

**PEQUEÑAS COCINERAS PARA GRANDES AMAS DE CASA...
LA PROPUESTA PEDAGÓGICA DE ANGEL BASSI PARA LAS ESCUELAS
ARGENTINAS, 1914 - 1920¹**

Paula Caldo²

Resumen

En estas páginas interrogaremos los sentidos de la enseñanza de la *cocina* en las escuelas argentinas. Nos preguntamos: ¿qué saberes comprendió la materia *Cocina*? ¿Por qué enseñar a cocinar a las niñas en las escuelas? ¿Bajo qué condiciones y presupuestos? ¿Qué platos se proponían? ¿Con qué medios, técnicas, utensilios se resolvían las recetas? ¿En qué tiempos? ¿Quiénes consumirían los resultados de aquellas prácticas?... Preguntas, cuyas respuestas no las hallaremos en el orden de las prácticas concretas sino en el propio de un artefacto textual generado para el logro de la transmisión escrita del saber culinario. Se trata del libro del pedagogo Angel Bassi publicado en el año 1914, *Gobierno, Administración e Higiene del Hogar. Curso de Ciencia Doméstica*. Un texto destinado a las/os docentes de área en cuestión tanto de escuelas primarias como de las secundarias, en cuyo contenido se destacan los capítulos orientados a la transmisión del saber culinario.

Introducción

Pequeñas cocineras para grandes amas de casa..., es un paper que, valiéndose de las herramientas de la historia sociocultural, pregunta a la obra de un pedagogo argentino, de nombre Angel Bassi, por qué existió un momento histórico en el cual las mujeres necesitaron aprender a cocinar, qué aprendieron al respecto y por qué la escuela, y él formando parte de ella, respondió a esa demanda social. Estos interrogantes obligan a reconsiderar la, casi histórica, coincidencia de las mujeres en la cocina hogareña, amasando, cortando, diferenciando la comida de los adultos de la propia de los niños, cocinando alimentos para los enfermos, seleccionando platos y menús, escribiendo libros de recetas, en fin..., cocinando. Coincidencia poco cuestionada, tanto por los investigadores y las investigadoras de la historia de la alimentación y de la cocina como por quienes hacen lo propio en el campo de la

¹ Las ideas centrales del presente artículo fueron presentadas en formato de ponencia en el marco de las "IX Jornadas Nacionales de Historia de las Mujeres" y del "IV Congreso Iberoamericano de Estudios de Género", realizados en la ciudad de Rosario en el año 2008.

² Paula Caldo es Licenciada y Profesora en Historia y en Ciencias de la Educación por la UNR. Actualmente se desempeña como profesora auxiliar en la cátedra de Pedagogía del ciclo de Formación Docente de la FHyA, UNR y como becaria doctoral de CONICET. La línea de investigación en la que inscribe sus trabajos en los últimos años es la historia sociocultural de la cocina en un registro local-regional y desde la perspectiva de la historia de las mujeres. Dirección electrónica: paulacaldo@uolsinectis.com.ar

problemática de género y de las mujeres³. En este punto, y buscando explicar tal descuido, es preciso reconocer la joven, y no poco conflictiva, constitución de las dos áreas de investigación mencionadas. Promediando la década del '70, la alimentación y la cocina fueron incluidas en el interior de la agenda historiográfica. Esta problemática, lejos de abrazar un territorio exclusivo, fue entendida como un apéndice de la historia de la cultura material, un apartado de la historia de la vida privada y de la historia de la vida cotidiana o un capítulo de la historia del consumo. En consecuencia, mientras que la antropología y la sociología contaban con una larga tradición en investigaciones con identidad propia relativas a la alimentación y a la cocina; la historia hallábase novata en la materia. Casi todo estaba y está por hacerse y más aún si pensamos la temática en contextos latinoamericanos en general y argentinos en particular. Asimismo, las mujeres, como objeto de estudio de la historia, atravesaron por una experiencia, aunque no homóloga, aledaña. En la década del '70 las historiadoras feministas, en palabras de Isabel Morant (2006: 7), "notaron que la mitad de la población no había merecido un lugar en la historia, las mujeres habían silenciado sus nombres y aún más, sus vidas" y, en consecuencia, comenzaron a tallar los lineamientos de una *Historia de las mujeres*. Desde entonces y hasta nuestros días mucho se ha crecido al respecto. Con el auxilio de categorías como patriarcado, poder, género, relaciones sociales, ciudadanía, cultura política, esfera pública, sociedad civil, clases sociales, etcétera, etcétera, las investigadoras cincelaron el perfil de una *historia con mujeres*, una historia que las integrase como sujetos temporales en una trama relacional intergenérica.

Resumiendo, la década del setenta introdujo en el campo historiográfico nuevos temas, problemas, enfoques y objetos entre los que se hallaban la cocina y las mujeres. Temas que hoy se dan cita y convergen en estas páginas⁴. El punto de intersección, donde se juntan mujeres y cocina, se halla atiborrado de nudos

³ Al escribir estas frases estamos pensando puntualmente tanto en la *Historia de la Alimentación* coordinada por Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (1996) como en las compilaciones de *Historia de Mujeres* dirigidas por Georges Duby y Michelle Perrot (1992) para el caso de la Europa accidental, por Isabel Morant (2006) para el caso Español y Latinoamericano y por Fernanda Gil Lozano, Valeria Pita y María Gabriela Ini (2000) o los mismos escritos de Dora Barrancos (2007; 2008) para el caso argentino.

⁴ En su momento dijimos que la problemática de las mujeres y las prácticas culinarias fue y es poco visitada por los historiadores e historiadoras, dijimos "poco" y no "nunca" porque contamos con algunas excepciones. Massimo Montanari (2004), en algunos de sus escritos sobre la temática, destina algunos "pocos" renglones donde reflexiona e historiza algunas de las experiencias de las mujeres en la cocina. No obstante, en lo personal, los trabajos de Rebekah Pite fueron reveladores al momento de disponerme a pensar cómo articular la problemática de género con la propia de la alimentación (Pite, 2004, 2007). Asimismo, podemos mencionar como ejemplo de estos aportes los trabajos de Amelia Royo (1999), de Sandra Aguilar Rodríguez (2008), el clásico libro de Ivonne Verdier (1979) o el trabajo en perspectiva antropológica de Luce Giard (2006).

problemáticos entre los que hemos acordado rescatar uno, el propio de la transmisión del saber culinario a las mujeres en un espacio y en un tiempo en particular, las escuelas argentinas en la década de 1910. Los por qué, qué y cómo de tal hecho educativo los responderemos a partir de la lectura interpretativa de la obra del, ya citado, Angel Bassi. Un pedagogo que, entre los años 1894 y 1920, se ocupó de la educación de las mujeres. Tal interés cristalizó en las páginas de un libro⁵ que hoy nos sirve como fuente para reflexionar alrededor del semblante que la pedagogía argentina, cierta vez, atribuyó a la cocina y de las cocineras.

1.

Desde los albores de la humanidad, gravitó sobre las mujeres la responsabilidad de preparar los alimentos. La sentencia se corrobora, por ejemplo, si nos remontamos a los tiempos de la epopeya de *Gilgamesh*. Recordemos..., en este relato mesopotámico, se consideraba *ser civilizado* a quien tuviese la costumbre de comer pan, producto artificial transformado en símbolo de la civilización, cuya fórmula había sido transmitida por una mujer. Fue así como esta última, y en su nombre el género femenino entero, se convirtió en guardiana y en soporte del saber culinario (Montanari, 2004: 15). Massimo Montanari (2004) asevera que el estatuto otorgado a la mujer en los relatos de ficción no contradice las premisas obtenidas por las investigaciones contemporáneas que abordan como objeto de estudio las prácticas culinarias.

Aunque hallar a las mujeres cocinando sea casi una constante en la historia, la citada actividad no siempre se resolvió de la misma manera, en las mismas condiciones y respondiendo a los mismos sentidos y fundamentos socioculturales. Por ejemplo, el enunciado: “la mujer alimentó a la prole”, pudo y puede significar: amamantó, recolectó tallos, frutos silvestres y raíces, cultivó la huerta, cocinó, fue al supermercado, compró; pero también: sanó, nutrió, halagó, premió o castigó, entre otras tantas posibilidades. Gracias a los aportes teóricos de las Ciencias Sociales, la cocina ha dejado de ser entendida exclusivamente como una serie de técnicas e indicaciones para la adaptación de los alimentos al consumo humano. Por el contrario, esta se perfila “como el conjunto de representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo” (Fischler, 1995: 34). De este modo, cada sociedad genera una determinada *gramática culinaria*, compuesta por todas aquellas reglas, clasificaciones y valores que presiden las preferencias, las elecciones y los actos de elaboración y consumo alimentario. Cocinar es mucho más que combinar ingredientes; cocinar es hacer que

⁵ Se trata del libro *Gobierno, Administración e Higiene del Hogar. Curso de Ciencia Doméstica*, publicado en el año 1914, del que contamos con su segunda edición del año 1920.

los seres humanos socialicen los alimentos a los efectos de perder el miedo a la ingesta de lo desconocido y presumiblemente dañino para el organismo (Fischler, 1995). Asimismo, el hecho alimentario (Goody, 1995), al tiempo que ilustra cómo se cocinan los alimentos, recrea una gimnasia a partir de la cual van gestándose identidades nacionales, regionales, generacionales y también de género. En este último sentido, se establece una clara dicotomía jerárquica y sexuada (Olsen, 1998) entre: mamá amasa la pasta y hierve el *puchero*, mientras que a papá le corresponde el asado de los días festivos (Tobin, 2002; Archetti, 1999). En otras palabras, se trata de un reparto de actividades y de identidades que, lejos de estar inscriptas en los cuerpos, deben ser construidas, transmitidas, enseñadas y aprendidas.

Concebida así, la alimentación se nos presenta con una textura hojaldrada cuyo descifrado implica analizar los procesos de producción, de distribución, de preparación, de consumo y finalmente de higiene y recolección de los residuos, en el marco de una cultura particular (Goody, 1995). En el desarrollo de la mencionada secuencia de tareas, mujeres y varones van socializándose de modo asimétrico, con el fin de resolver las demandas del proceso alimentario. Justamente, mientras que a los varones correspondieron las tareas productivas, las decisiones sobre la distribución y, por supuesto, el consumo-ingesta; en manos de las mujeres recayeron las labores de producción de carácter doméstico –realizar la huerta, criar aves de corral, cuidar y ordeñar las vacas-, como también las de la preparación de los alimentos y la limpieza de los residuos.

Transformar las vituallas sustraídas de la naturaleza en comida, es cocinar. Y, en esta actividad, las mujeres fueron silenciosas expertas. Ellas aprendieron las recetas y también se encargaron de transmitir las generacionalmente. Transmitir es pasar algo – un objeto, un recuerdo, una historia, etcétera- para que no muera con nosotros/as (Debray, 1997). Asimismo, el acto de transmitir siempre queda entrampado en los juegos del poder en tanto alguien decide qué, quién y cómo concretarlo, y el saber culinario no resultó ajeno a ello. Entonces, en los albores de la modernidad, pero antes también, mientras que, de boca en boca y de mujer a mujer, fueron transmitiéndose los secretos de la cocina familiar, cotidiana y doméstica; los varones, valiéndose de la escritura, hicieron lo propio en el espacio público. Si revisamos los nombres que constituyen la autoría de los primeros tratados gastronómicos de la cultura occidental, nos sorprenderá descubrir que todos ellos eran de género masculino (Flandrin, Montanari, 1996). Pero, Marcela Nari (1995) cuenta que en las últimas décadas del siglo XIX los varones dejaron que reposara en manos femeninas la producción de conocimientos acerca de la Economía Doméstica y sus múltiples ramas. Así, las mujeres, siguiendo el atajo, por ejemplo, de la cocina, alcanzaron el espacio público.

Sin embargo, el autor que motivó esta ponencia vendría a ser una excepción en el planteo de Nari. Bassi, prestigioso profesor, emprendió la ardua tarea de prescribir para las escuelas el fascículo de la educación femenina en general y las cocineras en particular.

2.

En el año 1914, Angel Bassi publicó: *Gobierno, Administración e Higiene del Hogar. Curso de Ciencia Doméstica*. En sus páginas, este libro cosechaba todo el saber sembrado por el autor en materia de educación femenina escolarizada. Precisamente, la biografía de Bassi está plagada de indicios que demuestran tal preocupación. En primer lugar, en el año 1894 asumió como director de una escuela mixta en la ciudad de Esquina, Corrientes. Por sus méritos académicos, logró que aquella institución fuese categorizada como “Escuela Experimental”. Categoría que habilitaba al director para construir un plan de estudios innovador y particular. Fue así como Bassi se abocó a esa tarea e incorporó, bajo el rótulo: *Economía e Higiene del Hogar* (Bassi, 1905), una asignatura específica para niñas. La propuesta era hacer de las clases de mujeres un sitio donde convergieran todos los saberes aportados por las demás materias del currículum. De esta forma, las pequeñas ensayarían los modos en que, los principios de la matemática, la química, la biología, la física, la urbanidad, etcétera, etcétera, cristalizan en los quehaceres del ama de casa. Desde temprana edad, las niñas debían definir el hogar como un laboratorio donde se tallaría el espíritu y el cuerpo del los ciudadanos. El objetivo perseguido por Bassi, lejos de ser original, se ajustaba a las ideas que colmaban el paisaje social de su tiempo (Fernández Valencia, 2006; Bolufer, 2006). Para él, la pedagogía debía atender a la formación, ya no de sujetos letrados y cultos, sino de varones y mujeres dotados/as de conocimientos útiles para resolver los problemas de la vida diaria. Saber hacer para ser: los varones, ciudadanos, trabajadores o profesionales responsables, como también sostén económico del hogar; y las niñas, amas de casa y madres (Bassi, 1905). El mandato social era claro y Bassi lo hizo suyo con sumo compromiso.

El interés de nuestro pedagogo en la educación femenina no quedó anclado en sus días como director de la Escuela Experimental de Esquina. Por el contrario, habitó en él y se fortaleció cuando, en el año 1910, fue nombrado profesor de la cátedra de *Ciencia Doméstica* en el Liceo de Señoritas, anexo a la Universidad Nacional de La Plata (Bassi, 1920). Volver a las aulas, le permitió esbozar, revisar y reconceptualizar todos sus presupuestos relativos a la educación femenina. Aquel enriquecimiento teórico y didáctico germinó en la publicación del citado libro, *Gobierno, Administración e Higiene del Hogar*.

En esta obra, el autor reemplazó la expresión *Economía Doméstica* por la de *Ciencia Doméstica*. El cambio nominal correspondió a una toma de postura epistemológica. La ciencia había estallado los límites de los laboratorios y estaba llamando a las puertas de los hogares (Nari, 1995). En consecuencia, tanto las mujeres de los sectores populares, obreros y campesinos como las de las franjas sociales adineradas, debían conocer los principios científicos que envolvían y timoneaban los quehaceres domésticos. La tarea no era menor y, si bien desde las editoriales, las asociaciones, los hospitales, la Iglesia y las bibliotecas se venía trabajando en la educación doméstica de la mujer (Nari, 2004), resultó ser la escuela pública y obligatoria el espacio de mayor éxito y cobertura. Bassi atribuyó a dicha institución ese mérito y, para mejorar las prácticas de las/os docentes a cargo de las materias femeninas, escribió su libro.

En términos de nuestro pedagogo:

“La ciencia doméstica es el conjunto de preceptos y de prácticas conducentes al buen gobierno, administración e higiene de una casa, a la conservación de la salud de la familia, a la crianza, dirección y educación de los hijos, a la felicidad y al bienestar del hogar...” (Bassi, 1920:1-2).

Definida como una amalgama de preceptos sustancial para el desenvolvimiento de la vida femenina y el bienestar de las familias, la joven disciplina científica debía transmitirse a las niñas, tanto en la formación primaria básica como en la secundaria, por medio de lecciones amenas, ágiles, entretenidas y rápidamente aplicables. La escuela se convertiría en una fábrica de buenas amas de casa y la *Ciencia Doméstica* venía a garantizar los resultados.

Esta ciencia más que una unidad compacta, se abría en frondosas ramas. Precisamente, los capítulos que componen *Gobierno, Administración e Higiene del Hogar*, profundizan en cada una de aquellas, ofreciendo así lecciones de: las obligaciones de una esposa; la contabilidad doméstica y nociones de ahorro; el diseño y selección de la vivienda, la provisión de agua, la iluminación, la ventilación, la calefacción y la refrigeración; la limpieza, el mobiliario y la ornamentación del hogar; el vestido, su confección, selección, limpieza y arreglo; la arboricultura, la floricultura y la horticultura; el modo de seleccionar a los animales domésticos; la elección del servicio doméstico; y, ocupando un lugar destacado, los problemas de la alimentación (Bassi, 1920).

Angel Bassi (1920), destinó veintisiete lecciones al tratamiento de los principios generales de la alimentación. En cada una de ellas trató de equilibrar sugerencias prácticas con sus consecuentes explicaciones y fundamentos teóricos. De este modo, presentó una meticulosa exposición teórica a partir de un cuidadoso uso del vocabulario. Por ejemplo, si bien el término *cocina*, al menos para el idioma castellano, resulta ser polisémico, puesto que refiere tanto a una práctica –cocinar-, a un objeto – el aparato generador de calor-, como a un lugar –la habitación de la casa donde se cocina- (Caldo, 2006); la teoría de Bassi no parece contener tal pluralidad semántica. Para el pedagogo, la cocina:

“Es una dependencia de la casa, tanto o más importante que cualquier otra, porque en ella tienen que prepararse, según arte, y con sujeción a reglas de higiene y de economía, los alimentos cotidianos” (Bassi, 1920: 197).

En esta “dependencia” sitúa a los *aparatos productores de calor* destinados a consumir las obras del arte culinario. Entendiéndose este último como:

“Un arte sencillo, agradable, al alcance de todos, cuya precisión tiene la imponderable ventaja de hacer comer apetitosamente y bien, gastando poco dinero” (Bassi, 1920: 367).

El mismo concepto conlleva una paradoja, puesto que la libertad creadora que distingue a las manifestaciones artísticas se halla limitada por los principios del ahorro, por los del higienismo y por los de la nutrición.

Respecto a la importancia de enseñar cada uno de los ejes temáticos de la *Ciencia Doméstica*, Bassi dirá:

“Porque si en materia de instrucción hay asignatura muy útil para la mujer, ésta es sin dudas la de más valor para ella, porque es la que la habilita de un modo directo para desenvolverse hábilmente en el campo de sus actividades naturales, presentes y futuras, y es la que en no pocos casos le ayudará a ganarse la vida” (1920: 196).

Aunque naturales a la condición femenina, estas actividades parecían necesitar de instrucción y Bassi actuó en consecuencia. Para ello, puso en palabras cada uno de

los sustentos teóricos y científicos de los quehaceres domésticos y, en aquella compilación, el arte culinario resultó central.

3.

A grandes rasgos, las lecciones que Bassi destinó al tratamiento de la alimentación abarcan cuatro temas. El primero refiere a la cocina como habitación, con su respectivo acondicionamiento, higiene y mobiliario. El segundo comprende el problema de la elección, costos, calidades y empleo de los utensilios. El tercero abarca el eje central del planteo, los alimentos y todas sus propiedades y cualidades: químicas, nutritivas, patológicas, digestivas, asociativas, culinarias, etc. El último se detiene en el detalle de un régimen alimentario elaborado a partir de la *normal* y *racional* combinación-asociación de alimentos.

Ahora bien, a lo largo de todas esas lecciones Ángel Bassi no alude al arte de la cocina sino a la ciencia de la alimentación. Decisión que tendrá sus implicancias en la estructura del texto y en la formación de las mujeres cocineras. De esta forma, su libro se aparta de la serie de tratados culinarios que sólo se limitan a listar recetas y consejos. Precisamente, nos aventuramos a decir que él conceptualiza a la alimentación, parafraseando a Jack Goody (1995), como un *hecho total*, en el cual la cocina es sólo un aspecto entre otros. Así, analizará las condiciones de producción – cómo se producen los alimentos, dónde-; de distribución –costos, modos de conservación, de traslado- ; de preparación –aquí se enuncian recetas culinarias, rescatando en cada una sus componentes químicos y nutritivos-; de consumo -aportes positivos y negativos al organismo -; como también de limpieza y recolección de residuos –espacio donde se juegan los principios más sólidos del higienismo-. De esta forma, el libro de Bassi se distingue en la región editorial destinada a la educación del público femenino más por lo que muestra que por lo que oculta. Es decir, se diferencia por presentar a la alimentación como un hecho total y no, como afirma Aníbal Arcondo, por omitir la anunciación de listados de “*indicaciones o recetas culinarias*” (2002: 238).

El acto alimentario es presentado como una actividad sustancial y constitutiva de los sujetos, tanto en sus aspectos biológicos como anímicos. Para Bassi resulta esencial concientizar a las mujeres acerca de la importancia que posee la buena alimentación en la vida humana. Por ello, no sólo se limita a detallar recetas sino, por el contrario, estas quedan enmarcadas y muchas veces esfumadas en una presentación holística del acto alimentario. Él dirá:

*“La alimentación **racional** influye en bien de la salud del individuo, mientras que la alimentación **inadecuada** (aunque sea abundante y nutritiva) concluye por originar trastornos, más o menos graves o duraderos...Se trata, pues, de una cuestión importante, en la que así la insuficiencia como el exceso, así la mala calidad como los extravíos conducen directa y fatalmente a malos resultados; y se trata además, de algo que incumbe a la esposa, a la madre de familia, de algo que debe conocer a fondo porque ella, mejor que cualquier persona de servicio, podrá consagrarle los cuidados y solicitudes que demanda” (1920: 213).*

Las palabras de Bassi connotan una urgencia social, la necesidad de formar mujeres amas de casa y buenas cocineras. La excelencia de esas cocineras residía menos en la habilidad de cocer platillos exquisitos y apetitosos, que en la capacidad para efectuar un menú compuesto por una nutritiva y adecuada asociación de ingredientes. Así, por medio del cuidado alimenticio, *la esposa y madre* contribuía al sostenimiento de la salud de su familia. En consecuencia, la alimentación prescrita en las páginas del libro de Bassi operó en la clave del saber químico, la dietética y la nutrición. Para ello, recurrió al conocimiento de los especialistas. Apuesta que será redoblada en la segunda edición del texto, al convocar como autor del prólogo y de las correcciones al médico higienista José Bassi.

Sin dudas, las intenciones que timoneaban las lecciones alimentarias de nuestro pedagogo colisionaron con el sentido que la gastronomía y la cocina habían adquirido en el marco de la cultura occidental del momento. En este punto consideramos adecuado abrir un paréntesis para efectuar un repaso histórico del complejo y dinámico vínculo entre cocina y dietética. En el Mundo Antiguo occidental, ambas se encontraban estrechamente ligadas. Alimentarse correctamente era un atajo que conducía al mantenimiento de la buena salud (Mazzini, 1996). Desde entonces y hasta los albores de la modernidad, la cocina y la dietética trabajaron al unísono, basadas preferentemente en la medicina humoral de Hipócrates y de Galeno como así también en el poder medicinal de las especias. La intervención culinaria venía a compensar el equilibrio humoral ausente en los alimentos en estado natural. El cocinero era un experto, tanto en el arte culinario como en la dietética (Montanari, 2004). Empero, la atadura que estrechaba a las dos disciplinas comenzará a ser erosionada con el advenimiento de la modernidad. El proceso que determinó la independencia entre cocina y dietética se irá produciendo paulatinamente, hasta alcanzar la total diferenciación en el siglo XIX (Flandrin, 1996). Dicho proceso fue complejizándose al

calor de dos innovaciones. Una, aportada por los cambios experimentados en el plano científico durante los siglos XVII y XVIII. Los avances producidos en el campo de la química vinieron a poner en tensión y a superar los postulados de la medicina hipocrática. La cocina, inspirada en tal cambio, mutó su perfil. Así, los alimentos comenzaron a ser clasificados según sus componentes: hidratos de carbono, albúminas, fosfato, cloruro de sodio, sacarosa, caseína, etcétera. Y, en consecuencia, las recetas apuntaron, ya no a confeccionar platos sabrosos, sino a combinar nutrientes (Montanari, 2004). La otra novedad surgió en la región de las artes e involucró un cambio en el concepto del término *gusto*. En la antigüedad el *gusto* refería a una percepción emanada del paladar y del estómago de cada comensal relativa a la calidad y sabor de los alimentos. Pero, los protagonistas de la sociabilidad propia de los siglos XVII y XVIII transformaron la noción de gusto en un juicio –positivo o negativo- acerca de las artes, la sociedad, el trato y también la comida. El gusto dejó de emanar del aparato digestivo individual para hacerlo desde el intelecto regido por las convenciones y reglas sociales. Esta segunda acepción aludía a un saber apto para discriminar entre lo feo y lo lindo, lo bueno y lo malo (Montanari, 2004).

Entonces, mientras que la dietética se aunaba a la química y al higienismo, las prácticas culinarias corrieron por los carriles del buen gusto artístico y del placer. En este sentido, el cocinero se convirtió en un artista-arquitecto, logrando con cada manjar el regocijo de los comensales. La gula, en otros tiempos pecado, ahora será encubierta con las características del buen gusto, la etiqueta, la urbanidad y el buen vivir de las clases adineradas. En consecuencia, al tiempo que la gastronomía se transformaba en arte, iba separándose de la dietética (Flandrin, 1996). Apropiándonos de las palabras de Claude Fischler, decimos que “mientras la gran cocina progresó hacia el arte del aderezo y las transformaciones extremas. La medicina por su parte hará evolucionar la noción de higiene hacia la prevención, y esta división del territorio alimenticio durará hasta el último tercio del siglo XX. (1995: 229). El médico y el cocinero se volverán expertos en escribir recetas antagónicas, la del primero regirán sobre la salud mientras que las del segundo lo harán sobre el placer (Montanari, 2004).

Ahora bien, si durante la bisagra de los siglos XIX y XX la cultura occidental en general fue protagonista de la ruptura definitiva entre gastronomía y dietética-medicina, entonces cómo explicamos la existencia de un tratado como el de Ángel Bassi (que restituye la relación cocina-dietética) en el escenario educativo argentino para el mismo período. Para responder, comenzaremos situando el texto en su contexto socio-político y cultural. En aquellos años, los principales países de occidente fueron afectados por incipientes y rápidos procesos de modernización. Esto implicó:

migraciones internas y externas; crecimiento urbano; experiencias de industrialización; encuentros e intercambios entre culturas. El corolario fue la instalación de una nueva cuestión social en la agenda de los Estados nacionales. En este clima, apremiaba la domesticación de los sectores populares. Para el logro de tal fin, los intelectuales orgánicos del momento centraron la atención en las prácticas cotidianas, dentro de las que la alimentación no ocupó un lugar menor. Por ejemplo, en Estados Unidos, país cuyos adelantos estaban en la mira de muchos de los intelectuales y políticos argentinos, surgió una serie de principios denominada *New Nutrition*, destinada a subsanar los malos hábitos, consumos y prácticas de los sectores obreros. Si bien la teoría era prometedora, los resultados de la aplicación fueron accidentados e inesperados. Es decir, ésta sólo incidió en las clases medias, no así en la alta burguesía ni mucho menos en sus destinatarios originales, las familias obreras (Levenstein, 1996). El ejemplo americano ilustra cómo el resurgir del vínculo dietética-cocina estuvo marcado por una contradicción de los sectores intelectuales y adinerados de la sociedad. En otras palabras, mientras éstos seguían degustando succulentas comilonas, pretendían que los sectores carenciados de la sociedad comieran de acuerdo a las reglas de la dietética y del higienismo. Tal paradoja no fue privativa de la burguesía estadounidense, sino que afectó a los proyectos burgueses en general y el caso argentino no fue una excepción.

Así, las políticas de Estado argentinas y los consecuentes médicos higienistas nacionales consideraron el problema de la alimentación y vieron en la mujer el blanco donde acertar con las soluciones (Nari, 2004; Di Liscia, 2006). La mujer doméstica, esposa y ama de casa, debía lograr la corrección de: la gula, la ebriedad, la rusticidad...; en fin, de todos los excesos manifestados por cualquier miembro de su prole. La cultura de la moderación daba la mano a las políticas higienistas para, juntas, elaborar las bases de la formación de la mujer doméstica. Sobre la mujer, *ángel del hogar* (Di Liscia, 2006), gravitó la gestación y el mantenimiento de los buenos hábitos de su familia. En esta asignación de actividades, la comida fue una arista basal, destinada a crear cuerpos sanos, limpios, puros y moralmente correctos.

Entonces, mientras que la gastronomía, entendida como el arte del buen comer, colonizaba el espacio público de los restaurantes, clubes y eventos sociales; la cocina cotidiana y doméstica desandaba esos pasos, sometida a una vigilancia cada vez más estrecha por el léxico de la química, los principios de la nutrición y los propios de la medicina higienista. Asimismo, a la división del saber le correspondía una división del trabajo entre los géneros. Esto es, al tiempo que los varones se convertían en los grandes chefs y así seducían a los/as comensales con sus magníficas creaciones culinarias, las mujeres, cocineras y amas de casa, promovían las reglas de la nutrición

y la cocina para la salud y la moderación (Contreras, Gracia Arnaiz, 2005). En resumidas cuentas, Bassi prescribe una alimentación para ser puesta en práctica por cocineras, en la intimidad de la cocina hogareña y para degustar en el marco de una familia sana, austera y decorosa.

4.

Angel Bassi dirá:

*“En el problema de la alimentación de la familia hay una faz teórica y otra esencialmente práctica. Lo corriente es que todas las mujeres se inicien y hasta se perfeccionen en la parte práctica, é ignoren la teórica, aquella asimismo importante, porque siempre vale más **saber hacer, que sólo saber teorizar**; pero, si a la práctica que se hace inconscientemente, y tal vez, mal por esto mismo, conseguimos hacerla consciente y atinada habremos dado un gran paso. Así que en esta parte de la obra acentuaremos la tendencia a explicar no sólo cómo se hacen las cosas, muchas veces ya sabido, sino también, y más que todo, el por qué, considerando que el fin es lo que más se ignora y que por ignorarlo se cometen errores perjudiciales”.* (Bassi, 1920: 213, 214)

En páginas posteriores retomó el asunto y al respecto expresó:

“Todas estas indicaciones de carácter teórico que dejamos señaladas, tiene por objeto imprimir una orientación científica a la tarea de preparar los alimentos”. (1920: 366)

Como ya expresamos, el autor apuesta a formar una mujer-cocinera capaz de teorizar en términos científicos acerca de cada uno de los ingredientes que incorpora en sus platos. Insistirá en la instrucción teórica, que apunta no sólo a poner en palabras lo que se hace, se elige y se ve en los alimentos, sino también a desentrañar los nutrientes ocultos en cada uno, lo invisible. La cocinera de Bassi podrá distinguir cada alimento de acuerdo a la ausencia o presencia de sodio, hidratos de carbono, grasas, etcétera. Entonces, cocinar no será mezclar, sazonar y condimentar alimentos sino combinar y equilibrar nutrientes. Para ello, nuestro pedagogo compiló y dispuso una serie de conocimientos que, en conjunto, dieron cuerpo a una *gramática culinaria* particular.

Como ya dijimos, el texto de Bassi fue escrito para servir de guía en el dictado de las clases de *Ciencia Doméstica* en las escuelas públicas argentinas. De este modo,

sus contenidos llegarían, sin distinciones, a todas las niñas del país. El mismo autor, repetidas veces, enunció la necesidad de formar en estos saberes a las muchachas de los sectores populares, pero también a las de clases pudientes⁶. Así, en materia de alimentación, pretendía que sus alumnas-cocineras fuesen las difusoras de los fundamentos de una nueva gramática culinaria para la alimentación de los/as argentinos/as. Dicha gramática, partiendo de la unión entre cocina-dietética e higiene, valoró y definió a cada alimento y a cada receta por la composición química, sus nutrientes, los aportes al equilibrio de la economía del organismo y por la mayor o menor facilidad de digestión y absorción. Asimismo, el cuerpo se convertía en metáfora del hogar. En consecuencia, la alimentación debía ser presupuestada para sostener el equilibrio económico, tanto del organismo como de la familia. En esta clave, la enseñanza del ahorro resultó ser un principio motriz.

Sobre los presupuestos de la nutrición, la dietética, la medicina y también del ahorro, Bassi ofreció al lector una densa y completa *clasificación* de los alimentos aptos para emplear en la cocina. La misma se compuso a partir de dos grandes segmentos denominados, el primero, “De los alimentos en general” y el segundo, “De los alimentos en particular”. Veamos qué cuestiones fueron consignadas en el interior de cada una de estos núcleos.

1-*De los alimentos en general*. El autor y su colaborador –José Bassi- nos dicen:

“Se han ideado varias clasificaciones, pero nosotros adoptamos la que comienza por dividirlos en minerales y orgánicos”. (1920: 214)

Al primer grupo corresponden el agua, el cloruro de sodio o sal común y los fosfatos; mientras que el segundo comprende: grasas, hidratos de carbono y los albuminoides. Respecto a los alimentos de origen mineral, se detalla la importancia que poseen en la economía del organismo, sus indicaciones y contraindicaciones, el problema de los usos y abusos, así como la descripción de algunas tipologías. En cambio, al introducir los alimentos de procedencia orgánica, la descripción se torna más densa y detallista. Las grasas se presentan en sus distintas acepciones: grasas de vaca –manteca- y de cerdo –tocino-; los aceites: de hígado de bacalao, de olivo –el recomendado- y también sus variaciones menos recomendables –aceites comunes y falsificaciones-. En el grupo de los hidratos de carbono, son enunciados: la sacarosa, la glucosa, los azúcares de frutas, el almidón y las féculas de origen vegetal.

⁶ En este punto desacordamos con Liernur (1997), quien clasifica al texto de Bassi como un libro dedicado exclusivamente a la formación de las mujeres de los sectores populares.

Finalmente, entre los albuminoides se distinguen las llamadas albúminas del músculo o carnes –rojas y blancas-, la caseína de la leche, la legumina de las legumbres y el gluten de los cereales.

2-Luego, Bassi expresará:

“Después del estudio de los principios alimenticios inmediatos, corresponde entrar en el de los alimentos en particular, empezando por los que provienen de los animales, para seguir luego con los que provienen de los vegetales”. (1920: 237)

Al primer grupo corresponden las carnes⁷, la leche y los huevos. El segundo grupo está compuesto por: los cereales, las legumbres, los feculentos, las verduras y hortalizas, las frutas, los condimentos y, finalmente, las bebidas, básicamente de origen vegetal o frutal⁸.

Sin dudas, cuando el autor aborda la problemática de los alimentos en particular, no hace más que abrir en detalles la rama de los *alimentos orgánicos*. En tal sentido, presentará a las vituallas de origen animal como ricas en albuminoides y grasas, a diferencia de las de origen vegetal, que ostentan mayor riqueza en hidratos de carbono. Además, junto a cada clase de alimento, repasa tanto en la composición química y las aptitudes para la digestión como también en precios de mercado y recetas culinarias –en esta sección son muchas y variadas-, etcétera.

Esta prolija y detallada clasificación responde a una gramática culinaria que debía colonizar, presidir y caracterizar las prácticas alimentarias argentinas. En tal sentido, las amas de casa tenían el encargo de construir con los parámetros de tal gramática la *dieta racional y normal* adecuada para la familia. Dieta que solo resultaría de la correcta y equilibrada combinación entre alimentos de origen vegetal con otros de origen animal. Entre las múltiples condiciones que debían evaluarse al momento de cocinar, Bassi consideró: primero, atender al factor climático y a las estaciones; luego, adaptarse a la situación laboral, la condición social, el estilo de vida y la edad de los/as comensales; después, conocer los principios de digestibilidad de cada alimento, al igual que las condiciones de digestión de cada sujeto; y por último, ser ejecutado por una mujer-ama de casa experta en el arte culinario.

⁷ Entre estas se incluyen: de matadero, de cordero, de cerdo, de caza –en sus versiones de pelo y de pluma-, de aves de corral, de pescados.

⁸ Entre ellas se consideran: bebidas fermentadas, alcoholes, licores, alcaloides, aromáticas, infusiones.

Finalmente...

En un momento histórico en el cual la cocina-gastronomía se distanciaba de la dietética y buscaba el placer, las mujeres-amas de casa fueron orientadas para derrocar tal separación, al menos en sus prácticas cotidianas y privadas. En tal sentido, la dicotomía publico-masculino versus privado- femenino también afectó al ámbito de las prácticas culinarias. Así, Angel Bassi escribió una propuesta pedagógica para intervenir sobre la subjetividad femenina a los efectos de hacer de las pequeñas niñas, futuras amas de casa. Tarea que, lejos de ser ingenua, pretendía hacer de las mujeres piezas óptimas que operaran en el cuerpo socio político del momento. Entonces, desde la más tierna infancia, entre otras cosas, las niñas aprenderían el arte de cocinar. Una cocina que se asoció no con el placer sino con una *gramática culinaria* vigilada por el ojo de la medicina higienista. Las cocineritas de Bassi desplegarían su saber con miras a lograr la salud, el buen comportamiento y la higiene de su prole.

En las páginas del libro de nuestro pedagogo la alimentación se revela como un hecho crucial para la formación de sujetos física y psíquicamente sanos. Y, en esta acometida, sobre el cuerpo y la sensibilidad femenina reposó la responsabilidad de cocinar para el cumplimiento de tal objetivo. Entonces, desde pequeñas, en las aulas, las niñas debían aprender la composición de los alimentos, las combinaciones más sanas y digeribles para el organismo como así también las más acordes a la economía familiar –lecciones de ahorro-. El desafío, aunque rigiendo sobre una de las prácticas más cotidianas y nimias del hogar, apuntaba a cosechar sus frutos en la sociedad en general. Al escribir sus preceptos, Bassi parecía suponer que, cocinar hace a los seres humanos, y éstos a la sociedad toda... Sentencia que sitúa a *las mujeres-cocineras-amas de casa* como un engranaje clave de las políticas socioculturales de la época.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar Rodríguez, Sandra (2008): "Alimentando a la nación: género y nutrición en México (1940-1960)" En: *Revista de Estudios Sociales*, N°: 29, Colombia: Universidad de los Andes.
- Archetti, Eduardo (1999): "Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional". En: Altamirano, Carlos (ed.): *La Argentina en el siglo XX*. Buenos Aires: Ariel, pp. 217-237.
- Arcondo, Aníbal (2002): *Historia de la alimentación en Argentina. Desde los orígenes hasta 1920*. Córdoba: Ferreyra Editor.
- Barrancos, Dora (2007): *Mujeres en la Sociedad Argentina. Una historia de cinco siglos*. Buenos Aires: Sudamericana.
- Barrancos, Dora (2008): *Mujeres, entre la casa y la plaza*. Buenos Aires: Sudamericana.
- Bolufer, Mónica (2006): "Transformaciones culturales. Luces y sombras": En: Morant, Isabel (dir.): *Historia de las mujeres en España y América Latina. El mundo moderno*, Tomo III. Madrid: Cátedra, pp. 479-510.
- Caldo, Paula (2006): "Cocinar y comer". En Fernández, Sandra (dir.): *Nueva Historia de Santa Fe. Identidad y vida cotidiana (1860-1930)*, Tomo VIII. Rosario: Prohistoria, p.p. 115-156.
- Contreras, Jesús, Gracia Arnáiz, Mabel (2005): *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Debray, Régis (1997): *Transmitir*. Buenos Aires: Manantial.
- Di Liscia, María Silvia (2006): "Mujeres, familia y salud en Argentina y Chile". En Morant, Isabel (dir.): *Historia de las mujeres en España y América Latina. Del siglo XIX a los umbrales del siglo XX*, Tomo III. Madrid: Cátedra, pp. 765-781.
- Duby, Georges, Perrot, Michelle (dir.) (1992): *Historia de las mujeres*, Tomos I a V. Madrid: Taurus.
- Fernández Valencia, Antonieta (2006): "La educación de las niñas: ideas, proyectos y realidades". En Morant, Isabel (dir.): *Historia de las mujeres en España y América Latina. Del siglo XIX a los umbrales del siglo XX*, Tomo III. Madrid: Cátedra, pp. 427-453.
- Fischler, Claude (1995): *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Flandrin, Jean-Louis, Montanari, Massimo (dir.) (1996): *Historia de la alimentación*. España: Trea.

- Flandrin, Jean-Louis (1996): "De la dietética a la gastronomía o la liberación de la gula". En: Flandrin, Jean-Louis, Montanari, Massimo (dir.): *Historia de la alimentación*. España: Trea, pp. 843-867.
- Giard, Luce (2006): "Hacer de comer". En: De Certeau, Michel, Giard, Luce, Mayol, Pierre: *La invención de lo cotidiano II. Habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana de Estudios Superiores de Occidente, pp. 153-255.
- Gil Lozano, Fernanda, Pita, Valeria, Ini, María Gabriela (dir.) (2000): *Historia de las mujeres en la Argentina*, Tomo I y II. Buenos Aires: Taurus.
- Goody, Jack (1995): *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Levenstein, Harvey (1996): "Dietética frente a gastronomía: tradiciones culinarias, sanidad y salud en los modelos de vida americanos". En: Flandrin, Jean-Louis, Montanari, Massimo (dir.): *Historia de la alimentación*. España: Trea, pp. 1025-1042.
- Liernur, Jorge (1997): "El nido en la tempestad. La formación de la casa moderna en la Argentina a través de los manuales y artículos sobre economía doméstica (1870-1910)". En: *Entrepasados*, Vol. 13, Año VI, pp. 7-36.
- Mazzini, Innocenzo (1996): "Alimentación y medicina en el Mundo Antiguo". En Flandrin, Jean-Louis, Montanari, Massimo (dir.): *Historia de la alimentación*. España: Trea, pp. 289-303.
- Montanari, Massimo (2004): *La comida como cultura*. España: Trea.
- Morant, Isabel (Dir.) (2006): *Historia de las mujeres en España y América Latina*, Tomos I a IV. Madrid: Cátedra.
- Morant, Isabel (2006): "Mujeres e historia". En Morant, Isabel (dir.): *Historia de las mujeres en España y América Latina. De la Prehistoria a la Edad Media*, Tomo I. Madrid: Cátedra, pp. 7-16.
- Nari, Marcela (1995): "La educación de la mujer (o a cerca de cómo cocinar y cambiar pañales a su bebé de manera científica)". En: *Mora*, Vol. 1, pp. 31 – 45.
- Nari, Marcela (2004): *Políticas de maternidad y maternalismo político, Buenos Aires, 1890-1940*. Buenos Aires: Biblos.
- Olsen, Frances (1998): "The sex of law". En : Kairys, David (ed.) : *The Politics of Law: a progressive critique*. Jackson : Basic Books, pp. 691-707.
- Pite, Rebekah (2004): "Cooking up change: Doña Petrona and the gendered transformation of de Argentine domestic realm". Paper presentado en el Instituto Interdisciplinario de Género, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Buenos Aires, mimeo.

Pite, Rebekah (2007): "Creating a common table: Doña Petrona cooking, and consumption in Argentina, 1928-1983". Disertación presentada en la Universidad de Michigan, mimeo.

Royo, Amelia (1999): "Cocina e ideología o el feminismo camino abierto". En: Royo, Amelia (comp.): Juanamanuela, *mucho papel. Algunas lecturas críticas de textos de Juana Manuela Gorriti*. Salta: Ediciones del Robledal, pp. 227-240.

Tobin, Jeff (2002): "Patrimonializaciones gastronómicas. La construcción culinaria de la nacionalidad". En: Alvarez, Marcelo (Comp.): *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Buenos Aires: Editorial de la Secretaría de Preservación del Patrimonio del Gobierno de la Ciudad, pp. 27-46.

Verdier, Yvonne (1979): *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*. Paris: Gallimard.

Corpus documental

Bassi, Angel (1905, 2da edición): *La escuela experimental de Esquina. Observaciones pedagógicas*. La Plata: Taller Gráficos Sesé y Larrañaga.

Bassi, Angel (1920: 2da edición): *Gobierno, Administración é Higiene del Hogar. Curso de Ciencia doméstica*. Buenos Aires: Cabaut y Cía.