

Artículos

Las recetas de cocina popular en un archivo del patrimonio gastronómico santafesino: palabras de apertura sobre un proyecto en ciernes*

Popular Cuisine Recipes in an Archive of the Gastronomic Heritage of Santa Fe: Opening Words about a Project in the Making

Agustina Guadalupe Mosso^a

Universidad Nacional de Rosario, Argentina

agustina_mosso@hotmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3515-7641>DOI: <https://doi.org/10.11144/Javeriana.APU38.rcpa>

Recibido: 06 enero 2025

Aceptado: 04 septiembre 2025

Publicado: 05 noviembre 2025

Resumen:

El presente artículo pretende dar a conocer los primeros avances en torno a una beca interna posdoctoral (ISHIR-CONICET, Rosario) que aborda el patrimonio cultural de las escrituras sobre el saber culinario de la provincia de Santa Fe en perspectiva de género (2023-2026). Para esto, enumera los aspectos centrales de los resultados preliminares que surgen del trabajo de campo efectuado, debates teóricos sobre la problemática y líneas de indagación pendientes de abordaje. También se pregunta sobre la confección de un archivo de los saberes culinarios que apueste a la salvaguardia de estos escritos en clave patrimonial, para poder trabajar con un repositorio de acceso libre y reflexionar sobre cruces entre contenidos, tradiciones, tensiones y desigualdades. Esto en relación con el propósito principal de recuperar y de valorar saberes sobre la cocina regional y popular, con miras a representar, entre documentos resguardados, la identidad culinaria de Santa Fe, para brindarla a la consulta y utilización.

Palabras clave: patrimonio cultural, recetas de cocina, archivo, provincia de Santa Fe, género.

Abstract:

This paper presents the first advances regarding an internal postdoctoral scholarship (ISHIR-CONICET, Rosario) that addresses the cultural heritage of the writings on culinary knowledge of the province of Santa Fe from a gender perspective (2023-2026). First, it lists the central aspects of the preliminary results that emerge from the field work carried out, theoretical debates on the problem and lines of inquiry pending to be addressed. Then, it asks about the creation of an archive of culinary knowledge that aims to safeguard these writings in a heritage key, in order to work with this freely accessible repository and reflect on intersections between content, traditions, tensions, inequalities, etc. At last, this is in relation to the fundamental purpose of recovering and valuing knowledge about regional and popular cuisine, with a view to representing, among safeguarded documents, the culinary identity of Santa Fe, to make it available for consultation and use.

Keywords: Cultural Heritage, Cooking Recipes, Archive, Province of Santa Fe, Gender.

Introducción

En el marco de la beca interna posdoctoral (ISHIR-CONICET, UNR, Rosario) que introduce estudios acerca del patrimonio cultural desde las escrituras sobre el saber culinario de la provincia de Santa Fe, Argentina, entre 2023 y 2026, y en perspectiva de género, enumeramos los primeros avances en clave indagatoria. Lo hacemos dentro del proceso de relevar recetas del territorio de la mencionada jurisdicción, con el fin de repreguntarnos por los modos de ponerlas en valor según contenidos, tradiciones, tensiones y desigualdades en su reconocimiento como patrimonio cultural. Así, conceptualizamos archivos, producción de saberes sobre culturas alimentarias regionales y estudios de género e interseccionales y, en adelante, remitimos a la construcción de archivos de saberes sobre la cocina santafesina desde la obtención de huellas culinarias en recetas que, principalmente, adultos/as mayores vinculados/as aún con los escritos, y no tanto con el mundo de la virtualidad, nos compartieron como huellas de modos de comer y cocinar del pasado

Notas de autor

^a Autora de correspondencia. Correo electrónico: agustina_mosso@hotmail.com

que perduran y que el archivo viene a abordar en su complejidad. Esa selección privilegia saberes, con miras a representar, entre los documentos resguardados, la identidad culinaria de Santa Fe, a fin de consagrarla a la consulta y utilización pública.

Pensar el patrimonio cultural como una construcción social que cambia según los periodos históricos o los contextos culturales que se analicen consiste en tratar de comprender los criterios por los que determinados objetos, materiales o no, son tomados como referentes de la identidad cultural de una comunidad. La idea de la preservación patrimonial puede ser considerada como un fenómeno típico de la modernidad. En ese sentido, Marshall Berman (1985) define a la modernización como un proceso de desarrollo social basado en la mejora económica y técnica, en tanto que la modernidad es el modo por el cual los individuos y la sociedad experimentan esos procesos y “el modernismo está relacionado con las experiencias de transferir los logros de la modernidad a campos específicos como el arte, la arquitectura o la literatura” (citado en Conti, 2009, p. 2).

En el caso específico de la escritura de los saberes de lo cotidiano relacionados con la cocina de Santa Fe, se vuelven relevantes las formas en que estos pueden ser patrimonializables, respecto de lo cual, García Canclini (2005, p. 186) reconoce la evidencia de que “el patrimonio histórico es un escenario para la producción del valor, la identidad y la distinción de sectores hegemónicos modernos”. Por esto, su análisis de los procesos de construcción patrimonial resulta un referente ineludible para el estudio del tema en nuestra región, máxime si pretendemos un abordaje de aquellos conocimientos que incorporan la identidad de las costumbres y tradiciones culinarias en el contexto de conmemoraciones, intervenciones sociales y circunstancias pasibles de tributo patrimonial, más allá de los listados de protección del patrimonio histórico orientados a conmemorar acontecimientos y protagonistas de la historia argentina, sobre la base de las ideas de celebración del proceso de independencia y de la construcción de un país moderno. Esto es, se trató de incorporar todos los saberes que solo quienes reconocen el potencial de esos bienes como recursos culturales, y que fueron interpelados por la convocatoria del mencionado proyecto para compartir sus recetas de cocina, pueden dar cuenta del reconocimiento que merecen.

Acercamiento teórico a los modos de recuperar los saberes culinarios en clave patrimonial

Hablar de la alimentación como hecho cultural fue la estrategia con la que, primero de manera digital y luego presencial, insistimos en la participación general en actividades, supeditadas estas a los pueblos y ciudades santafesinos que nos abrían sus puertas para trabajar allí. Entonces, en un principio se pedían las recetas de cocina que nos querían compartir para encontrar, a futuro, en repositorios de acceso libre. Muchas de estas remitían al ordenamiento territorial según festividades, eventos gastronómicos, mercados y ferias donde productores/as locales encontraban una fuente de ingreso económico, al tiempo que asumían la importancia de recordar platos de comida de sus antepasados/as con el designio de que sus sucesores no los pierdan.

Esa memoria solía activarse también al consultar el trabajo de Caldo (2020), *De la A a la Z de la cocina santafesina*, recetario colectivo que permitía recordar platos cuya elaboración era similar o disímil a la efectuada en sus hogares¹⁻². A veces, se movilizaban evocaciones cuya marca identitaria recordaba ingredientes, pasos, costumbres y secretos compartidos. En contra de los usos históricos de la memoria, que han conducido a una desvalorización de la relación con el espacio al interpretar la nación y sus usos geográficos, se permitía la consolidación del concepto de territorio, así como una vuelta a las temporalidades (Verdier, 2010). Con esto se dilucidaba que, al momento de referir a la cocina como patrimonio, quienes compartían sus saberes sobre el campo hablaban de contextos socioculturales y la necesidad de rescatar y *dar vida al pasado* desde el presente, teniendo así un vínculo directo con la memoria que justificaba las modificaciones a lo largo del tiempo de esas prácticas. Los decires y sentires recuperados daban cuenta de esta afirmación:

El patrimonio ha evolucionado desde una visión eurocéntrica, que lo conservaba por su valor museológico y conmemorativo para el Estado, hasta el entendido como deber de memoria para la comunidad, que busca instalar sus recuerdos en lugares públicos. Patrimonio es una construcción social dinámica cuyo vínculo con la memoria es inseparable. (Zúñiga Becerra, 2017, p. 193)

Desde este registro, la comunidad, como agente principal en la construcción del patrimonio cultural, habló de la cocina en tanto saber adquirido, construido y transmitido, relativo a una identidad que no se quería perder y una memoria colectiva que poseía ciertas características y representaba procesos de transformación propios de lo culinario, que habla “desde los alrededores de la comida como escasez/abundancia de alimento o contenido/no contenido en recipiente” (Pellicer García, 2008, pp. 23-24, citado en Usme López, 2011, p. 61). Una memoria que se expresa en una lengua, con palabras de contenido real y simbólico que pretenden no pasar al olvido. Si, actualmente, la comunidad es el principal agente social en el patrimonio (Zúñiga Becerra, 2017), señalamos que

al incorporar un alimento no consumimos solo un objeto constituido por glúcidos, prótidos y lípidos al tanto por ciento, asado al horno, salteado o frito. Tampoco es una combinación de colores y nutrientes. También consumimos parte de nosotros/as mismos/as, lo que nos hace individuos y grupo social. (Fischler, 1995, p. 80)

De esta forma, lo que incorporamos a nuestro cuerpo trae el mundo simbólico circundante nos permite interpretar la realidad de una forma e incorporar sentidos individuales y sociales. Detrás de cada receta delimitamos los usos compartidos por los miembros de una clase, de un grupo etario, de una cultura, en este caso, la santafesina, que se ubica en la región centro-este de Argentina, con un superficie total de 133 007 km², una longitud de 720 km en su eje norte-sur y de 380 km en su eje este-oeste. Así, la ocasión para la que eran efectuados los platos que vecinos y vecinas de Santa Fe nos compartían el número de comensales, el tipo de ritual que rodeaba ese consumo y las condiciones de posibilidad de su existencia quizás fueron los motivos por los cuales los mismos se tornaron susceptibles de *brindar para su reproducción*, centrales de su pueblo o ciudad.

Hasta la fecha, aquello que sigue legitimando las políticas patrimoniales es el mandato moral de la transmisión, la persistencia en el tiempo, el conjuro contra el olvido, el reconocimiento de la diversidad y la posibilidad del desarrollo sustentable (Crespo y Brosky, 2021).

Con esto podemos afirmar que quienes se vincularon a la convocatoria, primero virtual para todo el territorio y luego presencial en algunos puntos norte-centro-sur, y que compartieron recetas de cocina típicas de su terruño, lo hicieron reflexionando sobre los sentidos en torno a las cocinas familiares y personales, pero también comunitarias y de la provincia en su conjunto.

De qué manera volver patrimonio cultural, las recetas de cocina cotidianas, con un archivo

Jacques Derrida (1997) describe desde una perspectiva etimológica el archivo como un lugar donde hombres y dioses mandan, donde se ejerce autoridad y orden social, pero también como aquello originario, primero, principal y primitivo. Y pone énfasis en el soporte escritural, en tanto dispositivo que determina qué debe guardarse y qué queda por fuera. Se contrapone a ello todo lo que muestra

una actitud contestataria en torno a la documentación. Estos proyectos expresan pluralidad, como posibilidad de formas de materializarse, pero formas que buscan provocar e incomodar el presente. Esta tensión devela las voces del disenso, y se aleja de la lógica del consenso racional. (Gallardo Bustamante, 2022, p. 60)

Complejizar el abordaje del archivo en general, y del culinario en particular, como cimentado por los saberes aportados por quienes accedieron a compartir recetas de la provincia permite decir qué y discutir con quién resulta decisiva su existencia. Pensamos en la importancia que esos archivos tienen para quienes los crean,

“para los distintos activistas y activismos que hacen uso de ellos, que los defienden, los custodian y/o que producen reflexiones sobre ellos” (Muzzopappa y Villalta, 2022, p. 223).

Actualmente, si seguimos las declaratorias de la UNESCO sobre salvaguarda del patrimonio cultural, podemos circunscribir los procesos de patrimonialización en proyectos políticos e institucionales que generan dinámicas para resignificar experiencias. Desde el punto de vista culinario, los grupos sociales son portadores de características. Las prácticas alimentarias han servido, históricamente, para marcar las diferencias étnicas y sociales en la medida en que constituyen una vía para clasificar y jerarquizar a las personas y a los grupos, así como para manifestar las formas de entender el mundo. En este sentido, compartir esos saberes escritos sobre la cocina, para su consecuente catalogación, comprometió la reflexión de comensales, pues constituye un marcador de pertenencia, a la vez de inclusión y de exclusión social: se consumen platos propios frente a las comidas diferentes e ignotas.

Atesorar lo que se comparte como hábitos y aversiones alimentarias proporciona el mismo sentido de identidad y de diferenciación con respecto a los/as otros/as “que compartir un derecho, lengua, calendario ritual y principios morales” (Contrera, 2013, p. 42).

Retornando a Derrida, quien nos dice que la archivística ha justificado el deber de memoria y funcionado como una re-inversión capitalista del *mal de archivo*, repasado después por Arlette Farge en ese gusto de lo incompleto de la práctica del archivo (Napoli, 2016), recuperamos los saberes que, según sus autores/as, eran dignos de perennidad, esto es, conocimientos que hacen a nuestra identidad cultural, a partir de los cuales se puede continuar construyendo pertenencia siempre y cuando se recuperen esos registros escritos de la cocina y se utilicen para efectuar gestos políticos e historiográficos, desde usos pedagógicos y comunitarios.

Parte de la invitación extensiva a compartir las recetas predilectas para hacer un archivo que las incluya acreditó conversaciones que activaban recuerdos, momentos compartidos, eso excepcional o que se repite una vez al año, las exquisiteces solo conseguidas en estas tierras. Los alimentos numerados retan a códigos sociales según ordenamientos y relacionamientos de clase y género. Allí ubicamos peculiaridades (Vernot y Cruz Vidal, 2022), que aclaramos quedarán en un repositorio digital a manera de colección utilizada interdisciplinariamente, para lecturas que parten de la educación, la historia, la antropología, la etnografía y demás ciencias sociales. Asimismo, esos platos, una vez recopilados, experimentan el fenómeno alimentario entre los factores socioeconómicos que los condicionan, pero también, como dijimos, con sus lógicas de género, clase, edad, territorio, etnia y religión (Viveros Vigoya, 2016).

Si a simple vista estos relatos difieren por las variables que los condicionan, mirados desde lejos coinciden porque en su mayoría referencian a mujeres que resuelven la comida diaria con carnes típicas del lugar, frutas y verduras de estación, entre las características que marcan el litoral argentino y con las representaciones de la alimentación allí presentes, sin dejar de mencionar que en las mismas aparecen reseñas a pueblos originarios. Abrimos un paréntesis aquí para mencionar que, más allá del contenido, la práctica de secrecía que se configura alrededor de estas culturas expresa lazos de intimidad, proximidad, confianza con quienes se comparte, mientras genera exclusiones, desconfianzas o diferenciaciones con aquellos que no, a través de lo cual se disputan imaginarios de poder (Crespo y Brosky, 2021).

Por esto, respetamos las decisiones que remitían a entender esos saberes como parte de lo íntimo en lo comunitario, como seña de invocar lo que no se quiere contar, exhibir, habilitar al acceso a quienes no sean de la colectividad y logren concebir lo propio, que supo ser enajenado.

Ese gesto provocador señala una forma de resistencia al avasallamiento y el ejercicio de un derecho de decisión como pueblo (Crespo y Brosky, 2021). En ese sentido, si tuvimos contacto con estas comunidades fue porque la mayor concentración poblacional provincial, que va de centro a sur, mostró platos que representaron a Santa Fe y repitieron ingredientes que en su mayoría remitían a pequeñas ciudades y pueblos. Dijimos que las mujeres abundan en las cocinas santafesinas, y desde ahí deciden cómo y con qué elaborar platos que nos alimentan. Ellas, históricamente recluidas al ámbito privado del hogar, hicieron y hacen todavía en esos

fogones una tarea que combinan con tantas otras de cuidado y atención, a su cargo, entre rutinas, vaivenes familiares, circunstancias económicas y confluencias sociales.

Entonces, hacer archivo de los saberes culinarios de Santa Fe y volverlos públicos da cuenta de las formas de la alimentación que ordenan nuestras vidas, de las recetas como patrimonio cultural que representan identidades entre la resolución diaria del hambre, en un intento de resaltar todas las cocinas sin darle prioridad a una comida sobre otra. Entre relatos, alimentos y hábitos de regiones del litoral argentino hablan más mujeres que varones sobre elecciones, prioridades al momento de fomentar el consumo de las variedades vegetales y animales, o la posibilidad o dificultad de acceder a algunos nutrientes. El archivo es un comienzo que pretende convocar proyectos educativos múltiples y crecer, expandirse, pensar en las recetas de las ollas comunitarias, de las propuestas gastronómicas locales, de quienes garantizan que las infancias accedan a las comidas ineludibles para su crecimiento y desarrollo vital (en la escuela u otras instituciones barriales o de la sociedad civil) y de quienes promueven recuperar hábitos saludables respetuosos de los recursos naturales y el ambiente. Así, el significado político que adquiere el acto de cocinar, cuando se vuelve colectivo, refleja en un archivo los relatos que reflexionan acerca de la selección de ingredientes, la cocción, los modos de comer y compartir gestos cotidianos bajo específicos entramados sociales, económicos y culturales.

En los últimos años, los términos *archivo* y *archivación* también se emplean para señalar reservorios del entorno virtual que están asociados al desarrollo de tecnologías digitales. Esos espacios permiten una mayor concentración de datos, junto con los programas virtuales que dan herramientas para analizarlos y establecer niveles de generalización/especificación. Empero, al momento de convocar a la participación con recetas, descubrimos que las tecnologías de la información y la comunicación no eran las que más resultados daban, por su acceso limitado.

Esto es, hablar de las culturas culinarias vividas era posible en los territorios, vía talleres, ferias, conversaciones en el marco de presentaciones de libros y disertaciones, fiestas, entre otros eventos. Solo ahí encontramos la colaboración para proyectar un archivo con este tipo de información. En la escucha y el dictado de recetas, en la transcripción de esos apuntes, en la toma de fotografías de papeles del pasado fuimos sistematizando culturas, épocas, lugares y subjetividades de las personas que nos traían procedimientos e ingredientes para pensar, por escrito, sus platos favoritos. A sabiendas de nuestro vínculo con la academia y después de dejar en claro nuestros objetivos investigativos, detallaban relatos detrás de las recetas. El consentimiento libre, previo e informado, considerado como estándar internacional de buena práctica en las investigaciones participativas con comunidades locales, fue clave para reparar en textos que envolvían la mención a tierras y recursos que habitualmente se poseen, ocupan o utilizan. Esa información compartida, clara, accesible, consistente, veraz y transparente, en lenguaje y formatos apropiados, otorga material para la construcción de conocimientos vinculados a bienes culturales que respeten los saberes culinarios de poblaciones locales, protagonistas en agendas de indagación, tales como proyectos de conservación y gestión del patrimonio cultural. Para las comunidades consultadas (Vera, Gálvez y Firmat), pensar que el archivo puede convertirse en fuente para programas educativos, culturales, pedagógicos, sociales, políticos y hasta de fines turísticos otorga relevancia al trabajo hasta aquí efectuado y permite delimitar líneas futuras en cada territorio abordado. Acortar la brecha etaria de saberes, que, si no se comparten, se pierden, fue ejemplo de estímulo al diálogo y a los aprendizajes intergeneracionales. Finalmente, una aplicación del insumo que surge de la recopilación de saberes comunitarios permite evaluar cursos de acción alternativos, gubernamentales o comerciales; formar opiniones, y tomar decisiones en sus realidades. Para las comunidades, implica poder incorporar sus percepciones y necesidades locales en aquellos proyectos que impacten en su espacio de vida (Álvarez Larrain et al., 2022).

Por último, la legislatura vigente, registrada bajo el N.º 12208 de Santa Fe acerca del establecimiento, la centralización y el ordenamiento de datos de bienes culturales de la provincia en un centro único patrimonial, un sistema de protección del acervo cultural a partir de su identificación y registro, entiende por *bienes culturales históricos-artísticos* los objetos o sitios que constituyen el testimonio de la creación humana; que

tienen un valor arqueológico, científico o técnico, y que constituyen el acervo cultural santafesino y argentino, por lo cual deben estar a disposición del público, facilitados con el consentimiento expreso.³

Con esta normativa, Santa Fe ordena su política cultural estatal, promoviendo una construcción identitaria que acompañe la autonomía administrativa con respecto al Estado nacional y la diferencia de otras provincias. Pretende de este modo articular recursos y capacidades con los gobiernos municipales de su territorio, a través de mecanismos para estimular la participación social, en un marco de consolidación de la democracia. Dentro de las atribuciones de la Subsecretaría de Cultura, destacamos la promoción de espacios para promover el valor histórico y afectivo de la memoria social local, que en la práctica permiten concentrar actividades, tales como cursos, talleres, muestras artísticas y espectáculos, además del funcionamiento de bibliotecas y museos. Estos espacios otorgan a sus poblaciones un referente simbólico y material que dinamiza la actividad cultural a nivel comunitario y, a la vez, como parte de una *cultura santafesina*.

Decimos que esta mirada puede ordenarse desde repositorios digitales que recopilen saberes escritos sobre la cocina, analizados en perspectiva de género e interseccional. Enmarcarse en la normativa permite una mirada sobre el acceso a la información desde los sistemas que la organizan y prioriza la posibilidad de hacer efectivo el derecho al acceso al patrimonio cultural santafesino, para las tareas de conservación y valoración. Un archivo de recetas como el aquí nombrado asegura condiciones de relevancia adquiridas desde una planificación archivística para la realización del derecho a saber, en la forma de sistemas de gestión electrónica de la documentación.

Si las condiciones de accesibilidad a los archivos están garantizadas y el Estado asume una política de gestión electrónica de la documentación, se establecen pautas de difusión como una forma de propiciar la transparencia proactiva, hacia una política integral de gestión de la información pública y en defensa de los derechos (Nazar, 2021), en particular de acceso al patrimonio culinario santafesino, a partir de un archivo que contenga todos los datos compartidos por quienes de una forma u otra entregaron sus recetas para tal propósito.

Cuando las mujeres son mayoría: representación cuantitativa que confirma su presencia

Insinuar que la incorporación de la perspectiva de género a los estudios sobre patrimonio cultural es reciente deja al descubierto su carácter androcéntrico (Arrieta Urtizberea, 2017). Capitalizar estas advertencias, después de comprobar con hechos que ante la convocatoria a compartir recetas de cocina ellas son quienes responden, permite poner en valor y reflexionar sobre los apuntes elaborados en el interior de los hogares con fines de uso doméstico, pero que albergan notas de identidades colectivas. En la mayoría de estos escritos, las mujeres eran las protagonistas principales. Los estilos de las escrituras, el tipo de comidas elegidas para compartir y la relevancia de su rol en la conservación de estos textos sobre los saberes domésticos obligan a pensar en las mujeres y su posicionamiento en este ambiente.

La gran sabiduría que las mujeres transmiten sobre este campo, generación tras generación en sus quehaceres, se condice con su papel en espacios de cultivo, con la elaboración de huertas, así como con su participación en reuniones para la compra de utensilios de cocina. Ellas se vuelven punto nodal en este estudio, porque despuntan en los conocimientos sobre la cocina que aquí queremos reconocer. Abuelas, madres, suegras, hermanas proporcionan una cadena de lazos y traspasos de conocimientos sobre alimentos presentes en la naturaleza que las costumbres, celebraciones, relaciones familiares y sociales dictaminan y ellas prescriben. Transmisoras, productoras de identidad y de culturas culinarias, algunas luchan por moverse de los espacios que les fueron y son concedidos y otras se posicionan firmes, deciden y reflexionan. Como actrices de sus contextos, contribuyen con sus conocimientos en esa lucha por aparecer entre chefs y pasteleros varones famosos en las nuevas tendencias gastronómicas. Ancladas a su biológica función reproductora, madres o no,

se muestran sujetas a la preocupación por productos locales, sostenibles y saludables, y por la recuperación de lo tradicional como sinónimo de propiedad. Las resistencias, todavía evidentes, a utilizar ingredientes nuevos en ausencia de otros cuya dificultad por conseguirlos se acrecienta, las luchas por reconocer alimentos que ya no se consumen, los valores que le atribuyen los jóvenes a frutas y verduras, hortalizas y víveres que tiempo atrás no estaban *de moda* y simplemente pasaban desapercibidos en los patios de los hogares reordenan las cocinas santafesinas, pero coinciden en representar lo que se come en un periodo del año, lo que presenta nuevos usos y valores, entre narraciones que recuperan sentimientos, decires, recuerdos, tiempos, tradiciones, entre otros aspectos.

El análisis que de esos escritos pueda realizarse desde una perspectiva patrimonial permitirá observar ese nuevo estatus que adquieren ciertos alimentos y platos para sus dueñas, así como los arraigos de ingredientes aplicables para quienes presentan enfermedades o deficiencias alimentarias; es aquí donde la gastronomía refuerza su presencia provincial entre lo típico y lo novedoso.

La perspectiva de género, interseccional y atenta a los aspectos vinculados a la ruralidad

Decimos que el género es un sistema de prácticas, símbolos, representaciones y normas que las sociedades construyen en torno a la diferencia biológica entre hombres y mujeres (De Barbieri, 1994; Lamas, 2003; Ramos Escandón, 1997; Scott, 2001) y que organiza las relaciones entre lo femenino y masculino de manera jerárquica y desigual (Meillassoux, 2009 [1975], citado en de Arce y Poggi, 2020). Como construcción social, el género y su perspectiva permiten dilucidar las situaciones en las que las mujeres y sus disidencias son sometidas a la subordinación, por lo que dicha perspectiva se vuelve necesaria para poner en tensión y recrear los signos, lenguajes y significados culturales que, desde experiencias e intercambios intersubjetivos, dan lugar a ordenamientos desiguales fundados en las diferencias sexuales.

Si nos centramos en el caso que despuntó en nuestra consulta, y de acuerdo a la Organización de Naciones Unidas para Alimentación y Agricultura:

Las mujeres rurales son responsables de más de la mitad de la producción de alimentos, desempeñan un papel importante en la preservación de la biodiversidad y garantizan la soberanía y seguridad alimentaria desde la producción de alimentos saludables. Sin embargo, viven en situación de desigualdad social, política y económica. (FAO, 2019, citado en de Arce y Poggi, 2020)

Recuperar los saberes de una provincia cuyos porcentajes de ruralidad son amplios, y donde también las mujeres son mayoría al remitir a la escritura de las recetas de cocina, es un primer gesto de fortalecimiento de sus voces para la posterior creación de políticas públicas que garanticen condiciones equitativas en espacios productivos y domésticos. Por ejemplo, un amplio número de las mujeres que accedieron a compartir recetas, y cuyos domicilios se ubican en pequeños pueblos de Santa Fe, tienen un vínculo directo con la docencia. Pensar en el trabajo en el magisterio en vínculo con el trabajo doméstico y de cuidados manifiesta que ambos son elementos constitutivos de la labor que llevan adelante las educadoras. La composición multidimensional de este oficio, como de otros, hace imprescindible la generación de proyectos en el ámbito de lo público-estatal que contemplen este elemento necesario para el bienestar social (Sguigna, 2023).

Por otra parte, las mujeres rurales, quienes constituyen la generalidad en pueblos o ciudades de pocos habitantes de norte a sur de la provincia, encuentran en la cocina un lugar de empoderamiento a través del cual ese trabajo les pertenece y, al nombrarlo, redactarlo y conversarlo, adquiere relevancia. Encargadas de conservar los saberes y las culturas culinarias de sus terruños, ellas muestran las peripecias que realizan para luchar contra trastornos alimentarios, la escasez de recursos por la ubicación geográfica y, muchas veces, las condiciones económicas, la informalidad de sus empleos y la ausencia de ingresos propios, como así el

tiempo que demanda su dedicación a tareas de cuidado.⁴ Esas brechas de género, que el diálogo sobre las formas de comer vuelve conscientes, prevalecen en la ruralidad porque fue el acercamiento más dable que tuvimos, que no anotamos en el recinto urbano. Esa diversidad de mujeres en el interior de los talleres que por el tema cocina se acercaban, adolescentes y adultas, de diversas clases sociales, etnias, religiones, marca la pluralidad de actividades que desarrollan y exige a la perspectiva interseccional una lectura pormenorizada de esas diferencias (Viveros Vigoya, 2016).

Como cierre, las líneas de trabajo asumidas sobre el género y el ambiente rural, acerca de las desigualdades que tienen raíces históricas en el agro latinoamericano (De Arce y França, 2019), visibilizan la infinidad de labores que cumplen las mujeres en la organización de la producción familiar y las identidades culturales asociadas, así como su trabajo en las producciones regionales, la participación en emprendimientos de economía social y solidaria, los movimientos agraristas y los proyectos de desarrollo. Los cambios y permanencias en la división del trabajo en contextos de transformación de las ruralidades (Giarraca, 2001; Gómez Pellón, 2015; Osorio, 2011), la falta de acceso a la tierra y la brecha digital evidencian también modalidades de exclusión (De Arce y França, 2019). Aproximar un proyecto que piensa sus recetas de cocina como patrimonio cultural, que permite que sus saberes sobre la comida obtengan valor y que puedan repensarse entre esas lógicas patriarcales que aún perduran en la cotidianeidad de esas tierras, se vuelve insumo para políticas dirigidas a mejorar sus derechos, condiciones de vida y de trabajo. Finalmente, pensar a estas figuras del género femenino como agentes activas en la conservación de atributos culturales y ecológicos de las regiones a las cuales pertenecen, en coyuntura con la economía doméstica a su cargo, los trabajos en el rubro gastronómico que las tienen de protagonistas y su rol enérgico en la economía local, permite accionar en contra de la invisibilidad provocada por las políticas económicas que se vuelven indignas a sus demandas y necesidades y, como contrapartida, las someten y las oprimen.

Las mujeres que compartieron estas recetas promocionan el cuidado ambiental y, preocupadas por una buena alimentación para los/as suyos/as, ayudan a fortalecer el sentido de pertenencia junto a la valorización del territorio como un espacio económico-afectivo, en el cruce entre los ciclos de la vida familiar y productiva (De Arce y França, 2019). Los saberes de la cocina escritos, como patrimonio cultural, se vuelven relevantes porque las representan y les permiten anclar ahí un lugar de poder, agencia, relevancia histórica y actual, de posicionamiento íntegro.

Unas últimas palabras a modo de consideraciones *por hacer*

Pensar en un archivo de los saberes culinarios santafesinos es priorizar los espacios de acopio de los conocimientos que hacen parte del patrimonio cultural de esta provincia argentina. Su creación habilita maneras de utilizar esa información y la consulta de lectores/as que, sin dudas en ese gesto, recrean los platos con sus preparaciones personales. Lejos de ser neutral, este archivo toma forma como respuesta a la consulta virtual de enviar recetas que autores confeccionan, conscientes de la circulación de las narrativas. Lejos de volverse meras compilaciones de fragmentos textuales, permanecen a la espera de usos (educativos, culturales, turísticos, y la lista se vuelve extensa). Estos textos subjetivos que forman parte de las escrituras de la intimidad de, en su mayoría, mujeres son insumos para un archivo pasible de consulta.

Recuperar sentidos en torno a la escritura y la consulta documental juega una apuesta que se pierde entre páginas web, redes sociales, aplicaciones de videos breves que explican cómo cocinar. El archivo se interpreta como espacio que habilita escrituras guardadas en los hogares de vecinos/as de Santa Fe, para nada estable, sino revisable por consultas comentadas y cruces entre los textos dados, beneficiados por su producción en la oralidad.

Quizás la fortaleza de la preparación del archivo de los saberes culinarios está en la relevancia que allí cobran fragmentos de la vida diaria de ancestros/as, voces, tiempos y espacios que hablan de una época añorada,

perpetuando modos de comer que devienen materialidades que ya no son las mismas, pero que pretenden recuperar improntas de esas territorialidades y una historicidad. En la pregunta sobre el modo de lograr una colaboración entre comunidades locales e investigadores en ciencias sociales que genere información sobre los paisajes del pasado y el conocimiento valorado por los/as habitantes de las regiones indagadas (Álvarez Larrain *et al.*, 2019), traemos una experiencia de acercamiento al territorio santafesino.

La misma se sustenta en su objetivo de real persistencia del patrimonio cultural de la cocina regional con la relevancia de la escritura. Conscientes del trato entre “la historia y memoria, para no caer en errores en la comprensión del pasado” (Becerra Mora, 2014, p. 70), el archivo está en conformación porque acumula recetas a medida que materiales personales circulan en una relación dialógica con lo recabado para contextualizar a los sujetos que participaron, máxime mujeres (Lopera y Betancur, 2024). La perspectiva interseccional da lugar a sus intervenciones, les otorga preponderancia e invita a reordenar la patrimonialización, los usos y las prácticas, en pos de repositorios documentales que trasciendan las lógicas de trabajo tradicionales, habiliten lecturas y preguntas y hablen en términos de igualdad y de justicia de género.

El recorrido realizado, y por continuar, invita a pensar a estas mujeres en una mayor cantidad de espacios institucionales, en organizaciones, como funcionarias con conocimiento en estos temas. Dichas acciones que presuponen articulaciones entre Estado y sociedad civil nos dejan preguntas: ¿de qué manera catalogar las recetas compartidas entre la diversidad territorial? ¿Cómo se debe pensar la cocina desde los saberes femeninos que la sustentan y ejecutan? ¿Cuánto resta por hacer para que políticas con perspectiva de género funcionen a favor de las desigualdades que todavía las mujeres sufren en sus poblados? Y, finalmente, ¿qué papel jugará un archivo de los saberes culinarios como patrimonio cultural santafesino para la promoción de buenas prácticas alimentarias, igualitarias y dignas? Los aparatos institucionales de género han recibido críticas, entre otras, por desmovilizar los movimientos de mujeres e incluso desvirtuar los proyectos más radicales de transformación social (Rodríguez Gustá, 2008), por lo que la experiencia de construcción de archivo aquí presente intenta caminar por otros carriles, aquellos que otorguen visibilidad a los aspectos centrales de la cocina de la provincia y que al mismo tiempo se funden en los saberes que se acopiaron entre los pueblos y las ciudades visitados. De norte a sur, la carne de vaca y de cerdo, los lácteos y el mundo de las frutas, verduras y hortalizas de la huerta (o quinta) se fructifican en una provincia ubicada en una zona agrícola-ganadera que con esos insumos se alimenta. Del litoral del país, también varias de las comidas remiten al pescado, porque uno de los ríos más importantes de Sudamérica atraviesa Santa Fe por el este: el Paraná. Las huertas comunitarias de diverso tipo, chacras y granjas proveen de vegetales, flora y fauna autóctona, además de que, según las estaciones del año, brindan condimentos y plantas aromáticas con las que se cocina en Santa Fe. Son las mujeres quienes más lo hacen y comparten un oficio tan imperioso con todos sus saberes.

Referencias

- Álvarez Larrain, A., Greco, C. y McCall, M. K. (Comps.). (2019). Saberes y percepciones locales sobre los paisajes arqueológicos: experiencias de cartografía participativa en Yocavil (Noroeste Argentino). *Boletín Antropológico*, 37(97), 80-110. <http://saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/45756/art4.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Álvarez Larrain, A., McCall, M. K. y León Villalobos, J. M. (2022). *Mapeo participativo y cartografía social de conocimientos culturales, históricos y arqueológicos: recurso práctico para profesores y estudiantes universitarios*. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Arrieta Urtizberea, I. (2017). *El género en el patrimonio cultural*. Universidad del País Vasco.
- De Arce, A. y Poggi, M. (2020). *Mujeres rurales argentinas en Instagram: sociabilidad virtual e identidades en tensión*. XII Congreso virtual sobre Historia de las Mujeres. Amigos del Archivo Histórico Diocesano de Jaén.
- De Arce, A. y França, A. M. (Comps.). (2019). *Género y ruralidades en el agro latinoamericano*. Fundación CICCUS.

- Becerra Mora, J. C. (2014). Historia y memoria: una discusión historiográfica. *Pensar Historia*, 5, 59-71. <https://revistas.udea.edu.co/index.php/pensarh/article/view/25295/0>
- Bortolotto, C. (2014). La problemática del patrimonio cultural inmaterial. *Revista de Gestión Cultural*, 1(1), 1-22. <https://polipapers.upv.es/index.php/cs/article/view/3162>
- Caldo, P. (dir.) (2020). *De la A a la Z de la cocina santafesina*. Ediciones del Castillo. <https://www.conicet.gov.ar/wp-content/uploads/DE-LA-A-a-la-Z-VERSION-RESIVADA-AGOSTO-2020-1.pdf>
- Caldo, P. y Mosso, A. (2022). La cocina popular santafesina bajo la lupa. Saber culinario, mujeres, identidad y transmisión. *Revista Ensamblés*, 9(17), 1-17. <http://revistas.ungs.edu.ar/index.php/ensambles/article/view/708/850>
- Caldo, P. y Mosso, A. (2023). La cocina, un saber popular. Notas sobre un ejercicio de elaboración colectiva de un recetario de cocina para la provincia de Santa Fe. *Cuadernos de Extensión Universitaria de la UNLPam*, 7(1), 51-68. <https://cerac.unlpam.edu.ar/index.php/cuadernos/article/view/7311/8448>
- Conti, A. (2009). La construcción del concepto de patrimonio en Argentina entre 1910 y 1940. *Anales Linta*, 4, 1-10.
- Contrera, J. (2013). *Identidad a través de la cultura alimentaria* [Memoria de simposio]. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad Liga Periférico-Insurgentes, México, D. F. www.conabio.gob.mx
- Crespo, C. y Brosky, J. (2021). Patrimonio, pueblos originarios y prácticas del secreto. *Revista Páginas*, 14(34), 1-21. <https://doi.org/10.35305/rp.v14i34.582>
- De Barbieri, T. (1994). Sobre la categoría de género. Una introducción teórico-metodológica. *Revista Interamericana de Sociología*, (18), 145-169. <https://doi.org/10.18800/debatesensociologia.199301.006>
- De la A a la Z de la cocina santafesina*. (s. f.). <http://www.recetariosantafesino.com.ar/>
- Derrida, J. (1997). *Mal de archivo. Una impresión freudiana*. Trotta.
- Esteves, M. J. (2024). El patrimonio arquitectónico modesto en zonas rurales: aproximaciones teóricas para su definición y caracterización. *Apuntes*, 37. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.APU37.pamz>
- Fishler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
- Gallardo Bustamante, N. (2022). *Un anarchivo de melipulli. Construcción de una cartografía sensible de la revuelta en Puerto Mont*. Universidad de Chile.
- García Canclini, N. (2005). *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Paidós.
- Giarracca, N. (Comp.). (2001). *¿Una nueva ruralidad en América Latina?* Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales (CLACSO); Agencia Sueca de Desarrollo Internacional (ASDI).
- Gómez Pellón, E. (2015). Aspectos teóricos de las nuevas ruralidades latinoamericanas. *Gazeta de Antropología*, 31(1), 1-15. <http://hdl.handle.net/10481/36669>
- Lamas, M. (2003). *Feminismo. Transmisiones y retransmisiones*. Taurus.
- Ley Provincial 12208. (2004). *Centralización y ordenamiento de datos de los bienes culturales de la Provincia en el CUP*. Boletín Oficial. Provincia de Santa Fe. <https://www.santafe.gov.ar/boletinoficial/recursos/boletines/08-01-2004ley12208.htm>
- Lopera, Y. y Betancur, M. (2024). Elementos de la etnografía para el estudio de los archivos personales: una aproximación metodológica. *Revista Interamericana de Bibliotecología*, 47(3), 1-19. <https://doi.org/10.17533/udea.rib.v47n3e357210>
- Lugones, M. (2008). Colonialidad y género. *Tabula Rasa*, 9, 73-102. <http://www.scielo.org.co/pdf/tara/n9/n9a06.pdf>
- Muzzopappa, E. y Villalta, C. (2022). El archivo como nativo. Reflexiones y estrategias para una exploración antropológica de archivos y documentos. *Etnografías Contemporáneas*, 8(15), 202-230.
- Napoli, D. (2016). "Nuevas historias": el mal de archivo. *Historia y Grafía*, 23(46), 109-128.
- Nazar, M. (2021). La archivística como un saber de la administración estatal. *Cuadernos del INAP (CUINAP)*, 2(72), 1-58. <https://publicaciones.inap.gob.ar/index.php/CUINAP/article/view/252>

- Osorio, C. (2011). La emergencia de género en la nueva ruralidad. *Revista Punto Género*, (1), 153-169. <https://doi.org/10.5354/2735-7473.2011.16851>
- Ramos Escandón, C. (Coord.). (1997). *Género e historia. La historiografía sobre la mujer*. Instituto Mora.
- Rebollo Cruz, M. P. (2018). Un acercamiento al patrimonio cultural inmaterial, su salvaguarda y patrimonialización. *Campos en Ciencias Sociales*, 5(1-2), 175-209. <https://doi.org/10.15332/25006681.3848>
- Rodríguez Gustá, A. L. (2008). Las políticas sensibles al género: variedades conceptuales y desafíos de intervención. *Temas y Debates*, 16, 109-129.
- Sánchez-Macedo, J. (2020). El giro archivístico: su impacto en la investigación histórica. *Revista Humanitas. Anuario del Centro de Estudios Humanísticos*, 4(47), 183-223.
- Scott, J. (2001). Experiencia. *Revista de Estudios de Género. La Ventana*, (13), 42-74. <https://doi.org/10.32870/lv.v2i13.551>
- Sguigna, L. (2023). Palabras clave para pensar el trabajo docente en el contexto de la pandemia del COVID-19. *Del Prudente Saber y el Máximo Posible de Sabor*, (17), e0003. <https://doi.org/10.33255/26184141/1482e0003>
- Usme López, Z. (2011). El alimento como símbolo. Apuntes para una alquimia culinaria. En Y. R. Espinel Torres (comp.), *Diálogo académico. Campos de estudio y acción de la comunicación* (pp. 59-89). Fundación Universitaria INPAHU.
- Verdier, N. (2010). La memoria de los lugares: entre espacios de la historia y territorios de la geografía. En N. Ortega Cantero, J. García Álvarez y M. Ruiz-Gómez (comps.), *Lenguajes y visiones del paisaje y del territorio* (pp. 209-217). UAM Ediciones.
- Vernot, D. y Cruz Vidal, A. M. (2022). Presentación del dossier: Cocinar, comer y alimentarse: reflexiones sobre la experiencia latinoamericana. *Revista Ensamble*, 9(16), 1-6. <http://revistas.ungs.edu.ar/index.php/ensambles/article/view/789>
- Viveros Vigoya, M. (2016). *La interseccionalidad: una aproximación situada a la dominación*. Debate Feminista, 52, 1-17. [http://www.iunma.edu.ar/doc/MB/lic_historia_mat_bibliografico/Historia%20Latinoamericana%20General/LAMGen%20Biblio/viveros%20vigoya%20-%20la%20interseccionalidad.%20una%20aproximaci%C3%B3n%20situada%20a%20la%20dominaci%C3%B3n%20\(completo\).pdf](http://www.iunma.edu.ar/doc/MB/lic_historia_mat_bibliografico/Historia%20Latinoamericana%20General/LAMGen%20Biblio/viveros%20vigoya%20-%20la%20interseccionalidad.%20una%20aproximaci%C3%B3n%20situada%20a%20la%20dominaci%C3%B3n%20(completo).pdf)
- Zúñiga Becerra, P. (2017) Patrimonio y memoria: una relación en el tiempo. *Revista de Historia y Geografía*, 36, 189-194.

Notas

* Artículo de investigación

- 1 En esta nota mencionamos los lugares recorridos: Vera (norte), Gálvez (centro) y Firmat (sur) en la provincia de Santa Fe. No marcamos un mapa específico de las recetas porque el mismo todavía está en construcción. Lo fáctico está en el trabajo de Caldo (2020), a partir de lo cual se parte para la consulta actual de recetas por la provincia. Las arriba nombradas ciudades fueron visitadas, talleres mediante, para trabajar con los escritos sobre la cocina. El acopio actual sigue efectuándose desde lo virtual.
- 2 Puede consultarse el proyecto que dio fruto a la publicación en *De la A a la Z de la cocina santafesina* (s. f.). Allí también se menciona el trabajo actual con un archivo de los saberes de la cocina como patrimonio cultural santafesino. La página web funciona como contacto con la becaria posdoctoral, autora del presente artículo, con el fin de convenir encuentros dentro de la provincia y continuar con el plan de acción de recopilación de recetas.
- 3 “Título V. Disposiciones complementarias. Artículo 10. Reglamentación: La presente ley deberá ser reglamentada dentro de los ciento veinte días a partir de su promulgación. Artículo 12. Comuníquese al Poder Ejecutivo. Dada en la sala de sesiones de la Legislatura de la provincia de Santa Fe, a los veinte días del mes de noviembre del año 2003. Alberto Nazareno Hammerly - Presidente Cámara de Diputados. Norberto Betique - Presidente Provisional Cámara de Senadores. Avelino Lago - Secretario Parlamentario Cámara de Diputados. Ricardo Paulichenco - Secretario Legislativo Cámara de Senadores. Santa Fe, 5 enero 2004. De conformidad a lo prescripto en el Artículo 57 de la Constitución Provincial, téngasela como ley del Estado, insértese en el Registro General de Leyes con sello oficial y publíquese en el Boletín Oficial. Jorge Obeid - Gobernador de Santa Fe” (Ley Provincial 12208, 2004). Este documento fue crucial para comprender la temática. Agradecemos a la docente Mariana Nazar, que nos brindó una conversación muy enriquecedora

sobre archivística, gestión documental, archivos y derechos humanos en el Instituto de Investigaciones Socio-Históricas Regionales, Rosario, Santa Fe, Argentina (ISHIR-UNR-CONICET).

- 4 Esto si consideramos que, en el desarrollo de los feminismos del siglo XX, “no se hicieron explícitas las conexiones entre género, clase y heterosexualidad como racializadas”. Así, “una vez que la interseccionalidad nos muestra lo que se pierde, nos queda por delante la tarea de reconceptualizar la lógica de la intersección para evitar la separabilidad de las categorías dadas y el pensamiento categorial” (Lugones, 2008, p. 25).

Licencia Creative Commons CC BY 4.0

Cómo citar: Mosso, A. G. (2025). Las recetas de cocina popular en un archivo del patrimonio gastronómico santafesino: palabras de apertura sobre un proyecto en ciernes. *Apuntes*, 38. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.APU38.rcpa>