

Caldo, Paula. *Mujeres cocineras. Hacia una historia sociocultural de la cocina Argentina a fines del siglo XIX y primera mitad del XX*. Rosario : Prohistoria Ediciones, 2009, 180 páginas.



Octavio Gabriele¹

No parece sencillo, por el momento, sustraerse al influjo y a la seducción que produce la investigación en torno a la gastronomía. La creciente bibliografía parece reflejar el impulso por satisfacer una demanda en aumento en la misma medida en que expresa con singular fuerza la forma asombrosa en que ese saber consiguió incorporar velozmente discursos que uno, con cierta ingenuidad, consideraría marginales: el funcionamiento de la cocina de un restaurante famoso de Nueva York (Kitchen Confidential de Anthony Bourdain), los hábitos alimenticios de un centro de meditación budista (In Buddha's kitchen: Cooking, being cooked, and other adventures in a meditation center, de Kimberley Snow), las decisiones dietéticas adoptadas por diferentes culturas como respuestas adaptativas (Why some like it hot: Food, genes and cultural diversity de Gary Paul Nabham), sólo por mencionar algunos. Simulacro de totalidad, pues, que encubre la casi total ausencia, en Argentina, de trabajos que desnuden la naturaleza políticamente conflictiva de la cocina. Este panorama desalentador sería motivo suficiente, aunque no el único, para celebrar la aparición de obras que reviertan esa tendencia.

Mujeres cocineras no debería ser leído como un libro. Se trata, por el contrario, de un momento concreto en el recorrido de Caldo dentro de una investigación bifronte en torno a la teoría feminista y la historia de la cocina que viene a ocupar y ampliar un espacio del saber apenas desarrollado: la historia de la gastronomía en Argentina desde una perspectiva de género. Dividido en seis capítulos que abarcan desde una lectura del ideal femenino en Rousseau hasta un ejercicio de historia local anclado en la zona del litoral argentino, más específicamente en Santa Fe, alternando con recetas extraídas de libros de cocina de fines del siglo XIX y de la primera mitad del siglo pasado, su objetivo es “arrancar del olvido las prácticas, creencias, saberes, avatares, problemas y pasiones de las mujeres cocineras” (Caldo, 2009, p. 20) en ese período. Con una escritura que se esfuerza, no siempre con éxito, por conjugar los registros más habituales de la escritura académica con recursos de ca-

rácter más informal, el resultado es una prosa cristalina que construye, con paciencia y de manera sostenida, la serie de respuestas, algunas tentativas, a un conjunto de interrogantes desatendidos: “¿por qué cocinamos?”, “¿qué nos hace la cocina?, ¿qué les hacemos a los otros desde la cocina?...¿son de origen femenino las decisiones tomadas a la hora de cocinar?...¿cómo se articula la gramática culinaria con el contexto de la época?” (Caldo, 2009, p. 19)

El primer capítulo, “Julia y Sofía. Luz y contraluz del ideal femenino de Jean-Jacques Rousseau”, apoyado en los aportes de la crítica literaria (Bajtín y Todorov), la historia de las mentalidades (Le Goff) y la teoría feminista (Cobo, Pateman, Barrancos) enumera, vertiginosamente, las figuras dicotómicas que pueblan el discurso de Rousseau: varón y hembra, público y privado, educación política y educación sentimental, razón y pasión. El espacio de la literatura epistolar, en contraposición a los tratados políticos dirigidos a los hombres, se presenta, así, como el escenario privilegiado en el que emergen con fuerza los tópicos femeninos que vertebran la lógica rousseauiana: por debajo del contrato social, señala Caldo, es posible advertir un contrato sexual que sostiene, a través de una representación específica de la mujer, la matriz patriarcal de la Ilustración. El revés de esta trama adquiere, entonces, el aspecto de una eficaz maquinaria de distribución de funciones sociales amparada en una rigurosa y amplia pedagogía, dentro de la cual la cocina, en su dimensión práctica y teórica, cumple un rol disciplinador central y la lectura deviene, en ese proceso, una instancia fundamental de mediación.

El segundo capítulo, “Soñar con Wollstonecraft y despertar con Rousseau. Reflexiones en torno a la educación de la mujer doméstica argentina en los tiempos del Centenario”, en un primer momento, examina las críticas surgidas en el siglo XVIII al discurso ilustrado por parte de Wollstonecraft, en particular, la exclusión de las mujeres como sujetos de derecho y de educación, continuadas a lo largo del siglo XIX y XX. En un segundo momento, el central, ensaya un recorrido, en diálogo con la conocida perspectiva de Ansaldi

¹ Universidad Nacional del Sur, Bahía Blanca, Argentina.

en torno a la conformación del Estado nacional, que va desde la realización de dos Congresos Femeninos impulsados por mujeres argentinas a principios del siglo XX, delineando la súbita conformación, al calor de la euforia asociacionista vigente en ese momento, del movimiento feminista, hasta la creación, a cargo de Ángel Bassi, de ese objeto denominado “Educación doméstica”, en consonancia con algunas de las ideas de Wollstonecraft, pero fundamentalmente deudor de Rousseau, que supo construir el hogar como el espacio privilegiado y sostener el sitio pasivo y minoritario que se le asignaba a las mujeres. La educación se revela, así, como el campo privilegiado de una disputa entre dos representaciones diferentes de la condición femenina sólo convergentes en su valoración positiva de la maternidad.

El tercer capítulo, “Las niñas cocineras de Angel Bassi. Un estudio de caso acerca de cómo la escuela consideró la transmisión del saber culinario”, analiza el rol estratégico cumplido por Ángel Bassi, autor de Gobierno, administración e higiene del hogar. Curso de ciencia doméstica, a comienzos de siglo XX, en la delimitación de las prácticas femeninas. Como señala Caldo, “el texto...fue escrito para servir de guía en el dictado de las clases de Ciencia Doméstica en las escuelas públicas argentinas. De este modo, sus contenidos llegarían, sin distinciones, a todas las niñas del país” (Caldo, 2009, p.87). La línea rousseauiana del libro se enriquece con la incorporación de saberes provenientes de la nutrición y la medicina. En este contexto, la gramática culinaria que lo habita, sostenida sobre una taxonomía exhaustiva de los alimentos, representa una innovación en el vínculo entre gastronomía, dietética e higiene que define la función de la mujer: garante de la salud y la felicidad de la familia.

El cuarto, y más ambicioso, capítulo, “Las cocineras, la cocina y las prácticas culinarias en ámbitos rurales del sur de la provincia de Santa Fe, primera mitad del siglo XX”, propone, en línea con las investigaciones impulsadas por Aníbal Arcondo desde comienzos de la década pasada en torno a la historia de la alimentación, un singular ejercicio de historia local. La cocina santafesina es percibida como producto de la articulación, posibilitada por los aportes de la antropología culinaria de Pinotti y Álvarez, de la dimensión micro (los sabores hispano-criollos dominantes desde el siglo XVI) y macro (lo nacional como resultado de la convergencia de diferentes tradiciones culinarias, española e italiana, en particular, traídas por la inmigración). En ese escenario, la memoria, nombre que Caldo da al conjunto de fuentes utilizadas, permite reconstruir, a través del estudio de casos, en el escenario de la vida rural santafesina, habitado, como se desprende del trabajo de Elvira Aldao Recuerdos de Antaño, por amas de casa como Manuela y Elsa, los procedimientos

científicos, cuya génesis fue tributaria del positivismo decimonónico (obstetricia, puericultura, ginecología y economía doméstica), que contribuyeron a la naturalización del vínculo mujer, madre y ama de casa y definieron las prácticas más distintivas de esa época: tejido, costura, diseños de moda, lavado y cocina.

El quinto capítulo, “Saber hacer, saber decir y saber escribir. Historias de mujeres escritoras de recetarios de cocinas”, analiza, desde una perspectiva de género, un corpus documental compuesto por las obras de Juana Manuela Gorriti, Marta y Petrona de Gandulfo, las autoras de los libros más importantes de cocina de principios del siglo XX en Argentina: “¿Por qué son mujeres las encargadas de escribir este tipo de literatura menor? ¿Bajo qué condiciones de posibilidad asumieron ellas la autoría de los recetarios?” (Caldo, 2009, 125). El interés por la espesura del ámbito privado, propio del capítulo anterior, cede su lugar a un análisis de los modos en que aparece, en el espacio público, más específicamente en la literatura, la figura femenina y las posibilidades políticas que ofrece. Percibida con frecuencia la microhistoria como un ejercicio heroico de contrahistoria, como un esfuerzo sostenido por darle voz a los sin voz, se pierden de vista los recursos que brinda para restituir la identidad a quienes ya han sido definidos por la Historia. En este caso, pues, nos encontramos frente a un paciente trabajo que supone quitar capas de significado para encontrar detrás de la engañosa transparencia de la figura de la ama de casa, por un lado, la docilidad con que encarnan el ideario de Bassi (Petrona) y, por otro lado, la convicción con que lo critican (Gorriti).

El sexto, y último capítulo, “Cultura, cocina e historia”, ratifica la naturaleza abierta y provisional de la investigación. El interés por la relación mujeres-cocina cede su lugar al análisis del vínculo cocinacultura-historia. En este escenario, Caldo propone, en vista de los resultados magros, construir herramientas conceptuales por fuera de la historiografía tradicional. Para eso describe los aportes de la antropología, en particular los de Levi-Strauss y sus epígonos, como, por ejemplo, Fischler y de la sociología, específicamente el Bourdieu de La Distinción. Frente al desconcierto que provoca un territorio plagado de interpretaciones contrarias acerca del origen y los atributos de la historia cultural, es comprensible la decisión de Caldo de concebirla, siguiendo la recomendación de Burucúa, no tanto como una disciplina acabada y metodológicamente unificada, sino como una constelación de intereses, disidencias y objetivos, en línea con los trabajos hegemónicamente marginales de Michel Foucault, Michel De Certeau, Norbert Elías, entre otros, que ponen en el centro de la escena, el concepto fértil y renovadamente actual de representación. Por último, elabora un tentativo estado de la cuestión global acerca del estudio de la cocina, que privilegia la dimensión sincrónica

y en el que es posible advertir la gradual, pero decidida, emergencia de las investigaciones en torno a la gastronomía.

El carácter cíclico del trabajo, sus repeticiones y solapamientos, vuelve innecesaria la recapitulación final, tan habitual en las conclusiones de las investigaciones académicas. Caldo decide, por el contrario, con una audacia refrescante, trazar las líneas centrales para el ejercicio de una historia socio-cultural que esté en condiciones de analizar el fenómeno de la cocina en toda su complejidad. El llamado, tan repetido como desatendido, a una interdisciplinariedad efectiva no es más que el reconocimiento de la necesidad de renovar incesantemente las herramientas conceptuales en un diálogo abierto con el resto de las ciencias. Mujeres cocineras forma parte de ese desafío.