



Reseña de Caldo, Paula (2017). *Un cachito de cocinera. Mujeres, libros y recetas de cocina en la Argentina de fines el siglo XIX y principios del XX*, Rosario: Casagrande. 233 páginas. ISBN: 9789874604064.

Fernando Navarro

Investigaciones Socio-Históricas Regionales/Universidad de Rosario-Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, Argentina
jfernandonavarro@gmail.com

Recibido: 22/08/2019

Aceptado: 18/11/2019

Palabras claves: historia de mujeres, historia cultural, historia de la lectura, transmisión del saber culinario

Keywords: women's history, cultural history, history of reading, transmission of culinary knowledge

Paula Caldo nos testimonia con su nuevo libro *Un cachito de cocinera* la voluntad por mostrar otra faz del objeto de estudio al cual se ha abocado todo este tiempo: el proceso de feminización acontecido en la transmisión escrita del saber culinario, hogareño y cotidiano.¹ Indaga el modo por el cual dicho proceso se dio en la Argentina desde fines del siglo XIX y principios del siglo XX, cuando la sociedad comenzaba a masificarse. La hipótesis central, que se despliega a lo largo de los cinco capítulos del libro, resulta ser el significado de la evolución de la labor femenina en la producción de recetarios no solo porque eran escritos por mujeres sino, y fundamentalmente, por cuanto estaban destinados hacia ellas como lectoras. Los recetarios, así, se constituyeron en poderosos dispositivos de

¹ Anteriormente ya había publicado *Mujeres cocineras. Hacia una historia sociocultural de la cocina Argentina a fines del siglo XIX y primera mitad del XX* (2009).

disciplinamiento para las mujeres puesto que el rol asignado de amas de casa requería de este tipo de género literario, cuyo aporte a la formación femenina resultó decisivo.

Aun cuando las prácticas, los contenidos y las formas de la cocina variaron en el devenir de las décadas estudiadas, el sitio de las mujeres en el hogar se mantuvo como el espacio donde se perfeccionaba la domesticidad y el cuidado de la familia. Allí, también, se modelaba la identidad de una mujer argentina, quien no solo debía cocinar para alimentar a su prole sino que era responsable de educarla a través de los sentimientos y la afectividad; y debía poner en juego una serie de prácticas formativas. Por lo expuesto, *Un cachito de cocinera* se inscribe como una investigación sobre la historia de las mujeres y la historia sociocultural de la cocina, en definitiva sobre los modos de transmisión femeninos de los saberes domésticos y las prácticas de su escritura.

El texto reconoce su génesis en la tesis doctoral que la autora defendió en el año 2011 bajo el título de *Efectos performativos de los recetarios de cocina sobre la subjetividad femenina. Libros, revistas y folletos para la transmisión escrita de las prácticas culinarias, espacios urbanos argentinos, fines del siglo XIX y primera mitad del siglo XX*, y también, por qué no, surge del silencio, en tanto que se ha demorado un tiempo para ofrecernos este nuevo texto en el cual articula magistralmente la historia de la escritura pública de las mujeres y de los saberes feminizados.

Nuestra autora se ubica como quien está a la búsqueda de voces y es por esto, que le interesa enfatizar que del conjunto de recetarios de cocina que circularon en Argentina entre 1888 y 1914 elige dialogar con tres mujeres que antes que cocinar sabían escribir como lo eran Juana Manuela Gorriti, Marta y Teófila. Estas mujeres pertenecieron, sin dudas, a familias de la élite, las cuales tenían a su disposición personal especializado de cocina, no obstante, ellas decidieron escribir y publicar sus propios recetarios, tal el caso de *La perfecta cocinera argentina* escrito por Teófila Benavento o Benavente, 1888, (pseudónimo); lo mismo ocurre tanto con *La cocinera criolla y recetario curativo doméstico*, perteneciente a Marta, 1914 (pseudónimo) como con la *Cocina ecléctica*, de Juana Manuela Gorriti, de 1890. Estos recetarios solo pueden ser interrogados desde la perspectiva de la historia de las mujeres asumida por Caldo, que -como bien señalara Morant respecto a este singular modo de hacer historia- se trata ante todo de hacer “aflorar un magnífico arsenal de documentos, inéditos para el historiador y supone elaborar un

acopio documental sobre la presencia histórica de las mujeres, sus papeles y sus actos” (Morant, 2005: 11).

En el primer capítulo titulado “Señoras que escriben”, Caldo recupera y distorsiona el antiguo método biográfico. El acto de narrar la vida de estas mujeres escritoras de los recetarios requiere ser ubicado en un nuevo horizonte de sentido como es el fascinante trabajo con las historias de mujeres y sus singulares fuentes históricas. En los bordes de la ciencia histórica, muestra el arte de enmascarar que estas mujeres utilizaron y repara que detrás del simple nombre Marta encontramos a Marta Cullen de Aldao o que el pseudónimo Teófila recubre la vida de Susana Torres de Castex. Más allá de que este “trío femenino” ostenta diferencias absolutas, gozan a la vez de similitudes que merecen ser pensadas. Las mujeres escribían bajo los estrictos moldes retóricos y prescriptivos del género de recetarios de cocina, a pesar de ello, no pocas fueron las dificultades y peripecias sufridas para ingresar al mundo editorial masculino de los recetarios. Todo es interpretado por Caldo como el signo inequívoco de que había y -de que existe todavía hoy- una “confianza en que todas las mujeres tenemos un cachito de cocineras”. Este “nosotras” inclusivo, por el cual, Paula Caldo elige comprometerse ella misma, resulta un auténtico índice de un tono de interpelación que acompaña todo el libro. Por ello, se reconstruye ese decir de aquellas mujeres y este presente contemporáneo de las mujeres, que procuran hacer oír su voz propia.

“De la receta ensayada a la impresa del libro”, título del segundo capítulo, en el cual se interesa por mostrar que el saber culinario era ante todo un saber del orden del hacer, por ello es que culminaba en su sola ejecución. Dado este carácter efímero y performático, la autora se interroga sobre ese saber específico y oral que se transmitía en las cocinas; por lo cual, decide reconstruir el auténtico camino que recorre la receta de cocina desde su transmisión, inscripción y lectura. Una vez que se reconoce el saber-hacer de una obra cuyo fin es ser consumido y pareciera que no hay un más allá de esa ingesta de las comidas, la historiadora, sin embargo, nos propone atravesar ese límite en dos sentidos. De una parte, la receta de cocina está animada por toda otra serie de saberes que se transmiten como son la medicina doméstica, el ideal de maternidad o la serie de preceptos vinculados al matrimonio. Constituye, de este modo, un artefacto privilegiado para que se despierte la

cocinera que anida en toda mujer y que sea el que promueva la educación prescriptiva femenina de fines del siglo XIX y comienzos del XX.

De otra parte, ya en el tercer capítulo, que lleva por título “La cocinera dicta, la señora escribe: trastienda de un ejercicio de escritura” indaga el momento de la transmisión, esto es cuando la receta ha dejado de ser oral y logra incorporarse en una escritura mecánica, la cual solo tiene el interés de que el olvido no se apropie de algún paso de la instrucción recetaria o de un ingrediente infaltable; por último, un conjunto de recetas y su escritura sencilla se convierten en libros impresos. El argumento decisivo que sostiene Caldo es que la comida para la élite fue un modo de la sociabilidad y es en este contexto de consumo que operó el intercambio de saberes culinarios “entre” las señoras y las cocineras, luego, se degustaban las comidas, hasta que llegaba el momento en que las damas de la élite se apropiaban de las recetas de sus subalternas y compilaban un recetario que se convertiría, con el tiempo, en una publicación escrita.

La autora no soslaya un análisis desde la perspectiva de las relaciones de dominación. Más todavía, no lo restringe al más obvio como es el de la dominación masculina, el cual imperaba como es de suponer en las producciones de los objetos de cultura. Antes bien, focaliza en las relaciones intragenéricas de jerarquía entre las señoras letradas de la élite y las cocineras que, como personal doméstico, dictaban aquellas fórmulas culinarias, aun cuando quedaban al margen de la escritura y de la posibilidad de ser visibilizadas como portadoras de un saber-hacer.

El binomio oralidad versus escritura revela, de este modo, que las mujeres quienes verdaderamente poseían el arte de cocinar quedaban borradas en su identidad. Justamente, por esto, con suma maestría Paula Caldo propone oponer la biografía que se puede narrar de las damas de élite escritoras y la “antibiografía” de las cocineras anónimas, excluidas tanto por su condición de clase social como por su género. No obstante, se interesa por el “entre” de esa relación intragenérica que establecen la dama de élite y la cocinera. La dama viajera, amante del buen comer se acercaba a la cocina, con el fin de escribir las recetas, que le eran dictadas. Pero, tenía que negociar sentidos, ya que la cocinera imponía a sus recetas toda la fuerza derivada de un saber a la mano y hasta casi místico. Todo este proceso descrito, que va de los saberes del hacer a los saberes del escribir le permite afirmar a la historiadora que los recetarios de cocina constituyen auténticos libros corales

ya que las voces de las mujeres se aunaban por medio de los saberes culinarios y se destinaban a otras mujeres.

El cuarto capítulo desplaza el foco de toda esta problemática hacia la cultura material y a los patrones alimentarios de la Argentina del siglo XIX y XX de allí que haya sido titulado “Las recetas sugeridas: contenidos y formas”. La práctica de la cocina es analizada en la especificidad de los ingredientes, las especias, los utensilios, las técnicas culinarias, las formas de cocción y el léxico propio al que se recurría en los recetarios. Se aprecian las diferencias notables entre los recetarios de Juana Manuela, de Marta y de Teófila. Asimismo, se percibe aquello que a las escritoras las torna semejantes en el arte de producir recetarios. En este sentido, la mirada de la historiadora se detiene en aquellos aspectos de los recetarios que trasuntan los cuidados del otro, una exacta combinación de sabores y placeres, el agasajo y la recepción del otro y donde no se exceptúan los vinculados a la salud, el cultivo de la amistad y las formas religiosas.

Con el fin de cerrar todo el proceso de transmisión por el cual operaban los recetarios de cocina editados, la autora va tras las huellas de las lectoras de este particular género de escritura. El quinto capítulo cuyo título es, precisamente, “Marcas de las lectoras”, nos propone pensar en las mujeres que leían esos recetarios. Para ello elabora toda una teoría de la recepción de recetarios abonado por los tópicos de la historia de la lectura, la crítica literaria y la teoría de género. Con profunda sensibilidad, de nuevo, repara en esas mujeres destinatarias de los recetarios, sumidas en la rutina de la cotidianeidad de cocinar, que poseían saberes culinarios y dedicaban un tiempo a la lectura de esas fórmulas del sabor. Nos sorprende cuando rastrea la experiencia de lectura de esas mujeres que poseían un recetario de cocina escrito por otras mujeres, que no detentaba otro encanto que contar un procedimiento. Se trataba, además, de un objeto libro el cual -lejos de ser resguardado en los anaqueles de la biblioteca- circulaba de mano en mano como los saberes de cocina. Anota, por otra parte, ese juego que un poco por azar y otro por cierta desobediencia se establecía, esto es el de no seguir la regla exactamente como el recetario preceptuaba, ya sea en sus ingredientes como en los tiempos y procedimientos, que eran enumerados.

A lo largo de la lectura de este libro la frase que retumba por su contundencia es “todas tenemos un cachito de cocineras”. En este sentido, podemos afirmar que para Caldo una mujer es todas las mujeres. Sí, la mujer es mujeres que no existe si no es en su ser y

devenir plural. Mujeres no es el plural del singular mujer, cada mujer es ya una forma de mujeres en singular. Esa frase que retorna para ser escuchada en diversos tonos y modalidades es el gesto político de la propia escritura de Paula Caldo, que reescribe en clave historiográfica el pensamiento arendtiano sobre la política entendida como un hecho basado, por una parte, en la pluralidad humana y, por otra, en la comunidad y la reciprocidad de los seres diferentes.

Es por esto mismo, pienso ahora, que las diversas operaciones historiográficas a las cuales Paula Caldo apela y nos abre a ese mundo de mujeres escritoras y lectoras de recetarios, es posible reconocerla como heredera y continuadora de la historiadora cultural Natalie Zemon Davis. Es justo que se perciba de este modo ya que trabaja las fuentes con la misma empatía que lo hace la historiadora estadounidense. Así pues, logra entablar un diálogo con esas mujeres y con Zemon Davis, el cual se vuelve conocimiento imaginativo de la historia. La potencia de la imaginación le permite abrir caminos a la complejidad de ese mundo de las mujeres, entrelazar sus voces con su voz propia e intensificar grandemente el trabajo de comprensión y explicación del conocimiento histórico. He aquí un libro de fina erudición y una luminosidad surgida de la esperanza histórica que lo habita.

Bibliografía

- Caldo, Paula (2009). *Mujeres cocineras. Hacia una historia sociocultural de la cocina Argentina a fines del siglo XIX y primera mitad del XX*. Rosario: Prohistoria.
- Morant, Isabel (2005). Mujeres e historia. En Morant, Isabel. (Dir.). *Historia de las mujeres en España y América Latina. De la Prehistoria a la Edad Media I* (pp. 7-20). Madrid: Cátedra.