

COCINANDO POR TELEVISIÓN. DE *UTILÍSIMA* AL *BRICOLAGE*

ADRIANA CALDIZ

Al sumergirnos en el universo de las recetas de cocina es posible detectar inmediatamente la relación de poder diferencial que se lleva a cabo entre el cocinero, dueño del saber y el destinatario del discurso a quien este trata de aleccionar y persuadir. Analizaremos en este trabajo la manifestación del dominio lingüístico y las estrategias de atenuación que surgen para mitigarlo en el marco de un fenómeno de carácter social y heterogéneo con funciones pedagógicas y persuasivas: las recetas de cocina televisivas.

La recetas de cocina y el mundo que ellas construyen generan la puesta en escena de una infinidad de productos alimenticios en una multiplicidad combinatoria y desempeña una función pedagógica en un primer nivel y otra función mucho más fuerte y dinámica para la cual el emisor deberá poner en marcha todas las estrategias posibles de argumentación. Estamos hablando de lo que en adelante llamaremos la *función persuasiva* y un *hacer-hacer manipulatorio* de las recetas. Por medio de esta función y estos programas, el cocinero intenta que el ama de casa modifique su forma de preparación de las comidas o que comience a prepararlas si antes no lo hacía. Es así que el dueño del saber aconseja un curso de acción –un programa narrativo– dentro de la cocina e invita a los destinatarios a experimentarlo con la promesa del goce futuro en la mesa. Este doble hacer persuasivo y manipulatorio se extiende a otros programas de tipo domésticos en la televisión como los programas de *bricolage* o gimnasia.

En este trabajo argumentamos que no siempre la relación de poder diferencial da como resultado la utilización de formas directas. Sostenemos con Fowler y Kress (1983) que la utilización de formas tales como el imperativo como modo privilegiado del ejercicio unidireccional del poder no se cumple en los programas televisivos que emiten recetas de cocina. Veremos de qué manera, y a pesar de que el poder no se negocia, el esfuerzo lingüístico de circunlocución aumenta y la forma locucionaria se vuelve más compleja en pos de una fuerza ilocucionaria que tiene a la persuasión como único objetivo.

I. LAS RECETAS DE COCINA

Las recetas por TV están destinadas a diferentes receptores de los cuales se espera una acción desencadenada por estas, presuponiendo que la mayoría de los televi-dentes tendrá alguna competencia culinaria previa. Así, toda receta marca pautas de acción que el emisor pone en juego a partir de su saber, pero el interés que la receta despierte dependerá del grado de apreciación que cada destinatario tenga sobre los ingredientes o el plato en sí. De esto es consciente el cocinero y por esa razón apela a una variedad de estrategias discursivas lingüísticas y no lingüísticas.

Los receptores son tan diferentes como diferente es su identidad y el conocimiento previo de cada uno de ellos determinará el alcance del carácter persuasivo de la receta. Pero no importa cuál sea el grado de competencia previa, la receta siempre intentará desencadenar o modificar un curso de acción. La receta televisiva se erige como una actuación en una escenificación de pasos previamente evaluados que acen-túan la función didáctica, aparentemente primaria, de estos espacios televisivos y que no puede ocultar la recreación de la relación control–sujeción que apunta a la persuasión, para nosotros tan importante como el componente didáctico.

Los programas televisivos que hemos observado reflejan un amplio abanico de ofertas y estilos. Algunos de ellos semejan un *show* donde el cocinero es la estrella principal, dueño de la escena y del saber que da poder. En otros, en el opuesto extremo del abanico, observamos descripciones de *prácticas* culinarias casi totalmente desprovistas de vedetismo en donde en apariencia lo único que el cocinero pretende es desempeñar su función pedagógica y donde lo persuasivo opera por medio de tentadoras imágenes que literalmente nos hacen agua la boca. Entre estos dos extremos se sitúa una serie de personajes que dialogan, cantan y hasta incluso bailan, como parte de su actuación.

Para este análisis hemos comparado recetas escritas y televisivas con el propósito de identificar las *variables* que surgen de *manifestaciones discursivas* similares en medios diferentes. Se procedió entonces a describir lo observado para poder así demostrar que las formas utilizadas en medios escritos y no escritos se diferencian en forma notable.

Posteriormente se compararon las emisiones de recetas televisivas y las de otros programas de TV cuyo objetivo es también el de ejercer la función didáctica. Para esto último hemos elegido programas donde se enseñan manualidades y *bricolage* y programas de gimnasia o aerobic.

Las recetas escritas fueron tomadas de seis libros de cocina en idioma español, un libro en idioma inglés, la sección de Blanca Cota de seis números diferentes de la revista del diario argentino *Clarín* de los días domingo y la sección de cocina de la revista argentina *Magazine* del diario *El Día* de la ciudad de La Plata.

Los programas de TV corresponden a canales de cable y de TV de aire grabados en estudios televisivos y en exteriores. Se seleccionaron tres programas de los argentinos Carlos Arguiñano, tres de Gato Dumas, seis del Discovery Channel—tres en español, *Buen Provecho* y tres en inglés, *Sabores de Italia*—y seis programas de *Utilísima Satelital* que incluyen respectivamente dos de *Cocina Fácil*, *Enio Picante* y *Todo Dulce*. El *corpus* es suficientemente representativo de una oferta que atraviesa América Latina.

Para la comparación con otro tipo de programa de TV que tuviera función didáctica y por lo tanto incluyera directivas se utilizaron programas de *bricolage* y gimnasia corporal grabados en estudios y emitidos por canales de transmisión por cable. Se identificaron y analizaron las variables lingüísticas. Luego se llevó a cabo un análisis cuantitativo de una muestra de seis programas, tres de cada uno de los tipos que se utilizaron, con el propósito de observar puntos de contacto y diferencias.

2. RECETAS ESCRITAS Y RECETAS DE TV

La receta escrita es mucho más directa y todo lo que se dice está perfectamente medido y en general no se observan desviaciones del programa de acción que se describen. Se dice lo que es necesario y relevante. El cocinero que publica un libro llega a esta etapa culminante tras arduos experimentos y prácticas. Mide, gradúa cada paso que luego será transmitido para beneficio del lector. La receta aparece entonces como un programa de acción manipulatoria fruto de la competencia y de un saber previo. Así, en los libros de recetas que consultamos, la forma verbal que más se repite es el infinitivo y en algunos casos cada paso está sujeto a una enumeración, los ejemplos son del *Libro de Cocina Femirama*:

1-Retirar la envoltura.

2-Mezclar en una ensaladera los lentejones.

3-Incorporar... (en Las recetas de la fundación Favaloro)

Primera preparación: Cortar la pechuga.

Segunda preparación: Hervir el arroz...

Las *Recetas Económicas de Doña Petrona* tampoco escapan a esta forma simple y desprovista de adornos estilísticos: "Mezclar papas, zanahorias y manzanas...". En *Co-*

midas que no engordan curiosamente hallamos una mezcla de formas directivas, con el uso del imperativo: “Bata los huevos con el queso...”. En ese mismo recetario observamos imperativos que tratan de ser mitigados alterando el foco de la acción del destinatario al objeto: “La cebolla córtela en aros muy finos...”.

En *El Manual práctico de cocina vegetariana moderna*, las recetas son también simples y desprovistas de palabras innecesarias, pero hay intención atenuadora por parte del emisor por medio de la pasiva impersonal. Por medio de esta forma, el responsable del discurso topicaliza el ingrediente que será procesado: “Las papas se pasan por el tamiz, se les agrega leche...”; “... se pica la cebolla y se pasa por la mantequilla...”.

En las recetas en idioma inglés se observa la ausencia de artículos y los verbos pueden ser interpretados como formas imperativas o como infinitivos ya que no hay derivación gramatical que marque la diferencia entre ambos, ni modelizaciones. *Hendricks Avenue Elementary School* incluye aproximadamente 300 recetas provistas por las familias de los alumnos de la escuela que repiten las mismas modalidades: “*in a small bowl combine first three ingredients, beat until smooth. Stir in remaining ingredients...*”.

Hasta ahora hemos visto casos de recetas de estilo objetivo, desprovistas de giros propios de la oralidad. En todas ellas el dominio lingüístico por parte del dueño del saber es total e innegociable y las formas de mitigación escasa. En el recetario de Blanca Cota para el periódico *Clarín* de Argentina observamos que se trata de atenuar el efecto de la directiva que ofrece en imperativo a través de la inclusión de expresiones coloquiales propias del discurso oral tales como:

Batan las yemas con el azúcar hasta que lleguen a “punto letra” (espesen un montón... bah!).

Envase en caliente, dejé enfriar, tape y... ¡Glup!

Lave los higuitos (Si no se pone guantes de goma le picarán las manos todo el año, como me pasó a mí).

¿Cuál es el efecto pragmático que esto produce? Nos parece que una estrategia que a simple vista mitiga el efecto dominante del discurso tiene una función mucho más persuasiva y por lo tanto se convierte en una estrategia que acentúa el poder o, por decirlo de otro modo, es una estrategia que permite al sujeto lingüísticamente dominante seguir ejerciendo el control. Al evitar la invasión de la imagen negativa del lector de manera frontal nos hallamos ante un hacer manipulatorio más fuerte y menos plausible de ser rechazado. Se podría parafrasear esto de la siguiente manera: “Yo, locutor, dueño del poder, hago que usted no se sienta invadido, protejo su imagen negativa y le hago creer que no intento afectar su derecho de libre determinación y de este modo logro que usted haga lo que yo quiero”. Un clásico programa manipulatorio de hacer-hacer.

Las recetas televisivas tienen toda una estructura secuencial bastante similar. Antes de dar las instrucciones para la preparación, el cocinero generalmente se encuentra en

la cocina cerca de la mesa o frente a la mesada y habla al televidente mirando a la cámara. En ese momento explica lo que va a hacer e invita al televidente a “acompañarlo”. La segunda parte del espacio para su receta consiste en llevar a cabo los pasos para la preparación. Aquí se observa la supresión de algunos pasos frente a las cámaras que son reemplazados por productos previamente procesados. Luego se leen los ingredientes, que aparecen en la pantalla y, finalmente el cocinero termina su preparación sentado a la mesa y comiendo con algún invitado. En el registro oral, los enunciados también describen ordenada y detalladamente los pasos a seguir:

Tenemos primero batido a blanco azúcar con 6 huevos. Vamos a tener 230 gramos de azúcar con 6 huevos que los vamos a batir a blanco. Este es el punto que tenemos que lograr, cuando levantamos el batidor y quedan bien marcados hilos o letras.

Pero la función *afectiva* prevalece sobre la referencial: “... realmente se las recomiendo porque es riquísima y sencilla...” o bien “... Realmente es algo muy sencillo, presten atención y listo...”. Se observa en este entorno de interacción la utilización de un lenguaje desprovisto de formalidad:

¡Qué rico! Mirá qué rico esto... ponemos otro por acá... ¡Qué rico!...

(...) y entonces agarramos la manga con dulce de leche y le hacemos UN COPETEE... (gritando).

(...) y entonces para terminar otro baile, otro copetito y ponemos unos abanitos acá...

Una de las características del lenguaje hablado es su forma descuidada, la presencia de recomienzos, vacilaciones que permiten al oyente tener acceso a los procesos de planificación verbal no disfrazados. Se trata de un habla casi vulnerable pero a su vez espontánea, con estrategias propias de la interacción verbal por medio de las cuales el cocinero crea la sensación de estar frente al televidente:

(...) cuando ese caramelo esté reti... listo lo vamos a poner en una placa muy muy enmantecada o en una placa con seal pack.

(...) Entonces vamos a... ¿Cómo vamos a trabajar? Vamos a colocar la mus.... o esta... crema de chocolate...

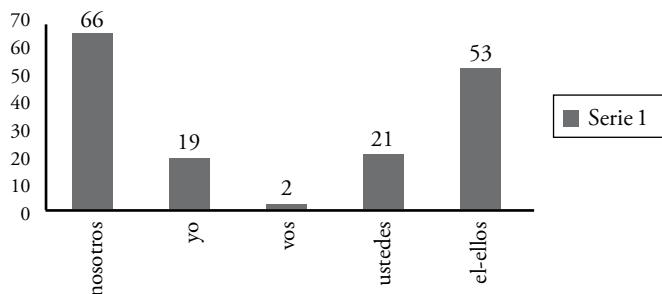
(...) le vamos a agregar ralladura de naranja ¿Sí?...

(...) look at this. Can you hear it thistle? This is wonderful!

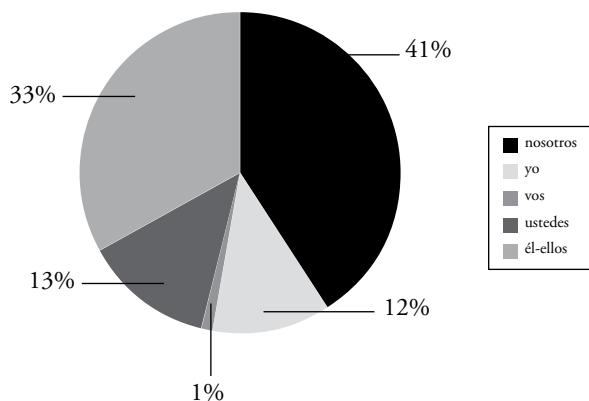
La lengua debe ser puesta en escena paso a paso formando parte de un proceso que se lleva a cabo en tiempo real. Sin embargo, el lenguaje de estos programas puede también ser descrito como un “programa de acción” desde el momento en que cada instrucción debe respetar un orden establecido de antemano. Cada ingrediente debe ser incorporado a la preparación en el momento adecuado y en el caso de programas de *bricolage* o de gimnasia corporal, cada paso de la manualidad y cada movimiento del cuerpo han sido ensayados con anterioridad. Demandando una respuesta, una ac-

tiva participación del televíidente, en realidad no hay posibilidad de contradicción o desacuerdo. La aplicación unidireccional del poder es muy clara en estos casos.

Sin embargo, el cocinero televisivo utiliza estrategias *atenuantes*. Esas estrategias son marcas de concesión a través de las cuales el sujeto intenta modelizar las directivas. La estrategia atenuante más utilizada es el “nosotros inclusivo”. A modo de estudio exploratorio llevamos a cabo un análisis cuantitativo de los verbos conjugados en dos recetas de aproximadamente 1.000 palabras cada una. En ambas prevaleció esta forma de sujeto como lo demuestran los gráficos a continuación.



Cuadro 1



Cuadro 2

El uso del nosotros inclusivo también tiende a *desmitificar* la imagen del poseedor del saber, porque incluye al destinatario en su discurso y expresa solidaridad e intimidad. Al mismo tiempo actúa a manera de inserción del interlocutor en un mundo complejo del cual el cocinero es la autoridad. El tiempo de verbo más utilizado es el futuro perifrástico:

- (...) vamos a trabajar, así...
- (...) vamos a agregar la avena arrollada...

(...) vamos a ir haciendo todo en... enrejados.
(...) vamos a utilizar unas almendras caramelizadas...

Es frecuente observar desvíos de la topicalidad y la inclusión de expresiones coloquiales, onomatopeyas que aluden a lo deliciosa que está la comida; algunos cocineros incluso se ponen a cantar o a saltar o bailar. En estos casos, el dinamismo comunicativo se suspende y los pasos propios de la receta se interrumpen. Llamaremos a estos cambios de topicalidad *extensiones e interrupciones*.

Por medio de las *extensiones*, los cocineros se salen del libreto para describir o comentar sobre las bondades de ciertos ingredientes o utensilios. Las extensiones no son absolutamente necesarias ya que la receta no sufre variaciones sin ellas, pero aun así tienen función didáctica y también inciden sobre la persuasión:

(...) Y yo tengo un molde... medio raro... lo pueden conseguir... hoy se consigue.... hasta en el supermercado. Y si no pueden tomar cualquier molde redondo de más o menos 24 centímetros.

- Vale la pena detenerse ahí porque ponen la crema pastelera antes de pintar... Ahí está... Porque mucha gente pinta con huevo y pone la crema pastelera y después se desliza por el borde y aparece en la placa...

- Exacto, me dicen “se fue toda la crema pastelera” y justamente porque pintaron antes (Diálogo entre dos cocineros. Uno le habla al otro mientras termina una preparación).

Las *interrupciones*, por el contrario, no agregan nada a la receta. Los cambios de tópico se desvían absolutamente de lo culinario y el proceso de la receta queda en suspenso. Entonces se puede ver al cocinero cantando, bailando, o haciendo vaya a saber qué cosa. En algún programa esto es más evidente que en otros, tal es el caso de lo observado en *Todo Dulce*, en donde la cocinera, Maru Botana, hizo su ingreso al *set* montada sobre un par de *rollers*.

El famoso Gato Dumas en su ciclo cuenta con partes grabadas en exteriores en lugares con paisajes muy hermosos. En uno de los programas que analizamos para este trabajo, Dumas lleva a cabo una interrupción en donde con orgullo habla de su pequeño hijo e imita la manera de caminar de éste con el marco del paisaje como fondo. Carlos Arguiñano, mientras espera que los ingredientes estén a punto, suele cantar o contar cosas de su tierra.

Las interrupciones no tienen función didáctica; son cambios de tópico que contribuyen al *show* y sí tienen función persuasiva. Creemos que así el programa es menos aburrido y el televidente aceptará las sugerencias culinarias de tan simpáticos y occurrentes personajes.

Como puede apreciarse, las variables lingüísticas de la cocina escrita y la cocina oral por TV son diferentes. Sin embargo, esto no implica que no se hayan observado instancias de formas impersonales o imperativos en las recetas de televisión. De hecho, esas formas se hacen presentes pero en grado mínimo. En las recetas que utilizamos para el

análisis cuantitativo exploratorio sólo encontramos dos enunciados imperativos conjugados en la segunda persona del plural, pero son dichos para beneficio del destinatario y no para beneficio del hablante: "... Recuerden siempre que trabajen con chocolate blanco..."; "... y entonces fíjense ustedes que están forrados con un papel film...".

La tematización del ingrediente, que se transforma así en sujeto del verbo conjugado, fue de todas las formas compartidas con las recetas escritas la que se observó con mayor regularidad. Es posible observar la frecuencia del uso de tercera persona del singular y plural en los cuadros 1 y 2 aunque no todas tematizan a los ingredientes: "... el chocolate blanco es un medio muy graso..."; "... así se mantiene bien la granola y no se corre...".

A partir de todo lo expuesto hasta aquí podemos afirmar que los programas de cocina se erigen como un género autónomo donde no están ausentes ciertas formas que le dan aspecto de *show* y lo apartan de lo didáctico. Creemos que esto es así porque no sólo se invita a los que no saben a qué comiencen a cocinar, sino que se sugiere a aquellos que sí saben hacerlo a cambiar un curso de acción a través de nuevas formas combinatorias. Los programas de cocina por TV constituyen una matriz genérica, con características propias que los distingue de manera categórica de las recetas escritas. Veremos a continuación si las variables más comunes de este género son compartidas con otros programas que tienen función didáctica, como los programas de manualidades o *bricolage* y los de gimnasia corporal.

3. MANUALIDAD, BRICOLAGE, GIMNASIA Y COCINA

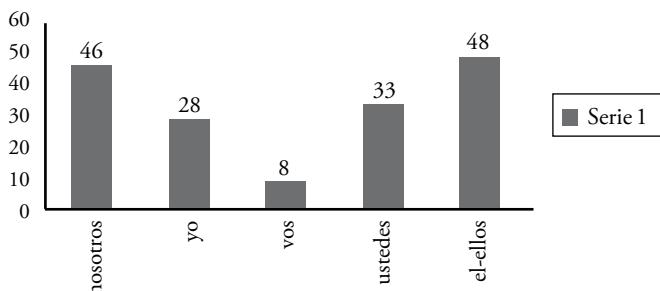
Fácilmente podría creerse que las características verbales que se observan en los programas de cocina y que acabamos de describir, son extensibles a toda la serie de programas televisivos, que generalmente tienen como destinatario al público femenino, en donde se dan directivas. Nosotros así lo creímos hasta que observamos secciones de manualidades, *bricolage* y clases de gimnasia en programas televisivos emitidos en los mismos canales de cable de donde habíamos grabado los cortos de cocina. En estos casos, al igual que en los analizados anteriormente, se observa la clara presencia del componente didáctico y el componente persuasivo. Sin embargo, el esfuerzo verbal en ambos es diferente y su hacer manipulatorio también.

En los cuadros 3 y 4, que corresponden a las variables observadas en programas de bricolage, a simple vista se observa que el "nosotros inclusivo" es excedido por muy poco por la tercera persona del singular y del plural tomadas en conjunto. El enunciatario de estos programas, como lo demuestra el cuadro, atenúan menos que los cocineros. Se observaron numerosos casos de *futuro perifrástico* en segunda persona del plural, lo que implica un alto matiz imperativo:

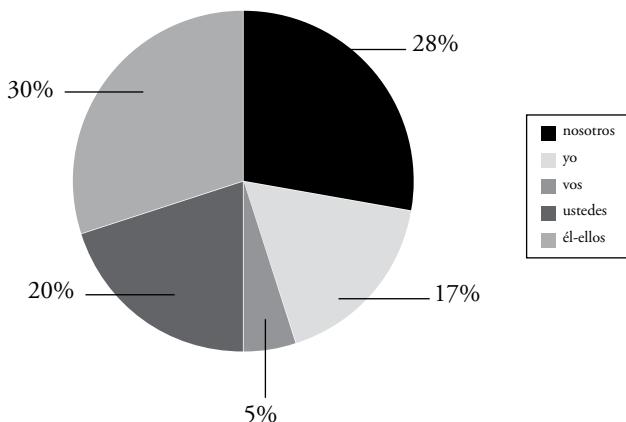
- (...) van a trabajar de abajo hacia arriba...
- (...) Así van a cubrir todo...
- (...) van a hacer un frotado...

La variable tercera persona es visiblemente superior que en los otros programas analizados, lo que indica un alto grado de distancia con el destinatario ya que se describen los pasos a través de la tematización de los objetos descritos y por lo tanto no se incluye al destinatario de la interacción: "... Es decir un marco que tenga flexibilidad, elasticidad..."; "... algún tipo de sujeción que se adecúe a cada uno de los bastidores...".

También es superior el uso del "yo", lo que demuestra un deseo por parte del enunciador de construir su imagen como sujeto del saber y tal vez, al mismo tiempo, de centralizar la atención en sí mismos.



Cuadro 3

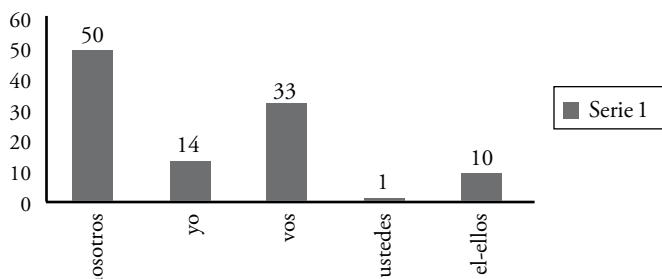


Cuadro 4

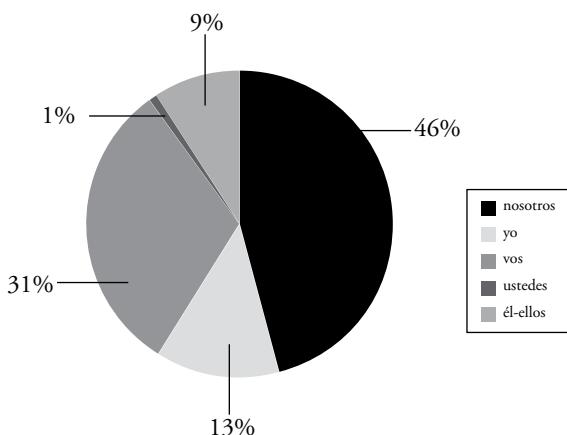
Coincidentemente con los espacios de cocina, es muy frecuente observar la detención del dinamismo comunicativo en las interacciones. En estos casos, el personaje frente a las cámaras da cuenta de las bondades de los productos que utiliza, o explica formas alternativas para lograr los mismos resultados. En ningún caso hemos observado la presencia de interrupciones; no hemos encontrado personajes que en medio de

las directivas de manualidades se pongan a cantar, bailar o a contar anécdotas familiares como en el caso de los programas que acabamos de analizar. Se trata de emisiones con un programa de *hacer pragmático*.

La variable atenuante por excelencia es, en coincidencia con los anteriores, el “nosotros inclusivo”. Sin embargo, en estos programas esta variable es muy superior que el resto de las formas conjugadas. La tercera persona del singular y plural es utilizada con muchísima menos frecuencia que en los casos anteriores y la segunda persona del plural, que en los programas antes descritos alcanzaba el 13% y el 20%, aquí apenas llega al 1%. La segunda variable más utilizada es la segunda persona del singular; ésta es ostensiblemente más frecuente en los programas de gimnasia, 31%, que en los anteriores presentados en este trabajo: 1% y 5%.



Cuadro 5



Cuadro 6

Se deduce de estas diferencias tan marcadas que los hablantes de programas de gimnasia por TV incluyen a su interlocutor en su discurso utilizando el “nosotros” o

se dirigen a él de manera individual, tomando al individuo como un ser único y no como un colectivo.

Estos programas comparten con los de cocina la presencia de extensiones e interrupciones:

(...) acordate que los estiramientos son fundamentales en las clases con una alta intensidad de trabajo ... tanto a nivel fuerza como a nivel cardiovascular...

(...) después lo vamos a llamar a Charlie que es el dueño del gimnasio y te lo voy a presentar... no, se está yendo, ya se asustó...

Una característica no observada en otros programas es la presencia de enunciados carentes de verbo conjugado; ya sea enunciados con verboideos o que han sufrido la elisión del verbo:

(...) acá... ahí... aflojando bien... hacia un lado...

(...) estirando, ¿eh? ¡Que concentración...

(...) respirando profundo avisando a tu cuerpo que se prepare para el trabajo... hacia atrás... bien...

(...) pasito adelante... y suerte... a ver...

El esfuerzo verbal, como lo demuestran los ejemplos, es notablemente inferior al de los otros programas. Es probable que esta simplicidad y carencia de formas complejas que aquí vemos ocurra de esta manera ya que lo que importa es observar al instructor para poder imitarlo, a manera de espejo, en detalle. Sabido es que este tipo de instrucciones no necesita de la previa adquisición de ingredientes y por lo tanto el televidente puede acceder al programa de acción a la que está siendo invitado de manera instantánea. Por otra parte, el enunciador en estos casos parece dar por sentada la presencia del enunciatario detrás de las cámaras. Es factible afirmar entonces que existe la presuposición por parte del enunciador de que este realiza el programa narrativo que se le indica por medio de las instrucciones; y esto es así ya que en la deixis enunciativa de las directivas lo único que se necesita es el cuerpo y la voluntad. No habrá descripción, por más detallada y puntual, que reemplace a la perfección de un movimiento preciso y mediatice la belleza del cuerpo en acción.

Estos dos tipos de programas de instrucciones pragmáticas –*bricolage* y gimnasia– que hemos comparado con los de recetas de cocina, tienen, sin embargo, algo en común. Nos hallamos ante la presencia de un actante-destinatario que se adjudica el rol de actante dominante porque es competente. Su saber no se negocia en ningún momento, por lo tanto podemos afirmar que el ejercicio del dominio lingüístico está presente en todos ellos, aunque las formas utilizadas no sean las mismas. Los tres tipos de programas tienen también dos objetivos comunes: persuadir (hacer-saber) y manipular (hacer-hacer) con el propósito de mejorar la calidad de vida, la estética y el placer que producen las cosas bellas, ricas y buenas.

4. CONCLUSIÓN

De lo analizado en estas páginas concluimos que las recetas que se emiten por TV presentan siempre una relación asimétrica entre destinador-destinatario. En apariencia, la diferencia de clase y poder no es tan grande, pero al observar con ojo crítico de qué modo se ponen en juego los dispositivos de control descubrimos que nuestra hipótesis, sobre la utilización de formas atenuantes sin afectar la unidireccionalidad del ejercicio del control, no era tan descabellada. Nos encontramos frente a señales diferenciales de poder que se encuentran enmascaradas detrás de estrategias discursivas propias de la mitigación. El objetivo de la atenuación es aquí, curiosamente, la forma explícita de asegurar los dispositivos de control. La relación que se establece está lejos de ser negociadora o competitiva. El poder no se negocia, el poseedor del saber tiene más autoridad que sus destinatarios y lleva a cabo la construcción de su mensaje utilizando procedimientos expresivos, gestuales y entonacionales que tienen por objetivo primordial la persuasión y el inicio o modificación de un curso de acción.

Las recetas escritas y televisivas tienen ambas una función en común: la función didáctica y se expresan a partir de un discurso pedagógico. El lenguaje de las recetas escritas, puramente referencial, está desprovisto de circunloquio. Se observan el uso del imperativo, de formas impersonales tales como la pasiva o el infinitivo y, salvo la excepción de las recetas de Blanca Cota en *Clarín*, con sus comentarios entre paréntesis, no se observan extensiones o interrupciones del tópico central.

Las recetas de TV, por el contrario, forman parte de un espacio audiovisual y como tal cuentan con una estrella: el cocinero, actor que, en pos de la persuasión, no dudará en poner todo en juego. Las formas directivas se encuentran siempre mitigadas. Se utilizan el “nosotros inclusivo”, las formas impersonales tales como “es conveniente...”, “Hay que tener en cuenta que...”. El uso del imperativo es poco frecuente y cuando lo hay está presente para beneficio del destinatario con un uso adecuado de la voz que enmascara y atenúa la directiva.

Hemos descubierto que se utilizan lo que hemos dado en llamar *extensiones*, a través de las cuales se detiene el dinamismo comunicativo con el objetivo de hacer comentarios sobre la conveniencia de usar ingredientes alternativos o de hacer alguna recomendación; e *interrupciones* a partir de las cuales se detiene el dinamismo comunicativo para contar una anécdota, hablar de la familia o de cualquier otra cosa, o incluso bailar o cantar si es necesario para convencer al televidente de que esa es *la receta*.

De la comparación de programas de cocina con otras emisiones televisivas que también tienen función didáctica, persuasiva y manipulatoria se desprenden resultados inesperados. Los programas que inicialmente creímos pertenecían al mismo género televisivo, porque a nuestro juicio previo gozaban de características idénticas por tratarse de emisiones que tienen por destinatario mayormente al público femenino y porque pretenden enseñar a “hacer cosas,” se perfilan en realidad como *matri-ces genéricas autónomas* con algunas características discursivas comunes como el uso

el “nosotros inclusivo” y de escasos imperativos, pero con una serie de características autónomas.

Se observa que la mayor diferencia entre programas de cocina y de *bricolage* se da en el esfuerzo lingüístico del *circunloquio*, en los primeros, y en la utilización de enunciados con matices imperativos carentes de *mitigación* en los segundos. Creemos que ese mayor esfuerzo persuasivo observado en las recetas culinarias responde a la creencia popular de que el universo de las mujeres, el *target* clásico de estos programas, pertenecen a la cocina y en mayor o menor grado todas saben cocinar. En las recetas está presente este mito: es más difícil enseñarle algo nuevo o tratar de desencadenar un curso de acción diferente a aquel que ya cuenta con un importante bagaje de conocimiento. El cocinero de TV comparte esta creencia y, sin renunciar a su rol de enunciador dominante, lleva a cabo su cometido didáctico-persuasivo cuidando de no invadir la imagen negativa del destinatario, haciendo un gran esfuerzo verbal, y a veces físico también, para que su objetivo se alcance con felicidad. El programa de *bricolage*, por el contrario, presenta saberes menos comunes al grueso de los televidentes, de allí un hacer más manipulatorio por parte del enunciador.

La diferencia fundamental entre los espacios de cocina y de gimnasia reside en que aunque la variable más utilizada es también la primera persona del plural, el porcentaje de ocurrencia de la misma es visiblemente superior en estos últimos que en el resto de los programas comparados. También es diferente la forma de expresar los enunciados, ya que los programas de gimnasia denotan mayor carácter oral y simplicidad. Creemos que la razón de la simpleza de formas se debe a que los instructores de gimnasia descuentan la participación del televidente detrás de las cámaras ya que el único ingrediente que éste necesita es ganas de mover su cuerpo.

El programa de cocina por TV se erige pues como un género autónomo, con características propias y por momentos, llega a convertirse en un verdadero *show*.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AA. VV. (1990) *Cómo cocinar verduras, platos sanos, nutritivos y económicos*. Buenos Aires: Grupo Editor.
- _____. (1996) *Guía de alimentación para los argentinos*, Buenos Aires: Secretaría de Agricultura pesca y Alimentación.
- _____. (1979) *Libro de cocina Femirama*. Buenos Aires: Editorial Codex.
- _____. (1992) *Favorite Recipes*. Jacksonville: Hendricks Avenue Elementary PTA.
- ANGELUCCI, L. (1984) *Manual práctico de cocina vegetariana*. México: Editores Mexicanos Unidos.
- AUSTIN, J. L. (2000) *How to do things with words*. Cambridge: Harvard University Press.
- BRAVO, D. (1998) “La atribución de significados sociales en el discurso hablado: Perspectivas extrapersonales e interpersonales” Ponencia leída en el simposio internacional de Análisis del Discurso. Universidad Complutense de Madrid.

- BRAZIL, D. (1995): *A Grammar of Speech*. Oxford: Oxford University Press.
- _____. (1997) *The communicative value of intonation in English*. Cambridge: Cambridge University Press.
- BROWN P. y LEVINSON, S.C. (1987) *Politeness: Some universals in language use*. Cambridge: Cambridge University Press.
- DE GANDULFO, P. C. (1962) *Las recetas económicas de Doña Petrona*. Buenos Aires: Fabril Financiera.
- DE PIROLO, K. (1995) *Micoondas, usted y yo*. Buenos Aires: El Ateneo.
- FOWLER, R.; HODGE, B.; KRESS, G.; TREW, T. (1983) *Lenguaje y control*. Mexico: FCE.
- GREIMAS, A. J. y COURTÉS, J. (1979) *Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*. Paris: Hachette Université.
- GRICE, H. P. (1975) “Logic and conversation” en COLE, P. y MORGAN, J. (eds.): *Syntax and Semantics, vol. 3: Speech Acts*. New York: Academic Press.
- MAIO, A. (1997) *Comidas que no engordan*. Buenos Aires: Grupo Editor.
- MILROY, L. (1990) *Observing and analysing natural language*, New York: Basil Blackwell.
- TRAVERSA, O. (2000) “Pratiques alimentaires et constructions discursives: à propos de quelques traits identitaires des habitants de Buenos Aires et ses environs”, en *Hermes*. Paris: CNRS.