

En 1889, un entusiasta visitante italiano de Santiago del Estero celebraba el alcance y la velocidad del "progreso" liberal en esta capital provincial. Elogiaba el nuevo mercado, el animado centro comercial y los hogares colmados de productos importados de Europa y Buenos Aires. Hacía especial hincapié en su apreciación por las cocinas renovadas que, a su juicio, "revela[ba]n un adelanto también en la manera de comer". Citando al famoso aforismo de Brillat Savarin "dime cómo comes y te diré quién eres", sostenía que esta nueva manera de cocinar y comer representaba "un verdadero progreso" (Fazio 1889; Tasso 1984: 6). Aunque no especificaba qué comían las elites a las que se refería, probablemente fuera comida francesa o al menos platos criollos disimulados con nombres franceses y servidos en elegantes mesas.

La pregunta sobre quiénes eran los argentinos y qué y cómo debían comer recibió considerable atención a finales del siglo XIX y durante el siglo XX. Cerca del cambio de siglo, las elites argentinas (al igual que sus contrapartes en México y Brasil), abrazaron públicamente los platos franceses a fin de consolidar su respetabilidad y carácter civilizado. Al mismo tiempo, estas elites disfrutaban todos los días de especialidades con ingredientes y técnicas locales, incluyendo locros, empanadas y asados. A medida que vastos contingentes de inmigrantes -la mayoría provenientes de Italia y España- adoptaron a la Argentina como lugar de destino a fines de siglo, también ellos dejarían una huella importante en las costumbres culinarias locales. Como me explicó un anciano de ascendencia italiana que entrevisté en Buenos Aires en el año 23, "aquí la mayor influencia es española e italiana. La mayor influencia es esa. Después hay evidentemente otras influencias" (Livio y Emilia S).

Mientras que los pocos trabajos históricos que existen sobre las comidas argentinas a menudo exploran los orígenes étnicos de comidas particulares o bien las personas que elaboraron esos platos, la raza, en cambio, no ha sido un tema de análisis. No obstante, tomados en conjunto, la producción histórica sobre la comida argentina demuestra que con frecuencia gente de tradiciones étnicas y raciales distintivas, muchas de ellas no europeas, tuvo un papel destacado en la creación y preparación de comidas. (Aquí me centro en las contribuciones culinarias europeas e indígenas, aunque también los afroargentinos han tenido un rol clave, aún menos estudiado, en forjar la cocina local). Mediante el rastreo de las definiciones cambiantes de lo que sería rotulado como cocina nacional argentina en el transcurso del siglo XX, este trabajo busca develar el trasfondo racial y étnico de la idea de cultura "criolla" en la Argentina.

La mujer que se convertiría en un icono doméstico argentino - Doña Petrona C. de Gandulfo - es un caso de estudio particularmente interesante dada su educación provincial en el noroeste argentino y su cambiante relación con la cocina criolla. Como veremos, mientras entre la década de 192 y la de 195 esta santiagueña promocionaba en la capital su formación en cocina europea, en las décadas del 196 y 197 empezó a enfatizar platos regionales como las empanadas, así como sus raíces provinciales. De este modo, se hizo eco de un cambio más generalizado en la apreciación de la cocina y cultura provincial como elementos de una identidad argentina criolla. Sin embargo, aún cuando este aprecio por la cocina criolla en la segunda mitad del siglo XX reflejaba la creciente celebración de las provincias del noroeste, al no nombrar explícitamente a los indígenas y mestizos que crearon esta cocina, se generó un silencio que ayudó a sostener la apariencia de blancura y europeidad, ambas centrales en las primeras formulaciones de la identidad argentina.

Petrona Carrizo nació en las afueras de la capital provincial de Santiago del Estero durante la última década del siglo XIX. Llamada Petrona en honor a San Pedro, el santo nacido el mismo día que ella, era la sexta de siete hermanos (cinco niñas y dos niños). Como más tarde explicaría en sus memorias inéditas (ca. 1987), su padre Manuel era descendiente de españoles y su madre Clementina de ascendencia italiana e indígena, o como Petrona misma lo decía, "una criolla oriunda de la provincia" (p. 4).

A diferencia de muchos otros latinoamericanos, los argentinos nunca adoptaron de manera generalizada el término "mestizo/a" para describir a quienes tenían raíces múltiples, indígenas, europeas y/o africanas. En su lugar, utilizaron el término "criollo/a" en alusión a los argentinos aculturados pero con alguna combinación de ascendencia indígena, africana y europea. Pero al igual que en otros países latinoamericanos, no utilizaron el término criollo para describir a aquellos que conservaron su identidad indígena. Los argentinos (incluyendo a la madre de Petrona, Clementina) pudieron marcar tal aculturación a través del habla hispana, practicando el catolicismo, viviendo en entornos más urbanos, y consumiendo algunas comidas con influencia europea.

Aunque la familia Carizzo hablaba español y quechua (como muchos en Santiago del Estero), vivía cerca de la capital provincial y era católica, probablemente su posición no les permitía comer la ostentosa comida francesa preparada en las nuevas cocinas a las que se refería nuestro visitante italiano. En cambio, Petrona recuerda en sus memorias que, como niña creciendo en Santiago del Estero, comía empanadas picantes en las bodas y tortillas del campo al regresar de la escuela, hechas con

harina, manteca de cerdo, sal y agua y cocinadas a la parrilla. Su abuelo materno con sus "rasgos inconfundibles de aborígen", los visitaba desde las colinas de la Sierra de Guasayán, a caballo, trayendo consigo sacos llenos de panojas de maíz secas (Gandulfo 1987: 68). El padre de Petrona había muerto cuando ella tenía sólo seis años, y cinco años más tarde, su madre decidió mudar a la familia a la capital provincial y establecer allí una pensión. Fue justamente ahí cuando Petrona junto con su hermano menor aprendió a hacer pastelitos de dulce, empanadas y otras comidas para la clientela masculina de la pensión ("Goyo" 24).

Estas preparaciones, que se inspiraron tanto en la cocina y métodos de cocción locales como en los españoles, serían finalmente conocidas como las recetas clásicas de la cocina criolla en la Argentina. Sin embargo, en los comienzos del siglo XX, las familias provincianas más comunes, como la de Carrizo, no se referían conscientemente a los platos que comían como criollos. Curiosamente, el estudioso en gastronomía Fernando Remedi, sugiere que en la provincia de Córdoba fueron los alimentos italianos y franceses los que tuvieron una mayor identidad étnica en el siglo XX, en contraste con la "cocina criolla", forjada por los indígenas y los españoles durante la época colonial y que no se percibía como una cocina étnica (Remedi 1998).

Mientras que algunos sudamericanos comenzaron a etiquetar sus platos de "criollos" a principios de siglo, en Argentina esto parece ser menos frecuente. En 189, la escritora Juana Manuela Gorriti publicaba una recopilación cosmopolita de recetas en su libro de cocina, *Cocina ecléctica*. Ciento setenta y cinco mujeres y un hombre firmaban las recetas, la mayoría procedentes de Argentina, Perú y Bolivia, lo cual reflejaba la propia historia de vida de la autora. Gorriti había nacido en el seno de una familia perteneciente a la élite política de la provincia de Salta, en el noroeste argentino, y pasaría gran parte de su vida exiliada en Bolivia y Perú. Los pocos platos que llevaban el nombre "criollo" en esta compilación eran los de Perú, incluyendo un lomo de cerdo y un tamal limeño. Para los autores de las recetas que vivían en Argentina, los platos elaborados en este país no parecían merecer tal etiqueta.

En la misma época, una mujer de la elite porteña llamada Susana Torres de Castex publicaba las primeras ediciones de *La perfecta cocinera argentina* bajo el seudónimo Teófila Benaven-to. Como Gorriti, sugería que la cocina argentina se había basado en una gran variedad de recetas cosmopolitas traídas de Argentina y Europa, a donde Torres de Castex viajaba con regularidad. Ambos enfoques, el de Gorriti y el de Castex, reflejaban la importancia de las costumbres culinarias locales e internacionales en el

nacimiento de la cocina argentina, especialmente en las zonas urbanas como Buenos Aires.

Pero a diferencia de Gorriti, Torres de Castex también sugirió que "la cocinera perfecta argentina" podría también cocinar algunos platos locales "criollos". De este modo, incluyó siete recetas tituladas "a la criolla". Significativamente, todas menos una ("ambrosía a la criolla") eran elaboradas a base de carne o grasa de carne. Sin embargo, Torres de Castex sólo tituló una pequeña parte de sus 628 recetas originales como «criolla», asociando algunas de ellas con una región particular de Europa o Argentina, sin explicitar el origen de la mayoría. Por ejemplo, incluyó una receta para la humita en chala, una preparación derivada de antiguas tradiciones culinarias indígenas andinas, pero aun así no la etiquetó como criolla, indígena o andina. Por el contrario, hizo referencia a la salsa catalana, croquetas de bacalao francesas, empanadas mendocinas y chafaina cordobesa. Su visión de la cocina argentina seguía siendo más cosmopolita y regional que nacionalista y criolla.

Un par de décadas más tarde se publicaría en la Argentina el primer libro gastronómico centrado en la cocina criolla. Mercedes Cullen de Aldao, una mujer de élite de la provincia de Santa Fe publicaba en 1914 *La cocinera criolla* bajo el seudónimo Marta (1914). Al igual que Susana Torres de Castex antes, Mercedes Cullen de Aldao, quien también portaba apellidos "de las familias más encumbradas de la provincia de Santa Fe", ocultó su adscripción de clase alta y creó una imagen de sí misma que se acercaba a la cotidiana "cocinera criolla" (Caldo 29: 136). Ésta era una manera no sólo de distanciarse de los prejuicios sociales que relegaban a los cocineros y sirvientes al segmento inferior de la jerarquía social, sino también de reconocer que las mujeres comunes eran las que más cocinaban (para su familia y para otras) en los principios del siglo XX.

Al igual que la Cocina ecléctica antes, *La cocinera criolla* fue un esfuerzo cooperativo y cosmopolita, en este caso con el objetivo de recaudar dinero para una capilla de un hospital local. Como Cullen de Aldao explicó en su introducción, "este libro no me pertenece. Es un ramillete de flores primorosas aportadas por distinguidas damas y señoritas que me honran con su amistad". Dirigido a una audiencia latinoamericana amplia, se publicó en Barcelona con un glosario que traducía los términos de cocina argentinos para otras audiencias de habla española. Aun así, sería el libro de cocina más criollo y localista publicado por un autor argentino hasta ese momento. Cullen de Aldao explicó que se trató de "hacer una publicación que conserve y perpetúe nuestra sana cocina criolla y reproduzca los modelos extranjeros que hemos asimilado,

incorporándolos a nuestra mesa". Con este espíritu, organizó su libro de cocina dividiéndolo en dos partes; la primera, focalizada en la cocina criolla y la segunda, en la cocina cosmopolita.

Si bien los platos de ambas partes del libro utilizaban ingredientes autóctonos de América y Europa, debió aclarar que las recetas que formaban parte de la cocina criolla requerían de grasa vacuna. Por supuesto, el ganado vacuno había sido originalmente importado de Europa durante el siglo XVI, pero para ese entonces la mayoría de los argentinos consideraba que la carne vacuna era local y no extranjera. De forma tal que el loco, un plato básico de la cocina provincial, incluía ingredientes indígenas de América tales como el choclo y el zapallo, así como también carne salada, tripas y tocino. Igualmente, sus recetas de facturas eran pasteles inspirados en las técnicas europeas pero hechos con grasa de carne vacuna en lugar de grasa de cerdo. A su vez, en la sección de cocina cosmopolita presentaba recetas de España o Italia, que incluían más pescado y aves y muy poca carne vacuna. Además, de modo similar a lo que encontró Fernando Remedi en el caso de Córdoba, Cullen de Aldao regionalizaba y le daba carácter étnico a las recetas españolas e italianas, refiriéndose a ellas como "caldo a la gallega" o "arroz a la milanesa".

En 192, una congregación de monjas de la provincia de Tucumán publicaba el segundo libro provinciano de cocina en Argentina. Pero en lugar de hacer hincapié en su compilación como "criolla", adoptaron el elegante, aunque genérico título, El Arte de Cocinar. Al igual que sus predecesores, este libro incluía una combinación cosmopolita de comidas populares de la Argentina con recetas inspiradas en diversas costumbres culinarias de América del Sur y Europa. No se presentaba como un tratado de cocina criolla. La presencia de técnicas e ingredientes españoles era muy pronunciada en las secciones especiales dedicadas a cómo preparar bacalao y croquetas. A su vez, el peso de la industria azucarera local se evidenciaba en el gran número de recetas de postres, así como en la publicidad de las azucareras locales. Curiosamente, no fue hasta las ediciones posteriores, incluyendo una edición publicada en 1974, cuando los platos fueron etiquetados como "criollos" al tiempo que se reconoció en la introducción que las recetas de esta colección formaban parte, de hecho, de la "cocina regional".

Al igual que El arte de cocinar, varios de estos primeros libros de cocina fueron escritos por autores oriundos de las provincias argentinas; y con la excepción de este libro, publicado en Tucumán, el resto fueron impresos en Buenos Aires o en el extranjero y luego vendidos en las librerías de la capital. Como resultado, los libros de cocina (al

igual que otros libros) serían más fáciles de encontrar en Buenos Aires que en el interior. Esto no significaba que no hubiera libros de cocina en las provincias. Las familias de las elites provinciales, muchas de las cuales regularmente viajaban a Buenos Aires y Europa por negocios y placer, también accedían a estos manuales y esperaban que sus cocineros utilizaran libros de cocina publicados en el extranjero o en la capital (Caldo 29: Capítulo 4). Pero la mayoría de las familias no pertenecientes a ninguna elite (incluida la familia Carrizo) siguieron cocinando comidas basadas en costumbres culinarias locales y regionales que aprendieron de la familia, vecinos y amigos. Esto comenzaría a cambiar durante la década de 1930, cuando los medios de comunicación en crecimiento comenzaron a ofrecer un nuevo espacio, menos costoso, para una educación culinaria y Doña Petrona comenzó a surgir como una estrella. En las siguientes décadas, la expansión de los medios de comunicación y de la venta de libros de cocina facilitarían el paso de una cocina de élite a una cada vez más inclusiva, cosmopolita y criolla.

Petrona Carrizo llegó a Buenos Aires desde Santiago del Estero con su futuro esposo, Oscar Gandulfo, y su familia alrededor del año 1916. Al migrar del interior a la capital, su identidad cambió y en el nuevo contexto se convirtió en una criolla (y santiagueña). A comienzos del siglo XX, tal rótulo evocaba al entorno rural, las culturas orales y un menor estatus social en la capital. Sin embargo, a medida que Petrona comenzó a forjarse una carrera como ecónoma dedicada a promover nuevos productos para la cocina y formas de cocinar, ni ella ni sus patrocinadores privados resaltaron sus raíces provinciales, y en cambio, le restaron importancia a los orígenes provinciales de la mujer que se convertiría en el rostro de la cocina argentina.

En las demostraciones de cocina que Petrona y otras ecónomas conducían en Buenos Aires a fines de la década de 1920 intentaron de convencer a otras mujeres de comprar la nueva tecnología de hornos a gas de la Compañía Primitiva de Gas. Esta empresa de Gran Bretaña las alentó a resaltar la comida de estilo francés que habían aprendido a preparar en la academia de gastronomía Le Cordon Bleu. Considerando las grandes poblaciones de inmigrantes de la primera y segunda generación en la capital nacional, también instruían en la preparación de varios platos de inspiración italiana y española así como también algunos platos británicos y provinciales, todos los cuales estaban pensados para los nuevos hornos de gas y el paladar local.

Este énfasis en promover y adaptarla cocina y tecnología de Europa al mercado local no era solamente una cuestión de clase y del deseo de vender productos a consumidores preocupados por el estatus, sino que también reflejaba las dinámicas

raciales latentes. En la Buenos Aires de principios del siglo XX, la comida de las sociedades europeas (o blancas) se asociaba con la modernidad y la civilización, mientras que los platos indígenas y africanos eran asociados con el atraso y la barbarie (una jerarquía que aparecía no sólo en la comida sino en la valoración de las personas mismas). Las generaciones anteriores de la élite habían disfrutado de comidas criollas como el puchero en mesas muy simples, compartiendo a menudo copas, vasos y cucharas; pero hacia 189 las elites porteñas comenzaron a sentarse en mesas formalmente servidas con cubiertos de plata y copas de cristal (Schávelzon 2: 54-69), un cambio que sería en aquella época aplaudido por nuestro visitante italiano de Santiago del Estero. Estas familias de elite trajeron cocineros del exterior o del Cordon Bleu para agasajar a sus parientes e invitados con la alta cocina de inspiración francesa. Para ocasiones especiales degustaban platos franceses que requerían de ingredientes tales como langostinos y coñac, si bien en el día a día seguían comiendo las especialidades típicas de la cocina criolla (Losada 28: 24-28).

Asimismo, a finales de la década de 1920 miles de mujeres de la nueva clase media alta se agolpaban para ver los platos de la Señora Gandulfo y otras ecónomas en la capital. Ofelia F., en aquel entonces una adolescente hija de padre británico que trabajaba como gerente en el ferrocarril, fue una de las que asistió a estas clases iniciales. Ofelia recordaba que a los diecisiete años recortó un anuncio de la revista El Hogar para ir a ver a Petrona y a otras ecónomas preparar "platos elaborados tipo francés", incluyendo entradas y postres, los cuales eran para ella "las comidas ya más trabajadas". Incluso respondió a mi pregunta sobre si también había aprendido a hacer comidas provincianas populares como empanadas y locro: "No, con Petrona no teníamos nada de eso. ¡Qué raro! porque si lo pienso, ella [era] provinciana».

Desde el principio, la Sra. Gandulfo y sus patrocinadores parecieron darse cuenta de que las empanadas y el locro eran comidas mucho menos llamativas que los canapés franceses y los pasteles de estilo británico, si lo que pretendían era establecerse y vender sus productos en Buenos Aires. Por eso, cuando Petrona C. de Gandulfo publicó la primera edición de su libro de cocina El libro de Doña Petrona en 1934, enfatizó las técnicas francesas y las preparaciones de pastelería como vol-auvents, mousses y patés. Sin embargo, como las clases de Primitiva, su libro no era únicamente un volumen sobre cocina francesa. Aunque había más recetas de inspiración europea, también tenían su lugar los platos provinciales. Reflejando los antiguos libros de cocina y las costumbres que traían los migrantes desde Europa y del «interior» argentino a Buenos Aires, las pastas italianas y las cazuelas de mariscos de tradición española se unieron a las típicas recetas criollas como el locro y las empanadas de carne.

Las recetas del libro implícitamente construían una Argentina blanca, al enfatizar la europeidad de su cocina y minimizar (en parte al no nombrarlas) las contribuciones indígenas y africanas. Las imágenes que contenía fueron incluso más directas para transmitir este mensaje. Llamativamente, en las primeras ediciones, dos fotografías a color mostraban tonos claros en la piel. La primera de ellas estaba acompañada por un epígrafe probablemente escrito por Petrona C. de Gandulfo (1934-1935) en el que compartía consejos para preservar la belleza de las manos al frotarlas con una mezcla de azúcar y limón seguido de una combinación de azúcar y aceite de oliva. Después de aplicar los dos masajes, las instrucciones concluían de la siguiente forma: «enjuáguese, y verá cómo sus manos quedan blancas y el cutis aterciopelado». En la segunda fotografía se hacía aún más explícita la preferencia por la piel blanca, patente en la representación de dos mujeres promocionando los productos de DAIRYCO. Allí, una Petrona C. de Gandulfo de tez clara aparece diciéndole a una mujer rubia sobre su insistencia en el uso de los productos DAIRYCO durante sus clases y demostraciones culinarias.

En verdad, las mujeres blancas no eran las únicas utilizadas para vender productos en los comienzos del siglo XX en la Argentina, pues las mujeres negras también participaban en la promoción de estos productos. Sin embargo, en contraste con los profesionales o consumidores blancos, sus homólogos de piel negra con frecuencia se ubicaban en el área de servicios domésticos. Por ejemplo, la empresa argentina de carne congelada, Sansinena, que vendía sus productos bajo el nombre de «La Negra» a principios del siglo XX, mostraba una mujer negra sosteniendo salchichas, lo que parecía ser una referencia nostálgica a la servidumbre esclava (como en el caso de Aunt Jemima, en EE.UU.) Esta descripción recuerda a las mujeres que no tenían ese tipo de ayuda y debían comprar nuevos productos para compensar. Del mismo modo, un anuncio de 1935 para la marca de manteca Tulipán presentaba a Doña Clarida, una sonriente mujer negra que llevaba un traje de sirvienta y decía en mal español, "pa mí no hay otra" (Anuncio, El Hogar, 1935). Su autoridad en la cocina hacía recordar a los consumidores el papel predominante que las mujeres afrodescendientes habían desempeñado (y aún seguía desempeñando un pequeño número) como cocineras esclavas y libres al servicio de familias más pudientes.

Ni Petrona C. de Gandulfo ni Primitiva parecían interesadas en jugar este papel tradicionalista. En cambio, continuaron resaltando las recetas modernas y urbanas de estilo europeo. Por lo tanto, no sorprende que los platos ahora considerados "criollos" (Cotta 22), como las carbonadas agrídulces y las mazamoras, hechas con maíz

endulzado, no estuvieran entre las 1. recetas en las primeras ediciones de El libro de Doña Petrona.

En otras palabras, a pesar del giro nacionalista en la Argentina a comienzos y mediados del siglo XX, ni Doña Petrona ni sus contemporáneos hicieron énfasis explícito en comidas que debían promover una identidad nacional local o mestiza, como sí ocurrió en aquellos años en otros lugares de América Latina, como México (Pilcher 1998). De este modo, aún cuando el primer gobierno peronista (1946-1955) celebraría la ampliación del acceso de los pobres a la alimentación y a otros bienes de consumo, no mostraría interés en la idea de una cocina nacional que celebrara aquellos platos de inspiración más provinciana, indígena, africana y/o mestiza. El gobierno peronista estaba más interesado en destacar la opresión clasista a la que estaban sometidos sus seguidores en lugar de realzar una identidad racial o étnica compartida. Por su parte, los críticos de la clase media fueron los que trataron de racializar y degradar a los partidarios peronistas, llamándolos «cabecitas negras.»²

En efecto, en lugar de promover las comidas criollas asociadas siempre con los sectores pobres de piel más oscura de las provincias, el gobierno peronista haría hincapié en la carne y en otros prestigiosos platos a los cuales los pobres de las urbes ya tenían acceso a finales de la década de 1940 (mientras el consumo de carne aumentó significativamente para las familias trabajadoras de Buenos Aires, se mantuvo relativamente bajo en las provincias del norte y sur del país) (Milanesio 2011a: 86-88 y 91). Por ejemplo, en el día de la inauguración de un hogar estatal para trabajadoras solteras, El Hogar de la Empleada, el menú incluía melón con jamón, crepes rellenos de crema de maíz y queso, carne a la parrilla con papas fritas y torta de chocolate (Democracia 195, en Acha 2008: 167). Este banquete cosmopolita reflejaba las preferencias culinarias de los porteños de clase media y alta. De hecho, se trataba de un menú que fácilmente podría haber sido tomado de las páginas de El libro de Doña Petrona. Aún cuando los porteños podían ahora saborear una deliciosa comida provinciana en las peñas de Buenos Aires y el gobierno nacionalista estimulaba ocasionalmente la cocina casera de platos provincianos tradicionales, el Estado no promovería con fuerza una cocina nacionalista. Con el fracaso de la cosecha de principios de los años cincuenta, el gobierno peronista cambió el tono acerca de qué y cómo la gente debía comer, aunque ni siquiera en aquel entonces sugirió la cocina provincial muy fuertemente. En cambio, incitó a la gente a cambiar la carne vacuna por otros tipos de carne y por comidas más saludables como productos lácteos, frutas y vegetales -promoviendo ingredientes que no eran particularmente predominantes en la cocina provincial.

Siempre respondiendo a la dinámica social cambiante, durante el período peronista Doña Petrona buscó hacer sus recetas más accesibles para los miembros de la clase trabajadora con movilidad ascendente. Por ejemplo, en 1947 agregó a El libro de Doña Petrona una versión más económica del querido Pan Dulce de Navidad, que precisaba calabaza rallada y nueces comunes en lugar de huevos y almendras. Aún así, no enmarcaba estos nuevos platos dentro de una particular identidad racial o étnica que resalte el origen por lo general mestizo de los pobres de Argentina (el Pan Dulce, estaba, después de todo, mucho más cerca del Pannetone Italiano que de la Mazamorra, de inspiración indígena). Durante las décadas de 194 y 195, Doña Petrona continuó enfatizando los platos de estilo europeo y cada vez más estadounidense, haciéndolos más asequibles y, desde la década de 196, más rápidos de hacer.

A pesar del acento en platos que estaban más dirigidos a poblaciones urbanas de la capital, el rol de Doña Petrona como cocinera provinciana era incuestionable para aquellos que la veían en vivo. Cada vez más y más gente, sobre todo de Buenos Aires pero también de otras partes de la Argentina, podían verla cocinar en vivo por televisión con su asistente Juanita Bordoy durante las décadas de 195 y 196. En televisión, Doña Petrona se haría famosa por su "¿no?" al final de sus frases. En 1969, cuando una periodista le preguntó si este "¿no?" provenía de su herencia santiagueña (junto con las empanadas), ella respondió: "pare un poco, ya no lo uso más". Al respecto, decía: "me tomaron tanto el pelo en todas partes que lo tuve que dejar" (Mactas 1969: 55). En un estilo similar, varios periodistas, en sintonía con muchos de los argentinos de clase media y alta con los que hablé, recuerdan entre risas que ella calificaba un plato sobresaliente como "un puema" en vez de "un poema". Así como con el "¿no?", muchos en Buenos Aires asociaban esta "mala pronunciación" con la crianza provinciana en el norte de Argentina y con la falta de educación superior de Petrona.

Pero si el origen provinciano de Doña Petrona era evidente para sus contemporáneos en su manera de hablar, para la mayoría su identidad étnica o racial era simplemente provinciana o bien insignificante. Mientras muchos argentinos con los que hablé conocían el origen provincial de Petrona, la mayoría parecían confundidos acerca de la identidad racial o étnica de Petrona (o de su asistente Juanita). Unos cuantos entrevistados simplemente declararon que Doña Petrona era "provinciana" o "criolla" o no respondieron nada. Tal vez, como en otros países latinoamericanos, algunos localizaron la identidad mestiza en Argentina como una identidad exclusiva de las regiones más norteñas.

Una de las personas que respondió de modo más directo, una arqueóloga en sus cincuenta llamada Marta (24), remarcó que la identidad étnica de Doña Petrona "no era nada, estábamos muy mezclados". Este comentario refleja la ampliamente aceptada ideología que afirma que la Argentina es un "crisol de razas", por la cual personas con diferente ascendencia, particularmente europea, se habían mezclado para formar Argentinos sin marcas raciales. Sin embargo, a pesar de la abundante evidencia que muestra lo contrario, las personas que formaron esta Argentina "crisol de razas" eran imaginadas por los habitantes de las ciudades como inmigrantes de diferentes partes de Europa y no de América del Sur o África (Joseph 2: 336).

Como señalan los estudios más recientes, el éxito que los líderes políticos y sociales tuvieron en crear la idea de que la Argentina era una nación "sin razas" a principios del siglo XX hizo que el racismo experimentado por la gente pobre de tez oscura fuera negado e ignorado desde entonces, siendo difícil de analizar y confrontar (Margulis y Urresti 1998). En lo personal, Marta (24) recordaba lo siguiente: "Mi madre siempre se enoja mucho cuando le digo, y no lo admite, que eran racistas. Podían criticar o insultar pero blanquito. OK. Si era del interior morochito tenía que ser limpito". Esta declaración remite al consejo de lavarse las manos, presente en las primeras ediciones de El libro de Doña Petrona, que continuaba resonando unas tres décadas después.

Esta discriminación se extendió más allá de la percepción de "suciedad" de la gente de piel oscura de las provincias, a una sospecha acerca de las comidas asociadas con las poblaciones de esas áreas. Tal como lo explica Marta (24), "las comidas indígenas podían ser muy ricas pero no se comían.... Una empanada con mucho picante no era bueno." A la segunda o tercera generación de inmigrantes viviendo en barrios de "clases medias" en La Plata le importaba comer de una manera apropiadamente "argentina". Marta continuaba contando: "nosotros vivíamos todos en un barrio italiano y nadie podía decir que era judío o español. Todo el mundo quería ser argentino. Había que civilizarse, había que saber comer". Como sugiere esta cita, para la década de 1960 comer y ser italiano había sido completamente incorporado al comer y ser argentino. Pero comer platos picantes asociados con la población indígena no era parte del plan de asimilación (o civilización) para los relativamente nuevos inmigrantes de España o Europa del Este. Sin embargo, algunas comidas criollas eran aceptables. En contraste con la comida picante, Marta explica que "el loco, como lo decía Doña Petrona, pasaba."

Celebrando la Cocina Criolla

Lo cierto es que las comidas provinciales no tan sólo "pasaban", sino incluso eran celebradas durante la década de 1960. En una muestra temprana de este cambio, la revista Mucho Gusto publicó en 1958 un libro de cocina titulado Especialidades de la cocina criolla. Los editores explicaban que habían recolectado recetas con raíces tanto indígenas como españolas de Argentina y otras partes de Latinoamérica. Si bien reconocían que su libro de cocina lejos estaba de ser exhaustivo, afirmaban que la selección de recetas criollas incluidas representaba "la más completa ofrecida hasta ahora a las amas de casa en los países hermanos de Centro y Sur América" (:8). Los editores de esta revista relativamente conservadora, ahora posicionaban a la Argentina y su comida como parte del mismo árbol familiar que otras naciones latinoamericanas en vez de europeas.

Varios años después, Doña Petrona declaró públicamente, por primera vez, su preferencia por la cocina de las Américas por sobre la cocina europea con la que había comenzado su carrera. Al hacer esto, Doña Petrona reflejaba y se subía a las nuevas olas de orgullo regional en las Américas en general y en la Argentina en particular. Cuando fue entrevistada por la cocinera y periodista gastronómica Marta Beines en 1960 sobre sus comidas favoritas para preparar, ella respondió diciendo que aunque apreciaba la cocina europea, ella prefería "lo nuestro". Este era un sentimiento que Beines y otros claramente apreciaban. En este sentido, Beines escribía:

Como profesional no le es ajeno ningún secreto de las diversas cocinas del mundo, mas lo cierto es que ella no es ni quiere ser una especialista al estilo europeo.

Doña Petrona era la persona adecuada para promover esta última versión de "lo nuestro" dadas sus raíces santiagueñas. Como la cita de Beines sugiere, durante este periodo un sector de las clases medias urbanas argentinas comenzaron a apreciar la cultura provinciana, en oposición a la cultura urbana europea, como auténticamente argentina.

Destacando el creciente acercamiento de la Argentina con sus propias raíces rurales, cada vez más artículos sobre Petrona incluían sus recetas para preparar "Empanadas Santiagueñas". Por ejemplo, Beines incluyó la receta de empanadas de Petrona seguida de una descripción de la sensación que experimentó al comerlas:

Tienen el sabor de lo autóctono: son jugosas, picantes para avivar el paladar sin destruirlo y están sazonadas con las especias que perfuman el relleno sin modificar el gusto de la carne de la masa, ligera y dorada.

Como la descripción sugiere, Doña Petrona había logrado juntar al interior de la empanada sabores indígenas ligeramente picantes con la carne vacuna, todo esto preservando un toque civilizado y presumiblemente europeo en la tapa "ligera y dorada". A través de esta caracterización, Beines sugiere que tales empanadas eran una metáfora de la versión más indígena de la identidad criolla en la Argentina.

Mientras Doña Petrona celebraba activamente las comidas provincianas durante los comienzos de los años sesenta, también seguía presentando un amplio abanico de recetas cosmopolitas. En contraste, en 1962 una muy conocida cantante de folklore, Margarita Palacios, comenzó a usar su fama y sus raíces culinarias para promover exclusivamente la cocina criolla. En enero de 1962, esta catamarqueña abrió una peña en Buenos Aires con comidas nortenas ("Guía de Peñas" 1962: 63). Ese mismo año publicó un panfleto de recetas llamado "Las comidas de mi pueblo" para la revista argentina Folklore. En 1963, comenzaría su propio programa de televisión, mostrando en vivo su forma de preparar los platos populares del norte de la Argentina ("Guía nativa" 1963: 72).

Aunque Doña Petrona ponía más atención en el ahorro (que era una preocupación mucho más acuciante para muchas de sus fans de clase media urbana), también continuaría refiriéndose a su identidad provincial de una manera que no lo había hecho antes. En 1969, la revista Gente publicó un artículo de tres páginas con fotos en las que Doña Petrona y su familia (incluyendo su hijo, nuera, nietos, y asistente Juanita Bordoy) disfrutaban unas empanadas alrededor de un horno tradicional que ella había instalado en su patio. En el artículo, Petrona comentaba que "las empanadas deben comerse picantes y calientes. En la boca de horno, como dicen en Santiago. Una vieja receta indígena, muy sabia". Parece ser que para finales de los sesenta, Petrona estaba orgullosa de su herencia regional (e incluso indígena), y en vez de distanciarse de ella como lo había hecho en los inicios de su carrera, parecía ahora abrazar la imagen de ella misma como una mujer provinciana. Al respecto, remarcaba: "A uno le quedan cosas del lugar en que nació" (Mactas 1969).

En el curso de los setenta, muchas de las cosas con que la gente de provincia había "nacido con" se hicieron cada vez más importantes para un grupo de jóvenes

politizados de clase media de las áreas urbanas. Como ha demostrado Valeria Manzano, un floreciente sentido de pan-Latinoamericanismo y tercermundismo se empezó a manifestar en nuevos patrones culturales de consumo que celebraban la cultura local y nativa por sobre la de Estados Unidos y Europa (29). Esto condujo a nuevos patrones de consumo de bienes más "folklóricos" en ferias locales, así como a viajes al interior y trabajo social en las provincias. Para un joven que viajaba a la provincia natal de Petrona desde la ciudad de Mendoza, las diferencias eran abismales: "No podía creer que eso también es Argentina, pero esa es la verdadera Argentina"

La "verdadera Argentina" era un lugar que uno no sólo veía sino que también degustaba. En 197, en la provincia del Chaco, ubicada al noroeste, la capital provincial fue anfitriona del llamado "Primer Festival Nacional de la comida criolla". En este festival, los hombres competían para hacer el mejor asado con cuero (Molina 1972). Por su parte, Doña Petrona continuaba absteniéndose de hacer asados al aire libre, explicando que su marido Atilio era el "asador de la casa" (San Martín 1973: 9). Esto reflejaba su ideología de género (y la de muchos contemporáneos) más que una falta de interés en la cocina criolla. Así como había comenzado en las décadas anteriores, durante los setenta siguió compartiendo especialidades tales como empanadas santiagueñas, carbonada criolla, y yema quemada. También continuó presentando recetas inspiradas en las tradiciones culinarias de Europa y Estados Unidos, y ahora también de Asia. Para ella y otros habitantes de las urbes, la comida argentina seguía siendo aditiva y ecléctica.

En 1976, Doña Petrona se caracterizaría así misma como una mujer moderna, relevante y mundana. Explicaba en una entrevista que se enorgullecía de poder "hablar en quechua a la perfección (sic), leer cuatro diarios por día y además interesarse por política, el fútbol y otras cosas del mundo que nos rodea" ("Como Viven Los Argentinos", 1976). Mientras rechazaba hablar de política en público, al destacar su fluidez en el quechua buscaba exaltar su dominio de una lengua indígena ampliamente utilizada en su nativa provincia de Santiago del Estero. A medida que lo provinciano y criollo empezaron a jugar un rol más significativo en la definición de la identidad nacional argentina, ella comenzó a realzar su propio pasado mestizo como nunca lo había hecho antes.

Por su parte, la dictadura militar se mostraría bastante deseosa de promover el nacionalismo criollo y aprovecharse para ello de la tremenda naturaleza simbólica de la comida. Durante el invierno de 1976, el gobierno se unió a empresas y una asociación

de beneficencia para llevar adelante las primeras Jornadas Nacional de Cocina Criolla, en beneficio de los niños (no hicieron referencia a las jornadas realizadas seis años antes en el Chaco). Este evento tuvo lugar en Córdoba, del 13 al 17 de Agosto. Doña Petrona se hizo presente (con su marido y compañera ecónoma Choly Berreteaga) e incluso fue nombrada "presidenta honoraria".

Sumándose a este grupo, los participantes en los cuatro días de la conferencia incluyeron cocineros, doctores, dietistas, y funcionarios de gobierno de toda la Argentina. Reflejando los lazos entre el gobierno militar y los intereses comerciales, Doña Petrona y Choly Berreteaga se sentaron en el panel de jueces de la competencia de empanadas junto con Roberto Mitchell, Director Administrativo del Ministerio de Economía, y Héctor Adell, el director de marketing de una conocida empresa de licores ("Sabor y saber sobre la mesa", 1976).

Este evento proveyó al gobierno militar de una oportunidad para mostrar el orgullo nacional argentino. La participación de los oficiales militares en la conferencia sugería el marcado interés del gobierno de facto por mostrarse como auténticamente argentino, incluso criollo. Esta iniciativa sería replicada en la dieta de los conscriptos militares, que regularmente comían platos criollos tradicionales como empanadas y locro. Al igual que varios líderes políticos del pasado, el interés del gobierno militar por la cocina femenina (después de todo esta era una competencia de empanadas y no de asado) enfatizaba la idea de que los deberes domésticos de la mujer jugaban un rol importante en el sostenimiento de la familias, la economía y la comunidad.

Por su parte, en la década siguiente Doña Petrona se interesó aún más en promover recetas de la cocina provinciana. En 1985, le comentó a un periodista que estaba preparando un nuevo libro de cocina enfocado en la cocina criolla, o en palabras de Petrona, "en nuestra cocina tradicional", pero que encontrar un editor resultó ser demasiado caro y difícil ("Doña Petrona a 5 años de su primer libro" 1984: 4). La santiagueña que supo convertirse en la madre de la cocina argentina publicaría más de cien ediciones de El libro de Doña Petrona, junto con otros libros de cocina enfocados en decoración, el ahorro, y la dieta. Sin embargo, nunca publicaría un libro sobre la cocina de su provincia natal. En efecto, no será hasta la década de los noventa cuando se publicaría una nueva generación de libros de cocina criolla. Ya habiendo fallecido Doña Petrona en 1992, tales iniciativas serían tomadas por otros.

Conclusión

Como hemos visto, Doña Petrona y otros sectores pudientes de las urbes argentinas cambiaron el estilo francés de cocina propio de principios del siglo XX por las recetas más provincianas de la década de 196 y 197, a medida que crecía la valoración de los aportes culinarios no europeos al entorno cultural argentino. Sin embargo, aún con la celebración de las comidas rotuladas de "criollas" o de algunas provincias en particular, los comensales amantes de la comida argentina siguieron sin reconocer que estos platos tradicionales habían sido originalmente elaborados por personas nativas, africanas, y europeas.

Para finales del siglo XX, la cocina criolla había adquirido un lugar en la mesa argentina y en el imaginario nacional, pero este asiento todavía omitía el pasado y presente indígena y mestizo del país. Incluso hoy, el antropólogo Víctor Ramos sugiere que personas con ascendencia indígena que migran hacia las áreas urbanas "suelen negar su origen y afirman en cambio su identidad de 'provincianos,' con lo que se verifica rápidamente la pérdida de rasgos culturales propios y, en general, de las tradiciones de étnicas" (1999:15). Aunque no es mencionado directamente en esas investigaciones, también agregaría que las contribuciones indígenas (y africanas) a la cocina se ubican entre las tradiciones que han sido (y continúan siendo) negadas.

En la primera parte del siglo XX, lo criollo era fuertemente asociado con la cultural local, el gaucho y sus célebres asados al aire libre en el campo. Aún así, no era el asado criollo sino una versión local de la cocina francesa y de otros países europeos la que Doña Petrona y sus patrocinadores promovieron desde la década de 192 hasta la de 195. En los sesenta y setenta, a medida que más jóvenes de las zonas urbanas se inclinaban hacia el espacio rural en busca de la Argentina "real", Doña Petrona retornaría a sus raíces rurales celebrando las empanadas picantes de Santiago del Estero. De forma opuesta a su versión anterior, esta nueva forma de criollismo nacionalista incorporaría una mayor influencia indígena y mestiza de las provincias norteañas.