

**LEER Y ESCRIBIR LAS PRÁCTICAS CULINARIAS.
EL APORTE DE PETRONA C. DE GANDULFO EN EL PROCESO DE
FORMACIÓN DE LA SUBJETIVIDAD DE LOS ARGENTINOS, AÑOS
TREINTA¹.**

PAULA CALDO

Institución de pertenencia: UNR
paulacaldo@uolsinectis.com.ar

En los últimos tiempos la Historia Cultural, al incorporar nuevos objetos de estudio, adquirió una apariencia hojaldrada, donde la Historia del Libro, la Lectura y la Escritura encontraron su realidad. En palabras de Roger Chartier, estas nuevas formas de hacer historia entienden que los *“libros o textos impresos, que se convierten en prácticas o en comportamientos para aquellos que los leen y para aquellos que los escuchan leer, son textos que deben volverse gestos... mostrando cómo la cultura de lo impreso puede articular y gobernar las prácticas más corporales y espontáneas...”* (1999, p. 45). El abordaje cultural alimentó tanto a la Historia en general como a la Historia de la Educación en particular. La presente ponencia respira en aires de este clima, quedando inscripta en la intersección de la Historia Sociocultural y la reflexión pedagógica. Sin más rodeos, el objeto que analizaremos es un libro cuyo cometido fue *enseñar* a las mujeres a cocinar. Concretamente, es el recetario de Petrona C. de Gandulfo en su primera edición del año 1934. En términos metodológicos, efectuaremos un estudio enfocado desde el microanálisis. A partir de la reducción de la escala de observación, leeremos a contraluz *una sola fuente*, circunscribiéndola al contexto marcado por el año 1934 y la ciudad, Buenos Aires, que lo vio nacer.

La intención es interpretar el recetario de Petrona como un texto orientado a formar no sólo cocineras sino mujeres – amas de casa. Para ello, suponemos que la autora debió diseñar una táctica de escritura que garantizara a sus

¹ La presente ponencia se desprende de mi tesina de Licenciatura en Ciencias de la Educación “Recetar, transmitir, leer y escribir las prácticas. El aporte de Petrona C. de Gandulfo en el proceso de formación de la subjetividad de los argentinos en los años treinta” dirigida por la Mg. Silvia Serra y por la Dra. Sandra Fernández, presentada en la Escuela de Ciencias de la Educación de la Facultad de Humanidades y Artes, UNR.

lectoras la posibilidad de realizar experiencias de aprendizaje. El recetario es un libro que invita a actuar la lectura, que busca volverse cuerpo en el lector.

Ahora bien, los conocimientos y procedimientos propuestos por Petrona, indirectamente, prolongaron prácticas ya estipuladas por el currículo escolar para las niñas; a estas últimas la escuela también les enseñaba a cocinar². Inscribiendo lo antedicho en su contexto advertimos que, en la bisagra de los siglos XIX y XX, el Estado argentino movilizó una *maquinaria cultural* (Sarlo, 1998) con el objeto de amalgamar las diferencias reinantes en la población. Precisamente, de las políticas estatales se desprendió una serie de instituciones abocadas a construir la cuadrícula social deseada, reservando para las mujeres un tratamiento particular. Así, se modeló al cuerpo femenino con el corsé de la maternidad, haciendo de la posibilidad de ser madre un deber. Por tanto, fue preciso elaborar dispositivos donde las mujeres aprendieran el reciente rol que la sociedad les demandaba. El minucioso trabajo que los médicos higienistas, y las consecuentes políticas de Estado, realizaron sobre el cuerpo y las costumbres femeninas revela una *“tensión entre el saber innato de las mujeres y la socialización de género”* (Nari, 2004, p. 82). En esta dirección se plasmó la *Economía Doméstica* aportando, dentro y fuera de las escuelas, un conjunto de temas, investigaciones, tratados, manuales con el fin de reglamentar el mundo femenino. Allí la cocina encontrará su justificación. Petrona se transformará en un engranaje más de la máquina cultural que, a partir del encanto de los sabores, trabajará en la formación de las mujeres – esposas – madres argentinas.

Si pensamos en una práctica cotidiana que distinga al hombre de los animales, sin dudas esa es la cocina. Cocinar es bañar con aguas de la cultura los productos naturales. En consecuencia, la cocina es un lenguaje que comunica los sentimientos, identidad, valores y gustos sostenidos por los distintos grupos humanos (Montanari, 2006). Entonces, no resulta extraña la insistencia

² Repasando la revista *El Monitor de la Educación Común*, en las primeras tres décadas del siglo XX, se encuentran numerosos artículos que abordan la problemática de la enseñanza de la Economía Doméstica en general y de la Cocina en particular, asignaturas destinadas a la formación de las niñas y mujeres. Los artículos de la revista primero evidencian la necesidad de rastrear cómo se imparten estos saberes en otros países, y posteriormente se enuncian las experiencias argentinas. Esta información es parte del trabajo que personalmente realizo en el marco del proyecto de investigación “Textos escolares. Manuales de *urbanidad argentinos* en a primera mitad del siglo XX” radicado en la UNR.

generalizada en la formación de mujeres – amas de casa capaces de cocinar el abanico de platillos sugeridos por el paladar argentino.

Cuatro son los ejes que recorren esta ponencia:

1. El contexto en el que Petrona se vuelve educadora y escritora.
2. Los contenidos y sentidos de la cocina que Petrona elige transmitir.
3. Escribir las prácticas culinarias, de cocinera a escritora.
4. Leer las prácticas culinarias. Imaginando una escena de lectura como formación.

El texto en el contexto. Buenos Aires, años 30...

Es fácil advertir que los “treinta” fueron escenario de profundos cambios que marcarían puntos de no retorno y el inicio del proceso de gestación de la Argentina de masas. Concretamente, en la ciudad de Buenos Aires las transformaciones, tanto urbanísticas como socioculturales, se vincularon con procesos de modernización que venían ganando espacio en las dos décadas anteriores. Sabido es que el comienzo del siglo XX permitió: movilidad urbana, ya por el tranvía o por las posteriores líneas de colectivos; electricidad, gas, pavimentos, y toda una serie de principios higiénicos que, en consonancia con la arquitectura, hicieron de Buenos Aires una ciudad revestida con marcas de modernidad.

El incipiente, necesario y vertiginoso crecimiento industrial no sólo modificó el perfil arquitectónico, laboral, comercial y mercantil de la ciudad sino también su componente social. Al tiempo que crecía la industria y la sociedad ganaba complejidad, los sectores populares fueron construyendo sus espacios de pertenencia. Los barrios que emergieron desde la periferia y se prolongaron resultaron el espacio residencial de los obreros y también de maestros, pequeños comerciantes y toda una gama de trabajadores independientes que encontraron razón de ser en la reconversión industrial y urbana. A la variedad profesional se sumaron las diversas procedencias étnicas e ideológicas que dieron por resultado lo que se acordó en llamar *sectores populares*. Una ciudad se construye movilizada por el calor humano que la habita. Así, se hace preciso

asir la hipótesis de Beatriz Sarlo (1988), quien caracteriza a la Buenos Aires de los años '20 y '30 como una *modernidad periférica*, portadora de una cultura de mezcla. Miscelánea de estilos arquitectónicos y artísticos, de voces, sabores, nacionalidades, música, sentimientos.

En este marco correspondió a la escuela homogeneizar las disparidades culturales que imperaban en la sociedad. Para ello contó con la legislación que, desde el año 1884, bregaba por la obligatoriedad, laicidad y universalidad. Sin embargo, *“todos los problemas de la alfabetización comenzaron cuando se decidió que escribir no era una profesión sino una obligación y que leer no era una marca de sabiduría sino una marca de ciudadanía”* (Ferreiro, 2003. p. 12.). Dicha hipótesis encuentra verificación afirmativa en los años treinta cuando el sueño *de la alfabetización universal*, anhelado por la Ley 1420, cosechó frutos poco apetitosos. Puntualmente, los sectores populares aún no lograban alfabetizarse plenamente. Seguía pendiente la tarea de moralizar, socializar, domesticar, alfabetizar..., parte de la población. Al tiempo que la escuela mostraba sus fisuras desde la sociedad civil emergió una variedad de prácticas dispuestas a formar, capacitar, instruir y socializar a los sectores emergentes (Puiggrós, 1992).

De este modo, se plasmó la labor de las Sociedades Populares de Educación (Puiggrós, 1992), las Bibliotecas Populares impulsadas por las vecinales o por las Asociaciones de Fomento (Gutiérrez, Romero, 1995), las acciones llevadas a cabo por la iglesia católica³, así también como la de los médicos higienistas, quienes dictaban cursos para la instrucción de las madres en hospitales y lactarios⁴. A su vez, germinó un sinnúmero de revistas, folletines y libros, de bajos costos, encargados de difundir contenidos de corte patrióticos - moralizantes y adecuados para la formación en artes prácticas. Las editoriales fueron una clara manifestación de los primeros pasos del saber científico materializado en la tecnología. Las ofertas impresas daban *“una visión del*

³ Ver el caso del barrio de Pompeya estudiado por L. A., ROMERO (Gutiérrez, Romero, 1995).

⁴ Marcela NARI (2004) trabaja los casos: del Hospital Alvear de la ciudad de Buenos Aires donde se dictaban cursos de puericultura, cocina, labores y profilaxis, y la Clínica de obstetricia y ginecología “Eliseo Cantón” del Hospital Ramos Mejía, en la cual desde 1932 funcionaba una escuela para madres. También, los médicos emprendieron la difusión de dichos saberes en visitas domiciliarias y valiéndose del principal medio de comunicación de la época: la radio.

mundo que reconcilió formas literarias y científicas con los gustos populares” (Monsiváis, 2000. p. 43-44). Los diarios “Crítica” (1913-1931) y “El Mundo” (1928) mezclaban en proporciones diferentes *la información técnica, la difusión de saberes prácticos, el servicio pedagógico de las secciones especiales con las opiniones de los columnistas y la ampliación de los datos arrojados por cables internacionales* (Sarlo, 1997. p. 68). Algo distinta fue la tarea que emprendió el diario “La Prensa” que, por el año 1934, acorde con la necesidad de alfabetización, dedicó una sección para ofrecer clases semanales de lecto-escritura. Estas clases tenían características altamente prescriptivas, indicando tareas, horarios, acciones, con el requisito de *seguir las instrucciones al pie de la letra* (Rodríguez, 1992).

Enseñar *a hacer* confiando en el potencial creativo de los individuos fue una consigna que, por los treinta, anidó tanto en acciones educativas extraescolares como en el ideario de la Escuela Nueva, propio de algunas experiencias escolarizadas. Fueron años donde “el hacer” sirvió como puente para “llegar a ser”, tensionando las formas tradicionales de aprendizaje mecánico y memorístico. En esta dirección Petrona escribe un libro para enseñar a cocinar, a hacer y a ser mujer – ama de casa.

Los contenidos y sentidos de la cocina que Petrona elige transmitir.

Si preguntamos por el *qué* contiene el recetario, entonces, la respuesta se expresa en el nombre, son recetas de cocina. Empero, las recetas se escriben no con una caligrafía transparente sino con lo que Fernando Remedi llama *gramáticas culinarias*. Estas son un conjunto formado por *“patrones socioculturales, preferencias, representaciones, códigos, que presiden la elección, preparación y el consumo de alimentos”* (1997. p. 101). De esta suerte, el libro de Petrona es producto de las condiciones materiales y culturales del año 1934. La lista enumera: indicios de industrialización, modernización de los servicios, compactación de los espacios habitacionales, un mercado que aspira a superar la crisis de 1930, altas cifras de hijos de inmigrantes que deben hacer de sus sentidos afluentes del cauce nacional,

necesidad de crear consumidores. Las expresiones del panorama indican que la tarea de Petrona era menos ingenua que política.

Ahora bien, qué recetas se transmiten... Petrona hace hincapié en la divulgación del *triángulo cárneo* que eslabona *milanesas* de origen italiano con *pucheros* españoles para terminar en el *asado* criollo (Archetti, 1999). Por supuesto que la carne protagoniza una serie de platos más amplia: el *roast-beef inglés* y *cortes combinados con salsa curry*, el *mondongo a la criolla*, *chanfaina*, *charque* y *chatasca*, *lomo a la bordalesa*, *escalopines*, embutidos como *chorizos* y *morcillas* y distintos tipos de empanadas, cuyos nombres refieren a la cartografía política de las provincias argentinas. El recetario explota en su integridad el potencial cárneo del país.

La cocinera del paladar argentino es una experta en combinaciones híbridas. Las pastas, antipasto, y el risotto italiano, las paellas valencianas, el hojaldre y los alfajores árabes, las tortillas de Galicia, el *gateau*, papas fritas y *crêpes* franceses, los *scons* y *roast-beef* ingleses, los arroces a la brasileña..., son recetas que capitularon sus ingredientes originarios para sobrevivir en el suelo local, adquiriendo señales de argentinidad. Las variaciones no sólo se debieron a los reemplazos de ingredientes sino al uso de “enlatados”. Sabido es que los alimentos enlatados al tiempo que garantizan la distribución restan el sabor original al producto.

Otra marca de hibridación radica en las sugerencias para el uso de grasas de origen animal, manteca y aceites. Al freír privilegia el aceite, y en el caso de las empanadas utiliza el conector “o” para indicar que es indistinto realizarlas con grasa o aceite. En el horneado aparecen la manteca y el aceite. Literalmente Petrona dice:

“...esta chatasca se la debe preparar con grasa de vaca, pero como a la mayoría de las personas no les agrada la grasa, puede hacerse con manteca o aceite” (Gandulfo, 1934, p. 183).

Cuando la autora expone las diversas recetas de pan define al gesto de cocinar con grasa animal como una usanza criolla, rural. Solamente el *pan criollo* lleva grasa entre sus ingredientes, los restantes se tratan con manteca. No son pocas las recetas en las cuales se insinúa el empleo de grasa, que el gusto hace resignar, como algo obsoleto y poco refinado. Aquel componente criollo y campesino no encuentra espacio en la sensibilidad urbana, dando lugar a híbridos como por ejemplo la empanada al horno. El gran relegado resulta el aceite de oliva, tan caro al paladar mediterráneo, debido a sus altos costos.

Las marginadas del recetario son las pastas y otros manjares del paladar italiano. Estos no son tratados en un capítulo especial. Por el contrario, se las incluye como sopas y consomé. Por entonces los sectores populares y los círculos encumbrados oriundos de Italia eran recurrentes en el consumo de pasta. Contra esa costumbre, Petrona diseña una oferta alternativa, desplegando ante las cocineras las mil formas de guisar, hornear y fritar la carne. A su vez, la preferencia de la autora es justificada con un criterio higiénico que versa: un menú saludable debe hilvanar: carnes, verduras y frutas. Quienes también sufren cambios en sus ingredientes son los platos prehispánicos. Por caso, bajo el nombre *fariña* los nativos del nordeste aludían a la harina de mandioca mientras que Petrona lo emplea para denominar un cocido de harina de mandioca con aceite, caldo y cebollas. El locro, estandarte del paladar nativo, elaborado con maíz, charque, zapallo, ají y papas, en nuestro recetario sufre importantes cambios. El trigo y la carne vacuna aparecen como sus nuevos componentes. Así, el locro puede ser "*Huascha locro Amona*" cuya receta puede variar ingredientes en tiempos de cuaresma, *locro de choclo desgranado*, *locro de choclo rallado*, *locro de maíz "Mamita Cleme"*, y *locro de trigo*.

La impronta árabe, que los españoles nos supieron legar, se encuentra en las numerosas recomendaciones de manjares dulces. Las tortas, masitas, postres, caramelos, bombones, son los aprestos protagonistas de meriendas, desayunos y banquetes. La invitación indiscriminada al consumo de azúcares e hidratos de carbono excluye del recetario el drama de la delgadez. Por el contrario, se exhibe el criterio de belleza femenino hispanocriollo, que realzaba los cuerpos rellenos.

En las sugerencias dulces resultan originales los nombres y los decorados que la cocinera propone. En ellos estallan sentidos que trascienden lo estrictamente culinario: “*Torta de navidad*”, “*Torta 9 de julio*”, “*Torta independencia argentina*” decorada con los colores de la bandera, “*Gateau argentino*”. Estos aluden a una serie de celebraciones inscriptas en el ideario nacionalista y católico que en la coyuntura de los años treinta caracterizó al país.

Síntesis. Si Argentina posee un territorio rico en diferencias étnicas y geográficas, entonces, la cocina que la representa no puede dejar de ser híbrida. Petrona es, a simple vista, la cocinera argentina, pero, entre bastidores, sobresale como la cocinera de los tiempos industriales, capitalistas, de los hogares burgueses y católicos que deben entrenarse en prácticas de consumo. Esta última cualidad, quizás, explica por qué en el título del libro no existe ninguna referencia étnica o geográfica sino simplemente un nombre, como una marca, como un producto que puede consumirse allí o aquí, siempre y cuando se tengan al alcance de la mano las latas, envases y ciertos ingredientes que el brazo del mercado extiende hasta donde su elasticidad lo permite.

Escribir las prácticas culinarias, de cocinera a escritora.

“¿Por qué cuando decimos “Frankenstein”, todos pensamos en el monstruo? ¿Por qué ese nombre evoca irresistiblemente la cara saturada, 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” (Meirieu, 1998, p.53).

Parfraseando a Meirieu nos preguntamos: ¿por qué cuando se piensa en Petrona inmediatamente se recrean escenas culinarias, sabores y aromas escapados de las páginas de un libro?... Una respuesta posible es pensar que la escritura surte efectos sobre la vida humana, figurando y transfigurando la subjetividad y la identidad del escribiente. En consecuencia, Petrona al escribir no sólo fija en el papel sus recetas, para que aterricen ilesas en sus

lectoras/es, sino que emprende una gimnasia en la que obtiene una nueva identidad: *la cocinera argentina*. Alguien puede objetar que Petrona, a lo largo de su vida, transitó con sus conocimientos por todos los medios de comunicación. Ella cocinó en la radio y entrados los años '60 acometió en la televisión. Empero, consideramos su huella escrita, la de las mil recetas, como la marca fundacional, indeleble, que la grabó en el imaginario argentino como *la cocinera letrada*.

Paréntesis. Conquistar el universo letrado no fue tarea simple para las mujeres. Se entiende que *“el papel de la lectora había sido tradicionalmente el de salvaguardar la costumbre, la tradición y el uso familiar (Lyons, 1998, p. 479.)”*, mientras que los varones, menos entrenados en el arte de leer, dejaban correr la pluma para escribir. En otros términos, al tiempo que las mujeres parían y cuidaban a los retoños, los varones hacían lo propio con las ideas. Recién al despuntar el siglo XIX la producción de libros empezó a diversificarse respetando la calidad del lector. De tal modo, aparecerán obras dirigidas a varones –burgueses u obreros-, niños y mujeres. Martyn Lyons (1998), al estudiar los nuevos lectores del siglo XIX, advierte la emergencia de una gama de literatura menor, entre ellos “Recetarios de cocina”, escrita por y para mujeres⁵. Al fin, éstas obtuvieron un espacio propio donde escribir y leer problemáticas pertinentes a su género. Sus primeros trazos quedaron en los *“diarios íntimos, las cartas, las libretas garabateadas con recetas de cocina, canciones”* (Kamenszain, 2001, p. 211). Ellas, desde los murmullos y susurros cotidianos, desplegaron la experticia de captar el detalle y exaltarlo con adjetivaciones. Si escribir es parir ideas, es dar vida a sentidos que laten y estallan desde el interior, entonces, estamos ante una práctica con componentes análogos a las femeninas.

Las mujeres argentinas no quedaron al margen de los cambios acaecidos en el siglo XIX. Estas, también, conquistaron el derecho de autora pasando por autorías escondidas o intervenidas hasta, finalmente, lograr la plena exhibición del nombre de mujer en la portada (Batticuore, 2005). Capitalizando los nuevos tiempos, Petrona escribió en el título del libro “su nombre”. Ella construyó un

⁵ Concretamente, enuncia el caso de *La cuisinière bourgeoise*.

producto editorial exclusivo del género femenino, sin cuestionar el lugar de esposa y madre que la sociedad apuntaba a naturalizar para las mujeres. Por el contrario, exaltando su condición de mujer y docente, deja a su libro anclado en los clivajes más profundos de la región que el universo editorial asignaba para su género.

La historia cuenta que acompañando a su esposo, Petrona renuncia a su Santiago del Estero natal para emigrar a la ciudad de Buenos Aires. Allí, en suelo porteño y corriendo los años veinte, comenzará a trabajar como ecónoma para la firma inglesa Compañía Primitiva de Gas. Su primera misión fue dictar cursos destinados a la enseñanza de las formas de cocinar sugeridas por el uso de las novedosas cocinas alimentadas a gas. Su histrionismo sumado a las dotes de cocinera y a los cursos tomados en la academia de cocina francesa Le Cordón Blue, la hicieron crecer al punto de alcanzar la radio, la prensa escrita⁶ y en el año 1934 la posibilidad de editar un libro. Edición financiada por la autora y comercializada desde su domicilio particular. Pese a que Petrona desafió al editor aumentando, por cuenta propia, el costo del libro, la feliz experiencia deparó que la tirada se vendiera rápidamente, iniciando, en el año 1936⁷, la larga cadena de reediciones, ya no en imprentas sino con sello editorial, que hoy supera las cien (Pite, 2004). Después de aquella exitosa primera edición, la Junta Nacional de Carnes solicitó a la cocinera que creara recetas basadas en carnes vacunas (Archetti, 1999). La misión era transformar el acento europeo que aún conservaba la dieta de los inmigrantes residentes en el país.

Sin dudas, el libro de Petrona, como todo libro, es un producto editorial dispuesto a responder las demandas del mercado. La ecónoma interpela a las señoras, que deben cocinar y para ello comprar productos. A esas mujeres hacedoras y consumidoras se les ofrecen recetas impresas, sujetas a la seña indeleble que sólo puede fijar la escritura. Se trata de un texto útil, prescriptivo, cuyas palabras están dispuestas a convertirse en prácticas. Petrona da un salto

⁶ Rebekah PITE (2004) cuenta que para la década de 1930 Petrona publicaba en revistas como *Para ti*, *El hogar* y *Caras y caretas*.

⁷ Si bien en el año 1931 se sanciona la ley de Propiedad Intelectual (Ley 11.723) recién a partir de 1936 comenzarán a publicarse obras en forma más acentuada. En dicho año aparecen en el mercado editorial 736 obras científicas y 836 literarias. EUJANIAN, A., (1999).

cualitativo sobre sus contemporáneas al construir un discurso sobre las prácticas adecuadas para cocinar.

Lo dicho en las mil recetas recupera los ecos del discurso científico-técnico propio de las primeras décadas del siglo XX. Por entonces, la combinación de pragmatismo, tecnicismo, utilitarismo e higienismo junto a la moralidad burguesa, marcaron el ritmo, control y vigilancia de las prácticas socioculturales. Así, *el orden del discurso* da y quita la palabra, y en este caso Petrona tiene voz en tanto la hace sonar de acuerdo a lo estipulado por la *voluntad de verdad* de la época (Foucault, 1970). Justamente, el discurso pedagógico del siglo XX intenta convertir las *experiencias* en los *experimentos* propios del sujeto universal de la ciencia (Larrosa, 2003). Así, el método exacto vino a controlar el itinerario libre de la escritura/lectura; el rigor, la vigilancia, la precisión reemplazaron a la libertad y fijaron de antemano los destinos. Esta descripción puede trasuntar desde el discurso pedagógico al caso de la cocinera letrada.

La Petrona de 1934, en un ademán perlocucionario (Austin, 1998), más que cocinar le pone palabras a la cocina, busca que su decir haga algo en las lectoras, las transforme en señoras capaces de moverse con destreza en la cocina. Todo indica que la autora entiende que *“la escritura fija las palabras, controlando que no se disparen ni se sustituyan”* (Ferreiro, 2003, p. 27) y de ese modo se asegura la potestad de las prácticas culinarias y su lugar de maestra.

Escenas de lectura... de lectora a cocinera...

Los aprendices del arte culinario tienen dos caminos para transitar: uno, recurrir a los secretos familiares, recuerdos o experiencias personales entrando en la dimensión de la *formación como lectura*, otro, adoptar la *lectura como formación* y leer recetas editas, dirigidas por y para una cocinera universal (Larrosa, 2003). Optar por la segunda salida es comprar, solicitar en préstamo en una biblioteca o a un particular, por caso, el libro de Petrona. Un libro recargado de señas, avisos e indicaciones que orientan la lectura. Sin embargo, por más que el texto se arroge un perfil prescriptivo no puede

controlar la magia del momento de la lectura. En el instante íntimo en que se encuentran solos la lectora y el texto aflora una dosis de libertad que no puede reglamentarse. La lectura es algo que siempre se *escapa* a los deseos del autor (Petit, 2001).

En este apartado realizaremos un ejercicio imaginario a los efectos de robar del *“libro de las mil recetas”* una posible escena de *lectura como formación*. En el correr de los años treinta, una *señora* ingresa en la intimidad de su hogar llevando consigo *“El libro de doña Petrona”*. La lectora se sienta a la mesa, frente a ella el libro, a un costado lápiz y papel. Útiles necesarios para apuntar los ingredientes que, alguna empleada del servicio doméstico o ella misma, comprará en el mercado. Un mercado que comenzaba a desperezarse del sueño provocado por la crisis de 1930. Por entonces, la publicidad, a modo de despertador, buscó seducir a las amas de casa con el propósito de que sustituyeran la costumbre de comprar productos al peso –sin etiquetas- con los sugeridos por las marcas comerciales –envasados y etiquetados- (Rocchi, 1999).

Lo antedicho enuncia todos los elementos que componen una *escena de lectura* (Cucuzza, Pineau, 2000):

- Sujetos: la mujer, señora burguesa, dispuesta a leer por propia necesidad o para transmitir posteriormente el saber al personal doméstico.
- Espacio: el hogar, en un rincón cómodo donde leer y anotar las recomendaciones importantes de las recetas (situación similar a la de un niño que se dispone a realizar su tarea).
- Los tiempos: aquellos que están marcados por la necesidad - socialmente acordada- de alimentarse, el antes de cenar o almorzar.
- La finalidad: aprender a cocinar, alimentar a la familia, *educar sus sentimientos* a partir de las formas, sabores y colores de los alimentos.
- Soporte material o tecnología de la palabra: *el Libro de doña Petrona*. Un libro cuya singularidad se construye mediante una *gramática didáctica* materializada en dos recursos: recetas y -en menor medida- cuadros e imágenes. Estas últimas ilustran desde el producto final de

determinados platos, pasando por tablas de medidas en tazas y cucharas hasta los pasos a seguir para amasar hojaldre o deshuesar un pollo.

La señora abre el libro y lo primero que descubre es la fotografía de la autora. El retrato de una mujer que puede ser la lectora, cualquiera, incluso ella (Larrosa, 2003). A la vuelta de hoja se presenta la primera gran indicación:

“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 sencilla⁸. 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, y que, a cualquier duda o inconveniente, den un vistazo a las páginas de detalles importantes”... (Gandulfo, 1934, p. s/n).

El sentido de este párrafo es zanjar las dificultades de la práctica. Se propone una lectura intensiva, minuciosa, detallista. La tarea resulta simple, la mujer sentada emprende la primera parte de su aprendizaje. Precediendo a las prácticas culinarias están las propias de la lecto-escritura. Estas últimas establecen una lección teórica que implica leer y retener una cadena de pasos prácticos.

Presente el rostro de la autora y su principal consejo, la señora se zambulle en el contenido del texto. Allí emerge la primera fórmula que –curiosamente- es un consejo para el cuidado de la belleza femenina, para sortear el desgaste del trabajo doméstico. Petrona, presumiendo ser un modelo a seguir, prescribe:

“Las manos grasientas y agrietadas por las tareas culinarias y labores domésticas o por el aire y el sol

⁸ Es copia del original (Gandulfo, 1934 p. s/n).

pueden conservarse siguiendo este sencillo procedimiento que yo utilizo... (Gandulfo, 1934, s/p).

El mensaje estético está acompañado por imágenes que muestran mujeres en acción: secando platos, barriendo, limpiando, lavando ropa, y la nota cierra con la imagen de una mano suave adornada con sugerentes alhajas. Como ya expusimos, durante las primeras décadas del siglo XX las políticas socioculturales bregaron por la naturalización de las mujeres como madres y amas de casa. Así, se busca la erradicación de las nodrizas y de la intervención de empleados domésticos en los cuidados más directos e íntimos del grupo familiar. El libro de Petrona no es la excepción, por el contrario profundiza en la línea hegemónica que destina para las mujeres los confines del hogar y de la maternidad.

Al dar vuelta la página se hallan las indicaciones sobre el comedor, la mesa y el servicio. Ante todo se aconseja cuidar la higiene, la sencillez y la luminosidad del recinto de reunión de la familia. Petrona explica la disposición de la vajilla y de los utensilios sobre la mesa. También alude al modo en que la señora debe entrenar a *los mucamos* para atender cortésmente los requisitos de la mesa. Y concluye haciendo expresa la secuencia que debe seguir la presentación de los platos al momento del banquete. Esta serie de consejos se inscribe en los lineamientos del gusto y la distinción propios de la burguesía. Los tiempos lentos, las formas primando sobre las sustancias, criterios de secuencia que ordenan el consumo de los alimentos, las indicaciones del servicio, la invitación a consumir productos de costos elevados, apuntan a recortar dentro del universo de lectoras una parcela demarcada por inclinaciones burguesas. En un momento en que la industria nacional mercado-internista comienza a dar sus primeros pasos, Petrona construye un libro que puede constituirse en un medio de transmisión a mayor escala del gusto burgués (Bourdieu, 2000).

La aspirante a cocinera también advierte combinaciones de platos que forman lo que Petrona llama "*Menus*" (Gandulfo, 1934, p. 27). Los mismos son sucesiones ordenadas de nombres de manjares abundantes, no reiterativos y saludables. Todo banquete debe empezar con una entrada, continuar con el consomé, luego con el plato central y finalmente con los dulces entre los que se

incluye la fruta, postres y el trío licor - bombones - café. Sabido es que cada lectora recortará su propio menú en base a gustos, estilos y calidades de los eventos que ameriten la comida. El menú requiere de tiempos, costos, ingredientes y utensilios que toman distancia respecto a las prácticas de los sectores populares. El plato único, el brasero en medio del patio del conventillo, los apremios del tiempo de trabajo y la carencia de vajilla que obligaban a beber todos del mismo vaso y comer directamente de la olla, son prácticas de las que Petrona se separa. Sin embargo, esas mismas prácticas eran propias de los sectores emergentes que circundaban la modernidad particular de las ciudades latinoamericanas.

Pasado ese primer cuerpo de explicaciones brota ante los sentidos de la discípula el listado de las *"indicaciones de importancia"*, especie de salvavidas que le permitirá sobrevivir al sumergirse en las profundidades de la práctica. En su conjunto las *indicaciones* forman una miscelánea de consejos y recomendaciones sobre: tiempos de cocción, modos de higienizar los vegetales, formas de escurrir las verduras una vez hervidas, virtudes del horno –sus tiempos y temperaturas-, consejos para combinar los alimentos a los efectos de mantener la salud de la familia –carne, verdura, frutas-, en fin... secretos, tiempos y soluciones para evitar fracasos, patologías y anomalías en la cocina. En tiempos donde las políticas higienistas habían penetrado en toda la sociedad la cocina –como rama de la ciencia "Economía Doméstica"- no fue una excepción. Aseo y alimentación resultaron temas que quedaron anclados en el corazón de las prácticas higienistas y no tardaron en alcanzar las femeninas. Así, la buena alimentación resultó garantía de la salud física y moral de los sujetos. Las niñas desde los tempranos días en la escuela primaria recibieron lecciones sobre "economía doméstica" que posteriormente les servirían para desempeñarse como guardianas del hogar –considerado célula de la sociabilidad-. Las mujeres fueron el blanco de un discurso médico que *"en su pretensión de instituirse, aparece como instituyente en las esferas más íntimas y cotidianas de las prácticas sociales, como lo es la reproducción de la vida cotidiana y la socialización de las generaciones más jóvenes"* (Norberto, 2004, 107). El cuerpo y el hacer femenino se cubrieron con el discurso científico: obstetricia, puericultura, ginecología y economía doméstica. Esta

última fue la única de aquellas disciplinas cuya producción y transmisión quedó en manos femeninas. De esta suerte, las entendidas en cocina, labores, tejido, costura, diseño de moda, lavado, fueron las mujeres. Para ello debieron dialogar explícita o implícitamente con la cultura de la época que marcaba el límite entre lo normal y lo anormal, lo saludable y lo patológico (Nari, 2004). Después de las indicaciones más importantes emerge la columna vertebral del libro, las recetas. De las mil enunciadas en el título la realidad muestra 704. El hilván que las mancomuna no es caprichoso sino que, como ya se anotó, respeta el orden del menú.

Petrona apuesta a la *lectura como formación*. Se entiende que al leer las palabras hacen algo en la vida del lector. Sin embargo, la autora se propone controlar “ese algo” prescribiendo todas las indicaciones necesarias para evitar el fracaso. Aquí la lectura más que un viaje hacia lo desconocido resulta un itinerario pautado y vigilado. La cocinera no es libre en su hacer, el previo estudio del texto la conducirá al mismo éxito que su maestra obtiene al cocinar.

A modo de cierre...

Cocinar es cocinarnos. Idear el menú propio de un país es diseñar aquellos platillos que alimentarán su cuerpo y espíritu ... Petrona interpeló, educó, alimentó y sensibilizó a las cocineras que, por los años treinta y desde un espacio menor –la cocina-, apostaron al sostenimiento cívico y moral de la familia argentina. La estrategia en la que se basó consistía en “indicar”, “recetar”, “apostar a la lectura memorística e intensiva”, y “enseñar a hacer”... Esta enumeración menos que profanar las prácticas escolarizadas las remedan y prolongan, para enseñar a ser a partir del hacer...

Referencia bibliográfica.

ARCHETTI, E., “Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional” en ALTAMIRANO, C., ed., *La Argentina en el siglo XX*, Bs. As., Ariel, 1999.

AUSTIN, *Cómo hacer cosas con palabras*, Barcelona, Paidós, 1998.

BATTICUORE, G., *La mujer romántica. Lectoras, autores y escritores en la Argentina: 1830-1870*, Bs. As., Edhasa, 2005.

BOURDIEU, P., *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, España, Taurus, 2000.

CHARTIER, R., CAVALLO, G., directores, *Historia de la lectura en el mundo occidental*, Madrid, Taurus, 1998.

CHARTIER, R., *Cultura escrita, literatura e historia. Conversaciones con Roger Chartier*, México, FCE, 1999.

CUCUZZA, H., (dir.), PINEAU, P., (codir.), *Para una historia de la enseñanza de la lectura y la escritura en Argentina. Del catecismo colonial a "La razón de mi vida"*, Bs. As., Miño y Dávila, 2002.

EUJANIAN, A., *Historia de revistas en Argentina 1900-1950*, Bs. As., Asociación Argentina de Editores de Revistas, 1999.

FERREIRO, E., *Pasado y presente de los verbos leer y escribir*, Bs. As., FCE, 2003.

FOUCAULT, M., *El orden del discurso*, Madrid, TusQuets Ediciones, 1970.

GANDULFO, Petrona, *"El libro de Doña Petrona. 1000 recetas culinarias por Petrona C. de Gandulfo"*, Buenos Aires, Talleres Gráficos Cía. Gral. Fabril Financiera, 1934.

GARCÍA CANCLINI, N., *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*, Bs. As., Paidós, 2001.

GUTIERREZ, L., ROMERO, L. A., *Sectores populares, cultura y política. Buenos Aires en la entreguerra*, Bs. As., Sudamericana, 1995.

KAMENSZAIN, T., *Historia de amor y otros ensayos sobre poesía*, Bs. As., Paidós, 2001.

LARROSA, J., *La experiencia de la lectura. Estudios sobre literatura y formación*, México, FCE, 2003.

- LE GOFF, J., *Tiempo, trabajo y cultura*, Madrid, Taurus, 1983.
- LYONS, M., “Los nuevos lectores del siglo XIX: mujeres, niños y obreros” en CHARTIER, R., CAVALLO, G., dir., 1998, op. cit.
- MEIRIEU, Ph., *Frankenstein educador*, Barcelona, Laertes, 1998.
- MONTANARI, M., *La comida como cultura*, España, Ediciones Trea, 2006.
- MONSIVÁIS, C., Aires de familia. Cultura y sociedad en América Latina, Barcelona, Anagrama, 2000.
- NARI, M., *Políticas de maternidad y maternalismo político, Buenos Aires, 1890-1940*, Buenos Aires, Biblos, 2004.
- NORVERTO, L., “Limpios, prolijos y saludables: la concepción de higiene en la infancia a fines de 1800” en DI LISCIA, M. S., SALTO, G. N., *Higienismo, educación y discurso en la Argentina (1870-1940)*, Santa Rosa, La Pampa, EdUNLPam, 2004.
- PETIT, M., *Lecturas: del espacio íntimo al espacio público*, México, FCE, 2001.
- PITE, R., “Cooking up change: Doña Petrona and the gendered transformation of the Argentine domestic realm”, ponencia presentada en el Instituto de Género de la Universidad Nacional de Buenos Aires en Julio del 2004.
- PUIGGRÓS, A., “La educación argentina desde la reforma Saavedra-Lamas hasta el fin de la década infame. Hipótesis para la discusión” en Id., (dir.), *Historia de la educación argentina. Escuela, democracia y orden 1916-1943*, Tomo III, Bs. As., Galerna, 1992.
- REMEDI, F., “Las condiciones de vida material: cocinas étnicas y consumo alimentario en la provincia de Córdoba a comienzos de siglo”, en ÁLVAREZ, M., PINOTTI, L., *Procesos socioculturales y alimentación*, Bs. As., Ediciones del Sol, 1997.
- ROCCHI, F., “Inventando la soberanía del consumidor: Publicidad, privacidad y revolución del mercado Argentino, 1860-1940” en DEVOTO, F., MADERO, M.,

(dir.), *Historia de la vida privada en la Argentina. La Argentina plural: 1870-1930*, tomo II, Bs. As., Taurus, 1999.

RODRÍGUEZ, L., “La educación de adultos y la construcción de su especificidad” en PUIGGRÓS, A., (dir.), 1992, op. cit.

SARLO, B., *Una modernidad periférica: Buenos Aires 1920-1930*, Bs. As., Nueva Visión, 1988.

SARLO, B., *La imaginación técnica. Sueños modernos de la cultura argentina*, Bs. As., Nueva Visión, 1997.

SARLO, B., *La máquina cultural. Maestras, traductores y vanguardistas*, Bs. As., Ariel; 1998.