



Historia Crítica

ISSN: 0121-1617

ISSN: 1900-6152

Departamento de Historia, Facultad de Ciencias Sociales,
Universidad de los Andes

Garazi, Débora

**Cocina, espacio público y género: el trabajo en las cocinas
de hotel (Mar del Plata, segunda mitad del siglo XX)***

Historia Crítica, núm. 71, 2019, Enero-Marzo, pp. 113-133

Departamento de Historia, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de los Andes

DOI: <https://doi.org/10.7440/histcrit71.2019.06>

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81158462006>

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

Cocina, espacio público y género: el trabajo en las cocinas de hotel (Mar del Plata, segunda mitad del siglo XX)²⁸

Débora Garazi

Universidad Nacional de Mar del Plata/CONICET, Argentina

<https://doi.org/10.7440/histcrit71.2019.06>

Recepción: 13 de junio de 2018 / Aceptación: 24 de agosto de 2018 / Modificación: 23 de septiembre de 2018

Cómo citar: Garazi, Débora. “Cocina, espacio público y género: el trabajo en las cocinas de hotel (Mar del Plata, segunda mitad del siglo XX)”. *Historia Crítica* n.º 71 (2019): 113-133, <https://doi.org/10.7440/histcrit71.2019.06>

Resumen: **Objetivo/contexto:** El artículo aborda las formas en que se articularon cocina, espacio público y género, a partir del análisis del trabajo en la cocina del sector hotelero en la ciudad de Mar del Plata (Argentina) en la segunda mitad del siglo XX. **Originalidad:** En Argentina, usualmente los estudios históricos se han enfocado en las cocinas domésticas y en las experiencias de trabajo que se daban en ellas asociadas a las figuras tanto del ama de casa como del servicio doméstico. Sin embargo, en este artículo el interés se ha centrado en el trabajo realizado en cocinas pertenecientes a hoteles de distintas categorías, lo cual permite visibilizar las tensiones que se generan cuando una actividad tradicionalmente asociada al mundo doméstico se efectúa en la esfera pública y “productiva”. En ese sentido, permite dar cuenta de las jerarquías establecidas dentro de la actividad, ancladas en el género de quien la ejecutaba y una “fragmentación” del saber culinario entre la gran o alta cocina y las cocinas domésticas o cotidianas. **Metodología:** La investigación siguió una metodología de tipo cualitativo. Se articularon datos provenientes de un fragmentado y heterogéneo conjunto de fuentes: entrevistas, Convenios Colectivos de Trabajo (CCT), manuales de hotelería, sentencias judiciales de tribunales de trabajo y avisos clasificados. **Conclusiones:** Se arribó a la conclusión de que en la hotelería marplatense se ponía de manifiesto, aun en una misma área, una división sexual del trabajo que reactualizaba la oposición domesticidad femenina versus productividad masculina, propia de la modernidad. En el espacio público las mujeres podían estar a cargo de una cocina cuando la actividad no distaba demasiado de la escala doméstica, mientras que cuando la actividad alcanzaba volúmenes “industriales” era exclusiva de los varones. Cocinar era un *trabajo* femenino, a la vez que una *profesión* masculina.

Palabras clave: *Thesaurus:* cocina; género; profesión; trabajo. *Autor:* espacio doméstico; espacio público.

Cooking, the Public Space and Gender: Work in Hotel Kitchens (Mar del Plata, second half of the 20th Century)

Abstract. Objective/context: This article deals with the way in which cooking, the public space and gender were linked, on the basis of an analysis of work in the kitchens of the hotel sector in the city of Mar del Plata (Argentina), in the second half of the 20th century. **Originality:** In Argentina, historical studies have usually focused on domestic kitchens and the working experiences which took place in them, which were associated with the figures of both the housewife and the domestic servant. However, in this article, our interest is

²⁸ El presente artículo es parte de la tesis doctoral en Ciencias Sociales titulada “Trabajo, género y servicios: experiencias y representaciones del trabajo en la hotelería (Mar del Plata, segunda mitad del siglo XX)”, defendida recientemente en la Universidad Nacional de Quilmes (Argentina). Dicha investigación fue financiada con una beca de Postgrado de CONICET. La autora agradece los comentarios y sugerencias de los evaluadores anónimos de la revista *Historia Crítica*, de los cuales el artículo se vio beneficiado.

focused on the work undertaken in kitchens belonging to hotels of different categories, which enables us to make visible the tensions which arise when an activity traditionally associated with the domestic sphere is carried out in the public and “productive” sphere. In that regard, it provides us with an understanding of the hierarchies established in this activity, which were anchored in the gender of the person who carried it out, and the “splitting” of culinary knowledge between haute cuisine and domestic or everyday cooking. **Methodology:** This investigation followed a qualitative kind of methodology. Data gathered from a fragmented and heterogeneous set of sources were linked: interviews, collective bargaining agreements, manuals of the hotel industry, the rulings of labor courts and classified ads. **Conclusions:** We reached the conclusion that the hotel trade in Mar del Plata clearly showed a sexual division of labor, even in the same field, which reaffirmed the opposition between female domesticity versus male productivity which is characteristic of modernity. In the public space, women were allowed to run a kitchen when the activity was not that different from that done on the domestic scale, but when the activity reached “industrial” volumes, it was the exclusive province of men. For women, cooking was a job, while for men it was a profession.

Keywords: *Thesaurus: cooking; work; profession; gender. Author: domestic space; public space.*

Cozinha, espaço público e gênero: o trabalho nas cozinhas de hotel (Mar del Plata, segunda metade do século XX)

Resumo. Objetivo/contexto: este artigo aborda as formas em que se articularam cozinha, espaço público e gênero, a partir da análise do trabalho na cozinha do setor hoteleiro na cidade de Mar del Plata (na Argentina), durante a segunda metade do século XX. **Originalidade:** na Argentina, normalmente, os estudos históricos se enfocaram nas cozinhas domésticas e nas experiências de trabalho que ocorriam nelas e que eram associadas tanto à figura de dona de casa quanto à de serviço doméstico. Contudo, neste artigo, o interesse foi focado no trabalho realizado em cozinhas de hotéis de diferentes categorias, o que permite dar visibilidade às tensões que são geradas quando uma atividade tradicionalmente associada ao mundo doméstico é concretizada na esfera pública e “produtiva”. Assim, é possível perceber as hierarquias estabelecidas dentro da atividade, ligadas ao gênero de quem a executava e uma “fragmentação” do saber culinário entre a grande ou alta cozinha e as cozinhas domésticas ou cotidianas. **Metodologia:** a pesquisa seguiu uma metodologia de tipo qualitativo. Foram associados dados provenientes de um conjunto de fontes fragmentado e heterogêneo: entrevistas, Convenção Coletiva de Trabalho (CCT), manuais de hotelaria, sentenças judiciais de tribunais de trabalho e anúncios classificados. **Conclusões:** chegamos à conclusão de que, na hotelaria de Mar del Plata, se evidenciava, ainda que em uma mesma área, uma divisão sexual do trabalho que atualizava novamente a oposição “domesticidade feminina” versus “produtividade masculina”, própria da modernidade. No espaço público, as mulheres podiam estar a cargo de uma cozinha, mas apenas quando a atividade não se distanciava muito da escala doméstica, porém, quando a atividade alcançava volumes “industriais”, era exclusiva dos homens. Cozinhar era um *trabalho* feminino, enquanto uma *profissão* masculina.

Palavras-chave: *Thesaurus: cozinha; trabalho; profissão; gênero. Autor: espaço doméstico; espaço público.*

Introducción

Para la Nochebuena de 1971, el Gran Hotel Iruña de Mar del Plata (Argentina) ofreció una cena para que sus “amigos clientes” pudieran celebrar allí la llegada de la Navidad. En el menú figuraban los platos que podrían degustar los comensales: *cocktail* de langostinos à la Dorban, lechón asado con ensalada rusa, *consommé* en taza al jerez, *vol-au-vent* à la Washington, pollitos deshuesados al champiñón *parisien*, *charlotte samarson* al chocolate, imperial ruso, compota de ciruelas y café o

té. También se especificaba que se realizaría un brindis en una mesa común y que la reunión sería amenizada por una orquesta típico-moderna¹.

Como puede observarse, los nombres de los platos ofrecidos dan cuenta de la importante influencia que tenía en ellos la cocina francesa². Sin embargo, dichos platos no podían encontrarse en cualquier hotel. La hotelería marplatense de la segunda mitad del siglo XX se caracterizaba principalmente por su heterogeneidad en diversos sentidos, tanto en tamaño y categoría de sus establecimientos como en el origen de sus capitales (privado, estatal o sindical)³. Una de las razones por las que las ofertas de servicios hoteleros fueron acompañando las transformaciones del perfil del turismo que recibía la ciudad (de un balneario de élite a principios de siglo, a un balneario de “turismo social” en la segunda mitad), y de ello dependían tanto los servicios ofrecidos como las características que adquiría el trabajo en el sector. En ese sentido, en aquellos establecimientos de menor categoría y tamaño, muchas veces pertenecientes a familias inmigrantes y sostenidos por el trabajo de sus miembros, la cocina tenía influencias de sus lugares de origen, principalmente Italia o España. Como puede observarse en el menú correspondiente al almuerzo del día 1º de febrero de 1955 del Hotel Sáenz, la denominación de los platos da cuenta de una cocina más sencilla y cotidiana⁴: fiambre surtido con ensalada rusa, sopa de verdura española, munición en caldo, ñoquis de papa napolitana, asado de ternera al horno al vino blanco con ensalada de lechuga, frutas surtidas, flan y café⁵.

La diversidad y heterogeneidad que caracterizaban a la hotelería marplatense se plasmaban también en los servicios gastronómicos que ofrecía cada uno de los establecimientos, y, muchas veces, era ese servicio precisamente el que definía su categoría. Los hoteles podían brindar desde un sencillo desayuno hasta grandes banquetes. Para 1977, por ejemplo, según el *Anuario Estadístico de la Municipalidad del Partido de General Pueyrredon*, de un total de 68.583 plazas de

-
- 1 “Menú Gran Hotel Iruña, 24 de diciembre de 1971”, en *Mar del Plata viaja en el tiempo*, consultado el 05 de julio de 2017, <<https://www.facebook.com/groups/mardelplataviajaeneletiempo/>>.
 - 2 Flavia Anoeta Freire, “La influencia del francés en el vocabulario gastronómico castellano” (Tesis en licenciatura, Universitat Autònoma de Barcelona, 2015).
 - 3 Para una historia del desarrollo hotelero marplatense y su relación con el contexto político, económico y social ver: Elisa Pastoriza, “Estado, gremios y hoteles. Mar del Plata y el peronismo”. *Estudios Sociales* 34, n.º 1 (2008): 121-147; Elisa Pastoriza y Juan Carlos Torre, “Mar del Plata, un sueño de los argentinos”, en *Historia de la vida privada en la Argentina. La Argentina entre multitudes y soledades. De los años treinta a la actualidad*, editado por Fernando Devoto y Marta Madero (Buenos Aires: Taurus, 1999), 49-78.
 - 4 Los menús de los servicios ofrecidos por hoteles han sido utilizados como fuente histórica entendiendo que pueden proporcionar valiosa información sobre la historia de la cocina de lujo. Patricia Van den Eeckhout y Peter Scholliers, en un análisis de los menús de hoteles belgas de la década del veinte, han sostenido la idea de que estos pueden considerarse como declaraciones y, por lo tanto, como textos, a través de los cuales los anfitriones expresan su relación con los invitados y con el contexto social y cultural. Además, los menús presentados en reuniones de menor categoría también pueden ser leídos como declaraciones, por cuanto revelan las pretensiones, ambiciones, y el sentido de pertenencia e identidad de los anfitriones. Ver: Patricia Van Den Eeckhout y Peter Scholliers, “The Language of a Menu (Le Grand Hôtel, Brussels, 1926)”. *Food and History* 1 (2003): 240-248; Raquel Ofelia Barceló Quintal, “Los cocineros y pasteleros franceses en la ciudad de México: la modernidad en la mesa durante el Porfiriato”. *Cuadernos de Nutrición* 35, n.º 2 (2012): 46-56; Fernando Remedi, “Modernidad alimentaria y afrancesamiento. Ciudad de Córdoba (Argentina) en el tránsito del siglo XIX al XX”. *Historia Crítica* n.º 65 (2017): 71-92, doi.org/10.7440/histcrit65.2017.04
 - 5 “Menú Hotel Sáenz, 1 de febrero de 1955”, *Mar del Plata viaja en el tiempo*, consultado el 05 de julio de 2017, <<https://www.facebook.com/groups/mardelplataviajaeneletiempo/>>.

hoteles —distribuidas en 951 establecimientos de distinta categoría—, 37.583 contaban con desayuno, 1.108 con media pensión y 10.293 con pensión completa —que incluía desayuno, almuerzo y cena—⁶. Es decir, alrededor del 70% de las plazas hoteleras de la ciudad ofrecían algún tipo de servicio gastronómico. De dicho servicio dependía también el personal necesario para el trabajo en el sector de cocina. La cantidad de trabajadores/as, la formación requerida a cada uno de ellos, las formas de organizar el trabajo y las condiciones laborales variaban de manera considerable de un establecimiento a otro. Asimismo, el perfil de los y las turistas que concurrían incidía en las características que debían presentar sus trabajadores y trabajadoras.

Desde la modernidad, en el ámbito doméstico, la cocina fue una actividad asociada a las mujeres y a determinadas características que se construían, transmitían, enseñaban y aprendían cotidianamente⁷. En el espacio público, en cambio, la actividad adquiría ciertas particularidades, en las que el género de quien la realizaba era un clivaje decisivo⁸. Las formas en que se configuraron los saberes y las prácticas culinarios modernos, asentados sobre una fuerte división por género del trabajo, operaron en la larga duración y sobre ellos se inscribieron diversas experiencias distantes espacial y temporalmente. El caso aquí analizado no es una excepción: mientras que en los hoteles pequeños o pensiones podía haber mujeres encargadas de la cocina, en los hoteles de gran tamaño y categoría este era un espacio altamente masculinizado. En este artículo se sostiene la idea de que mientras las cocineras eran asociadas al hogar y a la vida doméstica, los cocineros eran asociados al mercado de trabajo y a una “profesión” determinada, estableciéndose una jerarquía dentro de la actividad anclada en el género de quien la realizaba⁹ y una “fragmentación” del saber culinario entre la gran o alta cocina y las cocinas domésticas o cotidianas¹⁰. Ahora bien, ¿qué características presentaba el trabajo en las cocinas? ¿Qué diferencias había según las categorías de los establecimientos? ¿Qué influencia tuvieron la realización de la actividad y el espacio en que se desarrollaba, en términos de estatus de los trabajadores y trabajadoras? ¿Cómo se articulaban género, trabajo y profesión?

Este artículo está organizado en dos apartados. El primero se concentra en las condiciones de trabajo, en las formas de organizarlo y en las jerarquías existentes, atendiendo a la diversidad de servicios ofrecidos en la ciudad. El segundo repone las dimensiones vinculadas a los saberes, habilidades y cualificaciones implicados en el trabajo allí ejecutado y las representaciones sociales en torno a ellos. Ambos aspectos del trabajo son reconstruidos a través del entrecruzamiento de distintas fuentes: Convenios Colectivos de Trabajo (CCT), entrevistas, manuales de hotelería, sentencias judiciales de tribunales de trabajo y avisos clasificados.

6 *Anuario Estadístico del Partido de General Pueyrredon, 1974-1978* (Mar del Plata: Municipalidad del Partido de General Pueyrredon/Subsecretaría de Planeamiento y Desarrollo/Departamento de Estadística, 1980), 8.

7 Paula Caldo, “Pequeñas cocineras para grandes amas de casa... La propuesta pedagógica de Ángel Bassi para las escuelas argentinas, 1914-1920”. *Temas de Mujeres* 5, n.º 5 (2009): 33-50.

8 Luce Giard, “Hacer de comer”, en *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*, vol. 2 (México: Universidad Iberoamericana, 1999), 151-256; Joan W. Scott, “Sobre el lenguaje, el género y la historia de la clase obrera”, en *Género e Historia* (México: FCE, 2008), 77-94.

9 Rebekah Pite, *La mesa está servida: Doña Petrona C. de Gandulfo y la domesticidad en la Argentina del siglo XX* (Buenos Aires: Edhasa, 2016).

10 Paula Caldo, “Saberes femeninos: la cocina y la transmisión de las recetas en los clivajes de las lógicas del consumo (Argentina, 1880-1945)”, en *Gênero e consumo no espaço doméstico: representações na mídia durante o século XX na Argentina e no Brasil*, organizado por Inés Pérez y Marinês Ribeiro dos Santos (Curitiba: UFPR, 2017), 63-92.

1. Condiciones de trabajo, organización y jerarquías en la cocina

En los servicios gastronómicos los hoteles encontraban su nota distintiva, asociando ciertos oficios, por demás, a lo masculino. “Un buen ‘chef’ —profesaba un cuaderno de orientación profesional— tiene el poder de aumentar la fama de un hotel”¹¹. En otro, se sostenía que:

“[...] los servicios de alimentos y bebidas juegan un papel importante en promover la individualidad de un hotel. Durante gran parte de la historia de los hoteles, han sido los restaurantes los que han hecho famosos a determinados hoteles [...] Actualmente [...] la mayoría de los huéspedes son personas con recursos limitados, por lo que todo lo que se ofrece en un hotel moderno está planeado teniendo en mente gente con presupuestos más modestos [...] Por lo tanto para alguien que considere una carrera en el departamento de alimentos y bebidas de un hotel, la variedad de hoteles y los tipos y estándares del servicio de alimentos son muy extensos”¹².

En relación con lo que se sostiene en esta cita, la ciudad de Mar del Plata no era una excepción. En ella, la variedad, los tipos y estándares de los servicios gastronómicos de los hoteles eran muy heterogéneos y, se puede sostener, una de sus particularidades. La diferenciación social entre los veraneantes de distintos sectores se manifestaba, entre otras cosas, en los servicios gastronómicos a los que accedían. Los modos de comer daban cuenta y eran producto de una determinada cultura, y se les atribuían diversos sentidos sociales¹³. En su clásico estudio sobre el proceso de civilización, Norbert Elias mostró que la diferenciación social en Occidente empezó, en primer lugar, en la cocina y se encontraba asociada a los modos de preparación y consumo de los alimentos. La característica particular de esta “cocina diferenciada” radicaba, entre otros aspectos, en que el sujeto que estaba a cargo de idear y ejecutar el trabajo era varón¹⁴ y, además, poseedor de los saberes necesarios para ejecutarlo¹⁵. La cocina actuaba entonces como una señal de identidad, una señal de reconocimiento social¹⁶. En ese sentido, la “alta” cocina que identificaba a la hotelería de mayor categoría de la ciudad establecía fronteras entre quiénes podían acceder a ella y quiénes no, estructurando y expresando sentidos de pertenencia y de preeminencia cultural, a partir del consumo¹⁷. Asimismo, existían fronteras que definían quiénes estaban habilitados para “producir”

11 *Hotelería y turismo. Cuaderno de Orientación Profesional* (Buenos Aires: Ed. Santillana, 1968).

12 Michael J. Boella, *Trabajando en un hotel* (México: Compañía Editorial Continental, 1981 [1979]), 69-70.

13 Jean-Louis Flandrin, “Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas”. *Manuscrits: revista d’història moderna* 6 (1987): 7-30; Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada* (Barcelona: Gedisa, 1995); Massimo Montanari, *La comida como cultura* (Barcelona: Trea, 2004); para Argentina ver: Aníbal B. Arcondo, *Historia de la alimentación en Argentina: desde los orígenes hasta 1920* (Buenos Aires: Ferreyra Editor, 2002); Fernando Remedi, *Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres: una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba, 1870-1930* (Córdoba: Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, 2006).

14 Norbert Elias, *El proceso de la civilización* (México: FCE, 2016).

15 Caldo, “Saberes femeninos”, 63-92.

16 María Susana Victoria Uribe, “La minuta del día: los tiempos de comida de la elite capitalina a principios del siglo XX”. *Historia y Grafía* n.º 34 (2010): 15-45.

17 Christian Coulon, “La cocina como objeto político”, en *Cocinas del mundo. La política en la mesa*, coordinado por Francisco Letamendia y Christian Coulon (Madrid: Fundamentos, 2000), 19-28.

dicha cocina, es decir, entre aquellos que poseían los saberes necesarios para desempeñarse en ella y aquellos que no.

Lo anterior bien podía responder a que en este tipo de establecimientos se seguía el modelo de la alta cocina francesa moderna, tanto en lo relativo a los platos ofrecidos como a la organización del trabajo¹⁸. Como recordaron dos trabajadores, tanto en el Hotel Hermitage como en el Hotel Provincial —ambos de máxima categoría—, la cocina se organizaba por áreas o “estaciones” y se encontraba a cargo de chefs¹⁹ provenientes de Francia, contratados y “traídos” especialmente a Argentina para desarrollar esta tarea durante los meses del verano, mientras que el resto del año se desempeñaban en países europeos. Si en Europa, ya para la primera mitad del siglo XVIII, emplear un cocinero hombre se había convertido en un signo de distinción, emplear uno francés generaba un estatus extra²⁰. Dicha tradición se había hecho extensiva a los hoteles de mayor categoría de gran parte del mundo occidental, y, por supuesto, Argentina no fue ajena a dicho proceso²¹.

En el caso de Mar del Plata, a pesar de las transformaciones en los estándares hoteleros, todavía a mediados del siglo XX podían advertirse estos rasgos en determinados establecimientos. Los chefs eran los encargados de desarrollar los menús, constituían la autoridad máxima dentro de la cocina y eran los responsables de todo el trabajo en el sector. En los relatos de los entrevistados, las cocinas de dichos establecimientos aparecían como majestuosas:

“[Se ofrecía] un servicio que tenía un menú que lo hacía el chef [...] La cocina medía casi diez mil metros cuadrados [...] Era como una fábrica. Estaba el chef principal vestido con pantalón de piqué, el pañuelo, el sombrero y la pilcha perfecta, hablando por micrófono, dando instrucciones a las zonas de fiambres, a la zona de fuegos, a la zona de postres... era una fábrica en sí misma”²².

A diferencia de otras áreas del hotel, las representaciones que existían en torno a este espacio eran más cercanas a aquellas del mundo del trabajo industrial, que al de servicios²³. A pesar de que

18 Edmond Neirinck y Jean-Pierre Poulain, *Historia de la cocina y de los cocineros: técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días* (Barcelona: Editorial Zendera Zariquiey, 2001).

19 Aunque la palabra *chef* se traduce como cocinero, su origen remite a la palabra jefe en francés. De allí que al jefe de cocina se lo denomine *chef*.

20 Jean-Robert Pitte, “Nacimiento y expansión de los restaurantes”, en *Historia de la alimentación*, dirigido por Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (Asturias: Trea, 2004), 939-951; Máirtín Mac Con Iomaire, “Searching for Chefs, Waiters and Restaurateurs in Edwardian Dublin: A Culinary Historian’s Experience of the 1911 Dublin Census Online”. *Petits Propos Culinaires* 86 (2008): 92-126; Máirtín Mac Con Iomaire, “The Emergence, Development and Influence of French Haute Cuisine on Public Dining in Dublin Restaurants 1900-2000: An Oral History” (Tesis de doctorado, Dublin Institute of Technology, 2009).

21 Fernando Vidal Buzzi, “Comer adentro, comer afuera. Paradigmas y transformaciones en el consumo alimentario”, en *La cocina como patrimonio (in) tangible* (Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, 2002), 211-214.

22 Carlos (comerciante), en discusión con la autora, abril de 2016.

23 En su gran mayoría, las definiciones que han intentado distinguir entre *bienes* y *servicios* han hecho hincapié en el carácter material y tangible de los primeros, en oposición al carácter inmaterial e intangible de los segundos. Sin embargo, la frontera construida en torno de la materialidad —o no— de los bienes y los servicios no siempre era tan nítida. En el caso de la gastronomía, los servicios que se ofrecían tenían componentes tanto intangibles como tangibles. Philip Kotler, Paul Bloom y Thomas Hayes, *Marketing Professional Services* (Nueva Jersey: Prentice Hall Press, 2002).

la organización en “estaciones” también estaba presente en las cocinas domésticas racionalizadas²⁴, el hecho mismo de que las de hotel se denominaran “cocinas industriales”, a fin de referir a su capacidad para elaborar grandes cantidades de alimentos, da cuenta de dicha asociación. Era el único sector del hotel que podía entenderse como una unidad de producción con una fuerte división y racionalización del trabajo por sectores. Allí se elaboraban —aunque efímeros— bienes materiales a partir de la transformación de materias primas mediante el uso de determinados artefactos y utensilios, que se pueden equiparar a las máquinas o herramientas de una fábrica o un taller. La materialización del trabajo en un producto con características similares al trabajo industrial era un factor que contribuía a su visibilización.

Además, la cercanía y el contacto cotidiano con el fuego o el manejo de máquinas o elementos cortantes hacían que los trabajadores que allí se desempeñaran estuvieran expuestos a posibles accidentes. En ese sentido, Fernando, un hombre de aproximadamente 55 años que se desempeñó en el área de la cocina desde principios de la década del ochenta, sostuvo:

“El hombre antes consideraba que la mujer para la cocina no servía, en la casa sí... pero a ver... sabemos que la cocina es riesgosa, una mujer se puede caer, se puede quemar, se puede cortar, entonces el hombre... llamémoslo así, es más fuerte, en ese caso, entonces por eso el cocinero de antes consideraba que la mujer no servía para eso. No es que no podía. No servía directamente”²⁵.

Eran precisamente los riesgos de que se produjera algún accidente de trabajo los que, según los argumentos del entrevistado, inhabilitaban a las mujeres para desempeñarse allí. Si bien la cocina formaba parte del “servicio” que brindaba el hotel, en ella estaban implicados ciertos procesos y formas de organizar el trabajo, que lo acercaban al trabajo industrializado y, por tanto, al universo laboral masculino. Sin embargo, ello no negaba el carácter de servicio de la actividad, ya que la valoración de la calidad del producto era determinada subjetivamente por los clientes, y este era elaborado buscando su satisfacción.

El trabajo allí realizado, además, producía un importante desgaste físico como efecto de la permanencia de pie por largas horas, la exposición a ruidos y a altas temperaturas, que, en verano, podían alcanzar los 40 o 50 grados centígrados, y las extensas jornadas de trabajo. Como recordó un entrevistado, “antes teníamos un horario de entrada y no de salida”²⁶. Se ingresaba cerca de las nueve de la mañana, para realizar las tareas preparatorias, y se retiraban a las 15 o 16 horas, dependiendo de la demanda de los comensales. Luego, volvían a ingresar a las 18 o 19 horas, hasta las 12 o una de la mañana, cuando finalizaba el servicio. Probablemente dichas jornadas tan extensas e imprevisibles también eran un factor que desalentaba la participación femenina en el sector.

La organización del trabajo era muy jerárquica. Como se observa en los CCT, sus trabajadores formaban parte de lo que se denominaba “brigada de cocina”. El término “brigada” tenía su origen en el ámbito militar y aludía a una unidad compuesta por dos o más regimientos o batallones y encabezada por un general. En cierta medida, la apropiación de dicho término para referir a la

24 Para un recorrido sobre la evolución histórica de las cocinas domésticas ver: Inés Pérez, “La cocina tecnificada. Consumo, eficiencia y género en el espacio doméstico”, en *El hogar tecnificado. Familias, género y vida cotidiana. 1940-1970* (Buenos Aires: Biblos, 2012), 71-108; Juan Bravo Bravo, “Así en la cocina como en la fábrica”. *Feminismo/s* 17 (2011): 183-211.

25 Fernando (cocinero), en discusión con la autora, septiembre de 2017.

26 Fernando, discusión.

organización del trabajo en el área daba cuenta de la organización jerárquica de las tareas que se efectuaban en la cocina y de quienes estaban encargados de ejecutarlas. Esta estructura, caracterizada por una fuerte división del trabajo, tenía como objetivo poder hacer frente a los altos volúmenes de demanda y proveer una gran diversidad y cantidad de platos a los comensales.

Según el convenio vigente entre 1956 y 1958 en la Zona Atlántica, existían distintos puestos: Jefe de Brigada, Jefe de Partida, Pastelero, Comis —ayudante del chef—, Ayudante de cocina, Peón de plaza, Peón de cocina, Cocinero/a²⁷. Aunque los CCT no establecieron —hasta 1990— qué actividades correspondían a aquellos que ocuparan cada puesto, en algún sentido las categorías laborales daban cuenta del lugar que cada trabajador/a ocuparía dentro de la cocina, por cuanto correspondían a una forma de organización del trabajo en el sector que, para mediados del siglo XX, ya se encontraba institucionalizada o al menos tomada como modelo en los hoteles y restaurantes de alta categoría en diversos países del mundo²⁸. El uso de determinados conceptos como el de *comis* (castellanización de *commis*, empleado, en francés), *jefe de brigada* o *jefe de partida* daba cuenta de que la cocina francesa tenía influencia no sólo en los platos elaborados, sino en el modo de organizar el trabajo. La denominación de los puestos, sin embargo, no era indicativa necesariamente de lo que ocurría en la práctica cotidiana y de las tareas que desempeñaba cada trabajador.

Los CCT, asimismo, eran un registro de la mayor complejidad que iría adquiriendo el trabajo en el sector con el avance del siglo. El CCT de 1973, por ejemplo, establecía que se considerarían “Jefes de Partida” las siguientes denominaciones técnicas-profesionales: Jefe de Brigada, Saucier, Garde-Manger, Rotisseur, Pâtissier, Pousonier, Fiambrero, Suplementario, Familiar y Grillardon²⁹. Para la década del setenta, la influencia de la gastronomía francesa podía advertirse, también, en la denominación de una mayor cantidad de puestos de trabajo presentes en los CCT —ausente en los de décadas previas—, lo que podría estar dando cuenta de que ya no era un atributo exclusivo de los establecimientos de mayor categoría, sino que dicho modelo se había extendido a una parte considerable de la gastronomía y la hotelería, aunque no se replicara de la misma forma en todos.

Dichas categorías no sólo implicaban tareas diferentes, sino que suponían una jerarquía en términos de remuneración. Tanto el puesto que se ocupaba como el tipo de establecimiento en que se desarrollaba el trabajo tenían incidencia. Se puede tomar por caso las categorías de Jefe de Partida, Peón de Cocina y Cocinero/a. Según el CCT, el Jefe de Partida podía encontrarse en establecimientos

27 “Convenio Colectivo de Trabajo para la Industria Gastronómica y Hotelera, Zona Atlántica. Vigente entre el 1° de mayo de 1956 y el 30 de abril de 1958”, en Archivo Privado Sindicato Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina, Mar del Plata-Argentina.

28 El reconocido chef francés Auguste Escoffier fue quien, a fines del siglo XIX, modernizó la cocina francesa tradicional. Además de crear nuevas recetas, innovó en el modo de organizar el trabajo en las grandes cocinas a partir de su división en distintas secciones, que se encontraban bajo la dirección de un chef denominado “jefe de brigada” o “jefe de partida”. Ver: Mac Con Iomaire, “The Emergence”.

29 “Convenio Colectivo de Trabajo para la Industria Gastronómica y Hotelera, Zona Atlántica, 411/73. Vigente entre el 1° de enero de 1973 y el 31 de diciembre de 1974”, en Archivo Privado Sindicato Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina. Saucier era el encargado de todas las salsas, menos de las de pescados y minutas, siendo también segundo jefe de cocina. Garde-Manger era el encargado de despistar y cortar la carne que necesitaba para la cocina. Rotisseur era el parrillero, quien tenía a su cargo los embutidos, achuras, carnes y pollos, etc., que salen del grill. Pâtissier era el encargado de elaborar los postres y la repostería. Pousonier era el encargado de la elaboración de los platos preparados a base de pescados y mariscos con sus salsas correspondientes. Fiambrero era el encargado de la elaboración de todos los platos fríos (estas especificaciones no estaban realizadas en el CCT, sólo enunciados los distintos puestos).

de “categoría especial”, “A”, “B” y “C” (no así en la categoría más baja, “D”). En tal sentido, para 1956, en todos los establecimientos el puntaje asignado en el sistema de laudo era de 8³⁰. Sin embargo, lo que variaba era el sueldo: en categoría especial le correspondían, en pesos de la moneda nacional, \$2.350; en “A”, \$2.200; en “B”, \$2.100, y en “C”, \$1.800. Para el caso de los peones de cocina, los puntos asignados en el sistema de laudo eran 4, y el sueldo, de \$950 para todas las categorías hoteleras —no existiendo su figura para aquellos de categoría “D”—. Por último, el puesto de Cocinero/a sólo se registraba para establecimientos de las dos categorías hoteleras más bajas, “C” y “D”, y en las pensiones de hasta doce habitaciones, contando en todas con 8 puntos y cobrando un sueldo de \$1.800, \$1.500 y \$1.400, respectivamente³¹. La categoría “Cocinero/a” daba cuenta de una ocupación o profesión, pero no de un lugar dentro de una jerarquía (como podían ser las de Jefe, Peón, Ayudante), lo cual podría implicar que en ese tipo de establecimientos, una sola persona estuviera a cargo de distintas tareas, y que incluso la misma reglamentación lo contemplara.

Como puede observarse, el área de la cocina era la que contaba con los salarios más altos dentro de la hotelería. Si los comparamos con otros trabajadores y trabajadoras de hotel, en una misma temporada, mientras que una mucama que se desempeñara en un establecimiento categoría “A” cobraba \$350 o un mozo \$400, un peón de cocina cobraba \$950 y un jefe de partida \$2.200. La diferencia era sustancial. Probablemente en dicha valorización económica se condensaban diversas cuestiones. Por un lado, el hecho de considerarlo un trabajo cualificado y para el cual se requerían ciertos conocimientos y habilidades. Si para el caso de los hombres eran entendidos como aprendidos, en el caso de las mujeres —aunque eran considerados “naturales”—, debían “refinarse” y adaptarse a las necesidades del mercado. Por otro, el hecho de que los trabajadores de la cocina no tuvieran un contacto directo con los clientes reducía su posibilidad de percibir propinas, parte muy significativa de los ingresos que recibían los demás trabajadores, a pesar de su prohibición desde mediados de los cuarenta hasta 1980. Por ese motivo, sus ingresos provenían principalmente del salario y del porcentaje asignado en el sistema del laudo.

Los manuales de hotelería también establecían una diferenciación entre el personal a cargo de la cocina de cada tipo de establecimiento, lo que da cuenta de que no era una particularidad local, sino una característica del rubro en distintas zonas turísticas de Argentina:

“son los chefs de los buenos hoteles quienes perciben los sueldos más altos, después de los gerentes. Los chefs también tienen más categoría, por lo general, que cualquier otro jefe de departamento en un hotel [...]

En ningún otro sitio de un hotel hay mejores oportunidades de desarrollar la creatividad, imaginación y expresión personal que en las cocinas, particularmente si el hotel aún mantiene las tradiciones de la Alta Cocina fundadas hace muchos años por los grandes chefs franceses [...]

30 El 4 de septiembre de 1945 la Secretaría de Trabajo y Previsión sancionó el derecho al denominado “laudo gastronómico”. Allí se establecía que, además de un salario fijo, los trabajadores/as recibirían un porcentaje de la ganancia de los establecimientos donde se desempeñaran, que se establecía a partir de un sistema de puntos que se asignaban a cada puesto de trabajo. Al mismo tiempo se prohibía la percepción de propinas (lo cual nunca se hizo efectivo, ya que era una práctica fuertemente arraigada en la sociedad). Ver: Débora Garazi, “Del ‘trabajo de servidor’ al ‘trabajo asalariado’. Debates en torno a la remuneración de los trabajadores del sector hotelero-gastronómico en Argentina en las décadas centrales del siglo XX”. *Pasado Abierto* 3 (2016): 105-127.

31 “Convenio Colectivo de Trabajo para la Industria Gastronómica y Hotelera, Zona Atlántica. Vigente entre el 1° de mayo de 1956 y el 30 de abril de 1958”, en Archivo Privado Sindicato Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina.

En el otro extremo, por supuesto, está el chef del pequeño hotel de provincia que tiene que hacer todo él mismo sin ayuda. En una cocina así no hay nadie más que haga las múltiples tareas de la cocina, que en una cocina más grande se delegan a los ayudantes de cocina o a los commis de cocina, expresión francesa para cocineros (subalternos)³².

En ese sentido, se puede plantear que no eran únicamente las tareas realizadas en sí mismas las que le asignaban un valor monetario al trabajo, sino también las características del espacio en el que se realizaban, probablemente porque de la categoría del establecimiento dependerían tanto la complejidad de los platos ofrecidos como los volúmenes de trabajo. El tipo de establecimiento no sólo jerarquizaba a sus trabajadores en términos salariales, también se daba en términos de estatus profesional. Como se observa en el manual citado, las representaciones sociales en torno a las responsabilidades que acarreaba el trabajo en cada uno de los establecimientos tenían injerencia en su valoración social.

Si en los hoteles de categoría la cocina se caracterizaba por ser un espacio masculinizado, con una marcada división del trabajo, y en donde los puestos jerárquicos eran ocupados por personal especializado, en los hoteles más pequeños y de menor categoría, la cocina podía ser manejada por pocas personas, hombres o mujeres, empleados o dueños del establecimiento. Era muy común que los dueños o dueñas de los establecimientos se encontraran a cargo de la cocina, ofreciendo platos tradicionales de sus lugares de origen. Tal fue el caso de un hotel que funcionó desde la década del cincuenta hasta mediados de los setenta, en el que el área gastronómica estaba a cargo de un grupo de tres hermanos que compartían su propiedad. Según los recuerdos de Ana, hija y sobrina de los dueños (que además vivían allí), el establecimiento era un hotel familiar con pensión completa: desayuno, almuerzo y cena. Cuando se le preguntó cómo se organizaba el trabajo en la cocina, explicó:

“Mi tío mayor, Pancho, era el que cocinaba, preparaba el almuerzo y la cena. Tenía un ayudante.

Mi papá era el mozo y Alfredito era el adicionista y también ayudante de mozo. El almuerzo eran tres platos muy abundantes: la entrada, lo que seguía y el postre. El restaurant era para la gente que se alojaba en el hotel; trabajaban desde diciembre hasta mediados de abril. Durante el verano los trabajadores que venían eran de Río Hondo, de Termas de Río Hondo. Eran trabajadores que venían ya desde antes, o sea, trabajaban durante la temporada... eran un mozo, uno que lavaba todos los platos y las dos mucamas. Todos los años venían los mismos, salvo alguna vez que no venía, uno por ahí mandaba un hermano o un primo, pero siempre era ya con conocidos. Era gente muy honesta, muy laboradora, ningún problema [...]

Mi familia se especializaba en la cocina y cocinaban bien. El hotel tenía su comedor, un comedor amplio, grande. Y mucha gente comía en el comedor o comía en el patio en las noches de verano. El comedor tenía mesas grandes, en cada una entraban 6 o 7, o 10 o 12 en las mesas largas. Había entre 8 y 10 mesas... [...] Estaba la despensa, donde salía todo lo que es fiambre [...]”³³.

Como puede observarse, el trabajo estaba a cargo de la familia y de algunos pocos ayudantes. El tipo de servicio que ofrecían podía ser cubierto con cuatro o cinco personas que, como dijo Ana, “fueron aprendiendo haciendo el trabajo”. Si bien existía una organización de las tareas y, según la

32 Boella, *Trabajando en un hotel*, 71-72.

33 Ana (empleada), en discusión con la autora, marzo de 2017.

entrevistada, cada uno de sus familiares tenía un puesto asignado, la división del trabajo era más flexible que en otro tipo de establecimientos. Incluso en los hoteles en que se contrataba el personal era común que se emplearan personas emparentadas entre sí. Como recuerda Susana, “Antes se acostumbraba, por ejemplo, que el personal del hotel eran todos familia. El papá, por ejemplo, trabajaba de cocinero, el hermano del papá trabajaba de mozo, el otro trabajaba de bachacero³⁴, el otro era el cafetero y todos cumplían una función, eran todos parientes. Y yo llegué por intermedio de mi tío que trabajaba de mozo”³⁵.

Dicha situación era recurrente en las experiencias analizadas: al empleo se accedía principalmente por algún familiar o conocido que efectuaba el contacto con el establecimiento. En la mayoría de los casos puede observarse la importancia que adquirirían las redes familiares o de conocidos a la hora de conseguir el trabajo. La posibilidad de poder contar con referencias del futuro empleado/a y la confianza que ello generaba en los empleadores eran factores de gran relevancia. Ahora bien, ¿sobre qué elementos se asentaban la organización, división y especialización del trabajo referidas en este apartado? En este artículo se sugiere que la organización y jerarquía estaban asentadas principalmente en la construcción social de los saberes y cualificaciones requeridos para el trabajo. La calificación, entonces, se trataba de una relación y, por tanto, dependía de las interacciones sociales³⁶. ¿Cómo se articulaban género, habilidad y cualificación? ¿Cómo se articulaban espacio y cualificación?

2. Saberes y habilidades de los trabajadores y trabajadoras de la cocina

Como dijo Fernando en el fragmento citado más arriba, en el marco del hogar, la cocina era entendida como una tarea de la cual podían estar a cargo las mujeres; sin embargo, cuando la actividad se trasladaba al mercado de trabajo adquiría nuevas dimensiones y “nuevos riesgos”, que debían ser enfrentados con ciertas habilidades “masculinas”. Como sostenía un manual local:

“[el jefe de cocina] con la misma agilidad con que vigila y controla el trabajo de sus ayudantes, prepara los más variados platos, logrando a veces verdaderas creaciones en el arte culinario. Los hoteles y restaurantes de más categoría no retienen a sus clientes si no disponen de un excelente ‘chef’. Y no sólo es un incomparable ejecutor, sino que aprovecha al máximo toda la mercadería de que dispone. Hace el inventario de las existencias y anota en la lista de compras lo que sea necesario”³⁷.

El modelo ideal de jefe de cocina que presentaba el manual era un trabajador masculino capaz de combinar una serie de destrezas: no sólo debía preparar los más variados platos, sino también vigilar y controlar el trabajo de los demás, ejecutar, racionar y crear artísticamente. La creatividad asociada a la cocina es recurrente. Como se observa en un fragmento citado en el apartado

34 Personal encargado del traslado de mercaderías en el sector de la cocina y la limpieza de mercaderías, mesadas, cocina, piletas, ollas y otros utensilios de la sección.

35 Susana (docente escuela de hotelería), en discusión con la autora, noviembre de 2012.

36 Un interesante estado de la cuestión en torno a las nociones de *calificación* y *competencias laborales* en la sociología del trabajo puede consultarse en: Jorge Carrillo y Consuelo Iranzo, “Calificación y competencias laborales en América Latina”, en *Tratado latinoamericano de Sociología del Trabajo*, coordinado por Enrique de la Garza Toledo (México: COLMEX/FLACSO/UNAM/FCE, 2000), 179-193.

37 *Hotelería y turismo. Cuaderno de Orientación Profesional*.

anterior, el trabajo allí realizado no sólo permitía desarrollar la creatividad e imaginación, sino que constituía una forma de “expresión personal”. Las actividades desarrolladas por los cocineros, por momentos se diferenciaban claramente de otras que tenían lugar tanto en la cocina como en el hotel en general, en cuanto al contenido del trabajo. La creación o planificación de menús o nuevos platos les permitía desarrollar determinadas capacidades que, en algún sentido, asociaban lo creativo a lo productivo, a diferencia de otros puestos que se caracterizaban por desarrollar actividades mecánicas y repetitivas. El prestigio de la dimensión creativa de la tarea de cocinar, no obstante, no era exclusivo de la cocina realizada en la esfera pública. Dentro de las tareas que formaban parte del trabajo doméstico, la cocina era una de las más valoradas socialmente³⁸.

Ahora bien ¿dónde se adquirían las habilidades y los saberes “necesarios” para desempeñarse en la cocina de un hotel? ¿En qué contextos o situaciones se hacían visibles? ¿En cuáles eran valorados? ¿Quiénes podían encarnarlos? Al igual que en otras áreas, la experiencia y la práctica eran esenciales para la formación del trabajador. Si la cocina fue uno de los primeros sectores para los cuales se destinaron cursos de capacitación, ellos sólo eran utilizados para “reforzar” conocimientos y habilidades adquiridos previamente: “Sí, bien sabemos que en la cocina, como en todo en general, todo lo que uno quiere hacer, la práctica es el 80% de lo que uno realmente después va a hacer... está bien que uno estudie, nos da la teoría de algo teórico de lo que podía llegar a ser, cómo podía llegar a ser, ¿sí? Pero la práctica es todo. Entonces, bueno, entonces cuando uno estudia y a su vez trabaja, entonces te favorece un montón las cosas, vos ya sabés de qué estás hablando, hablas con propiedad, entonces esa es la diferencia. Para mí fue mucho más fácil”³⁹.

De igual forma, cuando se le preguntó a Fernando qué puestos había ocupado antes de llegar a ser el chef a cargo de una cocina, indicó: “Por todos, por todos, si no, no podés estar a cargo de una cocina. Porque una persona que tiene a cargo una cocina, un grupo de gente o lo que sea, debe tener los conocimientos, ¿sí? Los conocimientos prácticos de haber trabajado y el conocimiento también del manejo del personal”⁴⁰. El valor de la práctica era central en lo que él denominó “viejo cocinero”, en contraposición a los “nuevos cocineros”, que se forman en escuelas antes de ingresar al mercado de trabajo. A pesar de que él ejerce actualmente como chef, se identifica con aquellos “viejos cocineros” porque su “escuela” inicial fue una cocina:

“El anterior cocinero no tenía las herramientas, aprendía mirando o escuchando. Estaba bueno también eso. ¿Cuál es la diferencia entre los dos? Que yo me quedo quizás con el anterior, ¿por qué? Porque el anterior aprendía y se quemaba en la cocina, sabía de qué estabas hablando. Yo un cocinero que tenía antes, el tipo me podía hacer una plaza de cien cubiertos, y solo... hoy el nuevo cocinero no puede hacer ni la mitad. Porque los tiempos son otros, los chicos han aprendido de otra manera. El cocinero viejo sabía lo que estaba haciendo, se quemaba, transpiraba y no le importaba, en cambio hoy el nuevo cocinero no es lo mismo, ha cambiado mucho”⁴¹.

En relación con el trabajo efectuado en las demás áreas del hotel, el de la cocina fue entendido más tempranamente como una profesión y el que, en determinados establecimientos, más

38 Giard, “Hacer de comer”, 151-256; Pite, *La mesa está servida*.

39 Fernando, discusión.

40 Fernando, discusión.

41 Fernando, discusión.

se alejaba del trabajo doméstico. Aunque las tareas y los propósitos podían ser similares a los realizados en el hogar, los modos de organizar el trabajo, de ejecutarlo, y sus productos, variaban de manera considerable, así como los mecanismos de transmisión de los saberes. Socialmente, la actividad de cocinar en el mundo público, con fines lucrativos y en espacios con determinadas características —ya fuera un hotel o un restaurante—, era entendida como una “profesión”. Como puede observarse en los avisos clasificados del diario *La Capital* de Mar del Plata, en los que se solicitaba y ofrecía personal, aquellos que destacaban la “profesionalidad” como un atributo del trabajador eran, en su gran mayoría, hombres:

“‘Cocinero profesional para hotel se ofrece’; ‘Cocinero español competente ofrécese’; ‘Cocinero prof. práctico amasar postres etc’; ‘Cocinero de profesión para hotel b. informe’; ‘Chef de cocina, se ofrece tratar calle 132 N°868’; ‘Chef de cocina y segundo cocinero se ofrece, temporada’; ‘Se ofrece pastelero, europeo para hotel tratar Azcuénaga 1336’; ‘Buen cocinero completo fiambrero pastelero ofrécese hotel importante T. 22944’; ‘Cocinero italiano profesional se ofrece para temporada con dos muchachos 16 y 17 años, prácticos del ramo o solo. Rafael Serpa. Canning 1153. Cap. Federal’; ‘Cocinero de primera para hotel temporada. Hasta 160 personas. T.E. 21255’”⁴².

El hecho de destacar la profesionalidad de los trabajadores parece haber sido un rasgo relevante y un atributo valorado, tanto para quienes se ofrecían como para quienes buscaban empleados en hoteles de determinada categoría. Sin embargo, no se puede establecer sobre qué elementos se asentaba dicha “profesionalidad”. En algunos casos, podía estar dada por estudios formales. En otros, por experiencias de trabajo previas y, por tanto, vinculada a la práctica de trabajo en sí misma y no a un saber o una educación formalizado. En cuanto a la referencia al país de origen de los trabajadores, debió haberse utilizado para dar cuenta de atributos asociados socialmente con las nacionalidades y los conocimientos de la gastronomía extranjera. Esta alusión a la condición de extranjero comienza a desaparecer a mediados de los sesenta, probablemente porque el mercado de trabajo ya contaba, cada vez más, con mano de obra nacional.

Si los puestos de mayor jerarquía requerían, al menos en términos discursivos, conocimientos, experiencia y profesionalismo, los puestos más bajos, como los de peón de cocina o lavacopas —si bien no existía en términos legales esta categoría, era una denominación muy extendida—, podían ser ocupados por jóvenes con poca trayectoria laboral, ya que no requerían formación o conocimientos culinarios específicos: “‘Muchacho de lavacopas y limpieza para hotel chico de categoría, se busca’; ‘Se ofrece comis o lavacopas, buena presencia. España N° 315’; ‘Lavacopas necesito. Colón 1602, presentarse después 9 horas’; ‘Lavacopas, 14 a 17 años, Portofino. Corrientes 1900’; ‘Se ofrece una chica cualquier trabajo doméstico, sin retiro; un muchacho peón de cocina, o sea lavacopas. Calle 33 N° 6739, barrio El Martillo’; ‘Lavacopas de 15 a 17 años. Alberti 1629’”⁴³.

42 Clasificados del diario *La Capital* (en orden de la cita): 5 de enero, 1954, 9; 5 de enero, 1954, 9; 12 de enero, 1954, 10; 12 de enero, 1954, 10; 10 de noviembre, 1955, 4; 10 de noviembre, 1955, 4; 28 de noviembre, 1955, 4; 17 de diciembre, 1955, 4; 19 de diciembre, 1955, 4; 4 de noviembre, 1960, 11.

43 Clasificados del diario *La Capital* (en orden de la cita): 10 de enero, 1954, 9; 17 de diciembre, 1955, 4; 29 de noviembre, 1960, 9; 15 de diciembre, 1965, 9; 19 de diciembre, 1970, 10; 5 de diciembre, 1975, 17.

La “bachaza”⁴⁴, sector en el que se desempeñaban los lavacopas o peones, era un trabajo por el cual se podía empezar en la cocina —tal como fue el caso de Fernando—. Llegó a la ciudad junto con su hermano a fines de la década del setenta desde Santiago del Estero. Ambos comenzaron a trabajar en el restaurante de un balneario por temporadas, y luego, gracias a su cuñado, ingresaron a trabajar en la cocina de un hotel como peones o, como él dijo, de “bachaceros”, encargados de lavar la vajilla y los utensilios de cocina, así como de organizar y preparar los ingredientes que se utilizarían en las preparaciones (lavar, pelar, cortar, precocinar, entre otros).

Ahora bien, si, como se describió antes, los puestos de trabajo más altos de la cocina otorgaban a quienes los ejercían cierto estatus profesional, ello podía ser producto, o de una herencia del estatus familiar que les permitía insertarse directamente en los puestos de mayor jerarquía, o de un ascenso en la escala social vinculado a la promoción en la jerarquía laboral. Aquellos que se iniciaban en los escalafones más bajos como peones de cocina provenían en general de sectores populares⁴⁵. En ese sentido, resulta interesante la reflexión que realizó al respecto un entrevistado que se desempeñó como gerente en distintos hoteles, al recordar la influencia considerable que tuvo en términos cuantitativos y cualitativos en la ciudad de Mar del Plata la mano de obra proveniente de Santiago del Estero: “¿Quién trabaja en la gastronomía? ¿Quién llega a la gastronomía? [...] el tipo que pasó hambre... el que pasó hambre... vos me dirás: ‘Ah, está Francis Malmann’. No, no, no, yo te estoy hablando del obrero [...] ahí en la cocina nunca te va a faltar comida”⁴⁶.

Como puede observarse en el fragmento citado, quien se desempeñó como gerente definió a aquellos que ocupaban los puestos de menor jerarquía de la cocina en términos de “obrero”. Fue la única vez que, en las entrevistas efectuadas, apareció este concepto para referir a los trabajadores del sector hotelero. Probablemente, desde la perspectiva de este entrevistado, que se puede asociar con las clases medias profesionalizadas, las duras condiciones de trabajo a las que estaban expuestos los trabajadores de la cocina explicaban que allí se insertaran quienes “habían pasado hambre” como forma de garantizarse su sustento material, que, en su interpretación, llegaba al extremo de “asegurarse la comida”.

Si en otras áreas del hotel se consideraba que cualquier persona podía trabajar, en las tareas de elaboración de los alimentos no cualquiera podía desempeñarse. Para ello era necesario tener conocimientos, independientemente de dónde se habían adquirido. Cuando se inquirió a Ernesto (propietario y trabajador de un hotel familiar) quién daba las órdenes en el hotel, nos dijo: “El dueño. ¡Salvo en la cocina! Ahí era el jefe de cocina el que mandaba. Tenían fama de mandones y eran mandones. Hacían el control de calidad de la comida, devolvían lo que no les servía. Ahí el dueño tenía que aceptar lo que decía”⁴⁷.

Según sus percepciones, ni el dueño del hotel podía discutir o desautorizar una orden dada por el jefe de cocina. Probablemente eso se debía no sólo a que tenía un conocimiento determinado, sino que dicho conocimiento era reconocido como tal. En Argentina, desde fines del siglo XIX, los saberes culinarios habían ganado cierta legitimidad, que se manifestaba, entre otras cosas, en la

44 Término utilizado por los mismos trabajadores para referir al sector de la limpieza de los elementos utilizados en la cocina y en el servicio de mesa.

45 José Emilio Burucúa, *Sabios y marmitones. Una aproximación al tema de la modernidad clásica* (Buenos Aires: Lugar Editorial, 1993).

46 Jorge (gerente de hotel), en discusión con la autora, septiembre de 2017.

47 Ernesto (abogado y propietario hotelero), en discusión con la autora, octubre de 2016.

circulación de libros de cocina provenientes de Europa escritos por chefs varones y dirigidos a un público profesional, compuesto por otros chefs y por cocineros y cocineras que se desempeñaban en las casas de la élite⁴⁸. En ese sentido, los avisos clasificados son ilustrativos. Si para otros puestos de trabajo del sector hotelero no se explicitaba la necesidad de contar con capacitaciones o experiencias laborales previas, en el caso de la cocina, sí: “‘Cocinera muy práctica en cocina Italiana para hotel chico se necesita con certificados, Tucumán 2316’; ‘Cocinera-repostera profesional necesita Hotel categoría T.E. 3-00929’; ‘Se ofrece cocinero profesional para hotel o restaurant. T.E. 2.9591’”⁴⁹.

Además, en algunos de ellos se especificaba para qué tipo de establecimiento el trabajador o trabajadora debía o podía ser pertinente, lo que da cuenta de que las características del establecimiento eran determinantes de las habilidades y los conocimientos que debían poseer los trabajadores o trabajadoras: “‘Cocinera de profesión, competente para hotel, ofrécese T.E. 20862’; ‘Cocinero se ofrece, italiano para hotel pequeño. Tel. 31754’; ‘Cocinera muy práctica a prueba para pensión todo año 40 personas necesito Córdoba 2640’; ‘Cocinera para hotel 45 personas necesito, pres. con documentos y referencias c/ afuera. San Luis 2144’”⁵⁰. Para estos puestos, a diferencia de otros del hotel, era común que se requirieran ciertos conocimientos y la posibilidad de comprobarlos. Sin embargo, en los relatos de las mujeres adquieren preeminencia los saberes y habilidades aprendidos en el marco del espacio familiar. En ese sentido, Ana recordó: “Después tenía una tía [Clelia] que cocinaba excelentemente bien, todo casero, que hacía el Don Pedro o también despachaba el helado. Ella había ido a cocina y repostería al Colegio N.º 1, que daban a la tardecita. Era excelente cocinera”⁵¹.

Estos cursos, como a los que asistió Clelia, no eran una novedad y no estaban necesariamente reservados para quienes se dedicaban a la actividad a cambio de un ingreso económico. Los proyectos para perfeccionar el saber culinario se habían extendido en la primera mitad del siglo XX y estaban destinados, principalmente, a las amas de casa⁵². En ese sentido, es significativo el relato de Beba, una mujer que actualmente tiene 77 años y que se desempeñó desde la década del sesenta como única cocinera en diversos establecimientos de mediana categoría del país y en casas particulares. Además de cocinar, ella se encargaba desde las tareas previas hasta la elaboración de las comidas y la limpieza de los utensilios y del espacio. Cuando le preguntamos dónde aprendió el oficio, nos dijo:

“Yo aprendí con mi mamá. Y aprendí sola, y aprendí mirando un libro. Después sí hice cursos y los hice por hacer. Si vos vieras los diplomas que yo tengo [...] Yo tengo hechos cursos de conservas, licores, dulces, panificación, tartas frías, tartas saladas, pero tartas que son ¡carísimas de hacer!, que sólo las podés hacer para una fiesta o un casamiento... hice todos los cursos habidos y por haber”⁵³.

48 Pite, *La mesa está servida*; Jean-François Revel, *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días* (Barcelona: Tusquets, 1996).

49 Clasificados del diario *La Capital* (en orden de la cita): 30 de noviembre, 1955, 4; 4 de diciembre de 1960, 9; 29 de diciembre de 1975, 17.

50 Clasificados diario *La Capital* (en orden de la cita): 17 de diciembre de 1955, 4; 17 de diciembre de 1955, 4; 24 de noviembre de 1960, 9; 29 de noviembre, 1960, 9.

51 Ana, discusión. Don Pedro era un postre a base de helado, whisky y nueces picadas.

52 Paula Caldo, “Ángel Bassi y la enseñanza de la Economía Doméstica, 1894-1920”, en *Ahorran, acunan y martillan. Marcas de urbanidad en los escenarios educativos argentinos. Primera mitad del siglo XX*, dirigido por Carolina Kaufmann (Paraná: UNER, 2012), 207-246; Pite, *La mesa está servida*; Pérez, “La cocina tecnificada”, 71-108.

53 Beba (cocinera), en discusión con la autora, agosto de 2017.

Según el relato de Beba, los cursos de capacitación sólo los hizo “por hacer”, no le aportaron nada que ella no supiera previamente. Además Beba sólo hizo referencia a cursos cortos, cada uno con una temática específica, y no a una formación general en gastronomía, como han recordado cocineros varones de otro tipo de establecimientos.

En las sentencias de los tribunales laborales locales también puede observarse que las mujeres solían estar encargadas de la cocina sólo cuando se trataba de hoteles de dimensiones pequeñas. Allí, además, era común que fueran la única empleada del sector o que contaran con tan sólo un ayudante de cocina. Tal era el caso de una cocinera que se desempeñó de modo permanente, entre el 2 de julio de 1961 y el 2 de agosto de 1962, en un hotel con catorce habitaciones, dos de las cuales eran ocupadas por sus dueños. Además, según la sentencia, el hotel no estaba localizado en una zona turística y era de comodidades precarias, lo que, en algún sentido habilitaba a que una mujer estuviera a cargo de la actividad⁵⁴.

De esta forma, es claro que cuando la elaboración de los alimentos traspasaba los límites de lo doméstico, y se instalaba como un servicio ofrecido en el mercado, aparecían nuevas tensiones en las que el género y el espacio eran factores decisivos. Si quien realizaba la tarea era una mujer, la actividad era considerada poco cualificada, por hacerse extensiva a una actividad remunerada las habilidades “naturales” femeninas, explotadas por demás de manera cotidiana en el marco del hogar. En cambio, si quien estaba a cargo de la cocina era un hombre se consideraba como una labor “cualificada”, que requería una capacitación y formación adicionales a la doméstica, y en la que la creatividad era un valor fundamental.

Teresa del Valle sostiene que, en el caso de la gastronomía, se da una “usurpación de saberes” en relación con la elaboración de las comidas. Al trasladar una actividad que pertenece a la casa y contextualizarla en un espacio donde todo está controlado por hombres, los saberes implicados en la elaboración de comida se convierten en propiedad de ellos, se ritualizan y se delimitan para entenderlos como una señal de prestigio⁵⁵. Es decir, que la actividad fuera asociada tradicionalmente a las mujeres no significaba que los hombres no efectuaran esta tarea, pero bastaba que ellos la hicieran para que cambiara su significado⁵⁶. Asimismo, con la apropiación de estos conocimientos por parte de los varones se iniciaba otra línea de transmisión vinculada al espacio público, en el que el reconocimiento y el prestigio de esa cocina los otorgaban los cocineros que transmitían los saberes a sus discípulos⁵⁷. Así, se observa una estrecha relación entre prestigio y actividades masculinas: la transferencia de ciertas competencias a un trabajo remunerado y, por tanto, “productivo” transformaba profundamente no sólo las condiciones en que se ejercía, sino también sus

54 “Expediente 2601, Tribunal de Trabajo N° 2”, Mar del Plata, 1963. Situaciones similares se encuentran en: “Expediente 1023 de 1959”, “Expediente 1771 de 1961”, “Expediente 1712 de 1961”, “Expediente 2020 de 1962”, “Expediente 4754 de 1967”, “Expediente 5393 de 1968”, entre otros, del Archivo del Tribunal de Trabajo N° 2, Departamento Judicial de Mar del Plata, Mar del Plata-Argentina, Sentencias 1958-1990.

55 Teresa del Valle, *Andamios para una nueva ciudad: lecturas desde la antropología* (Valencia: Universitat de València, 1997).

56 Pierre Bourdieu, *La dominación masculina* (Barcelona: Anagrama, 2000).

57 Del Valle, *Andamios para una nueva ciudad*.

características intrínsecas, otorgándole una posición más alta dentro de la cadena de jerarquías que se establecía entre los puestos de trabajo del sector hotelero⁵⁸.

En las definiciones que los propios trabajadores y trabajadoras brindan acerca de lo que era un buen cocinero o una buena cocinera también aparecen elementos diferentes. En ese sentido, Fernando expresó:

“Un buen cocinero debe saber, conocer los platos, conocer los tiempos y tener el control. Conociendo eso tenemos el control de lo que uno quiere hacer. Porque yo digo, cualquiera puede ser cocinero, cualquiera puede ser un chofer, pero no cualquiera puede ser un buen cocinero y no cualquiera es un buen chofer, esa es la diferencia entre una cosa y la otra. Uno debe tener el control de eso y ¿cómo tenemos el control? Conociendo y sabiendo de lo que estamos hablando y de lo que estamos haciendo. Entonces si tenemos esos requisitos somos un buen cocinero, es un buen profesional, digamos así”⁵⁹.

En cambio, Beba, afirmó:

“Por empezar tenés que saber hacer de todo, tener buen carácter, no ser chinchuda; no empezar a putear, si algo no te sale bien, no vas a tirar la cacerola. Tener cuidado en todo. Yo en cinco años no se me quemó una comida, un *scon*, nada. Se me puede quemar ¡ojo!, pero no, yo tengo mucho cuidado. Yo, si por ejemplo voy a cocinar, yo te miro la olla si está limpia, cómo está. Si estaba ahí abajo, andá a saber si pudo haber pasado una laucha ¿por qué no? La lavo... no, no, no, soy muy higiénica en ese sentido, muy higiénica. No te uso el mismo aceite, tiro todo al diablo, ni acá en mi casa uso el mismo, y eso que yo estoy sola, no, no, no, soy muy cuidadosa”⁶⁰.

Los atributos que Fernando y Beba asociaron con un buen cocinero y una buena cocinera no son los mismos. En el caso de los hombres se destacaron las habilidades vinculadas al conocimiento de la labor desarrollada y al control del proceso productivo en términos generales. La descripción de Beba, en cambio, resaltó cualidades valoradas socialmente de las mujeres: el buen carácter, la higiene, la practicidad. Además, Beba introdujo la dimensión del cuidado —una práctica y una cualidad socialmente asociadas y construidas como femeninas—, omitido en el testimonio de Fernando. Ello da cuenta de los elementos disímiles sobre los que mujeres y varones construyen sus representaciones y experiencias en torno a su trabajo. En ese sentido, el relato de Fernando introdujo la dimensión profesional de la labor, ausente en el relato de Beba. Si omitiéramos la referencia al trabajo en la cocina se podría decir que Fernando buscó explicar las cualidades que debía tener un “buen profesional” de cualquier rubro, mientras que Beba se centró en las cualidades que debía tener una buena ama de casa, independientemente del trabajo que ejecutara.

Conclusiones

Desde la modernidad, la cocina doméstica ha sido entendida como una tarea eminentemente femenina. Aunque era una de las labores del hogar en la que los hombres tenían mayor participación, en

58 Anne-Marie Daune-Ricard, “Cualificación y representación social”, en *Las nuevas fronteras de la desigualdad. Hombres y mujeres en el mercado de trabajo*, dirigido por Margaret Maruani, Chantal Rogerat y Teresa Torns (Barcelona: Icaria, 2000), 71-88.

59 Fernando, discusión.

60 Beba, discusión.

términos generales, la responsabilidad de preparar y servir alimentos recaía en las mujeres. Como ha señalado Rebekah Pite, los varones no solían interesarse en aprender a cocinar, a menos que quisieran trabajar como cocineros profesionales⁶¹.

La experiencia descrita en este artículo no escapa al diagnóstico realizado por Pite ni al derrotero que caracterizó, hasta fines del siglo pasado, la configuración de las prácticas y los saberes culinarios modernos. En la hotelería marplatense se ponía de manifiesto, aun en una misma área, una división sexual del trabajo que reactualizaba la oposición domesticidad femenina versus productividad masculina. En el espacio público las mujeres podían estar a cargo de una cocina cuando la actividad no distaba demasiado de la escala doméstica —como en una pensión o en un hotel de pequeñas dimensiones—, mientras que cuando la actividad alcanzaba volúmenes “industriales” era exclusiva de los varones —como en los hoteles de gran categoría o tamaño—. Cocinar era un *trabajo* femenino y, a la vez, una *profesión* masculina.

Dentro de la hotelería, el área de la cocina fue la primera en la que algunos de sus trabajadores fueron entendidos como profesionales. El hecho de ser un espacio altamente masculinizado —y cuyo personal debía adquirir y manejar una cantidad considerable de saberes y habilidades— incidió de manera directa en las formas en que se entendió el trabajo en el sector. La división jerárquica de los trabajadores y su especialización en tareas concretas ejecutadas en un espacio determinado de la cocina dan cuenta de que, dentro de los servicios, la racionalización del trabajo propia de las industrias se incorporó, en primer lugar, en esta área. Además, el reconocimiento social que tenía la ocupación se traducía en una valoración económica superior a la del resto de los trabajadores y trabajadoras del sector hotelero. Aun aquellos que se desempeñaban en los puestos menos cualificados y de menor jerarquía contaban con salarios sustancialmente más altos que aquellos y aquellas que se desempeñaban en áreas como la recepción o los pisos y habitaciones.

Finalmente, en este artículo se ha intentado mostrar las tensiones y las implicancias que tenía en el mundo público la realización de una tarea asociada con la esfera doméstica, destacando la incidencia que en dicha tarea tenía la masculinización de la actividad. Se reconstruyeron algunas de las formas en que se entendía el trabajo, tratando de dar cuenta de la diversidad que caracterizaba a la hotelería marplatense de la segunda mitad del siglo XX. Las características del espacio en el que se desarrollaba la actividad eran centrales en el momento de definir quién estaba habilitado para desempeñarse allí.

Bibliografía

Fuentes primarias

Archivos:

1. Archivo del Tribunal de Trabajo N° 2, Departamento Judicial de Mar del Plata, Mar del Plata-Argentina. Sentencias 1958-1990.
2. Archivo privado Sindicato Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina, Mar del Plata-Argentina.

61 Pite, *La mesa está servida*.

Documentación primaria impresa:

3. *Anuario Estadístico del Partido de General Pueyrredon, 1974-1978*. Mar del Plata: Municipalidad del Partido de General Pueyrredon/Subsecretaría de Planeamiento y Desarrollo/Departamento de Estadística, 1980.
4. Boella, Michael J., *Trabajando en un hotel*. México: Compañía Editorial Continental, 1981 [1979].
5. *Hotelería y turismo. Cuaderno de Orientación Profesional*. Buenos Aires: Ed. Santillana, 1968.

Entrevistas:

6. Ana. En discusión con la autora, marzo de 2017.
7. Beba. En discusión con la autora, agosto de 2017.
8. Carlos. En discusión con la autora, abril de 2016.
9. Ernesto. En discusión con la autora, octubre de 2016.
10. Fernando. En discusión con la autora, septiembre de 2017.
11. Jorge. En discusión con la autora, julio de 2014 y septiembre de 2017.
12. Susana. En discusión con la autora, noviembre de 2012.

Publicaciones periódicas:

13. *La Capital*. Mar del Plata, 1954-1975.

Páginas de Internet:

14. “Menú Gran Hotel Iruña, 24 de diciembre de 1971”. *Mar del Plata viaja en el tiempo*, <<https://www.facebook.com/groups/mardelplataviajaeneletiempo/>>.
15. “Menú Hotel Sáenz, 1 de febrero de 1955”. *Mar del Plata viaja en el tiempo*, <<https://www.facebook.com/groups/mardelplataviajaeneletiempo/>>.

Fuentes secundarias

16. Anoeta Freire, Flavia. “La influencia del francés en el vocabulario gastronómico castellano”. Tesis de licenciatura, Universitat Autònoma de Barcelona, 2015.
17. Arcondo, Aníbal B. *Historia de la alimentación en Argentina: desde los orígenes hasta 1920*. Buenos Aires: Ferreyra Editor, 2002.
18. Barceló Quintal, Raquel Ofelia. “Los cocineros y pasteleros franceses en la ciudad de México: la modernidad en la mesa durante el Porfiriato”. *Cuadernos de Nutrición* 35, n.º 2 (2012): 46-56.
19. Bourdieu, Pierre. *La dominación masculina*. Barcelona: Anagrama, 2000.
20. Bravo Bravo, Juan. “Así en la cocina como en la fábrica”. *Feminismo/s* 17 (2011): 183-211.
21. Burucúa, José Emilio. *Sabios y marmitones. Una aproximación al tema de la modernidad clásica*. Buenos Aires: Lugar Editorial, 1993.
22. Caldo, Paula. “Pequeñas cocineras para grandes amas de casa... La propuesta pedagógica de Ángel Bassi para las escuelas argentinas, 1914-1920”. *Temas de Mujeres* 5, n.º 5 (2009): 33-50.
23. Caldo, Paula. “Ángel Bassi y la enseñanza de la Economía Doméstica, 1894-1920”. En *Ahorran, acunan y martillan. Marcas de urbanidad en los escenarios educativos argentinos. Primera mitad del siglo XX*, dirigido por Carolina Kaufmann. Paraná: UNER, 2012, 207-246.
24. Caldo, Paula. “Saberes femeninos: la cocina y la transmisión de las recetas en los clivajes de las lógicas del consumo (Argentina, 1880-1945)”. En *Gênero e consumo no espaço doméstico: representações*

- na mídia durante o século XX na Argentina e no Brasil*, organizado por Inés Pérez y Marinês Ribeiro dos Santos. Curitiba: UFPR, 2017, 63-92.
25. Carrillo, Jorge y Consuelo Iranzo. "Calificación y competencias laborales en América Latina". En *Tratado latinoamericano de Sociología del Trabajo*, coordinado por Enrique de la Garza Toledo. México: COLMEX/FLACSO/UNAM/FCE, 2000, 179-193.
 26. Coulon, Christian. "La cocina como objeto político". En *Cocinas del mundo. La política en la mesa*, coordinado por Francisco Letamendia y Christian Coulon. Madrid: Fundamentos, 2000, 19-28.
 27. Daune-Ricard, Anne-Marie. "Cualificación y representación social". En *Las nuevas fronteras de la desigualdad. Hombres y mujeres en el mercado de trabajo*, dirigido por Margaret Maruani, Chantal Rogerat y Teresa Torns. Barcelona: Icaria, 2000, 71-88.
 28. Del Valle, Teresa. *Andamios para una nueva ciudad: lecturas desde la antropología*. Valencia: Universitat de València, 1997.
 29. Elias, Norbert. *El proceso de la civilización*. México: FCE, 2016.
 30. Flandrin, Jean-Louis. "Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas". *Manuscrits: revista d'història moderna* 6 (1987): 7-30.
 31. Garazi, Débora. "Del 'trabajo de servidor' al 'trabajo asalariado'. Debates en torno a la remuneración de los trabajadores del sector hotelero-gastronómico en Argentina en las décadas centrales del siglo XX". *Pasado Abierto* 3 (2016): 105-127.
 32. Giard, Luce. "Hacer de comer". En *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*, volumen 2. México: Universidad Iberoamericana, 1999, 151-256.
 33. Goody, Jack. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa, 1995.
 34. Kotler, Philip Paul Bloom y Thomas Hayes. *Marketing Professional Services*. Nueva Jersey: Prentice Hall Press, 2002.
 35. Mac Con Iomaire, Máirtín. "Searching for Chefs, Waiters and Restaurateurs in Edwardian Dublin: A Culinary Historian's Experience of the 1911 Dublin Census Online". *Petits Propos Culinaires* 86 (2008): 92-126.
 36. Mac Con Iomaire, Máirtín. "The Emergence, Development and Influence of French Haute Cuisine on Public Dining in Dublin Restaurants 1900-2000: An Oral History". Tesis de doctorado, Dublin Institute of Technology, 2009.
 37. Montanari, Massimo. *La comida como cultura*. Barcelona: Trea, 2004.
 38. Neirinck, Edmond y Jean-Pierre Poulain. *Historia de la cocina y de los cocineros: técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días*. Barcelona: Editorial Zendera Zariquiey, 2001.
 39. Pastoriza, Elisa. "Estado, gremios y hoteles. Mar del Plata y el peronismo". *Estudios Sociales* 34, n.º 1 (2008): 121-147.
 40. Pastoriza, Elisa y Juan Carlos Torre. "Mar del Plata, un sueño de los argentinos". En *Historia de la vida privada en la Argentina. La Argentina entre multitudes y soledades. De los años treinta a la actualidad*, editado por Fernando Devoto y Marta Madero. Buenos Aires: Taurus, 1999, 49-78.
 41. Pérez, Inés. "La cocina tecnificada. Consumo, eficiencia y género en el espacio doméstico". En *El hogar tecnificado. Familias, género y vida cotidiana. 1940-1970*. Buenos Aires: Biblos, 2012, 71-108.
 42. Pite, Rebekah. *La mesa está servida: Doña Petrona C. de Gandulfo y la domesticidad en la Argentina del siglo XX*. Buenos Aires: Edhasa, 2016.
 43. Pitte, Jean-Robert. "Nacimiento y expansión de los restaurantes". En *Historia de la alimentación*, dirigido por Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari. Asturias: Trea, 2004, 939-951.

44. Remedi, Fernando. *Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres: una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba, 1870-1930*. Córdoba: Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, 2006.
45. Remedi, Fernando. “Modernidad alimentaria y afrancesamiento. Ciudad de Córdoba (Argentina) en el tránsito del siglo XIX al XX”. *Historia Crítica* n.º 65 (2017): 71-92, doi.org/10.7440/histcrit65.2017.04
46. Revel, Jean-François. *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*. Barcelona: Tusquets, 1996.
47. Scott, Joan W. “Sobre el lenguaje, el género y la historia de la clase obrera”. En *Género e Historia*. México: FCE, 2008, 77-94.
48. Van Den Eeckhout, Patricia, y Peter Scholliers. “The Language of a Menu (Le Grand Hôtel, Brussels, 1926)”. *Food and History* 1 (2003): 240-248.
49. Victoria Uribe, María Susana. “La minuta del día: los tiempos de comida de la elite capitalina a principios del siglo XX”. *Historia y Grafía* n.º 34 (2010): 15-45.
50. Vidal Buzzi, Fernando. “Comer adentro, comer afuera. Paradigmas y transformaciones en el consumo alimentario”. En *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, 2002, 211-214.



Débora Garazi

Profesora de la Universidad Nacional de Mar del Plata (Argentina) y becaria del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET, Argentina). Profesora y licenciada en Historia por la Universidad Nacional de Mar del Plata, Doctora en Ciencias Sociales y Humanas por la Universidad Nacional de Quilmes (Argentina). Miembro del grupo de investigación *Estudios sobre Familias, Género y Subjetividades*. Se pueden destacar de la autora las siguientes publicaciones: “Hombres, servicios y género: experiencias y representaciones del trabajo en el sector hotelero (Mar del Plata, 1960-1990)”. *Secuencia. Revista de Historia y Ciencias Sociales* [en prensa]; “Trabajar con y para otros. Algunos aspectos de una trabajo de servicios personales: el sector hotelero de Mar del Plata en la segunda mitad del siglo XX”. *Estudios del Trabajo* n.º 55 (2018): 60-87; y en coautoría con Inés Pérez y Romina Cutuli, el libro: *Senderos que se bifurcan. Servicio doméstico y derechos laborales en la Argentina del siglo XX* (Mar del Plata: Eudem, 2018). deboragarazi@gmail.com