

Paula Caldo (Directora), *De la A a la Z de la cocina santafesina. Un recetario con historias*, Rosario, Del Castillo, 2020, 292 páginas.

Paula Caldo es la directora de un proyecto de investigación que se transformó en una publicación y que contó con el apoyo del Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Santa Fe. Caldo forma parte del Instituto de Investigaciones Socio-Históricas Regionales (ISHIR-UNR/CONICET) y es docente de la Facultad de Humanidades y Artes (UNR). Su labor fue investigar aspectos vinculados a la historia de la cocina desde la perspectiva de la historia sociocultural y de la historia de las mujeres. Alrededor de las prácticas culinarias, se despliega una gran cantidad de problemáticas que los historiadores han comenzado a considerar en las últimas décadas. Siguiendo esa tendencia, la labor de Caldo se plasmó en diferentes artículos publicados en revistas científicas, compilaciones y ponencias presentadas en distintos congresos nacionales e internacionales. Además, tiene en su haber obras como *Mujeres cocineras. Hacia una historia sociocultural de la cocina argentina a fines del siglo XIX y primera mitad del XX* (2009), *Un cachito de cocinera. Mujeres, libros y recetas de cocina en la Argentina de fines del siglo XIX y principios del XX* (2017), *La cocina como patrimonio intangible: recuperación de recetas del sur del litoral santafesino a partir de una experiencia estética* (2019).

El volumen es una compilación que reúne trabajos de un equipo formado por Agustina Mosso, Micaela Pellegrini Malpiedi, Cynthia Blaconá, Aldana Pulido y Jimena Rodríguez, quienes recorrieron la provincia generando talleres en pueblos y ciudades. De esta inmensa actividad, surgió la compilación de 500 recetas de cocina escritas por mujeres y varones que viven en 100 localidades de la provincia de Santa Fe. Para su realización, se seleccionaron cuatro o cinco pueblos o ciudades de cada departamento provincial logrando así un mapeo general de la provincia. De acuerdo a las palabras de su directora, el proyecto tenía como finalidad reunir recetas de cocina y luego llevarlas a un libro para dar cuenta de aquello que efectivamente comen los santafesinos.

Este libro se abre con un prólogo escrito por la propia Caldo. A continuación, se recoge la palabra de quienes forman parte de esta investigación. Todas reconocen que no son cocineras profesionales sino mujeres que trabajan en la investigación en ciencias sociales, en la Universidad Nacional de Rosario y en la docencia, pero que comen y cocinan a veces para

sobrevivir y otras, para disfrutar. Juntamente con la presentación profesional y el aporte que brindaron al proyecto *Transmitir la cocina desde la región. Un recetario santafesino con historia*, origen de este libro, cada una de estas mujeres dan a conocer una receta escogida por ellas y que para ellas cobra una significación personal o familiar.

Como decíamos, el libro es producto de un viaje por las rutas de la provincia para realizar talleres de escritura de recetas, tramando diálogos orales y escritos con mujeres y varones. Las investigadoras destacan la importancia de las redes sociales en la agilización de los encuentros, en el acortamiento de las distancias, en la difusión y en la recolección y perfeccionamiento de la escritura final de cada texto compartido. El cuerpo de recetas recuperado en cada sitio dio respuesta a las formas de cocinar en Santa Fe y descubrió la receta o el ingrediente típico de cada región.

En el recetario del libro, se presentan platos dulces, salados, agridulces, neutros, agrios y amargos, donde una y otra vez se encuentran diferentes modos de hacer el mismo plato, ya que no hay una receta modelo, y cada una contiene los secretos de su cocinero. Las autoras destacan que cocinar no es solamente conocer la receta sino también haber adquirido otras destrezas entre las que mencionan: el manejo del presupuesto, la nutrición, la higiene, los calendarios, entre otros. De igual modo, sostienen que la participación femenina en el proyecto es mayor que la del hombre debido a que se plasma su propio empoderamiento en el ámbito de la cocina. A diferencia de ellas, dicen, los varones se presentan en ocasiones como visitantes en el cuarto propio de las mujeres. Las diferencias también se ven en estilo de escritura, el título, el vocabulario y en las formas de designar las recetas.

A lo largo de las páginas tienen lugar marcas, productos, ingredientes caseros y calidades para lograr óptimos resultados. Analizando el recetario, se pueden observar los aportes de la cocina traída por los inmigrantes, pero también de los primeros habitantes de la provincia, de los criollos, de los afrodescendientes, de los países latinoamericanos y de otras provincias.

De esta forma, las autoras pudieron realizar un análisis regional de la cocina de la provincia. Descubrieron, por ejemplo, los modos de comer del sur más vinculados al noroeste de Buenos Aires y el sudeste de Córdoba; el del norte más cercano a Corrientes y Chaco y a la cocina de los pueblos originarios; el del centro desdoblado entre la cocina de la costa del río Paraná y la del centro oeste. Además, cada región se vio atravesada por diferentes corrientes inmigratorias: italiana, española, alemana, suiza, austríaca, húngara, judía, sirio-libanesa, etc. No obstante, en el recetario están presentes aquellas que resuelven el problema del comer diario con los ingredientes que se tienen en ese momento.

La búsqueda de recetas también testimonia las preocupaciones de la época actual con menús adaptados para celíacos, light, saludables con recetas surgidas de huertas familiares, de huertas agroecológicas, de emprendimientos familiares, de comedores comunitarios en barrios populares o de ONG. De igual forma, se recogieron recetas nacidas en jardines de infantes escolares, en la cocina del Hogar del Huérfano de Rosario, en hoteles y restaurantes y en diferentes estancias de campo. Cada receta va acompañada por un recuerdo vinculada a ella. Es de destacar que dentro del recetario también se encuentran registradas bebidas que igualmente pasaron de generación en generación.

Las fuentes que consultaron fueron principalmente las abuelas, madres y suegras, que a veces pasan sus recetas y otras veces no, por lo que debieron ser reconstruidas. O bien, recurrieron a la cocinera local, una persona destacada. O a los recetarios de marcas, los de las ecónomas de diferentes épocas, o a las recetas aprendidas en cursos y escuelas que perfeccionan el arte culinario, sin olvidar a las aportadas por amigos y vecinos.

El recetario está ordenado alfabéticamente y se lo justifica en el guiarse en el antecedente de dos obras: *La perfecta cocinera argentina* de Susana Torres publicado en 1888 y en *Cocina ecléctica* de Juana Manuela Gorriti de 1890. La ordenación alfabética nos permite descubrir mejor las diferentes riquezas culturales de la provincia dando lugar a un menú ecléctico y regional. Dicho recetario de cocina regional comienza con una receta de alcauciles y finaliza con un postre piamontés muy conocido llamado zingarella.

Recorriendo las páginas del volumen *De la A a la Z de la cocina santafesina, Un recetario con historias*, se demostrará que las historias entramadas en las recetas son las que transforman en regional la experiencia de cocinar. Todo este trabajo es producto de una búsqueda, compilación y escritura de saberes culinarios que nació gracias al aporte de muchas personas y que cada uno de ellas le dio un toque singular, permitiendo la recuperación del patrimonio cultural intangible de nuestra provincia.

Alicia Beatriz Florián
(Instituto de Historia, UCA)