

## *RESEÑA*

**Caldo, Paula (2017). *Un cachito de cocinera*. Rosario: Casagrande. 233 pp.**

**Mariana Guerra Pérez**

Universidad Nacional de San Juan - Consejo Nacional de  
Investigaciones Científicas y Técnicas, Argentina  
marianoelguerra@gmail.com

**Nadya Marino**

Universidad Nacional de Cuyo, Argentina  
nadyaanahimarino@gmail.com

*Un cachito de cocinera* escrito por Paula Caldo<sup>1</sup>, ha sido editado por primera vez por Casagrande en Rosario en el año 2017. El libro es una muestra del resultado de la investigación histórica desarrollada por la autora para producir su tesis doctoral. Consta de una gufa de fuentes bibliográficas utilizadas en el texto, un prólogo y cinco capítulos. Además, posee una particularidad: su cubierta es reversible. El arte de tapa representa por un lado un mantel y por el otro a una cocina antigua; esta expresión artística lo constituye en un libro-objeto.

Este libro aborda la historia de la alimentación centrándose puntualmente en la cocina desde un enfoque de género evocando a Juana Manuela Gorriti, y a Marta y Teófila Benavento. De este modo, trata la relación entre mujeres, recetas de cocina, prácticas de escrituras y

---

<sup>1</sup> Dra. y Lic. en Historia, Lic. y Prof. en Ciencias de la Educación. Investigadora adjunta de CONICET, docente de la Universidad Nacional de Rosario en la Facultad de Humanidades y Artes. Su línea de investigación es la historia cultural con perspectiva de género.

estereotipos de géneros que determinan funciones, roles, sensibilidades y formas de habitar el mundo en Argentina en el período 1880-1920.

En el primer capítulo (“Señoras que escriben”) Paula Caldo recorre las biografías de Juana Manuela Gorriti (1816-1892), Marta (1865-sf) y Teófila Benavento (1866-1937), las tres autoras de libros de cocina. Un punto sobre el cual Caldo se explaya es que las dos últimas, Marta y Teófila, utilizaron seudónimos para publicar, motivo que complejiza seguir el rastro de las biografías. Así, el objetivo “era analizar mediante qué mecanismos la sociedad corroe las huellas de ciertos individuos hasta su destrucción definitiva” (28). La búsqueda de sus identidades recorrió dos vías: descubrir los rostros y visibilizar las condiciones socioculturales que provocaron la desaparición del nombre original.

El segundo capítulo (“De la receta ensayada a la impresa: escribir un libro de cocina”) muestra las decisiones que llevaron a estas tres mujeres a publicar sus libros. En este apartado se presenta la cocina en tanto arte de hacer y espacio de encuentro de las mujeres que desafiaron el pensamiento hegemónico de la época. Sabemos que la modernidad generó dos categorías jerárquicas de conocimiento: uno abstracto-racional y otro de la praxis en tanto hacer, considerado este último de menor rango que el primero. Caldo plantea que este arte del hacer que es cocinar se manifiesta de este modo como resistencia que pone en cuestión el reparto de lo sensible del régimen moderno. Puesto que, en el arte culinario se conjugan los dos saberes escindidos por la modernidad, vemos que las mujeres cocineras deben solucionar problemas de falta de ingredientes, cocción, etc. En este sentido, la autora plantea que “la labor de la cocina apunta a una síntesis intelectual” (49) y también a la performatividad de la receta de cocina, pues crea subjetividades, conocimientos, otras formas de sentir el mundo.

Este segundo capítulo se encuentra subdividido en dos partes. En la primera (“Propietarias con nombre auténtico”), la autora se dedica a Juana Manuela Gorriti y en la segunda versa sobre Teófila y Marta quienes son

“Propietarias bajo seudónimos”. La cocina aparece como un espacio de encuentro entre mujeres y transmisión de saberes entre quienes ejecutan la acción culinaria y quienes no. En este sentido vemos que Juana Manuela, Marta y Teofila proponen los libros de cocina sin encontrarse tan próximas al hacer culinario pero habitando el lugar. Así, ellas recogieron las recetas de amigas, familiares, conocidas... Incluso estas otras mujeres que aportaron sus recetas a los libros tampoco se encontraban adentradas en el tema, sino que se las transmitieron las cocineras de sus hogares. Entonces, Caldo se pregunta: “¿Quién habilita la transmisión? ¿Quiénes tienen la palabra sobre los modos de efectuar las prácticas culinarias? ¿Quiénes podían asumir la escritura de las recetas de cocina?” (66). Como mencionábamos anteriormente, firmar como autora supone una subversión. Puesto que las mujeres no podían ocupar el lugar de escritoras, entonces se desata el problema de recurrir al uso de seudónimos, la identidad es camuflada, un ocultamiento que de a poco se devela.

De este modo, emerge el saber culinario como colectivo donde escritoras y cocineras quedan amalgamadas. Además, podemos observar el circuito que se gesta en la transmisión de saberes de la oralidad a la escritura, de la cocinera a la señora, del espacio privado al público, del anonimato al reconocimiento, de las palabras sin nombres a la firma de autora.

En el tercer capítulo (La cocinera dicta, la señora escribe: trastienda de un ejercicio de escritura”) Caldo nos invita a una reflexión en torno a la oralidad y la escritura del trabajo culinario entre escritoras y mujeres cocineras. Caldo profundiza sobre las estructuras de los libros de Juana, Teófila y Marta. Se pregunta por las recetas, cómo son estructuradas y su performatividad. Así, “las recetas como expresiones explícitas y coactivas, tendieron a lograr la mejor relación entre el gesto puntual y el control total del cuerpo” (119) debido a que por esta época el desarrollo tecnológico era precario. No solo indicaron las maneras de confeccionar la comida, sino que, por ejemplo, Juana Manuela con cada receta muestra una “cultura material, sensibilidad femenina, vínculos trazados entre los sujetos desde los registros de género y también de clase, así

como encuentros generacionales” (123).

Este capítulo se subdivide en tres partes. En el primer apartado la autora comienza planteando cómo el pensamiento moderno y occidental a partir de una función biológica, la maternidad, determinó el ser femenino. Queda patente en las afirmaciones de Marta: “debemos las señoras hacernos cocineras de nuestro hogar”; y Juana Manuela expresó: “La mujer es la sacerdotisa del hogar, su ara es el fogón” (128). La cocina no solo se presenta como arte de hacer sino también como espacio de una casa donde habitan las mujeres y las niñas juegan bajo el cuidado de las madres, educándose en el saber-hacer culinario.

En el segundo apartado del tercer capítulo (“Escritoras y compiladoras, más comensales que cocineras”), Caldo nos muestra la heterogeneidad discursiva en los libros de Marta y Teófila. Otro dato es la utilización del lenguaje misceláneo. Estos llevan a dar cuenta que la generación del libro fue un trabajo colectivo entre las mujeres. Además, la existencia de vaguedades, lagunas, ambigüedades, revelan a la autora de un *Cachito de Cocinera* que las tres señoras, Juana Manuela, Marta y Teófila, se encontraban un tanto lejanas al ejercicio de la cocina. Pues, el acercamiento al arte culinario pasa más por la degustación, el leer, que por la *praxis* misma de generarlo. Una lectura atenta en torno a la categoría de clase nos permite observar las diferentes actividades de las señoras y las cocineras, las primeras escribían-degustaban-cocinaban, en cambio las segundas solo cocinaban.

La última sección es “La cocinera que hace y dice”. El proceso de aprendizaje de la receta era por medio de la práctica y ensayo y luego asentar las notas en la libreta. *Un cachito de cocinera* nos muestra la alianza entre las mujeres que escriben y las que cocinan. La autora del libro que nos encontramos reseñando expresa que de esta unión emergen los recetarios que denotan cierta yuxtaposición entre la voz de la cocinera y la de las autoras. Este encuentro entre las mujeres cocineras y las escritoras tuvo impacto en el saber de la cocina, y de este modo se generó un cambio de paradigma. Pues, en un

principio las cocineras dictaban y las señoras escribían, se armaron los libros, se difundieron, comercializaron con diferentes fines. Una vez llegados estos libros a las manos de otras mujeres alfabetizadas, las recetas fueron dictadas por ellas y puestas en marcha por las cocineras, empleadas, apropiándose del contenido y realizándolo una y otra vez. Las recetas tuvieron un viaje en la transmisión, pasaron desde la oralidad a la escritura, desde la memoria a la libreta, de la libreta al documento de las autoras.

El cuarto capítulo (“Las recetas sugeridas: contenidos y formas”) profundiza en la gramática culinaria que articula las recetas sugeridas. En este capítulo, Caldo se refiere a la receta en tanto estructura narrativa. El objetivo de los recetarios era por un lado servir de ayuda-memoria y por otro lado resolver la paradoja del omnívoro, quien es libre de elegir qué comer pero depende de esos alimentos. Las recetas buscaban combinar distintos ingredientes con el objetivo de conservar la salud. Ahora bien, surgen los siguientes interrogantes: ¿qué alimentos podían ser cocinados?, ¿cómo? y ¿para qué?

Los recetarios son estudiados como huellas de la cultura material, marcan el carácter histórico de las prácticas y recursos culinarios. Para el sociólogo Jack Goody, el tener un plato de comida en la mesa es producto de un proceso: producción, distribución, preparación de alimentos, consumo e higiene y recolección de los residuos. Es decir, que la materia prima se produce, se compra, ingresa en la disputa de precios, se lleva al hogar, se cocina, se come. La investigadora se centra en la etapa de la preparación de los alimentos que se dan en el ámbito doméstico-privado. Publicar las recetas al ámbito público abre las puertas al saber culinario.

Cocinar y comer en Argentina en el cruce de los siglos XIX y XX implicó mixturar la cocina de pueblos originarios, la cocina criolla y la cosmopolita. El peso de lo local gravitó en la elección de los ingredientes y por ende en la elección de las recetas. De este modo, se buscan las huellas materiales del estilo culinario en cuatro registros: los ingredientes, las tecnologías culinarias, las operaciones culinarias y la comida como producto final. Un plato de comida determina formas y estilos de vida.

El último capítulo (“Marcas de lectoras”) aborda la lectura de las señoras a partir de la capitalización de dos entradas teóricas: la experiencia de leer y la performatividad del género. La autora da cuenta de cómo fueron interpretados y apropiados estos recetarios por parte de las escritoras.

En fin, este libro muestra la destreza investigativa de la historiadora Paula Caldo para recuperar identidades excluidas en torno al arte culinario. La cocina además de ser aquel lugar de preparación de la comida se constituye en espacio de encuentro para la transmisión de saberes y co-existencia de lo criollo y cosmopolita, en este sentido apunta a la construcción de la identidad cultural. Así abre un “entre” político en el vínculo de las mujeres de distintas clases sociales atendiendo a sus puntos de vistas y privilegios, sin dejar de conjugar una estética de lo sensible. *Un cachito de cocinera* nos invita a resignificar la cocina como práctica y espacio de resistencia.