

Costumbres en común. Escritura, mujeres y saberes: apuntes culinarios. Argentina, 1880-1980

Customs in common. Writing, women, and knowledge: culinary notes. Argentina, 1880-1980

Costumes em comum. Escritura, mulheres e saberes: apontamentos culinários. Argentina, 1880-1980

Paula Caldo¹; Marcela Paula Fugardo²

¹Doctora en Humanidades y Artes con mención en Historia, Profesora y Licenciada en Historia, Profesora y Licenciada en Ciencias de la Educación por la Facultad de Humanidades y Artes de la Universidad Nacional del Rosario (FHyA-UNR). Actualmente, es profesora adjunta en la Universidad Nacional del Rosario e investigadora de la Unidad Ejecutora Investigaciones Socio-históricas Regionales, Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas (ISHIR, UNR-CONICET). **Código ORCID:** [0000-0002-4254-4159](https://orcid.org/0000-0002-4254-4159) Correo electrónico: paulacaldo@gmail.com

²Arquitecta por la Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo de la Universidad de Buenos Aires (FADU – UBA). Directora del Museo, Biblioteca y Archivo histórico municipal de San Isidro «Dr. Horacio Becar Varela». **Código ORCID:** [0000-0002-6790-4771](https://orcid.org/0000-0002-6790-4771) Correo electrónico: marcelafugardo@gmail.com

Fecha de recepción: 27 de julio de 2021
Fecha de aceptación: 04 de enero de 2022



Referencia para citar este artículo: Caldo, Paula y Fugardo, Marcela Paula. «Costumbres en común. Escritura, mujeres y saberes: apuntes culinarios. Argentina, 1880-1980». *Anuario de Historia Regional y de las Fronteras*, 29.1. (2024): pp. 181-205. DOI: <https://doi.org/10.18273/revanu.v29n1-2024008>

Resumen

El presente artículo de investigación se posiciona desde la historia de mujeres en perspectiva de género. Se parte de varios supuestos interrelacionados: la educación doméstica de la mujer moderna transcurre puertas adentro del hogar, posee saberes y prácticas específicas, no está institucionalizada, se transmite entre mujeres y perdura con pequeñas transformaciones a través del tiempo. Estas afirmaciones serán corroboradas a través de un estudio biográfico comparativo entre las experiencias de dos mujeres: María Varela (1837-1910) y Leticia Cossettini (1904-2004). Si bien entre ellas median sustanciales diferencias de época, ambas cumplieron con estereotipos sociales y escribieron apuntes de cocina. Confrontar el contenido y la forma de esos apuntes con el fin de estudiar divergencias y similitudes entre las dos mujeres es, justamente, el ejercicio que permite pensar los saberes domésticos femeninos y su transmisión en el largo plazo. Los resultados obtenidos indican una continuidad a través del tiempo en el ejercicio de apuntar saberes domésticos (especialmente los relacionados con la comida) por parte de las mujeres.

Palabras clave

Tesaurus: historia, escritura manuscrita

Autor: estereotipo de género, mujeres escritoras

Abstract

This research article takes a stance from women's history with a gendered perspective. It is based on several interrelated assumptions: domestic education of modern women takes place behind closed doors at home, it involves specific knowledge and practices, it is not institutionalised, it is transmitted between women, and remains through times with minor changes. Such assertions will be corroborated by a comparative biographic study between the experiences of two women: María Varela (1837-1910) and Leticia Cossettini (1904-2004). Although there is a substantial difference in their time of living, both of them observed social stereotypes and wrote culinary notes. Comparing those notes' contents and forms in order to study divergences and similarities between both women is the precise exercise that allows to reflect on female domestic knowledge and its transmission in the long term. The obtained results indicate a continuity through time of the exercise of writing down domestic knowledge —specially that related to food— by women.

Keywords

Thesaurus: history, handwriting

Author: gender stereotypes, female writers

Resumo

O presente artigo de pesquisa posiciona-se desde a História das mulheres com perspectiva de gênero. Com base em vários pressupostos inter-relacionados: a educação doméstica da mulher moderna transcorre portas adentro do lar, possui saberes e práticas específicas, não é institucionalizada, é transmitida entre mulheres e perdura com pequenas transformações através do tempo. Estas afirmações serão corroboradas por meio de um estudo biográfico comparativo entre as experiências de duas mulheres: Maria Varela (1837-1910) e Leticia Cossettini (1904-2004). Se bem que medeiam diferenças substanciais de época entre elas, ambas cumpriram com os estereótipos sociais e escreveram notas de cozinha. Confrontar o conteúdo e a forma desses apontamentos a fim de estudar as divergências e semelhanças entre as duas mulheres é, precisamente, o exercício que permite pensar os saberes domésticos femininos e sua transmissão a longo prazo. Os resultados obtidos indicam uma continuidade ao longo do tempo no exercício de anotar os saberes domésticos (especialmente os relacionados à alimentação) de parte das mulheres.

Palavras chave

Thesaurus: história, escrita manuscrita

Autor: estereótipo de gênero, escritoras

El artículo se enmarca en la línea de investigación que Paula Caldo comenzó a transitar en el marco de su tesis doctoral (financiada con beca de CONICET) en el año 2011, y se prolongó en una sistemática labor de ampliación del tema que, entre otras proyecciones, generó un trabajo conjunto con Marcela Fugardo, quien se desempeña en el marco de la gestión patrimonial y, en esos quehaceres, tuvo a su cargo en 2017 la recuperación de los apuntes de cocina más antiguos, hasta la fecha, escritos por una mujer en Argentina. Entre ambas tejieron una línea de búsqueda que las proyecta en la recuperación de recetarios de cocina antiguos escritos por mujeres en Argentina.

1. Introducción

El presente artículo de investigación problematiza una práctica común en el ámbito femenino que atraviesa los siglos XIX y XX y llega hasta nuestros días: escribir recetas de cocina. Para este análisis, se seleccionaron dos mujeres cuyas experiencias de escritura están separadas por 100 años: la primera de 1880 y la segunda de 1980. Al comprobar que ambas habían escrito apuntes de cocina, sobre esos documentos se llevó adelante un análisis comparativo, y se reconocieron similitudes y diferencias. Concretamente, a lo largo de estas páginas, serán tratadas las biografías¹ de María Valera (1837-1910) y de Leticia Cossetini (1904-2004), con el fin de inscribir, en esas trayectorias vitales, la impronta y los sentidos de aquellos apuntes de cocina. En otras palabras, María y Leticia son un pretexto para pensar las claves de la producción y transmisión de los saberes domésticos femeninos en el largo plazo. Para tal fin, se profundizará en el análisis comparando la forma, el contenido y el estilo de las notas apuntadas por ellas. El objetivo del ejercicio es abordar un aspecto en la larga duración de la transmisión de los saberes femeninos. Justamente, el que alude a la formación doméstica de las mujeres, insistiendo con similares tácticas y sentidos. Aquí, son pertinentes las palabras de Mirta Lobato al expresar: «la elección temporal no es arbitraria, comprende una extensa etapa [...] La Larga duración es más adecuada para dar cuenta de la presencia de elementos residuales y emergentes [...]»². Más aún cuando se trata de la historia de la educación de las mujeres domésticas³, que, al transcurrir por fuera de las instituciones formalizadas para educar, operó dejando huellas escurridizas que dificultan su estudio. Se entiende que

¹ En este caso, se optó por el enfoque biográfico haciendo dialogar dos referencias teóricas. Por un lado, el aporte de Mónica Bolufer Peruga cuando afirma: «La aproximación biográfica resulta particularmente necesaria no solo por el interés de revestir de carne y hueso a ésas y otras figuras borrosas, sino también por razones historiográficas y teóricas. En efecto, el conocimiento de las vidas individuales puede contribuir a evitar una visión simplista de los modelos culturales, entre ellos los patrones de feminidad [...]». Bolufer Peruga, Mónica. *La escritura y la vida en el siglo XVIII. Inés Joyes: Apología de las mujeres* (Valencia: PUV, 2008) p. 20. Esta lectura, que recupera el valor de la biografía para la línea de la historia de mujeres, se alimenta con la propuesta de Francois Dosse. Este historiador ofrece un estudio que pone en valor el enfoque biográfico en sus diferentes dimensiones. En este caso, interesa aquella que recupera a los actores sociales como parte de contextos, para puntualizar en aspectos de esas trayectorias que ayudan a reconocer tanto las marcas singulares como aquellas otras que los hacen sujetos partes de una misma época. Dosse, Francois. *La apuesta biográfica. Escribir una vida* (Valencia: PUV, 2007). Finalmente, consultamos: Bazant, Mílada (coord.). *Biografía. Método, metodología y enfoques* (México: El Colegio Mexiquense, 2013).

² Lobato, Mirta. *Historia de las trabajadoras en la Argentina (1869-1960)* (Buenos Aires: Edhasa, 2007) p. 14.

³ De acuerdo con Nancy Armstrong, mujer doméstica es aquella que, cediendo los derechos y deberes políticos y económicos del espacio público al varón, adquirió la autoridad exclusiva del ámbito privado y familiar, convirtiéndose así en 'la reina del hogar', capaz de regir sobre las emociones, los gustos, la salud, los deseos y la moralidad íntima y cotidiana de la familia. Los ejes de sus vidas fueron el matrimonio y la maternidad. Al respecto, Giulia Colaizzi afirma que «Este nuevo modelo de mujer –la mujer doméstica–, reina del hogar, no constituyó simplemente un modelo de feminidad, sino que acabó convirtiéndose en el modelo de subjetividad para el individuo moderno, producto de la cultura burguesa en formación, basada sobre unos valores que implicaban el desplazamiento de los socio-político a favor de las relaciones aparentemente universales y subjetivas (emocionales y sexuales) entre hombres y mujeres individuales». Palabras extraídas de la «Presentación» del libro: Armstrong, Nancy. *Deseo y ficción doméstica* (Cátedra: Madrid, 1987), p. 9.

conocer estos procesos en la larga duración permite tomar conocimiento de ciertas continuidades inherentes a las acciones cotidianas femeninas.

En este sentido, interesa estudiar aquellos saberes domésticos que se reiteraron a pesar del paso del tiempo y que las transformaciones socioculturales no alcanzaron a corroer, por el contrario, los perfeccionaron. Justamente, las prácticas cotidianas que se prolongan más allá de los años son las que contribuyen a reafirmar lugares sociales y expectativas estereotipadas. En esta clave, la asociación de las mujeres con la domesticidad, el cuidado del hogar y la maternidad viene alimentándose ya desde antes de la modernidad temprana. En esa dinámica, mientras que la educación de los varones se disputó en términos institucionales (escuela, academia, gimnasio, universidad, foro, seminario), la de las mujeres, con la excepción de quienes asistieron a los conventos, se encapsuló entre los muros del hogar y en algunos sitios específicos: el cuarto de costura, la cocina o, en el caso de las familias más despojadas de recursos simbólicos y materiales, en los mismos escenarios donde se realizaba la tarea. Ya en el siglo XVIII aparecieron los primeros cuestionamientos femeninos a la generización del conocimiento, pero esas disputas apuntaron a adquirir derechos y a abrir espacios para las mujeres en las instituciones, sin desmontar la estructura doméstica de transmisión de saberes, activada en la cotidianidad del hogar entre abuelas, madres e hijas.

No obstante, los intelectuales encargados de realizar y difundir las políticas públicas, culturales y educativas entendieron que las mujeres debían ser alfabetizadas. La decisión descansaba en teorías que argumentan la diferencia entre los sexos con especificidades, naturalezas y modos de conocer diferentes para varones que para mujeres⁴. En este sentido, las claves de la alfabetización y el cálculo debían distribuirse indistintamente entre varones y mujeres en tanto sus naturalezas diferentes habilitarían apropiaciones específicas. En consecuencia, las mujeres, al aprender a escribir y leer, no iban a traicionar su misión social; por el contrario, esas herramientas eran importantes para perfeccionar los quehaceres domésticos y las tareas de la crianza⁵. Esta última fue una actividad considerada la usina formadora

⁴ Para ampliar las explicaciones en torno a cómo fue planteada la construcción social de los sexos a lo largo de la historia, se sugiere consultar: Laqueur, Thomas. *La construcción del sexo. Cuerpo y género desde los griegos hasta Freud* (Madrid: Cátedra, 1994). En ese libro, su autor plantea el pasaje de un único sexo (con diferencias marcadas por el género en tanto construcción social) a la configuración de los sexos opuestos con especificidades biológicas. La lectura de Laqueur puede discutirse con las reflexiones sobre el temperamento de los sexos propuesta en Dorlin, Elsa. *La matriz de la raza. Genealogía sexual y colonial* (Navarra: Txalaparta, 2020), pp. 29-39.

⁵ Al respecto, puede consultarse una obra clásica de la pedagogía moderna escrita en 1632, *Didáctica Magna* de Jan Amós Comenius. Allí, el autor subraya que todos deben aprender todo, varones, mujeres, ricos, pobres, blancos, negros, en fin, todos incluso los que tengan afectaciones para aprender, pero en el capítulo IX indica: «nosotros pretendemos educar a la mujer, no para la curiosidad, sino para la honestidad y la santidad» Comenius, Jan Amós. *Didáctica magna* (Madrid: Akal, 1986) p. 74. Virtudes que luego harán de las mujeres el ángel guardián del hogar. Esta misión de cuidado, abnegación y entrega, que se perfecciona con las dotes de la lectoescritura, será una constante en los contenidos de la educación doméstica femenina incluso en el siglo XX. Caldo, Paula. «Soñar con Wollstonecraft y despertar con Rousseau. Reflexiones en torno a la educación de la mujer doméstica argentina en los tiempos del Centenario», en Caldo, Paula, *Mujeres cocineras. Hacia una historia sociocultural de la cocina Argentina a fines del siglo XIX y primera mitad del XX* (Rosario: Prohistoria, 2009).

de futuros ciudadanos, por lo cual se llevó una pautada inclusión de las mujeres en el cuerpo político de los nacientes Estados nacionales⁶. Ellas, además de leer tratados religiosos, poesía y literatura apropiada para los hijos e hijas, utilizaron esas mismas herramientas para auxiliar los quehaceres domésticos. En esta línea se reconocen los apuntes de cocina.

Actualmente, la historia de las mujeres ha comenzado a estudiar aquellas que operaron a ras del suelo y, en esta dinámica, se recuperó el accionar de las ecónomas, las expertas en los saberes y la administración del hogar. Al menos en Argentina, una de las más investigadas ha sido Petrona C. de Gandulfo⁷, pionera en hacer de la transmisión del saber culinario un trabajo que le permitió obtener importantes ingresos, pero también cimentar un espacio de producción de conocimiento específico para las mujeres y para las familias. Sin embargo, Petrona inició su carrera en el año 1928 y, desde entonces, no dejó de capitalizar todas las formas de ingreso económico vinculadas al mercado y a los medios de comunicación. Así entonces, dictó clases presenciales, escribió en importantes revistas femeninas y de interés general, publicó su libro de autora, enseñó a cocinar en la radio y luego en la televisión. No obstante, esa apuesta pública se contrasta con las acciones de muchas otras mujeres que llevaron sus apuntes de recetas culinarias en la intimidad del hogar, con el exclusivo fin de auxiliar sus quehaceres domésticos u ordenar el gusto culinario de la familia para el uso cotidiano, pero también para preservar esos conocimientos en favor de las futuras generaciones. Petrona ayudó a alimentar esas notas domésticas al formar buenas administradoras del hogar, pero no así mujeres que se posicionaran como expertas públicas en cocina.

La historia de mujeres en perspectiva de género y en diálogo con los estudios culturales puso en agenda la necesidad de habilitar nuevos tipos documentales a los fines de tratar las prácticas específicas del género femenino y, entre otros aspectos, la relación con la lectoescritura⁸. Como resultado de ello, en los últimos tiempos, se reeditaron recetarios de cocina escritos por mujeres, acompañados con estudios preliminares que intentan delinear las trayectorias vitales y los marcos de época de las autoras, no siempre con éxito a causa de las pocas huellas dejadas en el devenir de esas vidas. Ejemplo de ello son la reedición y puesta en valor de los dos recetarios más antiguos de autoría femenina publicados en la Argentina: el *Almanaque de la cocinera argentina para el año 1881* de Virginia Pueyrredón de Pelliza, a cargo de Marcela

⁶ Dorlin, Elsa., *La matriz de la raza...*

⁷ Al respecto, pueden consultarse los trabajos de Pite, Rebekah. *La mesa está servida. Doña Petrona C. de Gandulfo y la domesticidad en la Argentina del siglo XX* (Buenos Aires: Edhasa, 2016); Matallana, Andrea. *Delicias y sabores. Desde doña Petrona hasta nuestros días* (Buenos Aires: Capital Intelectual, 2014) o Caldo, Paula. «En la radio, en el libro y en la televisión, Petrona enseña a cocinar. La transmisión del saber culinario, Argentina 1928-1960», en *Revista Educação Unisinos*, vol. 20, núm. 3, 2016.

⁸ La referencia de este párrafo se inscribe en la compilación: Vassallo, Jaqueline, De Paz Trueba, Yolanda y Caldo, Paula (coord.). *Género y documentación. Relecturas sobre fuentes y archivos* (Córdoba: Editorial Brujas, 2016).

Fugardo y Paula Caldo⁹, y el de Teófila Benavento, *La perfecta cocinera argentina*, prologado por Carina Perticone¹⁰. En ambos libros no se revela directamente el nombre de sus autoras, el primero opta por la inicialización (V. P. de P.), en tanto el segundo apela al seudónimo, siendo Susana Torres la mentora de la publicación.

Por otra parte, nada se sabe de apuntes previos en el caso de *La perfecta cocinera argentina*, pero sí queda explícito en las advertencias del *Almanaque de la cocinera argentina* que este es el resultado de la reescritura de los apuntes de cocina que Virginia había preparado para sus hijas y que el editor, Carlos Casavalle, convenció para hacerlos públicos. La experiencia de V. P. de P. conecta con la de muchas otras mujeres occidentales que llevaron notas culinarias para uso doméstico. En esta línea cuentan como ejemplo los apuntes de cocina de Martha Lloyd¹¹, la amiga y cuñada cocinera de Jane Austen, y la de la filósofa Margarite Yourcenar¹². Los originales de estos últimos fueron conservados, junto a otros papeles que referencian episodios biográficos de las mujeres intelectuales, como si fueran guiños de las prácticas de la domesticidad en el marco de sus trayectorias. Los apuntes sobre aquellos manjares que preferían comer o que elegían para agasajar a sus invitados son un modo de adentrarnos en su cotidianeidad. Con esta misma dinámica, también fueron recuperados los apuntes de las dos mujeres que pondremos en contrapunto: María Varela¹³ y Leticia Cossettini¹⁴. Ambas dejaron marcas en la historia que permiten biografíarlas y, en medio de ellas, se encuentran sus apuntes de cocina, que ofician de objeto de estudio de estas páginas. Es decir, se tomarán los textos recuperados a través de sus ediciones contemporáneas a fin de ponerlos en diálogo y pensar las claves de esta costumbre, común entre mujeres, que la contemporaneidad no logró

⁹ El *Almanaque de la cocinera argentina para el año 1881* fue publicado en 1880 por Carlos Casavalle y es el más antiguo que hasta la fecha se ha encontrado sobre la temática. Se trata de un recetario que reúne los apuntes de cocina que Virginia Pueyrredón de Pelliza (1813-1871) llevó durante su vida. Fugardo, Marcela y Caldo, Paula. *La cocinera argentina. Un recetario del siglo XIX de enigmática autoría* (Martínez: Maizal ediciones, 2020).

¹⁰ Paula Caldo biografíó a la mujer que se esconde tras el seudónimo Teófila Benavento y encontró a Susana Torres de Castex, una dama de la sociabilidad porteña cuya cocinera de oficio era la mentada Teófila. Caldo, Paula. *Un cachito de cocinera. Mujeres, libros y recetas de cocina en la Argentina de fines del siglo XIX y principios del XX* (Rosario: Casagrande ediciones, 2017). Tiempo después apareció la reedición Benavento, Teófila. *La perfecta cocinera argentina* (Buenos Aires: Tusquets, 2020).

¹¹ Llord, Martha. *Martha Lloyd's Household Book: The Original Manuscript from Jane Austen's Kitchen* (Reino Unido: Bodleian Library, 2021).

¹² Montecino, Sonia y Sarde, Michéle. *La mano de Marguerite Yourcenar. Cuaderno de recetas (1950-1987)* (Buenos Aires: Editorial del Nuevo Exramo - Catalonia, 2014).

¹³ El cuaderno de María Varela se encuentra en el Museo, Biblioteca y Archivo histórico municipal de San Isidro «Dr. Horacio Beccar Varela». Fue recuperado y editado por primera vez bajo la siguiente referencia: Fugardo, Marcela. *Un recetario familiar rioplatense. Cuaderno de recetas de María Varela. Patrimonio inmaterial de San Isidro* (Martínez, Maizal ediciones: 2018). Si bien se consultó el original, en este artículo citaremos la versión impresa en el mencionado libro, editado en 2018.

¹⁴ El cuaderno de recetas de Leticia Cossettini se encuentra en el archivo personal del Prof. Carlos Saltzmann, quien permitió, en el marco del STAN-CONICET «Servicio de digitalización y procesamiento documental», a la Dra. Paula Caldo y al Lic. Guillermo Ferragutti el acceso a su digitalización a los fines de su conservación. Una vez recuperado el texto, se publicó una versión preliminar bajo la referencia: Caldo, Paula y Pellegrini Malpiedi, Micaela. *El manuscrito culinario de Leticia Cossettini. Enseñanzas, recuerdos, reflexiones y recetas* (Rosario: Casagrande ediciones, 2019).

desbaratar. De este modo, en un primer apartado se presentarán las referencias biográficas de ambas mujeres en aras de mostrar el contexto histórico que las define para, en los dos siguientes, recuperar esa práctica en común que, prolongándose en el tiempo, las vuelve coetáneas en una femineidad que replica sentidos educacionales en el plano de lo doméstico.

2. Biografías en contrapunto

María Varela y Leticia Cossettini protagonizaron trayectorias vitales que casi no tienen puntos en común. El fundamento de esas diferencias se articula en la distancia temporal que las separa. María nació 67 años antes que Leticia, en 1837, lapso en el que fueron encadenándose una serie de acontecimientos que dieron lugar a la consolidación del Estado nacional argentino con su consecuente orden constitucional e institucional, pero también se plasmaron las bases de la Argentina moderna, la complejización de los espacios urbanos, el arribo de inmigrantes europeos, la consolidación del mercado laboral, el surgimiento de la sociedad del consumo y las manifestaciones cada vez más audibles en busca de la ampliación de los derechos sociales, políticos y laborales tanto de varones como de mujeres, entre otros asuntos¹⁵. María protagonizó los prolegómenos de aquel proceso, en cambio, Leticia, nacida en 1904, capitalizó sus frutos.

María Varela nació el 11 de abril de 1837 en la ciudad de Montevideo¹⁶. Su familia, como tantas otras, se encontraba exiliada en Uruguay por disidencias políticas con la gestión de Juan Manuel de Rosas¹⁷. Cuando María cumplió once años, su padre, el intelectual y periodista Florencio Varela, fue asesinado. La madre, Justa Cané (1814-1910), junto a su prole, se traslada primero a Santa Catalina y, luego, a Río de Janeiro, desde donde, tras la batalla de Caseros, partieron hacia Buenos Aires. En pocos años, María, habiendo experimentado un temprano episodio trágico en su vida (huérfana de padre y un exilio prolongado), se convirtió en una joven pretendida. En 1855, con dieciocho años, contrajo matrimonio con Carlos Videla, padre de sus dos hijas mayores: Elena y Sara. Viuda desde el año 1861, inició una etapa de duelo y permaneció afectada al protocolo de luto por viudez, que, en general, duraba dos años; uno de luto riguroso y otro de medio luto¹⁸. Sin embargo, encontrándose aún joven y fértil, María contrajo nuevamente matrimonio, gesto socialmente aceptable en tanto el destino prefigurado para las mujeres de entonces

¹⁵ Estas breves notas de contexto fueron construidas en el cruce de información de los libros: Bonaudo, Marta (dir.). *Nueva Historia Argentina. Estado, liberalismo y orden burgués (1852-1880)* t. IV (Buenos Aires: Sudamericana, 1999) y Lobato, Mirta (dir.). *Nueva Historia Argentina. El progreso, la modernización y sus límites (1880-1916)* t. V (Buenos Aires: Sudamericana, 2010).

¹⁶ Los datos de esta biografía están tomados de Fugardo, Marcela, *Un recetario familiar rioplatense...*, y de Fugardo, Marcela et al. *La Quinta los Ombúes. Memoria y paisaje de San Isidro* (San Isidro: edición de la Municipalidad de San Isidro, 2014).

¹⁷ Fugardo, Marcela. «Aportes iconográficos a la historia de un amor en el exilio: los retratos en miniatura de Justa Cané y Florencio Varela obra de Jean Philippe Goulu», en *Revista del Instituto Histórico Municipal de San Isidro*, núm. XXVII, San Isidro, 2013.

¹⁸ Fanny (doctora). *Cómo debo conducirme en sociedad. Manual de prácticas sociales* (Barcelona: Sociedad de Publicaciones, 1918), p. 178.

era acompañar a los varones en el rol de esposas. Así, en 1864 y con 27 años, se casó con el distinguido abogado Cosme Beccar¹⁹.

En el marco de la nueva sociedad conyugal, María se destacó como mujer notable, acompañando la labor social de su esposo, pero también como madre fecunda. Del matrimonio Beccar - Varela nacieron efectivamente cinco hijas y seis hijos: María Carolina (1865), Miguel María (1866), Cosme Florencio (1868), Justa María Rufina (1869), Carlos María del Corazón de Jesús (1870), María Carolina Natalia Isabel del Corazón de Jesús (1872), Sara Natalia del Corazón de Jesús (1874), Horacio María del Corazón de Jesús (1875), Florencia María del Corazón de Jesús (1878), Adrián María del Corazón de Jesús (1880) y Alfredo María del Corazón de Jesús (1883)²⁰. Las fechas de nacimiento de la prole son indicios que invitan a pensar que esta dama pasó gran parte de su vida fértil en estado de embarazo, experimentando el último a sus 46 años. Se sabe que parir en el siglo XIX era una práctica que, muchas veces, se resolvía entre mujeres, con escasos niveles de predicción clínica en cuanto a la posible salud de la criatura como así también de la madre²¹. No obstante, María resistió con éxito doce partos, y sobrevivió incluso a su marido, cumpliendo con el mandato decimonónico más noble para las mujeres, incluso sin distinciones de clase o etnia: la maternidad.

La familia Beccar -Varela formó parte de los sectores sociales principales de Buenos Aires. Como era costumbre en la época, este tipo de familias se trasladaban durante los veranos fuera de la ciudad. Desde el año 1868, ellos eligieron San Isidro. Se trataba de un pueblo pintoresco, con bellas barrancas que bajan al río y cercano a la ciudad de residencia, que permitía disfrutar de la calma rural. Con el tiempo, la familia echó raíces en esa localidad y en el año 1881 adquirió la Quinta Los Ombúes. María se transformó en una activa protagonista de las prácticas de sociabilidad sanisidrense, como también de los espacios de asociacionismo femenino. Llevó adelante una sistemática acción filantrópica, que se remonta a su actuación en la Sociedad de Beneficencia de la Capital, y a su experiencia en las epidemias de cólera y de fiebre amarilla. En esa dinámica fundó, junto con otras mujeres, la Sociedad Socorros de San Isidro en 1872²². Al ser elegida presidenta de aquella asociación, lanzó la idea del establecimiento de una casa de caridad, que diera amparo a los niños pobres y asistencia a los enfermos sin recursos. María fue incansable en la búsqueda de recursos y realizó gestiones ante los principales funcionarios de su época. Varias investigaciones se abocaron a rescatar la agencia de estas damas

¹⁹ Fugardo, Marcela. «María Varela, tragedia y amor en el siglo XIX», en *Todo es Historia*, núm. 591, Buenos Aires, 2016.

²⁰ Datos tomados de Lozier Almazán, Bernardo. «Los Ombúes. Historia de una casa y sus moradores», en Fugardo, Marcela et al. *La Quinta los Ombúes. Memoria y paisaje de San Isidro* (San Isidro: edición de la Municipalidad de San Isidro, 2014), p. 38.

²¹ Correa, Alejandra. «Parir es morir un poco. Partos en el siglo XIX», en Gil Lozano, Fernanda, Pita, Valeria, e Ini, María Gabriela (dir.) *Historia de las mujeres en la Argentina. Colonia y siglo XIX*, t. 1. (Buenos Aires: Taurus, 2000).

²² Fugardo, Marcela. «La intervención de la Sociedad Socorros de San Isidro», en *Revista del Instituto Histórico Municipal de San Isidro*, núm. XXIX, San Isidro, 2016.

notables para negociar con los varones de la política. Ellas se ocuparon de resolver asuntos relativos a la cuestión social donde el Estado aún no llegaba. En ese hacer tejieron redes políticas y fueron agentes clave en la toma de decisiones, ya sea de formas, contenidos y obtención de recursos²³. Sin embargo, decidió alejarse de su tarea pública con la muerte de su esposo en el año 1890. Entonces, a los 56 años, entró en la situación plena de viudez²⁴. Cuando falleció, en 1910, la intendencia de San Isidro dispuso, a modo de homenaje, la realización de un busto de mármol con su efigie, siendo así la primera mujer monumentada en el partido.

Más allá de la agenda social que administró, María fue esposa y madre en el marco de una familia numerosa. Si bien por su situación económica dispuso de personal de servicio que la auxiliaba, el cuidado y la custodia del hogar eran su responsabilidad. Quizás en cumplimiento de esas funciones es que, a partir de la década de 1880, se encargó de llevar un registro manuscrito de las recetas de cocina preferidas por ella y por sus seres queridos.

En 1904, cuando María transitaba sus últimos años de vida, en la provincia de Santa Fe, precisamente en un pequeño pueblo llamado San Jorge²⁵, nació Leticia Cossettini. Sus progenitores, Antonio Cossettini y Alpina Bodello, formaron parte de la oleada inmigratoria que arribó a la Argentina a fines del siglo XIX. No obstante, la llegada de Antonio tenía un fin claramente cultural puesto que había sido enviado desde Italia a la provincia de Santa Fe para oficiar de maestro y, por ende, de custodio de los principios intelectuales y culturales que se valoraban en el país de origen. Es decir, formó parte de aquellos inmigrantes que llegaron con fines civilizatorios y culturales. Por lo cual, si bien Leticia nació en un pequeño pueblo, el lugar que ocupó allí su familia estaba relacionado con propuestas culturales. De San Jorge se mudaron a Rafaela, una localidad de mayor envergadura, donde la jovencita cursó sus estudios de magisterio, pero también donde capitalizó los beneficios de ser hija de un gestor cultural. Mientras Leticia estudió en la escuela normal, su hermana

²³ El asociacionismo femenino vinculado a la asistencia y a la beneficencia ha sido ampliamente estudiado. En esas investigaciones se recuperó la agencia de estas mujeres que, asociadas, operaron en aquellos ámbitos y experiencias donde el Estado no alcanzaba a cubrir. Esto fue así en centro urbanos importantes, pero también en espacios menores. Para los primeros, se ha consultado el trabajo de Pita, Valeria. *La casa de las locas. Una historia social del Hospital de Mujeres Dementes. Buenos Aires, 1852-1890* (Rosario: Prohistoria, 2012) o Bonaudo, Marta. «Cuando las tuteladas tutelan y participan. La Sociedad de Damas de Caridad, 1869-1894», en *Revista Signos Históricos*, núm. 15, 2006; en tanto para localidades menores contamos con el aporte de: De Paz Trueba, Yolanda. *Mujeres y esfera pública. La campaña bonaerense entre 1880 y 1910* (Rosario: Prohistoria, 2010). Por lo cual, la toma de decisiones de estas damas era reconocida y notoria. Siempre teniendo presente que se trataba de mujeres notables que intervinieron en la sociedad como brazo femenino de los varones de sus familias.

²⁴ Una completa reflexión sobre las prácticas, representaciones, poderes y saberes de las viudas a través del tiempo puede leerse en Ramos Medina, Manuel (comp.). *Viudas en la historia* (México: Conдумex, 2002). También el análisis adquiere otras preguntas con el estudio de Boixados, Roxana. «Una viuda de mala vida en la colonia riojana», en Gil Lozano, Fernanda, Pita, Valeria, e Ini, María Gabriela (dir.) *Historia de las mujeres en la Argentina. Colonia y siglo XIX*, t. 1. (Buenos Aires: Taurus, 2000).

²⁵ San Jorge está ubicado en el centro oeste de la provincia de Santa Fe y pertenece al departamento San Martín. Queda a 152 kilómetros de la capital provincial y a 103 de Rafaela, una de las ciudades próximas más importantes.

mayor, Olga, ya era maestra y se desempeñaba como directora del departamento de aplicación de dicha institución²⁶.

Olga Cossettini (1898-1987) fue el rostro más activo y visible de la Escuela Nueva en la provincia de Santa Fe²⁷. Tanto en la ciudad de Rafaela como en el proyecto experimental llevado adelante en Rosario, mientras la hermana mayor, Leticia, dirigía desde las aulas, ponía su cuerpo y su sensibilidad en las prácticas específicas de enseñanza²⁸. Fue una maestra de aula que asumió una particularidad requerida por el proyecto educativo del que formó parte: escribir las prácticas. Los cuadernos de Leticia, entendidos por ella como «los balbuceos de la unidad. Preparan para percibir lo que aconteció [...]»²⁹, fueron un recurso crucial para el perfeccionamiento de las tareas educativas. Escribir después de clase las impresiones y sentimientos sobre lo actuado era un modo de revisar la experiencia para comprender, aprender y transformar. Esa dinámica cotidiana de trabajo con los niños y la posterior revisión mediada por la escritura hicieron de estas maestras ágiles escritoras.

Cuando en el año 1950 las hermanas Cossettini fueron separadas de sus cargos en la escuela Carrasco, establecimiento en el que vivían, se vieron obligadas a desalojar también la casa de la institución. Gracias a la red de sociabilidad que

²⁶ Sobre las hermanas Cossettini se ha investigado profusamente, por lo cual los antecedentes del tema son amplios. En el presente artículo, se opta por recuperar la tesis doctoral de Micaela Pellegrini Malpiedi, en tanto en ella se aborda, desde una perspectiva biográfica y analítica en perspectiva de género, la figura de Leticia Cossettini en el marco del proyecto pedagógico en el que participó, pero también en relación con su hermana y con su familia en general. Se deja constancia que en la pesquisa doctoral de Pellegrini Malpiedi se encuentran rigurosamente detallados los antecedentes del tema. Pellegrini Malpiedi, Micaela. «Cuerpos, géneros, sensibilidades y emociones. La propuesta pedagógica de Leticia Cossettini. Rosario, 1935-1950» (Tesis de doctorado), Universidad de Buenos Aires, 2020.

²⁷ Las expresiones ‘escuela nueva’ o ‘escolanovismo’ hacen referencia a una línea del discurso pedagógico moderno que surgió a fines del siglo XIX en algunos países de Europa, teniendo su mayor impronta aplicativa en el periodo de entreguerras. Esta línea argumentó una fuerte crítica a la pedagogía centrada en el maestro y los métodos expositivos propios, que se conocerá como pedagogía tradicional. Con base en esta lectura, los escolanovistas propondrán la educación basada en el niño y en sus ritmos de desarrollo cognitivo. Por lo cual, demandan una reestructuración de las aulas y de las formas de enseñar, cobrando principal protagonismo las actividades y el aprendizaje por descubrimiento. En esta dinámica, se reconfigura el trabajo y los saberes docentes, en tanto estos últimos pasan a estudiar los modos en que el niño aprende y a generar actividades para que transiten esas experiencias. Es la escuela del ‘aprender haciendo’. Tal planteo requirió que los docentes pensarán sus prácticas y, para ello, era necesario emprender registros de aquellas. Caruso, Marcelo. «¿Una nave sin puerto definitivo? Antecedentes, tendencias e interpretaciones alrededor del movimiento de Escuela Nueva», en Pineau, Pablo, Dussel, Inés y Caruso, Marcelo. *La escuela como máquina de educar. Tres escritos sobre un proyecto de la modernidad* (Buenos Aires: Paidós, 2001).

²⁸ Las hermanas Cossettini se desempeñaron en la ciudad de Rafaela entre los años 1930-1935 en un proyecto llamado Escuela Serena. En el año 1935, son trasladadas a la ciudad de Rosario y Olga es nombrada directora de la Escuela Provincial Dr. Gabriel Carrasco, emplazada en un barrio por entonces, periférico de la ciudad. En esa institución se desempeñaron entre los años 1935 y 1950, pero si en 1935 la escuela gozaba de carácter experimental habilitando así a la directora a elaborar su propio proyecto pedagógico, en el año 1943 esta facultad le será denegada para, finalmente, separar a las maestras de sus cargos en 1950. Al respecto ver Fernández, Sandra y Caldo, Paula. *La maestra y el museo* (Rosario: El Ombú Bonsái, 2013).

²⁹ Cossettini, Leticia. *Del juego al arte infantil* (Buenos Aires: Eudeba, 1962) p. 7.

habían trazado, amigos y vecinos colaboraron para ayudarlas a construir una casa propia en el mismo barrio, donde habitaron hasta el final de sus días. Leticia y Olga fueron maestras solteras, y no fueron madres. Se ocuparon con completa entrega a los asuntos de la educación escolar y, en el caso de Leticia, extendió su sensibilidad al campo del arte. Leticia era aspirante a pintora, confeccionaba esculturas utilizando las hojas que envuelve la mazorca del maíz (llamadas en Argentina: chala), escribía sobre el uso del arte y del teatro en las escuelas y se involucró en proyectos abocados a la distribución de la cultura (bibliotecas, escuelas, museos, entre otros). Por tanto, dedicó su vida a la transmisión de los recursos de la cultura y falleció a los 100 años, el 11 de diciembre de 2004.

Leticia fue una maestra dedicada a su oficio. Pese a su connotada belleza estereotipadamente femenina, no tuvo ni pareja formalmente reconocida ni hijos³⁰. Tampoco su proceder la asociaba con las labores domésticas. Sin embargo, al igual que María, en el ocaso de su vida redactó de puño y letra un cuaderno de recetas de cocina como herramienta de ayuda en sus prácticas de cocinera. Esto demuestra que codificaron recetas de cocina, no por ser madres o esposas, sino por ser mujeres.

A simple vista, la vida de María resultó diferente en casi todos los sentidos a la de Leticia, la esposa y madre con un viejo abolengo de familia, frente a la maestra soltera, hija de inmigrantes y sin hijos. Sin embargo, esas diferencias aminoran al comprobar que ambas cumplieron con mandatos socialmente estereotipados para las vidas femeninas: casarse y ser madre o ser soltera y entregarse a la educación y cuidado de la infancia. En la dinámica de encarnar estereotipos femeninos, entre ambas, aparece otro elemento en común: escribir apuntes culinarios. Las dos lo hicieron al final de sus vidas, como síntesis de una experiencia en la mesa y en la cocina. Con esta afirmación se da paso al segundo apartado, cuyo fin es sumergirse en el análisis de las notas culinarias.

3. Notas preliminares para comparar apuntes de cocina de uso doméstico

Muchas de las mujeres que dedicaron sus vidas a las tareas propias de los cuidados domésticos sabían leer y escribir e hicieron uso de ese saber para perfeccionar sus quehaceres³¹. Para el caso de las argentinas, esta afirmación

³⁰ Sobre los estereotipos de las mujeres del magisterio puede consultarse la compilación pionera en el tema: Morgade, Graciela (comp.) *Mujeres en la educación. Género y docencia en la Argentina 1870-1930* (Buenos Aires: Miño y Dávila, 1997), p. 18. Morgade explica que el afecto de las maestras es deserotizado. Y si bien ninguna prescripción oficial estipuló que las maestras no debían ser madres, el tono y la mística de la formación y del trabajo docente remitían a ello. Esta línea interpretativa puede profundizarse en Caldo, Paula. «Solteras o debidamente casadas. Aproximaciones a una arista poco explorada en la historia de las maestras argentinas, 1920-1950», en *Revista Arenal. Revista de historia de las mujeres*, vol. 26, núm. 2, 2019.

³¹ Al respecto se consultaron las investigaciones pioneras y cruciales sobre el tema, a saber: Nari, Marcela. «La educación de la mujer (O acerca de cómo cocinar y cambiar pañales a su bebé de manera científica)», en *Mora*, núm. 1, 1995, y Nari, Marcela. *Políticas de maternidad y maternalismo político, Buenos Aires, 1890-1940*. (Buenos Aires: Biblos, 2004).

adquiere una paulatina tangibilidad en el cruce de los siglos XIX y XX, gracias a la coeducación que reglamentó la Ley 1420 de Educación Común, pública, laica, obligatoria y universal, sancionada en el año 1884, bajo la presidencia de Julio A. Roca. Ir a la escuela garantizaba obtener, al menos, rudimentos de las prácticas de lectoescritura que las integrantes del género femenino volcaron en el cuidado del hogar. De allí esa proliferación de apuntes de cocina en cuadernos, libretas, notas sueltas que se densifica a medida que avanza el siglo XX³². Las costumbres offician como entornos diferenciadores donde se reproducen prácticas y normas a través de las generaciones³³. Así, podemos pensar a María y a Leticia juntas. Fácilmente se podría explicar la distancia temporal que separa a María de Leticia diciendo que la primera podría ser abuela de la segunda, situación que convierte a la última en 'heredera' de la primera, no en una matriz parental, pero sí de costumbres y prácticas del género femenino. En esta línea, ambas realizaron el ejercicio de escribir apuntes de cocina.

Ahora bien, ¿por qué utilizar la expresión apuntes para nominar a este tipo de escritos? Cuando se tomó contacto con el cuaderno de María, la primera inclinación fue definirlo como un manuscrito, en tanto el cuaderno era un original, único, irrepetible y escrito por las manos de una reconocida dama de la sociabilidad sanisidrense. Entonces, se consultó en el diccionario de la Real Academia Española el significado del término manuscrito para la década de 1880³⁴. La consulta arrojó un resultado que no aplicaba a los casos aquí tratados, en tanto, por entonces, los manuscritos referían a textos inéditos realizados por sujetos que poseían prestigio intelectual con el fin de iluminar áreas del saber general o de la ciencia. Claro está, ese concepto no definía el contenido del cuaderno de María. En simultáneo, la expresión 'apuntes' apareció referenciando a aquellas notas sueltas que se llevan para responder a asuntos de aplicación en las prácticas cotidianas. Oportunamente, las recetas de cocina entrelazan una serie de pasos y procedimientos que deben respetarse y, de no ensayarse con frecuencia, se olvidan o confunden. De este modo, la escritura oficia de ayuda a la memoria o guía para la acción. Entonces, de acuerdo con el vocabulario de la época, estas mujeres produjeron apuntes de cocina.

Asimismo, la expresión 'apunte' se torna pertinente si se reflexiona sobre la relación entre el modo doméstico en que estos escritos fueron conservados y

³² Esta afirmación se sostiene en una pesquisa realizada en clave etnográfica con 410 mujeres. En la misma, las informantes aportaron libretas, papeles sueltos, cuadernos y demás soportes con recetas apuntes de puño y letra por mujeres contemporáneas, pero también por integrantes de la familia ya fallecidas. Ver Caldo, Paula (Dir.). *De la A a la Z de la cocina santafesina. Un recetario con historias* (Rosario: Del Castillo ediciones, 2021).

³³ Thompson, Edward Palmer. *Costumbres en común* (Barcelona: Crítica, 20), p. 20. En ese texto, el autor estudia la cultura plebea en la Inglaterra del siglo XVIII. Para ello, establece una tensión conceptual entre la rigidez de la tradición y el aspecto tenso y cambiante de las costumbres. Estas últimas son entendidas como una palestra de conflictos donde, sin embargo, se reproducen roles sociales más allá de los nichos formales de educación, justamente en el plano de las herencias intergeneracionales. En este sentido, da el ejemplo de las niñas aprendiendo habilidades adultas.

³⁴ Se consultó Real Academia Española - RAE. *Diccionario de la lengua española*, (Madrid: Imprenta de D. Gregorio Hernando, 1884, 12 edición).

los posibles contextos y motivos por los que fueron realizados. Tanto el cuaderno de recetas de María como el de Leticia fueron encontrados de manera azarosa y permanecieron invisibilizados durante muchos años³⁵. El de María se encontraba en el cajón de un escritorio ubicado en la Quinta los Ombúes³⁶, en el que se conservaban papeles y fotografías de la familia Beccar - Varela. Estaba envuelto en papel de seda. Su hallazgo implicó descubrir un documento portador de la marca personal de su autora, que requirió el trabajo de datación, reconocimiento de la letra y finalmente se tomó como una puerta que se abría a la vida cotidiana de María y de su familia. En cuanto a los apuntes de Leticia, la situación no difiere mucho: fue conservado en una caja de papeles personales que la sobrina de Leticia (Chela), dejó al cuidado de Carlos Saltzmann, exalumno y amigo de la maestra³⁷. Resulta significativo que, pese a que existe un archivo público exclusivo de las hermanas Cossettini³⁸, este cuaderno quedó en poder del exdiscípulo, atesorado por el afecto que lo unió a su maestra.

El modo de resguardo y conservación de estos apuntes, consciente o inconscientemente, responde al objetivo con el que fueron elaborados por ambas mujeres. Estos apuntes no tenían pretensiones públicas, por el contrario, fueron notas culinarias que se escribieron para registrar aquellas recetas preferidas, para dejarlas como herencia a las futuras generaciones de la familia o como registro de experiencias culinarias que estaban en proceso y, por ende, requerían del apoyo de la escritura. Son puntadas internas que, cual hilvanes, sostienen la cadencia de la vida doméstica, y su destino es poner de relieve el revés de la trama social³⁹. O sea, eran papeles de uso doméstico y fueron conservados como tales. Sin embargo, hoy la agenda de la historia de las mujeres los recupera enfatizando varios sentidos. El primero: estudiar la relación mujeres y escritura; luego, dar cuenta de sus vidas cotidianas y, tercero, reconocer los tipos documentales específicos de factura femenina junto a los cuidados y criterios de conservación que se les dispuso. Es tiempo de mirar el revés de la trama de la vida cotidiana para encontrar las prácticas femeninas, pero, a la vez, los recupera en nuestro tiempo la disciplina patrimonial en su vertiente inmaterial, como semióforos portadores de identidad y memoria⁴⁰.

³⁵ Fugardo, Marcela, *Un recetario familiar...*, p. 13.

³⁶ Actualmente, en la Quinta los Ombúes está emplazado el Museo, Biblioteca y Archivo histórico municipal de San Isidro «Dr. Horacio Beccar Varela» donde se conserva documentación perteneciente a la familia.

³⁷ Ampliar información en Saltzmann, Carlos. «Prólogo», en Caldo, Paula y Pellegrini Malpiedi, Micaela. *El manuscrito culinario de Leticia Cossettini. Enseñanzas, recuerdos, reflexiones y recetas* (Rosario: Casagrande ediciones, 2019) p. 10.

³⁸ Se trata del Archivo Pedagógico Cossettini, sito en el Instituto Rosario de Investigaciones en Ciencias de la Educación (IRICE) con dependencia al Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), creado en el año 2006 a resultas de la muerte de Olga y como decisión de Leticia y un grupo de exalumnos de las maestras. Posee cuatro series de documentos: didáctica, epistolario, escritos y fotografías - biblioteca. En su conjunto, ofrece una panorámica general de la labor pedagógica de estas maestras. En adelante lo citaremos como APC.

³⁹ Esta oración está inspirada en el artículo: Kamenzain, Tamara. «Bordado y costura del texto», en *Historia de amor (y otros ensayos sobre poesía)*, (Buenos Aires: Paidós, 2000).

⁴⁰ Para profundizar en esta línea, ver: Arrieta Urtizberea, Iñaki (ed.). *El género en el patrimonio cultural* (Bilbao: Euskal Herriko Unibertitatea, 2017).

4. Lo que permanece: la forma del contenido

En el presente apartado vamos a revisar comparativamente la forma y el contenido de los apuntes de María y de Leticia. Para ello, se seleccionaron cinco tópicos: la materialidad del texto; las condiciones de datación del escrito y marcas de autoría; el estilo de escritura, las recetas atribuidas y la preferencia culinaria.

Tanto María como Leticia utilizaron un soporte papel de hojas en blanco para anotar sus recetas de cocina. Explicar el vínculo de Leticia con los cuadernos es simple. Ella se asumió como maestra escolanovista y fue de la mano de esta perspectiva pedagógica que los cuadernos de actividades ingresaron a las escuelas en general⁴¹. El seleccionado, en este caso fue, de la marca *Rivadavia*, de tapas duras, similar a los implementados en las aulas. Leticia empleó también este tipo de soportes para registrar sus diarios de clase. Es decir, realizar anotaciones que luego fueron insumos fundamentales de los libros de reflexión pedagógica publicados tanto por ella como por su hermana Olga⁴². En esta dinámica, cuando Leticia se dispuso a cocinar, además de los ingredientes y utensilios, procuró tener a mano un cuaderno en el cual registrar las prácticas culinarias, con sus recetas, ingredientes, pero también dificultades, secretos e impresiones. María era una mujer alfabetizada y, al elegir el soporte de su escritura, inclina su preferencia por el tipo convencional de libreta, cuyas hojas tienen renglones y, si bien se advierte que el volumen estaba cosido, no se han conservado sus tapas, aunque si su carátula.

El segundo tópico de comparación refiere a las condiciones de posibilidad de datación de estos apuntes como la delimitación de la autoría. Los apuntes de cocina de María se ordenan a partir de una carátula en la cual se lee: «Cuaderno de recetas perteneciente a María V. de Beccar, San Isidro, agosto primero de 188...»⁴³. Esa inscripción detalla el tema sobre el que versa el texto. Se trata de recetas de cocina que fueron reunidas en San Isidro cuando corría la década de 1880. La erosión del papel impide conocer el año exacto en el que comenzaron a compilarse las recetas⁴⁴. Sin embargo, al estar situado en San Isidro y al haber sido encontrado en un mueble junto a otros papeles de familia, en la Quinta los Ombúes, puede estimarse que la fecha corre a partir de 1881, año en que la familia Beccar-Varela adquirió aquella propiedad⁴⁵. También la carátula presenta a la propietaria de las notas: María. Sin

⁴¹ Gvirzt, Silvina. «La escuela, los cuadernos y el zapping: revisando viejos mitos, pensando nuevas propuestas», en *Textos para pensar el día a día escolar*, (Buenos Aires: Santillana, 2000).

⁴² En este sentido se puede revisar: Cossettini, Olga y Cossettini, Leticia. *Obras completas* (Rosario: ediciones AMSAFE, 2001).

⁴³ Varela de Beccar, María. «Cuaderno de recetas de María V. de Beccar», en Fugarido, Marcela. *Un recetario familiar rioplatense. Cuaderno de recetas de María Varela. Patrimonio inmaterial de San Isidro* (Martínez, Maizal ediciones: 2018 [188x]), p. 110.

⁴⁴ Por tal motivo, en la bibliografía se optó por incorporar una x en la fecha, 188x.

⁴⁵ Lozier Almazán, Bernardo., «Los Ombúes...».

embargo, al introducirnos en el contenido, encontramos diferentes caligrafías, papeles sueltos con recetas apuntadas, variados tonos de tinta, recetas tachadas y vueltas a copiar y también recetas atribuidas a varones o mujeres en particular. Por lo cual, las recetas de María se definen a partir de la expresión ‘apuntes compilados’. De tal forma, se infiere que, si bien ella no fue la autora exclusiva de las recetas escritas, sí es la autoridad encargada de seleccionar esas fórmulas culinarias que hicieron al paladar de su familia y, por ende, que debían conservarse por escrito y transmitirse entre los integrantes de la familia de cara al futuro.

El cuaderno de Leticia se diferencia del de María en cuatro aspectos. Primero, está perfectamente encuadernado con las tapas duras color crema típicas de la marca *Rivadavia*⁴⁶. Segundo, no posee ningún dato que permita a simple vista reconocer la temática tratada. Tercero, no hay firma ni identificación de la propietaria y, cuarto, no posee referencias temporales ni espaciales. Entonces, ¿cómo se advierte que ese texto es un cuaderno de recetas escrito por Leticia en la década de 1980? La respuesta se obtiene con la intersección de varios indicios. Primero, al leer de principio a fin el contenido, se encuentran exclusivamente recetas de cocina junto a algunos secretos culinarios que la propietaria fue elaborando mientras cocinaba. Por otra parte, la caligrafía que prima en el texto es la de Leticia, pero no es la única. Como en el caso de María, aquí nuevamente se encuentran diversos colores de tinta, pero también de letras. Como ya se comentó, cuando Olga y Leticia fueron apartadas de sus cargos en la Escuela Carrasco, en el año 1950, tuvieron que desalojar la casa de la escuela en la que residían para mudarse. En esa nueva residencia vivieron cuatro mujeres: las dos maestras, otra de sus hermanas, Marta, y una sobrina, también docente, llamada Leila. Esa vida entre mujeres se ordenó de acuerdo con un reparto del trabajo doméstico en el cual Marta asumió las tareas de la cocina⁴⁷. Esto fue así hasta su muerte en el año 1980, cuando Leticia la reemplazó en ese quehacer específico. Se supone que, desde entonces, Leticia inició la compilación de sus recetas en las que mixturó su letra con la de Marta, preferentemente en papelitos pegados. Otro dato que permitió ubicar al texto en los años centrales de la segunda mitad del siglo XX es una serie de recetas recortadas de la revista del diario *La Nación* y de la revista *Burda*

⁴⁶ Estos cuadernos fueron fabricados por la imprenta de Ángel de Estrada para uso escolar. En el año 1917, lanzó al mercado hojas de papel, pero, cuando en 1920 se oficializó la implementación del cuaderno único, la empresa respondió en consecuencia, creando líneas de cuadernos, entre ellas los *Rivadavia*. Con el tiempo, el diseño fue transformándose y, en esta lógica, para los años cincuenta, ya estaban a la venta los de tapa dura. Este soporte es representativo de la marca que lleva escrita en el centro de su tapa (en letra manuscrita cursiva), justo debajo de un escudo compuesto por una balanza rodeada por las siguientes palabras: civilización, cultura, equidad, educación, ley, constitución. Asimismo, el interior estaba compuesto por las hojas rayadas en blanco (que podían ser 50 o 100), pero la página inaugural oficiaba de carátula para apuntar el nombre de la materia, de su usuario y los horarios de cursada. En la mitad de las páginas presentaba una hoja alusiva a efemérides y otros temas de interés escolar.

⁴⁷ La historia de la vida cotidiana de las hermanas Cossettini fue estudiada por Pellegrini Malpiedi, Micaela y Mosso, Agustina. «Entre hermanas - entre mujeres: la vida cotidiana de Olga y Leticia Cossettini, Argentina, 1950 y 1980», *Arenal. Revista de Historia de las Mujeres*. Granada, vol. 24, 2017.

pegadas en las páginas del cuaderno. Estas recetas tenían autoras: María Adela Baldi⁴⁸, María Beines⁴⁹, Emmy de Molina⁵⁰ y la cocinera rosarina Martha Cura⁵¹. Siguiendo las trayectorias de las dos primeras advertimos que trabajaron en la editorial de *La Nación* desde fines de la década del 60, perdurando en esas colaboraciones incluso hasta entrados los años 80. La estética de los recortes se corresponde, justamente, con la que aquella revista presentaba en la década señalada. Sin embargo, el dato de la muerte de Marta y el posterior relevo de Leticia en la cocina confirman la época y la autoría.

Un tercer tópico corresponde al estilo de escritura. Tanto María como Leticia incorporaron las recetas al texto con ritmo en que fueron tomando conocimiento de ellas. Entonces, ese modo azaroso y agregativo hace que, al abrir el cuaderno, se encuentre una receta de empanadas, luego un baño de chocolate, seguido de alfajores, después una salsa verde para acompañar carnes y, paso seguido, un guiso, para pasar a una torta o tarta dulce. No se evidencia ningún ordenador de búsqueda⁵² o de registro, más que la simple agregación al momento que llega al conocimiento de la autora/compiladora. Este dato hace de estos apuntes, textos de uso personal y de aplicación doméstica. María reunió 75 recetas más seis papelitos sueltos que quedaron conservados entre las hojas, en tanto Leticia compiló 132 de las que solo 72 son de puño y letra, y las otras provienen de recortes de la prensa gráfica. Leticia intervino los recortes marcando adaptaciones de ingredientes, medidas y también algunas críticas con respecto a la aplicabilidad de la receta impresa. La propuesta de Leticia es la de mujer moderna que cocina fácil y rápido. Eso es posible gracias al manejo de secretos simples, al perfeccionamiento en las tecnologías del hogar y al recurso del mercado que ofrece productos enlatados y masas prelistas que ayudan en la cocina. Sin embargo, también apunta sus recetas en su cuaderno personal exclusivo para ese uso.

⁴⁸ María Adela Baldi fue hija de Ángel Baldi, reconocido chef y cocinero. A resultas de la Segunda Guerra Mundial, con 19 años y portando la profesión de pastelero, Ángel llegó a Buenos Aires. Allí, comenzó a trabajar con German Mére en la sucursal de *Le Cordon Bleu*. Con el tiempo, compró aquella franquicia consolidándose en la formación de cocineros y cocineras. También se destacó como profesor en la Escuela Profesional núm. 7, en la cual su hija María Adela aprendió los gajes del oficio que la consagró en los medios gráficos y en la televisión. Ella fue parte del elenco de ecónomas que pasó por *Buenas Tardes*, *Mucho Gusto*, el *magazine* femenino televisivo que instruyó a las amas de casa argentinas entre las décadas de 1960 y 1980. Caldo, Paula y Pellegrini Malpiedi, Micaela, *El manuscrito culinario de Leticia...*

⁴⁹ Otra de las ecónomas de *Buenas Tardes mucho gusto* quien, desde el año 1969, coordinó la sección culinaria de *La Nación*. Caldo, Paula y Pellegrini Malpiedi, Micaela, *El manuscrito culinario de Leticia...*

⁵⁰ Ecónoma formada en una escuela profesional de mujeres quien, en la década de 1960, empezó a coordinar la sección culinaria del diario *La Prensa*. Caldo, Paula y Pellegrini Malpiedi, Micaela, *El manuscrito culinario de Leticia...*

⁵¹ Es preciso aclarar que Leticia recortó esas recetas dejando fuera del recorte los datos de los medios gráficos de los que fueron extraídos, por lo cual desconocemos el medio en el cual Martha Cura publicó. Caldo, Paula y Pellegrini Malpiedi, Micaela, *El manuscrito culinario de Leticia...*

⁵² Con la idea de ordenador de búsqueda se alude a un índice alfabético, culinario, etc., que oriente a un lector que no sea la propia compiladora.

Con respecto al tercer tópico, se entiende que las recetas son un tipo de texto escrito para provocar acciones en quienes las leen o escuchan leer. Por ende, el estilo general del escrito es indicativo. Es decir, explican cómo llevar a la práctica tal o cual menú. María adopta dos modalidades para escribir. En unas situaciones la receta se compone de un título seguido de la enumeración de los ingredientes para luego pasar al procedimiento; pero en otras se enuncia el título y, paso seguido, se prescriben las indicaciones de la acción juntamente con los ingredientes. En cambio, Leticia es más desordenada. Cuando las recetas proceden de recortes, tienen tres partes claramente definidas: título, listado de ingredientes y procedimiento. Ahora, cuando ella copia, a veces escribe un título, pero en otros casos no y prefiere separar los procedimientos con una línea. Tampoco es rigurosa en diferenciar indicaciones sobre los ingredientes, de las propias del procedimiento. Se advierte que es una escritura ligera que busca hacer síntesis en lo esencial del plato, marcando ingredientes, pasos, pero también dificultades en la acción. A veces escribe un título, copia el proceso y luego agrega la frase: «yo lo hago así». Leticia asume un rol activo ante las recetas. Por lo cual, las subraya, adapta, discute, transforma, reordena, resume. Muy lejos está de la prolijidad narrativa de los apuntes de María.

Un cuarto tópico que se desprende del estilo escritural son las recetas nominadas o atribuidas a familiares, amigos o personajes reconocidos. Esta característica es la que permite filiar la propuesta culinaria en una trama de sociabilidad que conecta a las autoras con aquellos seres con quienes se reunían a comer, pero también con aquellos otros que cocinaban para ellas, ya sea en el plano de lo doméstico o en el espacio público. María presenta varias recetas nominadas. En esos reconocimientos puede trazarse un arco que va desde las recetas con apellidos de familiares y amigos hasta aquellas que involucran sujetos con nombre de pila. En la variación pasamos del respeto a los seres estimados por el afecto familiar o el rango social a otros provenientes de sectores populares. Por ejemplo, la receta de los *Alfajores Cané*⁵³ es un recordatorio de su abuelo materno y padrino de bautismo. Vicente Cané solía agasajar a sus nietos con esas deliciosas golosinas cuya receta era tanto un tesoro como una tradición de la familia⁵⁴. En esta misma lógica se incluyen las *Empanadas del Dr. Manuel Obarrio*⁵⁵, quien era consuegro de María. La hija de aquel, Remedios Obarrio, se casó con el hijo de María, Adrián. Se entiende que gran parte de la sociabilidad de las familias políticas pasaba por la mesa. Entonces, además de compartir reuniones y disfrutar, quedaban apuntadas algunas recetas. La receta para curar las aceitunas está atribuida al Sr. Madero⁵⁶, se trata de Juan Nepomuceno Madero, casado con Paula Varela, tía paterna de María.

Mientras que algunas recetas se presentan por el apellido del sujeto, otras enuncian características de los aportantes. Estas son la *Masa para rosqui?* y *Alfajores*

⁵³ Varela de Beccar, María, «Cuaderno de recetas de María...», p. 138.

⁵⁴ Anécdota recuperada de Mujica Lainez, Manuel. *Miguel Cané (padre). Un romántico porteño* (Buenos Aires: Elefante Blanco, 2000).

⁵⁵ Varela de Beccar, María. *Op. Cit.* p. 114.

⁵⁶ Varela de Beccar, María, «Cuaderno de recetas de María...», p.145.

(de la mujer de Juan barbudo)⁵⁷ y la *Receta de Jalea de patas de la pobre Juanita Blanco*⁵⁸. La masa base para varios usos proviene del saber de una mujer que se presenta por su situación de pareja: se trata de la mujer de Juan, omitiéndose la presentación del nombre de la señora. En cambio, sabemos que el varón de esa pareja era Juan y que tenía barba. El término barbudo escrito en minúscula se presume como una referencia a una característica física y no a su apellido. Por el contrario, se nomina a la autora de la jalea, Juanita Blanco, pero en los apuntes se la califica de 'pobre' aludiendo a la situación social y/o emocional de la mujer. Esas breves referencias biográficas que se adhieren a las recetas invitan a pensar que bien pudo tratarse de sujetos periféricos en el círculo social y afectivo de María. Diferente es el caso de los *Alfajores de Paz Sánchez*⁵⁹ de los *Panqueques de C. Urien*⁶⁰, de quienes no se enuncia ninguna característica física o emocional.

Un rasgo que se destaca en las recetas es la impronta religiosa de la comida. Sabido es que en la construcción de las tradiciones culinarias decimonónicas la labor en la cocina de las religiosas marcó una tendencia. En la propuesta de María aparecen tres menciones: los *Suspiros de monja*⁶¹, el *Tocino del cielo*⁶² y los *Pastelillos de almendra del Sr. Cura*⁶³. Si las dos primeras se atribuyen a la vida en el claustro de las religiosas, la tercera parece ser la novedad de estos apuntes culinarios. Entonces, se entiende que ese señor cura pudo haber sido Diego Palma, quien cumplía funciones de párroco en los tiempos que María vivió en San Isidro y, quizás, acostumbraba a degustar esos pastelillos cuando visitaba la casa de los Beccar - Varela.

Leticia también atribuye recetas, pero, en su caso, una sola reconoce apellido: las *Empanadas Sra. Jordan*⁶⁴. En su mayoría se nominan exclusivamente por el nombre de pila, por ejemplo: *Masitas de coco de Irma*⁶⁵, *Delia Rosca*⁶⁶, *Masa quebrada (receta de Elena)*⁶⁷. El modo en que se escriben los títulos alude a unas recetas copiadas con prisa y tratando de retener sobre el papel los datos necesarios para concretar la fórmula, entre ellos el nombre de la oferente que, se entiende, se trata de amigas entrañables o vecinas que adquieren valor afectivo en la biografía de la aprendiz de cocinera. Por otra parte, Leticia insiste en copiar diferentes recetas de una misma preparación. Por caso, varias veces se repite el pionono, manjar dulce típico de

⁵⁷ Varela de Beccar, María, «Cuaderno de recetas de María...», p. 133.

⁵⁸ Varela de Beccar, María, «Cuaderno de recetas de María...», p. 144.

⁵⁹ Varela de Beccar, María, «Cuaderno de recetas de María...», p. 140.

⁶⁰ Varela de Beccar, María, «Cuaderno de recetas de María...», p. 136.

⁶¹ Varela de Beccar, María, «Cuaderno de recetas de María...», p. 116.

⁶² Varela de Beccar, María, «Cuaderno de recetas de María...», p. 117.

⁶³ Varela de Beccar, María, «Cuaderno de recetas de María...», p. 140.

⁶⁴ Cossettini, Leticia. «Las recetas de Leticia», en Caldo, Paula y Pellegrini Malpiedi, Micaela. *El manuscrito culinario de Leticia Cossettini. Enseñanzas, recuerdos, reflexiones y recetas* (Rosario: Casagrande ediciones, 2019 [1980]), p. 81.

⁶⁵ Cossettini, Leticia. «Las recetas...», p. 61.

⁶⁶ Cossettini, Leticia. «Las recetas...», p. 60.

⁶⁷ Cossettini, Leticia. «Las recetas...», p. 86.

Granada (España) que logró sus adaptaciones en Latinoamérica. Justamente, como la propuesta de Leticia enfatiza la pastelería cobra gran importancia. Entonces se anota el *Pionono Delia*⁶⁸ y el *Pionono Sara*⁶⁹. Pero, las nominaciones completas aparecen en las recetas que Leticia recorta de las revistas, en aquellas figuran María Adela Baldi, María Beines, Martha Cura, Emmy de Molina. Esos nombres son autoridades en una época donde las ecónomas conquistaron el universo de la producción del saber culinario doméstico, así como las formas de su transmisión y las publicidades y promociones del mercado de productos alimenticios⁷⁰. Situación muy propia de fines del siglo XX que, por supuesto, María Varela no llegó a imaginar. En tiempos de María, las mujeres que asumieron la transmisión del saber culinario, con la honrosa excepción de Juana Manuela Gorriti, escribían bajo seudónimo y con fines personales o filántropos, pero sin intenciones de lucir su nombre en la portada de un libro⁷¹.

Finalmente, un quinto tópico: el perfil de la preferencia culinaria de las compiladoras. Ambas mujeres ordenan las recetas que estiman adecuadas para sus familias. Es difícil que se apunte una receta que no se piense llevar a la práctica. Entonces, los marcos familiares de cada una trazan la primera diferencia. María escribe las recetas como autoridad materna de una familia compuesta por numerosos hijos e hijas y los vínculos asociados: yernos, nueras, nietos, nietas, consuegros, entre otros. En cambio, Leticia escribe sus recetas para una familia compuesta exclusivamente por mujeres que, en su mayoría, no fueron madres, pero que llevaron una intensa vida social de tardes de té.

Sin dudas, la distancia temporal marca la mayor diferencia. En tanto María actúa en una cocina en tiempos en que la fuerza física de la cocinera era el motor de las preparaciones. Aquellas operaciones de las cocineras comprendían la selección y recolección de los ingredientes (en la quinta o el corral), el alistamiento artesanal de los mismos (limpiar, matar los animales de corral, desplume, etcétera), acudiendo escasamente a insumos provistos desde el mercado. En cambio, Leticia es ya la cocinera del hogar tecnificado y de la comida fácil y rápida⁷², cocina tortas de marca *Exquisita*. Se preocupa por anotar masas base para preparar tartas, pero también compra los discos de hojaldre ya facturados. Por otra parte, apunta sus preferencias en relación con el uso de la batidora y a las ventajas higiénicas de las fuentes para horno de vidrio marca *Pirex*. Justamente, las tecnologías permiten que Leticia supere los tiempos más arcaicos de María en los cuales, por ejemplo, un modo de conservar las frutas era la preparación de jaleas y dulces. Leticia dispone de un refrigerador eléctrico, con características óptimas para conservar tartas de frutos

⁶⁸ Cossettini, Leticia. «Las recetas...», p. 73.

⁶⁹ Cossettini, Leticia. «Las recetas...», p. 73.

⁷⁰ Al respecto ampliar el tema en: Pite, Rebekah, *La mesa está servida...*

⁷¹ Esta temática ha sido estudiada en Fugardo, Marcela y Caldo, Paula., «La cocinera argentina...» y Caldo, Paula, *Un cachito de cocinera...*

⁷² Base de estos comentarios es la consulta a Pérez, Inés. *El hogar tecnificado. Familias, género y vida cotidiana, 1940-1970* (Buenos Aires: Biblos, 2012).

frescos con crema chantilly y evitar las recurrentes maniobras del reemplazo de la barra de hielo⁷³. La cocina de María está equipada con un fogón/cocina económica, la fiambarrera y una heladera con barra de hielo; en tanto Leticia dispone de aparatos productores de calor alimentados a gas, de una heladera con *freezer* y de novedosos electrodomésticos⁷⁴.

5. Conclusiones

A lo largo de este artículo se propuso sostener la siguiente afirmación: existe una educación doméstica femenina que se activa en un entre mujeres íntimo y cotidiano. La misma despliega saberes, técnicas y tácticas específicas que parecen permanecer, con pocas alteraciones, a través de los años. Entonces, mientras las integrantes del género femenino avanzan en la conquista del espacio público con herramientas críticas, puertas adentro del hogar siguen operando una serie de acciones que refuerzan roles estereotipados. El modo de demostrar este planteo fue comparando dos cuadernos/libretas de apuntes de cocina escritos por mujeres cuyos nacimientos estuvieron separados por 67 años.

La mujer notable, de viejo abolengo, esposa y madre y muy activa en la sociabilidad filantrópica y de beneficencia fue puesta en contrapunto con la maestra de provincia, hija de inmigrantes, soltera, sin hijos, entregada a su oficio y afecta al mundo de la sensibilidad y de las bellas artes. Una lectura de contexto rápidamente traza los motivos que habilitan la diferencia, pero si esa lectura se cruza con otra de largo plazo que mensura la perdurabilidad de las costumbres, se advierte que ambas cumplieron con roles estereotipadamente femeninos: la esposa y madre o la maestra soltera y sin hijos, pero segunda madre y guía de la infancia en la escuela. A su vez, en la trastienda de esas vidas se sitúa el cuaderno de apuntes culinarios, un objeto que recupera notas de un saber doméstico y femenino cuyo fin es reposar en la intimidad de las familias y las cocinas. Es decir, el tiempo pasó, pero las mujeres siguieron llevando ese registro cotidiano de los saberes domésticos estimados importantes: la cocina.

Entre los apuntes de María y Leticia hay muchas similitudes: el orden aleatorio de la compilación; las recetas atribuidas a parientes o amigos; los consejos de la práctica, las diferentes tintas y caligrafías, los tachones, las adaptaciones de medidas, precios indicativas del uso. La mayor diferencia reside en que María se presenta más prolija y detallista en su prosa, en tanto que Leticia es sintética y expeditiva al copiar y se preocupa por anotar detalles que eviten errores futuros. Se entiende que la maestra escribió esas notas mientras aprendía a cocinar y no para ordenar las preferencias culinarias de la familia, quizás apuntadas en papeles sueltos, en un texto único, como parece ser el caso de María.

⁷³ Quien trabajó el impacto de la heladera en Pérez, Inés. «Confort para el pueblo y liberación para el ama de casa: género, consumo y heladeras en Argentina (1930-1960)», en Pérez, Inés y Ribeiro dos Santos, Marines, *Genero e consumo* (Curitiba: Editora de UFPR, 2017).

⁷⁴ Tartarini, Jorge et al. *Doña Petrona, la cocina y el gas* (Buenos Aires: Fundación Metrogas, 2011).

Ninguna de las dos dejó indicios en sus textos de que aspiraran con ellos a trascender el espacio doméstico. La falta de indicadores u orientadores de lectura marcan el uso personal, pero también el modo en que permanecieron guardados. Ambos recetarios se conservaron como papeles privados, por fuera de los archivos, con el potencial riesgo de su pérdida, destrucción u olvido, pese a que las dos mujeres tienen espacios institucionales de memoria propios. Roger Chartier expresó que los libros prescriptivos, como pueden ser los recetarios de cocina o las mismas recetas, se confeccionan para ser usados y guardados en las cocinas, sin aspiraciones de pasar a los anaqueles de las bibliotecas⁷⁵. Ese 'estar en la cocina' los afecta y desvía de los lugares de guarda convencionales. Quizá por eso resulta complejo estudiar las prácticas de la educación doméstica femenina, esa que transcurre día a día en el hogar, con sutiles prescripciones. Por ello, es nuestro propósito continuar con la tarea de recuperación de este tipo de documentos y registros patrimoniales, a los fines de poder historizar a sus autoras, retener su legado identitario y, a la vez, desnaturalizar la trama doméstica que sostiene las identidades femeninas diluidas tras una matriz patriarcal.

Finalmente, acabamos de revisar una costumbre en común de mujeres, que perdura a lo largo del tiempo marcando un modo estereotipado de lo femenino y posicionando el lugar de las mujeres en el plano del hogar. Así, la escritura, ese bien público y preciado que ha potenciado históricamente el saber de los varones, se vuelve en el plano de lo doméstico y femenino, una técnica que ayuda a resolver los avatares del hogar, sin pretensiones de publicidad, pero con muchas marcas de identidad, tradiciones, gustos familiares, experiencias, aspiraciones de herencia y redes de sociabilidad trazadas en torno al fogón. Quizá estas enunciaciones arrojan luz sobre el cuarto propio y las consecuentes estancias quietas o resistentes de las mujeres.

6. Bibliografía

Libros

Armstrong, Nancy. *Deseo y ficción doméstica*. Cátedra: Madrid, 1987.

Arrieta Urtizberea, Iñaki (ed.). *El género en el patrimonio cultural*. Bilbao: Euskal Herriko Unibertitatea, 2017.

Bazant, Milada (coord.). *Biografía. Método, metodología y enfoques*. México: El Colegio Mexiquense, 2013.

Benavento, Teófila. *La perfecta cocinera argentina*. Buenos Aires: Tusquets, 2020.

Bolufer Peruga, Mónica. *La escritura y la vida en el siglo XVIII. Inés Joyes: Apología de las mujeres*. Valencia: PUJ, 2008.

⁷⁵ Tomado de Chartier, Roger. *Libros, lecturas y lectores en la Edad Moderna* (Madrid: Alianza, 1994).

- Bonaudo, Marta (Das ir.). *Nueva Historia Argentina. Estado, liberalismo y orden burgués (1852-1880)* t. IV. Buenos Aires: Sudamericana, 1999.
- Caldo, Paula (Dir). *De la A a la Z de la cocina santafesina. Un recetario con historias*. Rosario: Del Castillo ediciones, 2021.
- Caldo, Paula y Pellegrini Malpiedi, Micaela. *El manuscrito culinario de Leticia Cossettini. Enseñanzas, recuerdos, reflexiones y recetas*. Rosario: Casagrande ediciones, 2019.
- Caldo, Paula. *Un cachito de cocinera. Mujeres, libros y recetas de cocina en la Argentina de fines del siglo XIX y principios del XX*. Rosario: Casagrande ediciones, 2017.
- Chartier, Roger. *Libros, lecturas y lectores en la Edad Moderna*. Madrid: Alianza, 1994.
- Comenius, Jan Amós. *Didáctica magna*. Madrid: Akal, 1986.
- Cossettini, Leticia. *Del juego al arte infantil*. Buenos Aires: Eudeba, 1962.
- Cossettini, Olga y Cossettini, Leticia. *Obras completas*. Rosario: ediciones AMSAFE, 2001.
- De Paz Trueba, Yolanda. *Mujeres y esfera pública. La campaña bonaerense entre 1880 y 1910*. Rosario: Prohistoria, 2010.
- Dorlin, Elsa. *La matriz de la raza. Genealogía sexual y colonial*. Navarra: Txalaparta, 2020.
- Dosse, Francois. *La apuesta biográfica. Escribir una vida*. Valencia: PUV, 2007.
- Fanny (doctora). *Cómo debo conducirme en sociedad. Manual de prácticas sociales*, Barcelona: Sociedad de Publicaciones, 1918.
- Fernández, Sandra y Caldo, Paula. *La maestra y el museo*. Rosario: El Ombú Bonsai, 2013.
- Fugardo, Marcela et al. *La Quinta los Ombúes. Memoria y paisaje de San Isidro*. San Isidro: edición de la Municipalidad de San Isidro, 2014.
- Fugardo, Marcela y Caldo, Paula. *La cocinera argentina. Un recetario del siglo XIX de enigmática autoría*. Martínez: Maizal ediciones, 2020.
- Fugardo, Marcela. *Un recetario familiar rioplatense. Cuaderno de recetas de María Varela. Patrimonio inmaterial de San Isidro*. Martínez, Maizal ediciones: 2018.
- Laqueur, Thomas. *La construcción del sexo. Cuerpo y género desde los griegos hasta Freud*. Madrid: Cátedra, 1994.

- Llord, Martha. *Martha Lloyd's Household Book: The Original Manuscript from Jane Austen's Kitchen*. Reino Unido: Bodleian Library, 2021.
- Lobato, Mirta (Dir.). *Nueva Historia Argentina. El progreso, la modernización y sus límites (1880-1916)* t. V. Buenos Aires: Sudamericana, 2010.
- Lobato, Mirta. *Historia de las trabajadoras en la Argentina (1869-1960)*. Buenos Aires: Edhasa, 2007.
- Matallana, Andrea. *Delicias y sabores. Desde doña Petrona hasta nuestros días*. Buenos Aires: Capital Intelectual, 2014.
- Montecino, Sonia y Sarde, Michéle. *La mano de Marguerite Yourcenar. Cuaderno de recetas (1950-1987)*. Buenos Aires: Editorial del Nuevo Extramó – Catalonia, 2014.
- Morgade, Graciela (comp.) *Mujeres en la educación. Género y docencia en la Argentina 1870-1930*. Buenos Aires: Miño y Davila, 1997.
- Mujica Lainez, Manuel *Miguel Cané (padre). Un romántico porteño*. Buenos Aires: Elefante Blanco, 2000.
- Nari, Marcela. *Políticas de maternidad y maternalismo político, Buenos Aires, 1890-1940*. Buenos Aires: Biblos, 2004.
- Pérez, Inés. *El hogar tecnificado. Familias, género y vida cotidiana, 1940-1970*. Buenos Aires: Biblos, 2012.
- Pita, Valeria. *La casa de las locas. Una historia social del Hospital de Mujeres Dementes. Buenos Aires, 1852-1890*. Rosario: Prohistoria, 2012.
- Pite, Rebekah. *La mesa está servida. Doña Petrona C. de Gandulfo y la domesticidad en la Argentina del siglo XX*. Buenos Aires: Edhasa, 2016.
- Ramos Medina, Manuel (Comp.). *Viudas en la historia*. México: Condumex, 2002.
- Real Academia Española (RAE). *Diccionario de la lengua española*. Madrid: Imprenta de D. Gregorio Hernando, 1884 (12 edición).
- Tartarini, Jorge et al. *Doña Petrona, la cocina y el gas*. Buenos Aires: Fundación Metrogas, 2011.
- Thompson, Edward Palmer. *Costumbres en común*. Barcelona: Crítica, 1995.
- Vassallo, Jaqueline, De Paz Trueba, Yolanda y Caldo, Paula (coord.). *Género y documentación. Relecturas sobre fuentes y archivos*. Córdoba: Editorial Brujas, 2016.

Capítulos de libro

- Boixados, Roxana. «Una viuda de mala vida en la colonia riojana», en Gil Lozano, Fernanda, Pita, Valeria. eIni, María Gabriela (Dir.) *Historia de las mujeres en la Argentina. Colonia y siglo XIX*, t. 1. Buenos Aires: Taurus, 2000.
- Caldo, Paula. «Soñar con Wollstonecraft y despertar con Rousseau. Reflexiones en torno a la educación de la mujer doméstica argentina en los tiempos del Centenario», en Caldo, Paula, *Mujeres cocineras. Hacia una historia sociocultural de la cocina Argentina a fines del siglo XIX y primera mitad del XX*. Rosario: Prohistoria, 2009.
- Caruso, Marcelo. «¿Una nave sin puerto definitivo? Antecedentes, tendencias e interpretaciones alrededor del movimiento de Escuela Nueva», en Pineau, Pablo, Dussel, Inés y Caruso, Marcelo. *La escuela como máquina de educar. Tres escritos sobre un proyecto de la modernidad*. Buenos Aires: Paidós, 2001.
- Correa, Alejandra. «Parir es morir un poco. Partos en el siglo XIX», en Gil Lozano, Fernanda, Pita, Valeria e Ini, María Gabriela (Dir.) *Historia de las mujeres en la Argentina. Colonia y siglo XIX*, t. 2. Buenos Aires: Taurus, 2000.
- Cossettini, Leticia. «Las recetas de Leticia», en Caldo, Paula y Pellegrini Malpiedi, Micaela. *El manuscrito culinario de Leticia Cossettini. Enseñanzas, recuerdos, reflexiones y recetas*. Rosario: Casagrande ediciones, 2019 [1980].
- Gvirzt, Silvina. «La escuela, los cuadernos y el zapping: revisando viejos mitos, pensando nuevas propuestas», en *Textos para pensar el día a día escolar*, (Buenos Aires: Santillana, 2000).
- Kamenszain, Tamara. «Bordado y costura del texto», en *Historia de amor (y otros ensayos sobre poesía)* Buenos Aires: Paidós, 2000.
- Lozier Almazán, Bernardo. «Los Ombúes. Historia de una casa y sus moradores», en Fugardo, Marcela et al. *La Quinta los Ombúes. Memoria y paisaje de San Isidro*. San Isidro: edición de la Municipalidad de San Isidro, 2014.
- Pérez, Inés. «Confort para el pueblo y liberación para el ama de casa: género, consumo y heladeras en Argentina (1930-1960)», en Pérez, Inés y Ribeiro dos Santos, Marines, *Genero e consumo*. Curitiba: Editora de UFPR, 2017.
- Saltzmann, Carlos. «Prólogo», en Caldo, Paula y Pellegrini Malpiedi, Micaela. *El manuscrito culinario de Leticia Cossettini. Enseñanzas, recuerdos, reflexiones y recetas*. Rosario: Casagrande ediciones, 2019.
- Varela de Beccar, María. «Cuaderno de recetas de María V. de Beccar», en Fugardo, Marcela. *Un recetario familiar rioplatense. Cuaderno de recetas de María Varela. Patrimonio inmaterial de San Isidro*. Martínez, Maizal ediciones, 2018 [188x].

Artículos

Bonaudo, Marta. «Cuando las tuteladas tutelan y participan. La Sociedad de Damas de Caridad, 1869-1894», en *Revista Signos Históricos*, núm. 15, 2006.

Caldo, Paula. «En la radio, en el libro y en la televisión, Petrona enseña a cocinar. La transmisión del saber culinario, Argentina 1928-1960», en *Revista Educação Unisinos*, vol. 20, núm. 3, 2016.

Caldo, Paula. «Solteras o debidamente casadas. Aproximaciones a una arista poco explorada en la historia de las maestras argentinas, 1920-1950», en *Revista Arenal. Revista de historia de las mujeres*, vol. 26, núm. 2, 2019.

Fugardo, Marcela. «Aportes iconográficos a la historia de un amor en el exilio: los retratos en miniatura de Justa Cané y Florencio Varela obra de Jean Philippe Goulu», en *Revista del Instituto Histórico Municipal de San Isidro*, núm. XXVII, San Isidro, 2013.

Fugardo, Marcela. «La intervención de la Sociedad Socorros de San Isidro», en *Revista del Instituto Histórico Municipal de San Isidro*, núm. XXIX, San Isidro, 2016.

Fugardo, Marcela. «María Varela, tragedia y amor en el siglo XIX», en *Todo es Historia*, núm. 591, Buenos Aires, 2016.

Nari, Marcela. «La educación de la mujer (O acerca de cómo cocinar y cambiar pañales a su bebé de manera científica)», en *Mora*, núm. 1, 1995.

Pellegrini Malpiedi, Micaela y Mosso, Agustina. «Entre hermanas - entre mujeres: la vida cotidiana de Olga y Leticia Cossettini, Argentina, 1950 y 1980», *Arenal. Revista de Historia de las Mujeres*. Granada, vol. 24, 2017.

Tesis

Pellegrini Malpiedi, Micaela. «Cuerpos, géneros, sensibilidades y emociones. La propuesta pedagógica de Leticia Cossettini. Rosario, 1935-1950» (Tesis de doctorado), Universidad de Buenos Aires, 2020.