



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ROSARIO
CENTRO DE ESTUDIOS INTERDISCIPLINARIOS
MAESTRÍA EN ESTUDIOS CULTURALES

“Estudios Culturales e identidades culinarias: Análisis de prácticas y rituales en las artes de la cocina argentina en la ciudad de Rosario - provincia de Santa Fe”.

Maestranda María Flor Natalia Cantor
Directoras Magister Paula Drenkard
Doctora Flavia Demonte

Rosario, agosto 2018.

A mi papá que me estimuló a aprender, a estudiar, a investigar, a hacer de la ciencia una vía para lograr el conocimiento y una pasión. Siempre me incentivó a viajar, a conocer y “comer” otras culturas. Pero por sobre todo, me enseñó a disfrutar del placer de alimentarme, y más aún, de la posibilidad de poder compartirlo.

Gracias:

A mis directoras, Paula y Flavia, que me guiaron y me enseñaron con muchísima paciencia durante todo lo que ha sido este recorrido.

A Sandra Valdettaro, quien siempre me inspiró, y en este recorrido de tesis me motivó a aprovechar los viajes como material de estudio y de análisis. Confió en mí y en esta “fusión” de cocina y comunicación, como objeto de estudio para este trabajo.

A todos los grandes maestros de las Universidades que tuve el lujo de conocer y de entrevistar en Rosario, y cruzando algunas fronteras, también.

A todos los expertos y a las mujeres que cocinan, que entrevisté y quienes aportaron con sus experiencias, información tan valiosa.

A mis amigos, mi familia, a todos mis afectos, que siempre enriquecen las mesas que compartimos y que tantas veces, sin saberlo, fueron acompañantes en observaciones para llevar a cabo este trabajo.

A las personas que me ayudaron en los últimos meses del camino de las correcciones finales, sin ellas no hubiese podido llegar hasta acá. Hicieron que cada etapa sea, una más, de aprendizaje. Gracias, por tanta generosidad.

Resumen:

Esta investigación tiene como objetivo general indagar cómo la “cocina” construye identidades. Entendiendo a la cocina como espacio y práctica vinculados y atravesados por la economía, la política, la historia, la antropología e incluso la salud. Puntualmente se intenta indagar en la cocina actual de los habitantes de la ciudad de Rosario, provincia de Santa Fe (Argentina), reconstruyendo sus prácticas presentes y pasadas, teniendo en cuenta los procesos de mediatización que subyacen en ellas. Trabajamos desde y en el presente, buscando poder identificar los cambios, aportes, rupturas y/o continuidades que los medios de comunicación de masas y las nuevas tecnologías han erigido sobre nuestras prácticas culinarias cotidianas, como así también las corrientes migratorias y las cocineras más significativas, mediáticamente a nivel tanto local como nacional: Nilda de Siemieniczuk y Doña Petrona C. de Gandulfo. Luego de analizar documentos mediáticos, entrevistar personas y observar prácticas y rituales, una de las conclusiones más importantes que nos puede dejar este trabajo es la importancia de cocinar, revalorizando y re-significando esa práctica de todos los días.

Abstract:

The general aim of this research is to explore how the kitchen -as a physical space and as a social practice- build identities, considering both as areas linked with and intersected by economy, politics, history, anthropology, and even health. Particularly, we seek to examine the current cooking practices of the inhabitants of the city of Rosario, Santa Fe province, reconstructing both their present and past practices, considering the mediatization processes which underlie them. We work from and in the present, trying to identify the changes, contributions, interruptions, and/or continuities that mass media and new technologies have built upon our daily culinary practices, as well as the

influence of migratory movements and the most significant cooks and media celebrities, both locally and nationally: Nilda de Siemienczuk, and Doña Petrona C. de Gandulfo. After analyzing media documents, interviewing several people and observing practices and rituals, one of the main conclusions we can draw from this research is the importance of cooking, resignifying and placing renewed value on this everyday practice.

Índice

1- Introducción

2- Consideraciones teórico – metodológicas

3- Comer, alimentarse y cocinar

3.1- El presente, lo cotidiano y lo efímero

4- Los procesos de mediatización de la cocina. De los medios masivos a las redes sociales

4.1- Doña Petrona C. de Gandulfo: *la cocinera de la tele*

4.2- Nilda, *la ecónoma local*

5- Del estudio de televisión a la fiesta popular: la Feria de las Colectividades

5.1- La feria y la noche de las colectividades de la ciudad de Rosario

6- Conclusiones

7- Bibliografía

1- Introducción

“Después de comprometerme a pasar un par de horas en la cocina, descubrí que mi impaciencia de costumbre se había desvanecido y que podía dedicarme por completo a esa tarea tan pausada. Después de pasar toda la semana delante de la pantalla de la computadora, la oportunidad de trabajar con las manos – en realidad con todos los sentidos- es siempre un cambio de ritmo que se agradece, ya sea en la cocina o en el jardín. Ese tipo de trabajo tiene algo que altera el concepto de tiempo y me ayuda a vivir de nuevo el presente... Creo que hoy en día uno de los grandes placeres de la vida es poder hacer una sola cosa a la vez, una a la que puedas entregarte por entero.

Monotarea”

[Michael Pollan - Cocinar]

La presente investigación tiene como objetivo general indagar cómo la “cocina” -como espacio y como práctica- construye identidades, específicamente nos centraremos en las prácticas y rituales de la cocina rosarina. Este trabajo se enmarca en el campo general de los Estudios Culturales y toma como eje las investigaciones llevadas a cabo por Michel De Certeau y sus colegas Luce Giard y Pierre Mayol que dieron origen a dos libros fundamentales: La Invención de lo Cotidiano I. Artes de hacer (1996) y La Invención de lo Cotidiano 2. Habitar, Cocinar (1999).

Entender la cocina como un “arte de hacer” nos ubica en el marco de un saber que lejos de ser ingenuo, natural o “espontáneo” se inscribe en las prácticas cotidianas cargadas de sentidos estéticos, particulares, políticos y éticos. Quienes cocinan ponen en juego una serie de estrategias de poder que, en palabras de De Certeau podemos identificar como tácticas,

“Llamo estrategia al cálculo (o a la manipulación) de las relaciones de fuerzas que se hace posible desde que un sujeto de voluntad y de poder (una empresa, un ejército, una ciudad, una institución científica) resulta aislable. La estrategia postula un lugar susceptible de circunscribirse como algo propio y de ser la base donde administrar las relaciones con una exterioridad de metas o

de amenazas” (Certeau, 1996:42). “llamo táctica a la acción calculada que determina la ausencia de un lugar propio. Por tanto ninguna delimitación de la exterioridad le proporciona una condición de autonomía. La táctica no tiene más lugar que el del otro. Además debe actuar con el terreno que le impone y organiza la ley de una fuerza extraña [...] es movimiento “en el interior del campo de visión del enemigo” [...] No cuenta con la posibilidad de darse un proyecto global ni de totalizar al adversario en un espacio distinto, visible y capaz de hacerse objetivo” (Certeau, 1996:43).

Una de las dimensiones analíticas de las que parte esta tesis está basada en la incidencia que tienen los medios de comunicación y el escenario que ellos generan para que la cocina tome un rol importante, con más presencia y pregnancia en la vida cotidiana. Por lo que en el actual contexto de mediatización tal como lo plantea la referente nacional en Antropología Alimentaria Patricia Aguirre, hoy en día al abrir una página de internet, una revista de cualquier tipo, un diario, y hasta en programas de radio aparece una receta. La alimentación se torna hoy, al parecer más que nunca, un hecho histórico, social y cultural. (Aguirre, 2010). De modo tal que esta investigación indaga tanto en los discursos mediáticos como en los sujetos que forman parte de las audiencias de dichos discursos buscando llevar a cabo el objetivo que hemos ya hemos mencionado, es decir cómo la “cocina” -como espacio y como práctica- construye identidades en el contexto de mediatización actual. Es importante aclarar que la noción de mediatización nos ha permitido pensar en sociedades mediatizadas en las que “el funcionamiento de las instituciones, de las prácticas, de los conflictos, de la cultura, comienza a estructurarse en relación directa con la existencia de los medios” (Verón, 2001:15)

La relevancia y el interés sobre la cocina se ponen de manifiesto inicialmente con la aparición de canales de televisión por cable destinados exclusivamente a la cocina, así como programas de concursos (talk shows) sobre cocina. Muchos de estos cocineros y cocineras luego publican sus libros que tiene gran aceptación por el público. Así mismo aparecen los blogs, los sitios de Instagram y otras redes sociales.

La investigación está situada geográficamente en la ciudad de Rosario¹ que no es la capital de la provincia de Santa Fe pero sí la ciudad más poblada, el centro económico y comercial de una amplia franja de poblaciones aledañas. Cuenta con más de un millón de habitantes, de los cuales una gran proporción la constituyen inmigrantes y, fundamentalmente, descendientes de estos. Las colectividades que nos “fundaron” en tanto comensales rosarinos, basaron nuestros modos de comer y así de ritualizar, construir nuestras casas (entre otras cosas).

“La ciudad, como nombre propio, ofrece de este modo la capacidad de concebir y construir el espacio a partir de un número finito de propiedades estables, aislables y articuladas unas sobre otras” (De Certeau 1996:106).

Los análisis de De Certeau plantean un abordaje multidisciplinar, aborda sus objetos de estudio articulando conceptos, en el caso de la ciudad relaciona el acto de caminar con enunciar dice al respecto “...el acto de caminar es al sistema urbano lo que la enunciación (el speech act) es a la lengua o a los enunciados realizados...” (Ibídem: 110). Es decir que cada uno de nosotros, en tanto caminantes, conocemos un código el cual “actualizamos” cada vez que “andamos” la ciudad, al tiempo que lo hacemos propio, lo modificamos, tomamos atajos, salteamos rutas menos conocidas. En sus palabras “...el caminante transforma en otra cosa cada significante espacial...” (1996: 110), el usuario aumenta posibilidades y prohibiciones luego selecciona “el usuario de la ciudad toma fragmentos del enunciado para actualizarlos en secreto...” (1996: 111) Esta mirada acerca de la ciudad y su apropiación, a los modos de transitarla y resignificar sus espacio nos llevó a poner bajo análisis un fiesta – encuentro que se realiza en la ciudad de Rosario como es la Fiesta de la Colectividades.

¹ Rosario se encuentra ubicada en el sur de la provincia de Santa Fe, sobre el límite occidental de la misma, demarcado por el Río Paraná e inserta en la extensa llanura pampeana. Conocida a principios del siglo XX por ser la 'Chicago' dado el auge de la actividad agroportuaria que aún caracteriza a la ciudad y su zona de influencia.

Antes de comenzar con el desarrollo de la tesis me permito el uso de la primera persona para evocar una pequeña anécdota, o un recuerdo de una calurosa tarde de verano hace ya hace un par de años. Estaba haciendo un trabajo final para un seminario de maestría y descubrí algo que hasta el momento era desconocido, o al menos jamás pensado: la lista de productos que eran originarios de América Latina y explotados por la cocina europea. El cacao, la papa, el tomate y el maíz eran los más importantes, muchos de mis ingredientes preferidos. Ese día no quería comer otra cosa que uno de mis platos preferidos: polenta con leche y queso que, para mí, hasta ese momento, tenía sabor a infancia, a la cocina simple y de ingredientes de buena calidad de mi madre. Era algo que se hacía rápido, que era nutritivo y que siempre estaba presente en la mesa familiar, por lo general de noche ya que acostumbrábamos a cenar poco o comidas no muy elaboradas. Nunca supe la cantidad de tradiciones y de historias que atravesaban a este plato, como a todos los otros. No tenía noción o quizá no había podido establecer la relación de cómo la cocina era capaz de transmitir historias, cultura, pasiones, amor. Sin querer, estaba entendiendo que cocinar es un medio de comunicación, de amor y mucho más. Es lo que sostengo hoy cada día en cada cosa que hago. Luego de esa sorpresa, esa sensación de un plato lleno de historias, de tradiciones, del amor de las manos que lo hicieron, aparecieron otros deseos, ideas e interrogantes. No solo quería comer cada producto que citaba aquel libro *Los sabores de España y América* (compilado por Contreras en 1999), sino que también entendía cosas que me habían pasado por la vista, el paladar y el corazón en un viaje que había realizado meses atrás. Había cruzado el charco por primera vez y conociendo Europa, conocí mucho de todo esto. Además me traje este libro, y probablemente de todo eso salió esta tesis. En este tiempo de investigación cociné, comí, viajé mucho, lejos, cerca, al interior y al exterior, leí muchas revistas, libros de cocina, blogs, vi programas de televisión, hablé con gente, fui a comer a sus casas, fui a presentaciones de libros, a ferias, a mercados, a eventos de todo tipo, di clases, me presenté en congresos... De todo me traje algo, lo cambié, lo modifiqué, repensé. Todo el tiempo, todo era susceptible de ser analizado y todo se transformaba en marco para estudiar, analizar e incluso repensar algo de lo ya escrito. Puedo decir

que la fui haciendo o devorando y esto es el resultado de todo lo que pasó y está pasando, tan difícil y tan complejo como abordar el presente, lo que nos pasa y eso que tanto nos atraviesa. Comer como una experiencia de la que nadie puede quedar por fuera, como aquello que hacemos todos, todos los días, más de una vez (en muchos casos) y además nos da placer. De esto no tengo ninguna duda, como tampoco de todo lo que atraviesa a un plato, a una preparación, de todo lo que eso tiene para decirnos de nosotros mismos y de cómo vivimos. Pero sobre todo de la importancia del contexto para ello, que esto suceda en Rosario, ciudad que elegí para vivir pero de la que no soy nativa. Lo que también valió como herramienta de investigación, ya que tuve que ponerme en analista para poder construir estas conclusiones. Un ejemplo, algo que siempre me llamó la atención es cómo, no siendo oriunda de Rosario, pude encontrar muchos puntos de similitud con Las Breñas (Chaco), la ciudad donde viví antes. Ahí también hay un feria de colectividades, que también tiene mucha trayectoria de años, mucho trabajo de manos de abuelas, de familias, de baile y de gastronomía que se sostiene hasta el día de hoy. Aunque al igual que aquí en Rosario, ciertas expresiones artísticas se han ido modificando hay también una fuerte presencia del gobierno local. Todo esto a lo largo de este trabajo me permitió constatar muchas cosas, las que intentaré recapitular y llegar a algunas conclusiones a lo largo de las páginas que siguen, porque como decía mi querida profe Sandra en el taller de tesis: "...uno cuando empieza ya sabe, ya tiene algunas conclusiones, luego hay que hacer <<el artificio>> del recorrido...ll y acá está lo que ese recorrido me dejó.

Una aclaración que consideramos importante realizar previa a la lectura del trabajo. En esta tesis se despliegan numerosas citas. Esta abundancia de citas responde principalmente al *impulso citacional*: «Por necesidad, por propensión y por placer, todos citamos», escribió hace tiempo el poeta Ralph Waldo Emerson. Todo ello es fiel reflejo de un gusto personal por las citas, un gusto típicamente surrealista, como dijo Susan Sontag al analizar la pasión por citar « (y por la yuxtaposición de citas incongruentes)» de ese gran coleccionista de citas que fue Walter Benjamin.

2- Consideraciones teórico – metodológicas

“La ‘fabricación’ por descubrir es una producción, una poiética”
[Michel De Certeau – La invención de lo cotidiano I]

En el título de nuestra tesis anticipamos el marco teórico y metodológico de este trabajo: los Estudios Culturales por lo que en este capítulo haremos referencia a los conceptos y nociones que nutrieron nuestro trabajo de investigación.

Se denominan Estudios Culturales a una serie de producciones teóricas, objetos y metodologías que se deslizan entre diferentes disciplinas como la sociología, la historia, los estudios literarios, la antropología y que entienden a la cultura como un proceso total a través del cual los sentidos y definiciones se construyen socialmente y se transforman históricamente como una forma de comunicación social.

“Los Estudios Culturales describen cómo las vidas cotidianas de las personas están articuladas por la cultura y con ella. Investigan cómo las estructuras y fuerzas particulares que organizan sus vidas cotidianas de maneras contradictorias empoderan o desempoderan a las personas, y cómo se articulan sus vidas (cotidianas) a las trayectorias del poder político y económico y a través de ellas. Los Estudios Culturales exploran las posibilidades históricas de transformación de las realidades vividas por las personas y las relaciones de poder en las que se construyen dichas realidades, en cuanto reafirma la contribución vital del trabajo intelectual a la imaginación y realización de tales posibilidades” (Grossberg, 2009:17).

Una actividad cotidiana, habitual y directamente moldeada por la cultura es la práctica de cocinar al igual que el ámbito destinado a llevar adelante esta práctica, la cocina. Entendemos por lo tanto, a las prácticas vinculadas con la cocina y a los modos de cocinar como una práctica cultural en la que es posible detectar relaciones de poder, de equilibrio y desequilibrio de las relaciones sociales en el contexto situado del ámbito cotidiano.

Del marco general de los Estudios Culturales, como ya hemos mencionada en la introducción, nos interesa especialmente la mirada de Michel De Certeau y el trabajo realizado con sus colaboradores Luce Giard y Pierre Mayor denominado La Invención de lo Cotidiano I y II.

De Certeau plantea, en relación al modo en que se propuso hacer ciencia a los objetos que eran de su interés que,

“He querido construir una ciencia de lo singular, es decir una ciencia de las relaciones que vinculan las acciones cotidianas a las circunstancias particulares [de su nacimiento]. Es solo a través del entrelazamiento local del trabajo y del ocio que podemos captar cómo, en el marco de las limitaciones socio-económicas, esas acciones no dejan de ofrecer una táctica de puesta en relación (una lucha vital), una producción artística (una estética), iniciativas autónomas (una ética). La lógica sutil que rige esas actividades ‘ordinarias’ solo aparece en los detalles” (De Certeau, 1996: XL)

Es en relación con esta “ciencia de lo singular” que el autor nos permite acceder a las prácticas y rituales de la cocina como un táctica de los sujetos para dar cuenta de su historia y su vinculación con entorno.

“el conjunto más o menos coherente, más o menos fluido, de elementos cotidianos concretos (un menú gastronómico) ideológicos (religiosos, políticos), a la vez dados por una tradición (la de una familia, la de un grupo social) y puestos al día mediante comportamientos que traducen en una visibilidad social fragmentos de esta distribución cultural, de la misma manera que la enunciación traduce en el habla fragmentos de discurso. Es "práctica" lo que es decisivo para la identidad de un usuario o de un grupo, ya que esta

identidad le permite ocupar su sitio en el tejido de relaciones sociales inscritas en el entorno” (De Certeau, 1996, 7)

Para De Certeau, la cultura, no consiste en recibir, sino en realizar el acto por el cual cada uno señala lo que los otros le dan para vivir para pensar, con esta idea se aleja del reparto condescendiente entre una cultura ilustrada a difundir y una cultura popular a comentar en voz un poco alta, como se repiten “las palabras de los niños” dice, sin otorgarles demasiada importancia (De Certeau 2004: 9). Abona esta idea señalando que, toda cultura implica una actividad, un modo de apropiación, una toma de conciencia, y una transformación personales, un cambio instaurado en un grupo social. De esa manera esa puesta en cultura otorgaría a cada época su propia figura: entre una sociedad y sus modelos científicos, entre una situación histórica, y el utilaje intelectual que le resulta adecuado, existe una relación, que constituye un sistema cultural. Enfatizando esto insiste en que la cultura no es “un tesoro a defender” sino “un trabajo a emprender sobre toda la extensión de la vida social”.

Uno de los ejes temáticos que abordamos en nuestra tesis -que justifica la selección de nuestras entrevistadas- es el lugar de la mujer en la cocina dado que es en ellas en quienes recaen, tradicionalmente, las tareas relacionadas con la elaboración y planificación de la comida, es decir, las compras, la selección de los productos para consumir y las herramientas y tecnologías que se requieren para su elaboración y fabricación. La mujer moderna fue cautiva de la domesticidad, es pensada en función de los otros y para los otros (esposo, hijos, padre). Ese “ser por y para los otros” femenino, lejos de estar inscripto en la naturaleza, resultó de un lento trabajo de construcción basado en una cantidad de saberes específicamente creados para ellas, los llamados saberes del sexo o saberes femeninos. Entre estos, las formas de comer y de cocinar ocuparon un renglón especial, generando tanto contenidos específicos como educadoras en la materia. Retomamos aquí lo planteado por Luce Giard al referirse a su trabajo en el mencionado texto de De Certeau:

“En cuanto a mí, había insistido, desde el principio, en la necesidad de dar cuenta de prácticas propias de las mujeres. Tras reflexionar sobre ello, me decidí por los alimentos y su preparación, tarea esencial para mantener la existencia del grupo familiar y que correspondía generalmente a las mujeres (hoy habría que matizar esa afirmación)” (Giard, 10)

Dado que consideramos que la sociedad actual se encuentra altamente mediatizada buscaremos indicios y señales de esta construcción identitaria en diversos relatos mediáticos. El concepto de mediatización lo retomamos de Verón (2013) para quien “[...] La mediatización es en el contexto de la evolución de la especie, la secuencia de fenómenos mediáticos históricos que resultan de determinadas materializaciones de la semiosis, obtenidas por procedimientos técnicos” (Verón, 2013:147)

La mediatización es un proceso en el cual se articulan los sistemas que en primera instancia se presentan de forma autónoma como son el sistema de medios y el sistema del actor. En las sociedades mediatizadas “el funcionamiento de las instituciones, de las prácticas, de los conflictos, de la cultura, comienza a estructurarse en relación directa con la existencia de los medios” (Verón, 2001:15)

Tomando como base el Diccionario de Estudios Culturales Latinoamericanos, puede vislumbrarse que la identidad como categoría de análisis invita a reflexionar sobre la producción de subjetividades tanto colectivas como individuales, que emergen en los ámbitos de las prácticas cotidianas de lo social y la experiencia material de los cuerpos. En esa perspectiva nos encontramos con un autor como Jesús Martín Barbero quien concibe a la identidad como una categoría que invita a reflexionar sobre la producción de subjetividades tanto colectivas como individuales, que emergen en los ámbitos de las prácticas cotidianas de lo social y la experiencia material de los cuerpos. Consideramos que estos aportes, sumado el de Arfuch para quien la identidad

no es un conjunto de cualidades predeterminadas- raza, color, sexo, clase, cultura, nacionalidad- sino una construcción nunca acabada abierta a la temporalidad, la contingencia, una posicionalidad relacional sólo temporalmente fijada en el juego de las diferencias (Arfuch, 2002 b: 21),

En este punto del trabajo y dado que formó parte de nuestro modo de abordar nuestro corpus referirnos al lugar que en esta investigación tiene el paradigma interpretativo como modalidad de acercamiento a los materiales culturales. En este trabajo la interpretación se desarrolla en el contexto de un abordaje abductivo (Ginzburg, 1989; Ford, 1994), es decir, una mirada que privilegia la lectura indiciaria, que “parte de los hechos sin, al principio, tener ninguna teoría particular a la vista aunque está motivada por la idea de que se necesita una teoría para explicar los hechos sorprendentes (...) la abducción persigue una teoría (...) la consideración de los hechos sugiere las hipótesis” (Ford, 1994: 75). Para Ginzburg, la riqueza de un abordaje interpretativo de estas características, radica en la posibilidad de encontrar en los detalles marginales e irrelevantes, indicios reveladores (1989: 123).

Partimos del supuesto de que en el análisis comunicacional y cultural, el conocimiento indiciario habilita la conexión de los objetos culturales con los recursos que éstos movilizan en su configuración: imaginarios, valoraciones, memorias, experiencias que son puestas en acto en cada práctica discursiva. En este sentido, puede pensarse el ejemplo que da Ginzburg sobre el uso de los detalles marginales por parte de los críticos de arte para reconocer la originalidad de las obras, pero en sentido inverso; dice el autor: “esos detalles marginales resultaban reveladores porque en ellos la subordinación del artista a la tradiciones culturales desaparecía y daba paso a una manifestación puramente individual, por lo que los detalles se repetían de modo ‘casi inconsciente, por la fuerza de la costumbre’” (Ginzburg, 1989:123).

Atendiendo a todo esto en este trabajo se indaga en la cocina actual de los rosarinos, reconstruyendo sus prácticas presentes y pasadas teniendo en

cuenta los procesos de mediatización que subyacen en ellas. Tomando como recorte temporal para analizar desde octubre de 2011 hasta mayo de 2016. Partimos desde el presente, para ir hacia el pasado y poder identificar los cambios, aportes, rupturas y/o continuidades que los medios de comunicación de masas y las nuevas tecnologías han erigido sobre nuestras prácticas culinarias cotidianas. En este sentido analizaremos, entre otros datos, que constituyeron el corpus diferente material ligado a lo culinario, puntualmente las recetas de cocina en soporte pantalla y papel (programas de televisión, libros, revistas y fascículos). Vale enfatizar que este trabajo está centrado en lo micro y es de origen descriptivo y exploratorio, articulado con momentos analíticos. Ubicados en un contexto postmoderno y amparados en los fundamentos de la Antropología Alimentaria, en sus conceptos y descripción compleja de la alimentación actual, analizamos y observamos diferentes espacios, prácticas y sujetos tanto del ámbito público como privado, que expresan diferentes aspectos de la identidad culinaria rosarina en toda su complejidad. Además de los documentos mediáticos, trabajamos con la palabra de especialistas en la temática que además cocinan y comen; y fuimos parte -en calidad de observadores participantes y no participantes- de espacios y escenarios culinarios significativos para nuestros objetivos de investigación.

Tal como relató Luce Giard en el artículo *Cómo y por qué estudiamos la vida cotidiana con Michel De Certeau*:

“Mi análisis asoció elementos de historia y de antropología, tomados tanto de la escuela de los Annales como de la historia de las ciencias y de la medicina, así como datos contemporáneos tomados de un estudio de campo realizado a partir de doce mujeres, que vivían en Francia en regiones rurales o urbanas y pertenecían a medios sociales y generaciones diferentes. Esta combinación de fuentes científicas y de informaciones orales, sumada a la información de mi barrio, de mi familia, de mis amigas, me mostró cómo cocinar pone en juego una adaptación compleja y sutil a un entrecruzamiento siempre inestable de condiciones de posibilidad, de limitaciones y de interacciones sociales. Entraban en juego, por una parte, un saber de los gestos y de las sensaciones (olores, sabores, consistencias) memorizado de manera inconsciente, y, por otra parte, circunstancias cambiantes (una visita inesperada, la enfermedad de un miembro de la familia, un producto estropeado, un ingrediente imposible de

encontrar, etc.). En el orden de las limitaciones, está el tiempo disponible (para las compras, la preparación, la cocción), el nivel de los recursos (que determina la elección de los productos y su calidad, pero también el equipamiento electrodoméstico, el espacio disponible en la cocina), la edad y la condición física de los comensales (necesidades específicas de los niños y de los adolescentes, preferencias y repugnancias, problemas de salud). Las interacciones sociales llevaban a las ocasiones de celebración familiar, al calendario de fiestas religiosas o públicas, a los intercambios de invitaciones entre amigos, vecinos y parientes. Las entrevistas recogidas mostraban también que una vez en confianza, sobrepasando su timidez, convencidas de que podían decir algo interesante a la entrevistadora, las mujeres interrogadas componían pequeños relatos poéticos y afectuosos sobre sus experiencias culinarias, sus éxitos, sus angustias, su implicación en la vida cotidiana familiar” (Giard:10)

Es decir que realizamos entrevistas en profundidad concidentales orientadas a alcanzar una comprensión de la problemática. Nos encontramos con cinco mujeres entre 29 y 75 años, que viven en la ciudad de Rosario. Estas mujeres, todas de clase media (entendiendo que sus ingresos y capacidad de compra son similares), fueron convocadas y elegidas por nosotros a través de las redes sociales.

Por otro lado nos encontramos con los que denominamos “expertos” en la temática (académicos, periodistas, bloggers, emprendedores, entre otros), a los que entrevistamos personalmente en la ciudad de Rosario, en Barcelona (España) como fue el caso de Jesús Contreras, y otras las realizamos por medios digitales, sin encuentros presenciales. En total fueron diez entrevistas las que realizamos. En el caso de las persona entrevistadas y que no forman parte del escenario público hemos decidido sólo poner su nombre de pila.

Indagamos acerca de la *Fiesta de las Colectividades* en la ciudad de Rosario, encuentro que se presenta como un ritual civil que celebra las tradiciones culturales de los inmigrantes que se encuentran presentes en la vida cotidiana. En este sentido, el evento aparece como el medio idóneo para la expresión de las particulares señas de identidad de estos colectivos. Nos remitimos a los análisis de la mediatización de la cocina tomando a una referente de la pantalla nacional como fue la “Doña Petrona” y a una referente de la televisión local

como la Sra. Nilda de Siemieczuk dada la relevancia que sus programa tuvieron en nuestra región.

3- Comer, cocinar y alimentarse

“Que la comida sea tu alimento y el alimento tu medicina”.

[Hipócrates]

En este capítulo de la tesis nos referiremos a los conceptos que consideramos centrales dada el tema de nuestra investigación y por esa razón nos detendremos en nociones como comer, cocinar y alimentarse. Para ello no solo recurriremos a la bibliografía sino que ilustraremos con las entrevistas y el material periodístico seleccionado.

Etimológicamente, comer viene del latín: comedere, ingerir con otros. La alimentación siempre actúa como una mediación en el sentido de estar en el medio, pues a través de ella se domina, se premia, se castiga, se marcan géneros, se festeja y muchas otras acciones importantes de nuestras vidas, en tanto sujetos culturales.

“Hay comidas que marcan la masculinidad de los varones (carnes rojas) que son diferentes de aquellas que marcan la femineidad de las mujeres (carnes blancas), así como a través de las comidas se marcan las diferencias de clases, sectores y grupos (ya que si bien nos resulta esperable que los pobres coman diferente que los ricos, es menos visible como a medida que aumentan los ingresos algunos alimentos se transforman en "trazadores" de los consumos. Así los fideos guiseros marcan los consumos de los sectores de ingresos bajos, las pastas frescas rellenas los consumos de los sectores de ingresos medios y pescados o queso semiduro señalan el sector de ingresos altos. Y aunque en la posmodernidad se han deslocalizado y desestacionalizado las dietas todavía los alimentos locales suelen tener precios más baratos que los importados haciendo evidentes las relaciones de la comida con la ecología, la tecnología y la economía de cualquier grupo humano”. (Aguirre, 2007)

La formación del gusto es por lo tanto social determinada no sólo por el ingreso económico sino por otras variables y pautas culturales como son el género, manifestación de pertenencia y de distinción de un grupo o clase frente a otros. En el artículo: “Qué Puede Decirnos una Antropóloga sobre Alimentación. Hablando sobre Gustos, Cuerpos, Mercados y Genes” de Aguirre (2007), la antropóloga aborda algunos de estos aspectos que constituyen un aporte de la antropología alimentaria al conocimiento del comer humano y pueden ser útiles para quienes se ven en la necesidad de hacer recomendaciones dietarias: la formación social del gusto, la crisis de comensalidad y el resurgimiento de la biología desbocada ante la disolución de las culturas alimentarias en la (pos) modernidad. Sobre la formación social del gusto planteaba que la gente se junta, se asocia y se casa más fácilmente con los iguales, con los que les gusta lo mismo que con ellos los otros, los extraños, a los que lo propio les disgusta.

Si bien hoy es indiscutible que el gusto no es innato, Aguirre intenta saber cómo se genera y enumera distintos tipos de gustos. Hay que hacer notar que la internalización de las posibilidades gustativas comienza desde antes del nacimiento, ya que ciertas sustancias (como el ajo) atraviesan la barrera de la placenta, es decir sin haber nacido ya existe una exposición a los gustos de clase (de la madre y de la familia ya que ellos consumen tales productos porque están en una determinada posición socio- ocupacional que les permite ese consumo y no otro)

"es lo que hace que se tenga lo que se quiere, porque se quiere lo que se tiene. Así se aprende a gustar lo que se puede comer, construyéndose un gusto adecuado al acceso. En este sentido es más interesante ejemplificar con la construcción del gusto de los pobres ya que cuanto más pobre más restringido el acceso y limitada la canasta de consumo” (Ibidem. Aguirre: 2007)

Nada varía tanto de un grupo a otro como esta noción de lo comestible: piénsese en el perro, algo vergonzoso en Europa pero apreciado en Hong Kong; en los saltamontes considerados asco en Francia y apreciados en el norte de África, y hasta saboreados en Nueva Guinea; más cerca de nosotros

están las vísceras amorosamente cocidas a fuego lento en los países latinos y despreciadas en Estados Unidos, y qué decir de las diferencias en las tradiciones nacionales dentro de Europa: tal cocina estima los sesos, tal otra las tripas, pero no se consumiría por nada del mundo el bazo del cordero o los tuétanos, esas sustancias de la médula espinal (De Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol; 1999: 171). Para nosotros la definición de comida o “lo comestible” estaría más cercana a la que trabaja De Certeau, donde todo lo que esté de alguna manera “dotado” de cultura y sea “comestible” por una sociedad, sería “comida”. No necesariamente tiene que estar “cocido” o “transformado”, una manzana en este sentido sería para nosotros “comestible” y parte del concepto de “cocina” porque está dotada de cultura, significación, historia.

En los diferentes materiales periodísticos analizados vemos que esta noción se encuentra reflejada. Es el caos del periodista norteamericano Michael Pollan quien dice que cocinar es el acto mediante el cual comienza la cultura, es lo que nos hace humanos,

“La idea de que cocinar es una actividad específicamente humana no es nueva; En 1773, el escritor escocés James Boswell, al observar que <<ningún animal cocina>>, denominó al Homo sapiens el <<animal cocinero>> (aunque quizá reconsideraría esa definición si viese las cajas de alimentos congelados que se venden actualmente en Walmart). Cincuenta años después, en su libro Fisiología del gusto, el gastrónomo francés Jean-Anthelme Brillat – Savarin afirmó que cocinar nos convirtió en lo que somos, ya que aprender a utilizar el fuego <<ha sido el mayor progreso de la civilización>>. Más recientemente Lévi-Strauss, al escribir en 1964 “Lo crudo y lo cocido”, dijo que muchas culturas compartían un punto de vista similar, ya que consideran el acto de cocinar como una actividad simbólica que <<establece la diferencia entre los hombres y los animales>>” (Pollan 2014: 15)

Entendemos por cocina las categorías que impone la cultura a lo que se considera como comestible. La cocina se define por cuatro elementos:

1. Un número de alimentos seleccionados como comestibles (los principios de incorporación y los criterios de selección).
2. El modo característico de preparar esos alimentos: la manera de cortarlos, asarlos, cocerlos, guisarlos, freírlos, ahumarlos, golpearlos, mezclarlos: el fondo de cocción (los principios de preparación).
3. Las formas propias de utilizar las especias y sus combinaciones: el fondo de especias (los principios de condimentación).
4. La adopción de un conjunto de reglas de comensalidad. Esto es la manera de compartir la comida: la organización y jerarquía de edades y géneros, la separación de platos de consumo diario y de prestigio, las reglas acerca de la cantidad de comidas diarias, sus horarios, la cantidad y formato de los platos que debe tener cada una y si estos se presentan de manera sucesiva o simultánea (las prácticas de comensalidad).

En síntesis: responde a las siguientes preguntas: 1. ¿Qué se come? 2. ¿Cómo se prepara? 3. ¿Cómo se condimenta? 4. ¿Cómo se come, en qué momentos y de qué manera?" (Fernández Armesto 2001, citado en Aguirre y otros 2010: 31/32).

Recordemos que para Pierre Bourdieu (1988:9): El gusto es una de las apuestas más vitales de las luchas que tienen lugar en el campo de la clase dominante y en el campo de la producción cultural. No sólo porque el juicio del gusto sea la suprema manifestación del discernimiento que, reconciliando el entendimiento y la sensibilidad, el pedante que comprende sin sentir y el mundano que disfruta sin comprender, define al hombre consumado.

Definitivamente hoy puede decirse que el ser humano es un ser omnívoro tal como lo plantea Fischler, significa que tiene la libertad de la elección, pero, también el condicionamiento de la variedad. Al ser así, interesa preguntarse: esta elección ¿Cómo se ejerce? Y este condicionamiento ¿Cómo se sufre?, ¿Por qué comemos lo que comemos y no otra cosa?, ¿Por dónde pasa la línea

divisoria entre lo comestible y lo no comestible?, o ¿Entre lo apetitoso y lo vomitivo? (Contreras 1992: 99).

En ese constante vaivén se forma el plato atravesado por relaciones sociales: clases, género, edades, derechos (no escritos: por ejemplo que el vino blanco es femenino, que el tinto masculino, el pollo femenino, la carne vacuna masculina y así con tantas otras), la economía, la tecnología, la religión, las políticas nacionales e internacionales, el medio ambiente, la historia. La comida es siempre una construcción social, leyendo el plato podemos leer las relaciones sociales que lo atraviesan y lo constituyen.

El hecho de comer, como lo han señalado, entre otros Farb y Armelagos, está indisolublemente ligado tanto a la biología de la especie humana como a los procesos adaptativos empleados por los humanos en función de sus particulares condiciones de existencia, variables por otra parte, en el espacio y en el tiempo (Contreras 1992: 101).

En definitiva, alimentarse es una conducta que se desarrolla más allá de su propio fin, que sustituye, resume o señala otras conductas; y en esa medida, la alimentación constituye un signo; de la actividad, del trabajo, del deporte, del esfuerzo, del ocio, de la fiesta, de la sociabilidad, de la hospitalidad de las emociones, de los sentimientos y de los conflictos, y de cada circunstancia social, en definitiva. Cada situación tiene su propia expresión alimentaria (Barthes: 1985): “trabajo”, “descanso”, “marcha”, “recepción”, “calendario festivo”, etc. (Contreras; 1992: 102).

La definición sociológica de la acción de alimentarse deriva de la lectura y el uso que diversos autores han dado a los aportes de Mauss, M. (1925) (Campos 1996, Gracia 2002, entre otros). El trasfondo último de este concepto, es su potencial de revelarnos la dinámica social que subyace a la acción alimentaria, toda vez que el hecho alimentario se organizaría según estructuras sociales locales, refiriendo roles y estatus, además de la propia concepción cultural del comer.

“Sumadas a las problemáticas de producción y distribución, en Argentina y en el mundo urbano, se están transformando las *condiciones de la comensalidad*-recordemos que desde que somos omnívoros se instaló definitivamente la

comensalidad sobre la alimentación vagabunda, como la manera humana de comer, no porque nos gustara sino porque brindaba ventajas de supervivencia. Sin embargo, comer hoy, en el mundo globalizado está cada vez más lejos de ser un acto colectivo, al contrario es cada vez más un acto individual y vagabundo. La comida familiar con todos los miembros alrededor de una mesa, empieza a funcionar como una representación cultural antes que una realidad, se transforma en un “deber ser”, una práctica tradicional, querida sí, pero perdida”. (Aguirre 2007: 16)

De modo tal que el comer y el “gusto” por ciertos alimentos, comidas o formas de preparación van variando según las épocas, las condiciones o variables económicas o las normas o pautas sociales que caracterizan una época socio histórico.

En una entrevista se le preguntaba, también a Patricia Aguirre ¿Qué hace que un plato y no otro se instale como comida nacional?:

“Lo que pasa es que estas relaciones sociales que van conformando el gusto del comensal, hacen que en nuestros platos caigan determinados alimentos y además, nos da la vana ilusión de que los estamos eligiendo. Así se va formando nuestra comida nacional, nuestra identidad alimentaria. En el caso de la Argentina creemos que tuvo mucho que ver con los movimientos migratorios, sobre todo con los españoles y los italianos. Quedó más la comida italiana quizás por la cantidad de personas que vinieron, pero las formas de cocinar, los ingredientes e incluso el poner la mesa, son de tradición española, claro, con ingredientes americanos. Nuestro puchero es como el cocido madrileño, pero con choclo. Los inmigrantes se adaptan rápido a la forma de vestir del lugar al que llegan, por ejemplo, pero las costumbre alimentarias son lo último que se pierde, sigue durante generaciones porque tiene una fortísima carga emotiva” (Aguirre: 2015).

En el siguiente apartado realizaremos una breve descripción de nuestra contemporaneidad con el fin de contextualizar el análisis general de nuestra tesis.

3.1- El presente, lo cotidiano y lo efímero

Es ahí donde queremos centrarnos en el “presente”, es decir en “lo cotidiano”. En aquellas prácticas sobre las que poco se escribe pero de las que se parte para empezar cualquier pesquisa. Fernand Braudel (1985: 05) planteaba

“He partido de lo cotidiano, de aquello que, en la vida, se hace cargo de nosotros sin que ni siquiera nos demos cuenta de ello: la costumbre —mejor dicho, la rutina—, mil ademanes que prosperan y se rematan por sí mismos y con respecto a los cuales a nadie le es preciso tomar una decisión, que suceden sin que seamos plenamente conscientes de ellos. Creo que la humanidad se halla algo más que semi sumergida en lo cotidiano. Innumerables gestos heredados, acumulados confusamente, repetidos de manera infinita hasta nuestros días, nos ayudan a vivir, nos encierran y deciden por nosotros durante toda nuestra existencia”.

A lo largo de su libro *La dinámica del Capitalismo*, el autor bucea en la historia ligando una serie de interrogantes, que nos valen de indicadores para profundizar en nuestra labor. En sus palabras:

“Se dijo hace tiempo, no obstante, que *Der Mensch ist was er isst* [el hombre es lo que come], pero quizás fuera tan sólo por el gusto de hacer juegos de palabras que la lengua alemana permite. No creo, sin embargo, que debamos relegar al terreno de lo anecdótico la aparición de tantos productos alimenticios, del azúcar, del café, del té al alcohol. Constituyen de hecho, en cada ocasión, interminables e importantes flujos históricos. No insistiremos nunca lo bastante en la importancia de los cereales, plantas dominantes en la alimentación antigua. El trigo, el arroz y el maíz son el resultado de selecciones antiquísimas y de innumerables y sucesivas experiencias que, debido al efecto de "derivadas" multiseculares (adoptando el término empleado por Fierre Gourou, el más grande de los geógrafos franceses), se han convertido en opciones de civilización. El trigo, que devora a la tierra, que exige que ésta descansa regularmente implica y posibilita la ganadería: ¿Podríamos acaso imaginarnos la historia de Europa sin sus animales domésticos, sus arados, sus yuntas, sus distintos tipos de acarreo?...” (Braudel 1985: 7).

Este autor, como pocos, le otorga importancia y valor a estos hechos que menciona, como decíamos anteriormente, son parte de lo que se conoce como lo cotidiano. Lo que el jesuita, historiador y filósofo francés, Michel De Certeau

llamaba lo ordinario y una ciencia de los lo cotidiano como hemos indicado en el capítulo anterior.

El tiempo de nuestra investigación es el presente pero: ¿desde dónde partir para caracterizar al presente? En principio se impone un concepto fundante de nuestra contemporaneidad que es el Capitalismo. Derrida (1984) en la conferencia: *La sociedad del pos-consumo y el papel de los intelectuales*, interpelado sobre este concepto, contestaba

“... ¿Aún podemos proferir la palabra Capitalismo?, ¿Existe el capitalismo como algo unificado?, siendo un proceso que se diferencia sin límite alguno, que va absorbiendo dentro de sí sus propias contradicciones, su propia negatividad. La palabra capitalismo ¿Es acaso pertinente para designar eso? Antes bien, ¿No es el problema que hay un algo distinto, más amplio que el capitalismo en sentido estricto?”

Como vemos, el término es conflictivo y contradictorio en sí mismo. A su tiempo, Braudel nos dice que este término además de conflictivo es ambiguo, terriblemente cargado de actualidad y, virtualmente, de anacronismo. Si, con gran imprudencia, le ha abierto la puerta, ha sido por múltiples razones, las que va fundamentando históricamente. En sus palabras,

“...Mi ambición: vincular el capitalismo, su evolución y sus medios a una historia general del mundo. Una historia, es decir, una sucesión cronológica de formas y experiencias. El conjunto del mundo, es decir, esa unidad que se dibuja entre los siglos XV y XVIII y cuya influencia se va notando progresivamente en la vida entera de los hombres, en todas las sociedades, economías y civilizaciones del mundo. Ahora bien, este mundo se asienta bajo el signo de la desigualdad. La imagen actual —países desarrollados por un lado, y países subdesarrollados por otro— constituye ya una auténtica realidad, mutatis mutandis, entre los siglos XV y XVIII. Es cierto que, de Jacques Coeur a Jean Bodin, a Adam Smith y a Keynes, los países ricos y los países pobres no siempre han sido los mismos; ha girado la rueda. Pero, en lo que respecta a sus leyes, el mundo no ha cambiado apenas: sigue distribuyéndose, estructuralmente, entre privilegiados y no privilegiados. Existe una especie de sociedad mundial, tan jerarquizada como una sociedad ordinaria y que es como su imagen agrandada, pero reconocible. Microcosmos y macrocosmos, presentan en definitiva la misma textura. ¿Por qué? Es lo que

trataré de explicar, aunque no estoy seguro de conseguirlo” (Braudel; 1985: 32).

El historiador dice ver con mayor facilidad los cómo, que los por qué, y mejor las consecuencias que los orígenes de los grandes problemas. Razón de más, claro está, para que le apasione aún más el descubrimiento de estos orígenes que con toda regularidad se le escapan y se mofan de él.

Por su parte, Zygmunt Bauman sociólogo, filósofo y ensayista polaco en varios libros trabajó sobre el presente para el “Modernidad líquida”. Es lo que otros denominan Postmodernidad, para Barbero sería Tardomodernidad, o la Sobremodernidad de Marc Auge. Bauman coincide con que estaríamos en otro tipo de Modernidad, Modernidad líquida contexto que le da el marco al libro que trabajaremos en adelante *Vida de Consumo*. Para él la Modernidad líquida se caracteriza por el cambio, la diferencia puntualmente a partir de la profundización del proceso creciente de individualización social. A grandes rasgos se trata de una nueva etapa histórica que se puede fechar a partir de la caída del Muro de Berlín. Donde los vínculos se vuelven más débiles, prima la instantaneidad, lo masivo, lo fluido, se dan fuertes modificaciones a nivel de estructura familiar y laboral. El tiempo se acelera, las distancias físicas se acortan, las nuevas tecnologías de la información se masifican (Bauman. 1999). La caracterización del presente que realiza tiene puntos de contacto con lo que hemos encontrado en textos previos de Jean Baudrillard. En 1980 se publicó la primera edición de su libro *El intercambio simbólico y la muerte* donde re-trabaja algunas cuestiones esbozadas previamente en: Freud, Marx, Saussure, entre otros pensadores de la Modernidad. Este autor (Baudrillard 1980) resaltaba la ausencia de intercambio simbólico a nivel de las formaciones sociales modernas, no como forma organizadora. Para él, “todo el sistema oscila en la indeterminación, toda la realidad es absorbida por la hiperrealidad del código y de la simulación. Es un principio de simulación que nos rige en lo sucesivo en lugar del antiguo principio de realidad. Las finalidades han desaparecido, son los modelos los que nos generan. Ya no hay ideología, solo hay simulacros. Es pues toda una genealogía de la ley del valor

y de los simulacros la que hay que restituir para comprender la hegemonía y lo fantástico del sistema actual; revolución estructural del valor” (Baudrillard; 1980: 6). Esto es lo que está estableciendo Bauman en relación a la liquidación de los vínculos y nuestras relaciones. Actualmente, con mezcla de júbilo y angustia dice Bauman, (2007) los vínculos son: frágiles, inestables, y tan fáciles de romper como de crear. Para él caracterizar la Modernidad como un “tiempo líquido” da cuenta del tránsito de una modernidad “sólida” –estable, repetitiva– a una “líquida” –flexible, voluble- en la que las estructuras sociales ya no perduran el tiempo necesario para solidificarse y no sirven de marcos de referencia para los actos humanos.

Si bien en toda la producción intelectual de De Certeau existe una mirada hacia el sujeto como activo y con posibilidades de subvertir, a partir de la noción de táctica, a la que ya nos hemos referido en el apartado anterior, el orden existente de resignificar las prácticas también el autor nos marca que los sujetos no escapan de las pautas impuestas por la moda y el consumo determinado por una época.

“Con respecto a lo que comemos y como lo hacemos, podemos aportar en primer lugar, como las culturas, los grupos sociales no viven en la inmovilidad y sus gustos no permanecen inmutables. Tal platillo estimado en tal época, en tal medio, más tarde será apartado por considerársele “demasiado vulgar”, “grosero” o “pesado”. Para el alimento, el uso común también es tributario de la moda, como las ropas o las ideas”. (De Certeau, Luc Giard y Pierre Mayol 1999: 192).

La Dra. Aguirre postula que actualmente aparece fuertemente la idea de alimentos sin historia. Los usos y prácticas modernas, hacen que se vaya perdiendo lo propio de cada cultura y de cada comida. Es lo que se conocería como *Gastroanomia* (2005). Aguirre toma esta idea de Fischler (2010) quien en el texto *Gastro-nomía y Gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna* planteaba que,

“Los individuos de los países occidentales desarrollados padecen problemas de salud relacionados con una alimentación excesiva e inadecuada. ¿Cuáles son las causas de ello? Con la modernidad, se difunde un modo de alimentación basado en el picoteo, en el comisquear más que en el comer; entra en crisis el sistema de normas (las gastro-nomías) que regulaba las prácticas alimentarias, y éstas quedan libradas a la decisión y elección individual (se convierten en gastro-anomías)”.

Uno de las características centrales de nuestras sociedades es el rol que ocupan los medios de comunicación, tanto los denominados tradicionales (libros, cine, televisión y radio) como los denominados nuevos medios de comunicación e información, es decir todos aquellos vinculados con la digitalización de los mensajes y la conectividad a través de internet. Dado la relevancia que estos medios han adquirido y especialmente por la vinculación que mantienen con las prácticas y los hábitos en la selección de nuestros alimentos, en los modos de cocinar y en las formas de comer es que en el próximo capítulo haremos referencia a una noción central para esta tesis como es la de mediatización y daremos cuenta de los materiales que hemos seleccionado para analizar este vínculo.

4- Los procesos de mediatización de la cocina. De los medios masivos a las redes sociales

"Uno de los secretos y placeres de la cocina es aprender a corregir algo si sale mal, y una de las lecciones es sonreír y aguantar si no se puede arreglar."

[Julia Child]

Al principio del texto *La Invención de lo Cotidiano* De Certeau se pregunta ¿Qué hace la gente con lo que se le ofrece en los medios? en las horas en las que está expuesto a ellos, y lo mismo con el espacio urbano, los productos adquiridos en el supermercado o los relatos y leyendas que se distribuyen en el periódico. En este punto de nuestro trabajo realizamos un breve recorrido por los diferentes soportes mediáticos deteniéndonos en aquellos cocineros y cocineras que hacen uso de los medios de comunicación y de las nuevas tecnologías así como en los diversos relatos que se construyen a partir de los mensajes de los medios. Recurriremos, también, a las entrevistas realizadas a fin de complementar el análisis.

En la actualidad pareciera que no podemos escindir la noción de consumo de las de mediatización/web/Internet/usuario, ya no podemos concebir a una sociedad sin mediatización, nuestros lazos están mediados por tecnologías de comunicación. Desde la socio - semiótica, se estaría abordando una sociedad pos-masiva en donde los nuevos medios derribarían a los *viejos*. Encontramos diversos artículos en el libro *El fin de los medios masivos. El comienzo de un debate* (Carlón – Scolari, 2009) que problematizan esta cuestión. El recorrido pretende dar cuenta de los cambios que se han producido en los consumos de prensa escrita, libros, música, radio e Internet.

Dice Mirta Varela en su artículo sobre la televisión y YouTube,

“...lejos de considerar los medios actuales producto de una ruptura radical, entiendo que son producto de una historia previa y llevan inscriptas huellas de esa historia. De manera que el modo que otros medios de comunicación interactúan entre sí en diferentes épocas de emergencia y transformación de las técnicas de comunicación, podría decirnos algo (aunque no está de más aclarar que tampoco puede decirnos todo) acerca de cómo se relacionan entre sí en la actualidad.” (Carlón y Scolari, 2009: 210).

Cambian así los modos de estar en el mundo, las nociones de tiempo y de espacio. Se consolida la lógica de lo efímero y la búsqueda de lo nuevo se acelera proporcionalmente a la velocidad de la información. La celeridad con la que se dan estos cambios y la transformación de los medios en empresas cada vez más grandes y poderosas se potencian con la aparición y la pregnancia que tiene Internet luego de la última década del siglo pasado.

La evolución de dichos dispositivos hace que el ámbito de la recepción se visualice, actualmente, como progresivamente divergente. Itinerarios de prácticas de consumos mediáticos cada vez más personalizados producen un persistente distanciamiento de las constricciones de la emisión (Valdettaro, 2007: 7/8)

Para Verón, en sociedades mediatizadas como la nuestra, se da una tensión entre los momentos, dinámicos ambos, de la convergencia entre producción y recepción del discurso.

“La semiosis infinita conserva, en nuestras sociedades mediatizadas, la tensión entre dos especies de movimientos, que constituyen -de alguna manera- la diástole y la sístole de las socio-culturas industriales. Movimientos de convergencia entre la producción y la recepción del discurso, por un lado, movimientos dinamizados por la investigación permanente de la articulación entre oferta y demanda. Por otro lado, movimientos de divergencia que resultan de la evolución de la sociedad (evolución que no es determinada más que por los discursos mediáticos) y nutren el desnivel entre producción y

apropiación del sentido. Es necesario aferrar a las configuraciones variables entre convergencia y divergencia. Las propiedades "semiológicas" de los discursos no tienen ningún interés por ellas mismas: no son más que productos (más o menos estabilizados) de la semiosis cultural" (Verón, 1997:11)

Esta relación dialéctica entre "lo real discursivo" y "la realidad", ubica a los medios en un lugar privilegiado de lectura del acontecer social, ya que, como dicen Steimberg y Traversa (1997), ellos constituyen nudos de operaciones en la cadena de circulación de sentido.

"La consulta a los géneros `bajos´ de la cultura de los medios, alienta (...) la convicción de que sin esa consulta los textos históricos pueden no ofrecer puentes suficientes como para ensayar el recorrido de una trayectoria forzosamente lacunar. Una imagen publicitaria tan múltiplemente significativa como la cabeza de Geniol (...) se nos presenta entonces como tan necesaria para la hilación de esa historia como las narraciones canónicas de los grandes hechos político- institucionales" (Steimberg y Traversa 1997:36)

La densidad cultural que construyen los medios los convierte en ese lugar preferencial para abordar la realidad social. En este sentido, los diferentes medios de comunicación constituyen un terreno significativo donde indagar acerca de las producciones discursivas que participan en la promoción y/o modificación de determinadas prácticas y rituales vinculados con las identidades culinarias.

En diferentes soportes siempre ha estado presente la temática de la cocina por lo que nos parece importante indagar sobre estos soportes. Haciendo una rápida historización de la cocina en los medios, diríamos que el libro fue uno de los primeros, además del diario y otras formas de prensa escrita. Por su parte, podemos decir que el cine, también se hace eco de la cocina y muestra a sus personajes comiendo y cocinando en diferentes momentos.

En relación al cine de ficción podemos observar que la cocina aparece más ligada al exceso. Algunos ejemplos de ello pueden observarse en el erotismo desembozado en *Tom Jones*, el tedio y la lujuria que se muestra en *La gran comilona* o en *Como agua para chocolate*. Las norteamericanas: *Entre Copas*, con dirección de Alexander Payne; *Big Night*, a cargo de Stanley Tucci y Campbell Scott; *Sin Reservas* de Scott Hicks; *Julia and Julie* con producción y dirección de Nora Ephron y la basada en el libro de Elizabeth Gilbert, *Comer, rezar y amar* de Ryan Murphy. Entre los últimos estrenos se destacaron: la hindú, *The lunchbox* de Ritesh Batra (2013); la francesa, *Romantic anonymous* de Jean-Pierre Améris (2010) y la *Un viaje de 10 metros* (2014) de Lasse Hallström. Por último mencionamos un film del cine argentino: *El asadito* (2000) del director local Gustavo Postiglione. El mismo fue rodado en Rosario. Versa sobre un grupo de amigos y el ritual del asado, costumbre argentina por excelencia, que sirve de marco para una larga charla. A estas películas de diferentes latitudes y con historias completamente distintas, lo que las hace peculiares, ya que además de su hilo conductor, se come y se cocina, y eso toma un rol protagónico. Asimismo podemos observar y analizar este fenómeno también en el cine infantil, en films tales como: *La dama y el vagabundo* (1955), *Ratatouille* (2007), *Lluvia de hamburguesas* (2009).

En los últimos años se estrenaron algunas producciones americanas, del género documental, que instauraron polémica, basados en investigaciones sobre la comida rápida, entre las que se han destacado: *Super Size Me* (2004) y *Fast Food Nation* (2006).

“En este marco, las nuevas generaciones, que no han estado expuestas a la construcción social del gusto por la diversidad alimentaria y sobre todo por las frutas y verduras, las rechazan. Se empobrece así no solo la cocina y la identidad del grupo, sino el sujeto mismo. Pero además, los comedores asistenciales si bien racionales en términos económicos (por la escala) y nutricionales (dirigen la prestación) contribuyen a la crisis de comensalidad ya que alejar a los niños de los sabores complejos de los platos, cortar la riqueza de los intercambios sociales y simbólicos que tienen las mesas familiares con la excusa de la asistencia tiene consecuencias. No nos extrañemos si en el siglo XXI son los sistemas expertos de la Modernidad (y no justamente las

ciencias sino sobre todo los medios masivos) las que enseñen a comer, a cocinar y a gustar” (Aguirre 2007: 24).

De la cocina en las pantallas al papel, nos encontramos con los nuevos libros. Nos atrevemos a decir *nuevos*, porque parece haber un fuerte corrimiento. Al igual que nadie come como muestran las recetas de la TV, pareciera que nadie come ni cocina, como indican las recetas de los libros. Hoy, podríamos decir, compramos un libro, no solo de cocina sino cualquier libro en general, por su diseño, por su valor objeto. En la cocina, como género si se quiere sobresale la importancia del color, de la fotografía, de todo lo que los avances de la tecnología le han aportado a esta categoría. De hecho hay fotógrafos especializados y una rama de fotografía conocida como food styling. Es notable como se ha ido modificando el diseño de los libros, principalmente porque el diseño se convierte en su característica principal. Lejos de estar cubierto de textos, el libro se llena de imagen.

Dice la cocinera Narda Lepes en el prólogo de su primer libro *Comer y pasarla bien*,

“Este libro no toma forma sobre ideas brillantes ni principios supremos de la gastronomía. Se trata de mostrar aquello que logré reunir y ordenar en todo este tiempo a prueba de ensayos y errores. La idea es transmitir mi visión sobre aquello que para mí significa comer, que es más o menos lo mismo que intento hacer cada vez que publico una receta en alguna revista, o que salgo al aire en cualquiera de mis programas de televisión. Ver qué pasó, que está pasando y qué va a pasar en relación con la comida” (Lepes, 2007: 9)

El libro abre el juego, propone otro contrato de lectura, en términos veronianos, para un lector diferente. Se propone, viajar, imaginar, pensar y también, aunque parece ser una más dentro del abanico de opciones, cocinar. Apelando a un lector ciudadano, urbano y con conocimientos acerca del mundo que lo rodea, probablemente a experimentado con diversos ingredientes, que

ha tenido un contacto directo con otras regiones del país y del mundo porque ha podido viajar.

Dentro de todos estos fenómenos la televisión se vuelve cada vez más pregnante. Aparece la noción de consumo como constitutiva de los sujetos y su historia; se traslada a todas las esferas de la vida social y así es como los mismos sujetos, para algunos autores como Bauman, se vuelven consumibles por el otro(s). La televisión, como todos los medios, no deja de ser un reflejo de la realidad que co-construimos. Incluso en los modos que van apareciendo de consumirla, como programas de televisión de aire, por la web o en canales de cable, en repeticiones otros días de la semana. Nos detenemos aquí para profundizar en lo que bosquejamos antes y su relación con los canales de cable, nos planteamos el siguiente interrogante: ¿La gente cocina tanto como mira cocinar?

En la nota de *Página 12*, “La cocina en pantalla, pasión de multitudes”, Soledad Vallejos (2015) sostenía

“Como responsable de la señal latinoamericana El Gourmet y la española Canal Cocina (un cargo que la cadena AMC resume en In House Production Channels Director), Mandi Ciriza arriesga que para los televidentes ‘No se trata sólo de ponerse manos a la obra. Los contenidos de un canal enteramente dedicado a la gastronomía, dice, ‘tienen la capacidad de servir de instrumento de evasión. La cocina es divertida y permite compartir momentos únicos en torno de una mesa’.

La idea de la exposición a un medio de comunicación con el fin de gratificar una satisfacción individual y aislada de las interrelaciones sociales está desarrollada en trabajos como la denominada Teoría de Usos y Gratificaciones de Katz, Blumber y Gurevich y es sólo un aspecto del complejo mundo de la recepción. Lo que pretendemos remarcar con esta cita es que no necesariamente hay una reacción entre el mirar y el hacer.

De esta forma lo plateaba Contreras,

“...Nunca se ha cocinado tan poco y nunca las librerías han tenido tantos metros lineales de libros de cocina y nunca tanto como ahora en casa hay tantos libros de recetas. Cuanto menos se cocina, parece ser que hay más interés [...] Puede ser una compensación o en cualquier caso, sigue habiendo la cocina de hospitalidad o de agasajo. Una de las cosas que dicen y que yo estoy en profundo desacuerdo es que hoy hay menos comensalidad que antes, hoy la comensalidad familiar puede haber disminuido pero diríamos hace treinta años hasta acá, raramente tu invitabas a tus amigos a cenar en casa, en cambio hoy día es usual, quedar con los amigos en ir al restaurante o quedar en casa, y entonces tu recibes a invitados y haces una receta para ese día que a lo mejor no lo has hecho nunca o que a lo mejor la has experimentado una vez ... Está esa cocina, entre comillas, <<amateur>> de gente que aprende no tanto a cocinar, sino a preparar un plato”.

En general en la televisión se han instalado y se instalan cocineros que luego aparecerán en todos los otros medios: diarios, revistas, radio, etc. En Argentina la pionera fue Doña Petrona desde los años '30; en Estados Unidos, desde la década del 60, Julia Child (cuya gesta gastronómica y libresca inspiró una película, *Julie & Julia*). Y ahora, Nos preguntamos si actualmente hay grandes maestras de la cocina capaces de reclamar el trono que de alguna manera, estaría vacío. Ciriza cree que,

“...históricamente, los primeros cocineros en saltar a la televisión eran los que contaban con mayor prestigio”. En cambio, “ahora el perfil que buscamos aún a dos características fundamentales: ser un buen cocinero y un excelente comunicador. Hay que saber cocinar pero también saber transmitirlo”

Esto se puede ver en autores de blogs, de hecho esta señal, canal Gourmet lanzó este año un programa con bloggers argentinos llamado *Blogueros de cocina*, entre los que estuvo Agustina Martínez Alcorta, potenciando más aún la popularidad de su blog. El programa de la cocinera, como los otros que formaron parte de este ciclo, era grabado en su casa, espacio donde desarrolla las recetas que luego comparte en su blog y redes. Esto también rompe con el paradigma de la cocina televisada, de estudio y de cocineros profesionales. La

pluralidad de la grilla televisiva indica que hay tantos cocineros como gustos personales. A la oferta de canales de cable como la de El Gourmet, se suman las horas en emisoras de aire. Sin ir más lejos, la TV Pública argentina emitía, cada semana nueve horas de *Cocineros argentinos*, un ciclo que también fuera de la pantalla y que, aunque parte de un elenco estable de chefs, recorre el país para incluir cocinas regionales y a sus autores. “Los cocineros mediáticos son las nuevas estrellas de rock”, dice Juan Braceli, uno de sus cocineros, concordando con Agustina Martínez Alcorta, quien es licenciada en Comunicación Social y hace cuatro años tiene el blog: “Ponete el delantal”. Al igual que ella, el chef que forma parte del ciclo antes mencionado de la Televisión Pública plantea que “es notable que, aunque cada vez se cocina menos, se ven más programas de cocina”. En una entrevista publicada en *Revista Sophia* la cocinera Soledad Nardelli (2013) señala que,

“Los cocineros hoy tenemos tanto protagonismo porque fuimos ganando terreno en los ámbitos de comunicación. Se empezó a valorar el oficio y, al abrirse más escuelas de cocina y profesionalizarse, también cobró importancia...”.

Por su parte en el diario La Nación el norteamericano, Michael Pollan² hablaba sobre su último libro *Cocinar - una historia natural de la transformación*, Mazzei (2014) decía:

“Una paradoja recorre la cultura alimentaria global: mientras los chefs conquistan las pantallas de televisión, las fotos de platos invaden las redes sociales y las tendencias gourmet toman el lugar que alguna vez ocupó la música o la moda, cada vez cocinamos menos”.

² El Chef, activista, best-seller, y profesor de periodismo en la Universidad de Berkeley, es una de las personas más influyentes del mundo según Time y, en palabras de Newsweek, uno de los 10 nuevos líderes del pensamiento. Publicó primero dos libros de jardinería doméstica y varios artículos en The New York Times; en uno de ellos retrató la vida de una vaca, desde la ubre hasta la mesa.

En este sentido, en su último libro narra

“...empecé a tratar de desentrañar una curiosa paradoja que observé mientras veía la televisión: ¿Por qué dedicábamos más tiempo a pensar en la alimentación y a ver más programas sobre cocina justo en el momento histórico en que los estadounidenses la abandonamos y dejábamos la preparación de la mayoría de nuestros platos a la industria alimentaria? Al parecer, cuanto menos tiempo dedicábamos a cocinar, más nos interesaba la comida y su preparación indirecta. Nuestra cultura parece estar dividida sobre ese tema. Los estudios que se han realizado a ese respecto confirman que cada año cocinamos menos y compramos más platos preparados. El tiempo que se emplea en cocinar en los hogares estadounidenses se redujo a la mitad desde los años sesenta, cuando veía a mi madre preparar la cena, limitándose a la escueta cifra de unos veintisiete minutos al día, (los estadounidenses dedican menos tiempo a cocinar que ningún otro país, aunque esa tendencia decreciente es mundial). Sin embargo cada vez hablamos más de cocina, vemos más programas, leemos más libros y vamos a restaurantes donde podemos observar en directo cómo se realiza ese trabajo. Vivimos en una época en que los cocineros profesionales se han convertido en personajes muy conocidos, algunos tan famosos como los atletas o las estrellas de cine. Esa actividad que muchos consideran una carga provoca tanto entusiasmo como un deporte popular. Cuando piensas que veintisiete minutos es menos tiempo que el que se emplea en ver un episodio de Top Chef o The Next Food Network Star, te das cuenta de que hay millones de personas que pasan más tiempo viendo en la televisión cómo se prepara un plato que cocinando. Además, no creo que sea necesario decir que los platos que vemos preparar en televisión no son los que solemos comer” (Pollan 2014: 12/13).

Como venimos leyendo hasta acá, todos los autores coinciden en esta postura cada vez vemos, leemos, conocemos más sobre cocina pero en nuestras casas, todos los días pareciera que cocinamos menos.

Los weblogs son otros integrantes importantes de los “nuevos medios” actuales ya que en nuestra era, con el avance de Internet y la necesidad de conectividad, surgieron diversas manifestaciones con el fin de llevar a cabo dicho deseo. Una de ellas fueron los weblogs. Estos sitios surgen a finales de la década del 90 con el objetivo de hacer sencilla la publicación en Internet como un modelo simplificado de página web³.

³ Un blog es un sitio web periódicamente actualizado que recopila artículos o noticias (post) de uno o diversos autores y los lectores pueden responder escribiendo los comentarios que deseen, apareciendo primero el publicado más recientemente. Según los primeros registros

Martínez Alcorta, a quien mencionábamos anteriormente, cuenta con una gran cantidad de seguidores que se multiplican periódicamente en su espacio, el que fue modificando y perfeccionando con el paso del tiempo, sumando interacción mediante concursos y presencia en otras redes, además de valerse de otras herramientas como la fotografía, la publicidad de productos, sponsors; etc. De todas formas, su eje siempre es la cocina. A esta última la que define como

“...casera, simple y cotidiana. La mayoría de mis recetas son realizables por cualquier persona y trato de que, si comparto alguna receta más sofisticada, siempre sea transmitida en un lenguaje sencillo y accesible” (Martínez Alcorta 2015).

Nos aclaraba, en la entrevista, que por su formación en Comunicación le da prioridad a la imagen, a la fotografía y al diseño de cada posteo. Contreras en la entrevista que le realizamos (2015) coincidiendo lo que se lee más arriba, plantea que nunca se ha hablado tanto de cocina y se ha cocinado tan poco. También en la entrevista que mencionábamos más arriba, Martínez Alcorta (2015), disiente con esta idea y dice,

“En los últimos años noto que las personas están muy interesadas en lo que comen. Mucha gente ve programas de cocina y se interesan por aprender recetas. Espero que no sea sólo una moda y que eso se traduzca en que todos podamos acceder a una mejor alimentación”.

Aunque no solo los cocineros cobran fama, también los ingredientes y algunas preparaciones parecen estar de moda. “Ahora el pan es cool”, se lee en el título de una nota publicada en la revista *Noticias* del 25 de febrero de 2012. En ella se plantea como las panaderías de barrios porteños más tradicionales se han modificado, han ido mutando hasta asemejarse a las típicas francesas

algunos datan de finales de 1990, ya en la década del 2000 comenzaron a hacerse más populares a medida que el acceso a internet y a computadoras personales aumentaba a lo largo y ancho del planeta. “En 1999, según una lista compilada por Jesse James Garrett, hubo 23 blogs en Internet. A mediados de 2006, había 50 millones de blogs.

o neoyorquinas, donde lo que prevalece es la calidad del producto y su esencia. No más mostradores abarrotados de productos, si no boutiques de pan. Todo está acompañado de una imagen que publicita y vende los productos; nada librado al azar, el producto siempre aparece ligado a un diseño, se inauguraría así también una manera diferente de exhibir productos en estos -también nuevos- mercados. Algo similar es lo que sucede actualmente en Rosario con los almacenes naturales y espacios veganos y vegetarianos.

En el trabajo que citamos anteriormente de De Certeau, de los años 70 él hacía un recorrido por el pan y su simbología en Francia (1999: 87/100); hoy se convierte en un ícono reversionado. En Buenos Aires, un símbolo de ello son los franceses Bruno y Olivier con su emprendimiento “L’épi”.

Entrevistamos también a Alicia Seminara⁴(2015), quien escribe en un blog que, aun sin ser específicamente de cocina, contiene recetas y posts (relacionados a nuestro trabajo), con los viajes (uno de los fuertes de su espacio). Para Seminara “la cocina es un boom” que no quiere dejar afuera, en sus palabras: “Tiene que ver más con lo estético y a mucha gente le entra la comida por los ojos, por eso tantos libros, tantos blogs, tanta producción para presentar un plato. ¡Lo cual me parece genial!”.

Lo interesante de Alicia es eso, que no define a su blog “Aliciasown.com” como un blog de cocina en sí, a diferencia de “Ponete el delantal” de Agustina Martínez Alcorta. Cuando se la interpela por lo culinario dice que le da muchísimo, muchísimo lugar. Cocino todos los días por puro placer y desde hace un tiempo está más enfocada en desarrollar sus propias recetas y compartirlas a través del blog. Cuenta que casi todos los días publica lo que come pero a través de otras redes: Instagram y Twitter.

⁴ Seminara es argentina, profesora de inglés y vive actualmente en Londres (Inglaterra) desde donde escribe un blog desde 2007.

Dice Alicia: “en el blog recomiendo o hago reseñas de lugares donde pasé un buen o mal momento culinario también. No me callo”, no solo experiencias de la vida cotidiana, sino en viajes menos rutinarias.

Aparecen nuevos canales y hasta reality shows donde los chefs más reconocidos del país son los jueces o jurados que eligen a los nuevos cocineros, próximas celebridades. Este reality ha triunfado en todo el mundo, con una audiencia de más de 200 millones de espectadores en los 145 países en los que se ha emitido y es el primer reality de cocina que desembarcó en Argentina. En los participantes en general suele parecer más importante la historia de vida que su cocina en sí, como fue en el caso de Elba Rodríguez, la primera ganadora de *Masterchef* argentina en 2014. Este programa, según dice la web site del canal que lo emitió TELEFE, es un programa de competición, donde “está en juego la ilusión y la pasión por la cocina de muchas personas”.

Elba, hoy cuenta con su primer libro de recetas publicado *Las recetas de Elba Rodríguez*, el mismo fue parte del premio por resultar ganadora. Cautivó al jurado y a la audiencia por su sencillez y autenticidad, como se decía en su momento en los medios de comunicación que se hicieron eco de su triunfo⁵. En 2015, terminó de emitirse la segunda temporada de este reality y luego se emitió la segunda temporada, de la versión con niños: *Masterchef Junior*, exitosa y muy popular también en otros países del mundo. Hay varias versiones del mismo formato alrededor del globo. Igualmente en Argentina son muy vistas otras versiones internacionales. El principal contrincante de *Masterchef* es el show estadounidense *Top Chef*, conducido por la modelo india Padma Lakshmi, con el chef Anthony Bourdain, como frecuente jurado invitado, y con 11 temporadas en su haber. La gran diferencia entre ambos es

⁵ Cabe aclarar que Elba es de origen boliviano, rasgo que apareció en muchas de sus recetas dijo que “fue a compartir las recetas de las comidas que se hacen a diario en su casa”. Comidas con el sello de los sabores, los aromas, los colores y los ingredientes de la gastronomía andina. Parte del premio fue la publicación de este libro con 42 recetas: entre ellas la sopa de maní y el jolke de zapallo y choclo–, las que muestran sus primeros pasos en la cocina, algunas que realizó durante el concurso, muchas de sus preferidas –las pastas y las masas– y algunos dulces. Fiel a sus raíces, todas están impregnadas por su calidez y los recuerdos de la infancia, lo que también puede percibirse en la imagen de esta publicación (Elba en la tapa con un poncho típico de la cultura andina).

que el primero reúne aficionados (excepto en su versión para profesionales) y en el segundo los participantes son cocineros de oficio. Además existen otras realidades de cocina que escapan del formato convencional. Entre ellos figura el danés Claus Mayer, socio de René Redzepi en Noma –uno de los mejores restaurantes del mundo según la prestigiosa revista británica *Restaurant*–, filmó en la prisión de Vridsløselille, en las afueras de Copenhague. El objetivo era enseñarle a 20 convictos a cocinar durante ocho semanas para que tuvieran una salida laboral. Se llamó *Restaurante tras las rejas*. Otro excéntrico es *Waste Cooking*, un programa austríaco que comenzó a emitirse en 2012 y propone a sus concursantes cocinar platos deliciosos... a partir de lo que encuentren en la basura. Un auténtico reality freegano que fomenta el combate contra los desperdicios (Austria desecha 105.000 toneladas de alimentos por año).

Existe además el caso de “Chef's Table” una serie original de Netflix que entró en la cocina -en sentido literal, no figurado- de seis de los más reconocidos y talentosos chefs del mundo y hace una visita guiada por sus universos creativos. Creada por el cineasta David Gelb, los seis episodios se centran en las figuras de Massimo Bottura (Osteria Francescana, en Modena, Italia), Dan Barber (Blue Hill Restaurant, en Stone Barns y en Nueva York, EE.UU.), Niki Nakayama (N/Naka Restaurant, en Los Ángeles, CA, EE.UU.), Ben Shewry (Attica Restaurant, en Melbourne, Australia), Magnus Nilsson (Fäviken, en Järpen Sweden) y, también, la del creador local Francis Mallmann. En primera persona, relata su pasión por los fuegos en un inglés perfecto; el capítulo, que tiene una duración de casi 50 minutos, también incluye los comentarios de destacados críticos gastronómicos internacionales. Como el del *The New York Times*, quien no duda en señalar a Mallmann como "el chef más reconocido de toda América latina (La Nación; 2015). Esta serie dedicando de modo cinematográfico un episodio a cada chef refuerza aún más la noción de cocinero como nueva estrella mediática. Las palabras de Fischler (2010: 13):

“La gran cocina, la de los chefs, es elevada de nuevo al rango de las bellas artes. Los cocineros son estrellas sagradas y sus creaciones, como las de los grandes modistos, se exhiben en papel glasé, se exportan de un extremo a otro del planeta, son recuperadas, imitadas y caricaturizadas por los industriales o los artesanos del nuevo *prêt-à-porter* culinario, vulgarizadas bajo

la forma de patrones recetas por las revistas y los libros de cocina. Una nueva estética culinaria se difunde. Su credo es restablecer la "verdad de los productos". El cocinero, desde ahora, será un mayéutico de la alimentación, alguien que, socráticamente, consigue que los platos den a luz su verdad natural. Rompe, así, con el "chef" a la antigua usanza, gran sacerdote del acomodamiento, brujo del artefacto, que aseguraba el triunfo de la Cultura sobre la Naturaleza".

Sandra Valdetaro (2009) decía que las estrategias discursivas producen interpelaciones a enunciatarios figurados cuya circulación en la pluralidad y diversidad de los contextos concretos de recepción resulta difícil de aprehender. La errancia por las distintas pantallas -de la TV a la PC y al celular- supone la puesta en acto de distintos tipos de consumos que habilitan una pluralidad de imaginarios y percepciones del entorno. En este contexto aparecen las llamadas redes sociales, que para la autora son asociaciones en red. Hoy el usuario que es espectador de televisión consume también redes sociales, al mismo tiempo desde la pantalla de su celular, ya sea twitter (para comentar lo que está viendo, buscar a la persona que aparece en tv, polemizar, etc.) y produce contenidos. En sus palabras

"...esta pregnancia de la televisión convive, por supuesto -y tal vez ya de un modo marginal- con modalidades de consumo hiper-activo en el contacto con las otras pantallas, y principalmente en las franjas etarias más jóvenes" (Ibídem).

Al igual que Seminara sube a las redes sociales lo que come y cocina, las celebridades argentinas e internacionales se vuelcan a esta nueva práctica, a la que también se suman usuarios anónimos o nuevas celebridades que se hacen conocidas en las redes. Como decía la Dra. Valdetaro (2009)

"...en el <<laboratorio mundial>> que es la web lo que aparece, entonces, es una multiplicidad de asociaciones que, desde el punto de vista investigativo, es preciso enfocar detalladamente. Las <<redes sociales>> como Facebook, por

ejemplo, son más comunidades de <<amigos>> ensambladas por <<afinidades>> estilísticas que <<redes sociales>> en sentido estricto. Es por ello que un cierto aire de <<familia>> -con sus derivaciones semánticas: tribus, comunidades, clanes, etc.- hace linaje en Facebook y otros formatos similares...”.

Similar a esto es lo que ocurre con *Malcomidos*⁶. El mismo nombre lleva la página de Facebook que, con casi 80.000 “Me gusta” de la mano de Soledad Barruti, genera una especie de comunidad, donde además de subir los contenidos que ella misma genera, se comparten información, notas y publicaciones de otros usuarios como así también se recogen numerosos comentarios⁷. Se genera así una “comunidad” entre lectores que se vuelven productores, como dice Barruti en *La Nación* (2016), para responder a la pregunta del periodista “Tenés a Monsanto y a los supermercados en tu contra, ¿quiénes son tus aliados?”, ella afirma fuertemente: los lectores. En todos sus posts puede entenderse que Barruti, además de una comunicadora, es una activista que lucha por la difusión y el cambio en lo que concierne a esta problemática que muchas veces escapa de lo vinculado a lo culinario y se relaciona con la ecología y la agricultura entre otras prácticas.

Por otro lado Rocío Engstfeld de 21 años, es del sur del Gran Buenos Aires. Bajo el nombre “Eat clean” Engstfeld sube recetas y fotos de sus elaboraciones a su perfiles en Facebook, Twitter e Instagram⁸. En esta última tiene más de 80 mil seguidores. Y hasta ha publicado un libro titulado de la misma forma.

En una entrevista decía, con respecto a la llegada que tiene su perfil

⁶ El mismo “denuncia” las falencias de la alimentación en Argentina, documentando visitas a criaderos de pollos, vacas, y otros lugares donde se produce “lo que comemos”.

⁷ A modo de ejemplo tomamos un posteo en el que la periodista ha publicado una noticia titulada: *Paraná: los kioscos saludables serán obligatorios en las escuelas*, la misma contó con más de 1500 “Me gusta”, fue compartida 563 veces y también tuvo una gran cantidad de comentarios. Uno de ellos que aparecía como destacado fue: “Y es fundamental el acompañamiento de los padres, no sólo en la escuela, también en los cumpleaños, en las salidas, en los <<regalos>>... Ningún chico nace pidiendo Coca” (esta interacción contaba con 49 “Me gusta”).

⁸ Donde tiene más de 80 mil seguidores.

"Empezó como un lugar donde canalizar mi pasión por la cocina y la alimentación, pero sin la ayuda de ningún mecanismo de prensa ni nada, eh. Antes había abierto una página en Facebook y después se sumó a la famosa aplicación (por Instagram.com) para compartir fotos y videos" (2015)

Tiene la particularidad de proponer recetas que contienen escasa o nula cantidad de hidratos de carbono y pocas grasas, lo que hoy se conoce por los especialistas como dietas de restricción. Se trata en la actualidad de comer sin: sin harina, sin azúcar, sin grasas, etc.

En las redes, principalmente en [instagram.com](https://www.instagram.com) (por la primacía de la imagen), los blogueros más conocidos tienen perfiles muy populares en los que postean que comen y cocinan, además de las recetas y los ingredientes tal es el caso de: Agustina Martínez de Alcorta, Paulina Cocina, el Gordo Cocina, Inutilísimas, Locos x el Asado, entre otros. Al parecer -lejos de ser una moda- esta nueva práctica ha llegado para instalarse ya que cada vez son más los usuarios anónimos que replican este nuevo uso social generándose perfiles en estas redes.

Además aparecen con más fuerza espacios como Yelp, una guía urbana online que ayuda a la gente a encontrar los mejores sitios para comer, hacer compras, beber, relajarse y divertirse. Se basa en las opiniones informadas de una comunidad de residentes locales. Entre los que usan este sitio, hay un amplio abanico de personas, visitantes que quieren conocer el punto de vista de los lugareños y cualquier persona que busque algún fantástico negocio local.

Asimismo y con mayor trayectoria encontramos una página muy usada y consultada por los rosarinos es [viarosario.com](https://www.viarosario.com), en una página o apartado especial llamado Viagourmet. En el mismo se pueden leer noticias, experiencias, rumores, recetas, información sobre bebidas y otros aspectos más concernientes a lo culinario en la ciudad, que se completan con una guía importante sobre restaurantes y lugares afines. Aunque según algunas entrevistas en profundidad que realizamos el año pasado a mujeres rosarinas que comen y cocinan, son muy pocas las que dijeron que en la prácticas concretas de elegir que comer y cocinar, todos los días usan Apps y páginas

web.

Todos los cocineros que nombrábamos tanto nacional como localmente tienen una fuerte presencia en la web y redes sociales, a medida que la gastronomía crece en la ciudad ellos crecen. Están en Twitter, Facebook, Instagram y algunos tienen páginas webs, como Delorenzi. Además en Rosario también existe una joven, con un caso similar al de Rocío Engstfeld. Su nombre es María Chiara Balán y es oriunda de San Lorenzo, ella misma sube diariamente recetas saludables a Instagram y se ha convertido en una persona destacada con más de 30.000 seguidores que leen sus recetas y además interactúan con ella.

La presencia de las redes sociales en la vida cotidiana fue uno de los ejes que nos llevó a entrevistar a mujeres de diversas edades. Así encontramos que, según lo que expresaron nuestras entrevistadas, que la realidad difiere un tanto de lo que revelan la cantidad de seguidores de estas cuentas. Por ejemplo; Marisol (31 años) vive en pareja, nos decía que realmente usa muy poco la web en este sentido

“...me gusta mucho leer en internet, buscar recetas pero no sigo al pie de la letra. También busco como usar determinado ingrediente. Los programas de cocina me aburren, son cosas que no me salen o con materias primas que no tengo, miro más realities <<yanquis>>...”.

Aclaraba que solo lo hace por diversión, no para acrecentar sus conocimientos. No mencionó ninguna página ni programa local, al igual que Virginia (37 años) vive sola, solo que ella reconoce que la tecnología le es muy útil

“...Uso mucho, por ejemplo mi celular lo uso para buscar recetas, miro videítos cuando estoy llegando a mi casa ya vengo mirando. Desde el buscador, no tengo ni una página ni un referente, me gusta leer blogs, que “Google” me lleve a alguien que cuenta, que explica una receta. Uso la tecnología más para cocinar que para pedir comida”.

La única entrevistada que indicó usar aplicaciones, guías y páginas online fue Julieta (31 años), vive en pareja y viaja mucho a Capital Federal, para eso le son de utilidad estos espacios:

“Uso el celular. Para buscar restaurantes, tengo la aplicación de *Guía Oleo*, solemos viajar bastante a Capital con mi novio, yo también viajo por trabajo. Y busco, la tengo a mano y me re guio. Soy también mucho de ir a lugares y ver, en *trip advisor*⁹, también comento cuando fui. Interactúo con otros usuarios y pongo mi experiencia. En Internet busco recetas...”.

Tomando en cuenta un plano más analítico o informativo en los medios locales hablamos con Ariel Amato, quien conduce: *Amato en su salsa*. El periodista decía

“Creo que Rosario está en constante desarrollo en el tema gastronomía y bebidas. No tenemos en la ciudad cronistas o periodistas gastronómicos o críticos de Cocina, por lo menos con título en comunicación o Periodismo que acompañe este crecimiento, a mi modo de ver. Lo que sí hay programas de recetas con chefs o cocineros de renombre, pero no alguien desde la crítica. Creo que de a poco van a surgir nuevas voces y expresiones...”.

En televisión hallamos al programa *Parte del Plato*, entrevistamos al conductor y productor de parte de este ciclo: Federico Fritschi, sobre este ciclo que narra parte de la historia cultural de Rosario y la provincia de Santa Fe, a partir de los pueblos inmigrantes que habitaron estas tierras. El programa fue emitido en canales de cable local y hoy todos los vídeos del ciclo están disponibles en YouTube. Resulta muy interesante porque recorre la cocina y otras manifestaciones culturales como la música y la historia de cada pueblo que se recorre.

También en cable puede verse *R20 Informativo gastronómico*, todos los días en dos emisiones, por Somos Rosario en Cablevisión. En la descripción de su página de Facebook dice:

⁹ Tripadvisor.com es un sitio de Internet donde los usuarios de servicios turísticos de todo el mundo comentan sus experiencias sobre las instalaciones, los productos y sobre todo el servicio de cualquier tipo de empresa del mundo.

“presenta exquisitos y tentadores platos. Un recorrido dinámico por las mejores propuestas gastronómicas, conociendo los rincones donde se elaboran manjares y brebajes narrados paso a paso por los verdaderos protagonistas de cada lugar. Diferenciando lugares y sabores R20 será una verdadera carta abierta, una invitación a los sentidos y dejarse cautivar por cada propuesta para disfrutar de un momento romántico, una reunión con amigos o en familia. A lo largo de 30 minutos diarios para los sentidos, con la mejor cocina en los mejores lugares”.

Observando algunos episodios podemos decir que el programa intenta ser un noticiero gastronómico que le sirve a los nuevos espacios para publicitarse, lo que hace de cada nota una especie de infomercial. Esos envíos también conocidos como teletienda o programación pagada, son comerciales televisivos que pueden tener una duración igual a la de un típico programa de televisión de media hora. Normalmente se ven los nuevos restaurantes, o escuelas de cocina, talleres, cursos y todo lo vinculado a nuevas propuestas gastronómicas. Por ejemplo, una serie de notas que hicieron en Europa, específicamente en Italia, donde además de verse cocina, se ve cultura, arte, historia. Como decíamos más atrás, hoy se dice que los cocineros son estrellas.

En la ciudad de Rosario, si hay que pensar en uno, el cocinero “famoso” es sin dudas Marcelo Megna. Quien lleva años trabajando por la cocina local y está al frente de su programa semanal, desde hace más de 10 años llamado: “Cocinarte TV”. Megna en su cocina mezcla recetas de autor, con productos autóctonos como el pescado de río, a los que incorpora, por ejemplo fiambres de una marca muy conocida de la ciudad (Paladini). Es decir, que es un representante local de lo que se conoce como cocina “esponsorada”. Algo que también se trabajará luego, cuando indagemos en las identidades configuradas por Petrona C. de Gandulfo y Nilda de Siemienczuk.

“... Rosario es una ciudad bastante compleja, con gente de muy buen gusto y muy buen paladar, que va buscando siempre cosas nuevas...” Eso se ve reflejado en su cocina “Tengo una mezcla. Mi cocina tiene una impronta francesa, pero con sangre italiana. Tiene otra polenta...”

Además, hablaba sobre las influencias inmigratorias en lo culinario, cómo ha buscado información para armar “una gran cocina argentina”, que trascienda el asado, el dulce de leche, la mazamorra y el loco.

Respecto a su propia cocina, en la misma nota (2011) se podía leer que

“...en el litoral, fue uno de los primeros chefs en incorporar el pescado de río a la alta cocina. Considerados por él una materia prima de lujo que tenemos en Rosario, se dio cuenta que únicamente se comían asados, con chimirrucho, o en milanesas. Y pensó: << ¿Por qué no llevar esta carne, que es tan noble, a mi cocina?>>”.

Otros cocineros destacados de nuestra ciudad que empiezan a hacerse más populares son los que integran la agrupación *Rosario Cocina Ideas*. Entre ellos está Damián Delorenzi propietario de *Pasión por las brasas*, restaurant de carnes al asador. El cocinero, además, tiene un programa de televisión, con el mismo nombre. El común denominador es enseñar a cocinar a las brasas el tradicional asado a la parrilla, el pollo al disco o el cordero a la estaca abundan en la televisión argentina. En el sitio oficial del programa puede leerse el objetivo del ciclo: “innovar y crear nuevas recetas con este método de cocción” Un punto llamativo de este ciclo es su relación con el entorno ya que es filmado frente al Río, en las riberas del Carcarañá. Un dato que nos pareció muy importante de este empresario y cocinero es que participa de Proyectos de Investigación en temas relacionados con la Ciencia de los Alimentos en la Facultad de Ciencias Médicas y en la Facultad de Ciencias Bioquímicas de la Universidad Nacional de Rosario, es decir que tiene una reflexión sobre sus prácticas. Se vuelve difícil encasillar a un cocinero en una sola tarea. Como también pasa con Augusto Saracco, productor y conductor de Radio y TV, un referente en materia de vinos,

productos gourmet y gastronomía de Rosario. Se formó y perfeccionó en Alemania, Italia, Inglaterra y Buenos Aires.

Actualmente Megna, Delorenzi, Saracco y Alejo Uribe son quienes llevan adelante un bar temático, donde preparan hamburguesas de autor. Además de algunas clásicas, cada uno tiene su propia creación que se nombran con sus apellidos, por ejemplo “la Megna” tiene: queso brie, cebollas caramelizadas, mayonesa de ajo confitado y romero. La carne se puede optar entre: cordero, cerdo, pescado de río, pollo, vaca y vegetariana. Con este espacio recientemente inaugurado en el barrio de Pichincha, Rosario se suma a un nuevo boom en lo que a modas gastronómicas se refiere: las hamburguesas gourmet.

Como puede inferirse la situación rosarina es peculiar, con lo cual se vuelve necesario adentrarnos más en el terreno para así poder sacar otro tipo de conclusiones más específicas y pertinentes a esta investigación. Por ejemplo estas mujeres entrevistadas, rosarinas, son descendientes de inmigrantes italianos y españoles. Esto brinda signos sobre su modo de cocinar/comer y encarar las prácticas alimentarias, de lo que viene heredado y cómo eso también ha configurado lo adquirido y elegido. Pero eso lo veremos en el próximo apartado, donde intentaremos indagar cómo Rosario se constituye como escenario gastronómico.

Es muy interesante, porque así se establece un cambio muy importante en la comensalidad que seguiremos trabajando y pensando en los capítulos venideros. Esto reapareció en la mayoría de las entrevistas que realizamos en 2015 a mujeres rosarinas que comen y cocinan. Todas o casi todas, expusieron la importancia que le dan a la cocina para recibir.

Como decía Virginia (36) que vive sola, pero que cocina para otros

“...hoy veo que a mí me gusta cocinar, tal vez ahora más que antes e invitar amigos”. Algo similar nos decía Gloria (75) quien aclaraba que tiene comidas de “todos los días” y “comidas para recibir” que sabe que no fallan: canelones y asado.

4.1- Doña Petrona C. de Gandulfo: *la cocinera de la tele*

“Cuando yo empecé a trabajar de ecónoma no era bien visto que las mujeres dejaran la casa para ganarse la vida: vivían bajo la sombra protectora del hombre. Mi trabajo no fue por vocación, sino por necesidad de ser independiente”

[Petrona C. de Gandulfo – La Nación 1999]

En esta sección de nuestra tesis vamos a hacer referencia a dos grandes cocineras de la televisión argentina. La primera es Doña Petrona C. de Gandulfo quien realizó un clásico programa de televisión a nivel nacional en la... y a la Sra. Nilda de Siemenczuk quien estuvo al frente de un programa de cocina de la televisión rosarina. Consideramos de relevancia centrarnos en estas dos cocineras televisivas porque su paso por la pantalla ha sido referido tanto por los cocineros y cocineras consultados como por las mujeres a las que hemos entrevistado.

Sobre los programas de cocina y su multiplicación Adriana Caldiz escribe (2011) que el programa de cocina se ha vuelto un género en sí mismo instaurando un verdadero tipo de show. A diferencia del cine, la cocina siempre ha aparecido en la televisión más ligada a la preparación de recetas, que a la ficción o a la historización. La aparición de recetas en los medios se inscribe en un proceso de modernización, antes “...la palabra pública residía en el mercado, en la comunicación cara a cara, en el tránsito oral de la receta...” de allí en más asistiremos a la constitución de un canon culinario que los medios no cesan, al parecer, de expandir y reinventar (Terriles 2011)

En *Delicias y sabores. Desde Doña Petrona hasta nuestros días* (2014), la socióloga Andrea Matallana profundiza en esta figura mítica, quien tuvo su pico de popularidad entre los años 30 y 70. Y En este libro -que analiza procesos

clave de la historia argentina a partir de su imagen pública- es reivindicado como una pujante "emprendedora" del siglo XX. Encontramos una nota publicada por el diario Clarín donde entrevistaban a esta autora (2015) y decía a modo de descripción (de Petrona) que esta mujer, arquetipo de la self-made woman criolla de la mitad del siglo XX y pionera en la pantalla chica, que con su voz de mando supo decodificar el genoma de la cocina argentina, estuvo lejos del ideal de salud que se pregona hoy. Sin embargo, vivió hasta los 95 años, fumó toda su vida y nunca olvidó sus dos whiskies diarios. El secreto para la larga vida, contaba cada tanto, era comer ajíes "de la mala palabra"¹⁰

“En ese entonces yo no sabía ni hacer un huevo frito y no me metían en la cocina ni a escobazos. Nos vinimos de Santiago del Estero, con Gandulfo, mi marido, y alquilamos un departamento frente a la Compañía primitiva de Gas. Hasta ese entonces, allá por 1928, se cocinaba a carbón, leña o querosén y ellos estaban haciendo una campaña para promocionar la novedad de las cocinas a gas. Sacaban avisos con dibujos de una pobre infeliz tapada por el hollín, a la que llamaban <<Doña María Castaña de Retraso>> y otra impecable y feliz que tenía la nueva cocina a gas: <<Doña Consuelo Moderna de Progreso>>. El dibujo de <<la moderna>> era acompañado por la frase <<el gas en la morada es un hálito de hada>>. [...] Me enviaron a una academia de cocina, donde felizmente quedé entre las elegidas. Mi labor consistía en cocinar en una vidriera, ante el público, para demostrar que gastando sólo 20 centavos de gas, se podía hacer un menú completo. Los hornos de aquellas cocinas tenían tres estantes: en el de arriba iba la carne vacuna, en el medio el pescado y en el último, la pasta frola. Lo increíble era que del fuego más fuerte podía pasarse de inmediato al mediano o más suave; bastaba girar una perilla y se veía el efecto. Un termostato también permitía a la mujer <<salir a pasear a hacer una diligencia>> dándole independencia y realizando la cocción sin vigilancia alguna” (Mañas, 2014:105)

¹⁰ Aunque el libro de Matallana no profundiza en la vida privada de Petrona, muy por el contrario lo hace en su faceta profesional y el vínculo con la historia argentina hay que decir que, según lo investigado, parece no haber una sola versión de “la historia” personal de Doña Petrona, se dice que viene a Buenos Aires por avatares políticos o matrimonio infortunio, también por la búsqueda de trabajo, en un medio más próspero que el de su provincia natal, Santiago del Estero y también, al parecer la versión más sólida, por búsqueda de mejores condiciones de vida, recién casada con el señor Gandulfo.

Esa misma independencia pasó a tener Petrona de la mano de las mismas cocinas. En el número 18 de DeSignis se leía que su incorporación al mundo culinario se realiza por las vías de la modernización técnica, en el trabajo de instructora para el empleo de cocinas eléctricas, una novedad al principio de la década del treinta. Esa actividad la conduce, en 1932, a aventurarse a la escritura (Terriles 2011:60). Anteriormente, en el año 1931 comenzó un ciclo de conferencias titulado Conferencias de arte culinario por la célebre conferencista, Doña Petrona C. de Gandulfo, por primera vez en la Argentina un auditorio era inaugurado con un ciclo de economía doméstica.

"A partir de 1938 puede decirse que Petrona Carrizo de Gandulfo tenía un sistema de difusión y publicidad fuertemente instalado: sus recetas se publicaban en las revistas Caras y Caretas y El Hogar, y con el auspicio de la primera realizó desde 1936 un ciclo de conferencias en la Liga Argentina de Damas Católicas, cuyo éxito fue impactante. Las fotos acreditan un enorme auditorio repleto de mujeres, mientras Petrona, vistiendo un delantal blanco con sus iniciales bordadas (PCG), junto con una ayudante y al menos dos aprendices, llevaba adelante las recetas, auspiciada principalmente por La Primitiva Compañía de Gas y aquella revista." (Matallana 2014: 64).

Cabe aclarar que la mayoría de las asistentes eran señoras de clase alta que llevaban a su personal doméstico a aprender a cocinar motivadas por una fuerte curiosidad.

Con el tiempo llegó a la radio por voluntad de la misma Petrona, en los últimos años de la década del treinta también ya que compró un espacio en la Radio Argentina que contaba con la compañía Primitiva como principal auspiciante. Con los años y las nuevas experiencias apareció el contexto propicio, para el desembarco televisivo de Petrona de la mano de los Muchnik. Acompañada de su asistente, enfrentó a las cámaras con una prestancia y un orden únicos, en los años en que el mundo vivía la llegada de la música beat, las minifaldas y la expansión del supermercado. Así como la llegada de Julia Child a la televisión de los Estados Unidos, en 1963, quien había mejorado la cultura culinaria norteamericana Petrona haría lo propio en un país donde la vaca y el

consecuente asado eran los reyes de la dieta (Matallana, 2014). Ahí fue donde se volvió una “star del género” (Terriles 2011).

Siguiendo con la tesis de este autor, el cambio que inauguró Petrona tiene que ver con un 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 de las familias. Se vinculó principalmente con el tránsito a una sociedad más industrializada y urbanizada, ligada en el cambio y la novedad. Su figura pasa a ser el *aglutinante* de nuestra identidad nacional, en lo que a recetas se refiere. Ya que se convirtió, podríamos decir, en la primera cocinera netamente argentina.

Puede pensarse que la cocina argentina, o al menos la que intentó fundar Petrona y la que consideramos funda nuestra identidad argentina, tenía que ver con un recetario donde predominaban estas colectividades mayoritarias y la francesa, por la ligazón con sus estudios y por un estilo de época, en un momento donde se pensaba que la cocina de clase tenía que ser la francesa, la madre de todos los recetarios. Además, ella tomó la cocina y su trabajo en la misma como base para el ascenso social en un contexto donde las clases estaban fuertemente estratificadas.

La historiadora Paula Caldo, en una entrevista que realizamos para nuestro trabajo de tesis, nos comentaba con respecto a sus raíces culinarias

“...en principio, hay que decir que ahí hay una Argentina que no es la misma que la de fines del 19, la inmigración tiene otro peso... Ya son casi locales, la cocina de Petrona es una cocina francesa. Ella tiene una impronta muy fuerte. Su primer libro, es de alguien que se formó estudiando recetas francesas, es muy evidente. Ella se forma en la sede local del Cordon Bleu, y con eso lo que hace es una cocina <<de Petrona>>, no se juega por lo criollo, no es lo criollo. Sí, puede ser que ella tenga una impronta nacional que no es lo mismo que lo criollo. Ella quiere hacer una síntesis cuando eso de: lo criollo, lo nacional, cuando todo eso, tuvo sus picos y ella hace síntesis. Ella lo cierra con esos platos: la torta “25 de mayo”, la “9 de julio”... son tortas, pasteles, gâteau, ¡En el primer libro usa esa palabra! Dice: gâteau (torta en francés)”.

Evidentemente Petrona no buscaba incluir, las colectividades minoritarias estaban por fuera de su abanico. Por el contrario está el caso de la cocinera local Nilda de Siemieniczuk, quien realizó un libro llamado Cocina.

Decía Matallana respecto a su mítico recetario de banquetes de clase media

“incluía todos los platos que eran óptimos para las fiestas de pascuas, de fin de año, cumpleaños y algunas celebraciones, y no contenía ningún plato cuyo nombre sonara a comida étnica: no había, al menos en las ediciones anteriores a 1950, gefilte fish, ni knishes, varenikes, leica, tabulé, sarma u otros platos como el goulash, o temas culturalmente más ligados a otras colectividades que no fueras las mayoritarias: española, italiana y un híbrido con acento francés”(Matallana, 2014:12/15).

Retomando lo estrictamente mediático, la gran diferencia que introdujo Petrona en la televisión es que hizo visible a Juanita, su eterna asistente, quien ya la había acompañado en la radio. La otra cuestión es que hablaba directamente a la cámara, recreaba así la relación que tenía con sus alumnas del viejo auditorio de la revista *El Hogar*. Si bien pasó muchos años frente a la pantalla, su esposo había señalado en 1972 que siempre se ponía nerviosa antes de hacer el programa de televisión. Por regla general –según el testimonio de su segundo esposo Atilio Massut, ella se ocupaba del programa, siempre de tarde antes de comenzar se aseguraba de que todo estuviera en su lugar y de que no faltara nada. Se comunicaba con los camarógrafos y les daba indicaciones de cómo enfocar, de los lugares y ángulos de las cámaras, de la iluminación, etc., dando cuenta de un conocimiento específico de lo que quería mostrar y de cómo mostrarlo. Lo que da cuenta de un saber sobre la lógica de producción de y las rutinas televisivas y también de la imagen de la cocinera televisiva. Doña Petrona se presentaba ante la cámara maquillada, peinada y con un gran collar de perlas convirtiendo su imagen en una marca registrada en un producto de la industria televisiva.

“En el camino, como quien no quiere la cosa, inventó un género en la Argentina, que pasó de la vida real a la radio, de la radio a la tele y sigue ahí:

la cocina en los medios de comunicación. Su libro de recetas, long seller clásico como pocos, lleva más de cien ediciones... Petrona C. de Gandulfo era tan lejana como una estrella televisiva y tan cercana como la señora que incluía su número de teléfono en cada edición del libro para que, ante cualquier duda, cualquiera pudiera llamarla y preguntarle. En la época de las fiestas recibía llamados hasta la una de la mañana. En los años en que su programa era un éxito televisivo, a fines de la década del 60, recibía – según su esposo – 400 cartas por semana, que eran respondidas por su equipo de colaboradoras” (Matallana, 2014: 14).

Terriles plantea que 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 autóctonas y la cocina internacional” (Terriles 2011: 65/66).

El Libro de Doña Petrona se convirtió rápidamente en un best seller entre las amas de casa, no solo porque enseñaba a cocinar, sino también a organizar todas las actividades que se esperaban de una esposa responsable de todas las tareas vinculadas con la vida doméstica: cocinar, limpiar, ordenar la casa y las demás rutinas acordes con la representación de una mujer casada de clase media de la década del cuarenta en Argentina.

La siguiente cita, aunque extensa, nos permite dar cuenta de que la idea de cocinar no se limitaba sólo al ámbito estricto de la cocina sino a todas las actividades que debía realizar un ama de casa de clase media.

“El comienzo estaba signado por el desayuno, cuidadosamente presentado. Para lograrlo, la mesa del desayuno debía dejarse preparada la noche anterior: la cafetera con el café y el agua, el tostador, la manteca en su mantequera y la leche fresca. A esta organización se podía agregar un detalle a modo de decoración, como por ejemplo, un ramo de flores. Después del desayuno, se limpiarían todos los platos y se organizarían las comidas diarias realizando la lista de alimentos referidos al almuerzo y la cena. Este punto insumiría una hora y media. El siguiente segmento se dedicaría al arreglo de la casa: dormitorio, living, baño. Esto dejaría, aproximadamente, media hora libre para

hacer lectura de los diarios y, posteriormente, dedicarse a preparar el almuerzo. Luego de esto, se tendería la mesa, lo que tendría lugar entre las 12:30 y las 13 horas. A las 14, terminado el almuerzo, se procedería a la limpieza y arreglo de la cocina, ordenamiento de la vajilla y se dispondrían los elementos necesarios para la cena. Este proceso no podía llevar más de una hora y media. Finalizada esta tarea, en unos treinta minutos, se recogerían los diarios, se limpiarían ceniceros y se repararían los muebles. A la rutina diaria, se le agregaba un trabajo especial de dos horas: una limpieza a fondo, repaso de ropa, planchado, lavado de ropa final, etc. Se esperaba, entonces, que a las 17 horas el ama de casa tuviera el resto de la tarde libre. Podía visitar a sus amigas, recibir gente o simplemente pasear. Volviendo a su casa solo media hora antes de la cena estaría en condiciones de realizar la última comida diaria. Finalizada la jornada del glorioso trabajo y una vez que llegaba la noche, si se decidía a ir al cine o al teatro (debemos suponer que la señora de la casa todavía tenía energía para algo así)... el resultado de esta organización del trabajo doméstico le insumía al ama de casa siete horas y media – promedio – de trabajo diario en el hogar” (Matallana 2014: 96/97).

En este sentido, para Andrea Matallana (2014) tuvo que constituirse en dos veredas: llevar adelante una idea económica, que es la de ella como cocinera, y al mismo tiempo, tratar de no terminar de cruzar de vereda del todo, como feminista. Algunos estudios o comentarios sobre ella muestran esto también, y la consideran o totalmente pro feminista o absolutamente tradicionalista. Lo cierto es que viene desde Santiago del Estero siguiendo a su compañero, sin profesión, y termina siendo ella la protagonista de esa novela personal de éxito, inventando un presente para ella y un futuro para su familia, y a la vez, una figura en los medios de comunicación.

Es alguien que en 1933 hace un recetario largo, de 800 páginas, y porque no logra llegar a un acuerdo con un editor decide imprimirlo por su cuenta y venderlo desde su casa. Posteriormente y dado el éxito de ventas, fue distribuido por editorial Atlántida, lo que implicaba un alcance nacional. En este sentido —La editorial le brindaba un sistema de distribución que la autora no poseía. En las siguientes ediciones, por el éxito del libro se fueron agregando publicidades de productos que utilizaba en su cocina y que, en algunas ocasiones, auspiciaban sus programas de radio: aceite Ottone,

Avestruz, polvo para hornear Levarol, o las casas de artículos de confiterías como “la de Julián Esteves”... (Matallana, 2014: 62).

En la descripción y análisis que realiza Matallana del libro de Doña Petrona (2014), la socióloga plantea que el libro propone dos lecturas posibles: una en la que cocinar es un arte y, en tanto tal, la elaboración, la utilización de productos exclusivos y la presentación formal de los platos aspiraba a la exquisitez. La otra, más dirigida a las nuevas amas de casa, que con una explicación breve de platos básicos aprenderían una tarea fundamental del sostenimiento de la vida familiar. Para ella se basa en la idea esa creencia popular que dice que “en la variedad está el gusto”, por eso cuanto más heterogéneo era mejor.

“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).

Caldo decía en la entrevista que,

“Aprender a cocinar implica estar, es decir poner el cuerpo en cada receta y eso aparece en las recetas de la santiagueña, en la demanda de tiempo y enfoque que requerían. Es por ello que esas se trasladaron rápidamente al papel — Poner por escrito para la cultura moderna es relevante y no pasa con otros saberes (planchar por ejemplo) y es porque la cocina está atravesada por otros muchos saberes (geografía, química, etc.). La otra cosa que la hizo icono a Petrona es la cantidad de “grasas”, hoy se reconoce a su cocina como “pesada”.

En este punto, en lo que tiene que ver con las calorías Matallana (2014: 144) planteaba que cada menú sumaba unas 4.300 calorías, casi duplicaban las

recomendadas de consumo diario (2.000/2.300 calorías por día para la población entre 31 y 50 años, y alrededor de 1.300/1500 calorías para los niños). Al parecer no era solo fama lo de las comidas muy “pesadas”. Petrona estaba en todos los detalles, por eso sus ediciones eran considerados “manuales”, incluso hablaba de la vestimenta de las mujeres, como se lee en el libro *Delicias y sabores* (2014:158).

“Siempre les aconsejaba a las alumnas que usaran – como ella misma lo hacía- grandes delantales (en lo posible, de plástico) para luego arreglarse, perfumarse y llevar hermosas y elegantes la comida a la mesa. Como vemos, aún concentrada en su trabajo en la televisión y en su estudio, no dejaba de ocuparse de sí misma”.

La otra gran diferencia que introdujo Petrona en la televisión está vinculada también a sus propios logros, fueron 50 años de trabajo usando todas las vías de comunicación: revistas, periódicos, radios, televisión, conferencias. Como dice Matallana (2014), el secreto de su éxito está en el descubrimiento del momento oportuno para cumplir con una necesidad del consumo, ya que con el tiempo siempre supo adaptarse y aggiornarse.

Según Paula Caldo algo que la destacaba también era que ella —...transaba con la política. Era versátil, se adaptaba a todo. Es la cocinera de la sociedad de consumo. Sus libros no son tan libres, porque ahí se empieza a cocinar para vender productos con marca, (La carne por ejemplo: entraba por los frigoríficos). Desde el comienzo estuvo condicionada por las marcas que la <<esponsorearon>>.

En el año 1992, Petrona falleció dejando un extenso registro de sus recetas en letra impresa, audios o filmaciones. Asimismo, en el año 2010, la señal de televisión por cable Utilísimas Satelital produjo el programa Doña Petrona por Narda, donde la cocinera Narda Lepes recuperó el legado culinario de la ecónoma en una edición donde cocinaba junto a su tía. Así, el lenguaje digital prolonga la labor docente de nuestra referente.

4.2- Nilda, *la ecónoma local*

Son muchos los puntos en común que se encuentran entre Petrona y Nilda, aunque la diferencia temporal marca fuertes diferencias. Principalmente porque Nilda Gómez de Siemienczuk, nacía cuando Petrona ya estaba radicada en Buenos Aires y trabajando de ecónoma. La rosarina nace en esta ciudad el 11 de junio de 1931 y siendo muy pequeña comenzó a interesarse en el arte de la cocina, a través de los platos que preparaba su abuela, María Emilia, quien poseía una vasta cultura respecto a la cocina. A partir de un concurso televisivo realizado en la ciudad de Mar del Plata en la década del '60 donde residía en ese momento, descubre su vocación por los medios y al regresar a Rosario comienza su participación en el programa Tertulia Hogareña que se emitía por Canal 5. Participó también en otro programa que hizo historia en la televisión rosarina, en los primeros años de Canal 3: Polillas en el desván, donde realizaba su micro sobre cocina. Posteriormente y durante 45 años realiza su programa Cocinando con la Señora de Siemienczuk, siempre en los canales locales. En 1972 publica su primer libro de recetas, de igual nombre que el programa Cocinando con la Señora de Siemienczuk, presentado por quien era su auspiciante de entonces, la Cooperativa de Tamberos de Rosario Limitada (Cotar). La primera edición del libro, de 3.000 ejemplares se agotó en 3 días, y a partir de ahí ya lleva más de 15 ediciones, con lo que se transformó en un clásico en las bibliotecas de muchas mujeres. En 1977, tras su primer viaje a Europa, publica el libro Cocina internacional y en 1980, Cocina para freezer. Entre las distintas obras editadas lleva más de 100.000 ejemplares vendidos, a los que deben sumarse los recetarios que sus auspiciantes en diversas etapas distribuían entre sus clientes. Asimismo, bajo su dirección se han editado fascículos en diarios sobre cocina y ha publicado notas sobre su especialidad. Fue titular de su propio instituto de enseñanza de cocina, por cuyas clases pasaron miles de mujeres, no solamente de Rosario, sino de toda la región. Lo cierto es que hay poco escrito sobre la señora de Siemienczuk,

como fue conocida y su historia. Sobre ella también conversamos con Caldo (2015),

“Nilda trabajó en una época donde no es casual, su éxito. Había distintos modos de ser mujer y se inaugura un <<nuevo>> estilo, una cocina más real y aunque yo no trabaje los 60 a mí me da que Nilda es una cocinera de los 60/70... Tiene toda una tradición de mujeres que venían haciendo esto. Probablemente ella no haya tenido los problemas que tuvo Petrona para imponerse. Porque era ya parte de lo que se hacía y aparte: ¡No es casual que estos personajes aparezcan! Ya está la píldora, está la liberación de la mujer, hay todo un montón de mujeres que deciden no ser madres, no lavar platos, no cocinar, hay mujeres que deciden ser militantes...Pero también está toda la línea Para ti ¡Se complejiza todo! Lo nuevo no invalida lo viejo que se viene construyendo, por eso Para ti y todo lo que produce Editorial Atlántida son muy defensores de todo lo que se estudia y se viene construyendo, de que tiene que ser inteligente, tiene que seguir cocinando y siendo hacendosa, etc.)”.

Hasta hace pocos meses y con más de 80 años Nilda continuaba con su micro radial por LT8, como anteriormente lo hizo en otras emisoras y también dando conferencias sobre su rubro. Su secreto fue siempre poner empeño, probar las recetas, viajar, y nutrirse de las recetas de otros especialistas, siempre cocinó para su familia y puso mucho amor en cada plato, como lo hacían sus abuelas y su madre. Según la propia Nilda de Siemienczuk en una entrevista que brindó a la revista Mujeres chic (2011).

“El secreto básico es que cualquier cosa que preparen, ya sea una comida o un postre, lo hagan con mucho amor. Lo elaboren pensando en las personas para quienes están cocinando y pongan lo mejor de ustedes”.

Como decíamos antes respecto a Petrona, si hay algo que tenían en común ambas cocineras, es la idea de que la práctica de cocinar es una tarea directamente relacionada con los hábitos de cuidado y de protección del hogar y de la familia, naturalizados en el rol del ama de casa a pesar de que ambas eran trabajadoras y conocían las rutinas productivas y comerciales de sus respectivas empresas.

En ambos casos aparece también la cocina esponsorada. Se hacía una receta con la que además se vendía un producto. Quizá más, se vendía un producto con una receta mediante.

Asimismo Caldo (2015) planteaba:

“Hay gente que me ha dicho que Nilda tenía una cocina más real... aparecía muchísimo la cuestión de la marca, estaba en Canal 5 al mediodía, había mucha exigencia de la marca y ahí es como que la creatividad del cocinero está limitada... La Nilda de los últimos programas me daba la sensación de que tenía que <<mostrar>>, era publicidad. El protagonista era <<la salchicha>>, eso en los recetarios de las marcas, de los frigoríficos ¡Es clave! La creatividad es cero. Nilda igual era más querida acá, porque hacía cosas más reales. Si vos te pones a leer lo de Petrona no sale, pero para mí tiene que ver con esto, que como un saber del orden de la práctica se pasa al orden de lo escrito, que es otra cosa. Porque la mejor forma, el mejor modo de enseñar a cocinar es viendo cómo el otro cocina, eso es posta no fallás ahí, ¡El vivo es todo! Para aprender a cocinar vos tenés que estar ahí viendo como la persona cocina, todo lo otro, implica mediación y eso es un trabajo cultural que lleva otros saberes más que saber cocinar.”

Ante la dificultad de encontrar material escrito sobre Nilda, se presentó la imperiosa necesidad de entrevistarla. En una entrevista donde se tocaron todo tipo de tópicos, respecto a la libertad o a la forma de crear recetas y el vínculo con los sponsors, Nilda (2015) nos decía puntualmente:

“Yo creaba, de acuerdo a los clientes que tenía (por las marcas). Siempre estuvo probado, nunca di nada que no estuviese probado...”. Siempre haciendo hincapié en que había un cliente a quien había que conformar, como dice el famoso dicho — el cliente siempre tiene la razón”.

Aunque no en todo, hubo partes de su trabajo que manejó con más libertad. Como decíamos previamente editó ella misma sus libros. Viajó mucho por placer y usó esos conocimientos como inspiración. Sus influencias: española, italiana y austriaca (del marido), son claves a la hora de elaborar su cocina, de elegir sus recetas y el camino por donde llevaría su carrera.

Lo que aprendió en su casa, la cocina de su madre y de sus abuelas la marcó, fue configurando su identidad culinaria, como veremos más adelante también pasó con la mayoría de nuestras entrevistadas.

Respecto a Petrona, Nilda dice muy poco. Claramente se quiere marcar como diferente y cuando se lo preguntamos, nos decía (2015)

"...En mis tiempos estaba el libro, pero yo no lo seguía porque todo lo mío es creado, yo soy autora de tres libros pero he creado el segundo que fue de cocina Internacional. Experiencia que fue traída de ese viaje largo que hicimos con mi marido por Europa. Allí me gustaron mucho los mercados porque eran auténticos".

Algo interesante es ver cómo, en sus palabras y relatos de su vida cotidiana aparece la cocina como hilo conductor, como centro lo que nos gustaría retomar textualmente a modo de cierre de este capítulo,

"Tuve siempre la costumbre de cocinar para mi familia. Los días domingos almorzábamos...yo todos los domingos me levantaba, preparaba los ravioles, los canelones, no todo como ahora que me lo manda <<Milhojas>> (la marca que me auspicia y me manda todo lo que necesito)...ya estamos hablando de hijos y nietos, en este momento tengo bisnietos. Y no nos juntamos tanto ahora, porque estamos mayores mi esposo y yo, la costumbre ha cambiado. Nosotros dos vamos a la casa de mis hijos...volviendo al pasado, venían mis hijos y mis nietos chicos, almorzábamos todos. Terminado el almuerzo, yo tengo dos hijas mujeres, nos ocupábamos de sacar todo y mientras ellos miraban televisión allá por el año 1978 -que empezó la televisión a color-, era una cosa importante para ellos, ellos veían y ¿Sabes lo que hacía yo? ¡Rápidamente hacía facturas! (en ese tiempo yo era joven y muy fuerte) y entonces hacía facturas y alrededor de las 4,30 o 5,00 de la tarde era: <<bueno basta (por la televisión), ahora vamos a tomar el té, la merienda>>. Merendábamos y la que tenía más hijos, tiene 6 hijos, mi hija mayor: Ingrid, yo tenía auto grande en ese tiempo, ¡Arriba! En ese auto los llevaba a su casa. Yo hacía todo, yo los traía, yo los llevaba. Hice muchas cosas.... Siempre fue repartirme entre mamá y mi trabajo que lo hice siempre con mucha dedicación y mucho respeto hacia las firmas que me auspiciaban que fueron muy importantes y lo siguen siendo, porque actualmente tengo firmas muy importantes que me acompañan y gran respeto hacia la persona que me estaba prestando su atención".

La presencia de las marcas está siempre, aún hoy ya casi totalmente retirada. Siguen estando presentes sus auspiciantes y el reconocimiento permanente hacía ellos.

Petrona y Nilda, cada una en su lugar y en su contexto lograron transformarse en iconos, marcar un camino diferente y con varios puntos en común. Por ejemplo la presencia de un hombre, fuerte en cada caso, en el sentido de sostén de apoyo de la carrera y de las producciones de cada una. En ambos casos las ediciones de sus libros fueron ediciones familiares, solventadas con capitales propios y distribuidos también de esta forma. Creemos que el éxito y la presencia de ambas por tantos años, no es casual. Se debe principalmente, a nuestro entender, a los contextos en donde cada una emergió. La televisión, en el caso de la primera empezaba y no había tanta competencia, todos los ojos estuvieron puestos en la viuda de Gandulfo y ella supo capitalizar esto. En el caso de Nilda, nos resulta particular que haya triunfado tanto en el interior del país, hecho que no pasó aparentemente en otras provincias con otras cocineras. En Rosario, si bien no se niega la presencia de Petrona, no hay entrevistada que no haya mencionado a Nilda, no hay hogar que no la haya visto en televisión al menos alguna vez y son muy pocos los hogares que no tienen su libro icono. La rosarina en cada momento de la entrevista nos destacaba cómo la pasión que sentía la movilizaba a crear, a innovar y a hacer que las mujeres cocinen fácil, rico y rápido, como características principales de su comida. Es evidente que es una mujer que encontró lo que le apasionó en su vida y pudo hacerlo con permanencia y éxito tantos años. Ella decía que quería hacer recetas que ayuden a la mujer, siempre se refería a la mujer/la señora al igual que Petrona, y por eso decía, hizo una cocina práctica para todos los días

“Yo fui aprendiendo, traté de llegar con cierta autenticidad, la gente lo entendió y por eso me siguió durante tantos años porque yo trataba de ofrecerles lo que les sirviera y a mí me complacía darlo de ese manera...Es pasión, siempre lo sentí así”.

5- Del estudio de televisión a la fiesta popular: la Feria de las Colectividades

“Los alimentos y los manjares se ordenan en cada región de acuerdo a un código detallado de valores, reglas y símbolos, en torno al cual se organiza el modelo alimentario de un área cultural en un período determinado”.

(De Certeau, Luc Giard y Pierre Mayol 1999: 172).

En este segmento de la tesis nos centraremos en una fiesta típica de la ciudad de Rosario como es La Feria de las Colectividades, veremos sus características, sus diversas propuestas gastronómicas y las apreciaciones de las personas que asisten a este evento pero nos interesa enlazarlo con un programa de televisión que desde la Secretaría de Producciones e Industrias Culturales del Ministerio de Innovación y Cultura de la Provincia de Santa Fe, se realizó con el fin de dar a conocer las diversas colectividades y comunidades que forman nuestra provincia. El programa se llamó “Parte del Plato” y “Parte del Plato 2”¹¹ cuyo subtítulo fue “Un excursión por las cocinas santafesinas”. Fueron dos ciclos, el primero de ellos contó con 14 capítulos de media hora y el segundo con cuatro capítulos.

Según la presentación de la mencionada Secretaría se buscó a través de este programa dar cuenta de las diversas corrientes migratorias que conforman nuestra región.

“La cultura gastronómica de un pueblo habla de sus carencias y sus abundancias a lo largo del tiempo, de su historia social y de su forma de enfrentar los cambios. Los habitantes originarios, los conquistadores españoles y las distintas corrientes migratorias llegaron al territorio santafesino con sus recetas, encontraron los frutos de esta tierra, cultivaron otros y con esa mezcla

¹¹ El Programa “Parte del Plato” forma parte del canal de televisión “Señal Santa Fe” de la Provincia de Santa Fe. Los capítulos pueden verse en : <https://www.youtube.com/playlist?list=PLE6C73603CC235E1E>

dieron de comer a sus hijos. Este programa pone sobre el mantel las partes de ese mestizaje de sabores que nos alimenta diariamente”.

Nos interesa detenernos en la idea que se infiere sobre “*excursión* por las cocinas santafesinas” dado que la noción de excursión sugiere o se vincula con la idea de aventura, un paseo hacia un lugar poco conocido. Ya hemos referido varias veces en este trabajo la noción de deambular o pasear errante a la que refiere De Certeau como un modo de subvertir el orden existente. Aparece en este programa de televisión, según nuestra lectura, la posibilidad de hurgar, inmiscuirnos en esos lugares, espacios íntimos o preservados para unos pocos como son las cocinas, sus historias, sus secretos. La excursión es hacia ese pasado que ha dejado huellas en las prácticas culinarias desarrolladas en la vida cotidiana.

Este programa pone “sobre el mantel” las partes de ese mestizaje de sabores que nos alimenta diariamente, según reza la descripción del envío. A modo de ejemplo enumeraremos algunos de los programas donde recorre la provincia: llega a Colonia Medici y Ramona para producir un capítulo dedicado a la elaboración del queso santafesino. Viaja a Ataliva para conocer los detalles de la Fiesta provincial del Chorizo artesanal, visita un frigorífico de embutidos en Fighiera y presencia una carneada en la localidad de Sarmiento, además llega a una fiesta alemana en la comuna de Humboldt, donde entre trajes y danzas típicas degusta un verdadero Goulash acompañado por la mejor cerveza alemana. También se ha dedicado a conocer los detalles de la preparación del asado. El capítulo que exhibe esta tradición argentina se desarrolla en Rosario, en un almuerzo con obreros de la construcción, mostrando la típica faldita de los viernes y en la localidad de Santo Domingo, donde se realiza la Fiesta del Asador y en la que un puñado de expertos asan al calor de las brasas los más variados cortes vacunos.

Es interesante ver cómo lo culinario se mezcla con otros fuertes componentes de la cultura de cada lugar que se visita y cómo los medios, en este caso la televisión, se hace eco de ello. Podemos citar el ejemplo de un programa sobre la frutilla que está situado en Coronda, ciudad conocida como su capital,

donde se atraviesa la historia de la fruta tan típica de allí, además de reproducir diferentes recetas de distintos autores, inmigrantes, amas de casa. Se profundiza en la historia de la Fiesta Nacional, la música que suena ahí, entre otros aspectos que la rodean. Resulta muy significativo porque se toma a la comida -en este caso, la frutilla- como un hecho cultural rodeado de todo lo demás es decir, la música, la fiesta y la transmisión generacional de las recetas. Lo que la hace parte de la cultura local. Con respecto a esto, el conductor del programa, Federico Fritschi, nos decía en una entrevista que le hicimos a principio de 2015:

“...la idea del programa era intentar rescatar y mostrar las diferencias, los contrastes, las distintas formas en las que las familias de los lugares viven y transitan la cultura que gira alrededor del plato, por eso <<Parte el plato>>. Después íbamos a cuestiones que hacían paralelo entre las elaboraciones a nivel industrial y las cuestiones más artesanales en programas como la cerveza, los alfajores. Algo típico como el <<alfajor santafesino>> como lo hace una señora en una despensa para venderlo en una ciudad más chiquita o una gran fábrica. Ese contraste nos interesaba de la elaboración del producto más artesanal al nivel industrial, como la cerveza que se elabora por litros a miles de millones en cervecería Santa Fe y una cervecería artesanal en la Pelada, que la hacen dos amigos. Era indagar un poco en que genera el encuentro en torno a la comida, a la fiesta por ejemplo de <<La mamona a la crema>> en una pequeña localidad, en un pueblito muy chiquito que para recaudar fondos para un club se inventa algo, eso pasa mucho.”

Y la comida se transformaba siempre en el hilo conductor de muchas cosas que pasan alrededor de ella. Fritschi cree que nosotros “tomamos” de los inmigrantes la comida o el método de elaboración, pero además se pregunta:

“Tomamos, ¿qué? Tomamos una receta pero creo que lo que nos diferencia a nosotros es eso de juntarnos a comer. Acá la familia se reúne en torno a la mesa del domingo, da la sensación que el encuentro es la comida también. Me acuerdo que era una de las consignas del ciclo <<Recorrer la cultura gastronómica de la provincia como el relato de las carencias y abundancias de un pueblo que a lo largo de su historia social se va transformando>>. Porque también como fuimos a lugares donde la comida era abundante, fuimos a otros lugares donde la pesca era muy importante para sobrevivir...”

Por otra parte, respecto a su rol Fritschi planteaba que era solo una especie de observador participante, en sus términos (2015)

“Yo era <<un cronista>> eso fue lo que me pidieron: una búsqueda, desde ahí. Una mirada para acercar al televidente a ese lugar y después que pasen algunas otras cosas además de la elaboración del plato. En un programa estoy jugando al ping - pong en Humboldt en una localidad de alemanes, donde se hacen unas fiestas increíbles, ahí elaboraron un 'goulash'. Y mientras jugábamos había gente que estaba preparando el 'vino caliente' y lo estaban haciendo ahí, mientras eso pasaba. O acá en la isla, que tocaban chámame, también está presente lo musical. Todo se va como cruzando”¹².

Tanto en el programa de televisión que venimos describiendo, como en la fiesta a la que nos referiremos en el punto siguiente se hace presente la problemática de la identidad en ese sentido recurrimos a los aporte de Lezama Lima. El cubano José Lezama Lima, poeta, novelista, cuentista y ensayista¹³ en *La Expresión Americana* (1993), como indica el título, no recurre a definiciones de lo ibero, lo hispano o lo latino, sino que rastrea una posible lógica cultural de las Américas. Haití, Brasil y los Estados Unidos salen esta vez de la marginalidad que les impuso un secular relato identificatorio. El corte, el trazado de frontera en *La Expresión Americana*, no es horizontal, como en Sarmiento, Rodó, Martí y Reyes. Se trata de desagregar el Sur y el Norte, los latinos y los sajones, los vagos de Colón y los puritanos del Mayflower, Nuestra América y la de ellos. Lezama dibuja un límite vertical, móvil y permeable, entre el mito europeo y la ficción americana, entre el cansancio clásico y la curiosidad barroca, entre el romanticismo y sus actos, entre la naturaleza y el

¹² Federico Fritschi, fue entrevistado por nosotros en 2015. Es Locutor Nacional. Conductor de radio, y del ciclo “Parte del plato - Una excursión a las cocinas santafesinas”.

¹³ "... un escritor de palabra golosa, henchida de barruntos sobre las más extraordinarias imagerías. En él, el vocablo se hunde, como inmenso cucharón, en un caldo que contiene todos los saberes y todos los sabores y logra extraer, inimaginablemente entremezclados, bocados que son imágenes, que son poesía. Lezama es un poeta de lo sensual; escritor de una palabra que es deleite, que es placer, que es plenitud" (Fauquié: 2005).

paisaje. Todo esto que al principio parece desconcertante, nos invita a ponernos en otro lugar desde la investigación. Un lugar diferente, ¿más difícil?

De Certeau nos permite articular entre las teorías de la lengua y las prácticas que ejecutamos en tanto caminantes, en este punto plantea que “el espacio geométrico de los urbanistas y los arquitectos parecería funcionar como “el sentido propio” construido por los gramáticos y los lingüistas a fin de disponer de un nivel normal y normativo al cual referir las desviaciones del “sentido figurado”. (De Certeau, 1996).

Por su parte Mongin (2006) nos habla de una modificación en los territorios, dice que lejos de asistir a una desaparición del territorio lo que sucede es que reterritorializa, una reconfiguración de los territorios, que se manifiesta en múltiples formas.

En el caso de Rosario estaría ligada a este volver a mirar hacia el Río hecho que se había dejado de lado por muchos años y que además nos distingue de otras ciudades en el país como Buenos Aires, donde el río esta atrás de la ciudad, la mira sí, pero pareciera también darle la espalda. Tal como dice Sarlo,

"...como Rosario, Buenos Aires se construyó con modelos europeos aplicados a la resolución de problemas que no eran los mismos de Europa. En primer lugar porque, a diferencia de las ciudades europeas, en Buenos Aires se comenzó casi a partir de cero. Estaba el inmenso Río del Plata, monótono y, en ocasiones, amenazante por los desbordes que inundan la ribera. Respecto de él, como lo percibió Le Corbusier de inmediato, la ciudad tiene una relación de progresivo alejamiento. Y, frente al río, estaba una llanura también monótona y poco atrayente desde un punto de vista <<paisajístico>>..." (Sarlo 2010:29).

"...las grandes ciudades argentinas, en especial Buenos Aires, pero también Rosario, fueron construidas en un lapso relativamente corto. Son ciudades del siglo XIX, dentro del siglo XIX, ciudades de sus últimas décadas. Las elites que orientaron su construcción sostuvieron, con todas las contradicciones del caso, un ideal de ciudad relativamente homogénea, no porque las clases sociales

debían mezclarse invariablemente en cada uno de los puntos de la trama urbana, sino porque ésta debía ofrecer una distribución equitativa de espacios y equipamientos: parques, escuelas, hospitales, bibliotecas (que luego la iniciativa privada completó con teatros, cines, centros comerciales, y la iniciativa pública con clubes deportivos o sociales y asociaciones barriales)” (ibídem: 53)

Si se quiere, la experiencia urbana se caracteriza por su capacidad de producir "pliegues": pliegues entre el adentro y el afuera, entre lo privado y lo público, entre lo interior y lo exterior. Es decir “ambientes en tensión”, “zonas de fricción” según las palabras de Julien Gracq (Mongin 2006: 23).

Para profundizar en lo que a hábitos culinarios se refiere, recurrimos nuevamente a De Certeau quien decía

“Toda la práctica alimentaria depende en línea recta de una red de impulsos (de atracción y discurso) respecto a los olores, colores y formas, y también por lo que hace a los tipos de consistencia; esta geografía se halla tan fuertemente culturizada como las representaciones de la salud y de la buena conducta en la mesa, y a través suyo también historiada. Al término de estas exclusiones y de estas selecciones, el alimento retenido, autorizado, preferido es el lugar de apilamiento silencioso de toda una estratificación de órdenes y contraórdenes que dependen al mismo tiempo de una etnohistoria, una biología, una climatología, una economía regional, de una invención cultural y de una experiencia personal (Ibidem: 191).

Retomamos en este punto la respuesta que nos dio el locutor cuando le consultamos si cambió y de qué manera su lectura de la realidad culinaria luego de este trabajo

“Creo que lo iba internalizando a medida que iba pasando, por ejemplo después de hacer el programa de los quesos, lo que más me quedó de aquel ciclo es haber conocido todas esas formas de cocinar, que no es que yo las lleve adelante (soy bastante básico en mi cocina), es conocer, saber, que en esos lugares hay demasiada gente utilizando la veta gastronómica para mantener viva esa conexión con su pasado. Cómo, de qué manera colaboran con las fiestas, fíjate <<el goulash>>, son alemanes y son todos re prolijos, en esas fiestas vos podías distinguir hasta tal vez algún rasgo. Y en Humberto

Primo, toda esa parte de la cuenca láctea, me contaban historias en torno al por qué de la <<Bagna Cauda>>, como una comida de pobres que se comía con cardo. Esas cosas quedaron plasmadas en el programa, no es que yo hago hoy una <<Bagna Cauda>> y le pongo cardo, no. Te queda esa información que te la da el haber hecho ese recorrido, el hacer."

Otra vez aparece la importancia del conocer más allá del hacer, el entrevistado conoce, no necesariamente pone en práctica lo aprendido pero toma conocimiento de lo que existe y cómo se pone en práctica.

Recapitulando vemos que en este apartado y específicamente en lo que respecta al programa, van apareciendo distintas cuestiones analizadas en los capítulos anteriores y que retomaremos más adelante. En principio nos resulta sumamente interesante que en la descripción del programa se describa como "formas de inventar lo cotidiano, caminos que parten de un plato". En este sentido) plantea que la comida, lo culinario es mucho más que lo que se come. Es atrayente porque se evidencia una búsqueda, por ejemplo en el caso del programa sobre lo italiano registrado en Rosario, hay cruces, mientras se cocina y se habla de comida en las cocinas, aparecen imágenes de parques de rosario, gente bailando, se ve una señora haciendo pasta en su casa, con toques más livianos, o sea no respetando la receta ancestral. Por otro lado se menciona a la familia Abruzzesa, que además de ser un restaurant que está abierto todo el año, y tiene stand en la feria de las colectividades es una sede donde se practica danza, idioma y otras artes que se vinculan con la región de Italia que representa. Se muestra la "porchetta"¹⁴, como una alternativa. En otras palabras, se indica que lo italiano no es sólo pasta y/o pizza, sino que es una carne, un modo de cocción (la parrilla) e incluso de nombrarla, usando el idioma nativo y en muchos casos, el dialecto. Se mezclan, en un momento se escucha: "no pasa niente"¹⁵. Por otro lado en este restaurant se corren de otro

¹⁴ La Porchetta es típica de la cocina del centro de Italia, consiste en carne de cerdo normalmente un cerdo entero, desprovista de huesos y asada al horno, tradicionalmente se hace en horno de leña aunque hoy en día se ha remplazado por cocción a gas o con horno eléctrico.

¹⁵ Mezcla del idioma italiano con el interior, que referencia que "no pasa nada".

lugar común, todos son hombres los que cocinan. Ninguno de los entrevistados quiere dar toda la receta, fácilmente, a diferencia de otras cocineras mujeres que se ven a lo largo del ciclo. Aunque esto pueda ser solo una casualidad, estos cocineros demuestran cierto hermetismo y misticismo en torno a los ingredientes que se suman para darle sabor al cerdo que están elaborando.

Por otra parte resulta significativo para pensar cuestiones contemporáneas que aparecen en torno a la comida y su mediatización, según venimos trabajando, la cuestión de la información y su incidencia en las prácticas. Por ejemplo muchas personas saben (de acuerdo con los discursos biomédicos actuales) que las salchichas y otros embutidos de su mismo tipo, no son la mejor opción para la salud. De todas maneras hay un gran consumo de ellas, sobre todo en niños que, como pudimos observar, son los que muchas veces tienen el poder de compra en algunas familias. Entonces como concluía el conductor del envío “Parte del plato”, si bien conoció todo tipo de preparaciones y métodos de cocción, eso no modificó sus formas de cocinar. Es decir importa “conocer” y es una búsqueda en la población en esta era de la información pero no necesariamente la información determina los consumos, creemos que la feria de las colectividades también tendrá mucho que decirnos en este sentido. Nos interrogamos acerca de si la gente ¿Irá a comer realmente?, ¿Comerá lo típico en cada colectividad?, ¿Optará por aquello que come todos los días pizza, empanadas, o “se animará” a degustar aquello que es exclusivo de este evento?

En este sentido, Irazuzta plantea siguiendo a Shil

“Lo simbólico se ubica en una zona <<central>>; en aquel ámbito dominado por los valores y las creencias que gobiernan la sociedad y que, por su irreductibilidad, se lo considera dotado de cierta característica sagrada”. (2001:13)

En Argentina la comida se vuelve un símbolo, fuertemente ritualizado. Nos transforma en herederos de los inmigrantes que nos marcaron (prácticas,

rituales, costumbres) y nos vuelve re-productores y creadores de la cultura, tal cual la practicamos en lo cotidiano. Indagaremos en la historia más reciente de Argentina para contextualizar estas últimas cuestiones.

“La peculiaridad del modelo nacional argentino se presenta como problemática desde el momento en que, muy a menudo, las definiciones de <<lo argentino>> se sustentan sobre la paradójica –aunque no por eso feble o promiscua, sino teóricamente, problemática- atribución de foraneidad a sus orígenes”... “Expresiones como <<los argentinos descendemos de los barcos>>, o << ser argentino es ser de otro lado>>, suelen resultar recurrentes en el discurso de los sujetos que intentan definir los orígenes de la nación a la que pertenecen” (Irazuzta 2001: 14).

Retomamos el subtítulo del programa televisivo al que nos hemos dedicado en este capítulo y en la palabra explorar, para hilvanar nuestro trabajo con el siguiente apartado dado que nos detendremos en un evento que se realiza anualmente en la ciudad de Rosario en el que se unen las diversas colectividades que están representadas en nuestra ciudad para mostrar, y exhibir sus tradiciones. Dado nuestro objetivo nos centraremos en la cocina y sus alimentos.

5.1- La feria y la noche de las colectividades de la ciudad de Rosario

“Los caminos de los paseantes presentan una serie de vueltas y rodeos susceptibles de asimilarse a los <<giros>> o <<figuras de estilo>>. Hay una retórica del andar”. El arte de “dar vuelta” a las frases tiene como equivalente un arte de dar vuelta a los recorridos (De Certeau. 1996: 112).

La noche de las colectividades es un encuentro previo que se realiza, semanas antes de La feria, donde las colectividades abren las puertas de sus casas a la comunidad en general. Optamos por exponer en este apartado reflexiones acerca de trabajos de campo ¹⁶ que realizamos en esta “ante sala” de la Feria de las colectividades ya que esto nos permitió aproximarnos a los diversos centros y colectividades de una manera más “íntima” si lo comparamos con lo multitudinario de la Feria de las Colectividades.

Los días 7 y 8 septiembre de 2012 visitamos algunas colectividades: en primer lugar fuimos al Centro Valenciano de Rosario, donde había dos categorías bien separadas: Gastronomía (Paella valenciana y otras comidas típicas) y por otro lado, Cultura y Espectáculos (Actuación del cuerpo de baile “Micalet” y del coro estable “Voces Levantinas”. Stand cultural, encaje a bolillos, miñardi, bibliografías en valenciano). En cuanto al espacio físico, parecía netamente español. Las personas que allí se encontraban eran conocidas entre sí, miembros del centro. Se estaba

¹⁶ Nos parece importante consignar que esta investigación viene realizándose mucho antes de iniciar el proceso de tesis. En la mayoría de los trabajos de los Seminarios cursados en la Maestría en Estudios Culturales, fue tema central lo concerniente a la ciudad de Rosario y su cultura gastronómica. Es por eso que este punto se mantiene, porque además las prácticas y observaciones se sostienen año a año y como dijimos en el apartado anterior, hemos sostenido las visitas. Estas observaciones nos parecen representativas y de las más completas por eso optamos por exponerlas en su totalidad.

terminando de cocinar una gran paella, y un coro de personas bastante mayores, cantaba. Además se bailaban bailes típicos. Había una caja donde se sacaban tickets, de la comida y bebida que luego se retiraban al lado, en la cocina que está a la vista. Allí, en la caja se observa folletería específica y oriunda de Valencia. Había bastante público aunque en general eran personas mayores. Algo que fue llamativo también fue una mujer que estaba en la caja, pero que además “presentaba” el coro, se dirigía de una manera “altanera” como “retando” al público, pero con la confianza que le da la cercanía, como estando “en familia” decía: ¡Dejen de comer!, ¡Aplaudan! Mientras el coro cantaba. Esta señora, comentó luego que no es descendiente directo, sino que lo es su cuñada y que ella se suma por este parentesco (otra vez el rasgo de lo familiar y la sensación de estar en comunidad, en familia). Luego nos presentó a Carmen, nacida en Valencia. Vino a la argentina a los 8 años, es profesora de tejido al bolillo, y es quien era encargada de “mostrar” la parte artística de la casa. Cuenta que la verdadera paella es la valenciana y que “las otras” no lo son. Aunque reconoce que en Valencia hay tres tipos específicos y que se hacen con los elementos de estación que la varían, fue creada allí. Se enoja porque “si ahora vas al centro Catalá, se ofrecen paella, si vas al Navarro, también” pero “la verdadera”, enfatizó “es esta” (ahí aparece la cuestión de la pugna de identidad). Nos cuenta donde está Valencia en el mapa de España, y donde, en qué punto específicamente, nació la paella. Comentamos las diferencias entre la noche de las colectividades y la feria, la importancia de “abrir las casas” a la comunidad, como así también lograr dar a conocer algo más de la cultura que la comida, aunque ella me aclara “la comida también es cultura”.

Como mencionábamos en apartados anteriores, la cultura se entiende como algo integral, que si bien en la fiesta no parece entenderse del todo, al recorrer las casas de las distintas colectividades la gente nos lo hace saber. Entendemos que para estas mujeres el “transmitir las culturas, abrir las casas a la comunidad implica también reforzar esa relación en lo cotidiano que parecen tener, sobre todo los inmigrantes directos, con la cultura y por ende la comida de sus lugares de orígenes, como también mencionábamos cuando analizamos el programa: “Parte del plato”. Aquella noche también visitamos la

“Asociación “La Colectividad Helénica” de Rosario”. Qué contaba con un espacio de Gastronomía, llamado: Taberna griega (entre las comidas que ofrecía había: musaka (pastel de berenjenas), souvlaki (brochette de carne) y algunos postres griegos. Asimismo contaban con la sección Cultura y Espectáculos, integrada por la presentación de la película “Mi gran casamiento griego”, y la actuación de Olympia, Ballet principal de la institución. En cuanto a la decoración es un espacio amplio fundado en 1942 que tiene un “Parthenon” de fondo. Una mesa donde se sacaban los tickets, con los que uno se acomodaba en grandes mesas a compartir, allí venían los mozos a quienes se les entregaba el ticket y traían la comida. En las mesas, parecía haber gente ligada a la colectividad o a las colectividades en general. Por ejemplo a nuestro lado, se encontraba una joven que había bailado en la colectividad Siria, venía aquí a comer y ver bailar a una amiga. Una señora sentaba con nosotros también, mientras leíamos el mapa de la noche escogiendo a donde ir a comer el postre nos dice” decidan rápido que aquí ya no queda nada”. Definitivamente se vivía un clima familiar. Y de allí a la Casa Suiza. Donde de postre, solo había dos tortas: una con vino y chocolate, y otra con “crumble” y frutas, no eran muy “llamativas” al menos visualmente. Similar a lo que pasaba con los poco vistosos, pero económicos, postres griegos (evidentemente pareciera ser que el hincapié no está puesto en la estética de las preparaciones, como pasaría cuando cocinamos para nuestra familia).

En concordancia a lo que veníamos trabajando en el apartado anterior, que Rosario sea la base para que este tipo de fenómenos ocurra no es nada casual ya que aquí hubo un gran porcentaje de inmigrantes en las últimas oleadas de inmigración europea, conformando este pueblo tan peculiar donde además de haber un “crisol” de razas, hay históricamente una amplia tradición de heladerías y pizzerías.

“El encuentro de las colectividades se presenta como un ritual civil a través del cual los celebrantes interpretan y otorgan sentido a su propia sociedad, a partir de la <<puesta en escena>> de unos símbolos de dominio colectivo que gozan

de cierto status de sacralidad. En un contexto nacional construido sobre la heterogeneidad étnica, los protagonistas rituales celebran simultáneamente los peculiares apegos de sus grupos de ascendencia inmigratoria, integrándolos dramáticamente en una socialidad inclusiva, a través de imágenes de construcción social en las que la figura del inmigrante deviene protagonista” (Ibídem).

Intentamos constatar -lo que a primera vista aparece como una fuerte presencia de grupos mayoritariamente italianos y españoles- a partir de una serie de entrevistas que realizamos a mujeres residentes en Rosario, todas ellas inmigrantes o descendientes de estos últimos.

Una de las entrevistas se la realizamos a Gloria que al momento de la entrevista tenía 75 años, “a los 12 y medio”, vino a Argentina con toda su familia desde un pequeño pueblo de montaña en España. Fue parte de la segunda gran oleada inmigratoria de la década del sesenta. En el transcurso de la entrevista compartimos experiencias que relacionaban su pasado inmigrante.¹⁷ Gloria nos daba recetas, tips, refranes cuenta historias, anécdotas, es muy claro como su pasado es parte de su presente y como España y la inmigración la constituyen. Con solo entrar en su casa, nos sentimos un poco en España, la televisión prendida, anclada en un canal de aquel país nos dio pauta otra vez de la importancia y la presencia de su pasado, de su historia en su presente.

La “Feria de las colectividades” dice la página web de la Municipalidad de Rosario¹⁸,

“Es la fiesta popular más importante de Rosario y su amplia región de influencia. Como todos los años, desde 1985, noviembre se transforma en una imaginaria vuelta al mundo donde los cinco continentes expresan con música, danzas, costumbres, artesanías y gastronomía gran parte de su cultura. En cada una de las ediciones participan medio centenar de colectividades y más de medio millón de personas disfrutan de los sabores, espectáculos y danzas

¹⁷ Por ejemplo recordaba que al venir a Argentina había dos inmigrantes en su clase, ella española y otra llamada Gracia, italiana: “los chicos se burlaban, yo me esforzaba por hablar como hablaban, pero para Gracia era mucho más difícil, ¡Pobre! No se le entendía casi nada”.

¹⁸ <http://www.rosario.gov.ar/web/>. Fecha de Captura: 21/02/2017.

junto a trajes tradicionales e instrumentos musicales de todas partes del mundo”.

Las colectividades que nos “fundaron” en tanto comensales rosarinos, basaron nuestros modos de comer y así de ritualizar, construir.

Volviendo a lo local:

“El encuentro de colectividades puede ser un texto ritual inserto en un contexto significativo en el que esta tendencia de construcción de la homogeneidad a partir de la heterogeneidad se constituye en el fundamento simbólico de la socialidad”. Dice Irazuzta (2001:252). A lo que suma: “...basada en esta responsabilidad <<irrenunciable>> el municipio asume cierto rol de patronazgo respecto a estas expresiones culturales de convivencia social, tomando parte en el evento fundamentalmente a través de su área administrativa de cultura.” (Irazuzta, 2001:255).

Este evento tiene la particularidad de consolidarse con la vuelta de la democracia al país, fue de esta manera que se “empujó” desde el gobierno local, la promoción y administración del mismo. La feria de las colectividades, fue desde su origen co-organizada por las agrupaciones de inmigrantes y el municipio.

“En suma, sobre ambos sujetos protagonistas de la producción festivo-ritual se definen las competencias en torno a los aspectos inherentes a la organización del evento. La gestión cultural tendiente a su expresión en el ámbito de la celebración, los aspectos técnicos que instrumentalizan dicha expresión, las cuestiones presupuestarias y económico- mercantiles y su conciliación con los aspectos culturales, etc., constituyen la propia materia sobre la que se distribuyen las funciones organizativas” (Irazuzta, 2001:256).

Es la fiesta local por excelencia donde las distintas clases sociales, sobre todo las más bajas, se encuentran en lo urbano. En el centro de la ciudad, mirando al río. Se podría establecer un paralelo con el carnaval característico de la Edad Media, que mencionaba Bajtín. Nos detendremos en la cuestión de la

separación de los stands de los sectores comida y cultura. Siguiendo a Irazuzta,

“Otro de los aspectos que exhibe significativamente la influencia de la instrumentalidad en la expresión ritual, es la reiterada problematización de lo que los sujetos involucrados en el Encuentro denominan <<la cuestión de la comida y la cultura>>. Cada uno de estos términos se expresa espacialmente en el recinto de celebración, poniendo de manifiesto el lugar simbólico otorgado a cada uno de ellos. Mientras que la comida se presenta como el ámbito propiamente hedonista del comportamiento festivo, la cultura, y su insistente necesidad de revalorización, aparece una apreciada modalidad de <<ser social>> que, desde una concepción normativa, se pretende aquiescente de conductas dionisiacas” (2001:259/260).

Entendiendo la cultura como “modos de vida” y teniendo en cuenta lo que venimos investigando hasta aquí no concordamos con esta separación ya que entendemos que la comida, es un integrante más de la cultura. ¿A qué se denominaría cultura en este sentido?, en los “stands” de cultura de la feria aparece un escenario donde los integrantes bailan típicas danzas de “su cultura”, también aparece otro sector donde se brinda información del país o región (folletería/carteles), a veces también se suman muestras de tejidos o de otras actividades culturales típicas. La gente deambula, se apropia del espacio. En muchos casos concurre a ver a sus cantantes o artistas favoritos que se presentan en el escenario mayor. Muchos de estos son representantes de la cultura popular argentina.

El cierre de la edición anual (del 2015) fue llevado a cabo por Amapola¹⁹. Aprovechando la llegada al gran público, el grupo presentó a otros cantantes de cumbia principiantes y cerraron la noche compartiendo todos juntos el escenario. En suma creemos que es el momento del año donde el encuentro se produce y el Río junto al Monumento Nacional a la Bandera le dan marco.

¹⁹ Una banda de cumbia local, que si bien tiene temas propios se caracteriza por hacer covers, o sea versiones de otros cantantes nacionales. Esta banda, ya consagrada en la ciudad, convoca una cantidad muy importante de gente que, según nuestra observación, asistió a la feria exclusivamente para verlos.

A partir de los recorridos realizados en este tipo de eventos podemos observar que en ellos resalta la comida. En otras palabras, es lo que más “se ofrece” a los visitantes -además de un show musical o de ballet. Resulta llamativo ver como aquello que se ofrece no es lo ligado a la tradición sino y por el contrario, lo que el público “quiere” consumir, es decir lo que está más ligado a los patrones más corrientes de consumo -como torta de chocolate en el caso de los postres. Pareciera que, otra vez, impera más el mercado que la tradición como plantea Patricia Aguirre (2015).

A medida que avanzamos en la investigación si bien se han sumado nuevos interrogantes. Aparecieron algunos puntos en común, y así pudimos relacionar algunas categorías, por ejemplo la ligazón que se produce entre: cultura, comunicación y medios. Tal como notamos en el trabajo de campo: “los knishes de Danna”, en una de las Ferias de las Colectividades a la que asistimos (2012). Se destacó el stand israelita por la importancia que tuvo en la televisión a través de la serie del prime time “Graduados” (2012). Asimismo resulta destacable el hecho de que actualmente en el “star system” de cocineros locales también aparezcan los inmigrantes, como en los canales de cable. Allí, por ejemplo, cobró fama Donato De Santis, el cocinero italiano quien populariza la comida italiana, pero además la “integra” a un gusto, a un “lenguaje” más local. De Santis, mantiene lo propio, pero lo aggiorna, lo reinventa. La cuestión de la inmigración como protagonista, se ven en el reality que mencionábamos en el capítulo anterior *Masterchef – Argentina*, donde dos de los tres jurados son cocineros extranjeros: el antes mencionado Donato De Santis y el francés Christophe Krywonis.

Volviendo a la Feria de colectividades, podemos ahí retomar el concepto de lugar de inventividad del sujeto, como planteaba De Certeau, es el momento donde crea. Ese “crear” lo que el consumo le marca no le propone, aparece ejemplificado en la feria. Donde el visitante podría recorrer, mirar, leer folletos, pero elige dejarse llevar por “el sentido” que, al parecer, más lo moviliza y dota de importancia: la comida. Será también por la cuestión histórica, cultural, el sentido de pertenencia, las identificaciones.

Aquel recorrido de las colectividades y las comidas europeas, nos abre todo un nuevo aspecto de investigación: los ingredientes, la “colonización” cultural o mejor “gastronómica” que se produjo desde allá hacia Latinoamérica, como también todo lo que se aportó a sus platos desde la “conquista” de América: el tomate, el maíz, el cacao, el café, entre otros. Como ejemplo, pensemos que sin tomate quizá no existiría la pizza o por lo menos tal y cual la conocemos hoy en día, menos aún sería un símbolo de la “italianeidad” y hasta de todo el continente europeo. Después de viajar a Europa y realizar la entrevista a Jesús Contreras (2015) vemos como esto se vuelve a cruzar. El autor español nos decía:

“... Hoy pasan muchas cosas y muchas son <<nuevas<< con respecto a la gastronomía, por ejemplo en Barcelona hay centros típicos de cocina de diferentes regiones, hay nuevos restaurantes de comida <<creativa>>, aunque se cocina menos sigue existiendo “la cocina de la hospitalidad”. Habría una especie de “comensalidad festiva”, se come diferente. La cocina ante todo >>se piensa>>, después se hace”.

Le consultábamos también acerca de lo que aparece como novedad y que a su vez se presenta como poco estudiada y compleja de abarcar mediante el análisis, a lo que respondía:

“...Bueno, a ver mira hay muchos detalles pero es que tampoco es que esté muy estudiado, además como es tan cambiante. Recuerdo una mujer argentina que hizo la tesis conmigo... Ella quería trabajar la <<totemización>> de algunos productos, que se convierten en platos emblemáticos o <<tótem>> de la migración, como la yuca. Mirá, esta mañana hablábamos de este Observatorio, que más que de la Alimentación ya parece un centro de Fecundación (había muchas chicas embarazadas)²⁰. Hablando con una, la última, la que está de tres meses ahora, ella es nutricionista, es colombiana, y ella decía que sus <<antojos>> eran de comida colombiana...y estábamos tomando un café con otra, cubana, que decía: <<Oye y yo eran de comida cubana>>, bueno y esta mañana también una italiana, de Cerdeña, y esto hay

²⁰ Referencia el Observatorio de la Alimentación está ubicado en el Campus de la Alimentación de Torribera de la Universidad de Barcelona, un entorno universitario dedicado a las ciencias relacionadas con la alimentación. Sitio web: www.odela.org (05/06/2015).

que plantear alguna hipótesis porque hemos pasado los antojos de pasarse de alimentos que de alguna manera sufren una carencia realmente fisiológica sobre todo alimentos ricos en calcio... hay un refrán que dice que <<un hijo cuesta un diente>> porque el feto, el bebé usa el calcio. Y ahora ya no hay antojos de este tipo acá. Se pensaba que habían desaparecido los <<antojos>>, ahora las mujeres ya van al pediatra desde el principio pues ya no hay déficits de ese tipo y nos han dejado así construir una hipótesis muy bonita..."

Asimismo cerraba agregando que:

"...La carencia hoy en día sería una carencia sentida. Y bueno pues la migración ahora es un caso interesante y es bastante diversa. Por ejemplo en otro tipo de cosas, acá hace como 20 años en Barcelona tú podías encontrar algún restaurante chino, ahora encuentras restaurantes colombianos, argentinos (especializados en la carne) y además peruanos, hay pocos pero los hay. Y luego los hay sirios, y eso también se diversificó, son cosas relativamente recientes y que me atrevo a decir que son procesos en construcción".

Algo similar sucede, para nosotros, en Rosario actualmente con los inmigrantes de países latinoamericanos, por ejemplo oriundos de Colombia o Venezuela, sostienen que lo que más les cuesta es adaptarse a la comida, por no conseguir los ingredientes principales de su dieta (la variedad de frutas tropicales: papaya, lulo, guanábana, entre otras; además de la harina de maíz molida para realizar las típicas arepas). En este punto podemos decir que así como nuestros platos "rosarinos" parecieran no poder sustentarse sin los ingredientes que nos trajeron los "colonizadores" algo es "similar", sucede en este caso con este colectivo, según Contreras: "Sin América la tortilla española, no existiría. Sería un omelett (francés)". Las papas llegaron y se "instalaron" en este plato tan emblemático de España, como el tomate en la pizza italiana. No podemos, con todo esto, dejar de afirmar que nosotros comemos y elaboramos nuestros menús -desde los tiempos de la conquista hasta nuestros días- tomando estas bases. De hecho también tomamos lo que "no comemos", de los gringos que descendieron de los barcos, tal es el caso del pescado.

Según Soledad Barruti:

“Menos de 7 kilos por año por persona es lo que dicen las estadísticas que comemos de pescado en Argentina y la antropóloga Patricia Aguirre, deslizó un por qué: los europeos inmigrantes que llegaron a este territorio estaban haviados de pescado mientras las carnes rojas les resultaban escasas: un bien social que en su continente comían los ricos. Entonces, cuando esos europeos llegaron acá con sus tradiciones y se encontraron con que en el Hotel de los Inmigrantes la cantidad de carne que podían pedir por día era equivalente a la que ellos consumían en un mes; que si conseguían trabajo la carne tenía un precio accesible para ellos; es lógico: alegremente, al mismo tiempo que bajaron de los barcos, tiraron la dieta mediterránea por la borda y fueron directo a la vaca” (Barruti 2013: 336).

Hoy se conoce al pescado como uno de los alimentos más sanos, salvajes y naturales aunque aún nos cuesta introducirlo en nuestra dieta por distintos factores (económicos, culturales) por eso este hecho de la impronta de cultura de “nuestros abuelos”, nos parece fundamental. Introducir algo “porque es bueno”, cuando no tenemos la costumbre de consumir, al menos nos lleva tiempo a fuerza de resistencias y luchas. Es un cambio que se irá efectuando conforme pasen los años y las modas. Sobre todo porque la carne y “la vaca”, se erigen como lo dominante, con sus modos de comerla y cocinarla, son hoy regla y además patrimonio cultural de nuestra cocina.

Siguiendo la definición de la UNESCO²¹ podemos decir que “La fiesta de las colectividades” es un patrimonio cultural nuestro, en tanto, santafesinos y específicamente rosarinos, ya que

“El contenido de la expresión <<patrimonio cultural>> ha cambiado bastante en las últimas décadas, debido en parte a los instrumentos elaborados por la UNESCO. El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas

²¹ En, <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/01851-ES.pdf> . Página 3.
captura: 05/03/17

heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional”.

Entre sus características principales: El patrimonio cultural inmaterial no se presta a preguntas sobre la pertenencia de un determinado uso a una cultura, sino que contribuye a la cohesión social fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general. Basado en la comunidad, sólo puede ser inmaterial si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten. Sin este reconocimiento, nadie puede decidir por ellos que una expresión o un uso determinado forma parte de su patrimonio. Esto hace que la fiesta se mantenga a lo largo de tantas generaciones, no solo por las colectividades sino también por los gobiernos que la apoyan y co-organizan.

6.- Reflexiones Finales

En esta tesis examinamos como identidades y comidas se crean y se recrean, se funden y se confunden en el variopinto dando como resultado una mezcla de culturas en un intento por subvertir/cuestionar lo establecido, lo heredado y abrazar una diversidad de difícil digestión, ya que la sociedad estadounidense incongruentemente ha absorbido, digerido y aceptado como propios los platos típicos de diferentes culturas y al mismo tiempo todavía hoy encuentra indigesto más de un plato foráneo.

Las prácticas alimentarias de los argentinos, según esta investigación enmarcada en el contexto urbano, se nutren no sólo de las raíces y tradiciones que llegaron a través de las diversas colectividades que conforman nuestra región, sino que también lo hacen de los suplementos de los diarios, de los libros de cocina, de los programas de televisión y de las redes sociales.

Como sostiene Traversa,

“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 nuestro días, a la situación inversa (Traversa: 2000:16).

Como exponía Kizzy, una de las mujeres rosarinas que entrevistamos en 2015

“A mí no <<se me cae una idea>>, me dice mi novio. Hago milanesas con arroz, con ensalada y las hace la abuela de mi novio, es grande y no hace nada, nos las manda congeladas”.

Como hemos puesto de manifiesto en el capítulo dos de nuestra tesis, para elaborar esta investigación hemos recurrido a las entrevistas con el fin de

conocer “de primera mano” las apreciaciones de las mujeres que cocinan en la actualidad.

Definitivamente podemos afirmar que a nosotros nos fundó el crisol de razas, porque han llegado inmigrantes de todos los países europeos, pero a nuestra comensalidad los españoles e italianos. Como vimos yendo a la Feria de las Colectividades rosarinas o con las entrevistas que hicimos en Rosario. Incluso no resulta un dato menor el gran número de pizzerías y heladerías que hay en la ciudad (preparaciones de tradición italiana). Aunque no podemos olvidar que lo rosarino está siempre ligado al concepto de práctica cultural de De Certeau y de consumo, donde se genera un intercambio, una hibridación, un mestizaje que produce algo propio: la pizza o la milanesa argentina no es la misma que en Italia por ese proceso creativo de hibridación. Entonces acá la pizza se hace a la parrilla o la milanesa al horno, y siempre le ponemos mucho queso (lo que también difiere de Italia). Estamos influenciados pero creamos, con lo que tenemos o trajimos de allí.

Como Dice Aguirre (Clarín: 2015)

“No podemos decir que hay una comida argentina, sí una serie de platos y preparaciones que nos identifican. Todo lo que tiene que ver con la carne y esto, se sabe es porque los inmigrantes mayoritariamente italianos y españoles incorporaron la carne, apenas llegaron a nuestras tierras”.

Nos parece importante rescatar la presentación del libro Juliana en Italia, dado que en este material analizado encontramos indicios de lo que, desde la Antropología se plantea que fue uno de los ejes de nuestro trabajo: identidad culinaria. Juliana López May deja en claro en este libro que para poder conocer las prácticas y hábitos propios de la cocina italiana era necesario acceder a lo que en De Certeau hemos visto como “lo ordinario”, explorar y deambular por los diversos lugares, como en una expedición.

“Yo siempre quise conocer a la abuelita que hacía “la pasta”... en sus términos.”...Yo pensé que sabía recetas italianas, o que no me iba a

sorprender tanto... hacer el libro duró casi dos años, entre pre-producción, viaje (un mes) y la postproducción que duró todo lo demás...”

De sus palabras también podemos derivar la idea que hemos mencionado en torno a que los libros de cocina, actualmente, se alejan de la estética y la estructura “tradicional” del libro. Un libro ya no es solo un libro de recetas, es viaje, es fotos, es una producción que se realiza de modo interdisciplinario y eso se manifiesta no solo en el producto final sino ya en el trabajo previo.

Luego de un análisis en profundidad de lo anteriormente expuesto, podemos concluir que todo esto tiene que ver con el fuerte proceso de mediatización que atravesamos hoy en día en todos los estratos de nuestra vida. Pareciera, en concordancia con lo que decía Contreras, que el caudal de información que hoy manejamos nos llevaría a intentar consumir cada vez más, y diferente. Con otras palabras, Fischler (2010) hablaba de “sectarismos alimentarios” y respecto a eso decía “...se desarrollan o se despiertan, se sincretizan a veces: vegetarianismo, vegetalismo, macrobiótica, ayuno, etc. Pero la sociedad moderna ha laicizado la dieta ascética y he aquí que, a la hora de la crisis del régimen, proliferan los regímenes”.

Intentamos constatar si lo que dicen los autores y sus teorías aparece y de qué forma en la mesa rosarina. Puntualmente retomando las entrevistas y su relación con nuestra investigación, podemos sacar algunas conclusiones específicas. La mayoría de los sabores preferidos tienen que ver con las abuelas y la infancia. En todos los casos, hasta en Nilda de Siemienczuk. La mayoría de las mujeres rosarinas con las que hablamos daban tips, ideas, sugerencias de lugares para ir a comer o para comprar productos.

En lo que tiene que ver con los tiempos modernos y los avances tecnológicos, aparece en general una cocina más bien tradicional. La mayoría de las entrevistadas sostuvo que normalmente no piden comida por teléfono. Solo pizzas, empanadas y ocasionalmente, cuando tienen visitas o poco tiempo, pero en la mayoría de los casos cocinan.

Como decía Julieta (30):

“Delivery, no. Como mucho dos veces al mes. Unas empanadas, pero cuando no tenemos ganas de hacer nada, de nada porque en realidad yo pizza, tengo frezadas. Queso siempre hay en mi casa, de todos los colores. Muy pocas veces, me pido sushi, pero es caro. Así que muy, muy poco” (Entrevista. 2015).

La mayoría de los hogares tiene a la mujer como encargada, *coordinadora* de la cocina. Como decía Marisol (30) “yo coordino”, aunque la mayoría cree que los hombres son más creativos que ellas. Otro punto en común es que usan casi todas, mucho el freezer.

Luego de este recorrido, que como ya dijimos es un recorte, se nos presentan más preguntas que respuestas y siempre una invitación a la reflexión. ¿Qué comemos? ¿Por qué comemos lo que comemos? ¿Qué consecuencias para nuestra salud y nuestro bienestar tiene eso que comemos? En este punto y para encontrar alternativas a la crisis de la alimentación, volvimos a ver que plantean los autores que hemos tomado a lo largo de todo este recorrido. Como Soledad Barruti, que puede considerarse hoy una *militante* de la alimentación, de la ecología, quien intenta lograr un cambio con sus investigaciones. Como vemos en el último capítulo de *Malcomidos*, titulado *Volver al futuro* donde dice:

“Si el supermercado, la carnicería, la pollería, la pescadería, la verdulería y la carta de restaurantes ya no pueden ser más consultados como un menú de opciones, sino como una trampa, la salida hay que buscarla en otro lado. Afortunadamente- y pese al empeño que pusieron la dictadura, el neoliberalismo menemista y la confusión discursiva actual en la que nunca nada parece lo trágico que en realidad es – para encontrarla no hay que empezar de cero ni mucho menos...” (Barruti 2013: 381).

En el libro cuenta experiencias de personas que a lo largo y a lo ancho del país están practicando y/o sosteniendo modos de alimentación diferente. En este punto Barruti, está planteando que la idea es recuperar la Soberanía Alimentaria que de alguna manera las empresas, el mercado nos han ido quitando... volver al campo, rotar cultivos, consumir productos de estación. Nada nuevo, por el contrario tan viejo que para algunos resulta añejo, olvidado. Como decía Pollan, cada vez se dedica en Estados Unidos menos tiempo para

cocinar, hoy es exactamente la mitad que en 1960 y sin embargo, hablamos, leemos y miramos cada vez más sobre cocina. Similar a lo que plantea Aguirre, nuestra alimentación, como nuestro cuerpo y asimismo nuestras enfermedades causadas por esto (obesidad, diabetes e hipertensión) son resultado de múltiples y complejas relaciones entre lo biológico y lo cultural. El aumento de esas enfermedades marca el signo de nuestro tiempo. En sus palabras "...si no cambiamos nuestra manera de comer estaremos en la extraordinaria situación de ser una especie que se suicidó transformando en veneno sus alimentos..." (2010). Para ella también hay una solución y tiene que ver con cambiar estilos de vida y patrones de consumo a escala global. El mundo, si no hacemos algo se dividirá cada vez más entre los que comen y eligen qué comer, y los que comen lo que pueden (quienes no pueden pagar: by pass, cinturones gástricos y todo ese paquete de inventos tecnológicos que tiene la medicina para *parchar* las enfermedades que la obesidad ha traído aparejada), como planteamos antes *Ricos flacos y gordos pobres*. Acá es donde Pollan hace hincapié en cómo la industria desalienta todo el tiempo el consumo de comida casera y se esfuerza en convencernos, de que cocinar nos hace perder tiempo, ensuciar...De que es mucho mejor dejar el trabajo para ellos. A contrapelo de lo que nos decían nuestras abuelas inmigrantes: cocinemos y hagamos todo en casa y como decía la doctora Katz su mejor enseñanza eran las acciones, los ejemplos. Como el recuerdo que tiene Julieta (30) de su abuela Rosa:

"Hace como ocho años, falleció mi abuela (materna) pero mientras vivía todos los domingos se almorzaba en su casa. Cocinaba ella sola, y tenía la costumbre de que la pasta era el primer plato y después: carne al horno con papas, otra comida y también hacía postre y todo siempre casero, hecho a mano. Siempre íbamos los mismos, nadie se lo perdía. Usaba el delantal ese "hasta acá", se lo hacía ella porque también cosía, no ese con pechera... Hasta el día que falleció, ¡Amasó fideos! Ella nunca jamás, te esperaba con comida comprada... Hoy no nos juntamos tanto. Mi mamá no sabe hacer los fideos. Mi abuela tenía un pollo, que era "el pollo", su pollo. Mi mamá hace poco lo hizo, le salió parecido. A mí los sabores y olores me recuerdan no solo a personas, sino a momentos específicos. No soy de comer un montón, pero no me pido una pizza. Yo cocino, creo que esa es la mejor herencia" (Entrevista. 2015).

Quizá esa es una de las conclusiones más importantes que nos puede dejar este trabajo: la importancia de cocinar, el revalorizar y re-significar esa práctica de todos los días. Como dice Michael Pollan, no se trata de *sermonear* sino de atraer a la gente a las cocinas, que se cocine y así descubrir el hermoso vínculo entre comida y naturaleza haciendo que lo que se come esté cada vez más ligado a la tierra y no a la industria. Que los niños cocinen, que nos vean cocinar, para crear nuevas generaciones de conciencia en lugar de personas que mueran más jóvenes que la generación que los precede. No se trata de asustarnos sino de conocer y así poder actuar en consecuencia. Para esto, también es necesario conocer nuestra historia, saber de dónde y de quiénes venimos y hacia dónde y de qué modo queremos ir.

Hoy algunos jóvenes, como nuestras entrevistadas, dicen buscar su *conexión* con la cocina y parece que esto está ligado a sus raíces. Como nos decía Marisol (30), quien se siente vinculada con la inmigración directamente. Ella contaba que sus bisabuelos eran inmigrantes, decía que *lo italiano* aparece en todos lados:

“En toda mi familia. En la parte de las costumbres, de comer, de las reuniones familiares grandes, tradicionales, la risa, el hablar fuerte, ayudarse entre todos, juntarse... Todo eso lo mantiene mi abuela, ella es la encargada, porque fue criada con esos valores que traían de allá, de Italia. Ella lo tiene en cuenta y presente a través de sus padres, lo “mamaba” desde ahí y mucho desde la comida, mi abuela es la “gran cocinera gran” de las pastas, las salsas que son cosas que no se discuten, lo sabe hacer de toda la vida. Aparte tuvo panadería, amasa, cocina, hace canelones, ravioles, ñoquis de todo tipo, ¡Todo casero se come! Para mi abuela no existe una comida que no sea casera, si no es casera “es fea”. Si vas a la casa y vas a comer pizza en su casa, es masa casera que hizo ella, con salsa casera que hizo ella. Nunca “no” tiene ganas de cocinar, pero si está enferma o algo así: tiene el freezer lleno, para que siempre haya comida casera (tiene salsas freezadas, canelones freezados, panqueques freezados... Siempre tiene el freezer que desborda, la carne con estofado, siempre es importante que comamos y que estemos llenos). Nadie pasa por ahí sin comer algo, antes cocinaba para vender y después se cansó. Pero ahora cuando hace comidas que sabe que salen mucho, como el locro que a la gente le encanta, hace de más y ya los vecinos le hacen cola y le

piden en el barrio, cuando empiezan las fechas patrias los vecinos empiezan a golpear por su locro tan famoso..." (Entrevista, 2015).

Esta abuela de alguna forma contagia a su nieta, y así a toda la familia. En el medio de índices de enfermedades, de cambios en la comensalidad y de tantas noticias relacionadas a lo culinario, estos testimonios aparecen porque, como decía Contreras, la cocina de la hospitalidad no se pierde sino que por el contrario crece exponencialmente. Como lo dijo Marisol:

"... me encanta preparar la comida, estoy pensando siempre en el momento... en <<la mesa>>. Cuando yo vivía con mi familia era <<el momento>> en el que estábamos los cuatro, el momento donde se charlaba y se respetaba. Todo el tiempo lo traslado, a Seba, mi novio, casi diría que le exijo que se respete. Intenté mantener lo de mi familia y le expliqué que para mí era un valor que quería mantener. Si estamos los dos y uno se siente mal y no quiere comer, nos sentamos los dos aunque no vamos a comer y charlamos, hacemos sobremesa igual" (Entrevista.2015).

En este sentido, para lo que se han alejado de la cocina o se han dejado seducir por el delivery y las facilidades de la vida postmoderna, creemos que es imperante que vuelvan a cocinar, entendiendo que es necesario para nuestra salud y felicidad, haciendo que sea una decisión placentera, no una obligación.

Cocinar es una práctica cultural y como toda práctica cultura no se puede explicar desde una sola perspectiva. Como hemos visto a lo largo de de esta tesis, el comer, la comida, la elección de los alimentos se relacionan con historias familiares, relaciones económicas, estrategias comunicacionales y cuestiones biológicas.

"Por eso no es cierto, ni es mentira que eso que el sentido común llama "hábitos" sean difíciles de cambiar. Algunos son fáciles, otros son difíciles, algunos cambian en años, otros en décadas. Hay que analizar las relaciones sociales que los sostienen. Si se apoyan en elementos fundantes, procesos estructurales, que dan sentido a la dinámica social su transformación será lenta, al moroso ritmo de la transformación de aquellos. En cambio si están

relacionados con aspectos superficiales lo más probable es que se modifiquen con facilidad.”(Aguirre, 2007).

Para finalizar es importante destacar, como hemos trabajado a lo largo de estos capítulos, que los rituales en torno a la comida en la ciudad de Rosario se enmarcan en el contexto general de las sociedades urbanas mediatizadas. Nos equivocáramos si pensáramos que el paso de las prácticas denominadas “tradicionales” a las llamadas sociedades modernas o posmodernas se da a partir del olvido u ocultamiento de las primeras, ya que coexisten constituyendo una mixtura.

Comer, comprar, elaborar alimentos es mucho más que ingerir comestibles, es también consumir y resignificar discursos mediáticos, formar parte de un grupo y distinguirse de otros. Se puede afirmar entonces que la dimensión comunicativa en el marco de las sociedades mediatizadas es parte constitutiva de las prácticas alimentarias.

6- Bibliografía

- AGUIRRE, P. (2009) “Cocina Comida y Comensales. La alimentación del primero al segundo centenario” en Torrado, S. (Compiladora) *Población y bienestar. Una Historia Social del Siglo XX*. Tomo 2, Buenos Aires: EDHASA.
- AGUIRRE, P. (2001) “Del Gramillon al Aspartamo, las transiciones alimentarias en el tiempo largo de la especie” en *Boletín Techint Nro. 306*. Buenos Aires: Techint
- AGUIRRE, P. (2010) *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*, Buenos Aires: Capital Intelectual.
- BAUDRILLARD, J. (1980) *El intercambio simbólico y la muerte*, Caracas: Monte Avila Editores Latinoamericana.
- BAUMAN, Z. (1999) *Modernidad Liquida*, Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- BAUMAN, Z. (2007) *Vida de consumo*, Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- BOOKCHIN, M., LIGURI, D., STOWASSER, H. (2007) *La utopía es posible. Experiencias Contemporáneas*, Buenos Aires: Editorial Utopía libertaria.
- BOURDIEU, P. (1990) *Sociología y Cultura*, México: Grialbo.
- BRAUDEL, F. (1985) *La dinámica del capitalismo*, México: Fondo de Cultura Económica.
- BRUNNER, J. J. (1988) *Un espejo trizado. Ensayos sobre culturas y políticas culturales* Chile: FLACSO.
- CALDÍZ, A. (2011) “Cocinando por televisión. De Utilísima al Bricolage” en Traversa, O. (coordinador) *Revista DeSignis Nro. 18*, Buenos Aires: La Crujía.
- CARLÓN, M. y SCOLARI, C. editores (2009) *El fin de los medios masivos. El comienzo de un debate*, Buenos Aires: La Crujía.

- CHAMBERS, I. (1997) *Migración, Cultura, Identidad*, Buenos Aires: Amorrortu.
- CONTRERAS, J. (1992) “Alimentación y cultura: Reflexiones desde la Antropología” en *Revista chilena de Antropología* Nro. 11, Santiago de Chile: Facultad de Ciencias Sociales Universidad de Chile Ediciones.
- CONTRERAS, J. (1999) “Tierra, cocina e identidad” en Garrido, A. (comp.). *Los sabores de España y América*, Huesca, España: La Val de Onsera.
- CREMONTE O. (2010) *Material del Seminario: La Gestión Cultural en debate. Los márgenes de lo posible*, Rosario.
- DE BEAUVOIR, S. ([1949] 1999) *El segundo sexo*, Buenos Aires: Sudamericana.
- DE CERTEAU, M. (2004) *La cultura en plural*, Buenos Aires: Nueva Visión.
- DE CERTEAU, M. (1996) *La invención de lo cotidiano I – Artes de hacer*, México: Universidad Iberoamericana.
- DE CERTEAU, M., GIARD L., MAYOL P., (1999), *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, Cocinar*, México: Universidad Iberoamericana.
- DERRIDA, J. (1984) “*La sociedad del posconsumo y el papel de los intelectuales*”. Trad. del original japonés de Alfonso J. Falero en *Asahi Journal*, Universidad de Salamanca.
- DOUGLAS, M. (1998) *Estilos de pensar*, Barcelona: Gedisa.
- DOUGLAS, M., ISHERWOOD, B. (1990) *El mundo de los bienes*, México: Grijalbo.
- DRENKARD, P. (2011) “*Sujetos, cuerpo, virtualidad*” en Valdetaro, S. (coordinadora) *Interfaces y Pantallas: análisis de dispositivos de comunicación*, Rosario: UNR Editora.
- FERRER, C. (2006) *Gastronomía y Anarquismo* en *Cabezas De Tormenta*, Buenos Aires: Anarres - Ensayos Sobre Lo Ingobernable - Colección Utopía. Libertaria.
- FERRER, CH. (2004) “*La mecanización del cadáver - La mala suerte de los animales*” en *El ojo Mocho* Nro. 18. Buenos Aires.

- GARCIA CLANCLINI, N. (2004) “Norte/sur de los estudios culturales” en *Diferentes, desiguales y desconectados. Mapas de la interculturalidad*, Barcelona: Gedisa.
- GARINE, I. (1999) “Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura” en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998*. Huesca, España: La Val de Onsera.
- GROSSBERG, L. (2012) *Estudios Culturales en tiempo Futuro. Como es el trabajo intelectual que requiere el mundo de hoy*, Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.
- GROOSBERG, L. (2006) “Stuart hall sobre raza y racismo: Estudios culturales y la práctica del contextualismo” en *Tabula Rasa* Nro 5, Bogotá – Colombia.
- GINZBURG, C. (2001) *El queso y los gusanos*, Barcelona: Editorial Península.
- IRAZUSTA, I. (2001) *Argentina: una construcción ritual. Nación, identidad y clasificación simbólica en las sociedades contemporáneas*, Bilbao: Servicio Editorial Universidad del país Vasco.
- KATZ, M. (2013) *Somos lo que comemos*, Buenos Aires: Aguilar.
- LEZAMA LIMA, J. (1993) *La expresión Latinoamericana*, México: Fondo de Cultura Económica.
- MATA LLANA A. (2015) *Delicias y sabores. Doña Petrona hasta nuestros días*, Buenos Aires: Capital Intelectual.
- MONGIN, O. (2006) *La condición urbana*, Buenos Aires: Paidós.
- MUMFORD, L. (1945) *La cultura de las ciudades*, Buenos Aires: Emecé.
- PATEL, R. (2008) *Obesos y famélicos*, Buenos Aires: Marea editorial.
- ROMERO, A. (2002) *Globalización y pobreza*, Nariño, Colombia: Editorial Universitaria.
- ROSELLÓ, J. M. (2003) *La Vuelta A La Naturaleza*, Barcelona: Virus Editorial.
- SARLO, B. (2010) *Tiempo Presente – Notas sobre el cambio de una cultura*, Buenos Aires: Siglo Veintiuno.
- SONTAG, S. (2006) *Sobre la fotografía*, México: Alfaguara.

- SZURMUK, M. y MCKEE I. R. (2009) *Diccionario de Estudios Culturales Latinoamericanos*, México: Siglo XXI Editores.
- TERRILES, R. (2011) “Doña Petrona, transformaciones de un recetario” en Traversa, O. (coordinador) *Revista DeSignis* Nro 18, Buenos Aires: La Crujía.
- TRAVERSA, O. (2011) “Comer, beber, hablar. Semióticas culinarias” en Traversa, O. (coordinador) *Revista DeSignis* Nro. 18, Buenos Aires: La Crujía.
- VALDETTARO, S. (2007) “Notas sobre la ´diferencia: aproximaciones a la interfaz” en *La Trama de la Comunicación*, Volumen 12, Rosario: UNR Editora.
- VERÓN, Eliseo (1997) “De la imagen semiológica a las discursividades. El tiempo de una fotografía” en VEYRAN – Masson, I y DAYAN, D (comps.) *ESPACIOS PUBLICOS EN IMÁGENES*. Gedisa Barcelona
- VERÓN, Eliseo (2001) a *El cuerpo de las imágenes*. Editorial Norma. Bs. As.
- WILLIAMS, R. (2001) *El campo y la ciudad*, Buenos Aires: Paidós.

Bibliografía digitalizada

- AGUIRRE, P. (2015) "Dime lo que viene y te diré el tipo de sociedad en la que vives". En https://www.clarin.com/cultura/antropologia-alimentacion-patricia-aguirre-asado-gusto-relaciones-sociales-comida_0_SybPO-qP7g.amp.html. Captura 28/05/2015.
- AGUIRRE, P. (2007) "Qué Puede Decirnos una Antropóloga sobre Alimentación. Hablando sobre Gustos, Cuerpos, Mercados y Genes", Buenos Aires: FAC. En <http://www.fac.org.ar/qcvc/llave/c027e/aguirrep.php> Captura 12/06/16
- BURKE, P. (2006) "Cultura popular y alta cultura". En <http://www.lanacion.com.ar/855501-cultura-popular-y-alta-cultura>. Captura 08/06/2015.
- CARRASCO HENRIQUEZ, N. (2006) "Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos". En http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=s0188-45572007000200003&script=sci_arttext. Captura 03/08/2014.
- ENGSTFELD, R. (2015) "Crea platos saludables y es una sensación en las redes sociales". En http://www.clarin.com/buena-vida/nutricion/instagram-comida-sana-alimentacion-FIT-Rocio-Engstfeld-eatclean_0_1382262122.html. Captura 30/08/15.
- FISCHLER, C. (2015). "Si somos lo que comemos pero no sabemos qué comemos, cómo podemos saber nosotros". En http://www.ara.cat/suplements/diumenge/Claude_Fischler-entrevista-socioantrpolog-mengem-carles-capdevila_0_1392460761.html?utm_medium=social&utm_source=facebook&utm_campaign=ara. Captura 12/10/16.
- GARCIA CLANCLINI, N. (1991) "El consumo sirve para pensar" en *Diálogos de la Comunicación* Nro. 30, Perú: FELAFACS. En

http://www.dialogosfelafacs.net/dialogos_epoca/pdf/30-01NestorGarcia.pdf Captura 04/06/2015.

- GROSSBERG, L. (2009) “El corazón de los estudios culturales: Contextualidad, Construcciónismo y Complejidad”. En <http://www.revistatabularasa.org/numero-10/01grosberg.pdf>. Captura 16/01/2014.
- LEKERMAN, J. (2015) “Jessica Lekerman. La abanderada de la comida cool y saludable”. En http://m.planetajoy.com/?Jessica_Lekerman%3A_la_abanderada_de_la_cocina_saludable_%26_cool&page=ampliada&id=7978. Captura 05/10/15.
- PORTA FOUZ, J. / J. GORODISCHER. “Del banquete como arte”. En http://www.revistaenie.clarin.com/literatura/Artes-cocina-vinos-Tognazzi-Proust-Adria_0_593940609.html. Captura 09/02/2014.
- ROJAS, R. (1994) “*José Lezama Lima – La expresión Latinoamericana – La expresión lezameana*”. En http://biblioteca.itam.mx/estudios/estudio/letras36/rese1/sec_1.html Captura 06/06/2015.
- ROSELLÓ, J. M. (2005) “Cuaderno de pensamiento: El naturismo libertario (1890-1939)” en Suplemento anual Nro 4. En <http://es.scribd.com/doc/59207347/el-naturismo-libertario> Captura 04/06/2015.
- SUNKEL, G. coordinador (2006) “*Consumo cultural en América Latina: construcción teórica y líneas de investigación*. Convenio Andrés Bello. En http://books.google.com.ar/books?hl=es&lr=&id=js9eKdJbyREC&oi=fnd&pg=PA96&dq=consumo+%2B+estudios+culturales&ots=XadGVliih&sig=Rwwl6D_gamclFD1I3vtFF396VgE#v=onepage&q=consumo%20%2B%20estudios%20culturales&f=false. Captura 03/06/2015.
- VALLEJOS, S. “La cocina en pantalla, pasión de multitudes”. En <http://www.pagina12.com.ar/diario/sociedad/3-265682-2015-02-08.html>. Captura 16/02/2015.

- VALDETTARO, S. (2009) Audiencias: de las “redes sociales” a las “asociaciones en red”. En <https://interfacesypantallas.wordpress.com/2009/12/02/audiencias-de-las-“redes-sociales”-a-las-“asociaciones-en-red”/> Captura 28/05/2015.

Material periodístico analizado:

- ARTUSI, N. (2011) “La biblioteca del buen gourmet” en sección *Literatura*. *Revista “Ñ”*. En http://www.revistaenie.clarin.com/literatura/Libros-cocina-boom-genero_0_593340888.html. Captura 06/06/15.
- BARRUTI, S. (2013) “Soledad Barruti: la periodista que denuncia a la industria alimenticia”. En <http://www.planetajoy.com/?Soledad+Barruti%3A+la+periodista+que+denuncia+a+la+industria+alimenticia&page=ampliada&id=6227>. Captura 14/09/15.
- “Encuentro y Fiesta Nacional de las Colectividades”. En http://www.rosario.gov.ar/sitio/lugares_disfrutar/fiestas/colectividades.jsp. Captura 10/10/2012.
- “Feria de colectividades”. En http://www.feriade.com/fiesta_de_colectividades.php. Captura 23/11/2012.
- “La Noche de las Colectividades 2012: calendario y sitios”. En <http://www.viagourmet.com/content/la-noche-de-las-colectividades-2012-calendario-y-sitios>. Captura 23/11/2012.
- LEPES, N. (2007) *Comer y pasarla bien*, Buenos Aires: Planeta.

- VALLEJOS, S. (2015) “La reina que era una doña” en *Página 12, Sociedad*. En <http://www.pagina12.com.ar/diario/sociedad/3-265683-2015-02-08.html> Captura 18/02/2015.
- VALLEJOS, S. (2015) *Página 12*, “La cocina en pantalla, pasión de multitudes”, Soledad Vallejos
- “¿Un horno que cumple años?” en *Revista Brando*. En <http://www.conexionbrando.com/1404460>. Captura 04/02/2012.
- “Realities de cocina: cómo son los concursos de TV que causan furor en el mundo” en *Revista Joy*. En <http://www.planetajoy.com/?Realities+de+cocina%3A+c%F3mo+son+los+concursos+de+TV+que+causan+furor+en+el+mundo&page=ampliada&id=6732>. Captura 05/02/2015.
- “Nilda de Siemieniczuk: “La madre debería tener un mayor protagonismo en la familia” en *Mujeres chic*. En <http://www.mujereschic.com.ar/2011/09/nilda-de-siemieniczuk-la-madre-deberia.html>. Captura 19/02/2015.
- “Gastronomía: Los Chefs más vistos por la televisión”. En <http://listas.20minutos.es/lista/gastronomia-los-chefs-mas-vistos-por-la-television-313983/> Captura 05/02/2015.
- “La cocinera majestuosa”. En <http://www.lanacion.com.ar/211878-petrona-la-cocinera-majestuosa> Captura 09/03/2015.
- “Al rescate de Doña Petrona, la emprendedora del siglo XX que se creó a sí misma”. En http://entremujeres.clarin.com/rincon-gourmet/rescate-Dona-Petrona-emprendedora-XX_0_1343265974.html Captura 03/06/2015.
- “Sueño de una noche de vegano”. En <http://www.conexionbrando.com/1557055-sueno-de-una-noche-de-vegano>. Captura 13/08/15.
- LEPES, N. (2010) “La cocinera más canchera del tv”. En http://www.me.gov.ar/escuelaymedios/re_material/re_1010_23.pdf. Captura 09/03/2015.
- Revista Viva (2010) “Especial sobre gastronomía: Somos lo que comemos”. 14 de mayo.

- Revista Viva (2012) “Cata de alfajores por Osvaldo Gross”. 12 de febrero.
- Revista Noticias (2012) “Ahora el pan es cool”. 25 de febrero.
- MAÑAS, D. (2014) “Doña Petrona. La pionera de la cocina” en *Revista Susana* Nro. 79: Buenos Aires: Publirevistas para La Nación
- NARDELLI, S. (2013) “Estamos creando una nueva cocina argentina” en *Revista Sophia*.
- “¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?”. En <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00002>. Captura 26/11/2012.
- http://www.senalsantafe.gob.ar/uploads/catalogo_serial_2016.pdf