

Paula Caldo. *Un cachito de cocinera. Mujeres, libros y recetas de cocina en la Argentina de fines del siglo XIX y principios del XX*. Rosario: Editorial Casagrande, 2017, 233 pp.

La obra de Paula Caldo, orientada al público en general, es una invitación para transitar los caminos de la deconstrucción de una idea: todas las mujeres tenemos un «cachito» de cocinera. Esta afirmación significa que habría una especie de esencia femenina anclada en las manos de mujer, consistente en el saber-hacer de la práctica doméstica vinculada a cocinar. A través de las seis partes en que se ordena el libro emerge la convicción de que tal esencia es más bien un invento fabricado y sostenido mediante el discurso y las prácticas que se cristalizan en los cuerpos.

En «Palabras introductorias» Caldo explica que los recetarios escritos por mujeres y dirigidos a sus congéneres se convirtieron en un soporte histórico capaz de echar luz sobre las prácticas cotidianas, los vínculos de sociabilidad, las relaciones de poder, las prescripciones morales, corporales, urbanísticas e incluso políticas de la Argentina entre 1888 y 1914. Es interesante observar cómo, al mismo tiempo que se abordan las relaciones entre mujeres, se vinculan sus resultados textuales con la historia del libro, de las ediciones y al advenimiento de la escritura pública. La autora señala que el pasaje del manuscrito al almanaque y de este al libro, fue un giro revolucionario porque no solo se trató de un cambio en el soporte material, sino también de las prácticas de escritura y de lectura y colocó a las mujeres como autoras.

Caldo construye la trama de itinerarios que componen la singularidad de cada una de las mujeres que escribieron recetarios de cocina y que fueron seleccionadas para su estudio. La apuesta es encontrar el denominador común y lo logra, no sin antes reconstruir con detalle la operación que la llevó de los seudónimos a las mujeres reales. En «Señoras que escriben» se exhibe a Juana Manuela Gorriti y su obra *Cocina ecléctica* (1890); a Teófila Benavento, seudónimo a través del cual se esconde Susana Torres de Castex, escritora de *La perfecta cocinera* (1888); por último, nos presenta a Marta, seudónimo

de Mercedes Cullen de Aldao, quien publicó *La cocinera criolla y recetario curativo doméstico* (1914). Caldo concluye que fueron mujeres que sabían leer y escribir más que cocinar; viajeras sibaritas, que utilizaron su posición social privilegiada para escribir y así prescribir prácticas de cocina, pero también adentrarse en el ámbito editorial. Por otra parte, distingue entre cocinar y escribir sobre cocina, condición de privilegio de estas tres mujeres que tensiona la ecuación: cuerpo de mujer- mano-cocinera.

En el siguiente apartado, «De la receta ensayada a la impresa: escribir un libro de cocina», Caldo profundiza teóricamente en la categoría de cocinar como un saber-hacer, y de escribir como saber-decir. Este último emprendimiento realizado por las escritoras de recetas pareció destinado a colaborar con la tarea de transmisión, y por lo tanto de educación de las mujeres domésticas, que tanto enalteció la modernidad. Por eso Caldo emprende el ejercicio de preguntarse y contestar acerca de los avatares de la transmisión: ¿quién la habitó? ¿Quién posee la propiedad del saber culinario? ¿Quiénes toman la palabra? Logra, de este modo, mostrar la pertenencia social, cultural y formativa de los sujetos que hacen todo el recorrido de transmisión en el ejercicio culinario.

El tercer apartado está dedicado a examinar la producción del texto escrito y cómo el saber culinario, tradicionalmente transmitido de forma oral, comienza a ser capturado por la escritura. Con el título «La cocinera dicta, la señora escribe: trastienda de un ejercicio de escritura», se demuestra el modo en que se distribuyeron los roles y por tanto el vínculo asimétrico entre quienes cocinaban y quienes escribían sobre el saber culinario. Porque escribir implica erudición, privilegio que, si bien permite cargar de sentidos las prácticas culinarias, no estuvo exenta de negociaciones con las cocineras de oficio.

En «Las recetas sugeridas: contenidos y formas» se accede a un análisis comparativo de

las recetas porque se asume que el contenido está íntimamente afectado por la forma y los procedimientos que se socializaron en ella. Es un capítulo en el que se logra captar la materialidad de la cocina del período seleccionado. Para ello Caldo describe los elementos comunes en los recetarios analizados, así como también en las diferentes fases que atraviesan el acto de comer: la producción, distribución, preparación de los alimentos, el consumo, la higiene y recolección. Por último, analiza los cuatro elementos en los que estuvo asentada ese tipo de cocina: ingredientes, utensilios o elementos, prácticas y comidas. Este es un capítulo con gran rigor analítico de las fuentes que conduce a la autora en sus reflexiones finales a preguntarse por los cometidos de la cocina. La autora asume que cocinar es mucho más que preparar alimentos: es el acto de gestar identidades. Esto hace de Juana Manuela, Teófila y Marta, mujeres que asumieron la tarea de fijar las reglas del saber culinario, convertido en gesto político.

Con la idea de que la escritura de la cocina se convierte en actividad política, en tanto estaban dirigidas al seno del hogar nuclear y prescribiendo, entre múltiples aspectos, el lugar de la mujer en la sociedad, se arriba al último apartado: «Marcas de las lectoras». Aquí se indaga, principalmente, la experiencia de la lectura de

este tipo de recetarios, cerrando el círculo performativo que atravesó la experiencia culinaria entre mujeres: hacer-decir-escribir-leer-hacer.

Esta rigurosa investigación constituye un aporte epistemológico, en tanto se ubica en los cruces disciplinarios de la Historia de las mujeres, los Estudios de género, la Historia del libro, la Historia de la alimentación y de la vida privada. Para quienes investigan en estas áreas resulta iluminadora la forma en que la autora escribe, exhibiendo los objetivos, explicitando los ejercicios metodológicos que orientaron su reflexión y cerrando cada capítulo con respuestas fundamentadas en la evidencia que ofrecen las fuentes. Por su originalidad y modo de transmisión, la apuesta de Paula Caldo cautiva una vez más al público y anuncia, al mismo tiempo, una promisoría producción en esa línea de investigación. El libro se suma a un conjunto de trabajos ya publicados: una serie importante de artículos académicos y el libro titulado *La cocina como patrimonio intangible: Recuperación de recetas del sur del litoral santafesino a partir de una experiencia estética* de autoría compartida con Cynthia Blaconá y Jimena Rodríguez

Carolina Clavero

CFE-ANEP / FLACSO Uruguay