

## DOÑA PETRONA, TRANSFORMACIONES DE UN RECETARIO

RICARDO A. TERRILES

### I. INTRODUCCIÓN

Estudios recientes sobre las prácticas alimentarias de los argentinos nos presentan un curioso interrogante. Señala O. Traversa que: “en la medida que crece en el medio urbano el consumo de alimentos y platos elaborados, crecen también los suplementos de diarios y las emisiones de televisión dedicadas a la cocina” (Traversa 1998:8). El examen histórico de los discursos mediáticos en torno a la alimentación permite inscribir este fenómeno en una tendencia de largo plazo:

En lo que va del siglo, entonces, se pasa de una exigua palabra pública acerca del comer a una gigantesca hipertrofia, una proliferación de signos que establecen, en el curso de cien años, una relación invertida: de un defecto de palabra pública junto con un exceso de práctica doméstica, se pasa, en nuestros días, a la situación inversa (Traversa 2000:16).

Si bien este trabajo no pretende resolver dicho interrogante, la figura que de algún modo lo convoca –esa mujer que pudo decir en su libro que “Aquí hubo un solo Gardel y habrá una sola Petrona”– resulta ineludible a la hora de pensar la instalación y desarrollo de “la palabra mediática” en torno a lo culinario. Doña Petrona sale a la luz pública en un momento en el cual parecen anudarse un conjunto de transformaciones socioculturales que –podría suponerse– permiten la acentuación de la tendencia postulada por Traversa. Es por ello que me ha parecido oportuno dedicar una parte

de este trabajo a la reseña de algunas indagaciones históricas que, al explorar el proceso de construcción del dispositivo doméstico moderno, nos acercan al contexto de emergencia del famoso libro de Doña Petrona.

Por otra parte, y en lo que hace más a la dimensión analítica de este trabajo, me dedicaré a la comparación de *El libro de Doña Petrona* con *Las 100 mejores recetas de Doña Petrona*, colección de fascículos a cargo de Blanca Cotta. Esta comparación permite suponer que el transcurso del tiempo hace de *El libro...* una suerte de “texto de fundación” de nuestra identidad culinaria, y de Doña Petrona ya no un símbolo de la identidad femenina, sino de las formas del buen cocinar.

## 2. LA CONSTRUCCIÓN DEL DISPOSITIVO DOMÉSTICO MODERNO

En su estudio sobre la construcción del dispositivo doméstico moderno, Jorge Francisco Liernur señala que durante el período que va de 1870 a 1930 se observan dos fenómenos de importancia: en un primer momento (*circa* 1870-1915) se asiste a la formulación y constitución de los nuevos dispositivos del habitar moderno y, posteriormente, el proceso de compactación de esos dispositivos (que se manifiesta típicamente en el *departamento*, y hacia 1920). Una mirada más específica permite advertir que en el paso de una a otra fase se verifican “cambios en las características de las funciones, las formas, las texturas y el equipamiento de los ámbitos que integraban dichos dispositivos”:

[...] Analizando estos cambios veremos que a un período caracterizado por la máxima oposición entre la superabundancia de la mansión burguesa y el despojamiento de la casa obrera, siguió otro en el que todos los sectores sociales pasaron a tener como referente a un nuevo imaginario doméstico común, no vinculado a estilos codificados o, en su reemplazo, a pautas ético-higiénicas de austeridad, sino a lo que podemos llamar la “gracia”, vale decir, un variable gusto medio construido por los medios masivos de comunicación (1999:108).

Es, precisamente, a partir del escrutinio de “la formación del discurso doméstico en diarios, revistas, libros de escuela y manuales para la mujer” que Liernur estudia los “significados de las habitaciones”, dedicando, entre otros, un apartado a la cocina.

El caso de la cocina guarda semejanzas con los procesos generales descritos anteriormente: hacia la década de 1870 nos encontramos con dos modelos contrapuestos: el de la gran cocina burguesa, heredera del modelo aristocrático inglés, y el de los sectores populares, que “se reduce al brasero instalado en la pieza o el patio del conventillo” (Liernur 1999:118). Hacia mediados de la década de 1910, los arquitectos comienzan a esbozar un ideal de “cocina moderna” que, bajo la metáfora del “laboratorio químico”, condensa significaciones en torno a la higiene y al saber nutricional. Sin embargo, comenta el autor, existía una importante distancia entre este nuevo modelo de cocina y su versión real: el modelo “se asemeja a una dependencia de hospital, y su versión real a un recinto fabril” (122).

La emergencia de un nuevo imaginario doméstico común parece encontrar en la cocina un espacio paradigmático; dirá Liernur que: “la clase media se constituye con la transformación de este recinto en el corazón del hogar”.

[...] Tal como venía conformándose, la “cocina moderna” era un compartimento opaco donde la “gracia femenina” debía ser abandonada y la mujer adquiría la traza y los comportamientos de una obrera. El viraje se operó, entre otros motivos, como respuesta a esas “resistencias” y al imperativo de integrar la cocina, de hacerla “transparente”. Si la primera fase de la modernización supuso una división de las funciones, y con ello la separación del recinto, la segunda verá su paulatina fusión con el “comedor”, fusión que fue operándose articulada con el proceso general de compactación de las superficies (1999:122).

Interesan especialmente a los propósitos de este trabajo los comentarios que siguen, en donde Liernur da cuenta de factores que sobredeterminan el proceso de transformación:

Obviamente, este proceso fue facilitado por el cambio en las fuentes de energía, pero el inicio de la tendencia precedió a ese cambio. Por un lado en la década del veinte ya no basta preparar comidas “nutritivas”. De este modo, la alimentación se estetiza. Si no está a su alcance “pagar un *cordón-bleu*”, ella “va a la cocina, prepara los platos combinando sabiamente el valor alimenticio de los mismos y su buena alimentación. Así, cuando regrese el esposo, hallará en su hogar todas las comodidades que una mujer inútil y frívola no sabría proporcionarle”. Así, entre la “bestia de lujo” y la “bestia de carga” se introduce en la cocina la nueva figura de la “gracia”. El marido, entonces, no la deseará por sus encantos ni la someterá por sus servicios: “Comerá bien, y esto constituye para los hombres uno de los mayores atractivos del home, pasados los entusiasmos de los primeros tiempos de la vida matrimonial”. Las indicaciones sobre la cocina en los magazines dejan de referirse a adelantos técnicos, al uso de los utensilios o a las cualidades nutritivas de los alimentos y se expanden en cambio los recetarios: “el arte que en estos tiempos tomó la dirección de la casa, ha entrado también en la cocina”, comienza a advertirse en 1915. De esta manera, junto con los alimentos se inicia la estetización de las cosas y el ambiente y el proceso de integración con el comedor [...]. En 1923 ya se señala que la cocina “ultramoderna” es eficiente pero fría, muy pulcra pero poco atractiva, y se sugiere decorarla para que “no parezca un hospital”. Los cambios principales estarán determinados por la introducción de nuevas fuentes de energía, inodoras y atómicas. A esto se agregará el señalado progreso de las tinturas, que permiten la introducción de colores en las cortinas y los muros (1999:122-3).

La cuestión de las nuevas fuentes de energía, y su vinculación con la tecnificación del espacio doméstico es tratada también por Anahí Ballent, quien estudia el desarrollo de la vivienda masiva en los años que van de 1930 al presente, pero focalizando en dos subperíodos: el de los años 1930-1945, “caracterizado por la fijación de tipologías e imágenes modernas difundidas entre los sectores altos y medios”; y el comprendido entre 1946 y 1980, fase de “extensión de estos modelos sociales a través de la acción del Estado” (Ballent 1999:22).

Sobre el primer período, y en torno al tema que nos convoca, dirá la autora:

Las propuestas de los años treinta se relacionan con una mayor oferta industrial para la tecnificación del hogar, tanto en lo relacionado con los aparatos vinculados al trabajo doméstico, al confort y a las comunicaciones, como con cambios constructivos (sobre todo, una mayor utilización del cemento). En un momento en el que se reducían las tarifas eléctricas, la tecnificación del hogar —en especial, la introducción de electrodomésticos— ocupaba un lugar destacado en la difusión de modelos e imágenes del habitar, como simplificadora del trabajo doméstico y transformadora de costumbres. Por ejemplo, posibilitando la incorporación de la cocina al interior de la vivienda, la cocina eléctrica y la heladera eliminaron el tradicional aislamiento del ama de casa en ese ambiente; la heladera permitió modificar hábitos, tiempos de compra y preparación de alimentos. Estos elementos que hoy nos resultan cotidianos eran difundidos por la publicidad de la época de manera increíblemente sofisticada y seductora. Una de ellas nos muestra una informal reunión familiar nocturna en una cocina moderna, equipada con cocina, heladera y tostadora eléctricas: “La cocina eléctrica que aquí vemos equipada con elementos modernos muestra cómo, en traje de etiqueta, después del baile o del teatro puede prepararse y tomarse el refrigerio en un ambiente limpio y comfortable”. Por un lado, la imagen asimilaba un nuevo símbolo de estatus —el electrodoméstico— a otro conocido —el traje de etiqueta—; por otro, apelaba a la perplejidad que suscitaba lo que en el momento sólo podía ser visto como inadecuación extrema entre vestimenta y escenario. En el cruce de ambos tópicos emergía una imagen familiar cálida, íntima e informal: un símbolo de los nuevos placeres domésticos que la técnica depararía. El trasfondo de la imagen es un tema presente en gran parte de la publicidad de los años treinta, que consiste en el contraste entre las posibilidades del presente y las carencias del pasado: el choque entre el “ayer” y el “hoy” producía un mundo pleno de significaciones positivas (Ballent 1999:22-3).

### 3. MODERNIZACIÓN Y DISCURSO ALIMENTARIO: LA “PALABRA MEDIÁTICA” DE DOÑA PETRONA

De los trabajos de Liernur y Ballent surge un escenario de modernización en las formas del habitar: también, en filigrana, se observa cómo la esfera mediática contribuye de manera eminente a la construcción de las significaciones de lo doméstico.

Si asumimos, con Thompson, que “parte de lo que conforma a las sociedades modernas como ‘modernas’ es el hecho de que el intercambio de formas simbólicas ya no se limita primordialmente a los contextos de interacción cara a cara, sino que está extensa y crecientemente mediado por las instituciones y los mecanismos de la comunicación masiva” (Thompson 1993:16), deberíamos pensar que la aparición de las recetas en los medios se inscribe en ese proceso de *modernización*: si antes “la palabra pública residía en el mercado, en la comunicación cara a cara, en el tránsito oral de la receta” (Traversa 1997:153), de allí en más asistiremos a la constitución de un *canon* culinario que los medios no cesan, al parecer, de expandir y reinventar.

Es en 1932 cuando aparece la primera edición de *El libro de Doña Petrona*, que se convertirá en *best-seller* aprovechando quizás el auge de la industria del libro, que

Rivera (1981:577) sitúa entre los años 1936-1956. Habría que considerar también, de acuerdo con Míguez (1999), la evolución de la participación de las mujeres en el mercado laboral. Según este autor:

[...] típicamente, se ha descrito la evolución temporal de su participación en el mercado de trabajo como una curva con forma de U; alta participación primero, una marcada caída en la primera etapa de modernización, y una creciente participación femenina en el mercado laboral con posterioridad. También en la Argentina se evidencia este fenómeno, iniciándose la caída a fines del siglo XIX, con el punto más bajo de la curva entre los años 1920 y 1940, y con evidencias de reincorporación de la mujer al ámbito laboral a partir de los años 1950 y 1960 (Míguez 1999:38-9).

Según cita de *Las 100 mejores recetas de Doña Petrona* (Cuaderno 19:14), Doña Petrona aparece en el espacio público en una época en la que “que una mujer trabajara era más o menos como si hubiera matado a la abuela”. Traversa presenta una semblanza de la famosa cocinera, y reflexiona sobre las condiciones que delimitan el horizonte de recepción de su recetario:

[...] Doña Petrona viene a Buenos Aires no por avatares políticos o matrimonio infortunado, sino a la búsqueda de trabajo, en un medio más próspero que el de su provincia natal. Su incorporación al mundo culinario se realiza por las vías de la modernización técnica, en el trabajo de instructora para el empleo de las cocinas eléctricas, una novedad al principio de la década del treinta. Esa actividad la conduce, en 1932, a aventurarse en la escritura. No sería equivocado pensar que su contacto con las amas de casa le indicó la necesidad de informaciones para el desempeño culinario. Algo de eso debe ser cierto, pues su libro lleva al presente ochenta y dos ediciones. [...] La prolífica y exitosa vida de sus libros fue acompañada de una larga actividad, primero en radio –precursora de la difusión de recetas por ese medio–, luego, con el surgimiento de la televisión, le correspondió también ser una *star* del género gastronómico.

Es difícil hipotetizar acerca de las razones del éxito; algo menos, acerca de la presencia del *hueco* discursivo que debió llenar Doña Petrona. Surge en el momento de atenuación migratoria, de rupturas por fusión de orígenes o erosión de las tradiciones de los países de origen, a los que se suman cambios en los hábitos familiares, por abandono del hogar de manera temprana por el trabajo; no menos, por la necesidad de “otra cosa”, que no fuera la repetición –efectiva o imaginaria–, de menús remanidos. Al fin, el tránsito hacia una sociedad plenamente urbanizada, donde el proceso de individuación se liga al cambio y la novedad. Finalmente, abrir el libro de Doña Petrona, seguir sus emisiones radiales o televisivas, constituía la potencialidad de una generación de una diferencia, de romper con la repetición pero quedando, sin embargo, asociado a un hecho colectivo (Traversa 2000:14-5).

Las apreciaciones de Traversa permiten inscribir la aparición del recetario de Doña Petrona en el proceso general de modernización de la sociedad argentina. Se trata –al menos para el dominio discursivo que nos ocupa– de un proceso de *estabilización* que opera con sus mecanismos específicos. Como señala Traversa en otro trabajo:

La aparición del libro de doña Petrona señala un punto de inflexión en cuanto al estado del discurso público acerca de la alimentación, que precisamente se produce a principios de la década del 40. La ecónoma luego pasaría a la radio y más tarde a la televisión. Es bien conocido que ese libro tuvo —tiene aún— un gran público lector; el pasaje que comporta de la oralidad a la escritura, en cuanto a la circulación de la receta y el modo de operar para transformar los alimentos, nos hablan de modificaciones en la cultura culinaria. No debe olvidarse que ese momento coincide con la generalización de cambios tecnológicos significativos, en dos dominios al menos: el de las formas de energía empleadas para la cocción y la conservación doméstica por enfriado. Doña Petrona es actora de estos cambios, realiza sus primeras armas profesionales en la promoción de artefactos eléctricos para la cocina (1997:165).

Con la metáfora del *canon* que se ha sugerido más arriba, intentaba aludir a este proceso de estabilización: hay que tener en cuenta, si se quiere continuar con la analogía, que todo *canon* se halla sometido a redefiniciones más o menos constantes. No obstante —y volveré sobre ello— es probable que este momento de estabilidad haya dejado sus huellas: semejante a un “texto de fundación”, la lectura implícita que del recetario de Doña Petrona efectúa su transposición a la colección de fascículos sugiere que se asocia al primero con un imaginario de la identidad culinaria nacional.

#### 4. ALGUNOS CRITERIOS PARA EL ANÁLISIS

Este trabajo propone un análisis comparativo de *El libro de doña Petrona* y la colección de fascículos *Las 100 mejores recetas de Doña Petrona*, publicado por el diario *Clarín* durante la primera mitad del año en curso.

Con el concepto de *transposición* aludo al proceso de transformación que una “obra” sufre en el pasaje entre dispositivos mediáticos: uso el concepto en un sentido amplio en tanto que la noción de “obra” presenta en este caso aristas problemáticas que no han sido tematizadas por las investigaciones sobre la transposición (Steimberg 1998), y que no abordaré en el contexto presente.

Para examinar este proceso de pasaje, he considerado dos dimensiones de análisis. La primera tiene en cuenta la “propuesta general” de cada una de las obras examinadas, en cierto sentido, el tipo de *contrato de lectura* que proponen. La segunda aísla, a modo de unidades mínimas, a las recetas, y las considera para el análisis principalmente desde el punto de las diferencias de “enmarcado”: pensando las recetas como “textos”, se trata de observar las relaciones que establecen con los “paratextos” que las circundan.

Cabe señalar que el desarrollo del análisis no sigue el orden antes expuesto: he preferido partir de las evidencias de un examen general, para ir luego acercándome al estudio de las dimensiones antes señaladas. Por otra parte, cabe indicar que para ese examen general he recurrido a la comparación de varias colecciones de fascículos publicadas por *Clarín*, con vistas a situar mejor la especificidad de la colección objeto de análisis.

Desde el punto de vista teórico más amplio, el trabajo se apoya en la teoría de la discursividad propuesta por Verón (1987), y en esa línea rescata una concepción de la especificidad de la comunicación mediática que el autor plantea en estos términos:

Una condición de la comunicación mediática es el acceso *plural* (y siempre regulado) *a un mismo mensaje* (en el sentido puramente material del término). (...) La comunicación propiamente *mediática* implica la construcción, en producción, de un destinatario que es un colectivo y no un individuo. A esta característica, a su juicio ineludible, de la comunicación mediática, aludía históricamente (y torpemente) la idea de *masas*. Por supuesto, muchas tecnologías de comunicación son híbridas, pero considerada en forma global, por ejemplo, Internet es un fenómeno propiamente mediático, y en cambio muchos de los usos del e-mail no lo son. Ya se trate de un libro destinado a publicación o de una columna para un diario, el autor está sometido a la condición según la cual *el fantasma de su destinatario no es un individuo* (Verón 1999b:139; itálicas en el original).

##### 5. LAS COLECCIONES DE FASCÍCULOS DE *CLARÍN*

En un trabajo en el que retoma sus análisis sobre la *Bibliothèque bleu*, Roger Chartier (1994) dice que: “el pasaje de una forma editorial a otra ordena simultáneamente transformaciones del texto y la constitución de un nuevo público.” El autor considera a estos procesos como un “trabajo de adaptación”:

Todo este trabajo de adaptación —que abrevia los textos, los simplifica, los recorta, los ilustra— está gobernado por el modo en que los librerías-impresores especializados en este mercado [el de la *Bibliothèque bleu*, RT] se imaginan las competencias y las expectativas de sus compradores. Así, las estructuras mismas del libro se encuentran presididas por el modo de lectura que los editores consideran el de la clientela a la que van dirigidos (1994:32-33).

Más allá de los puntos de coincidencia que podemos encontrar entre las consideraciones del historiador francés y la referencia de Verón que cerraba el apartado anterior, interesa pensar las analogías entre el trabajo de adaptación estudiado por Chartier y las relaciones que se establecen entre *El libro de Doña Petrona* —tomado, en principio, como un ejemplo de recetario “clásico” y las colecciones de fascículos de *Clarín*. Otros señalamientos de Chartier permiten avanzar por esta senda:

Esta lectura... siempre es pensada como una lectura que exige puntos de referencia visibles (como, por ejemplo, los títulos anticipatorios o los resúmenes recapituladores o incluso las tablas generales que funcionan como protocolo de lectura o lugares de memoria), una lectura que no está a sus anchas más que con secuencias breves y cerradas, desglosadas una de otras, una lectura que parece satisfacerse con una coherencia mínima. [...] Las obras impresas para el gran público apuestan al saber previo de sus lectores. El conocimiento de textos ya encontrados es movilizado al servicio de la comprensión de nuevas lecturas por medio de la recurrencia de formas muy codificadas, de la repetición de motivos parecidos

de un título a otro, del repetido empleo de las mismas imágenes. El catálogo azul organiza así una lectura que es más reconocimiento que verdadero descubrimiento. Por lo tanto, es en las particularidades formales de las ediciones azules y en las modificaciones que se impone a las obras de las que los editores se adueñan donde hay que situar el carácter “popular” (1994:33).

Las colecciones de fascículos de *Clarín* presentan una fuerte homogeneidad en su diseño. En todos los casos observados, el primer número de la colección presenta un sumario de los contenidos de cada fascículo de la colección, y cada fascículo presenta su propio sumario. Las recetas toman el modelo “paso a paso”, una secuencia de fotografías anclada por epígrafes de corta extensión que imparten las instrucciones para cada etapa del proceso de elaboración de la receta. Las tablas con ingredientes siempre se colocan en el mismo lugar, y es profuso el recurso a iconos que permiten darse una idea de la dificultad, el tiempo requerido o el costo de la receta.

En cierto sentido, puede decirse que el trabajo de adaptación va en un sentido muy similar al presentado por Chartier, pero teniendo que en cuenta que aquí la “simplificación”, más que remitir a una imagen del capital cultural del destinatario, remite más bien a las suposiciones sobre el saber-hacer del destinatario, el cual se asume —al menos en las primeras colecciones examinadas— como desconociéndolo todo acerca de las prácticas culinarias.

De hecho, el recurso de la secuencia de fotografías para ilustrar las recetas transforma al viejo recetario en una guía paso a paso que incluso —por las posibilidades inscriptas en el dispositivo— permite una mejor captación del proceso que lo que lo permite la televisión. Desde otra perspectiva, es posible considerar que dicho recurso atiende, precisamente, a la competencia con otras ofertas mediáticas que privilegian la mostración del proceso, como es el caso de la televisión.

Con respecto a las particularidades formales indicadas por Chartier, nos encontramos también con semejanzas notorias, teniendo en cuenta la dimensión de las recetas que indicáramos anteriormente. En ese sentido, si consideramos a cada receta como un texto, advertimos que los paratextos operan una remisión al discurso periodístico. Todas las recetas presentan, siguiendo a Van Dijk (1996), una suerte de “superestructura” que enmarca a la receta propiamente dicha y que la hace funcionar como una nota periodística. De esta manera, puede suponerse, se trata de transferir el conocimiento que del medio gráfico podría tener el destinatario

Del examen de las colecciones se advierte que aquellas en las que Blanca Cotta aparece en el lugar del autor se diferencian en varios rasgos de las que tiene como autor a un *chef* (Gato Dumas o Karlos Arguiñano). En líneas generales, las colecciones de Blanca Cotta aparecen como más “institucionales”, en el sentido de que su figura aparece más vinculada al campo periodístico y a la sección culinaria de *Clarín*. El didactismo que de alguna manera surgía en los comentarios anteriores sobre las recetas se concentra y se acentúa en las colecciones de su autoría, si bien

esta tendencia parece atenuarse de colección a colección: esto sugiere que la imagen del público que se construye en producción supone la fidelidad al consumo de las colecciones.

### 5.1. *Reconstrucción de unidades por criterios de clasificación de las recetas*

Dice Verón que el libro: “es también un objeto sumergido en el espacio ‘real’... uno más entre los diversos objetos que pueblan el entorno en que vivimos”. La particularidad del libro no reside en su apariencia exterior, sino en su interioridad:

[...] el objeto libro tiene un interior que no se parece al interior de ningún otro objeto [...]. Ese interior tiene *zonas* (o habitaciones; tal vez la metáfora de la casa sea conveniente para el libro); puedo recorrerlas y entrar en la que tenga ganas de entrar. Las zonas están estructuralmente marcadas [...], pero yo puedo elegir libremente a cuál entrar y quedarme cuanto tiempo quiera” (Verón 1999a:18).

La transposición de *El libro de doña Petrona*, desde este punto de vista, implica una suerte de desmembramiento de la unidad del libro, desmembramiento parcial en tanto que la colección de fascículos es en cierto modo una unidad, pero además cada fascículo en sí constituye una unidad. El resultado más evidente de este proceso de desmembramiento parcial se advierte en los niveles temático y enunciativo: volveré más adelante sobre esta cuestión. Cabe indicar aquí una cuestión de importancia: *Las 100 mejores recetas de Doña Petrona*, como su nombre lo indica, es el resultado de una operación de *selección*, y la imagen del autor es reemplazada aquí por la de una suerte de antologista.

En otros términos, quizás más apropiados para lo que sigue, el pasaje a lo que Verón (1996) denomina “géneros P” construye nuevas unidades, y estas unidades se organizan en torno a criterios clasificatorios propios del universo de lo culinario. En *El libro de Doña Petrona*, los criterios de clasificación tienden por lo general a centrarse en el producto base de la receta (así, se encuentran categorías como “Aves”, “Pescados”, etc.). En *Las 100 mejores recetas de Doña Petrona* estos criterios, si bien se mantienen relativamente, son como “recubiertos” por títulos que abren a otras significaciones, ausentes en la austera grilla del recetario de Doña Petrona. Para mayor clarificación, presentaré algunos ejemplos en somera tipología:

**1. Categorías no existentes en el recetario de Petrona:** podemos mencionar aquí el cuaderno de presentación (“Platos muy simples y muy sabrosos. Para quedar siempre bien”), que pone en suspenso los criterios de clasificación para constituirse en ejemplo de los contenidos futuros de la colección, presentando “platos de batalla”. Recordemos también los casos antes mencionados en que la aparición de los fascículos coincidió con alguna festividad: el cuaderno 7 (“Los elegidos de vigila y pascua. Para compartir con toda la familia”) que apareció en Semana Santa; el cuaderno 12 (“La cocina de Mayo. Sabores bien argentinos”).

**2. Segmentación de categorías:** lo que en *El libro de Doña Petrona* aparece bajo la categoría “Carnes” se distribuye en los cuadernos: 2 (“Bifes bien gorditos. Ideas para cocinar a lo grande”); 11 (“Sus especiales de lomo. El gran corte nacional”); 17 (“Aquellas carnes a la cacerola... Tan prácticas que se cocinan solas”). Lo que aparecía en el libro bajo el rubro “Pescados” se distribuye en los cuadernos: 4 (“Cocina marinera. Pescados y mariscos para caer en la red”); y 19 (“Cazuelas memorables. Aromas a fuego lento”). En el recetario de Doña Petrona encontramos una “hipercategoría” (con subdivisiones en su interior) denominada “Caldos - Consommé - Sopas - Sopas Secas - Pastas”: la mayoría de las subdivisiones se respeta en *Las 100 mejores recetas de Doña Petrona*—la subdivisión “Pastas” con el cuaderno 8 (“Pastas que hicieron escuela. La cita de cada domingo”); la subdivisión “Sopas” con el cuaderno 16 (“Esas sopas imperdibles. Como las que preparaba la abuela”)—mientras que la subdivisión “Sopas Secas” pasaría a constituir un ejemplo de nuevo tipo, que indico a continuación.

**3. Tematización de categorías:** la categoría “Aves” pasa a estar representada por el cuaderno 3 (“Pollo de alto vuelo. A sacar pechuga con los invitados”). La subdivisión “Sopas Secas”—de la que hablaba más arriba—pasa a estar representada por el cuaderno 15 (“Arroces con sello propio. Delicias de buena fuente”).

Citar los títulos de los cuadernos no resulta ocioso. Agreguemos algunos títulos no mencionados aún: el cuaderno 5 (“Tortas inolvidables. Éxito asegurado”); el cuaderno 9 (“Postres para recordar I. Dulzuras de ayer, de hoy y... de siempre”); el cuaderno 10 (“Postres para recordar II. Clásicos de todos los tiempos”); el cuaderno 18 (“Sus famosas masitas. ¡Y está todo dicho!”).

Barthes encontraba en la publicidad alimentaria tres grupos de temas. Uno de ellos asignaba a la alimentación “una función en alguna medida *rememorativa*: la alimentación permite al hombre (hablo aquí de temas franceses) insertarse cada día en un pasado nacional...” (1961:929, mi traducción). En nuestro caso, esta función rememorativa parece también adaptarse al imaginario de la argentinidad, en donde la nacionalidad está marcada por un culto a la familia (las sopas “como las que preparaba la abuela”, las pastas como “cita de cada domingo”, la comida de pascua “para compartir con toda la familia”).

Lo memorable, lo que hizo escuela, también remite a Doña Petrona. Son “sus especiales de lomo” los que muestran cómo hacer maravillas con “el gran corte nacional”; son “sus famosas masitas”, y ya nada más hay que decir. En un punto, la rememoración se agiganta y deviene mítica: los “clásicos de todos los tiempos” y las “dulzuras de ayer, de hoy... y de siempre” hablan de una cocina—diría Borges—“tan eterna como el agua y el aire”.

Pero, se sabe, toda cocina tiene tras de sí una historia más objetivable, y la nuestra es una historia de cruces e hibridaciones. Doña Petrona funciona como figura de condensación: la señora santiagueña que triunfa en la ciudad, que sabe mezclar las

tradiciones dichas autóctonas y la cocina internacional. La rememoración que pone en escena *Clarín* –“el gran diario argentino”– articula esta trama con el imaginario de la argentinidad.

6. DESTINATARIO, DEL “AMA DE CASA” AL AMANTE DE LO CULINARIO:  
BORRAMIENTO DE LAS REFERENCIAS DOMÉSTICAS Y DE LAS MARCAS DE GÉNERO

Revisemos brevemente los prólogos de ambas obras. En principio, la de Doña Petrona:

Con esta obra quiero ayudar de todo corazón a las amas de casa, porque las sé deseosas de brindar siempre en sus hogares lo más exquisito que puedan ellas hacer por sus seres queridos.

Ha sido para mí de suma importancia explicar cada receta en forma clara y lo más sencilla posible, para que aun la persona más novicia pueda utilizarla. Así que, ruego, lean con atención cada fórmula, usen las cantidades exactas, observen la calidad de los ingredientes y sigan al pie de la letra las instrucciones, volviendo a leer, ante cualquier duda o inconveniente, las páginas de “Detalles de importancia”.

Tantas son las muestras de adhesión, simpatía y estímulo con que me han honrado, que he creído un deber modernizar esta edición, tanto en su texto como en su presentación artística, para retribuir en parte a mis queridas lectoras la confianza que me han demostrado. Una a una reciban mi cariñosa gratitud.

Y doy gracias a Dios por el éxito alcanzado.

(firma facsimilar) Petrona C de Gandulfo

Doña Petrona define a sus destinatarios como “amas de casa”, situándolas en sus funciones en el contexto familiar. Se preocupa por la comprensión de sus recetas, y así interpela a sus lectoras, a quienes testimonia su cariño al referirlas como “queridas”. Pero el libro ofrece algo más que recetas. Si hay algo que del libro de Doña Petrona se pierde, es el carácter “doméstico” del mismo. Libro de recetas, el de Doña Petrona debería ser pensado como “libro de economía”, recuperando uno de los sentidos “originarios” del término, remitente a las cuestiones del mundo doméstico y su administración. De esto sólo quedan retazos aislados, como paratextos, en *Las 100 mejores recetas de Doña Petrona*: por lo general, estos remanentes aluden a la única dimensión pública de la actividad doméstica, esto es, a las indicaciones sobre la etiqueta. Volveré sobre el tema en las conclusiones.

Si para Doña Petrona no hay imagen del destinatario que no sea femenina, la colección se cuida de “generizar” (en el sentido del *gender*) a su enunciatario: como un texto “políticamente correcto”, las pocas veces que se interpele al enunciatario se lo hará con la disyunción desinencial “a/o”, que indica que lectoras y lectores están por igual concernidos con la lectura de los fascículos.

Pasemos ahora a *Las 100 mejores recetas de Doña Petrona*, donde nos encontramos con dos voces que presentan la obra: en primer lugar, la de Blanca Cotta.

Esta colección de Doña Petrona que inicia Clarín, tiene la pretensión de ser un homenaje a quien dedicó toda su vida a guiarnos desde la cocina y a jerarquizar la profesión. Su libro “gordo”, como ella lo llamaba, publicado por primera vez en 1934, alcanzó el record de ventas de tres millones de ejemplares. Y fue infaltable en los hogares argentinos por la calidad y la exactitud de sus recetas. ¿Quién no aprendió a cocinar con ella? He tenido el honor de seleccionar estas 100 recetas, con toda mi admiración y respeto, para ponerlas al alcance de las nuevas generaciones. Y conté con el apoyo de su nieta –Marcela Massut, también cocinera– para no dejar de lado ninguna de sus fórmulas preferidas. Hoy, al recordarla, queremos que Doña Petrona siga entre nosotros para siempre.

(Firma en tipografía) Blanca Cotta

Blanca Cotta parece comenzar su discurso desde un lugar plural, que alude tanto al colectivo de las cocineras/os argentinos, como a los argentinos que cocinan. Se observa que de lo que se trata es de continuar una tradición, manifiesta en el deseo –que es también un mandato de la cultura, al reconocerla y darle el lugar– de poner a las recetas al alcance de las nuevas generaciones.

Luego tenemos la presentación de la editora de las colecciones (y del suplemento *Ollas & sartenes*):

Con los editores de los cuadernos estábamos buscando grandes temas y éste estaba ahí, al alcance de la mano. Adaptar las recetas de la Maestra de la Cocina de todos los tiempos, Doña Petrona, con el estilo de su indiscutible sucesora, Blanca Cotta. Pensamos que iba a ser difícil reunir a dos figuras tan importantes de la gastronomía argentina. Pero con la buena disposición de la nieta de Petrona, Marcela Massut, logramos esta obra que, sin competir con el libro, best seller eterno, creemos que puede ser otro clásico de las ollas & sartenes nativos.

(firmado en tipografía) Dora Videla

En esta intervención se advierte la construcción de una cadena de figuras de la gastronomía argentina, al colocar a Blanca Cotta en el lugar de “indiscutible sucesora” de Doña Petrona, virtud transmitida por la mediadora –la nieta de Doña Petrona– que aporta el valor del vínculo familiar. Una vez más, historia, familia y cocina se entrelazan.

Con Doña Petrona y su libro vemos aparecer una figura de la modernización con impacto mediático. En la colección de *Clarín* observamos la recuperación de su figura con un sentido histórico conmemorativo: ¿en qué sentido podemos decir que el nuevo destinatario es un “amante de lo culinario”?

## 7. CONCLUSIÓN

Decía Hannah Arendt que, para los griegos:

[...] el rango distintivo de la esfera doméstica era que en dicha esfera los hombres vivían juntos llevados por sus necesidades y exigencias. [...] Resultaba evidente que el mantenimiento individual fuera tarea del hombre, así como propia de la mujer la supervivencia de la especie, y ambas funciones naturales, la labor del varón en proporcionar alimentación y la de la hembra en dar a luz, estaban sometidas al mismo apremio de la vida. Así, pues, la comunidad natural de la familia nació de la necesidad, y ésta rigió todas las actividades desempeñadas en su seno (1993:43).

A esta esfera se le oponía –pero también se articulaba como condición necesaria– la esfera de la *polis*. También consideraba Arendt que nuestra época se diferenciaba de la griega por “el auge de lo social”, “el auge de la administración doméstica, sus actividades, problemas y planes organizativos desde el oscuro interior del hogar a la luz de la esfera pública” (48).

La modernidad no sólo expresa “el auge de lo social”, sino que también ha constituido a lo social como objeto de indagación. Si en las prácticas culturales buscamos entender las formas en la que los seres humanos dan sentido al mundo –constituyéndolo como tal– nuestras indagaciones han de atender a los modos en que las distintas sociedades –y particularmente en nuestra época de “globalización”– se dan a sí mismas una identidad colectiva.

Es por ello que a la interrogación que formulaba en el apartado anterior podría responderle la lectura que de Kant hace Vattimo, al decir que: “el placer estético no se define como el deleite que el sujeto experimenta por el objeto sino como ese placer que deriva de comprobar que uno pertenece a un determinado grupo –en Kant, la humanidad misma como ideal– que tiene en común la capacidad de apreciar lo bello” (Vattimo 1986:53) Se hace posible pensar así la comida como experiencia estética, y quizás como un reducto colectivo que resiste a la “macdonalización” del mundo.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARENDR, H. (1993) *La condición humana*. Buenos Aires: Paidós.
- ARGUÏÑANO, K. (2000) *Karlos Arguñano paso a paso*. Buenos Aires: Clarín-AGEA. Colección de fascículos.
- BALLENT, A. (1999) “La ‘casa para todos’: grandeza y miseria de la vivienda masiva”, en DEVOTO, F. Y M. MADERO, *Historia de la vida privada en la Argentina. La Argentina entre multitudes y soledades. De los años treinta a la actualidad*. Buenos Aires: Taurus .Vol. 3.
- BARTHES, R. (1961) “Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine”. En *Annales*.

- CHARTIER, R. (1994) *El orden de los libros*. Barcelona: Gedisa.
- COTTA, B. (1998) *El libro de la Cocina básica II*. Buenos Aires: Clarín-AGEA. Colección de fascículos.
- \_\_\_\_\_ (1999) *Manual de Cocina argentina*. Buenos Aires: Clarín-AGEA. Colección de fascículos.
- \_\_\_\_\_ (2000) *Las 100 mejores recetas de Doña Petrona*. Buenos Aires: Clarín-AGEA. Colección de fascículos.
- DE GANDULFO, P. C. (1961) *El libro de Doña Petrona*. Buenos Aires: Fabril Financiera. 56ª edición.
- \_\_\_\_\_ (1962) *Las recetas económicas de Doña Petrona*. Buenos Aires: Fabril Financiera.
- DUMAS, G. (1998) *Manual de Cocina casera*. Buenos Aires: Clarín-AGEA. Colección de fascículos.
- LIERNUR, J. F. (1999) "Casas y jardines. La construcción del dispositivo doméstico moderno (1870-1930)", en DEVOTO, F. y M. MADERO, *Historia de la vida privada en la Argentina. La Argentina plural: 1870-1930*. Tomo 2, Buenos Aires: Taurus, pág. 99-138.
- MÍGUEZ, E. J. (1999) "Familias de clase media: la formación de un modelo", en DEVOTO, F. y M. MADERO, *Historia de la vida privada en la Argentina. La Argentina plural: 1870-1930*. Tomo 2, Buenos Aires: Taurus, pág. 21-46.
- RIVERA, J. (1981) "El auge de la industria cultural (1930-1955)". Fascículo 95 de *Capítulo. Historia de la literatura argentina*. Buenos Aires: CEAL.
- STEIMBERG, O. (1998) *Semiótica de los medios masivos. El pasaje a los medios de los géneros populares*. Buenos Aires: Atuel.
- THOMPSON, J. B. (1993) *Ideología y cultura moderna. Teoría crítica social en la era de la comunicación de masas*, México: UAM.
- TRAVERSA, O. (1997) *Cuerpos de papel. Figuraciones del cuerpo en la prensa 1918-1940*. Barcelona: Gedisa.
- \_\_\_\_\_ (1998) "El asado escrito: lo dicho y el decir en torno de una práctica culinaria", VI Congreso Internacional de la Asociación para los Estudios Semióticos, México. En este volumen.
- \_\_\_\_\_ (2000) "Pratiques alimentaires et constructions discursives: à propos de quelques traits identitaires des habitants de Buenos Aires et ses environs" en *Hèrmes*, CNRS, París.
- VAN DIJK, T. (1996) *La ciencia del texto*. Barcelona: Paidós.
- VATTIMO, G. (1986) "Muerte o crepúsculo del arte", en *El fin de la modernidad. Nihilismo y hermenéutica en la tradición posmoderna*. México: Gedisa, págs. 49-60.
- VERÓN, E. (1987) *La semiosis social. Fragmentos de una teoría de la discursividad*. Buenos Aires: Gedisa.
- \_\_\_\_\_ (1996) "De la imagen semiológica a las discursividades. El tiempo de una fotografía", en VEYRAT-MASSON, I. y D. DAYAN (comps.) *Espacios públicos en imágenes*. Barcelona: Gedisa.
- \_\_\_\_\_ (1999a) *Esto no es un libro*. Barcelona: Gedisa.
- \_\_\_\_\_ (1999b) *Efectos de agenda*. Barcelona: Gedisa.