escrito podía interesar a un público más amplio. Entonces, sorteando los achaques propios de su edad, se dispuso a sistematizarlos. Es preciso aclarar que los apuntes originales que ella revisó para dar forma a su libro han desaparecido. Por ende, no se puede contrastar el proceso de reescritura realizado sobre los mismos. De todos modos, ella afirmó haber tenido esos apuntes previos que fueron el insumo principal del Almanaque de la cocinera argentina y, suponemos, fueron del estilo de los de María.

Sin embargo, Virginia falleció en 1871 y el Almanaque salió a luz al finalizar el año 1880. Entonces, el editor del texto se encontró en la obligación de completar las palabras de la autora con algunas aclaraciones:

La autora de este trabajo doméstico de que vamos á extraer los capítulos mas interesantes referentes á la cocina nacional y extranjera usada en Buenos Aires, no tuvo la suerte de publicar su honroso trabajo, pues falleció cuando todavía no estaba terminado. El manuscrito que conserva religiosamente una de sus hijas, y que se nos ha facilitado, se encuentra algo confuso, pero á fuerza de atención nos ha sido posible tomar una copia prolija de su mejor parte, aunque no tan metódica como sería de desear y era el plan de su distinguida autora [sic] (V. P. de P., 1880, p. 2).

La cita lleva la firma de Carlos Casavalle (Piccirilli, 1942; Pastormerlo, 2006). Conocida es la labor de este editor al finalizar el siglo XIX. Su propuesta apuntó a ampliar el público lector, ofreciendo publicaciones de bajos costos y de temas populares que, sin embargo, no dejan de estar seriamente tutelados en su contenido. Las recetas de Virginia, que respondían al interés culinario de una mujer y de una familia, fueron procesadas para convertirse en la propuesta de la cocinera argentina. En ese proceso de conversión, el editor cumplió una misión crucial que encuentra explicación en las reflexiones de Roger Chartier (1994, p. 45, 46). Para este último, los libros no se escriben sino que se editan. En ese proceso el autor es un agente más entre tantos otros que corrigen, revisan, adaptan a formatos, imprimen. Oportunamente, el caso del recetario de Virginia viene a ser un ejemplo de esta labor. Ella había fallecido cuando el editor retoma la revisión de los apuntes y los transforma en libro. Es destacable que, en la cita atribuida a Virginia, ella emplee la palabra “tratado” para referirse a los apuntes. En tanto, el editor, Casavalle, la presenta como “distinguida autora”. Dos expresiones que tensionan el lugar que la escritura femenina de asuntos domésticos ocupaba en la época. Por entonces la propia hija de Virginia, Josefina Pelliza de Sagasta, se listaba entre las mujeres que desafiaban el lugar asignado a las mujeres asumiendo la autoría de novelas y tratados de factura propia, pero acudiendo, muchas veces, a estrategias de autoría escondida, travestida, inicializada (Batticuore, 2005; Crespo, 2015). Sin embargo, con sus recetas, Virginia se posicionó como autora distinguida de un método. Este reconocimiento no solo provino de las palabras del editor sino de las sistemáticas reseñas publicadas en el Anuario Bibliográfico de Alberto Navarro Viola. Desde el año 1880 el Almanaque tuvo su mención en el capítulo de Variedades.

Descentrada, marzo - agosto 2022, vol. 6, n°1, e166. ISSN 2545-7284

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 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 familia (1881, p. 344).

Para Navarro Viola las iniciales de Virginia eran transparentes: la Sra. Pueyrredón de Pelliza, como así también eran claras tanto las pretensiones de la mujer de escribir un texto para herencia de sus hijas como el gesto activo del editor de convertirlas en libro. A su vez, como el recetario de Virginia era un almanaque, su publicación se replicaba de año en año, cambiando la fecha en el título e incrementando el número de recetas. Por ese motivo, el Anuario reiteraba la noticia y, además, hacía público el número de ejemplares editados: entre 5000 y 10.000 ejemplares anuales. Este dato que podría haber quedado en una exageración de la prensa se corrobora en un litigio que tiene por protagonistas a Juan Martín Pelliza, hijo de Virginia, y a uno de sus yernos, Mariano Pelliza. Todo indica que corriendo el año 1885, Juan Martín presentó un reclamo legal por los derechos de autor del exitoso recetario, dinero que quedaba exclusivamente en manos de Mariano y su esposa Virginia Pelliza de Pelliza. Los argumentos esgrimidos por Mariano traslucen la lectura que la época tenía sobre las mujeres amas de casa como Virginia. Mariano Pelliza explicó:

la señora no sabía escribir, sino muy imperfectamente, no siendo sus originales, que ni siquiera estaban numerados, propios para llevarlos a la prensa, y finalmente, que sus recetas eran tomadas en su mayor parte de diversos manuales de cocina (Fugardo y Caldo, 2020, p. 134).

En su defensa, el yerno dejó en claro que el Almanaque de la cocinera argentina fue un trabajo que él realizó de puño y letra, triangulando algunas notas sueltas y mal escritas dejadas por su suegra con recetas tomadas de libros de cocina que circulaban en la época. La posibilidad de copiar recetas no se advertía deshonesto en tanto los almanaques eran estimados como un producto editorial de escaso valor intelectual y con fines netamente de divulgación de saberes prácticos (Carreño, 1991). Pero, en los diálogos sobre el Almanaque establecidos en el marco del litigio, entre 1885 y 1887, aquella Virginia que había sido presentada como autora distinguida de un tratado fue perdiéndose en beneficio de otra, donde se la posicionó como escasamente alfabetizada e incapaz de escribir un texto publicable. La afirmación provoca dos ejercicios. Por un lado, la pregunta: ¿por qué Mariano Pelliza y Carlos Casavalle eligieron a Virginia como autora, cuando no lo era? Y, por otro lado, comparar la propuesta de los apuntes de María con el producto editorial de Virginia a los fines de reflexionar a partir del contraste de estilos.

Una posible respuesta a la pregunta formulada indica que, en tanto Pelliza y Casavalle estaban comprometidos con la producción bibliográfica que sostenía el proyecto cultural de la gestión de Julio A. Roca, se abocaron a crear o a recrear tradiciones (Hobsbawm y Ranger, 2012). En esa dinámica, la cocina resultó ser un engranaje clave de la identidad nacional. Por ejemplo, en la introducción del Almanaque consta que el asado es el plato nacional por excelencia, pero también se presenta la receta de la torta argentina, las empanadas, el dulce de leche y el locro de maíz. La propuesta culinaria reposa sobre el saber-hacer de un sujeto generizado: de la cocinera argentina. Delimitar el género de quienes tienen el saber sobre la alimentación nacional es un modo de ordenar los saberes y los lugares femeninos dentro de la cultura patriarcal. La alimentación cotidiana de las familias debía ser tema de madres y de amas de casa por más que en la trastienda de esa decisión estuviesen los varones, en este caso el editor y el yerno.

Ahora, si nos aventuramos a comparar la propuesta editorial de los apuntes de Virginia con los de María encontramos más diferencias que similitudes. Primero, las recetas de Virginia se presentan en un formato libro. Específicamente un almanaque cuya única referencia cronológica es el año en la portada que varía con cada edición (Carreño, 1991). De este modo, el texto presenta una portada, un índice, una introducción y 12 capítulos que responden a criterios gastronómicos. Sus títulos son: Improvisados, Mesa del viajero en campaña, Sopas y cocidos, Tortillas diversas, Bocadillos y frituras, Asados en general, Pastelería, Guisos y otras preparaciones, Salsas y adobos, Ensaladas, Otras preparaciones y composturas y Postres diversos. Ese orden

Descentrada, marzo - agosto 2022, vol. 6, n°1, e166. ISSN 2545-7284

con criterios culinarios agiliza la búsqueda de las lectoras o lectores y sustrae la propuesta de las urgencias cotidianas donde se agregan recetas de manera aleatoria, como era el caso de los apuntes de María.

A su vez, ese formato incrementa el número de recetas ofrecidas. Así, pasamos de las 75 escritas por María a las 304 impresas en la primera edición del Almanaque, un texto editado en soporte papel, encuadernado en tapas blandas, cosido y con 64 páginas.

Si bien Virginia era mayor que María, sus apuntes cobraron materialidad casi en simultáneo. Vale hipotetizar que María, al enterarse de la edición de aquellos apuntes, quiso ordenar sus propias notas culinarias con intenciones de publicación. Pero, entre las dos propuestas no hay copia ni tráfico de recetas. Incluso, aunque entre los apuntes de María y los de Virginia existen cinco nombres de recetas que se repiten, la resolución presentada por los mismos es diferente. En ambos textos encontramos: los pasteles fritos, el budín de pan, el budín de naranja, el dulce de guindas y la ensalada rusa. También hay una sexta propuesta que, si bien no tiene el mismo nombre, indica una preocupación de la época: cómo curar las aceitunas. Entonces Virginia la llama Modo de componer las aceitunas frescas y María, Receta para curar las aceitunas dada por el Sr. Madero a María.

Transcribimos a modo de ejemplo la receta de la ensalada rusa. Siguiendo a María la misma consiste en:

Tres arenques ó en su defecto una caja de sardinas. Una gallina ó en su lugar un pedazo de carne de ternera cocida y fría, cortando sin huesos la carne, ó la gallina muy menuda. Remolacha, lechuga, papas, media manzana o dos bananas, seis huevos cocidos duros, mostaza inglesa, media botella más o menos de buen aceite, vinagre al paladar, sal y pimienta. Cuando se hace con arenques se ponen en sal la noche antes, las sardinas no necesitan ese remojo, el mismo día que se va hacer se sacan las espinas de una á otra desmenuzándola y limpiándola bien.

Se pica bien, gallina, arenque y todo lo demás, bastante menudo haciendo después una salsa con la mostaza y las dos yemas de huevos cocidos. Hecha esa salsa con aceite y vinagre, se pondrá en la ensaladera todo lo picado en camadas, echando sobre casa una un poco de la salsa hasta concluirirla.

Entonces se revuelve perfectamente para mezclar todo. Concluido todo esto se adorna con el huevo, remolacha, lechuga, etc. que se habrá dejado para este objeto. [sic] (Varela de Beccar, 188x, p. 126).

En cambio, la propuesta de Virginia indica: “Carne fiambre, huevos duros, perejil, cebolla, aceitunas, se pica todo bien menudo se mezcla y se adereza” (V. P. de P., 1880, p. 45). Las propuestas difieren en calidad explicativa, ingredientes y criterios para la preparación. El nivel de detalle que alcanza la descripción de María hace pensar en una cocinera que intenta plasmar por escrito una ayuda memoria que contemple dificultades y posibilidades. En cambio, la expresión sintética de la cocinera argentina se aleja de los avatares específicos de la cocina y sugiere una técnica sin mayores argumentos de auxilio a las cocineras. Quizás esa pérdida de la experiencia del sujeto que cocina sea propia de los recetarios impresos que, en su afán de generalizar, se centran en la presentación y acondicionamiento de los ingredientes, olvidando así las alternativas de la tarea que sí contemplan las mujeres que llevan apuntes domésticos con fines prácticos (Sennett, 2008).

Otra nota que distingue a las propuestas es que en el Almanaque aparece una sola receta atribuida y es justamente: la Sopa a la Virginia (V. P. de P., 1880, p. 9). ¿Quién es Virginia? La madre o la hija y esposa de Mariano Pelliza. Si es la madre, el gesto puede leerse como un guiño del editor. En cambio, si es la hija pudo haber sido un detalle del esposo, Mariano, en su transcripción o que la misma madre reconociera el gusto culinario de su niña. Empero, la ausencia de recetas atribuidas omite las marcas singulares de familiaridad de las mujeres, en beneficio de la generalidad y el rigor que exige una publicación con pretensiones nacionales.

No obstante, las recetas de Virginia tienen algunos indicios que aluden a su biografía. En primer lugar, la receta llamada Caracoles de la costa, es la única con referencias geográficas concretas: “Estos caracoles, que se llaman de España, aquí solo los hay buenos en la costa norte hasta San Fernando” (V. P. de P., 1880, p. 27). Justamente, había sido el padre de Virginia quien se encargó personalmente de traer y reproducir esa especie en su chacra. Juan Martín de Pueyrredón era un amante de la buena cocina y, persiguiendo ese placer, se proveía de ingredientes de buena calidad (Pelliza, 1894, p. 221, 222). Dicha tendencia, quizá Virginia la aprendió en los años de convivencia con su padre. A su vez, el recetario tiene otro elemento que recupera la historia personal de Virginia. El capítulo dos, llamado Mesa del viajero en campaña, ofrece una serie de

Descentrada, marzo - agosto 2022, vol. 6, n°1, e166. ISSN 2545-7284

platos rápidos y fáciles de preparar gracias a la combinación de pocos ingredientes (huevos, carne y pan) y un método de cocción: el asado. Esa destreza culinaria para resolver la alimentación en viaje por los caminos rurales decimonónicos, fue un saber que Virginia pudo acuñar en sus periplos familiares entre San Isidro, Montevideo, Salto, Concordia y Buenos Aires. Por los caminos rurales la cocinera encontraba varias hierbas comestibles (lengua de vaca, acelgas silvestres, ortiga de hoja ancha, verdolaga, cerraja, mastuerzo, cogollos de mostaza, achicoria silvestre). Los animalitos de caza menor también aparecen mencionados: perdices, vizcachas, mulitas o patos y, por supuesto, los huevos son un ingrediente de cita frecuente en todas las recetas. Las comidas son sencillas, llevan pocos ingredientes y en su mayoría recuperan la cocina de olla, propia de la arista española del menú criollo (guisos o la olla podrida) o los asados de diferentes tipos de carnes (vacuno, porcino, ovino, aves o pescados). La preocupación por anotar modos de componer ingredientes (carnes y lácteos) se debía, seguramente, a los rudimentarios métodos de conservación de los alimentos. La nota que revela el carácter rural de la propuesta es el uso reiterado de la carne de nonato. Conseguir esas piezas de carne, ya sea de cerdo, vacuno y ovino, implicaba una cercanía directa con los lugares de faena de los animales. La textura tierna y el sabor insípido de este tipo de carne la volvían apta para el lucimiento de cualquier salsa.

La propuesta culinaria de la cocinera argentina, aunque con diferente estilo escritural que el utilizado por María, recupera los modos de cocinar de una época. Es decir, se trata de una práctica donde la cocinera y su destreza de trabajo es la protagonista. Ella bate, pica, ralla, amasa, lava, acondiciona las piezas de carne y pela, entre otras acciones. La aparatología culinaria es escasa y modesta. A su vez, los ingredientes utilizados son, por lo general, de origen local y de estación. La Mesa del viajero en campaña recupera la prodigiosidad culinaria del camino; la repostería explota todas las frutas de estación (dulces, jaleas y compotas) y las ensaladas, sopas y cocidos, los productos de la huerta. La carne se obtiene en la caza familiar menor, en el corral de gallinas de los patios o, en última instancia, en el mercado.

##### 5. MIRAR LA VIDA DOMÉSTICA DESDE LAS RECETAS

Las fórmulas culinarias apuntadas en los libros escritos por las mujeres de entresiglos son una puerta directa para introducirnos en la materialidad de la vida cotidiana doméstica de antaño. Justamente, Virginia Pueyrredón explicó que, para el año 1881, la habitación destinada a estos quehaceres debía ser: “espaciosa, puerta al norte, ventana al sur, cocina económica, fogón de ladrillo, un horno pequeño para media arroba y los siguientes utensilios” (V.P. de P., 1880, p. 1, 2). A estos últimos los enumeró: canasto para el carbón, lebrillos, almirez, jarro de lata, rallador, palote, canastos, mortero, budineras, espumadera, chocolatera, serrucho fino, hacha grande, palita de madera, asador, hachuela, molinillo de café, cajón para la sal, tachos, coladores de lanilla, lienzos, delantal, ollas, sartenes, cacerolas, cazuelas y parrillas. Para su montaje, la cocina requería de un mobiliario particular: estantes y armazones de pino para el guardado de la vajilla, y mesas para trabajar los ingredientes y una especial para amasar. Recomendaba poseer lavatorio de hierro, toallas de lienzo y jabón para garantizar la higiene. También expresó precisiones sobre la fiambreira (esa caja de madera y tejido utilizada para conservar la carne cuando aún no existía la heladera). Indicó que la cocina debía tener un espacio de tierra frente al fogón para poder efectuar el plato nacional, el asado. Fragmentos, detalles y utensilios del espacio cocina van siendo citados en cada receta de acuerdo a los procedimientos requeridos. Sin embargo, la constante es la fuerza de trabajo de la cocinera, que es finalmente la energía que activa los procesos de batido, amasado, picado, limpieza y recolección, entre otros. Sin dudas, la lectura de esos recetarios permite ponderar, además, el enorme esfuerzo que significaba la tarea de cocinar. Desde el acarreo de los pozales desde el aljibe, la limpieza de los ingredientes en las artesas, la matanza de los animales, la preparación y el control (o descontrol a veces) de los fuegos, etc. Gran parte de este esfuerzo recaía en los sujetos invisibles de la historia como las esclavas negras y, más tarde, las cocineras españolas e italianas. Desde sus cocinas pudimos pensar las relaciones sociales, espaciales, comerciales y culturales del grupo de pertenencia.

Descentrada, marzo - agosto 2022, vol. 6, n°1, e166. ISSN 2545-7284

Los espacios, en este caso las cocinas, adquieren dimensión histórica cuando son habitadas. En este sentido, las recetas apuntadas por mujeres interesadas en el saber culinario sutilmente aportan pequeños indicios de las tramas sociales que se anudan para habitar las cocinas. Entonces, advertimos a amas de casa escribiendo, pero también a otras mujeres o varones que cocinan. Oportunamente, cuando María Varela alude a “la pobre Juanita Blanco” o a “la esposa de Juan barbudo” en los títulos de las recetas, está visibilizado sujetos de los que, de otro modo, quizá no tendríamos referencia. Por su parte, Virginia asienta por escrito su propia experiencia de cocinera de su familia. El saber culinario, por su especificidad, demanda necesariamente un diálogo entre quienes cocinan y quienes comen o escriben sobre el tema a los fines de dejar constancia exacta de los posibles platos a preparar. Entonces, la voz de quienes efectivamente tienen la experiencia adquiere una connotación que se respeta y reconoce con nombre propio.

## 6. PALABRAS FINALES

A lo largo de este artículo realizamos el ejercicio de comparar la experiencia de dos mujeres que apuntaron recetas de cocina. Mientras que para reflexionar sobre María Varela dispusimos del cuaderno original, en el caso de Virginia nos referenciamos en las palabras vertidas en las advertencias preliminares del Almanaque de la cocinera argentina y de las afirmaciones esbozadas en el marco del litigio entre su hijo, Juan Martín, y su yerno, Mariano, por los derechos de autor del mentado recetario. En ambas instancias se afirmó que Virginia llevó en vida apuntes culinarios que, a causa del tipo de conservación y estima archivística que se asigna a este tipo de documentos, no pudimos encontrar más que referenciado (Caldo, 2016).

Las recetas de cocina nos permiten ingresar por una puerta alternativa a la vida cotidiana de las mujeres del siglo XIX. Una alternativa que anuda saberes de diferente orden. La cocina referencia al universo doméstico; en cambio, la escritura ancla su semántica en las expresiones más elevadas de la cultural hegemónica, patriarcal y masculina. Sin embargo, a fuego lento, las mujeres supieron ordenar el universo doméstico con una de las expresiones centrales del espacio público. Cuando Josefina Ludmer (1985) pensó las tretas del débil, referenció a una Sor Juana que se negaba a hablar y a escribir en tipos textuales hegemónicos. Pero era la misma mujer que en las cocinas aprendió que el saber empírico no posee una capacidad de orientación y explicación diferente al saber racional y que, además, el silencio y las formas alternativas de escritura (la carta, la libreta de notas, etcétera) pueden ser nichos de resistencias y posicionamientos en lo propio. En otras palabras, escribir sobre las recetas de cocina cotidianas es un modo de socializar la experiencia alimentaria personal y, en ese gesto de socialización, se la visibiliza, se la hace pública y, como correlato, se la politiza. Oportunamente, nuestras mujeres cruzan el saber doméstico y la escritura. Ellas apuntan sus recetas dando puntadas con sus rudimentos más o menos logrados de alfabetización (Kamenzain, 2000). De ese modo, dejaron marcas de lo que sabían hacer, de los medios de expresión que manejaban y de sus intereses y preocupaciones más allá de la cocina. Desde el espacio privado María se anima a nominar su cuaderno, pero Virginia, ingresa al mundo editorial con sus iniciales: V. P. de P. En los apuntes para la herencia familiar se nominan recetas, se sugieren posibilidades en los procedimientos, se ponderan detalles y enuncian dificultades. Por el contrario, la escritura pública tutelada por varones, hace una economía de detalles en función de precisar ingredientes y ordenar los pasos de cocción. Entonces, a medida que las mujeres escritoras de recetas afloran al espacio público van perdiendo la singularidad del saber hacer cotidiano. Quizá por eso, Luce Giard (2006, p. 155) afirma que es muy difícil aprender a cocinar leyendo recetarios porque, justamente, esos textos impresos pierden la sensibilidad cotidiana que contagia el saber-hacer culinario.

Pensar juntas a María y a Virginia, como parte de un gesto de época, nos permitió asomarnos a un aspecto puntual de lo que hacían y sentían las mujeres decimonónicas. María, al dejar su registro en apuntes, mantuvo la singularidad de lo local y del círculo familiar anclado en su espacio doméstico suburbano en el poblado de San Isidro. En cambio, al convertir los apuntes de Virginia a un formato editorial, el Almanaque, se resignaron esas marcas personales en beneficio del trazado de una culinaria nacional donde los varones ejercieron una

Descentrada, marzo - agosto 2022, vol. 6, n°1, e166. ISSN 2545-7284

sugerente tutela. Virginia encarnó a la cocinera argentina cuyas marcas personales se diluyen en beneficio de un estereotipo de mujer general.

Finalmente, a lo largo de este artículo proseguimos tres intenciones que se imbrican mutuamente dejando un espacio de apertura para seguir indagando. Por un lado, la posibilidad, a través de estos tipos documentales (las recetas de cocina), de reconocer notas de la vida doméstica de antaño; por otro, los usos posteriores de esos escritos dentro de proyectos más amplios; ejemplo de ello es La cocinera argentina como emblema de la culinaria nacional. Por último, esbozamos un abordaje metodológico que, en la intersección de la historia de mujeres en perspectiva de género y los estudios culturales, recupera unos documentos particulares y novedosos: las recetas de cocina.

## REFERENCIAS

- Barrán, J. P. (2008). *Historia de la sensibilidad en el Uruguay*. Uruguay: Ediciones de la Banda Oriental.
- Barrancos, D. (2001) *Inclusión/exclusión. Historia con mujeres*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Batticuore, G. (2005). *La mujer romántica. Lectores, autoras y escritores en la Argentina: 1830-1870*. Buenos Aires: Edhasa.
- Batticuore, G. (2017). *Lectoras del siglo XIX. Imaginarios y prácticas en la Argentina*. Buenos Aires: Ampersand.
- Berger, A. E. (2016). *El gran teatro del género. Identidades, sexualidades y feminismos*. Buenos Aires: Mardulce.
- Bolufer Peruga, M. (2008). *La vida y la escritura en el siglo XVIII. Inés Joyes: Apología de las mujeres*. Valencia: Publicaciones de la Universidad de Valencia.
- Bolufer Peruga, M. (2019). *Arte y artificio de la vida en común. Los modelos de comportamiento y sus tensiones en el siglo de las luces*. Barcelona: Marcial Pons.
- Burucúa, J. E. (1993). *Sabios y marmitones. Una aproximación al problema de la modernidad clásica*. Buenos Aires: Biblos.
- Caldo, P. (2016). La mujer detrás del seudónimo..., reflexiones en torno a una pesquisa de historia con mujeres. En J. Vassallo, Y. de Paz Trueba y P. Caldo (Coord.), *Género y documentación. Relecturas sobre fuentes y archivos* (pp. 139-154). Córdoba: Brujas.
- Caldo, P. (2017). *Un cachito de cocinera. Mujeres, libros y recetas de cocina en la Argentina de fines del siglo XIX y principios del XX*. Rosario: Casagrande.
- Caldo, P. y Pellegrini Malpiedi, M. (2019). *El manuscrito culinario de Leticia Cossettini. Enseñanzas, recuerdos, reflexiones y recetas*. Rosario: Casagrande editorial.
- Carreño, M. (1991). Almanagues y calendarios en la historia de la educación popular: un estudio sobre España. *Revista de Educación*, 296, 195-216.
- Chartier, R. (1994). *Libros, lecturas y lectores en la Edad Moderna*. Madrid: Alianza.
- Correa, A. (2000). Parir es morir un poco. Partos en el siglo XIX. En F. Gil Lozano, V. Pita e M. G. Ini (Dir.), *Historia de las mujeres en la Argentina. Colonia y siglo XIX* (pp. 193-213). Buenos Aires: Taurus.
- Crespo, N. (2015). Melodrama y villanía en Margarita (1875) de Josefina Pelliza de Sagasta. *Cuadernos del CILHA*, 16(1), 1-15.
- De Paz Trueba, Y. (2010). *Mujeres y esfera pública. La campaña bonaerense entre 1880 y 1910*. Rosario: Prohistoria.
- Fugardo, M. (2018). *Un recetario familiar rioplatense. Cuaderno de recetas de María Varela. Patrimonio inmaterial de San Isidro*. Martínez: Maizal Ediciones.
- Fugardo, M. y Caldo, P. (2020). *La cocinera argentina. Un recetario del siglo XIX de enigmática autoría*. Martínez: Maizal Ediciones.
- Giard, L. (2006). Hacer de comer. En de M. Certeau, L. Giard, y P. Mayol. *La invención de lo cotidiano II. Habitar, cocinar* (pp. 153-255). México: Universidad Iberoamericana de Estudios Superiores de Occidente.
- Hobsbawm, E. y Ranger, T. (2012). *La invención de la tradición*. Barcelona: Crítica.

Descentrada, marzo - agosto 2022, vol. 6, n°1, e166. ISSN 2545-7284

- Kamenszain, T. (2000). Bordado y costura del texto. En *Historia de amor (y otros ensayos sobre poesía)* (pp. 207-211). Buenos Aires: Paidós.
- Lloyd, M. (2021). *Martha Lloyd's Household Book: The Original Manuscript from Jane Austen's Kitchen*. Reino Unido: Bodleian Library.
- Ludmer, J. (1985). Las tretas del débil. En González, P. L. y Ortega, E. (Eds.), *La sartén por el mango. Encuentro de escritoras latinoamericanas* (pp. 47-54). Puerto Rico: Ediciones El Huracán.
- Montecino, S. y Sarde, M. (2014). *La mano de Marguerite Yourcenar. Cuaderno de recetas (1950-1987)*. Buenos Aires: Editorial del Nuevo Extramo – Catalonia.
- Morant Deusa, I., y Bolufer Peruga, M. (1998). *Amor, matrimonio y familia. La construcción histórica de la familia moderna*. Madrid: Síntesis.
- Morgade, Graciela (1997). *Mujeres en la educación. Género y docencia en la Argentina 1870-1930*. Buenos Aires: Miño y Dávila.
- Mujica Láinez, M. (2000). *Miguel Cané (padre). Un romántico porteño*. Buenos Aires: Elefante Blanco.
- Murillo, S. (1996). *El mito de la vida privada. De la entrega al tiempo propio*. Madrid: Siglo XXI.
- Navarro Viola, A. (1881). *Anuario Bibliográfico de la República Argentina (1880)*. Buenos Aires: Imprenta El Mercurio.
- Pastormerlo, S. (2006). 1880-1899. El surgimiento de un mercado editorial. En J.L. de Diego (Dir.), *Editores y políticas editoriales en Argentina. 1880-2000* (pp. 1-28). Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Pelliza, Mariano A. (1894). *Glorias argentinas*. Buenos Aires: Félix Lajouane.
- Pelliza de Sagasta, J. (1877). En sueños. En *Lirios silvestres. Álbum de poesías* (pp. 56-58). Buenos Aires: Imprenta del Porvenir.
- Pelliza de Sagasta, J. (1888). Recuerdos. En *Pasionarias* (pp. 39-43). Buenos Aires: Imprenta Europea.
- Piccirilli, R. (1942). *Carlos Casavalle, impresor y bibliófilo; una época de la bibliografía americana*. Buenos Aires: Julio Juárez.
- Pita, V. (2012). *La casa de las locas. Una historia social del Hospital de Mujeres Dementes. Buenos Aires, 1852-1890*. Rosario: Prohistoria.
- Real Academia Española (RAE). (1884). *Diccionario de la lengua española*, 12 edición. Madrid: Imprenta de D. Gregorio Hernando.
- Scott, J. (2011). Género: todavía una categoría útil para el análisis. *La manzana de la discordia*, 6, 95-101.
- Sennett, R. (2008). *El artesano*. Barcelona: Anagrama.
- V. P. de P. (1880). *El almanaque de la cocinera argentina para el año 1881*. Buenos Aires: Casavalle ediciones.
- Varela de Beccar, M. (188x [2018]). Cuaderno de recetas de María V de Beccar. En Fugardo, M. *Un recetario familiar rioplatense. Cuaderno de recetas de María Varela. Patrimonio inmaterial de San Isidro* (pp. 110-147). Martínez: Maizal Ediciones.
- Vicens, M. (2020). *Escritoras de entresiglos. Un mapa transatlántico. Autoría y redes literarias en la prensa argentina, 1870-1910*. Buenos Aires: Universidad Nacional de Quilmes.
- Viveros Vigoya, M. (2016). La interseccionalidad: una aproximación situada a la dominación. *Debate feminista*, 52, 1-17.
- Zemon Davis, N. (1995). *Mujeres de los márgenes. Tres vidas del siglo XVII*. Madrid: Cátedra.