

**Congregación de las Hijas de María y de Santa Filomena, *El arte de cocinar*, Tucumán, Editorial de la Universidad Nacional de Tucumán, 2024, 512 páginas.**

La editorial de la Universidad Nacional de Tucumán acaba de publicar la séptima edición de *El arte de cocinar*, un recetario compilado por un grupo de mujeres ordenadas alrededor de la Congregación de las Hijas de María y de Santa Filomena, a cargo de la Catedral de San Miguel de Tucumán. Al respecto, abrimos esta nota crítica con una pregunta: ¿por qué una editorial universitaria decide publicar un recetario de cocina?, aclarando que a lo largo de estas páginas ensayaremos una respuesta posible.

*El arte de cocinar* es un libro que puede ubicarse cómodamente entre los clásicos de la gastronomía argentina. El mismo fue elaborado en San Miguel de Tucumán y editado por primera vez en 1920. En su factura final colaboraron un grupo de mujeres, aunque no necesariamente oriundas de la provincia, activas en la sociabilidad tucumana hegemónica, con el propósito de reunir recetas de cocina, como así también de garantizar la calidad del contenido.

La relación entre mujeres y asociaciones religiosas es una constante en la historia del cruce de los siglos XIX y XX. Beneficencia, filantropía y religión se articularon en beneficio de las proyecciones públicas femeninas y así, en el devenir del siglo XX contamos, entre otras acciones, con varios recetarios de cocina elaborados desde instituciones piadosas, *El arte de cocinar* es uno de ellos.

Antes de avanzar con los tópicos del contenido, es importante realizar algunas precisiones, justamente porque las fechas son importantes. De acuerdo a los diferentes prólogos adjuntos en la reciente edición se hace explícito que *El arte de cocinar* se editó en 1920, en 1924 (sic), en 1931, en 1974, en 1989, en 2006 y finalmente en 2024. Las primeras reediciones incluida entre ellas la de 1989, se realizaron con una perspectiva gastronómica. Es decir, cada nueva aparición aumentaba recetas, capítulos, contenidos, marcas auspiciantes, prólogos de especialistas, como por ejemplo uno a cargo de Blanca Cotta, y renovaba colaboradoras. En términos de contenido el salto cualitativo lo dio la edición de 1974 que lleva la consigna *corregida y aumentada* y, además, a partir de esta, el texto cuenta con el sello editor de la Universidad Nacional de Tucumán, que asumió el destino del libro hasta la reciente edición de 2024.

Ahora bien, si hasta 1989 el recetario se imprimió con criterios gastronómicos, sus dos últimas reediciones cambiaron ese tono. Esto es, tanto en 2006 como en 2024 *El arte de cocinar* se presenta como una pieza clave del patrimonio culinario argentino en general y tucumano en particular y, además, como un documento histórico que nos retrotrae a las formas de comer y

de cocinar de antaño. Precisamente, María Celia Bravo (2006) desde el campo historiográfico y, tiempo después, Soledad Martínez Zuccardi (2024) desde la literatura, como mujeres a cargo de la conducción de la editorial, revisan la edición del libro y lo ponen en valor como un documento histórico escrito en una determinada época, a partir de una trama argumental específica, las recetas de cocina. Es decir, esa escritura performativa que invita a cocinar a partir de la lectura pero que, en ese convite permite asomarnos a la cultura material de una época con sus utensilios, ingredientes, disputas de mercado, preferencias gastronómicas y jerarquías alimentarias. Cuidado, esa perspectiva lejos de eclipsar la posibilidad de cocinar aplicando el recetario, realiza una llamada de atención sobre las prácticas de escrituras performativas que siempre tienen un impacto de aplicación marcado por el contexto. Es decir, recordar que es un recetario de cocina en el que podemos leer una enorme cantidad de recetas que anclan sus raíces en una tradición culinaria tanto alimentaria como material, y desde allí se remontan a nuestro presente. En otras palabras, *El arte de cocinar* invita a realizar un viaje por los sabores de antaño, haciéndonos conscientes de esa operación de distancia temporal. Realizada esta primera aclaración, vamos a desarrollar tres aspectos que estimamos cruciales para entender el sentido de este libro: la decisión editorial, las recetas y las colaboradoras.

La historia cultural explicó que los libros son el resultado de un proceso de edición, más que de escritura. En este punto, lo que se da a leer es siempre el resultado de una decisión editorial en el que coinciden aspectos vinculados a presupuestos, pero también a políticas editoriales y de preferencias de contenido. Hoy sabemos que la alimentación ocupa un renglón importante dentro de las preocupaciones académicas tanto de las ciencias sociales como de las naturales y, en esta perspectiva, los problemas vinculados al patrimonio culinario adquirieron inusitada relevancia. Entonces, no es casual que una editorial decida reeditar un recetario que pone en valor las claves de la cocina tradicional argentina. En sus páginas podemos sumergirnos hasta encontrar secretos clásicos para preparar locro, humita, tamal, mote, mazamorra, entre otros manjares.

En términos materiales, si otrora *El arte de cocina* salió a la luz con 398 páginas, su última edición posee 512. Esa diferencia de contenido es claramente resultado de una decisión editorial. El criterio aplicado para el producto de 2024 fue no alterar, más que con algunos detalles estéticos y un nuevo prólogo, el concepto editorial logrado en 2006. Para explicar el sentido del índice esta nota se vuelve puntillosa. Concretamente, cuando el lector abre el texto se encuentra con tres prólogos. El primero a cargo de la actual directora de la editorial, Soledad Martínez Zuccardi, seguido del escrito en 2006 por la historiadora María Celia Bravo y el último elaborado en 1920 por Juan Terán, por entonces rector de la Universidad Nacional de Tucumán.

Luego de estos preliminares, siguen dos introducciones redactadas ambas por Amalia Prebisch de Piossek (1889-1979), reconocida maestra normal, pedagoga y poeta nacida en Jujuy y radicada tempranamente en Tucumán. Esos textos fueron escritos por ella para abrir la edición de 1920 y otra para la de 1974, en un claro homenaje a sus congéneres preocupadas por los quehaceres del hogar. Incluso rinde honores a quien considera mentora del texto, dueña de una vida admirable y sencilla y ya fallecida, Elena Heller. Luego de estas presentaciones, continúa una serie de capítulos generales que reproducen indicaciones transversales a todas las recetas. Por ejemplo: tablas de medidas y proporciones, términos de cocina, indicaciones para cocinar determinados ingredientes.

Finalizada esa serie de textos introductorios, avanzan los capítulos, en total 27, divididos en tres partes. Estas últimas, a diferencia de los capítulos, no tienen título, pero de la lectura se infiere la especificidad de cada una. Por ejemplo, la primera es la más extensa, comprende 18 capítulos abocados a presentar recetas de cocina saladas o agridulce, pero siempre pensando en platos principales o entradas en almuerzos o cenas. En el hilván los capítulos son: Fiambres; Guarniciones; Caldo, puchero, sopas; Pescados, mariscos, ranas y caracoles; Salsas; Aves; Carnes de vaca y ternera; Cordero y cabrito; Cerdo, Liebre y conejo; Albóndigas y croquetas; Budines; Soufflés; Legumbres y hortalizas; Huevos, Papas; Granos y pastas y Pastelería. La segunda parte, comprende 8: Repostería; Tortas y tartas; Budines y soufflés dulces; Postres de frutas (compotas, dulces, jaleas); Postres de leche y huevo; Bocaditos dulces, caramelos y tabletas; Licores y bebidas y Helados. La última parte posee un solo capítulo llamado Economía doméstica. El libro cierra con un apéndice donde se reproducen datos de la primera edición: el índice y sugerencias de menú. Justamente, la incorporación de este apéndice permite realizar el juego comparativo entre ediciones para mensurar así las transformaciones en el contenido.

La descripción detallada del índice invita a pensar que la estrategia editorial fue reunir en una sola edición todo el contenido que el recetario acopió en el devenir de sus reediciones. En el desarrollo de los capítulos no se distingue qué receta, comentario o capítulo surgió en qué momento. Así, un lector poco entrenado entendería que el libro desde 1920 tuvo ese formato. En cambio, si se hace previamente un trabajo de lectura de prólogos y de notas paratextuales, se puede advertir la complejidad que las recetas fueron adquiriendo en el devenir de las ediciones. Atender a estos datos temporales es importante, porque los libros de cocina en general acopian recetas que se sustraen de las prácticas cotidianas de las familias para inscribirse en momentos de excepción. Se escribe para recordar aquellas fórmulas culinarias complejas o poco comunes, muchas veces ligadas a las modas. Entonces, no es casual que, al pasar a la segunda mitad del siglo XX, *El arte de cocinar* haya requerido de serios ajustes

gastronómicos para poder sostenerse en el mercado. En uno de los prólogos se afirma que las pizzas y las milanesas aparecen en la edición de los años setenta. Estas preparaciones son adaptaciones locales de la cocina italiana devenida cotidiana, muy propias de la segunda mitad del siglo XX. Sin dudas, en los recetarios decimonónicos e incluso en los de la primera mitad del siglo XX, las pastas formaron parte de las sopas secas y de los guisos, sin llegar a tener identidad por sí solas, en un menú tradicional que copiaba datos de la cocina criolla y de una cocina cosmopolita con acento francés. Otra transformación a mencionar es la incorporación del capítulo de economía doméstica en la edición de 1974. Aquí, además de breves consejos útiles para el hogar, se presentan algunas recetas muy sencillas ligadas al tratamiento de la leche, para producir quesillos y mantecas. La marcación de una rama del saber culinario vinculada a las mujeres y al cuidado del hogar invita a pensar en la tensión entre la comida como degustación placentera y la alimentación como mandato familiar.

En el devenir de la descripción fuimos dando lugar a nuestro segundo aspecto, las recetas. Sin dudas, estas son un mirador para asomarnos a la cultura material de antaño. La gramática culinaria con que se inscribe el recetario hunde sus raíces en la tradición criolla representativa del norte argentino. Podemos indicar tres ingredientes ordenadores: las carnes, las semillas de la civilización y el azúcar. Con respecto a las primeras, la expresión popular “todo bicho que camina va a parar al asador”, se corrobora en el índice de *El arte de cocinar*: pescados (bacalao, merluza, brótola, pejerrey, anchoas, salmón, sardinas), mariscos, ranas, caracoles, aves (gallina, pato, pollo, perdices, ganso, palomas, pavo), vaca (y ternera), cordero, cabrito, cerdo, liebre, conejo. Por supuesto que, a medida que avanzan las ediciones, los nombres de los cortes de carne se van perfeccionando en relación a formas de cocción y combinaciones de salsas y rellenos. Aunque sucede algo diferente con las aves que, a medida que nos acercamos al final del siglo XX, van perdiendo variedad de especies en beneficio de la carne de pollo (una de las pocas que se industrializa). En la edición de 1974 aparece en el índice el *Asado Sara*. Esta es una de las pocas recetas atribuidas<sup>2</sup> a una persona en particular que pueden leerse. Si bien en la prosa solamente se menciona el nombre de Sara, puede inferirse que se trató de la señora Sara Grondona Gowland de Degreeef. El asado propuesto por esta mujer lejos de ser la típica receta que se realiza a la intemperie y con fuego directo, es asado al horno. Sabido es que el horno feminiza y domestica la práctica de asar.

---

<sup>2</sup> Llamamos recetas atribuidas a aquellas que llevan nombres de personas indicando autoría o, en otros casos, preferencia alimentaria. Estas recetas son muy importantes para quienes hacemos historia porque son un dato concreto a partir del cual reconstruir prácticas de intercambio de saberes y sociabilidad.

El otro elemento a destacar son las semillas de la civilización. Justamente en el capítulo Granos y pastas, se abordan recetas en base a arroz, maíz y trigo, en ese orden. Historiadores como Fernand Braudel se abocaron a estudiar la proyección civilizadora de algunas semillas y las damas tucumanas parecían saberlo, por eso coordinaron toda la producción en un capítulo exclusivo. Con respecto al arroz, la semilla de oriente, se recupera por la vía de la cocina española antigua, especialmente la valenciana, en una carta que inicia con la preparación de arroz blanco para abrirse más tarde a una serie de sutiles combinaciones con verduras y carnes. Las autoras indican que: “el arroz constituye un alimento de primera clase y por su precio está al alcance de todos los presupuestos” (273). Luego, sigue la semilla americana por excelencia, el maíz con el que se prepara: mote, humita, tamal, mazamorra, pasteles de cholos y polenta. En general se precisa la aplicación de maíz amarillo o simplemente se solicita maíz o choclos, en ningún caso se menciona el maíz blanco que es clave para preparar, por ejemplo, mazamorra. Tampoco se recuperan propiedades o virtudes del maíz, simplemente se enumeran fórmulas.

Finalmente, se presentan las recetas basadas en el trigo y su derivado la harina, dando lugar a las pastas (tallarines, raviolos, ñoquis, macarrones). En esta ocasión sí las autoras explican: “las pastas, que además de muy apetitosas, son económicas, alimenticias y de fácil preparación, forman la base de muchos menús familiares” (286). Se manifiesta una insistencia en destacar aquellas recetas de uso popular y de bajos costos. Un dato curioso y típico de los recetarios antiguos es la división entre pastelería y repostería, ubicando a la primera entre las recetas saladas. Sucede que dentro de la pastelería se encuentran las empanadas, empanadillas y masas base para preparar todo tipo de pastas, tortas, tartas y pasteles. Se enumeran 14 recetas de masas dulces, saladas, de hojaldre y con harina de maíz que luego cada cocinera dispone según su gusto. Otro aspecto a destacar es que, a medida que avanza el siglo XX hacia su desenlace, la comida basada en harina de trigo va ganando espacio en la mesa argentina, dejando así a los derivados del maíz en el marco de la cocina criolla, tradicional y de los sectores populares de ciertas regiones del norte.

Un último elemento a destacar es la mención al azúcar. Sin dudas, un recetario elaborado en Tucumán necesariamente pone en valor este ingrediente en la comida. Esto responde al paladar criollo que solía acopiar recetas agrídulces derivadas de las confituras árabes, complejizándose con la una propuesta dulce que crece al calor de la producción azucarera: tortas, tartas, postres, licores y helados.

Finalmente, quiénes fueron ellas, las mujeres que colaboraron con la factura final de este libro. Una primera respuesta es colectiva y se inscribe con las dificultades que encuentra la historia de mujeres por nombrar y enmarcar en una trayectoria singular a sus protagonistas.

Entonces decimos, fue un grupo de damas tucumanas ordenadas alrededor de la Congregación de Hijas de María y Santa Filomena. Sin embargo, en la primera página de la nueva edición se destaca la lista de colaboradoras diferenciadas por estado civil: señoras y señoritas. Entre las primeras se enumeran: Enriqueta V. de Gallot, Enriqueta F. de Guasch, Guillermina L. de Guzmán, Adela N. de Lumb, Elvira S. de Padilla, Amalia P. de Piossek, Emilia L. de Posse, Mercedes H. de Rougés, Zulema M. de Schmidt, Sara Grondona Gowland de Degreeef, Josefa C. F. de Mariño, Amalia G. de Montenegro, Agustina Z. de Navarro, Victoria H. de Sorensen, Laura P. G. de Viaña, María Eugenia Paz de Zavaleta, Elvira Colombres Garmendia de Hebert. Las señoritas eran: Mercedes Aráoz, Isabel Cortés Funes, María Angélica Chueca, Carmen Estévez, Clementina Frías Silva, Amaia Grass, Alcira Guasch, Elena Heller, Lucía López, María Luisa Montilla, María Teresa Nougués, Lola Terán Frías, Lola Viaña, Corina de Zavalía, Paulita Carrera, Angélica Loza Colombres, Lola Padilla, Clara Vallejo, Ana González Lelong, Susana Rougés, Julia Elvira López Mañán. Con ellas colaboraron 4 varones: Juan Terán, Alberto Casares Lumb, Juan Heller y Jorge Rougés. Además, el libro fue dedicado a Ernesto Padilla, quien fuera gobernador de Tucumán entre 1913-1917, prestando desde su gestión gran apoyo a los saberes domésticos y, además, era el esposo de una de las colaboradoras, Elvira S. de Padilla.

En un primer trabajo de reconocimiento se advierte que muchas de estas mujeres estaban unidas por lazos filiales y de amistad y, en general, no eran oriundas de Tucumán. Muchas llegaron a la ciudad por decisiones familiares o acompañando a sus esposos y allí se radicaron en términos experienciales. Por último, es importante comentar que, si en la introducción se menciona a estas personas, junto a las recetas aparecen otras mujeres, por ejemplo, Lola Cano y Carmen Soria. Ambas colaboran con recetas de empanadas tucumanas y Carmen aportó un modo particular de cocinar humita, entre otros manjares típicos. Se infiere que ellas fueron cocineras de oficio, quizás relacionadas con algunas de las señoras y así quedaron asociadas a recetas, pero no a la colaboración de la obra pública y editorial que el libro implicaba. Este dato es relevante en tanto enuncia el entre mujeres articulado alrededor de la cocina y marcado por jerarquías de clase y raza inamovible.

Este tejido de nombres femeninos se va articulando por lazos de parentesco y de amistad en el marco de una sociabilidad filo católica y abocada a la beneficencia. De alguna manera ellas estaban relacionadas con los varones de la política, los negocios, los entramados institucionales y el campo intelectual tucumano. Desde ese lugar operaron y dieron sentido a un libro que solo las menciona como colaboradoras.

Por último, *El arte de cocinar* es un recetario que nos conecta con las formas de comer y de cocinar de antaño, poniendo en valor los platos clave de la cocina tradicional argentina en

un momento donde la impronta del mercado y la sociabilidad femenina empezaban a coincidir en el epicentro de la beneficencia. Entonces, retomamos nuestra pregunta inicial: ¿por qué se edita hoy un recetario publicado en 1920? Sin dudas, porque se trata de un documento histórico y de una pieza del patrimonio gastronómico local. ¿Por qué leerlo entonces? Para saber más sobre nuestra identidad, ya que finalmente somos lo que comemos.

**Paula Caldo**  
**(CONICET-UNR)**

**Eduardo Sacheri, *Demasiado lejos*, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Alfaguara, 2025, 432 páginas.**

Eduardo Sacheri, profesor y licenciado en Historia, ya nos tiene acostumbrados a presentar momentos de nuestro pasado enlazando la verdad histórica y la ficción, haciendo que los lectores vivan como unos personajes más, los hechos del pasado.

En *Demasiado Lejos*, nos permite revivir los meses de 1982, de abril a junio, en los cuales los veinticuatro millones de argentinos de entonces, vibramos con la recuperación de las islas Malvinas. Esas islas chiquitas, lejanas, que siempre pintamos en los mapas escolares como nuestras, porque lo son por geografía y por historia.

A través de tres capítulos, “Euforia”, “Inquietud”, “Desolación”, describe con claridad las emociones del pueblo argentino ante el suceso nuevo de la guerra, que todos los habitantes de este suelo, en el siglo XX, no habíamos experimentado y solo lo conocíamos por medio de los libros.

Una guerra que se produjo de golpe, pero que no se vio venir dentro de las acciones de un gobierno de facto: Proceso de Reorganización Nacional, que desde 1976 ostentaba el poder. Esa guerra de Malvinas fue el principio de su fin.

En “Euforia”, va presentando a los personajes que nos acompañarán a lo largo de toda la narración. Muy bien descriptos, son una pincelada de la época. Familias tradicionales de barrio, con padres que trabajan llevando el sustento al hogar y madres amas de casa con hijas que ya empiezan a ver la vida de otra manera e hijos varones, con todos los derechos del hijo varón. Tres de esos personajes, Carlitos, Antonio y Conejo, soldados conscriptos clase 1962, vueltos a convocar para ir al sur, mantienen en parte el hilo conductor del relato, dando pie a conocer al resto de sus familias, actividades, encuentros y desencuentros.