



Anuario de Historia Regional y de las Fronteras

ISSN: 0122-2066

ISSN: 2145-8499

ahistoriauis@gmail.com

Universidad Industrial de Santander

Colombia

Pellegrini Malpiedi, Micaela

Caldo, Paula. *Un cachito de cocinera. Mujeres, libros y recetas de cocina en la Argentina de fines del siglo XIX y principios del XX*. Rosario: Editorial Casagrande, 2017, 300 páginas

Anuario de Historia Regional y de las Fronteras,
vol. 23, núm. 2, 2018, Julio-Diciembre, pp. 325-328

Universidad Industrial de Santander
Colombia

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=407556818015>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica Redalyc

Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

Caldo, Paula. *Un cachito de cocinera. Mujeres, libros y recetas de cocina en la Argentina de fines del siglo XIX y principios del XX*. Rosario: Editorial Casagrande, 2017. 300 páginas.

Micaela Pellegrini Malpiedi*

“Un cachito de cocinera” es una tesis de doctorado en historia que se transforma en libro buscando un público de lectores académicos, pero también otros interesados en leer sobre mujeres, cocina, prácticas de escritura y saberes domésticos. En la articulación de la historia del libro, de las ediciones y el advenimiento de la escritura pública de mujeres y de los saberes estimados femeninos, son estudiados un conjunto de recetarios de cocina que circularon en Argentina entre 1888 y 1914. Por eso mismo, este ejemplar no es un libro de cocina, ni tampoco es un libro de mujeres que cocinan; es el resultado de una investigación historiográfica en el que se estudian mujeres que más que cocinar sabían escribir: Juana Manuela Gorriti, Marta y Teófila. Las tres pertenecieron a familias prestigiosas y adineradas que aun contando con personal de cocina decidieron escribir y publicar recetarios: *La perfecta cocinera argentina*, de Teófila Benavento o Benavente, 1888, (seudónimo); *La cocinera criolla y recetario curativo doméstico*, de Marta, 1914 (seudónimo) y *Cocina ecléctica*, de Juana Manuela Gorriti, de 1890. En esta lógica, en “Un cachito...” cohabitan cuatro palabras clave: “mujeres”, “recetas de cocina”, “prácticas de escritura” y “estereotipo de género”. Estas, al igual que en la elaboración de una torta, se mezclan, fusionan, fermentan, y hornean dando por resultado este escrito.

La originalidad del libro recae en su naturaleza bifronte: la historia de la cocina y la historia de las mujeres. Resultan estas líneas de investigación dos aliadas metodológicas que hasta el momento ocuparon poco lugar en los anaqueles de la historia. En este sentido, Caldo con “Un cachito...” propone ampliar un espacio del conocimiento poco explorado hasta el momento, y efectivamente lo logra. El libro, dividido en cinco capítulos, se pregunta sobre los caminos que debieron realizar estas tres mujeres para lograr la escritura culinaria; de dónde obtuvieron las recetas transmitidas, qué objetivos perseguían, qué tramas familiares y sociales las respaldaron; cuál era el contenido de las recetas; qué gramáticas culinarias tuvieron como preferencia, qué lugar ocuparon las cocineras de oficio en la gimnasia de poner por escrito las fórmulas culinarias. Frente a estos interrogatorios, “Un cachito...” analiza a partir de tres autoras y tres libros los cruces, diferencias y diálogos que se generan entre mujeres. Y aquí la importancia de este libro para los estudios de género y de historia

* Licenciada y profesora en Ciencias de la Educación, Universidad Nacional de Rosario-ISHIR-CONICET, Argentina. Código ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2124-6021>. Correo electrónico: micaelapellegrini89@gmail.com.

de mujeres: el estudio del entretreído de tácticas femeninas que se establecen en el proceso de producción y transmisión del saber culinario, pero entramado que se da en las relaciones jerárquicas que protagonizan solo mujeres.

En el primer capítulo “Señoras que escriben”, Caldo realiza una minuciosa descripción biográfica sobre las autoras de los recetarios en relación con el entramado social que les permitió el advenimiento a la escritura culinaria. Este primer apartado resulta un preciado manual metodológico en tanto se delinean las dificultades de trabajar con sujetos y fuentes históricas que bordean los límites de la propia disciplina: los libros de recetas de cocina y mujeres. Este escrito muestra la responsabilidad con la que la autora ha tratado el material, al momento en que logra develar la verdadera identidad de Marta y Teófila, escondida bajo esos seudónimos. Paula, demuestra que estas mujeres, lograron ingresar al mundo editorial no sin dificultades o prejuicios sociales por su condición femenina. Aun haya sido esta, una escritura enmarcada en los estereotipos de su propio género.

El segundo capítulo “De la receta ensayada a la impresa: escribir un libro de cocina” se analizan las decisiones que estas tres mujeres fueron tomando a la hora de escribir y publicar un libro de estas características. Aquí, la autora de “Un cachito...” se pregunta por el motivo por el cual estas tres mujeres pertenecientes a círculos con reconocimiento social, letradas, viajadas y fundamentalmente con personal doméstico específico para la cocina, deciden escribir y publicar recetarios. En este apartado se deconstruyen los estereotipos de género femeninos que animan las prácticas de las mujeres estudiadas. No sola la cocina entra en juego, sino también la medicina doméstica, la maternidad, el matrimonio y toda una miríada de aspectos que permiten reflexionar sobre la educación prescriptiva femenina de fines del siglo XIX y comienzos del XX.

“La cocinera dicta, la señora escribe: trastienda de un ejercicio de escritura” es el tercer capítulo en donde Caldo trabaja el binomio oralidad-escritura. En este sentido, se pregunta por los indicios de oralidad que permiten mensurar el trabajo entre escritoras y mujeres cocineras. Al realizar una genealogía acerca de las recetas, la autora las piensa como un ejercicio disciplinal hacia los cuerpos femeninos en sí mismo y para con los objetos culinarios. En relación con esta conceptualización, aparecen nuevos sujetos históricos que han sido borrados por los propios mecanismos de la cultura: las cocineras. Tanto Marta, Teófila como Juana Manuela, escribieron sobre un saber hacer que les era ajeno. Estas tres damas, pertenecientes a las familias acomodadas, construyeron sus gustos y placeres culinarios no cocinando sino en la ingesta y en espacios de socialización. En este marco, Caldo proporciona la categoría “antibiografía” para pensar aquellas mujeres que sí manejaban el arte del hacer en la cocina, pero fueron fagocitadas por la identidad del grupo de pertenencia; en este caso, se trata del mundo del trabajo. Es el “entre mujeres” lo que permite pensar la categoría de género entre las propias féminas; relaciones de poder que se dan al calor de las jerarquías: la escritura de las prácticas culinarias se asentó sobre la alianza entre la cocinera “antibiográfica” y la escritora susceptible de ser biografiada. Exclusión por clase social y por género.

La riqueza del cuarto capítulo que lleva por nombre “Las recetas sugeridas: contenidos y formas”, reside en la articulación de las recetas propuestas por las tres mujeres aquí trabajadas, esto a partir de la cultura material de la época y la gramática utilizada en los recetarios. Este apartado se encuentra desbordado por palabras como: ingredientes, alimentos, especies, utensilios, tecnologías culinarias, etc., léxico propio de las prácticas de las recetas destinadas a la transmisión del saber culinario. Una vez más, Marta, Juana Manuela, Teófila, pese a sus singularidades proyectan en común su condición de mujeres pertenecientes a la alta sociedad de la época. Entonces, se pregunta la autora: ¿cuál fue el cometido perseguido por la cocina de nuestras compiladoras? Desde aquí, Caldo realiza un interesante análisis estrictamente gramatical de las recetas, empero sin perder de vista las características de clase, género y contexto social. Logrando en esta tentativa, demostrar que el placer, el sabor, pero también los cuidados para otro, mimar, agasajar, religión, salud, medicina, crearon una miscelánea sobre los objetivos de la escritura de las recetas que le otorga un carácter cultural en tanto prescribe, crea sentidos, identidades e inscribe en registros culturales.

Finalmente, el quinto y último capítulo denominado “Marcas de las lectoras”, se centra en el problema de las lectoras de recetarios a partir de la capitalización de dos entradas teóricas: la experiencia de la lectura y la performatividad del género. ¿A quiénes estaban dirigidos los libros de recetas? ¿Quiénes los leían? ¿Cómo los leían? ¿Qué marcas de las lectoras aparecen en la materialidad de los libros? son las preguntas predominantes de este apartado e indaga fundamentalmente el concepto “transmisión”. Aquí nuevamente, Caldo se pregunta por el “entre mujeres” que encierra la escritura de la cocina: negociaciones entre expertas (cocineras) y escritoras (de recetarios) dan originalidad a estos textos de procedencia y destino doméstico, empero escritos por mujeres viajeras, sibaritas. Para *develar* las/os destinatarias/os de estos libros, Caldo toma como clave aportes de la historia de la lectura, de la crítica literaria y de la teoría de género, interdisciplinaridad que la sumerge a la experiencia de la lectura y, a la performatividad del género. En este marco, surge el concepto de “lectoras”, mujeres que, mediadas por el trabajo cotidiano de la cocina, eran invitadas a leer a otras mujeres que formulaban paso a paso los modos de preceder.

Al finalizar con el abordaje de los cinco capítulos que le dan cuerpo a este libro, queda latente una pregunta no menor: ¿Por qué leer “Un cachito de cocinera”? Este es un volumen que trabaja tres mujeres autoras de libros de recetarios de cocina. En primera instancia se pregunta por la identidad de quienes se esconden bajo la autoría, presentada a veces, bajo seudónimos. En segundo lugar, Paula Caldo se interesa por explayar sobre las decisiones que fueron tomando estas mujeres a la hora de escribir un libro de recetas. Luego, entran en escenas otras mujeres, las que cocinan efectivamente y que a partir de la oralidad negociaron sus saberes con mujeres que los plasmaron en papel. Los puntos en común y las diferencias en singular que compartieron estos recetarios dan cuenta sobre los motivos que alentaron a estas mujeres a la escritura culinaria. Y finalmente, en última instancia, son trabajadas las mujeres lectoras, las receptoras de este entramado de relaciones, saberes, y prescripciones. Entonces, la originalidad de este libro, toma encarnadura en tanto piensa a la escritura culinaria como una región del mercado editorial orientado a prescribir saberes femeninos. Estudiar las

relaciones, intercambios, singularidades, diferencias entre los diálogos que ejercieron las mujeres abre el espacio a vínculos inter-genéricos pero donde fundamentalmente se entreteje un “entre mujeres” no exentos de jerarquías. Es por esto que este libro ofrece una historia que no se centra en las diferencias de poder u oposiciones entre géneros polarizados y sexualidades estáticas como si nos tienen acostumbradas/as los estudios de género. Estudiar el “entre mujeres” supone el historiar a mujeres en el vivir cotidiano, en lo personal, con el fin de encontrar (o no) la variabilidad de las normas, instituciones y costumbres, cuya flexibilidad permitieron romper con las oposiciones más prefijadas y funcionales. El desafío de este volumen es trabajar a las mujeres que comienzan a conquistar nuevos espacios vinculado lo público con prácticas como lo es la escritura; empero sin perder de vista que pese a ello estas prácticas fueron performativas de identidades en clave de género y, en esa cadencia, permiten pensar que “todas tenemos un cachito de cocineras”.