



Educação Unisinos

E-ISSN: 2177-6210

revistaeduc@unisinos.br

Universidade do Vale do Rio dos Sinos

Brasil

Caldo, Paula

En la radio, en el libro y en la televisión, Petrona enseña a cocinar. La transmisión del  
saber culinario, Argentina (1928-1960)

Educação Unisinos, vol. 20, núm. 3, septiembre-diciembre, 2016, pp. 319-327

Universidade do Vale do Rio dos Sinos

São Leopoldo, Brasil

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=449648611007>

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

## En la radio, en el libro y en la televisión, Petrona enseña a cocinar. La transmisión del saber culinario, Argentina (1928-1960)

On the radio, in her book, and on television, Petrona teaches how to cook. Transmission of culinary knowledge, Argentina (1928-1960)

Paula Caldo<sup>1</sup>  
Universidad Nacional de Rosario  
paulacaldo@gmail.com

---

**Resumen:** El presente artículo ensaya un diálogo teórico y empírico entre el conocimiento, las formas de transmitirlo y las tecnologías involucradas en tal proceso. Para establecerlo, tomamos como disparador un tipo de conocimiento: el culinario. Puntualmente profundizaremos en el caso de Petrona C. de Gandulfo (1896-1992), una económica que marcó el tono del saber culinario en la segunda mitad del siglo XX en Argentina. Dentro de estos límites, nos preguntaremos cómo las Tecnologías de la Información y del Conocimiento implementadas para la transmisión (libro, televisión, radio, etc.) modificaron las formas y el contenido del ejercicio de intercambio de saberes.

**Palabras clave:** conocimientos, transmisión, tecnología.

**Abstract:** This article attempts to establish a theoretical and empirical dialogue between knowledge, its transmission forms, and technologies involved in that process. In order to establish it, we use as a trigger a particular type of knowledge: culinary knowledge. Specifically, we will study in depth the case of Petrona C. de Gandulfo (1896-1992), a home economist who set the tone of culinary knowledge during the second half of the 20<sup>th</sup> century in Argentina. Within these limits, we will question how the Information and Knowledge Technologies used for transmission (book, television, radio, etc.) modified forms and contents of the exercise of knowledge exchange.

**Keywords:** knowledge, transmission, technology.

---

### Introducción

El presente artículo ensaya un diálogo desde la experiencia entre el conocimiento, las formas de transmitirlo y las tecnologías involucradas en tal proceso. Para establecer esa conversación, tomamos como disparador un tipo de conocimiento en particular: el culinario. Esto es: el conjunto de técnicas, procedimientos e ingredientes que, a lo largo de la historia, la especie

<sup>1</sup> Investigaciones Socio Históricas Regionales – Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas, Bv. 27 de Febrero 210 bis (Esmeralda y Ocampo), S2000EZP, Rosario, Santa Fe, Argentina.

humana fue coordinando y compilando a los efectos de saciar el hambre, dosificar los alimentos, garantizar el buen comer, evitar la muerte, etc. (Montanari, 2004). Como todo tipo de conocimiento, este no está exento de complejidades y demarcaciones. De tal forma, las dicotomías –cocina regional o nacional, cocina saludable o placentera, alta cocina o cocina doméstica, entre otras– marcan formas de concebir las combinaciones de ingredientes a partir de diferentes estilos, estatutos de cocineros –gastrónomo, chef, gourmet, marmítón, repostero, economía o cocinera a secas–, particularidades de los comensales –económicas, de salud, de género, de edad–, etc. Por todo ello, fueron perfilándose ramas específicas dentro del saber culinario.

Este artículo concentra nuestra atención en una de esas ramas, la que atañe a las mujeres como productoras, transmisoras y receptoras de recetas de cocina. Al referenciar la asociación entre mujeres y prácticas culinarias, estamos aludiendo a la cocina doméstica y cotidiana, cuyas expertas se llamaron *ecónomas* o maestras de economía doméstica (Caldo, 2010). Con centro en este recorte, interrogamos los modos en que este saber fue transformado al ingresar en la cadencia de *las tecnologías de la transmisión*, sean estas el aula, los libros, la radio o la televisión. Nuestra hipótesis sostiene que, al innovar los recursos tecnológicos implementados para generar el pasaje, fueron modificándose tanto el contenido y la forma como el nivel explicativo y demostrativo de la *performance* didáctica. Para operacionalizar tal premisa, analizaremos el tránsito por las prácticas de la enseñanza del saber culinario de una célebre maestra de cocina, la argentina Petrona C. de Gandulfo (1896-1992). Su experiencia permitirá recrear en términos empíricos el planteo hipotético. Por lo cual, y a los efectos de ordenar esta exposición, la dividimos en tres partes. La primera es de tono conceptual y tiene el propósito de delimitar el enfoque; en segundo lugar, presentamos notas biográficas de Petrona; y, para finalizar, se analiza su labor en materia de transmisión del saber culinario.

## Anotaciones conceptuales

Partimos de una preocupación por el conocimiento y, más específicamente, por las formas de transmitirlo y por ciertas particularidades que esa gimnasia adquiere. Siguiendo a Norbert Elias, afirmamos que conocimiento es

el significado social de símbolos construidos por los hombres [sic] tales como palabras o figuras, dotados con capacidad para proporcionar a los humanos medios de orientación (1997, p. 95).

La expresión *significado social* sitúa al concepto en el plano de las convenciones socio-históricas y de las prácticas. Generar conocimiento no es solo una actividad erudita, sino también necesaria a los efectos de sobrellevar la vida. El mismo Elias indica que esos *significados* atribuidos por los distintos grupos sociales a los símbolos son útiles para la *orientación* de los sujetos en la sociedad. De esta manera, la línea de pensamiento eliasiana invita a estudiar al conocimiento operando en la vida cotidiana. En otras palabras, necesitamos conocimientos (significados sociales) para comunicarnos, para caminar por la calle, para saber del otro, para relacionarnos, para situarnos en el tiempo y en el espacio, en fin..., para enfrentar los avatares cotidianos. En esta dinámica, la cocina, como corpus de conocimientos, adquiere su especificidad.

El sociólogo citado explica que las jerarquías epistemológicas no tienen mayor asidero. Al usar la palabra *jerarquías* referimos a la asimetría establecida entre *doxa* y *espiteme* o entre conocimiento científico, conocimiento vulgar, conocimiento aplicado, conocimiento escolar, etc. Elias discute las taxonomías y rescata el valor de aquellas formas de conocer histórica y socialmente situadas, útiles para explicar el e interactuar en él.

En el juego de opuestos, oportunamente cuestionado por Elias, la modernidad destacó la relevancia del conocimiento abstracto-racional por sobre el conocimiento de carácter práctico-aplicado. Saber decir, explicar, interpretar o reflexionar implicaba un rango cognitivo-intelectual superior al de aquellos seres que solo se expresan por medio de la acción. El *artesano* vive a la sombra del genio que habita en el pensador racional. Tal división, si bien creó brechas entre las clases sociales (obrero-burgués), evidenció un efecto aún más prominente en el plano de las diferencias de género. La categoría género alude a las construcciones identitarias y relacionales que la cultura realiza sobre los cuerpos dotados de sexo (Scott, 1999). Esta afirmación queda exemplificada con solo mencionar, por ejemplo, a Jean-Jacques Rousseau. El filósofo ginebrino aseveró:

La única cosa que sabemos con certeza es que todo lo que ellos –varones y mujeres– tienen en común es de la especie, y todo lo que tienen de diferente es del sexo. [...] el macho sólo es macho en ciertos instantes, la hembra es hembra toda su vida, o al menos toda su juventud; todo la llama sin cesar a su sexo, y para cumplir bien las funciones, precisa una constitución que se relacione a él (1985, p. 412, 415).

Precisamente, las mujeres, al sustraerse de las condiciones de la especie y quedar dirigidas por las de su sexo, se apartan de la racionalidad propia de la humanidad. La mujer rousseauiana fue pasional, sentimental y dotada

de razón práctica. Con asombro y cierto dejo de pena, Rousseau relató su experiencia en materia de alfabetización femenina. Se lamentó al descubrir que ellas solo aprendían a escribir valiéndose de las labores de punto. Las niñas se apropiaban de los conocimientos cuando percibían la utilidad y aplicabilidad de las cosas. Todo razonamiento teórico o abstracto perturbaba el entendimiento femenino, aburriendo a la mujer y condenándola al fracaso. En esta lógica, las mujeres fueron idóneas en la resolución de problemas de orden concreto y práctico, mostrando claras señales de extrañamiento cuando se las situaba en el marco de temas teóricos, abstractos o racionales. La mujer comprendía el mundo a partir de las *artes de hacer*. Por supuesto que las aseveraciones rousseauianas cosecharon prontas y prolíficas críticas que dejaron en claro la capacidad de las mujeres para tramar tácticas de resistencia (Caldo, 2009). Fue en el marco de las ideas dominantes donde se gestó el ideal de mujer doméstica, ama de casa, madre y, por ende, cocinera. En el cuerpo de la mujer fueran tallándose, con aires *performativos*, las marcas de la domesticidad que, más allá de la condición social y étnica, hicieron residir a las féminas en el espacio doméstico, no así en el público ni en el privado o el íntimo. Debemos estas afirmaciones a los estudios de Soledad Murillo (1996), quien indica que el género femenino se vio relegado al lugar de la entrega y del cuidado de los otros, quedando fuera del espacio público, pero también de aquel relativo a lo íntimo. Ya sea en la calle o en la casa, la mujer es por los otros: sus hijos, su esposo, sus padres o familiares. La mujer moderna fue cautiva de la domesticidad. Ese “ser por y para los otros” femenino, lejos de estar inscripto en la naturaleza, resultó de un lento trabajo de construcción basado en una cantidad de saberes específicamente creados para ellas, los llamados saberes del sexo o saberes femeninos. Entre estos, las formas de comer y de cocinar ocuparon un renglón especial, generando tanto contenidos específicos como educadoras en la materia.

Ahora bien, sustrayéndose del ámbito de producción de los saberes científicos y abstractos, la culinaria se filia dentro de las *artes de hacer*. Para ilustrar el concepto de dichas *artes*, la consigna obligada es acudir a las investigaciones de campo realizadas por Michel de Certeau. En una apuesta interdisciplinaria y colectiva, De Certeau propone interpretar las operaciones de transformación y creación que los sujetos realizan con y en los productos que consumen (De Certeau *et al.*, 2006). El análisis de las artes de hacer devuelve una cartografía donde se entraman estrategias y tácticas elaboradas por los actores intervenientes. Las estrategias son las formas del trato social que despliegan los sectores hegemónicos visiblemente situados y portadores del poder económico,

social y cultural; las tácticas, por su parte, nombran a las operaciones de resistencia-creación desplegadas por los dominados (De Certeau, 2000). Los sectores más desprotegidos, aquellos que no tienen un lugar propio, lejos de permanecer alienados e inertes, pergeñan tácticas para resistir, desafiar y cuestionar las embestidas del dominador. Así, la señora que compra para luego cocinar debe ingenierarse, desplegando un arsenal de tácticas a fin de sortear los embates del mercado. Las tácticas son aquellas urdidas por los habitantes de los márgenes para crear, innovar y sobrevivir al *statu quo*. En el equipo de Michel de Certeau, es la antropóloga Luce Giard quien prefiera a las mujeres como objeto de reflexión. Para ello, eligió como problema de indagación la relación *mujeres-cocina*. Giard explica:

Escogí la cocina por su necesidad primordial, por su capacidad para atravesar todas las discrepancias y por su relación intrínseca con la ocasión y con la circunstancia, dos nociones que habían ocupado un lugar central en nuestra comprensión con los practicantes (De Certeau, 2000, p. XXIX).

Cotidianas, efímeras, reiterativas, nimias, las prácticas culinarias están condenadas, desde el inicio, a dejar huellas no reconocidas. La obra de la cocinera se extingue en el momento mismo en que culmina el banquete. Pero ese costado evanescente de la comida contrasta con el trabajo de transmisión de un saber-hacer que la antropóloga tiene a bien interpretar. Ella asegura que las cocineras atraviesan por un minucioso trabajo de transmisión-formación. Afirma:

A cocinar se aprende cocinando; es una actividad tanto mental como manual, todos los recursos de la inteligencia y de la memoria se movilizan. En la cocina hay que saber: calcular, evaluar, improvisar, recordar... Hacer de comer descansa sobre una estructuración compleja de operaciones, circunstancias y datos objetivos (Giard, 2006, p. 206).

Giard permite ajustar saberes en torno a la naturaleza del saber culinario. Un *arte de hacer* que desencadena una serie de procedimientos prácticos susceptibles de ser encorsetados en fórmulas culinarias.

Los recetarios de cocina, sean estos libros impresos o libretas manuscritas, fueron parte del ajuar de las novias. Pero, pese a los saberes heredados, en posición de cocinera la mujer debe sortear imponentes cotidianos: lo que falta, lo que sobra, lo que se reemplaza, lo que se consigue, lo que se quema, lo que se pierde, etc. De este ejercicio práctico van surgiendo procedimientos que, al tiempo que desafían las prescripciones, instituyen otras nuevas. De tal modo, la cocina compone una *síntesis intelectual* sujeta a los cambios y consejos propios del

orden de las prácticas (De Certeau, 2006, p. L). En este sentido, la cocinera, en lugar de decir, hace y, en ese hacer, hay “algo que escapa al orden del discurso”, “algo” que no puede decirse, solo hacerse.

¿Definir a la cocina como un *arte de hacer*, que escapa al orden del discurso, implica dotar de una conciencia ingenua e irreflexiva a sus hacedores? Pregunta que adquiere respuesta negativa al calor de los aportes del sociólogo Richard Sennett (2009). Justamente, Sennett discute la tesis de su maestra, Hannah Arendt. La filósofa alemana se esforzó por demostrar que “las personas que producen cosas no comprenden lo que hacen” (2009, p. 11). Para ella la producción del *Animal laborans* es de un estatus diferente a la del *Homo faber*. Por lo cual, Sennett discrepa:

Mientras que para el primero solo existe la pregunta ¿cómo?, el segundo pregunta ¿por qué? Esta división me parece falsa, porque menosprecia a la persona práctica volcada a su trabajo. El animal humano que es el *Animal laborans* tiene capacidad de pensar, el productor mantiene discusiones mentales con los materiales mucho más que con otras personas; pero no cabe duda de que las personas que trabajan juntas hablan entre sí sobre lo que hacen (2009, p. 18).

Al actuar, los sujetos producen y se apropián de conocimientos queemanan del hacer. Sujetos y objetos se involucran en una toma de decisiones que encierra aspectos técnicos, estéticos, éticos y políticos. “El hacer” se compone de procedimientos garantes de futuras reiteraciones y ordenados en forma de recetas escritas. Estas últimas transforman lo indecible de la acción en reglas figuradas por el lenguaje oral, pero también por la escritura.

De tal suerte, la escritura comenzó a ser un refugio donde resguardar del olvido a los saberes; junto a los compendios de ciencia y de filosofía, entre otros, afloraron los manuales, recetarios y demás formatos textuales destinados a regir sobre las prácticas cotidianas. En esta sintonía, los recetarios de cocina cobraron su razón de ser presentando, mediante una prosa sencilla y concreta, amplios listados de ingredientes, procedimientos y consejos culinarios. En cada receta se libra una batalla entre lo que hacemos a los ingredientes y lo que ellos nos permiten hacer. La materialidad de determinados alimentos amerita formas especiales de cocción, combinación, elaboración o cortes que otros inhabilitan.

Pero los recetarios de cocina, lejos de contactarnos con las prácticas, nos informan sobre la escritura del saber culinario. Y, si bien las recetas se expresan en el lenguaje de las acciones, su fuerte no radica en el hacer, sino en un decir por escrito (Giard, 2006, p. 221). Aquí

es interesante recuperar las palabras de Roger Chartier (2008) recordándonos la importancia de distinguir entre discursos y prácticas:

Ya sea la distinción que Foucault realiza entre “formaciones discursivas” y “sistemas no discursivos” o la propia de Bourdieu entre “sentido práctico” y “razón escolástica”, sirven para no confundir textos con prácticas [...] (2008, p. 41).

Si nos proponemos no confundir decir con hacer, debemos historiar las condiciones sociales que impulsan la necesidad de crear discursos sobre las prácticas. En este punto, es preciso destejer la trama social que conduce a escribir acerca del conjunto de acciones desarrolladas al cocinar. Como primera cuestión, las recetas de cocina escritas fueron claves para la conservación del saber culinario y su posterior transmisión. Empero, la antropóloga Luce Giard considera que los recetarios de cocina no son la vía más adecuada para aprender a cocinar:

Mi mirada infantil había visto y memorizado acciones; mis sentidos habían conservado el recuerdo de sabores, olores y colores. Yo conocía todos esos ruidos: el silbido del agua que empieza a hervir, el chisporroteo de la grasa que se derrite, el batir sordo de la mano que amasa. Una receta, una palabra inductora bastaban para suscitar una extraña anamnesia en la que se reactivaban en fragmentos antiguos sabores, experiencias primitivas, de las que era la heredera y la depositaria sin haberlo deseado (2006, p. 155).

Para Giard, las recetas, más que guiar la acción, son el canto de sirena que reaviva saberes sepultados. El gesto de leer un recetario de cocina desata un torbellino de imágenes sensoriales que, al tiempo que encienden el recuerdo, dejan sin efecto el poder de las recetas impresas en beneficio de la experiencia vivida. Entonces, la cocinera abandona la lectura de la receta y, al compás de la acción, hunde sus manos en los ingredientes. En este punto, cabe preguntarnos si es solo ese el efecto esperado al abrir un libro de cocina. Entendemos que no: la cocina escrita estuvo envuelta en una fuerza prescriptiva que buscaba hacer de la lectora una buena cocinera. En términos de John Austin (1998), estos serían discursos performativos, esos que quieren hacer cosas con las palabras.

Para resolver el problema del valor de las recetas, vuelve a resultarnos sugerente el aporte de Sennett, quien entiende que las *artes de hacer*, más que prácticas ciegas e irreflexivas, son formas de conocer y de apropiarse de los objetos. Por ello mismo, el saber-hacer no demora en convertirse en “recetas”, expresadas en forma oral o escrita. Es en la gimnasia de escritura de las prácticas

donde podemos mensurar con mayor precisión las características del conocimiento práctico (interpretar el contenido, la forma, la especificidad, los sujetos involucrados, etc.). A la vez, el éxito o fracaso de cada receta escrita dependerá de la forma en que se instituya en ellas el conocimiento. La prosa que distingue a la buena receta es aquella que, por un lado, en lugar de explicar e interpretar, nos *muestra* con precisión las secuencias del hacer y, por otro, entabla un vínculo empático entre quien informa y los receptores. Valiéndose de recuerdos, de metáforas, de anécdotas, de consejos, etc., los autores de recetas ilustran por medio de palabras el orden de los procesos prácticos. El lugar asignado a la imaginación en el lenguaje de la acción es crucial para efectivizar el trabajo de los lectores.

La secuencia de palabras habilita el encuentro entre sujetos con el fin de pasar saberes. Respecto de las recetas, Jacques Hassoun (1996) nos recuerda que, por más controles que se introduzcan en el acto de la transmisión, es imposible lograr réplicas.

Nada más simple que preparar un *boeuf bourguignon*. Los ingredientes de este plato están a disposición de cualquiera. Ahora bien, no existen dos platos iguales. Cada familia le da su estilo a esta cocina; un modo de cocción, un ingrediente agregado en determinado momento de la confección del plato, hacen la diferencia (1996, p. 122).

La experiencia de la lectura recorta y selecciona, pero también la materialidad de la vida, con sus imponderables, hace que la receta mejor lograda sea aquella que habilite a las cocineras a establecer sus propias diferencias. En otros términos, la inventiva es consustancial al saber hacer.

Corolario. El saber culinario se inscribe en el registro de las artes de hacer. Estas, lejos de ser ingenuas y espontáneas, se plasman a partir de un recorte consciente y cargado de sentidos éticos, cognitivos, políticos, estéticos y morales particulares. Quienes cocinan saben lo que hacen, y negocian un lugar para su saber, arbitrando los medios y sentidos para comunicarlo.

## Anotaciones biográficas

Dejamos en suspenso la teoría para volver a ella a partir de la experiencia de una cocinera/economista: doña Petrona. Ella fue autora de numerosas recetas de cocina que componen, vía el registro de la memoria, pero también de la escritura y de los medios audiovisuales, la cultura culinaria argentina. No obstante, Petrona es su obra, su oficio, su libro. Con respecto a las asociaciones entre hacedores y obras, Philippe Meirieu dice:

¿Por qué cuando decimos “Frankenstein”, todos pensamos en el monstruo? ¿Por qué ese nombre evoca irresistiblemente la cara suturada, el cuerpo enorme y los crímenes atroces de la criatura? Sabemos, sin embargo, más o menos que Frankenstein no es el monstruo, sino su creador (1998, p. 53).

En otros términos: ¿cuál es la lógica que motiva la asociación entre el creador y su obra? Estos interrogantes son aplicables al caso de Petrona. Es decir, ¿por qué, cuando la pensamos, inmediatamente recordamos los aromas, los sabores o sus recetas? Ella, al operar sobre el saber culinario, fue transformándose en una maestra de cocina, y desde ese rol proyectó su imagen pública. Fue y es la Señora de Gandulfo, pese a que envió tempranamente y volvió a contraer matrimonio con quien sería el artífice de su carrera y padre de su único hijo, Atilio Massut. El apellido del primer consorte quedó adjunto en su nombre porque así fue nominada al dar los primeros pasos de su carrera (en la portada del libro, en la radio, etc.). En la cadencia performativa del nombrarse cocinera, construyó los trazos de su identidad y así ocupó un lugar en la memoria colectiva argentina. Se destacó como creadora y transmisora de recetas (Caldo, 2007). De ahí la autoridad encarnada en sus fórmulas y la trayectoria de promoción de las mismas en los diferentes medios de comunicación (radio, prensa y televisión, y actualmente en Internet).

Pero, más allá de las recetas y de la docencia, existió una mujer que, en un momento de su vida, necesitó trabajar y buscó un empleo que involucró el saber culinario. En *La historia de las trabajadoras en la Argentina*, Mirta Lobato (2007) cuenta que la educación de las amas de casa resultó crucial durante el período de entreguerras, y fue entonces cuando cobraron densidad especialistas en el tema, como Petrona. Esas expertas cumplían la misión de enseñar, exclusivamente a las mujeres, una serie de oficios útiles tanto para el desenvolvimiento en el hogar como en trabajos extramuros. La industrialización por sustitución de importaciones demandó manos femeninas para la producción de textiles, alimentos, etc. Rebekah Pite (2013a, 2016) estudió la vida de Petrona e hizo de ese ejercicio un puente para trascender ese horizonte biográfico con el fin de estudiar los modos de operar de las mujeres argentinas en el contexto de la etapa de entreguerras, de la sociedad de consumo, del mundo del trabajo, etc.

Desde una mirada centrada en el personaje, decimos que Petrona nació en 1896 en La Banda, provincia de Santiago del Estero, ciudad donde pasó su primera juventud hasta llegar al matrimonio. Creció al cuidado de su madre, puesto que su padre murió cuando era

niña. La madre viuda apeló a los saberes domésticos para sobrevivir, por lo cual hizo de su hogar una casa de pensión (renta de habitaciones) y también aprendió repostería. Sin embargo, Petrona no quiso participar de esos quehaceres. Siguió estudios secundarios y, siendo joven, se casó con Gandulfo. La pareja migró a la ciudad de Buenos Aires, provocando con ello un giro de 180 grados en sus costumbres, no solo en términos urbanos (del pueblo a la urbe capital del país), sino también porque, debido a los problemas de salud seguidos de la muerte de su cónyuge, se vio obligada a trabajar. Ella volvió a casarse, fue madre y continuó trabajando, fue sostén de hogar y su nuevo esposo guió su ascendente carrera. Por tanto, además de ser una artesana de la cocina que ofrecía formas culinarias atractivas y confiables para la dieta de las familias, fue una trabajadora que percibía un salario, principal aporte económico al núcleo familiar.

Al finalizar la década de 1920, a Petrona podía verla en la vidriera del *Bazar Dos Mundos* enseñando a cocinar barato y sabroso mediante el uso del horno de gas de la compañía *Primitiva*. Luego su misión fue dictar cursos destinados a la transmisión de las formas de cocinar empleando los artefactos de la citada marca. Su histrionismo, sumado a las dotes de cocinera y a los cursos tomados en la academia de cocina francesa *Le Cordon Bleu*, la hicieron crecer al punto de alcanzar la radio, la prensa escrita y, en el año 1934, la posibilidad de publicar un libro de autora. Publicación financiada por ella y comercializada desde su domicilio particular. La tirada se agotó rápidamente, iniciando así, en el año 1936, la larga cadena de reediciones, ya no en imprentas sino bajo el sello de la Editorial Atlántida. Esta empresa escogerá a la figura de Petrona como la económica de sus magazines femeninos (*Para ti*), pero también como la autora de uno de sus best-sellers: *El libro de Doña Petrona C. de Gandulfo* (primera edición de la editorial en el año 1941).

Petrona fue receptiva a las demandas de la época. El desafío era presentar una culinaria superadora de las diferencias étnicas y con vista a la consolidación de un mercado nacional de consumo alimentario. La cocina de Gandulfo respondió a los criterios del mercado de alimentos. En sus recetas, los ingredientes eran designados con marcas comerciales. El modelo productivo de los años treinta estaba relacionado con el intento de industrializar el país a los efectos de suplir importaciones. Petrona fue la económica de los tiempos de la *cocina industrial* (Goody, 1995). Así fue como se transformó en un ícono de la cocina argentina, y su voz y saber se volvieron autorizados en materia de transmisión. Eso sucedió gracias a la coincidencia de dos elementos: su inscripción en el mercado laboral como económica de

marcas comerciales y su capacidad para desenvolverse en las diferentes tecnologías de la transmisión. Es justamente esta última característica de la que nos ocupamos en el apartado siguiente.

## **De la voz a la letra de molde y de allí a la televisión**

La historia de Petrona es el punto de intersección entre el avance de dos tipos de tecnología: las solidarias con los quehaceres domésticos y las relativas a las formas de la comunicación. Nos concentraremos en estas últimas.

Petrona fue una maestra de cocina. Comenzó su carrera dictando clases presenciales con el propósito de exponer las virtudes de las tecnologías culinarias. Concretamente, el uso del horno de gas, que revolucionó las formas de cocinar (en términos de tiempo, higiene, costos y estética del hogar). Trabajaba con grupos de mujeres, explicando usos y ventajas de esos artefactos, y dejando en un segundo plano a las recetas. Aquí, el formato fue “la clase” con su disposición global-frontal: una maestra enseñando a varias a partir del despliegue de una serie de saberes, aparatos y utensilios. El buen resultado devuelto por esa primera experiencia la remitió a tomar cursos de cocina para incrementar su conocimiento culinario. Esto es: para enseñar estos temas hay que manejar el arte de la transmisión, pero también se requiere saber cocinar. Fue a *Le Cordon Bleu*. Allí recibió saberes sistematizados que perfeccionaron su oficio (la cocina francesa). Con ellos transitó por los medios de comunicación: la radio y la prensa gráfica (libros, revistas y periódicos). De este modo, pasó de *saber hacer* en vivo, a *saber decir* en la radio y a *saber escribir* para las editoriales. Ejercicios posibles gracias a la combinación de dos líneas de conocimiento: la culinaria y la propia de la transmisión. Si la primera comprende las recetas de cocina, la segunda involucra, por un lado, las formas de provocar acciones en los otros y, por otro, la presencia escénica (trabajando la voz o la imagen). Petrona narraba sus recetas en la radio (*Radio Nacional* y *Radio El Mundo*, entre otras). En ese medio y a falta de imagen, operó a partir de la voz y la lectura de frases con indicios visuales que ayudaran a la comprensión. Situación diferente resultó la generada en el formato editorial, ya sea el libro o la prensa, donde apeló a un discurso claramente prescriptivo a partir del cual enseñaba a cocinar, a leer las recetas de cocina y a entender el orden de la escritura culinaria.

Como dijimos, publicó su libro en 1934. El mismo tuvo numerosas ediciones, resultando un *best-seller*. Incluso luego de su muerte (1992) continuó reeditándose incorporando nuevas recetas. La vida de Petrona quedó fundida en su obra. Ella encarna la utopía del maestro

moderno: queda en su obra como cita constante mas no como réplica absoluta (Meirieu, 1998). Ese ejercicio de escritura de autora se repitió en diferentes revistas, no solo en las secciones exclusivas de gastronomía sino en el marco de publicidades. Sabido es que muchas empresas, para promocionar sus productos, utilizaron recetas de autor como garantes de calidad.

Por lo expuesto, para aprender a cocinar con Petrona, las posibilidades eran, por un lado, encender la radio y, por otro, abrir el libro de las *Mil recetas*, consultar revistas femeninas o leer los anuncios comerciales de mantecas, aceites y polvos leudantes que la auspiciaban. Lo relevante de esta enumeración reside en que ella supo transformar un arte de hacer (la cocina) en texto hablado y luego escrito. Para ello tuvo que reordenar las acciones, volverse sobre ellas, buscar palabras adecuadas, generar ejemplos. Se trata de una producción escrita que no busca la ensوnaciون literaria sino que los lectores actúen.

Con este libro deseo ayudar a toda señora amante del arte culinario. Con él la persona más novicia puede confeccionar los platos más exquisitos. Las recetas están explicadas en forma clara y cencilla [sic]. Pido nada más que, al ponerlas en práctica, las lean primeramente bien, que usen las cantidades exactas, se fijen en la calidad de los ingredientes a usar y sigan al pie de la letra las instrucciones para su confección [...] (Gandulfo, 1934, p. 2).

La autora *desea ayudar* a cocinar por medio de la escritura. Su libro, además de aludir a la cocina, explica cómo leer a los fines de aprender. Ella compone guías de aprendizaje para orientar la lectura o la escucha. Allí, economía y aprendiz, en una relación personalizada, se encuentran para cocinar. Entendemos que, al escuchar, la alumna copiaba la receta y luego la ensayaba. En cambio, si prefería el texto escrito, la aproximación se daba por la lectura. El consejo era: leer con atención antes de cocinar. Ese ejercicio debía repetirse hasta lograr la mayor comprensión del proceso. Con estos datos podemos imaginar a las seguidoras de Petrona leyendo, sentadas a la mesa de la cocina, con lápiz en mano, antes de cocinar. Era una lectura intensiva, minuciosa, detallista, casi memorística y exclusiva para mujeres. Petrona, sin dudas, se dirige a las féminas que cocinan o quieren iniciarse en el oficio. Pero, si la interesada deseaba evacuar dudas, apelaba al intercambio epistolar y la económica respondía. Escribir una carta pidiendo aclaraciones era una opción; la otra consistía en el ensayo y error.

Durante la década del cincuenta, la televisión abrió sus puertas a Petrona. Ella aportó a la sección culinaria de programas destinados a difundir los saberes femeninos. Debutó en *Variedades Hogareñas*, programa en que permaneció hasta pasar a ser parte de *Buenas tardes*,

*mucho gusto*. Este último fue un formato inaugurado en 1960, cuyas emisiones se prolongaron por casi 20 años. El medio audiovisual permitió a la económica cocinar en vivo. Pero el “en vivo” de la televisión implicó: cocinar sin la presencia de las discípulas, que ahora miraban es-cuchando, en lugar de leer o escuchar. Pero, en el dictado de esas clases, la maestra no estuvo sola: la acompañó su ayudante, Juanita Bordoy (1951-1995), quien la asistía no solo en el programa, sino también en la vida privada (Pite, 2013b). Petrona y Juanita generaron una *performance* de educación culinaria transmitida en vivo por Canal 13 de la ciudad de Buenos Aires.

A continuación transcribimos un fragmento de una de sus clases de cocina televisivas. Si bien no conocemos la fecha exacta, podemos situarla entre 1964 y 1967, período en que la conductora Anna-María Muchnik presentaba el ciclo.

–Petrona: Buenas tardes, mucho gusto.  
–Juanita: Señora, qué nos va a preparar hoy.  
–P: Aunque no estamos en Pascua, voy a preparar el Huevo de Pascua.  
–J: Bueno nos anticipamos un poquito, la dejo trabajando, señora.  
–P: Los ingredientes son pocos, pero luego los va a leer Anna-María... Yo tengo acá señora..., yo pensaba que es interesante, aunque no es la época..., mostrarle cómo se prepara un Huevo de Pascua porque me parece que el año pasado le dio mucho trabajo hacerlo... Acá tengo yo, como ven ustedes, el chocolate aún está tibio... Yo tengo acá al lado mío y de cuando en cuando voy viendo si ya está la temperatura para ponerlo en el re, en la heladera, en el refrigerador, todavía no, todavía se corre... Ven... Bueno, lo dejo acá y voy a explicar... Para cada Huevo, para cada tapa o medio Huevo, para este molde más o menos de 10 o 15 cm de diámetro podemos emplear 200 gramos de chocolate cobertura dulce... Si es más chico menos cantidad, si es más grande, imaginense, más cantidad... Yo tengo acá el chocolate cobertura dulce, yo lo rallo con el cuchillo, rallar con el cuchillo es esto, ve (y la cámara se posa sobre el chocolate)... Esto se llama rallar con el cuchillo, y cuando lo tengo así rallado, estos últimos pedacitos se cortan así en trocitos, se coloca en una cacerolita y va al Baño María, yo en esta cacerolita disolví el Baño María dentro de otra cacerolita ve..... Yo voy a hacerlo con hielo, esto no lo tienen que hacer ustedes, lo van a hacer con tiempo en un lugar más fresco, acá hace mucho calor por las luces así que yo voy a ponerlo a enfriar sobre hielo, no obstante está espeso, se corre, si ustedes disuelven el chocolate, lo ponen acá en el molde, lo hacen girar y lo ponen en la heladera, ese chocolate se va al fondo y esas capas alrededor quedan finitas y al desmoldar, se rompen (Youtube, 2009).

Presentado el programa y el tema, Petrona enuncia el fundamento: los fracasos en la práctica. Por tanto, la clase enfatizará las instancias del proceso de elaboración

vulnerables al error. Invita a cuidar el proceso, controlar cómo se dispone la capa de chocolate, vigilar grosores y temperaturas, etc. Ella es la maestra que busca ponerse en el lugar de sus alumnas a partir de un gesto empático (Sennett, 2009). Emplea dos verbos: explicar y ver. El formato audiovisual permite que la cámara haga foco en las manos que intervienen sobre los ingredientes, en tanto la voz relata. Se advierte que, mientras la imagen muestra el proceso, la voz explica otras cosas: el concepto de Baño María, la receta del Glasé Real (más adelante en el mismo programa). Quizás por tratarse de artes de hacer, necesariamente la ejecución de la receta debe ser mostrada, más allá de las palabras. Justamente, Petrona cuidaba mucho el maquillaje de sus manos. Esto se debe a que la cámara se concentraba en las manos más que en el rostro. Mostrando los procesos culinarios, la televisión lleva a escala masiva la intimidad de esos aprendizajes cotidianos y prácticos, donde se aprende viendo la acción directa.

Para una narradora radial y escritora de recetas, sin dudas la televisión allanó el trabajo de puesta en palabras, con la posibilidad de mostrar la práctica. Aquí ponemos en valor las tecnologías. Televisar una receta ayuda a la explicación, permite mostrar el hacer y, mientras la cocinera explica, la lente de la cámara enfoca los ingredientes y utensilios. Petrona repetidamente utiliza la expresión: “ven”. Con ella orienta la mirada, invita a fijarla, a escuchar viendo lo que se hace. Mirar un programa para aprender un oficio resulta un ejercicio de concentración donde ver, escuchar y copiar operan en simultáneo. Igualmente, la receta contiene indicios del espacio ficcional de la televisión en vivo; por ejemplo, cuando menciona la elevada temperatura en el estudio provocada por las luces. Eso es propio de la televisión: en casa no es necesario “utilizar baño de hielo”.

En el año 1992, Petrona falleció dejando un extenso registro de sus recetas en letra impresa, audios o filmaciones. Asimismo, en el año 2010, la señal de televisión por cable *Utilísima Satelital* produjo el programa *Doña Petrona por Narda*, donde la cocinera Narda Lepes recuperó el legado culinario de la economía en una edición donde cocinaba junto a su tía. Así, el lenguaje digital prolonga la labor docente de nuestra referente.

## Palabras finales

Ordenar y transmitir el conocimiento culinario es de vital importancia para la especie humana. Con ese propósito, fueron perfeccionándose tanto las formas de cocinar como los modos de conservar y pasar las recetas. En este punto, las tecnologías afines al registro y a la difusión fueron necesarias, tanto para almacenar como

para asegurar la democratización de dicho conocimiento. La experiencia de Petrona resulta un mirador para comprobar tal planteo. Ella fue una cocinera entrenada, pero también una maestra de cocina. La dualidad saber-hacer demandó, por un lado, conocer los secretos de la culinaria y, por otro, los propios de la enseñanza de la cocina. En esta dirección, ella fue relacionándose con dos tipos de tecnologías: las culinarias y las vinculadas a la transmisión. Las primeras operaron en la sintonía de un país que se industrializaba a partir de la producción de artículos de consumo interno relativos al hogar y a los alimentos. Las segundas se inscribieron en el proceso de complejización de los medios de comunicación: imprenta, radio, televisión, etc. Cada soporte demandó el diseño de una táctica particular para presentar las fórmulas culinarias. La economía apeló a la presencia escénica en la clase magistral para hacer y contar; a la escritura, en la prensa; a la imaginación narrativa y el cuidado de la voz en la radio o retornó a la clase magistral con público indirecto de la televisión. En palabras de Julio Moreno (2010, p. 180): “cada sistema de registro se asoció a una práctica de transmisión con efectos importantes en la subjetividad”. De este modo, si las recetas son registradas por la escritura, la disposición de los sujetos involucrados en el acto de transmisión adquiere una cadencia que va de la escritura a la lectura y de ahí a la acción. En cambio, si el registro es audiovisual, la escritura sale de escena y el orden de la presentación transita entre un saber memorizado y un hacer que permite disagregaciones prácticas y visuales. Por eso, cuando Petrona enseña en televisión no usa la expresión “leer con atención”, sino “ven”. Apela a la fijación visual de la práctica. La señora de Gandulfo fue versátil y su capacidad para transmitir permitió pasar de la hoja escrita a la radio, y de allí a la televisión. Su saber se adaptó a los públicos y soportes, a efectos de ampliar repercusiones. Pensar esta gimnasia de transmisión implica destejer una trama que combina hebras de distinto tenor: el saber culinario, el uso de los medios de comunicación, las prácticas específicas, la transmisión, el mercado, las mujeres como amas de casa, pero también como trabajadoras y consumidoras, etc. Esta sumatoria anuncia la complejidad de las prácticas abordadas, las múltiples dimensiones que las atraviesan y la capacidad resolutiva y de generación de líneas de intervención de quienes las asumieron: las mujeres maestras de cocina.

## Referencias

- AUSTIN, J. 1998. *Cómo hacer cosas con las palabras*. Barcelona, Paidós, 224 p.  
 CALDO, P. 2007. Petrona: cocinera y educadora: El aporte de Petrona C. de Gandulfo en el proceso de formación de la subjetividad de las mujeres argentinas, años 1930. *Revista Zona Franca*, 16:54-62.

- CALDO, P. 2009. *Mujeres cocineras: Hacia una historia sociocultural de la cocina: Argentina a fines del siglo XIX y primera mitad del XX*. Rosario, Prohistoria, 180 p.
- CALDO, P. 2010. *Efectos performativos de los recetarios de cocina sobre la subjetividad femenina: Libros, revistas y folletos para la transmisión escrita de las prácticas culinarias, espacios argentinos, fines del siglo XIX y primera mitad del XX*. Rosario, Argentina. Tesis de Doctorado. Universidad Nacional de Rosario, 434 p.
- CHARTIER, R. 2008. ¿Existe una nueva historia cultural? In: S. GAYOL; M. MADERO (ed.), *Formas de Historia Cultural*. Buenos Aires, Prometeo Libros, p. 11-27.
- DE CERTEAU, M. 2000. *La invención de lo cotidiano I: Artes de hacer*. México, Universidad Iberoamericana de Estudios Superiores de Occidente, 229 p.
- DE CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. 2006. *La invención de lo cotidiano II: Habitar, cocinar*. México, Universidad Iberoamericana de Estudios Superiores de Occidente, 271 p.
- ELIAS, N. 1997. *Conocimiento y poder*. Madrid, La Piqueta, 119 p.
- GANDULFO, P. 1934. *El libro de doña Petrona: Recetas de Arte culinario*. Buenos Aires, Talleres Gráficos Cía. Gral. Fabril Fincanciera, 414 p.
- GIARD, L. 2006. Hacer de comer. In: M. DE CERTEAU; L. GIARD; P. MAYOL, *La invención de lo cotidiano II: Habitar, cocinar*. México, Universidad Iberoamericana de Estudios Superiores de Occidente, p. 153-255.
- GOODY, J. 1995. *Cocina, cuisine y clase: Estudios de sociología comparada*. Barcelona, Gedisa, 309 p.
- HASSOUN, J. 1996. *Los contrabandistas de la memoria*. Buenos Aires, La Flor, 189 p.
- LOBATO, M. 2007. *Historia de las trabajadoras en la Argentina 1869-1960*. Buenos Aires, Edhsa, 349 p.
- MEIRIEU, P. 1998. *Frankenstein educador*. Barcelona, Laertes, 145 p.
- MONTANARI, M. 2004. *La comida como cultura*. España, Trea, 126 p.
- MORENO, J. 2010. *Ser humano: La inconsistencia, los vínculos, la crianza*. Buenos Aires, Letra Viva, 221 p.
- MURILLO, S. 1996. *El mito de la vida privada*. Madrid, Siglo XXI, 160 p.
- PITE, R. 2013a. *Creating a Common Table in Twentieth-Century Argentina: Doña Petrona, Women and Food*. Estados Unidos, TUNCP, 344 p. [http://dx.doi.org/10.5149/9781469606910\\_pite](http://dx.doi.org/10.5149/9781469606910_pite)
- PITE, R. 2013b. ¿Así en la tele como en la casa? Patronas y empleadas en la década del sesenta en Argentina. *Revista de Estudios Sociales*, 45:212-224. <http://dx.doi.org/10.7440/res45.2013.17>
- PITE, R. 2016. *La mesa está servida: Doña Petrona C. de Gandulfo y la domesticidad en la Argentina del siglo XX*. Buenos Aires, Edhsa, 256 p.
- ROUSSEAU, J.J. 1985. *Emilio o de la educación*. Madrid, Edaf, 555 p.
- SCOTT, J. 1999. El género. Una categoría útil para el análisis histórico. In: M. NAVARRO; C. STIMPSON (comp.), *Sexualidad, género y roles sexuales*. Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, p. 37-75.
- SENNETT, R. 2009. *El artesano*. Barcelona, Anagrama, 346 p.
- YOUTUBE. 2009. Dona Petrona - Huevos de Pascua. 5 marzo. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=jxhejV70A6M>. Acceso el: 30/09/2016.

Submetido: 25/04/2016

Aceito: 26/06/2016