

Caldo, Paula; Mosso, Agustina

La cocina, un saber popular. Notas sobre un ejercicio de elaboración colectiva de un recetario de cocina para la provincia de Santa Fe

Cuadernos de Extensión Universitaria de la UNLPam, Vol. 7, N° 1, enero – junio 2023



Sección: Dossier, pp. 51-68

ISSN 2451-5930 e-ISSN 2718-7500. DOI <https://doi.org/10.19137/cuadex-2023-07-03>

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.es>

La cocina, un saber popular. Notas sobre un ejercicio de elaboración colectiva de un recetario de cocina para la provincia de Santa Fe

Paula Caldo

Investigaciones Socio-Histórica Regionales-
CONICET, Facultad de Humanidades y
Artes, Universidad Nacional de Rosario
paulacaldo@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4254-4159>

Agustina Mosso

Facultad de Ciencia Política y Relaciones
Internacionales, Universidad Nacional de Rosario
agustina_mosso@hotmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3515-7641>

La cocina, un saber popular. Notas sobre un ejercicio de elaboración colectiva de un recetario de cocina para la provincia de Santa Fe

RESUMEN

El presente artículo describe y analiza el trabajo de extensión realizado por un equipo de investigadoras con el fin de producir un recetario de cocina específico de la provincia de Santa Fe. El artículo, al inicio, marca el valor de las recetas y de la comida en la cultura con el propósito de argumentar el sentido

del proyecto. Continúa con el planteo de las decisiones metodológicas que conllevó el trabajo realizado. Finalmente, se detallan los resultados obtenidos. Este proyecto permitió publicar un recetario de cocina colectivo que da cuenta de la comida efectivamente consumida en la provincia, pero también de las características, disputas y tensiones del trabajo de producción de conocimiento en territorio.

Palabras clave: recetas de cocina; extensión; memoria; saber popular; cultura.

The kitchen, a popular knowledge. Notes about an exercise of collective elaboration of a cookbook for the province of Santa Fe

ABSTRACT

This article describes and analyzes the extension work made by a team of researchers in order to produce a book for cooking, specific for the province of Santa Fe. The article, at the beginning, marks the value of recipes and food in culture with the purpose of arguing the meaning of the proposal. It continues with the proposal of the methodological decisions that led to the work carried out. Finally, the results obtained are detailed. This project allowed the publication of a collective recipe book that accounts for the food actually consumed in the province, but also for the characteristics, disputes, and tensions of knowledge production work in the territory.

Keywords: cooking recipes; extension; memory; popular knowledge; culture.

A cozinha, um saber popular. Notas sobre um exercício de elaboração coletiva de um livro de receitas para a província de Santa Fe

RESUMO

Este artigo descreve e analisa o trabalho de extensão feito por uma equipe de pesquisadores, com o objetivo de produzir um livro de receitas culinárias específico da província de Santa Fe. O artigo inicia marcando o valor das receitas e dos alimentos na cultura com o objetivo de argumentar o sentido do projeto. Em seguida, prossegue com a proposta das decisões metodológicas que levaram ao trabalho realizado. Por fim, os resultados obtidos são detalhados. Este projeto permitiu a publicação de um livro de receitas

coletivo que dá conta da culinária efetivamente consumida na província, mas também das características, disputas e tensões do trabalho de produção de conhecimento no território.

Palavras chave: receitas culinárias; extensão; memória, saberes populares; cultura.

Introducción

En términos formales, estas páginas presentan una serie de líneas de intervención realizadas en el marco del Proyecto de Comunicación Científica 042-18, *Transmitir la cocina desde la región. Un recetario santafesino con historia*, aprobado y financiado por la Agencia Santafesina de Ciencia, Tecnología e Innovación (ASaCTel) del gobierno de la provincia de Santa Fe.¹ El objetivo principal fue publicar un recetario de cocina que reuniera una serie de fórmulas culinarias que se cocinan en la provincia de Santa Fe. Las recetas debían dar cuenta de los ingredientes con precisión, los procedimientos necesarios para concretarlas, pero también de los motivos que las tornaban relevantes para cada colaboradora o colaborador.

Para argumentar el trabajo de extensión que iba a desarrollarse se acudió a la propuesta de Paulo Freire², quien entiende que los conceptos tienen un sentido de base y otro de contexto, siendo este último el que ordena la semántica (1984). Por lo cual, según sea el contexto, la extensión se cargará de sentido. En el caso de nuestro proyecto, la extensión implicó el desplazamiento de un grupo de docentes e investigadoras hacia diferentes puntos urbanos de la provincia de Santa Fe con el propósito de acercarse a sus ciudadanos y ciudadanas. El saber puesto en juego en cada reunión no lo tenían las investigadoras, sino las diferentes personas que asistieron a los talleres. Freire advierte sobre algunos riesgos del sentido base de la extensión, acción que significa expandir, hacer llegar algo a alguien. Entonces, quien recibe se posiciona en un lugar pasivo donde solo tiene que incorporar lo nuevo. El pedagogo brasileño insiste mucho en la idea de que no puede aprender quien se sitúa en lugar de objeto. Sin embargo, las formalidades de la investigación obligan a establecer objetos de estudio. Ese gesto de objetivar anula la agencia de quienes se sitúan en el lugar de objeto. Por el contrario, en nuestra experiencia queríamos producir conocimiento en territorio y con las y los actores, para dar forma a un recetario que pusiera al alcance de la sociedad en general, y no de las y los

1 Código del proyecto CC-042-2018, dirigido por Paula Caldo e integrado por Agustina Mosso, Micaela Pellegrini, Aldana Pulido, Cinthia Blaconá y Jimena Rodríguez. El proyecto fue financiado por el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la provincia de Santa Fe y tuvo como lugar de trabajo la Unidad Ejecutora ISHIR, UNR/CONICET.

2 Aclaramos que esta es nuestra primera experiencia en trabajo de extensión, por lo cual en la construcción del abordaje teórico metodológico acudimos a Paulo Freire conscientes de que es un planteo pionero que hoy fue relaborado en el marco de los abordajes críticos de la extensión. Agradecemos la sugerencia de quienes evaluaron el artículo.

pares académicos, como se procede en la carrera de investigación, saberes aplicables. Por ello, la advertencia freiriana nos sirvió de puntapié inicial para posicionarnos entre sujetos cognoscentes y para tender a la producción de saberes con otros y otras.

El ejercicio implicó reunir un equipo que articuló investigadoras, docentes y becarias, cuya pertenencia institucional es la Universidad Nacional de Rosario y/o el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Así se nuclearon Paula Caldo, Agustina Mosso, Micaela Pellegrini Malpiedi, Aldana Pulido, Cinthia Blaconá y Jimena Rodríguez. Cada integrante ocupó diferentes funciones a los fines de llevar adelante una experiencia que implicaba entrar en contacto con mujeres y varones de algún modo relacionados con el saber culinario y que, además, estaban dispuestos a conversar y aportar sus saberes en un proceso de construcción colectivo.

Recetas de cocina: semánticas y aportes

Las recetas de cocina forman parte de los saberes prácticos que la cultura produce y que, en los últimos tiempos, fueron reconocidas como parte sustancial del patrimonio cultural. Las recetas son textos prescriptivos que ordenan una serie de ingredientes y de procedimientos a los fines de producir alimentos aptos para el consumo humano (Montanari, 2004). Son la parte tangible y perdurable de la práctica de cocinar y de comer.

El antropólogo Claude Fischler (1995) explicó que la condición omnívora de los seres humanos permite amplias posibilidades de alimentación, pero también el consumo recurrente de esa variedad se vuelve condición de subsistencia. En otras palabras, la salud de los omnívoros y las omnívoras requiere de la ingesta permanente de una multiplicidad de nutrientes. Entonces, para asegurar la buena alimentación comenzaron a trazarse apuntes de cocina. Esas notas ligeras prescribían combinaciones de ingredientes con sus respectivas cantidades y el orden de esas combinaciones (Caldo y Fugardo, 2022). Ahora bien, transformar esos apuntes en recetas no es tarea simple. Las recetas son textos performativos en tanto provocan acciones en quienes los leen o escuchan leer (Chartier, 1994). En este caso, ayudan a cocinar. Por lo tanto, la escritura de una receta de cocina no es un ejercicio fácil, puesto que debe dar cuenta de

todas las acciones que se llevan a cabo para que a partir de su lectura incluso alguien sin experiencia pueda cocinar. Sin embargo, ese detallismo es el que, muchas veces, no está presente en los apuntes de cocina. Estos están tomados por alguien que cocina y su registro focaliza en aquellos procedimientos o ingredientes más reticentes a la memoria.

Entrado ya el siglo XX, sabemos que la democratización del acceso a la lecto-escritura fue un proceso lento, gradual y efectivo. Desde entonces y a resultas de los logros de la alfabetización se tornó factible encontrar en hogares de diferentes clases sociales apuntes de cocina. Algunos son heredados entre las generaciones y conservados sin alteraciones; otros se heredan y se adaptan a los requerimientos de quienes los reciben. Finalmente, contamos con anotaciones personales en las que quien escribe arma su propio “collage” intercalando notas propias, con recortes de prensa y con papelitos sueltos que alguien le entregó con una receta.

¿Qué recetas se escriben? Aquellas que son novedosas o excepcionales. El primer calificativo aplica a aprendices que se inician en los quehaceres del cocinar y por eso apuntan con meticulosidad; el segundo, responde a esas comidas que se preparan en eventos puntuales (aniversarios, cumpleaños, efemérides, entre otros).

Las recetas de cocina variaron a lo largo del tiempo (Moreno, 2010). Gran parte de esas variaciones descansa en el proceso de transformación de la cultura material de la vida doméstica y en la propia del mercado de alimentos. Otro elemento que aporta complejidad a la cocina son los movimientos poblacionales que provocan procesos de relocalización de las recetas. En el caso de la provincia de Santa Fe esto se advirtió de manera tangible. En esta clave encontramos una impronta de la cocina europea como herencia del proceso migratorio de fines del siglo XIX, pero también y de cara al presente se advierten nuevos arribos, esta vez de países limítrofes y de provincias del norte y del litoral argentinos. En la memoria de quienes habitan la provincia estos aspectos se mixturando dando por resultado una carta ecléctica (Caldo, 2022).

Entonces, compilar recetas de cocina nos enfrentó a un material que hablaba de las formas de cocinar y de comer en un territorio, pero también de su

cultura, de sus ritmos económicos, de los movimientos poblacionales, de construcciones identitarias interseccionales (clase, género, etnia y edad), de la cultura material, de los saberes residentes con sus consecuentes apropiaciones generizadas y del patrimonio reconocido y cuidado.

DECISIONES METODOLÓGICAS

La aplicación del proyecto de extensión requirió tomar decisiones metodológicas, que maduraron en el devenir de la tarea (Caldo, 2021). El objetivo general era relevar en la provincia de Santa Fe recetas de cocina que se preparan y consumen en la vida cotidiana. Para ello, era necesario recorrer el territorio con miras a llegar a quienes se desempeñan al frente de las cocinas.

Una decisión clave fue armar la muestra en perspectiva territorial a partir de la cual se trabajaría. La provincia de Santa Fe ocupa 133.007 km² divididos en 19 unidades administrativas llamadas Departamentos. A su vez, cuenta con 362 localidades de diferentes dimensiones, reconociendo que el sur de la provincia tiene mayor caudal poblacional así como también un mayor número de localidades que aminora cuando nos aproximamos al norte. Estos datos obligaron a esbozar un recorte que tuvo como primer indicador los Departamentos. Entonces, se seleccionarían una serie de centros urbanos de cada uno de ellos a los fines de garantizar que todas las aristas provinciales estuviesen representadas. Nos resistimos a definir la cocina provincial desde lo acontecido estrictamente en Rosario y Santa Fe, en tanto estas dos ciudades referencian una realidad urbana particular.

Una vez realizada la muestra, prosiguió el trabajo de tomar contacto con las localidades. Esta tarea no fue sencilla. Los puntos de referencia fueron escuelas, bibliotecas, museos, vecinales, centros culturales y concejos municipales. Una vez establecido el vínculo con las personas responsables de las instituciones, la única condición era que nosotras diseñáramos la invitación al taller a realizarse en cada localidad, con logos y créditos oficiales. Con la salvedad del anterior requerimiento, se las habilitó a que inscriban el taller en su agenda de acciones de acuerdo a sus usos y costumbres. Por lo cual, a cada taller fueron asistentes recurrentes. Tal fue así que, en el devenir de la tarea y al finalizar cada taller, sorprendió recibir vía

email recetas escritas por personas de la localidad que no habían asistido. Los medios de comunicación zonales³ (radio, televisión y prensa gráfica) ayudaron en la difusión de la experiencia. Es por esta vía que la noticia corría y un número considerable de personas sumó su receta sin asistir al encuentro presencial. Esta dinámica fue tal que en simultáneo a los talleres iniciamos una invitación virtual, por los medios de comunicación y las redes sociales, a los fines de abrir la convocatoria a quienes quisieran colaborar. Esta estrategia agilizó la tarea.

En cuanto a los encuentros presenciales, la propuesta albergaba la siguiente consigna: “cuenta tu receta preferida”. O sea, cada participante debía concurrir al taller con una receta escrita que reuniese tres condiciones: ingredientes, procedimientos y un argumento que diera cuenta del porqué del valor de la receta. Este último requerimiento se alejaba de lo estrictamente culinario para situarse en el proceso de reconocimiento, por parte del/de la autor/a, de la importancia de la comida en las dinámicas culturales y patrimoniales.

Para diseñar las estrategias que animarían los talleres se tuvieron en cuenta algunos presupuestos de la pedagogía de Paulo Freire (1984, 1976). Este planteo fue crucial en tanto pretendíamos, a partir del encuentro y el diálogo, aprender con y de aquellas personas que participaran del taller. El motivo del encuentro reposaba sobre un saber específico de la gente que asistiría, nosotras ofrecíamos una consigna práctica (llevar la receta), la escucha atenta y la posibilidad de reunión y registro escrito de las recetas que habían seleccionado, madurado y probado. En tanto la palabra giraba alrededor de los aportes y los argumentos de cada colaborador/a.

A lo largo de los talleres advertimos algunas situaciones, cuya resolución ayudó a perfeccionar la experiencia. Al entrar en contacto con participantes de toda la provincia, reconocimos diferentes niveles de alfabetización, incluso trabajamos con mujeres y varones que no sabían escribir. Ello generaba incomodidad entre las/os presentes que obligó a reformular la estrategia. El fin era no incomodar a personas que cocinaban muy bien, pero que no contaban con los recursos de la alfabetización para expresarse por escrito. Entonces,

3 Invitamos al público lector a escribir en Google “recetario santafesino” o “De la A a la Z” para comprobar el enorme material acumulado gracias al trabajo de los medios zonales.

solicitamos que cada participante trajese ya escrita la receta que compartiría durante el encuentro.

En cada taller se dieron cita profesionales, intelectuales, amas de casa, estudiantes, trabajadores/as (cocineras de oficio, empleadas de comercio, pescadores, mucamas, empleadas de locales gastronómicos, etc.), jubiladas/os, entre otros. En este punto, se incorporó la advertencia interseccional con el fin de comprender que las identidades humanas están compuestas por diferentes niveles de desigualdad (raza, clase, género, edad, entre otros) y en sus conjunciones ordenan biografías y situaciones experienciales (Viveros Vigoya, 2016). Por lo cual, en cada reunión coincidían personas con diferentes capitales culturales que, sin embargo, tenían algo que decir sobre la cocina y sus recetas. La pedagoga Flavia Terigi (2012) invita a ponderar “lo común” entre las personas que habitan la cultura. Este concepto no alude a recuperar “las mismas vivencias”, sino aquellas que desde la singularidad de las historias personales nos inscriben en un colectivo. Ejemplo de ello es el saber culinario. Una tallerista contó que durante su infancia su madre preparaba “salsa de caracoles”. Esos “bichitos” eran recolectados a la vera del camino por su padre, quien los entregaba a su esposa para que “los limpie y cocine”. Al tiempo que se explicaba la receta con su anécdota, la mujer destacaba la “austeridad” de esa alimentación que se ordenaba buscando atajos para no comprar productos. Otra de las participantes, la escuchaba atenta y no demoró en comentar que actualmente prepara esa salsa, pero compra los caracoles en la pescadería cuando viaja a alguna ciudad vecina. Entre ambas discutieron la receta. Aunque la salsa lleva el mismo nombre, la receta es diferente, pero con algo en común: los caracoles y la necesidad de alimentarse.

Es preciso aclarar que los señalamientos metodológicos de Rosana Guber (2004, 2011) oficiaron de brújula para orientar el contexto de trabajo. La gestualidad, las palabras, las intervenciones a partir de la escucha, aportaban una semántica particular a los encuentros. Cada reunión seguía una dinámica similar. Es decir, llegábamos, nos presentábamos y cada participante procedía en consecuencia y comentaba su receta. Al iniciar esa ronda de palabras se generaba una conversación con preguntas, comentarios, aportes tanto del orden culinario como de lo emocional y biográfico. Surgían historias familiares que provocaban la

empatía de las/os presentes y atemperaban la sensibilidad al punto de despertar lágrimas, pero también en medio de ese clima muchos/as cambiaban la receta que habían pensado y se aventuraban a escribir otra más sentida. Es decir, el tono de las fórmulas culinarias recuperadas en cada lugar dependió de la dinámica del taller. El nudo original en los talleres surgía cuando se entendía que la idea era publicar un recetario que pudiera dar cuenta de lo que efectivamente se cocina en la provincia y no de aquellos relatos que estandarizan las historias oficiales. Así, los talleres fueron usinas de producción de recetas.

El trabajo en grupo sobre cada receta generó momentos de reflexión sobre el valor de la cocina; el saber culinario; el lugar que las mujeres ocupamos en la cocina cotidiana; los efectos de las rutinas en las prácticas y la invisibilización de ciertos saberes siempre a la sombra de los estimados hegemónicos. Estos temas florecían en un diálogo compartido y teniendo como disparador una receta de cocina seleccionada en forma individual. Luego de la primera ronda de conversación grupal, se invitaba a las personas presentes a revisar en un momento de concentración individual la receta elegida. En esta instancia algunos/as demandaban la asistencia de las talleristas, quienes acudíamos para apoyar el trabajo. Al finalizar este ejercicio personal, se volvía al trabajo grupal. Cada encuentro presencial terminaba con el diálogo y degustación de alguna receta. Pero, una vez concluido el taller, se retomaba el vínculo por vía virtual (e-mail o teléfono) para ajustar la escritura de la receta.

El proyecto estableció con los/as participantes un contrato acerca de respetar los saberes de cada uno/a. Es crucial que en los trabajos de extensión se deje en claro a quienes intervienen cuáles son los roles a cumplir, qué se hará durante la tarea y qué se hará con los resultados arrojados por la misma. En nuestro caso, dejamos explícito que compilaríamos un libro de recetas aportadas por cada persona oriunda de Santa Fe que se sumara a la tarea. Quien lo hiciese sería autor/a y ese rol sería respetado en sus palabras e ideas. Un capítulo especial en el que no profundizaremos es el propio de la entrega de los recetarios a cada autor/a. La sensación de ver el nombre en la página de un libro afectó de diferentes maneras, pero en general desde el beneplácito de sentirse reconocido/a en la sinfonía de los saberes colectivos que tienen una especificidad y que, tal

como el libro indica, les pertenece. Así, surgió el libro colectivo y en esas condiciones llegó impreso a cada participante. La publicación respetó saberes, expresiones e ideas. Logramos un libro hecho “con” los/as ciudadanos/as de la provincia y no un recetario elaborado a partir de ellos/as (Geertz, 1997; Caldo, 2021). Entonces surgió el *De la A a la Z. Un recetario santafesino con historias* (Caldo, 2020).

Finalmente, *De la A a la Z...* es una guía de cocina ordenada de manera alfabética.⁴ Concretamente, inicia con el “alioli” (receta casera) y termina con la “zingarella”. El criterio alfabético se prefirió en tanto quienes ordenamos el libro lejos de ser expertas en gastronomía, nos vinculamos con el universo de la alfabetización, la escritura y los estudios culturales sobre alimentación. Entonces, esos saberes se aplicaron para dar forma a la vez que para revisar la redacción en clave ortográfica de las recetas. Es decir, en el único aspecto en que intervenimos las recetas fue para reconocer y resolver errores de ortografía, no de sentido.

Entre la A y la Z se ordenan 500 recetas muchas veces de la misma comida. Por ejemplo, se da a conocer una enorme cantidad de recetas de guisos, mas ninguna es igual. Esas variaciones son las que aluden a gustos, disposiciones económicas, edades y rasgos étnicos. Entre el guiso carrero, el locro y el *mbaipy* se juegan tradiciones que indican el rasgo ecléctico de nuestra cultura (Caldo, 2022). Entendimos que la cocina provincial tiene pocos nomencladores para mencionar a los platos, pero el contenido se transforma de acuerdo a la región, familia y disponibilidad de recursos de quien cocina.

En cuanto a la estructura de las recetas, se respeta el siguiente orden: un título librado a la creatividad de cada colaborador/a, el desarrollo que reúne ingredientes y procedimientos y un argumento que recupera el valor de la receta (sin un orden establecido entre ellos). Por último, incluye la firma y lugar de procedencia de cada autor/a al pie de la receta. Este estilo sitúa al recetario en el registro de las compilaciones y está inspirado en *Cocina ecléctica* de Juana Manuela Gorriti, publicado en 1890. La existencia de ese libro fue reveladora en tanto nos enfrenta a un

4 El contenido del *De la A a la Z...* fue puesto a disposición a partir de dos formatos: el soporte papel y una página web cuyo contenido fue reunido por el equipo y ordenada para su programación por la becaria Aldana Pulido, quien además con ese trabajo hizo su trabajo final de Maestría en Enseñanza de la Historia (Universidad Nacional de Rosario). La página web cuenta con 8 solapas en las que se encuentran datos del proyecto, un mapa interactivo de la provincia en relación a las recetas, las recetas y bajadas didácticas de las mismas. Ver en <http://recetariosantafesino.com.ar/>

producto clásico que recupera el carácter coral del saber culinario y a la cocina como punta de lanza de las políticas culturales. Sabido es que Gorriti publicó ese libro para disputar desde la mesa el valor de la cocina latinoamericana en contraposición a la vianda europea (Gorriti, 1999; Caldo, 2017). En este sentido, seguimos su ejemplo para recuperar la cocina ensayada en las diferentes localidades de la provincia, muchas veces alternativa y en tensión con los refinamientos y los costos de la cocina que circula por los medios de comunicación, pero también con las disputas que sitúan los flagelos de la alimentación en los supermercados y los alimentos ultra-procesados sin salir nunca a estudiar qué pasa más allá de las grandes urbes y con las generalizaciones que a veces se realizan desde los lugares hegemónicos. *De la A a la Z* da cuenta de que la cocina santafesina es más que un alfajor santafesino o la *bagna-cauda*. En ese ejercicio se visibilizan otras/os actores, ingredientes y otras formas de comer y cocinar al calor de la extensión territorial y de la variedad regional que distingue a la provincia.

RESULTADOS

A lo largo de la experiencia se realizaron 21 talleres.⁵ Estos se ordenaron por zonas y así se garantizó, con la coordinación, que en cada viaje se visitaran un conjunto de pueblos.⁶ Asimismo, dependiendo siempre del compromiso de cada centro urbano con la propuesta, a los talleres asistían residentes de la localidad, pero también vecinos/as de otras aldeñas que tramaron diálogos zonales. Como dijimos, a esas colaboraciones se sumaron las aportadas por la campaña realizada en los medios de comunicación

5 Se trabajó en: Biblioteca La Vigil de ciudad de Rosario (5 de julio de 2018); Museo Histórico Regional de San Lorenzo (11 de octubre de 2018); Fundación Centeno de Centeno (24 de noviembre de 2018); Biblioteca Rivadavia de Cañada de Gómez (30 de marzo de 2019); Instituto de Educación Superior N° 19 de Rufino (7 de junio de 2019); Escuela Secundaria N° 235 de Bustinza (26 de junio de 2019); Biblioteca Popular Bartolomé Mitre de Colonia Belgrano (28 de junio de 2019); Instituto Superior de Formación Docente de Reconquista (19 de julio de 2019); Centro Cultural Avellaneda de Avellaneda (20 de julio de 2019); Escuela N° 6194 de Arroyo Seco (11 de agosto de 2019); Centro Integrador Comunitario de Moisés Ville (15 de agosto de 2019); Museo Histórico Municipal de Rafaela (16 de agosto de 2019); Instituto Superior N° 24 "Héroes de Malvinas" de Villa Gobernador Gálvez; EEMPA N° 1207 de Rosario (28 de agosto de 2019); EESO N° 710 de Los Quirquinchos (31 de agosto de 2019); Espacio Cultural Cheche de Arequito (31 de agosto de 2019); Instituto Superior del Profesorado N° 8 de Esperanza (3 de septiembre de 2019); Centro Cultural Mariano Fiorano de Emilia (4 de septiembre de 2019); Instituto Superior de Profesorado N° 20 de San Justo (4 de septiembre de 2019); Vecinal Barrio Sur de Sunchales (13 de septiembre de 2019); Museo Histórico Provincial de Santa Fe (20 de septiembre de 2019); Museo de la Costa de San José del Rincón (21 de septiembre de 2019).

6 Por ejemplo, en un viaje que duró tres días se hicieron talleres en San Justo, Emilia y Esperanza. Por otro lado, se visitó Santa Fe y San José del Rincón. En otro viaje, se trabajó en Arequito y Los Quirquinchos. Otra vez fue Rafaela y Moisés Ville.

y en las redes sociales. En total fueron consultadas 100 localidades.⁷

Como se advierte, se logró una muestra suficiente y satisfactoria. Muchos/as participantes llevaron al encuentro varias recetas. Entonces, a los efectos del armado del recetario se optó por editar una por persona, con 17 excepciones motivadas por criterios culinarios. Finalmente, el contenido del libro reunió 500 recetas. Pero, la versión digital incluyó la totalidad. En esta dinámica, algunas personas llevaron apuntes de cocina de abuelos o abuelas que ya no están, pero que igualmente se conservan porque fueron traídas desde sus países de origen. A la provincia llegaron de Europa varones que eran ya panaderos, pasteleros, heladeros, confiteros y cocineros en general y también muchas amas de casa. Sinceramente, fue difícil escoger una receta entre las tantas almacenadas en esos textos. Sin embargo, también conocimos personas que acudieron al taller y, en la dinámica, reconocieron que sus antepasados no dejaron escritas sus recetas. Entonces, portadores de recuerdos y sabores, se pusieron a cocinar e iniciaron un trabajo de ensayo y error para dar con el punto de la receta. También se sumaron a los encuentros algunos/as otros/as que aseguraron ser autodidactas de la cocina o declarados/as cocineros/as de oficio (empleadas gastronómicas, cocineras de comedores escolares, chefs, asadores/as, reposteras, entre otras).

En números concretos, 437 mujeres y 50 varones dieron sus recetas. Aunque la convocatoria no tenía requisitos de género, de manera espontánea la participación fue en mayoría femenina (Caldo, 2022). Esto proporcionó un tono a los talleres que ordenó incluso las propuestas de los varones. Ellos experimentaron la necesidad de explicar la presencia en la actividad. Los motivos fueron el trabajo, el placer de cocinar y comer o la sociabilidad masculina (la pesca y la caza). En esta clave los roles masculinos se

7 Localidades colaboradoras: Bustinza, Cañada de Gómez, Correa, Salto Grande, Cayastá, Colonia Belgrano, Cañada Rosquín, San Jorge, María Susana, El Trébol, Piamonte, San Martín de las Escobas, Esperanza, Santa Clara de Buena Vista, Providencia, Franck, Gobernador Crespo, Videla, San Justo, La Penca y Caraguatá, Colonia Silva, Marcelino Escalada, Vera y Pintado, La Criolla, Las Parejas, Armstrong, Las Rosas, Peyrano, Villa Constitución, Alcorta, La Vanguardia, Juan B. Molina, Godoy, Rosario, Arroyo Seco, Villa Gobernador Gálvez, Pueblo Esther, San Bernardo, Tostado, Santa Fe, Emilia, San José del Rincón, Arroyo Leyes, Nelson, Llambí Campbell, Recreo, Venado Tuerto, Labordeboy, Firmat, Rufino, Amenábar, Elortondo, Carreras, Villa Cañás, Cañada del Ucle, Los Molinos, Arequito, Casilda, Chañar Ladeado, San José de la Esquina, Los Quirquinchos, Los Nogales, Reconquista, San Antonio de Obligado, Avellaneda, Villa Ana, Malabrigo, Villa Ocampo, Ingeniero Chanourdie, Villa Guillermina, Las Toscas, Moisés Ville, Las Palmeras, Soledad, Ceres, Centeno, Gessler, Monje, Barrancas, Coronda, Maciel, San Genaro, Arocena, López, Gálvez, Aldao, San Lorenzo, Villa Mugueta, Rafaela, Ramona, Tacural, Sunchales, María Juana, Zenón Pereyra, Colonia Margarita, Romang, San Javier, Calchaquí, Cañada Ombú y Margarita.

inscribieron en viajeros sibaritas, asadores profesionales, chefs, cocineros, emprendedores gastronómicos, huerteros o guardianes de los apuntes culinarios de sus familias.

El caso de las mujeres fue diferente. Ellas no se sintieron obligadas a justificar la presencia. Casi como en respuesta a un orden natural, asumieron ser las protagonistas de los talleres. Sin embargo, muchas de las participantes hicieron explícitas algunas incertidumbres sobre el fin de la actividad propuesta. Preguntaban cuál era el sentido de escribir la receta de cocina preferida. Se dejó expreso que cuando se acude a un taller de cocina se va a aprender a cocinar algo que no se sabe o que se quiere perfeccionar. El asunto que abrió el interrogante fue la consigna de llevar escrita la receta. Cocinar y escribir fueron dos acciones permanentemente articuladas durante los encuentros. En ambas se utilizan las manos, pero, aunque aludan a lo mismo, los resultados son diferentes. En general las/os participantes con experiencia en la cocina acordaron que es más fácil cocinar que escribir una receta.

Reunir a varones con mujeres para dialogar sobre los motivos del cocinar colocó en espejo la tensión entre el deber de las amas de casa y el placer de los cocineros varones. El peso de la rutina que gravita sobre ellas está ausente en los varones. Muchas de las participantes ingresaron al espacio de trabajo diciendo que no sabían cocinar y que, además, no cocinaban. Otras agregaron que no les gustaba cocinar y que habían ido al taller, justamente, porque se trataba de compartir una receta escrita. Pero, en la dinámica de la conversación las experiencias vinculadas al cocinar germinaron y aquellas que afirmaban no cocinar, empezaron a contar sus propias recetas.

En varias ocasiones se expresó que cuando una ama de casa pregunta “¿qué quieren comer hoy?”, la peor respuesta que pueden recibir es: “lo que quieras”. Luego seguía el comentario acerca del cansancio que provoca cocinar todos los días. Sin dudas, la rutina anula el placer y la creatividad. La prescripción y la orden, por el contrario, son amigas de las rutinas en tanto marcan dirección impidiendo así pensar. Expresó Simone de Beauvoir (2005) al referirse a la cocina doméstica, “la repetición agota pronto estos placeres” (p. 418). En este punto, cuando las recetas reciben transformación son por causa de carencias de ingredientes o

de utensilios o para aligerar los tiempos en la cocina (cocinar más fácil y rápido), más que por el gusto. Esto es, los avatares propios de la cotidianidad son los que otorgan creatividad a la tarea, más no las intenciones de disfrutar de la cocina.

Por otra parte, varias amas de casa aseguraron que cuando están solas en sus hogares no cocinan para ellas. Agotadas de cocinar, en los paréntesis de soledad, se hacen de una fruta y descansan del trabajo para los/as otros/as. En tal sentido, quizás, cocinar para sí mismas sería un modo de recuperar el placer vinculado al comer que, la rutina agota. Algunas de estas reflexiones fueron plasmadas en las recetas, otras surgieron en la experiencia del taller, como así también quedaron en ella las emociones y las lágrimas que motivaba hablar y escribir sobre las recetas.

Cocinar es un saber práctico. Quien se dispone a tal ejercicio no habla ni escribe, emprende la acción concreta de cocinar (Ingold, 2019; Sennett, 2009). Entonces, invitar a hablar sobre las recetas y la cocina, también a escribir sobre ellas, es un desafío que revisa a contrapelo el acto de cocinar. Se trató de transformar experiencias en saber culinario, entendiendo que el saber son aquellas acciones o teorías que podemos verbalizar y aplicar a nuestras alocuciones cotidianas, es un ejercicio que requiere espacios de trabajo y reflexividad (Beillerot, Balnchard-Laville y Mosconi, 1998). Así, al verbalizar las experiencias pudieron aflorar saberes que fueron apuntados por quienes participaban en los talleres, pero también pasaron a formar parte de un recetario de cocina.

Como ya dijimos, al taller asistieron personas de diferentes clases sociales, niveles de alfabetización, edades, etnias e identidades de género. Pese a esas diferencias, una serie de platos decantaron por repetición: guisos en diferentes versiones, empanadas, pastas, pizzas, pasta-frola, tortas, budines, dulces de frutas. Por ejemplo, los guisos forman parte de la cocina de olla, cuyo costo de realización posee una amplia variabilidad dependiendo siempre de la calidad de los ingredientes. Es decir, la marca de clase en las recetas brindadas irrumpió no tanto en el tipo de comida, sino en los ingredientes utilizados.

Los cortes de carnes son indicadores de poder adquisitivo, algunas propuestas referencian lomo o peceto en cambio otras solo mencionan la palabra “carne”, dejando librado al presupuesto de cada

cocinero/a la consideración. En general, las recetas reunidas responden a la cocina cotidiana, por lo cual las cantidades y la practicidad en las preparaciones son ágiles y acotadas a las familias nucleares.

Es preciso aclarar que en el conjunto de las recetas son escasas las relativas a las culturas afro o de los pueblos originarios. Esto se debe a que se preguntaba por la comida efectivamente cocinada y el menú convencional y hegemónico de la provincia no tomó platos propios de estas culturas, en cambio sí de las corrientes migratorias europeas y de la vianda criolla. Entre las mujeres se advirtió que las más jóvenes tendieron a aportar recetas preferentemente de pastelería (budines, galletitas, postres y tortas), en tanto las mayores propusieron comidas saladas (carnes, guisos, pastas, etcétera).

REFLEXIONES FINALES

Una vez concluido el ejercicio, y con el recetario publicado en mano (Caldo, 2020), advertimos que el trabajo de extensión demanda producir saberes con otros/as en territorios y en formatos diferentes a los habituales de las tareas de transmisión académica o de investigación. Trabajar en la línea de la extensión implica alejarse de las dinámicas conocidas. Entonces se producen saberes y se generan recursos que se ordenan por lógicas que deben consensuarse en la acción y en el movimiento propio de la tarea.

Publicar un recetario de cocina “neto” requiere de un trabajo que posee sus condiciones de conocimiento, pero que no son necesariamente las mismas que se aplican en el campo académico. Pensar un libro práctico, para volverlo acción en quienes lo leen, obliga a mensurar la aplicabilidad y discutir la epistemología del conocimiento práctico (Sennett, 2009, Ingold, 2019). En nuestro caso, esa labor fue realizada al capitalizar los saberes de quienes efectivamente cocinan a lo largo de la provincia y que, muchas veces, no son conscientes de la posesión de ese saber. Así, logramos un libro sentido, probado, compartido y colectivo, con muchos destellos de memorias.

Al final del recorrido y una vez puesto en circulación, entendimos que el recetario tenía un error de formulación. Lejos de ser recetas con historias, son recetas con memorias. Cada participante desde su presente actualizó por escrito una receta que envolvió en recuerdos que la hacen memorable. Esos

recuerdos tienen sus particularidades. Algunas personas rindieron honor a sus antepasados hablando exclusivamente de un entorno familiar; otras, en cambio, aludieron a sus antepasados como parte de un movimiento poblacional que transformó la realidad regional de fines del siglo XIX. Otras memorias fijaron en la madre, el padre, hermanos/as o en momentos puntuales de la infancia. También están las proyecciones o goces personales que inscriben a un plato en un registro de originalidad. Finalmente, contamos con quienes reconocen las expresiones de aprendizajes logrados por leer las publicaciones de las ecónomas o por seguir en las redes sociales a cocineras influencers. Por lo tanto, los recuerdos confluyen para hacer de las recetas un conjunto misceláneo de piezas memorables.

REFERENCIAS

Beauvoir, S de. (2005). El segundo sexo. Sudamericana.

Beillerot, J., Balnchard-Laville, C. y Mosconi, N. (1998) Saber y relación con el saber. Paidós.

Caldo, P. y Fugardo, M. (2022). De apuntes privados y libros impresos. Una aproximación a las prácticas de escritura femenina del saber culinario, siglo XIX. *Descentrada. Revista interdisciplinaria de feminismos y género* 6(1), 1-14.

Caldo, P. (2022). Cocinar y cocinarnos. Recetas habitadas por lo humano. Vera Cartonera.

Caldo, P. (2021). Escribir la cocina, transmitir saberes, construir identidades. Una experiencia de escritura colectiva sobre el saber culinario. En Gerbaudo, A., Torres, P. y Tosti, I. (Ed.) *Más allá de la anécdota: una pretensión*. Vera Cartonera.

Caldo, P. (Dir.) (2020). De la A a la Z de la cocina santafesina. Un recetario con historias. Del Castillo Ediciones.

Caldo, P. (2017). Un cachito de cocinera. Mujeres, libros y recetas de cocina en la Argentina de fines del siglo XIX y principios del XX. Casagrande editorial.

Chartier, R. (1994). Libros, lecturas y lectores en la Edad Moderna. Alianza Universidad.

Fischler, C. (1995). El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Anagrama.

Freire, P. (1984). ¿Extensión o comunicación? La concientización en el medio rural. Siglo XXI.

Freire, P. (1976). Educación y cambio. Búsqueda.

Geertz, C. (1997). La interpretación de las culturas. Gedisa.

Gorriti, J.M. (1999). Cocina ecléctica. Aguilar.

Guber, R. (2004). El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo. Paidós.

Guber, R. (2011). La etnografía. Método, campo y reflexividad. Siglo XXI.

Ingold, T. (2019). Of Work and Words: Craft as a Way of Telling, *European Journal of creative practices in cities and landscapes* 2(2), pp. 1-17.

Montanari, M. (2004). La comida como cultura. Trea.

Moreno, J. (2010). Ser Humano. Letra Viva.

Sennett, R. (2009). El artesano. Anagrama.

Terigi, F. (2012). “Lo mismo no es lo común”, en Frigerio, G. y Diker, G. (Comps.) *Educación: posiciones acerca de lo común*. Del Estante.

Viveros Vigoya, M. (2016). “La interseccionalidad: una aproximación situada a la dominación”. *Debate feminista* (52), pp. 1-17.

Fecha de recepción: 03/02/2023

Fecha de aceptación: 13/04/2023