

# La cocina por asalto. Ciencia, cocina y género en la transición al siglo XIX

Lic. María Marschoff

## Introducción

La alimentación es una de las actividades diarias de un individuo que resulta inevitable y necesaria y que, al mismo tiempo, se encuentra atravesada por un sinfín de problemas y cuestiones socioculturales que van más allá de los aspectos económicos. Partimos de entender la alimentación como una *práctica social*, es decir como la materialización de *discursos* sociales (*sensu* Bourdieu 1977). Las acciones concretas que constituyen las prácticas sociales o modos de hacer pueden oponerse, afirmar o modificar los diferentes discursos que, pudiendo ser inclusive contradictorios, coexisten en una sociedad en un momento dado. En este sentido, los discursos constituyen también prácticas en tanto son resultado de su repetición en el tiempo o modificados por estas (De Certau 1980, Chartier 1988, Johnson 1996).

Definimos *prácticas alimenticias* como el conjunto de acciones y relaciones sociales que se estructuran en torno al acto central de ingesta de sustancias alimenticias que puede o no estar relacionado a la perpetuación del organismo vivo. Como toda práctica social, constituye la materialización de *discursos acerca de la alimentación* que a su vez se encuentran imbricados en discursos más amplios o generales de una determinada sociedad en un momento dado. Es decir que los discursos acerca de la alimentación constituyen un ámbito discursivo particular de estos últimos. Esta relación entre los discursos particulares de la alimentación y otros discursos vigentes en un momento determinado hace que el estudio de las prácticas alimenticias sea un ámbito fructífero para analizar aspectos de una sociedad que exceden a la alimentación propiamente dicha, es decir, que las prácticas alimenticias tienen la propiedad de referir en su materialización a un sinnúmero de otras conductas (Yentsch 1991, Contreras 1995, Goody 1995, Mintz y Du Bois 2002, Montanari 2003). De esta manera, qué se come y por qué, cómo se obtiene, cómo se prepara, con quién se come, dónde se come, etc. son preguntas que se formulan en el ámbito del estudio de la alimentación pero refieren en realidad a otras cuestiones tales como el compartir y la socialización (Ossman 2000), el género y la edad (Charles y Kerr 1995, Hamblin 1995, Norman Exton-Smith 1995), el status socioeconómico de un grupo determinado (Goody 1995), cuestiones rituales (Flores-Meiser 1998) o religiosas como los tabúes y restricciones (Cubillo de la Puente 1998), la pertenencia a un grupo étnico (Castro Martínez 2002, Goody 2003) e inclusive políticas como la materialización del poder y la nacionalidad (Goody 1995, 2003, Coulon 2000, Lauriou 2003), entre otras muchas. Es entonces en este ámbito de discursos más amplios de una sociedad que el estudio de los discursos y prácticas alimenticias cobra realmente sentido (Castro Martínez 1996).

Este trabajo refleja algunas de las líneas de reflexión acerca de la alimentación que estamos desarrollando en nuestro doctorado. Los objetivos del mismo se relacionan con la utilización del análisis de las prácticas alimenticias para abordar el proceso de construcción de identidades en diferentes contextos de fines del siglo XVIII en el Virreinato del Río de la Plata. En este caso específicamente, nos interesa profundizar en la relación entre los

discursos de la alimentación y la construcción de la identidad de género femenina (Hernando 2000) en la transición hacia el siglo XIX.

### **La Nueva Cocina: un cambio del siglo XVIII**

Existen diversas caracterizaciones y periodizaciones de los cambios y continuidades ocurridos en la cocina occidental, por ejemplo, Revel (1996) y Tannahill (1989), sin embargo, el caso español no se condice exactamente con la “secuencia” establecida para otros países. A partir del análisis de las fechas de edición y reedición de libros de cocina, de sus títulos, del estudio de algunos recetarios y del análisis del cambio semántico de algunos términos culinarios a lo largo del tiempo<sup>1</sup> hemos establecido no sólo una periodización de la Cocina española sino además las principales características, cambios y las implicancias ideológicas, sociales y políticas de los mismos (Marschoff s/f). De esta forma se pudieron establecer tres modelos de alimentación a partir de la edición del primer recetario en español distribuidos en cuatro períodos:

- 1520 (primer recetario español publicado) a 1745 (primera publicación del “Nuevo Arte de Cocina” de Juan Altamiras). Modelo de Cocina Renacentista.
- 1745 a 1822 (última reedición del recetario de Montañón cuya primera edición data de 1611). Modelo de Nueva Cocina que convive con el modelo de la Cocina Renacentista.
- 1822 a 1871 (última reedición del recetario de Altamiras). Modelo de la Nueva Cocina.
- 1851 (aproximadamente, comienzo de un gran aumento en el número de primeras ediciones que apelan a la “internacionalidad” de su cocina) al siglo XX. Modelo de Cocina Internacional.

Los modelos de cocina que aquí enumeramos no son privativos de la culinaria española, sino que sistematizan cambios generales ocurridos en las prácticas alimenticias del mundo occidental. Con esto no queremos decir que existe un modo de alimentarse común sino que la culinaria de cada región y de cada país tuvo su trayectoria propia pero existen ciertos rasgos compartidos, al menos con la culinaria francesa, la más estudiada y la más innovadora y la que ha servido de modelo de Alta Cocina durante el período del que nos ocupamos (Revel 1996). En este sentido, la aparición de los modelos que enumeramos es ligeramente posterior en España que en Francia. Para evaluar las fechas que damos para el inicio y fin de cada período culinario es importante tener en cuenta que las fuentes con las que trabajamos para la construcción de estos modelos, sean prescriptivas –recetarios- o descriptivas –diccionarios-, reflejan los discursos acerca de la alimentación de una época, es decir, son resultado de la cristalización de prácticas preexistentes.

---

<sup>1</sup> Los datos se han extraído de la nomenclatura de recetarios y sus ediciones que da Simón Palmer (1994). Se han comparado exhaustivamente dos recetarios: una reedición del primer recetario editado en español –de Nola [1525] en Cruz (1997)- y una reedición del primer recetario de la Nueva Cocina -Altamiras [1758] (1994)-, además de otros recetarios y fuentes gastronómicas complementarias (Marschoff 2004, s/f). La fuente del muestreo de términos en secuencias de diccionarios corresponde a los provistos por la Real Academia Española en [www.rae.es](http://www.rae.es). La metodología de análisis utilizada y la crítica pormenorizada de fuentes se explicitan en Marschoff (s/f).

En este trabajo nos interesan en particular las diferencias existentes entre la Cocina Renacentista y la Nueva Cocina ya que consideramos que es éste último modelo el que plantea cambios radicales en las prácticas alimenticias que a su vez se encuentran relacionados directamente con los discursos sociales y científicos de la época.

La Nueva Cocina se establece en oposición a la de momentos anteriores tanto en lo que respecta a los ideales alimentarios subyacentes, que tratamos en la sección siguiente, como en las prácticas y la cultura material asociada<sup>2</sup> en las que nos centramos a continuación. En primer lugar, la Nueva Cocina y la Cocina Renacentista, tal como se trasluce de los recetarios, coinciden en un mismo ranking de preferencias de productos alimenticios: la carne es el producto más valorado, seguido por el pescado, las hortalizas, los cereales, los huevos y laticinios y finalmente las legumbres. Sin embargo, disminuyen las proporciones de las recetas cuyo ingrediente principal es el pescado, tendencia que se acentúa con la Cocina Internacional, implicando un relajamiento en las prescripciones religiosas de ayuno y abstinencia. Por otro lado, con la Nueva Cocina se comienza a utilizar una mayor diversidad de hortalizas, algunas de las cuales son de origen exótico como el tomate, y aumenta la frecuencia de utilización de legumbres. Desde el discurso de los recetarios estos productos comienzan a ser ponderados, aunque los diccionarios del siglo XVIII y XIX reflejan una valoración bastante baja de los mismos asociándolos a calificativos tales como “insípido pero sano” o “alimento de rústicos”. En lo que respecta a los condimentos, se comienzan a preferir en menor cantidad y diversidad las especias importadas y secas tan comunes desde la Edad Media a favor de las hierbas frescas o secas locales.

La cocina como espacio segregado del resto de las habitaciones de una vivienda recién se define como tal en el diccionario de 1832 (Academia Usual 1832) si bien esa separación se registra en las casas más pudientes de momentos anteriores (de Nola [1525] en Cruz 1997). Los métodos de preparación y cocción disponibles no varían significativamente del siglo XVI al XVIII aunque sí lo hace el producto resultado de los mismos y por ende la preferencia por algunos de ellos. El gran favorito es el cocido, a tal punto que los términos “cocinar” y “guisar” son sinónimos hasta 1899 (Academia Usual 1899), mostrando de esta manera en los usos lingüísticos una preferencia en la práctica. Las comidas, sin embargo, variaron en aspecto, disminuyendo la proporción de preparaciones líquidas y homogéneas, particularmente las papillas y sopas, y aumentando la cantidad de preparaciones más sólidas y heterogéneas. Los ingredientes que componen estas comidas se muelen menos y se cortan en trozos menos pequeños, un mismo plato puede estar conformado por una combinación de más de una preparación individual lo cual no ocurre en la Cocina Renacentista. Aumenta también el interés en los recetarios por transmitir la enseñanza de una secuenciación en la preparación y cada vez son más las comidas que requieren varias cocciones diferentes y sucesivas. Los fogones de las cocinas necesitan para ello más de una “hornilla” –pequeña reja con una cavidad inferior donde se hacía fuego– que además permitía obtener diferentes grados de calor y regularlo con mayor facilidad. En el primer diccionario consultado existe esta acepción (Autoridades 1734) aunque en 1810 esta estructura era calificada de “moderna” en el territorio del ex Virreinato del Río de la

---

<sup>2</sup> El objetivo inicial al plantear estos modelos prestando especial atención a sus implicancias materiales fue utilizarlos para el estudio de casos particulares, tanto desde la evidencia documental como arqueológica, lo cual se hizo en Marschoff (2004) y se proyecta llevar a cabo en la tesis doctoral discutiendo la construcción de identidades a través de la alimentación.

Plata<sup>3</sup>. La pérdida paulatina de liquidez y homogeneidad de las preparaciones se observó también en el análisis de diccionarios realizado (Marschoff s/f) así como también la acentuación de esta tendencia en la Cocina Internacional. Esta característica implica una modificación en la manera de percibir sensorialmente la comida y se encuentra asociada al uso de tenedores y a la importancia que cobra la presentación en el acto de consumo.

La presentación y consumo tenían lugar en el comedor y, aunque su uso está registrado para contextos palaciegos y conventuales desde la Edad Media, entre 1791 (Academia Usual 1791) y hasta 1869 (Academia Usual 1869) es definido como un lugar o una habitación de la vivienda, recién en esa última fecha se establece específicamente como una pieza o cuarto de uso específico. La presentación de los alimentos en la mesa, su valor visual, comienza a ser crucial dentro del modelo de la Nueva Cocina (Flandrin 1992, Revel 1996) incorporándose, por ejemplo, el uso de nuevos utensilios con ese objeto, especificándose en los recetarios la manera de disponer las diferentes preparaciones en un plato individual o fuente y su decoración, inclusive se da un nuevo valor a la “antecocina”, habitación intermedia con el comedor y vinculada a la cocina por un pasaplato<sup>4</sup>. Las personas que podían permitírselo gustaban de comidas compuestas por varios “servicios” que consistían de un conjunto de preparaciones diferentes que “cubrían” –a veces literalmente- la mesa dos o más veces –servicio a la francesa (Revel 1996). Los ordenamientos en estos servicios eran complicados de por sí hasta llegar al extremo con la Cocina Internacional, aunque los diccionarios muestran una manera más cotidiana y menos reglamentada de consumir alimentos donde la constante es únicamente el postre al final. El consumo mismo de alimentos era idealmente individual para la Nueva Cocina y los platos y escudillas son mencionados en los recetarios de manera habitual y en relación directa con la consistencia de la preparación a consumir. El verbo “escudillar” –colocar una preparación líquida en una escudilla- es sinónimo de nuestro “servir” hasta 1832 (Academia Usual 1832) en que coexiste con la expresión “hacer plato” –colocar viandas presumiblemente más sólidas en este utensilio. El “cubierto” es definido como conjunto de plato, cuchillo, cuchara, tenedor, pan y servilleta, los cuales son individuales ya en el primer diccionario español (Autoridades 1729), indicando un hábito ya establecido.

Nos centraremos a continuación en los discursos de la Nueva Cocina y en algunas ideas que subyacen a ellos y relacionándolo con el modo de hacer que hemos expuesto recién. De modo específico nos interesa analizar la manera en que paulatinamente se estableció la Nueva Cocina como una cocina “científica” y la forma en que este modelo aborda el acceso diferencial a los recursos –Alta y Baja Cocina.

### **Algunas ideas de la Nueva Cocina**

La Nueva Cocina pretende en sus discursos superar la culinaria de momentos anteriores y renovarla, este es el objetivo de muchos de los autores de los diferentes recetarios de la época, no sólo españoles (Revel 1996). Esta necesidad se encuentra

---

<sup>3</sup> Archivo Histórico de la Provincia de Córdoba (AHPC), Argentina, Esc. 4, Leg. 46, Exp. 8 “Autos de embargo de la Estancia de Alta Gracia con lo en ella edificado...”, autor ilegible, Alta Gracia, Córdoba, Argentina, 3-9-1810.

<sup>4</sup> Esto puede observarse en la cocina construida por el Virrey Liniers de 1810 (“Museo de la Estancia Jesuítica de Alta Gracia y Casa del Virrey Liniers”, Alta Gracia, Córdoba, Argentina) y en la chacra construida por los Pueyrredón en 1830 (“Museo Histórico José Hernández”, San Martín, Buenos Aires, Argentina).

imbricada en un cambio en las ideas acerca de la Naturaleza y de la relación de los seres humanos con ella. El medio natural deja de ser estático y omnipotente y las personas comienzan a tener conciencia de la posibilidad de modificarlo y estudiarlo a través de la ciencia. A partir de esta idea, diversas tendencias surgen en el seno de la Nueva Cocina y se materializaron en prácticas diferentes. De este modo, se comienza a experimentar en materia culinaria, siendo uno de los primeros exponentes de esta tendencia el mismo Leonardo da Vinci (da Vinci [c. 1475] 1987). Esta experimentación se manifiesta por una intención de completar lo dado naturalmente pero manteniendo su esencia, simplificando algunas preparaciones para evitar el exceso y el enmascaramiento de sabores por superposición de productos y condimentos (Montanari 2003, Revel 1996, Marschoff s/f). Estas tendencias se materializan en, por ejemplo, la disminución en la diversidad y cantidad de especias, la evitación de la superposición de gran cantidad de productos de un mismo tipo en una misma preparación, el aumento en la proporción de preparaciones más heterogéneas en desmedro de las más líquidas y homogéneas, el redescubrimiento de los productos hortícolas y la incorporación de alimentos exóticos, entre otras.

La cocina y el alimento que se consume se vuelven un objeto de reflexión y observación científica, ya no es entendido como un mero medio para sostener la vida –deja de ser simplemente subsistencia. El cuidado en la manera de consumir los alimentos en la mesa y la importancia que cobra la presentación durante las comidas es resultado de esta tendencia, así como también el plasmar por escrito las observaciones e investigaciones culinarias. La existencia de los libros de cocina y el éxito de esta literatura para el período de la Nueva Cocina muestran también una necesidad de transmitir este conocimiento a toda la sociedad –alfabetizada, por supuesto. Surge además la figura del “gourmet” o gastrónomo<sup>5</sup> en contraposición al glotón, se trata de una persona que, sin necesariamente ser cocinero, disfruta de la comida sabiendo apreciarla y reflexiona alrededor de ella –cosa que el glotón no hace- (Flandrin 1992), una especie de “crítico del arte culinario” cuyo máximo exponente fue Brillant-Savarin ([1826] 2005).

Para comprender un fenómeno la ciencia necesita conocer su funcionamiento, entender las etapas de las que se compone. También la Nueva Cocina separó las diferentes actividades que conducen finalmente al evento del consumo. Así, la cocina se establece como un espacio diferente del comedor, inclusive en algunas viviendas pudientes de la época aparece la antecocina, es decir, un área exclusiva para la presentación que aísla las actividades de la preparación de alimentos de las de consumo. Dentro de la misma tendencia, los recetarios empiezan a explicitar más las etapas en la preparación de un plato, se comienzan a hacer presentaciones de comidas compuestas por más de una preparación pero cuidadosamente separadas entre sí evitando la mezcla, se acentúa la necesidad de limpieza y de uso de utensilios especiales para ciertos productos, entre otros.

De manera paralela a esta entrada de la ciencia en el ámbito de la alimentación se observa un retroceso en algunas prescripciones religiosas disminuyendo la proporción de recetas de abstinencia en los recetarios y ya para fines del siglo XIX la “comida de ayuno” deja de ser una sección específica en algunos libros de recetas. La aparición de la “gastronomía” es la evidencia última de la tendencia general: la ciencia desestigmatiza el pecado capital de la gula y el comer se vuelve un disfrute, un placer lícito.

---

<sup>5</sup> Los términos “gastronomía” y “gastrónomo” aparecen en los diccionarios por primera vez y con esa acepción en 1869 (Academia Usual 1869).

Desde el punto de vista teórico de los ideales alimenticios, la culinaria de cualquier sociedad en un momento dado puede ser caracterizada, siguiendo a Goody (1995), en términos de Alta y Baja Cocina. Esta distinción hace referencia al acceso y uso diferencial de los recursos –productos y conocimientos- por parte de los distintos grupos que componen una sociedad e inclusive de las diferentes situaciones en que ocurre la alimentación de un mismo grupo –por ejemplo, la separación entre una cocina “de todos los días” y una que tiene lugar en momentos especiales. Cabe aclarar que la separación entre Alta y Baja Cocina al interior de una misma tradición o modelo culinario no resulta en una polarización, sino que constituye un continuo con diferentes gradaciones.

Es decir que tanto la Cocina Renacentista, como la Nueva Cocina definieron a su manera la Alta y la Baja Cocina. Estudiar los parámetros a través de los cuales cada modelo estableció esa distinción nos permite acercarnos al modo en que ambos modelos culinarios definían en última instancia la diferenciación social. La Nueva Cocina surge en el contexto de las ideas ilustradas, corriente de pensamiento que en ciertos aspectos se opuso a la desigualdad social, principalmente frente al derecho y los privilegios nobiliarios, pero no tanto frente a las desigualdades económicas. Esta ambivalencia y ambigüedad han quedado reflejados en la Cocina.

La Nueva Cocina intentó constituirse en los discursos acerca de la alimentación como una cocina más “igualitaria” oponiéndose a la manera distinguir la Alta de la Baja Cocina en el modelo Renacentista. De este modo se revalorizan y se comienzan a utilizar productos característicos de la Baja Cocina Renacentista como las hortalizas, la manteca y los condimentos locales y frescos por sobre las especias importadas (Flandrin 1992, 2003; Marschoff 2004, s/f; Montanari 1993; Riera Melis 2003). Sin embargo, el ranking de productos preferidos en términos generales permaneció invariable por lo que la desigualdad en términos de acceso diferencial a los recursos permaneció, con la diferencia de que con la Nueva Cocina ya no constituye el factor clave para separar la Alta de la Baja Cocina. Esta separación se establece en este modelo a través de un modo de preparación de los alimentos diferente. Tres tendencias se observan en este sentido, en primer lugar, el tipo de preparaciones que se consumen dentro del modelo de Nueva Cocina comienzan, desde su concepción hasta la presentación, a tener en cuenta consumidores desiguales lo cual se materializa en comidas más heterogéneas y más sólidas, cubierto individual, etc. Si bien el consumo se realiza con vajilla y acceso a los alimentos en la mesa igual, esto sólo ocurre al interior del grupo de comensales. En segundo lugar, la Alta Nueva Cocina comienza a ser exclusiva de los profesionales quienes simplifican –“bajan”- los métodos de preparación y cocción a fin de hacerlos realizables por no profesionales, de ahí a la proliferación de manuales que pregonan una Nueva Cocina para diferentes grupos socioeconómicos y para las amas de casa, es decir la cocina cotidiana. En tercer lugar, en este momento hacen su aparición una serie de utensilios –de preparación, de presentación, de consumo- e instalaciones –cocina con hornillas, comedor- que permiten llevar adelante este modelo de Cocina que no resultan accesibles a todos los grupos socioeconómicos.

En resumen, observamos que la Nueva Cocina discute la naturalización de las desigualdades sociales del modelo de la Cocina Renacentista materializado en la diferenciación entre Alta y Baja Cocina a través de los productos alimenticios que se consumen. Por otro lado, este nuevo modelo también plantea a su modo la desigualdad pero en términos de métodos de preparación y cocción, fases donde el recurso clave es el conocimiento, hasta cierto punto adquirible por el propio esfuerzo. Se podría decir que, en el contexto de las ideas ilustradas, este modo de diferenciar las cocinas era la solución

políticamente más correcta: se acepta la existencia de una Alta y una Baja Cocina pero no se vuelve su separación una situación irreversible y natural. Los manuales de cocina dirigidos a las “clases menos acomodadas” que sin embargo “gustan de comer bien” –es decir, de manera moderna- son un exponente de esta tensión (Simón Palmer 1994). Esta manera de desigualdad por el “cómo” en lugar de por el “qué” es propia de las sociedades cortesanas (Elias 1996) y acentúa aún más las características de una sociedad en donde la igualdad existe sí, pero al interior de cada grupo. Con la Cocina Internacional la desigualdad por el “cómo” se une a la de por el “qué” en una cocina propia de la sociedad de clases. La Nueva Cocina, apropiada y estudiada científicamente, en su versión Alta y Baja, se constituyó de este modo en el discurso acerca de la alimentación correcta, que debía ser transmitido a toda la sociedad y especialmente a las mujeres, encargadas de nutrir a la mayoría de los habitantes de un país que no contaban con un chef propio.

### **Las mujeres en la Nueva Cocina**

Se suele oír aún hoy en día frases como “los mejores chefs son hombres, o los hombres cuando cocinan lo hacen mejor que las mujeres”, sin embargo, a veces la misma persona que hace esta afirmación sostiene que “nadie cocina o cocinaba como mi madre -o mi abuela”. En esta sección analizamos estas aseveraciones y sostenemos que tienen su origen en la profesionalización del oficio de cocinero que ocurrió con la Nueva Cocina a principios del siglo XIX y su vínculo con la ciencia y con los hombres.

La Cocina Renacentista con la diferenciación social marcada a través de los productos que se consumen no plantea una distinción entre los modos de hacer de la Alta y la Baja Cocina por lo que tampoco en ese sentido separa la cocina doméstica de la pública. Es recién con la Nueva Cocina que se establece la diferencia entre un modo de hacer de la cocina cotidiana, hogareña y femenina y entre el de la cocina profesional, pública y masculina. La Nueva Cocina, Alta, científica y profesionalizada que hemos descrito en la sección anterior, elabora en su momento de apogeo una versión simplificada del modelo a fin de que fuera utilizado no sólo por los grupos que no pertenecen a las elites, sino también por las mujeres quienes, en definitiva, eran las encargadas de la alimentación de la mayor parte de la población (Pérez Samper 1997).

Los libros de cocina publicados en España transmiten claramente estos cambios. Hasta el siglo XVIII todos los recetarios publicados corresponden al tipo cortesano, es decir, son tratados elaborados por un profesional que registra sus recetas para el uso de la elite en el ámbito del modelo que hemos definido como Alta Cocina Renacentista. A partir de la Nueva Cocina, especialmente con el exitoso libro de Altamiras que hemos citado, se comienza a apreciar un interés por enseñar los conocimientos culinarios a otros grupos sociales, no necesariamente los de mayor poder socioeconómico. Por su parte, el primer recetario destinado exclusivamente a las mujeres aparece alrededor de 1822 y se titula “La nueva cocinera curiosa y económica y su marido el repostero famoso, amigo de los golosos” (Simón Palmer 1994). La modernidad y la innovación están presentes en este título así como también la asociación femenino/doméstico y cotidiano, masculino/público y especializado.

Ningún libro de recetas español publicado hasta el siglo XX en España (Simón Palmer 1994) tiene autoría femenina<sup>6</sup>. Resulta interesante notar que, en países donde la burguesía constituía un grupo socioeconómico más fuerte, los recetarios publicados y escritos por mujeres aparecen ya en el siglo XVI en la zona central y norte de Europa, sin embargo en la región meridional esto no se da hasta el siglo XVIII, específicamente en Francia pero de manera marginal (Pérez Samper 1997). Predominan abrumadoramente entre los libros de recetas escritos y publicados por mujeres en Europa aquellos destinados a la economía doméstica en general incluyendo no sólo recetas de cocina y enseñanzas acerca de la conservación de alimentos, sino también recetas medicinales y de belleza y consejos prácticos para limpieza (Pérez Samper 1997). Esta especie de manuales eclécticos de economía doméstica existieron en España únicamente de forma manuscrita, un legado familiar de madres a hijas, es decir una autoría femenina, colectiva y, en su mayor parte, anónima (Pérez Samper 1997).

Estos manuales de economía doméstica al comenzar a ser editados dentro del modelo de la Nueva Cocina delimitan el rango de acción de la mujer explicitando sus funciones tradicionales: cuidado de la casa y su economía en general, alimentación de la familia y cuidado de la salud de sus miembros. De las 34 primeras ediciones de libros de cocina ocurridas entre 1822 y 1875, seis mencionan a la mujer en su título y ocho corresponden a manuales de economía doméstica. Es frecuente, además, que cuando se menciona a la mujer en el título, el libro corresponde a un manual de economía doméstica, por ejemplo, “Manual de la criada económica. Novísimo arte de cocina. Obra indispensable a las madres de familia que deseen educar a sus hijas en lo necesario para el gobierno de su casa y cuanto se necesita para que gastando poco pueda comer bien, y tener corriente y bien preparada la ropa semanal” impreso en 1830 (Simón Palmer 1994). Estos manuales fueron terriblemente exitosos, algunos como el “Libro de las familias” alcanzaron 18 ediciones entre 1866 y 1879 (Simón Palmer 1994) y fueron adaptados a otros países de habla hispana como Chile (Anónimo 1882).

La descripción anterior plantea un panorama inicial en donde la mujer en la cocina se asocia a una actividad cotidiana, circunscrita al ámbito doméstico, una versión adaptada y Baja de la Nueva Cocina. Sin embargo, nos interesó ver a qué ideas estaban asociados los hombres en los títulos de estos recetarios. De esta manera representamos en el siguiente cuadro 15 libros de recetas de los 34 del período de la Nueva Cocina en cuyos títulos figuran sustantivos femeninos y masculinos que remiten a tareas realizadas por mujeres y por hombres en el ámbito de la alimentación<sup>7</sup>. De los 15 títulos, 9 utilizan exclusivamente sustantivos masculinos, 3 únicamente femeninos y 3 mencionan a hombres y mujeres en una misma frase. Las siete variables que seleccionamos<sup>8</sup> corresponden en primer lugar al *Grupo socioeconómico*- cuando se explicita una orientación hacia una cocina específicamente no de elite, Baja, y a su sinónimo cocina “económica”. La segunda variable seleccionada denominada *Nueva cocina* –cuando en el título se resalta que en el

---

<sup>6</sup> Excepto el “Manual de pasteleros, o arte para preparar toda clase de pasteles, pastas, pastelillos, tortas, empanadas, etc., frío o caliente por Madama Bacón-Dufour (traducción del francés) editado en 1832 (Simón Palmer 1994).

<sup>7</sup> Los títulos completos se transcriben en el Apéndice y fueron extraídos de Simón Palmer (1994). No se incluyeron los manuales de economía doméstica que no refirieran específicamente a sustantivos femeninos en su título. Si se lo hiciera, la tendencia que observamos se acentuaría aún más.

<sup>8</sup> Cada título podría ser analizado por separado y se podrían incluir otras variables, pero consideramos que de esta manera se podía sistematizar mejor la información.

libro se trata de una cocina “moderna”, “nueva” o “adelantada”, es decir se refiere este modelo de cocina particular-, en tercer lugar, la variable *Ámbito doméstico* –se trata en este caso de libros de economía doméstica con las características descritas más arriba-, seguida por *Título compartido* – aquí se indica que se utilizan sustantivos masculinos y femeninos en un mismo título-. Otra variable incluida es la de *Internacionalidad* – cuando se menciona en el título que el libro incluye recetas de países extranjeros y/o se utilizan adjetivos como “internacional” o “universal” y/o se refiere a un criterio de autoridad tal como “cocineros famosos”- además del carácter *Público* – cuando existen indicadores de que el contexto en el que se realizan actividades culinarias es público- y finalmente la variable *Especialidad* – cuando se refiere a especialidades culinarias tales como la pastelería, repostería confitería o botillería, tanto si se trata de un libro especializado o que incluye secciones especializadas en alguna rama en particular.

Variable considerada	Sustantivos femeninos N: 6		Sustantivos masculinos N:12	
	N	%	N	%
Grupo socioeconómico	2	33.3	1	8.3
Nueva Cocina	2	33.3	5	41.6
Ámbito doméstico	4	66.6	3	25
Título compartido	3	50	3	25
Internacionalidad	1	16.6	5	41.6
Público	0	0	1	8.3
Especialidad	0	0	7	58.3

El cuadro anterior confirma claramente la asociación que ya habíamos visto entre la mujer y el ámbito doméstico y específicamente un contexto no de Alta Cocina –variable *Grupo socioeconómico*. Por otra parte, en la mitad de los libros que la mencionan en su título, los sustantivos femeninos van asociados a sustantivos masculinos, proporción que es menor en el caso de los hombres.

Los hombres, en cambio, se vinculan con una cocina pública. Incluso, la variable *Especialidad* también refiere a este contexto, ya que por lo general las especialidades mencionadas involucran la posibilidad de venta del resultado de esa producción, es decir una separación de la cocina para “afuera” de la doméstica –y femenina. Por otra parte, pareciera que el conocimiento que transmiten los recetarios, cuando se mencionan a los hombres en su título precisan recurrir con más frecuencia a criterios de autoridad y al carácter internacional de la culinaria que presentan en oposición al carácter doméstico de la culinaria femenina.

Si bien la Nueva Cocina se encuentra asociada a recetarios que mencionan sustantivos femeninos en su título, esta asociación es más fuerte con los sustantivos masculinos. De esta manera, este modelo culinario se vincula más estrechamente a los hombres y por ende, como vimos en la sección anterior, a la manera “científica”, “racionalizada” de hacer todo, hasta cocinar. Dentro de la ideología occidental, permeada por la noción de que masculino equivale a superior y al dominio de la razón y el espíritu en contrapartida a lo femenino, inferior y en el ámbito de la carne y el cuerpo (Le Goff y Truong 2006) la Nueva Cocina genera un discurso que transfiere la legitimación de las prácticas alimenticias a los hombres. Esto nos lleva a finalizar dejando planteada una pregunta: ¿Por qué es

precisamente en este momento que los hombres buscan construir un espacio propio dentro de un ámbito de las prácticas cotidianas que pertenecía tradicionalmente a las mujeres?

### **Conclusiones**

A lo largo de este trabajo hemos visto como hacia el siglo XVIII surge un modelo de cocina que se opuso al modo de alimentarse de momentos anteriores. Ambos modos tenían su forma de definir la diferencia socioeconómica, pero la Nueva Cocina la planteó a través de un cambio en los métodos de preparación, cocción, presentación y consumo de la comida y no a través de los alimentos mismos. Esta nueva manera de hacer las cosas se legitimó apelando al discurso científico y utilizó la letra impresa para difundirla. Sin embargo, hemos visto que este discurso de la Nueva Cocina se vincula más fuertemente a los hombres como cocineros en general y de especialidades en particular. Para las mujeres se generó un tipo de literatura especial, los manuales de economía doméstica, y se delimitó claramente su culinaria al ámbito del hogar, local y nacional. En cambio los hombres se asociaron a una cocina pública, abierta al mundo dentro del cientificismo común de la Nueva Cocina y cuyas ulteriores transformaciones devinieron en la denominada Cocina Internacional, casi impracticable e impracticada en el ámbito de la cocina cotidiana, la creación de un lenguaje común de los grandes cocineros de diferentes países (Revel 1996).

Las prácticas de la Nueva Cocina permanecen aún hoy, basta con observarse a sí mismo usar el tenedor todos los días, sin embargo, algunas de las ideas que subyacen a ellas han cambiado. La ciencia y el arte se adueñan cada vez más de la cocina, los chefs – hombres y mujeres- son estrellas mediáticas, la diferencia entre Alta y Baja Cocina ya no está en la manera, sino también en qué, con quién y dónde como variables claves. El acto de comer sigue siendo una manea de construir la propia identidad es por eso que cada vez se hace más necesario preguntarnos qué discursos está apoyando nuestro propio modelo de cocina y reflexionar acerca de si, en el fondo, no es más honesto seguir sosteniendo que no hay nada más rico que el guiso de mamá.

## Apéndice

Recetarios editados por primera vez entre 1822 y 1875 (Simón Palmer 1994):

1. Novísimo cocinero universal. Arte de la nueva cocina. Por Jacobo Berenguer de Mongat. 1848
2. La cocinera del campo y de la ciudad, o nueva cocinera económica. 2da ed. 1861
3. La cocinera moderna. Librito para prender de guisar (sic) con toda regla y limpieza contiene la explicación para hacer varias confituras. Aumentada esta edición con la relación de los útiles más indispensables de una cocina. 1871
4. El cocinero universal o sea colección completa y escogida de los mejores tratados del arte de cocina española, italiana, francesa, alemana... recopilada por el gastrónomo que ha poseído el mejor paladar de cuantos se han conocido hasta el día. 2da ed. 1847
5. D.A.P.Z. La nueva cocinera curiosa y económica y su marido el repostero famoso amigo de los golosos. 2da ed. 1823
6. Manual de pasteleros o arte para preparar toda clase de pasteles, pastas, pasatelillos, tortas, empanadas, etc., frío o caliente. Por Madama Bacón-Dufour. 1832
7. La cocina perfeccionada o sea el cocinero instruido en el Arte Culinario según los adelantos del día y la práctica de los cocineros de más fama. Por J. L. 1854
8. El confitero moderno. Tratado completo y práctico de confitería y pastelería, del licorista y de toda clase de refrescos pertenecientes a la repostería, con el método de preparar toda clase de conservas y encurtidos. Por José Maillet.
9. Manual del cocinero, cocinera, repostero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas y la cortesanía y urbanidad que se debe usar en la mesa. Aumentado con el modo de conservar toda clase de sustancias alimenticias, los pescados frescos y otros varios artículos curiosos. Traducido por Mariano de Rementería y Fica. 1828
10. Manual de la criada económica. Novísimo arte de cocina. Obra indispensable a las madres de familia que deseen educar a sus hijas en lo necesario para el gobierno de su casa y cuanto se necesita para que gastando poco pueda comer bien, y tener corriente y bien preparada la ropa semanal. 1830
11. Manual completo del confitero y repostero. Obra escrita con arreglo a los últimos adelantos hechos en la materia. Por Manuel A. Martínez.
12. El cocinero español y la perfecta cocinera, instruídos en lo mejor del arte culinario de otros países. Pastelería. Botillería. Conservas. Adicionado con preceptos de higiene, recetas de medicina y economía doméstica y otras curiosidades. Por Guillermo Moyano. 1867
13. Manual del repostero doméstico. 365 recetas para hacer platos de postre o sea una para cada día del año. Por José María Blanca confitero, pastelero y repostero. 1866
14. Novísimo manual del cocinero o sea colección completa y escogida de los mejores y mas modernos tratados del Arte de Cocina española, italiana, francesa, inglesa, etc., etc., con un extenso tratado de pastelería, compotas, frutas confitadas y helados. 3era ed. 1866

15. El perfeto (sic) confitero, licorista y repostero. O sea Arte de repostería: en que se contiene todo género de hacer dulces secos y en líquido, bizcochos, turrone y natillas, bebidas heladas de todas calidades, con un tratado de hacer resolis, mistelas, etc., concluyendo con una una breve instrucción para conocer las frutas y servir las crudas. Por J(óse) S(ola). 2da ed. 1830

### Fuentes citadas

Diccionarios de la Real Academia Española: Academia Usual 1791, 1832, 1869, 1899; Autoridades 1729, 1734. En [www.rae.es](http://www.rae.es)

Archivo Histórico de la Provincia de Córdoba (AHPC), Argentina: Esc. 4, Leg. 46, Exp. 8 “Autos de embargo de la Estancia de Alta Gracia con lo en ella edificado...”, autor ilegible, Alta Gracia, Córdoba, Argentina, 3-9-1810

### Bibliografía

- Altamiras, J.  
[1758] 1994. *Nuevo Arte de Cocina*. La Val de Onsera, Huesca, España.
- Anónimo  
1882. *Nuevo Manual de Cocina. Conteniendo 377 recetas de guisos escogidos de las cocinas francesa, española, chilena, inglesa e italiana arregladas para el uso de las familias del país*. Librería del Mercurio, Valparaíso, Chile.
- Bourdieu, P.  
1977. *Outline of a Theory of Practice*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Brillant-Savarin J.A.  
[1826] 2005. *Fisiología del gusto*. Ediciones Andrómeda, Buenos Aires.
- Castro Martínez, T. de  
1996. *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada.  
2002. L'émergence d'une identité alimentaire: Musulmans et chrétiens dans le royaume de Grenada. En: *Histoire et Identités alimentaires en Europe: 169-185*. Bruegel, M. y Lauriou, B. Hachette., París.
- Contreras, J.  
1995. Introducción. En: *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres: 9-24*. J. Contreras (comp.). Publicaciones de la Universitat de Barcelona, Barcelona.
- Coulon, C.  
2000. La Cocina como objeto político. En: *Cocinas del Mundo. La política en la mesa: 19-28*. Francisco Letamendía y Christian Coulon (coord.), Ed. Fundamentos, Madrid.
- Charles, N. y M. Kerr  
1995. Es así porque es así: diferencias de género y edad en el consumo familiar de alimentos. En: *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres: 199-217*. Jesús Contreras (comp.). Publicaciones de la Universitat de Barcelona, España.
- Chartier, R.  
1988. Introduction. En: *Cultural History. Between Practices and Representations: 1-16*. Blackwell, Oxford.
- Da Vinci, L.  
[c. 1475] 1987. *Los apuntes de cocina de Leonardo*. Editorial Abril S.A., Buenos Aires.
- De Certau, M.

1980. *La invención de lo cotidiano. I. Artes de hacer*. Universidad Iberoamericana, México.
- De Nola, R.  
[1525]1997. *Libro de guisados*. En: Cruz, J.C. *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento: 227-375*. La Val de Onsera, Huesca, España.
- Elias, N.  
1996. *La sociedad cortesana*. Fondo de Cultura Económica, México.
- Flandrin, J.L.  
2003. La cocina europea moderna: un cruce de experiencias culturales (siglos XVI-XVIII). En: *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios: 75-88*. Massimo Montanari (Ed.). Paidós, Bs. As.
1992. La distinción a través del gusto. En: *Historia de la vida privada. El proceso de cambio en la sociedad de los siglos XVI-XVIII: 266-309*. Philippe Ariès y Georges Duby (dir.). Taurus.
- Flores-Meiser, E.P.  
1998. *The Cultural Language of Food*. *Reviews in Anthropology*. 27:87-78.
- Goody, J.  
1995. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Gedisa, Barcelona.
2003. La comida de África en la cultura “blanca” y en la cultura “negra”. En: *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios: 105-118*. Massimo Montanari (comp.) Paidós.
- Hamblin, D.  
1995. Actitudes de los adolescentes hacia la comida. En: *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres: 219-236*. Jesús Contreras (comp.). Publicaciones de la Universitat de Barcelona, España.
- Hernando, A.  
2000. Factores estructurales asociados a la identidad de género femenina. La no-inocencia de una construcción socio-cultural. En: *La construcción de la subjetividad femenina*. Instituto de investigación feminista, Universidad Complutense de Madrid.
- Johnson, M.  
1996. *An Archaeology of Capitalism*. Blackwell, Oxford.
- Lauriou, B.  
2003. Identidades nacionales, peculiaridades regionales y koiné europea en la cocina del Medioevo. En: *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios: 51-73*. Massimo Montanari (comp.) Paidós.
- Le Goff, J. y Truong, N.  
2006. *Una historia del cuerpo en la Edad Media*. Paidós, Buenos Aires.
- Marschoff, M.  
2004 a. *Gato por liebre. Prácticas alimenticias en Floridablanca*. Tesis de licenciatura. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Ms.
- S/f. 2005 a. Cambios y continuidades en la cocina española entre el siglo XVI y XIX. Ms.
- Mintz, S.W. y C.M. Du Bois  
2002. The Anthropology of Food and Eating. *Annual Reviews in Anthropology* 31:99-119.
- Montanari, M.  
2003. Introducción. En: *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios: 11-15*. Massimo Montanari (comp.) Paidós.
1993. *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Cap. 5:128-149. Crítica, Barcelona.
- Norman Exton-Smith, A.  
1995. Comportamientos alimentarios de los ancianos. En: *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres: 239-256*. Jesús Contreras (comp.). Publicaciones de la Universitat de Barcelona, España.
- Ossman, S.

2000. Cocina, lugares de restauración y formas de poder en Marruecos. . En: *Cocinas del Mundo. La política en la mesa*: 141-150. Francisco Letamendía y Christian Coulon (coord.), Ed. Fundamentos, Madrid.
- Pérez Samper, M.  
1997. Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna. *Cuadernos de Historia Moderna 19*. Monográfico. Sobre la mujer en el Antiguo Régimen: de la cocina a los tribunales:121-154. Servicio de Publicaciones Universidad Complutense, Madrid.
- Revel, J-F.  
1996. *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*. Tusquets, Barcelona, España.
- Riera Melis, A.  
2003. El mediterráneo, crisol de tradiciones alimentarias. El legado islámico en la cocina medieval catalana. En: *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*: 17-50. Massimo Montanari (Ed.). Paidós, Bs. As.
- Simón Palmer, M. del C.  
1994. *Libros antiguos de Cultura alimentaria (s. XV-1900)*. Imprenta provincial, Córdoba, España.
- Tannahill, R.  
1988. *Food in history. New, fully revised and updated revision*. Crown Publishers, New York.
- Yentsch, A.  
1991. Chesapeake artifacts and their cultural context: pottery and the food domain. *Post-Medieval Archaeology 25* (1991):25-72.