



El libro de cocina: un estudio teórico-descriptivo de El libro de Doña Petrona.

Autor:
Alonso, Damiana.

Revista
Información, Cultura y Sociedad.

2011, N°24, pp. 109-122



Homenaje



NOTA DE INVESTIGACIÓN

EL LIBRO DE COCINA: UN ESTUDIO TEÓRICO-DESCRIPTIVO DE *EL LIBRO DE DOÑA PETRONA*

[THE COOKBOOK: A DESCRIPTIVE-THEORETICAL STUDY OF
EL LIBRO DE DOÑA PETRONA]

DAMIANA ALONSO

Resumen: Una particularidad del estudio de los géneros vinculados a la práctica culinaria es que estos han sido tomados como material de estudios folclóricos, antropológicos e históricos, antes que como objetos en sí mismos. El ejemplo más reconocido es *Lo crudo y lo cocido* de Levi-Strauss. Resta, creemos, un abordaje lingüístico que permita dar cuenta de la naturaleza de los diversos géneros utilizados en la transmisión y enseñanza de las prácticas culinarias en las diversas sociedades y culturas. En este trabajo tomaremos algunos aportes realizados por los estudios de la lingüística textual con el fin de profundizar en la naturaleza del 'libro de cocina' como distinto a la 'receta de cocina'. Para ello hemos elegido una obra paradigmática dentro de la cocina argentina como es *El libro de Doña Petrona*.

Palabras clave: Género; Función textual; Práctica culinaria.

Abstract: When concerning *cookbooks*, it is to note that genre studies have often considered the material for folklore studies, anthropology and history, and not as objects themselves. The best known example is *The Raw and the Cooked*, Levi-Strauss. It is yet necessary a linguistic approach to give account of the nature of the various genres used in the transmission and teaching of culinary practices in different societies and cultures.

Alumna del Doctorado, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Argentina.
Correo electrónico: damialonso@hotmail.com

Artículo recibido: 25-06-10. Aceptado: 11-04-2011.

INFORMACIÓN, CULTURA Y SOCIEDAD. No. 24 (2011) p. 109-122

©Universidad de Buenos Aires. Facultad de Filosofía y Letras. Instituto de Investigaciones Bibliotecológicas (INIBI), ISSN: 1514-8327.

In this work we will take some contributions made by the textual linguistics studies to explore the nature of the 'cookbook' as distinct from the 'recipe'. To do so, we have chosen a paradigmatic work in the Argentine cookery as it is *El libro de Doña Petrona*.

Keywords: Genre; Textual function; Cooking.

Introducción

Diversos son los estudios que se han desarrollado acerca del género desde los inicios de la Lingüística textual, actualmente más conocida como Lingüística de los géneros (Adamzik, 2000). En ellos hemos encontrado algunas menciones al género o clase textual¹ 'receta de cocina' (Brinker, 1988; Swales 1990), pero nada se dice acerca del 'libro de cocina'. Resta, creemos, un análisis más preciso de ambos. En este caso, nos interesaremos particularmente por el segundo. Dados los límites que nos impone la extensión de este trabajo, realizaremos una aproximación a ambos géneros a partir del análisis de 3 ediciones de una de las principales obras dentro de la cocina argentina como es *El libro de Doña Petrona*.

Materiales y Métodos

En primer lugar, comenzaremos por interrogarnos acerca de aquellos aspectos del 'libro de cocina' por los cuales se distingue de la sola 'receta de cocina'. Nuestro trabajo consistirá en tomar diversos enfoques que han abordado los géneros en general, y algunos que han referido a la receta de cocina en particular, con el fin de profundizar en la naturaleza del libro de cocina. Para este estudio hemos elegido *El libro de Doña Petrona*, obra canónica dentro de la cocina argentina, que luego de setenta y cinco años de su primera publicación (1934) presenta ya ciento un ediciones. Dado que la obra ha sufrido alguna modificaciones en el transcurso de las publicaciones, nuestro abordaje tomará tres ediciones distintas del texto –ediciones número doce, cincuenta y uno y setenta y nueve que corresponden a los años 1943, 1957 y 1989 respectivamente–, centrándose especialmente en los cambios y persistencias en *El libro de Doña Petrona*. Las comparaciones entre las mismas se realizarán teniendo en cuenta la dedicatoria presente al comienzo, las distintas clasificaciones que constituyen el índice y los apartados con indicaciones y consejos para el servicio y preparación de las recetas, que son propias de cada edición.

Resultados

En los estudios de lingüística de géneros, no hemos encontrado menciones a libros de cocina, sino tan solo algunas a recetas. De acuerdo con Swales (1990: 46) las recetas de cocina son textos instructivos diseñados para asegurar, por medio de determinada consecución de pasos, un resultado gastronómico exitoso. Brinker (1988), por su parte, refiere a ellas por pertenecer a las clases textuales más fuertemente normadas, siendo condicionadas hasta en su formación lingüística. A continuación incluimos una receta de *El libro de Doña Petrona* (Gandulfo, 1943: 38) donde podemos ver las características dadas por los autores mencionados:

ACEITUNAS RELLENAS

Preparar aceitunas verdes, quitarles el carozo con un sacacarozo y rellenar el hueco con pedacitos de morrón, unas, y otras con pedacitos de anchoas; acomodarlas dentro de una tarteletita, poniéndoles alrededor otros pedacitos de anchoas. Especial para acompañar cocktails (ver lámina N°12, dibujo N°5).

Para el abordaje del libro de cocina, consideramos fundamental recuperar las distinción que hace Bajtin acerca de los géneros primarios y secundarios, ya que en ella creemos se plantea una primera disquisición acerca de la naturaleza del género en cuestión. Dice al autor:

Los géneros discursivos secundarios (complejos) —a saber, novelas, dramas, investigaciones científicas de toda clase, grandes géneros periodísticos, etc.— surgen en condiciones de la comunicación cultural más compleja, relativamente más desarrollada y organizada, principalmente escrita: comunicación artística, científica, sociopolítica, etc. En el proceso de su formación estos géneros absorben y reelaboran distintos géneros primarios (simples) constituidos en la comunicación discursiva inmediata (Bajtin, 2002: 250).

Desde esta perspectiva, el libro de cocina parece manifestarse, como un género híbrido ya que mientras establece un fuerte contacto con la realidad cotidiana en su finalidad eminentemente práctica —dar indicaciones precisas acerca de cómo preparar determinados platos para la alimentación diaria—, conlleva a su vez una determinada reflexión. El libro de cocina, por el mismo hecho de su escritura, implica una estructuración de la información, una selección, un estilo y una construcción de un destinatario, pero asimismo, determina una concepción de la cocina. Así, por ejemplo, en la dedicatoria de la duodécima edición de *El libro de Doña Petrona* leemos:

Con este libro deseo ayudar a toda señora amante del arte culinario. Con él la persona más novicia puede confeccionar los platos más exquisitos. Las recetas están explicadas en forma clara y sencilla. Pido nada más que, al ponerlas en práctica, las lean con atención, que usen las cantidades exactas, se fijen en la cantidad de ingredientes a usar y sigan al pie de la letra las instrucciones para su confección, y que, ante cualquier duda o inconveniente, den un vistazo a las páginas de detalles de importancia» (Gandulfo, 1943).

Aquí podemos ver una particular valoración del objeto del libro (arte culinario, platos más exquisitos) y la inclusión de consejos e indicaciones acerca de cómo el destinatario debe actuar frente a las recetas que contiene el libro. Esquemáticamente, podríamos ubicar la receta de cocina dentro de los géneros primarios o simples, y el libro de cocina dentro de los géneros secundarios o complejos. De modo que el libro de cocina, dado principalmente como conjunto de recetas, sería una reelaboración de la receta de cocina. Pero, ¿pierde el libro de cocina su relación inmediata con la realidad como género secundario, siendo este rasgo atribuible solo a la receta de cocina por su carácter primario? Y si así fuera, ¿qué sucede con el conjunto de recetas incluidas en el libro de cocina? Lo cierto es que la propuesta de Bajtin no nos brinda las herramientas para ir más allá de estos interrogantes.

El enfoque teórico de Brinker (1988), nos permite abordar la problemática desde otro ángulo. Nuestro interés radica principalmente en el concepto de función textual que el autor define como «la indicación del emisor al receptor acerca de cómo debe entender el texto». Según Brinker, la función textual puede ser identificada a través de determinados recursos intratextuales y extratextuales que llama 'indicadores de la función textual'. Estos son:

1. Formas y estructuras lingüísticas con las cuales el productor expresa de manera explícita frente al interlocutor el tipo de contacto comunicativo intentado (señalización directa de la función textual).
2. Formas y estructuras lingüísticas con las cuales el productor expresa de manera explícita o implícita su actitud respecto al contenido textual, especialmente con respecto al tema textual.
3. Indicadores contextuales como el marco situativo, especialmente el marco institucional del texto o el ámbito social de la acción en el que está incluido el texto, el saber presupuesto, etc.

A partir de estos indicadores, Brinker (1988) identifica cinco funciones textuales basadas en el aspecto comunicativo funcional de la relación interpersonal: informativa, apelativa, obligativa, de contacto y declarativa².

Si analizamos la receta de cocina se destaca en primer lugar, la función apelativa especialmente en el uso del infinitivo y del modo imperativo y, en segundo lugar, la función informativa desde la intención de transmisión y enseñanza que implican las directivas dadas³. En este caso encontramos fundamentalmente indicadores del primer tipo, y en una mínima instancia del segundo y tercer tipo, ya que la expresión «Especial para acompañar cocktails», señala una correspondencia entre el plato y un tipo de bebida, donde se recorta un determinado tipo de ocasión y un grupo social con cierto poder adquisitivo, educación, costumbres, etc.

Al considerar el libro de cocina, se destacan además otras funciones. En primer lugar tenemos el hecho de que el libro se cocina de presenta con el propósito de transmitir un saber (función informativa), a fin de «ayudar a toda señora amante del arte culinario», y en ello establece una relación personal con las receptoras (función de contacto), a quienes les pide expresamente que «lean con atención, que usen las cantidades exactas, se fijen en la cantidad de ingredientes a usar y sigan al pie de la letra las instrucciones para su confección, y que, ante cualquier duda o inconveniente, den un vistazo a las páginas de detalles de importancia» (función obligativa y en forma indirecta, apelativa). Por último, la intención de enseñarle a «la persona más novicia» el «arte culinario» podría considerarse desde la función declarativa ya que el libro estaría funcionando como pasaje desde aquella ausencia de conocimiento al dominio de un arte, que en el caso del ama de casa podría verse incluso como una consagración dentro de su oficio – el cuidado del hogar, núcleo familiar.

A diferencia del análisis anterior, aquí encontramos una mayor relevancia de los segundos y terceros indicadores referidos por Brinker. Esto puede verse aún más claramente al observar los cambios que presentan las ediciones subsiguientes de la obra de Petrona. Así, en la quincuagésimo primera edición encontramos la siguiente dedicatoria:

Con esta obra quiero ayudar de todo corazón a las amas de casa, porque las sé deseosas siempre de brindar en sus hogares lo más exquisito que puedan ellas hacer para sus seres queridos. Ha sido para mí de suma importancia explicar cada receta en forma clara y lo más sencilla posible, para que aún la persona más novicia pueda utilizarla. Así que, ruego, lean con atención cada fórmula, usen las cantidades exactas, observen la calidad de los ingredientes y sigan al pie de la letra las instrucciones, volviendo a leer, ante cualquier duda o inconveniente, las páginas de «Detalles de importancia».

Tantas son las muestras de adhesión simpatía y estímulo con que me han honrado, que he creído un deber modernizar esta edición, tanto en su texto como en su presentación artística, para retribuir en parte a mis queridas lectoras la confianza que me han

demostrado. Una a una reciban mi cariñosa gratitud.

Y doy gracias a Dios por el éxito alcanzado (Gandulfo, 1957 y 1989).

Aquí vemos cobrar más importancia la función de contacto así como la obligativa, ya que son las que están determinando los deberes de las ama de casa en sus hogares y para con sus seres queridos; en este caso, brindar siempre lo más exquisito que puedan hacer, seguir las indicaciones de la autora al pie de la letra y usar ingredientes de calidad. Asimismo la utilización del verbo «modernizar» en el contexto de la Argentina de 1957 no es un detalle menor; tampoco en el de 1989⁴. De modo que a diferencia de la receta de cocina, en el libro de cocina, el papel fundamental para la identificación de las funciones textuales lo cumplen los indicadores de la actitud del autor respecto al contenido textual y del marco situacional en que se inscribe el texto. Siendo de suma importancia el lugar que busque ocupar en el social y cultural así como en el marco disciplinario o institucional ya que necesariamente toda obra responde a una cadena previa (Bajtín, 2002) de libros de cocina tanto a nivel nacional como internacional.

Asimismo debemos decir que si bien nuestro análisis se centra específicamente en la dedicatoria, las mismas observaciones pueden hacerse de la obra en su totalidad. Así por ejemplo, la comparación de los índices de las ediciones duodécima y quincuagésimo primera revela grandes cambios desde la sola la composición de sus apartados introductorios. De manera que mientras en una encontramos: «Indicaciones generales sobre el Comedor, la Mesa y su Servicio; El almíbar y sus puntos; Menús; Algunas buenas fórmulas de cocktails» (Gandulfo, 1943); en la otra se incluyen:

Grabados demostrativos (láminas en rotograbado); Algo para hornos; Algo para manteles para la mesa; Algunas buenas fórmulas de cócteles; Algunos platos con restos de carne, pescado, frutas, etc.; Algunos utensilios de cocina; Bocaditos para el copetín; Cócteles para licuadora; Cómo presentar un ave correctamente trinchada; Cómo preparar un exquisito café; Ejemplo de menús diarios para dos semanas; El almíbar y sus puntos; Indicaciones de importancia; Indicaciones generales sobre el Comedor, la Mesa y su Servicio; Indicaciones para bañar y decorar tortas; Las guarniciones; Limpieza de porcelanas; Lo más moderno: el comedor y la mesa puesta para diversas oportunidades; Los vinos en la comida; Menús (almuerzo o cena); Menú tipo americano; Modo de cocinar los elementos para que conserven su valor alimenticio; Peso en gramos de las medidas más usuales; Platos fríos, Preparación de algunos dulces; Productos y utensilios que cambian su nombre en algunos países; Sobre las tortas de aniversario de

casamiento; Temas de interés para el hogar; Tiempo y temperatura que necesitan algunos de los platos más comunes para su cocción en el horno (Gandulfo, 1957).

En lo que respecta a las categorías que organizan las recetas, los cambios no son tan notorios. Donde en una obra aparece:

Fiambres, Consomé-Sopas-Sopas secas-Pastas; Ensaladas crudas y cocidas; Salsas frías y calientes; Pescados; Aves; Carnes; Huevos; Verduras; Cremas; Tortas Masitas y Postres; Caramelos, Acaramelados y Bombones; Dulces, Compotas, Jaleas y Mermeladas; Helados, Bebidas Frías y Calientes; Licores (Gandulfo, 1943);

en la otra tenemos:

Platos fríos; Consomme-sopas-sopas secas-pastas; Ensaladas crudas, cocidas y de frutas; Salsas frías y calientes; Pescados; Aves; Carnes; Huevos Verduras; Masas variadas; Cremas; Tortas Masitas y Postres; Caramelos, Acaramelados y Bombones; Dulces, Compotas, Jaleas y Mermeladas; Helados, Bebidas Frías y Calientes; Licores (Gandulfo, 1957).

Sin embargo en la quincuagésima edición además hallamos al final otras secciones con más apartados del tipo de los del comienzo, organizados según:

Temas de interés general para el hogar; Un capítulo especial para los niños; Algunos menús adaptables; El pescado para los niños; Distintas formas de servir los huevos para los niños; Algunos postrecitos simples; Algunos platos sin huevos y sin frituras (Gandulfo, 1957).

Luego, en la edición número setenta y nueve hallamos nuevas transformaciones. A partir de esto resulta interesante evocar la perspectiva de Miller según la cual el género es considerado como una acción retórica donde lo fundamental radica en el modo en que este funde los elementos situacionales con elementos formales y sustanciales (Miller, 2009). En este sentido, la incorporación de apartados, cada vez más variada y extendida en las ediciones subsiguientes, puede tomarse tanto desde un incremento de las necesidades sociales (Miller, 2009), como desde la diversificación del género mismo. Así, mientras en un primer momento, el libro se dirigía a la formación de la señora ama de casa en el arte culinario por medio de la explicación de las recetas y las indicaciones para su presentación y servicio, luego aquella formación significará la incorporación de otros conocimientos relacionados con los diversos compromisos de la mujer en su rol de madre nutricia, ecónoma, anfitriona y como responsable del hogar en general. En este punto, las palabras de Berkenkotter y Huckin dan

cuenta de la relación indisoluble que se establece entre el libro de cocina y la práctica culinaria:

our thesis is that genres are inherently dynamic rhetorical structures that can be manipulated according to the conditions of use, and that genre knowledge is therefore best conceptualized as a form of situated cognition embedded in disciplinary activities (Berkenkotter y Huckin (1995: 3).

En el caso particular de la receta de cocina nos encontramos que esta también puede presentar modificaciones, pero las posibilidades de análisis desde el enfoque aquí adoptado son acotadas. Si bien podríamos hablar de cambios en el gusto, en la disponibilidad o consumo de ingredientes, en el uso de técnicas o de la incorporación de nuevas tecnologías, las posibilidades de realizar este tipo de análisis estarían sujetas a otros estudios históricos, económicos, sociológicos, etc. No solo destacamos el hecho de que las recetas no suelen llevar fecha, sino que aún cuando figura, por ser parte de una revista, el libro de cocina o recetario, la fecha identificable es la de su marco de inclusión⁵ y no la de la creación o escritura de la receta en sí. En lo que refiere a su autoría, encontramos la misma dificultad. Asimismo, el uso de la primera persona del singular puede no estar manifiesto. Así vemos en el ejemplo de las «Aceitunas rellenas». Por otra parte, mientras aquí hallamos un despliegue temático (Brinker, 1988) casi exclusivamente de tipo explicativo⁶, en el libro de cocina encontramos un despliegue explicativo tanto como descriptivo y argumentativo, especialmente en los apartados con indicaciones.

De modo que podemos decir que las relaciones que la receta de cocina establece con el contexto son, en el mejor de los casos, limitadas. El libro de cocina, en cambio, se constituye como una manifestación de un tiempo y espacio preciso –en el caso de la duodécima edición, Buenos Aires, 1943–, dados en una voz distinguible –Doña Petrona–, con un propósito y público definido–transmitir un saber, el arte culinario, a las señoras amas de casa⁷. Aquí la complementación de otros estudios, si bien sería muy fructífera para el análisis, no resulta indispensable, ya que las marcas contextuales operan fuertemente dentro de la obra.

Llegado este punto, debemos retomar las preguntas del comienzo. La distinción de la receta de cocina como género simple o primario y el libro de cocina como género complejo o secundario permite poder ver a ambos géneros en su relación y diferencia. Podemos decir que la receta de cocina se constituye en la comunicación inmediata por el hecho de ser un texto instructivo destinado a la obtención de un determinado plato o preparación para la alimentación de uno o más individuos. La fuerte normatividad que caracteriza al género podría vincularse con el fin que busca cumplir, donde lo que importa es la clara explicitación de los pasos que articulan la preparación de los distintos ingredientes a utilizar y, quizás en alguna medida, al contexto situacional al que

corresponda el plato, pero no el productor, el receptor, otros participantes, ni el contexto social o cultural. Es decir que la receta estaría vinculada específicamente con el desarrollo concreto de una práctica culinaria determinada. La misma receta, dada ya en un libro de cocina, posee un carácter distinto. Las categorías de productor y receptor a partir de las cuales se constituye el libro de cocina, establecen de entrada un punto de vista con una cierta ideología, normas y valores (Berkenkotter y Huckin, 1995), según el cual se define el objeto de la obra -el arte culinario. En este sentido consideramos fundamental el rol de este género en la estabilización de la experiencia y su atribución de coherencia y significado (Berkenkotter y Huckin, 1995). En el caso de *El libro de Doña Petrona* (1943, 1957, 1989) las implicancias no solo refieren a la práctica culinaria, sino también al tipo de alimentación indicado y a las distintas tareas a desempeñar por el ama de casa.

Siguiendo a Berkenkotter y Huckin (1995), según quienes los géneros son los soportes o estructuras mentales a partir de las cuales una comunidad construye su conocimiento general⁸, podríamos decir que el libro de cocina es el género desde el cual una comunidad crea, asienta, y trasmite, un determinado orden de conocimientos en lo que refiere a la práctica culinaria. Luego también podrá evaluarse, en cada caso, su posible injerencia en otras esferas de la vida cotidiana relacionadas.

Desde este punto de vista, la selección de las recetas y su clasificación en determinadas categorías tienen una fuerza normativa en el nivel de las acciones y costumbres de la comunidad. La inclusión de una receta como 'Abanico de Pejerrey' dentro de la categoría de 'Fiambres'—o más adelante, 'Platos fríos'—determinará que esa preparación deba servirse a modo de entrada y no como plato principal, como sería si hubiese sido incluido en 'Pescados' (Gandulfo, 1943: 13). Así también podemos ver en el apartado de 'Menús' distintos modelos de almuerzos y cenas, donde la variación de las recetas denota el hecho de que todos están constituidos por siete, ocho o hasta nueve pasos (preparaciones). Por lo demás, esta fuerza normativa aparece de modo explícito en todos los apartados de indicaciones adicionales cuyo fin es establecer reglas de comportamiento y desempeño de todas aquellas tareas relacionadas con la señora ama de casa. En este sentido el género tiene tanto un valor estructurante como estructurador. Siguiendo a Miller (2009) decimos que el libro de cocina se constituye en la objetivación de las necesidades tanto de las señoras amas de casa y la familia en general, como de la comunidad a la cual se dirige. Desde esta perspectiva, el texto es una acción retórica con funciones y lugares sociales específicos, a partir del cual se determinan sistemas de valor y significación que implican determinado tipo de acciones e interacciones. Es por eso que para esta autora, no podemos comprender completamente los géneros sin una comprensión más profunda de la comunidad de la cual son constituyentes. El enfoque de Swales (1990), en su convicción de que las comunidades frecuentemente ven a

los géneros como medios para la concreción de ciertos fines⁹, también establece un aspecto sumamente interesante para el abordaje de esta clase textual, sobre todo en sus relaciones históricas y culturales. De modo que el libro de cocina se presenta como un instrumento de comunicación y participación dentro de una comunidad —manifiesta en las modificaciones de las distintas ediciones— donde se trazan objetivos comunes, conocimientos específicos y una experiencia uniforme a partir de una determinada retórica o despliegue temático.

Discusión

La particularidad del estudio de los géneros vinculados a la práctica culinaria es que estos han sido tomados como material de estudio antropológico e histórico¹⁰, antes que como objetos en sí mismos. El ejemplo más conocido es *Lo crudo y lo cocido* de Levi-Strauss (1968) que analiza *la cocina* a partir de la oposición categorías empíricas como ‘crudo’ y ‘cocido’ entendiéndolo como un pasaje entre naturaleza y cultura, donde los mitos en los que basa su desarrollo no son más que un medio donde es posible leer la organización lógica que subyace a la práctica culinaria de un pueblo o cultura. Aquí, la cocina es tomada como una actividad humana deudora de una determinada racionalidad, y no en su sustrato social o cultural.

El enfoque adoptado en este trabajo sigue, de algún modo, aquel expresado por Barthes (1970 y 2003) según el cual la praxis culinaria, en su aspecto lingüístico, supone la noción de traducción de un sistema de objetos a un sistema de sentido¹¹. Desde esta perspectiva, *la cocina* es, entonces, constituida en y por el lenguaje, como un sistema de significación, pasible de ser descrito, comentado y, en consecuencia, inteligible. Así, por ejemplo, en cualquier sociedad podemos observar que no cocina cualquiera, ni cualquier cosa, ni de cualquier modo, y esto responde, antes que a la naturaleza de la práctica o de los alimentos, a una elección *significativa* (Geertz, 1973). De esta manera consideramos que el estudio de *la cocina* debe implicar necesariamente la adopción de una metodología lingüística.

Asimismo, creemos que las nociones de texto¹² y género o clase textual (Ciapuscio, 1994) pueden refinar aún más la investigación, permitiendo un análisis más preciso de las distintas manifestaciones lingüísticas por las cuales *la cocina* es concebida como ‘sistema de significación’. Si bien este trabajo se ha centrado exclusivamente en las diferencias entre la receta de cocina y el libro de cocina, consideramos importante profundizar el análisis, tomando también otras clases textuales como las revistas de cocina y recetarios¹³, e incluso aquellas obras literarias que puedan referir, en mayor o menor medida, a la práctica y experiencia culinaria¹⁴.

No obstante, consideramos que en el señalamiento de ingredientes, cantidades o proporciones, la explicación de técnicas o detalles a atender (de aromas, sabores, de una determinada estética o servicio) consejos o

prescripciones, el libro de cocina se nos revela como el objeto de estudio fundamental -en su aspecto constitutivo y constituyente- para el análisis de *la cocina* como un sistema de sentidos y valores indisolublemente ligados a su matriz cultural. Como vimos en el análisis de *El libro de Doña Petrona*, las transformaciones presentes en las distintas ediciones determinan sistemas culinarios distintos, ya por la ampliación del número de recetas, la incorporación de nuevos apartados -nueva información, nuevas directivas-, en suma, por los cambios en la retórica del libro como objeto del saber. De modo que podemos señalar una correspondencia entre la intensificación del ethos de la autora y la complejización del rol del ama de casa.

En el mismo sentido, quienes desarrollan colecciones de bibliotecas pueden tomar en consideración la metodología propuesta en este artículo, cuando se enfrentan con la situación de decidir un descarte de ediciones sucesivas de libros de cocina, así como de cualquier otro género o clase textual con sus apelaciones a lo nuevo (nuevas recetas, consejos, etc.) y su permanencia formal como un ítem identificado con ciertos autores, épocas y estilos culinarios.

Hicimos referencia, desde distintos ángulos, a las divergencias del libro de cocina respecto a la receta de cocina. Sin embargo resta aclarar un punto fundamental, y es la significancia del cambio en ambos géneros. En el caso de la receta el problema podría resumirse en la siguiente pregunta: ¿una receta transformada es la misma receta? Aquí nos inclinaríamos más bien por la respuesta negativa; aunque, de cualquier modo, su fundamentación depende de las limitaciones antes mencionadas. El verdadero dilema lo encontramos en el caso del libro de cocina, ya que mientras cada nueva versión de un libro de cocina se postula como nuevo, también se postula como el mismo. Es decir que la misma acción de reforma establece tanto un paralelismo como una diferencia para el contenido anterior. Aquello otro aparece entonces como la versión vieja, desactualizada, donde la repetición asimismo tendría el valor de una reafirmación.

En este sentido, la teoría bajtiniana resulta fundamental, ya que permite ver al género no solo en su relación con las distintas esferas de la vida cotidiana, sino también en la relación con los distintos géneros entre sí, siendo particularmente interesante ahondar en el dialogismo que cada enunciado -o texto- establece con aquellos anteriores y posteriores (Bajtin, 2002).

La teoría de Brinker (1988), por su parte, permite dar cuenta de la dimensión funcional, que creemos clave para el estudio de los diversos géneros vinculados a la práctica culinaria. A partir del abordaje del texto desde los propósitos comunicativos del hablante, el texto se presenta en tanto proceso dado en la relación que este entabla con el destinatario en un determinado marco situacional. En el caso de *El libro de Doña Petrona* observamos cómo la obra se inscribe no solo en la situación comunicativa privada cotidiana de la cocina, del hogar y la familia, sino también en el contexto social y cultural del grupo social al que se dirige. La perspectiva de Swales (1990), Miller (2009) y Berkenkotter y Huckin

(1995) permite llevar esto aun más lejos, haciendo notar aquella dimensión accional y estratégica del libro de cocina. De modo que arribamos al punto donde consideramos que, dado un relevamiento de distintas muestras de esta clase textual –correspondiente a una comunidad y a un período específicos–, es posible analizar cómo las significaciones sociales determinan o condicionan de manera progresiva –codifican, enmarcan, transforman, crean– las prácticas culinarias de una sociedad o cultura. Para ello resulta imprescindible contar con más estudios que aborden el libro de cocina en la especificidad de su género. Dichas investigaciones no sólo constituirán un gran aporte para la Lingüística de géneros (Adamzik, 2000), sino también para todas aquellas disciplinas interesadas en el estudio de *la cocina* a partir de sus diversas manifestaciones lingüísticas.

Notas

- ¹ Las nociones de género y clase textual son utilizadas de modo indistinto. Entendemos por géneros o clases textuales, «esquemas complejos de comunicación lingüística, que se han desarrollado dentro de una comunidad lingüística en el transcurso del desarrollo histórico-social sobre la base de necesidades comunicativas. El texto concreto aparece siempre como un ejemplar de una determinada clase textual» (Brinker, 1988).
- ² La función informativa es aquella por la cual el productor le hace entender al receptor que quiere transmitirle un saber; la función apelativa es aquella donde el productor hace entender al receptor que quiere llevarlo a asumir una determinada actitud ante algo (influencia en la opinión) y/o llevar a cabo una acción; la función obligativa es aquella por la cual el productor obliga al receptor ante él a llevar a cabo una acción (generalmente textos institucionalizados); en la función de contacto el productor hace saber al receptor que lo que se trata es la relación personal con el receptor; y por último, la función declarativa es aquella por la cual el productor da a entender al receptor que el texto crea una nueva realidad, significa la introducción de determinado hecho (Brinker, 1988).
- ³ La receta previamente transcrita sigue el mismo modelo discursivo que el resto de las recetas del libro.

- ⁴ Si bien la dedicatoria es la misma las ediciones de los años 1957 y 1989, la obra siguió modificándose por lo cual el sentido de la palabra seguiría conservando su fuerza ilocutiva.
- ⁵ De modo que una persona puede publicar un libro o revista e incluir recetas de su abuela y la única posibilidad de identificación de contexto original de esa receta radica en la voluntad de aclaración de la persona, lo cual muchas veces no ocurre.
- ⁶ Se podría discutir si la mención «Especial para acompañar cocktails» es de tipo explicativo o descriptivo.
- ⁷ Podemos observar este detalle no solo en otros libros de cocina argentinos como *La cocina y la pastelería de América* de Francisco Figueredo (1887) o *El arte de la mesa* de Doña Lola (1950), sino también en otros pertenecientes a otros países como *L'Art de la Cuisine Française* de Marie-Antoine Carême (1833-34) o *La Cocina de la Madre de Familia* de Matilde García del Real (1908) por mencionar algunos ejemplos.
- ⁸ «Genres are the intellectual scaffolds on which community based knowledge is constructed» (Berkenkotter y Huckin, 1995: 24).
- ⁹ «A community whether social or discursive will often view genres as means to ends» (Swales, 1990: 35).
- ¹⁰ Son ejemplo de ello: en el contexto local *La cocina criolla* de Margarita Elichondo (2002), *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina* de M. Alvarez y L. Pinotti (2000); y en el contexto internacional *Un festín de palabras* de J.P. Revel (1980) y *Old Cook Books* de Eric Quayle (1978), entre otros.
- ¹¹ En la «Presentación» de *La semiología* Barthes escribe: «todo sistema semiológico se mezcla con el lenguaje. (...) En cuanto a los conjuntos de objetos (vestidos, alimentación), sólo adquieren la categoría de sistema al pasar por el relevo de la lengua que deslinda sus significantes (bajo la forma de nomenclaturas) y nombra sus significados (bajo la forma de usos y razones)» (Barthes, 1970: 12).
- ¹² Entendemos por 'texto' «una sucesión limitada de signos lingüísticos, que es coherente en sí y que en tanto una totalidad señala una función comunicativa reconocible» (Brinker, 1988).
- ¹³ Compilaciones de recetas que no llegan a constituir un libro, generalmente con el fin de promocionar un producto o una marca.
- ¹⁴ En el caso argentino podemos mencionar *Apología del Matambre* de E. Echeverría (Obras completas: Carlos Casavalle, 1874. Vol. 5, p. 200-208), *Buenos Aires 70 años atrás* (Buenos Aires: Imprenta y Librería de Mayo, 1881) de J. A. Wilde y *Tradiciones y recuerdos de Buenos Aires*. (Buenos Aires: Tall. Gráf. Ferrari Hnos., 1934) de M. Bilbao, entre otros.

Referencias bibliográficas

- Adamzik, K. 2000. Textsorten. Tübingen: Stauffenburg.
- Álvarez, M. y L. Pinotti. 2000. A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina. Buenos Aires: Grijalbo.
- Bajtín, Mijail. 2002. Estética de la creación verbal. Buenos Aires: Siglo XXI.
- Barthes, R. 1970. La semiología. Buenos Aires: Tiempo Contemporáneo.
- Barthes, R. 2003. El sistema de la moda. Buenos Aires: Paidós.
- Berkenkotter, C. y T. N. Huckin. 1995. Genre knowledge in disciplinary communication: cognition/culture/power. Hillsdale, New Jersey: Lawrence Erlbaum Associates.
- Brinker, K. 1988. Linguistische Textanalyse. Eine Einführung in Grundbegriffe und Methoden. Berlín: Erich Schmidt.
- Ciapuscio, Guiomar Elena. 1994. Tipos Textuales. Buenos Aires: Oficina de Publicaciones Ciclo Básico Común, Universidad de Buenos Aires.
- Elichondo, Margarita. 2002. La cocina criolla. Buenos Aires: Ediciones del Sol.
- Gandulfo, Petrona C. de [Petrona Carrizo de Gandulfo]. 1943. El libro de Doña Petrona: 1000 recetas culinarias. 12a. ed. Buenos Aires: Editorial Atlántida.
- Gandulfo, Petrona C. de. 1957. El libro de Doña Petrona: recetas de arte culinario. 51a. ed. Buenos Aires: Tall. Gráf. Cía. Gral. Fabril Financiera.
- Gandulfo, Petrona C. de. 1989. El libro de Doña Petrona: Recetas de arte culinario. 79a. ed. Buenos Aires: Sainte Claire Editora.
- Geertz, C. 1973. The interpretation of cultures. New York: Basic Books. [Existen varias ediciones en español: Geertz, Clifford. 2005. La interpretación de las culturas. Barcelona: Gedisa. (Antropología. Serie CLADEMA)].
- Levi-Strauss, Claude. 1968. Lo crudo y lo cocido. México: Fondo de Cultura Económica.
- Miller, Carolyn R. 2009. Estudos sobre Gênero Textual, Agência e Tecnologia. Recife: Ed. Universitária da UPFE.
- Quayle, Eric. 1978. Old Cook Books. London: Studio Vista Book.
- Revel, J. F. 1980. Un festín en palabras. Barcelona: Tusquets.
- Swales, J. M. 1990. Genre analysis: English in academic and research settings. New York & Oakleigh: Cambridge University Press.