



UNIVERSITETET I BERGEN
Det humanistiske fakultet

Cocineras de posguerra

**Doña Petrona y Josefina Velázquez de León: recetarios para la
sociedad de masas en Argentina y México**

TESIS DE MAESTRÍA

ESPAÑOL Y ESTUDIOS LATINOAMERICANOS

DEPARTAMENTO DE LENGUAS EXTRANJERAS UNIVERSIDAD DE BERGEN

MARA ELIZABETE SINKA-VOLSA

(Māra E. Walsh Sinka)

Junio 2021

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar quiero agradecer a mi tutor, Ernesto Semán, por su entusiasmo por mi tema, el consejo, y la ayuda.

Gracias a mis padres, Aivars y Nicola Sinka, por alimentar mi interés en la comida, los libros de cocina y las culturas extranjeras desde pequeña, y por su amor constante.

A mis suegros, Denise y Jeff Walsh, por su apoyo durante mis estudios y siempre.

A mis hermanas, Anna y Elīze Sinka, y a todos mis amigos, por la animación y la distracción.

Por último, quiero agradecer a mi marido, Chris Walsh Sinka, por su amor, apoyo y paciencia, por el abasto constante de helado, y por tener confianza en mis capacidades cuando quiso rendirme. Te amo.

SUMMARY

This study closely analyses two cookbooks, *El Libro de Doña Petrona* (1950, Argentina) and *Los 30 Menús* (1945, Mexico), by Petrona C. de Gandulfo and Josefina Velázquez de León respectively. The authors were contemporaries and pioneers of culinary literature, radio cookery and television cookery in their respective countries. However, while C. de Gandulfo, better known as Doña Petrona, remains a celebrated figure in Argentina, Velázquez de León has fallen into obscurity in her home country. The study attempts to place the presumed reader of each book in the context of postwar Latin America and of the culinary tradition of each country. The postwar decade was a time of enormous political and social change in the two countries discussed: Peronism changed the way class and national identity interacted in Argentina, and the political generation in Mexico following the post-Revolution decades introduced a new model of industrialisation, urbanization and consumerism. The study finds that factors such as gender, social class, national identity, consumerism and post-war social change are reflected in and shown through each book.

ÍNDICE

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN	7
1.1 PRESENTACIÓN DEL TEMA	7
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	9
1.2.1 LA PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN	11
1.3 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	12
1.3.1 OBJETIVO GENERAL	12
1.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	12
1.4 ESTUDIOS SIMILARES	12
1.5 JUSTIFICACIÓN DEL TEMA	13
1.6 ESTRUCTURA DEL TRABAJO	14
CAPÍTULO 2. LA METODOLOGÍA	16
2.1 FUENTES	16
2.1.1 FUENTES PRIMARIAS	16
2.1.1.1 EL LIBRO DE DOÑA PETRONA	16
2.1.1.2 LOS 30 MENÚS	17
2.1.1.3 OTRAS FUENTES PRIMARIAS	17
2.1.2 FUENTES SECUNDARIAS	17
2.2 LA ESTRATEGIA METODOLÓGICA	18
2.3 LIMITACIONES DEL TRABAJO	18
CAPÍTULO 3. MARCO TEÓRICO	20
3.1 EL LIBRO DE COCINA COMO FUENTE HISTÓRICO	20
3.1.1 LOS LIBROS DE COCINA DE AMÉRICA LATINA	22
3.1.2.1 ARGENTINA	22
3.1.2.2 MÉXICO	23
3.2 COCINA NACIONAL, ¿REALIDAD O INVENCION?	24
3.3 SOCIEDAD Y ESTADO EN LA CREACIÓN DE UNA “COCINA NACIONAL”	25
3.3.1 SOCIEDAD	26
3.3.2 ESTADO	26
3.4 LA IDENTIDAD NACIONAL, EL CAPITALISMO IMPRESO Y LAS COMUNIDADES IMAGINADAS	27
3.5 LA IDENTIDAD NACIONAL EN AMÉRICA LATINA	29
3.5.1 “LO CRIOLLO”	31
3.6 LA CLASE SOCIAL	32
3.6.1 CÓMO MEDIR LA CLASE SOCIAL	33
3.6.2 LA ESTRUCTURA SOCIAL EN AMÉRICA LATINA	34
CAPÍTULO 4. ANTECEDENTES HISTÓRICOS	36

4.1 ARGENTINA	36
4.1.1 LA ARGENTINA HASTA 1945	36
4.1.1.1 LA INMIGRACION EUROPEA	36
4.1.1.2 LOS GAUCHOS Y EL ASADO	37
4.1.1.3 LA DÉCADA INFAME, LA URBANIZACION Y LA CLASE SOCIAL	38
4.1.2 LA ARGENTINA DE LA DÉCADA POSGUERRA	39
4.1.2.1 EL PERONISMO	39
4.1.2.1.1 LA MUJER BAJO EL PERONISMO	40
4.2 MÉXICO	42
4.2.1 EL MÉXICO HASTA 1945	42
4.2.1.1 LA COMIDA INDIGENA Y EL ACTITUD HACIA ESTA COMIDA DE LA ELITE POSCOLOMBINA	43
4.2.1.2 EL INDIGENISMO	44
4.2.2 EL MÉXICO DE LA DÉCADA POSGUERRA	44
4.2.2.1 EL ROL DE MÉXICO EN LA SEGUNDA GUERRA MUNDIAL Y LA INFLUENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS	45
4.2.2.2 EL CONSUMO	45
4.2.2.3 LOS ROLES DE GENERO	46
4.3 DOÑA PETRONA	47
4.3.1 VIDA TEMPRANA Y LOS EMPIEZOS DE SU CARRERA	47
4.3.2 SU CARRERA EN COMUNICACIÓN Y EDITORIAL	49
4.4 JOSEFINA VELÁZQUEZ DE LEÓN	50
4.4.1 VIDA TEMPRANA Y LOS EMPIEZOS DE SU CARRERA	50
4.4.2 PLATILLOS REGIONALES Y EL NACIONALISMO CULINARIO	51
CAPÍTULO 5. ANÁLISIS	54
5.1 EL CAMBIO HISTÓRICO DE POSGUERRA	54
5.2 IDENTIDAD NACIONAL	56
5.2.1 ¿CÓMO APARECE ARGENTINA/ MÉXICO?	56
5.2.1.1 LA COCINA ARGENTINA	58
5.2.1.2 LA COCINA MEXICANA	60
5.2.2 ¿CÓMO APARECE EUROPA?	62
5.2.3 ¿CÓMO APARECEN LOS ESTADOS UNIDOS?	65
5.3 LOS ROLES DE GÉNERO	67
5.4 LA CLASE SOCIAL	70
CAPÍTULO 6. CONCLUSIÓN	75
6.1 TRABAJOS FUTUROS	77
CAPÍTULO 7. BIBLIOGRAFÍA	79

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN

1.1 PRESENTACIÓN DEL TEMA

Si se le preguntara a un turista qué constituye la identidad nacional de México o Argentina, es probable que, tarde o temprano, mencionare algo relacionado con la comida: el bife argentino o los tacos mexicanos, por ejemplo. Qué, cómo y dónde comemos, cocinamos y compartimos la comida no es solo un asunto de gusto; más bien, la cultura gastronómica de cada país y región es un reflejo de innumerables de factores como el ambiente político o económico, demografía, geografía e historia.¹ Según el historiador Pascal Ory, la comida nacional es una reflexión de la autopercepción de una comunidad,² mientras que Eduardo P. Archetti enfatiza que la cocina nacional es un asunto intrínsecamente común y social.³

En su ahora famoso libro sobre los orígenes de los Estados nación y el nacionalismo, Benedict Anderson sostenía que el capitalismo de imprenta creó las comunidades imaginadas necesarias para el desarrollo de la identidad nacional.⁴ Con esto en mente, la herramienta lógica para investigar la identidad nacional con relación a la comida es el libro de cocina. México y Argentina sobresalen en el contexto latinoamericano con el volumen de libros de cocina publicados en cada país.⁵ Aunque parecen textos cotidianos, los libros de cocina son documentos valiosos y útiles para investigar no solo la cultura gastronómica de un país, sino también su sociedad durante la época de la publicación. En vez de simplemente describir recetas o cocinas, el análisis de los libros de cocina ofrece una mirada detallada a las estructuras de la sociedad y el nacionalismo por medio de textos que tratan una de las escasas experiencias verdaderamente universales: la comida.

Este estudio cualitativo explora la identidad nacional en la América Latina de posguerra—específicamente en Argentina y México—con relación a la cocina y cultura gastronómica de cada país entre 1945 y 1955. El estudio se hace por medio del análisis de dos

¹ Arnold J. Bauer, *Goods, Power, History: Latin America's Material Culture* (Cambridge: Cambridge University Press, 2001), 2.

² Pascal Ory, "Gastronomy," *Traditions*, vol. 2 *Realms of Memory: The Construction of the French Past*, ed. Pierre Nora, trad. Arthur Goldhammer (New York: Columbia University Press, 1997), 445.

³ Eduardo P. Archetti, "Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional," *La Argentina en el siglo XX*, Carlos Altamirano (ed.) (Buenos Aires: Ariel 1999), 218.

⁴ Benedict Anderson *Imagined Communities: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism* (London: Verso, 2006), 44.

⁵ Jeffrey M. Pilcher "Eating à la Criolla: Global and Local Foods in Argentina, Cuba and Mexico", *IdeAs*, 3, Hiver 2012, 3.

libros por autoras fundamentales de la época: *Los 30 Menús* de la autora mexicana Josefina Velázquez de León, y *El Libro de Doña Petrona* de la autora argentina Petrona C. de Gandulfo, también conocida como Doña Petrona.

Tanto Doña Petrona como Josefina Velázquez de León emergieron como cocineras, autoras y presentadoras famosas durante la primera parte del siglo XX. A pesar de esta similitud, los destinos de las autoras en la conciencia nacional de sus respectivos países no podrían ser más diferentes. Mientras que *El Libro de Doña Petrona* ya tiene más que 100 ediciones y el honor de ser la obra más robada de la Biblioteca Nacional de Argentina,⁶ Josefina Velázquez de León ha sido más o menos olvidada en su país de origen.⁷ Sin embargo, las similitudes de sus carreras durante la década posguerra posibilitan un estudio comparativo de varios aspectos de la sociedad mexicana y argentina.

La edición de *El Libro de Doña Petrona* analizada en este estudio es la trigesimosexta edición del libro, publicada en 1950. No se puede exagerar la importancia de este libro en Argentina, y no solo en términos culinarios; junto a la Biblia y el poema narrativo *El Martín Fierro* de José Hernández, *El Libro de Doña Petrona* es uno de los tres libros más vendidos en Argentina.⁸ Sin embargo, su elección para este estudio no es solo por su popularidad, sino también por la cantidad de temas que el libro cubre además de las recetas, desde los arreglos florales para la mesa hasta los alimentos que crean belleza. Es más, la edición elegida introduce cambios que son relevantes para el periodo que se trata en este estudio. Por eso, este libro ofrece la oportunidad de analizar la esfera doméstica en conjunto, además de la cultura culinaria en particular.

Los 30 Menús, como sugiere el nombre, presenta sus recetas en forma de menús. La edición utilizada en este estudio es la sexta edición del libro, publicada en 1945. Como *El Libro de Doña Petrona*, este libro no intenta presentar una cocina particular, a diferencia de los libros subsiguientes de la autora, que tienden a enfocarse en las cocinas regionales de México.⁹ Por eso, podemos analizar lo que la autora considera la cocina 'neutral', y considerar las inclinaciones implícitas en esta decisión. Aunque este libro no entra en detalles sobre aspectos domésticos aparte de las recetas, a diferencia de *El Libro de Doña Petrona*, la presencia de

⁶ José Montero, "No sabía cocinar, pero su "Libro de Doña Petrona" es el más robado de la Biblioteca Nacional," *La Nación*, 18 de julio de 2018.

⁷ Rebekah E. Pite, *Creating a Common Table in Twentieth-Century Argentina: Doña Petrona, Women and Food* (Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2013), 6.

⁸ Pite, *Creating a Common Table*, 18.

⁹ Jeffrey M. Pilcher "Josefina Velazquez de Leon: Apostle of the Enchilada," en *The Human Tradition in Mexico* (Wilmington: Scholarly Resources Inc., 2003), 203.

anuncios y un catálogo de artículos que se encuentran de venta en la academia de cocina de la autora ofrece la oportunidad de analizar el público meta del libro.

1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La década de 1945-1955 fue un periodo de cambio en América Latina. El fin de la Segunda Guerra Mundial era un factor principal en el cambio del ambiente político,¹⁰ y la Guerra Fría que comienza hacia finales de la década del '40 provocó conflicto sobre los derechos económicos y de la ciudadanía, además de la influencia aumentada de los Estados Unidos a lo largo del continente.¹¹ Durante ese periodo, tanto Argentina como México también experimentaron procesos de migración interna, industrialización y urbanización extrema. En 1950, 46,39% de la población de la Ciudad de México era nacido en otras regiones,¹² mientras que, en 1947, 16% de la población argentina migró del campo a las ciudades, la mayoría a Buenos Aires.¹³ Esta migración en ambos países produjo una generación de personas sin lazos familiares cercanos que necesitó orientación con sus asuntos domésticos en las grandes ciudades. Además, el aumento en los derechos y en los ingresos de la clase trabajadora argentina durante las primeras dos presidencias de Juan Perón (1946-52; 1952-55) también se relacionó con una cultura de consumismo,¹⁴ mientras que en México el incremento de la población urbana produjo una clase media urbana nueva que también resultó en un incremento del consumo masivo.¹⁵ Por eso, la investigación de los bienes de consumo de esta época—en este caso, los libros de cocina—puede ser reveladora.

La década posguerra en Argentina fue el escenario de cambios extremos en el campo del consumo y la cocina. Durante los primeros años de la presidencia peronista, las políticas económicas del gobierno ayudaron a la conformación de una clase trabajadora con más poder adquisitivo que nunca antes en la historia.¹⁶ Los consumidores pudieron permitirse no sólo una dieta variada,¹⁷ sino también electrodomésticos que ahorraron tiempo en la cocina para los que

¹⁰ Leslie Bethell y Ian Roxborough "Latin America between the Second World War and the Cold War: Some Reflections on the 1945-8 Conjuncture" *Journal of Latin American Studies*, Vol. 20, No. 1 (May, 1988), 171.

¹¹ Greg Grandin "Off the Beach: The United States, Latin America, and the Cold War", *A Companion to Post-1945 America* (Malden: Blackwell Publishers Ltd., 2002), 426.

¹² Sandra Aguilar-Rodríguez "Cooking Modernity: Nutrition Policies, Class, and Gender in 1940s and 1950s Mexico City," *The Americas* Vol. 64, No. 2 (Oct., 2007), 185.

¹³ Natalia Milanésio, *Workers Go Shopping in Argentina: The Rise of Popular Consumer Culture* (Albuquerque: University of New Mexico Press, 2013), 127.

¹⁴ Milanésio, *Workers Go Shopping*, 127.

¹⁵ Aguilar-Rodríguez "Cooking Modernity," 178.

¹⁶ Milanésio, *Workers Go Shopping*, 17.

¹⁷ Milanésio, *Workers Go Shopping*, 39.

no pudieron permitirse empleados domésticos. Por ejemplo, entre 1946 y 1953, el número de trabajadores en el sector eléctrico aumentó ciento cincuenta y uno por ciento, mientras que el número de heladeras fabricadas en Argentina alcanzó 152.000 en 1955.¹⁸ Es interesante observar que, durante esta época, el consumo de heladeras y cocinas de gas se convirtió en un acto patriótico—por ejemplo, con la adopción de la palabra “heladera” en lugar del “refrigerador” de origen anglo¹⁹—evidenciando el papel inextricable de la cocina en el nacionalismo consumista de esta década. Sin embargo, también es importante no idealizar esta época como un paraíso consumista. El acceso a las tecnologías domésticas estaba concentrado en Buenos Aires.²⁰ Además, la disminución del crecimiento económico en Argentina durante los primeros años de la década 1950 ocasionó un doble estándar en el que los anunciantes se enfocaron más en el mercado femenino mientras las expectativas del estado y la sociedad para las amas de casa priorizaron la economía y la frugalidad en el hogar.²¹ Por eso, distintas entidades comerciales aprovecharon la demanda por mujeres de expertos domésticos en su mercadotecnia.²² Con esto en mente, un análisis de la edición de 1950 de *El Libro de Doña Petrona* debe explorar el público meta probable del libro, dadas las condiciones de consumo durante esta época.

El crecimiento económico en México durante y después de la Segunda Guerra Mundial también afectó los patrones de consumo y la cultura culinaria en el país, pero las actitudes ante este consumo difirieron, dependiendo entre otras cosas de la clase social y la raza. Mientras que el estado consideró el consumo del maíz en lugar del trigo por la población indígena y la clase trabajadora la fuente de su supuesto atraso,²³ la clase media y alta criolla empezó a celebrar los ingredientes nativos como parte del movimiento indigenista que buscaba recuperar atributos de las poblaciones nativas como componentes de la cultura nacional, aunque los prepararon de una manera ‘suavizada’ con técnicas de cocina francesa.²⁴ Mientras tanto, la llegada de los electrodomésticos y de tecnologías como la comida enlatada transformaron la cocina tanto para las mujeres rurales como para las mexicanas urbanas.²⁵ Como en Argentina, entidades comerciales aprovecharon la demanda por las mujeres de expertos domésticos, y cocineras

¹⁸ Milanesio, *Workers Go Shopping*, 23.

¹⁹ Milanesio, *Workers Go Shopping*, 93.

²⁰ Milanesio, *Workers Go Shopping*, 23.

²¹ Pite, *Creating a Common Table*, 122-123.

²² Pite, *Creating a Common Table*, 103.

²³ Aguilar-Rodríguez, “Cooking Modernity,” 179.

²⁴ Jeffrey M. Pilcher, *Planet Taco: A Global History of Mexican Food* (New York: Oxford University Press, 2012), 155.

²⁵ Pilcher, *Planet Taco*, 153.

como Josefina Velázquez de León promocionaron electrodomésticos y otros productos por la radio y en sus libros de cocina.²⁶ El análisis de *Los 30 menús* debe considerar no solo el conflicto sobre la cocina indígena del México de la posguerra, sino también la influencia de las tecnologías domésticas, para determinar el supuesto lector del libro.

Según Michel Gobat, la identidad latinoamericana—el concepto del continente de América Latina como algo que va más allá de una definición geográfica y que constituye un elemento común a la autopercepción de la región—emergió durante la década de los 1850 como respuesta a la expansión de la América Anglosajona hacia el sur.²⁷ Un siglo después, el Peronismo incitó sentimientos anti-panamericanistas robustos,²⁸ mientras que el fin de la Segunda Guerra Mundial marcó el inicio de una era de globalización y colaboración (a veces voluntaria, a veces forzada) con los Estados Unidos para México, al mismo tiempo que el boom económico mexicano fomentó un sentido de unidad nacional, especialmente para la clase media emergente.²⁹ Mientras tanto, en todo el continente, las guerras mundiales diezmó la imagen anterior de Europa como el paradigma de civilización y progreso.³⁰ Este rechazo de la imagen eurocéntrica de México contribuyó a la prominencia de la ideología del indigenismo, que glorificó la raza mestiza mexicana y el pasado real indígena en vez de centrar la población indígena viva;³¹ por otra parte, la política peronista en Argentina también rechazó Europa por medio de cambiar las exportaciones de carne por la promoción del consumo de carne argentino a la clase trabajadora,³² aunque la presencia de miles de inmigrantes europeos (en gran parte de Italia y España) significó que la influencia italiana y española permanece significativo en la cocina argentina.³³ Tomando esto en cuenta, hay que analizar el alcance—o falta—de los ingredientes, platos, técnicas o tecnologías europeas y estadounidenses en los textos analizados en este estudio.

Por último, este estudio debe resolver varias rupturas históricas: la extensión de las audiencias de los libros de la clase media alta y la diferencia entre cómo las dos autoras abordan esta extensión; el conflicto entre lo extranjero y lo local—la cocina europea y estadounidense, y la

²⁶ Pilcher, “Josefina Velázquez de León,” 205.

²⁷ Michel Gobat, “The Invention of Latin America: A Transnational History of Anti-Imperialism, Democracy, and Race” *The American Historical Review*, Vol. 118 (2013).

²⁸ Ernesto Semán, *Ambassadors of the Working Class* (Durham: Duke University Press, 2017), Loc 488, Kindle.

²⁹ Jeffrey M. Pilcher *The Human Tradition in Mexico* (Wilmington: Scholarly Resources Inc., 2003), 181.

³⁰ Jeffrey M. Pilcher “Eating à la Criolla,” 10.

³¹ Pilcher, “Josefina Velázquez de León,” 204.

³² Pilcher, “Eating à la Criolla,” 12.

³³ Archetti, “Hibridación, pertenencia y localidad,” 224.

cocina indígena en México y criolla en Argentina—y el grado en que estos dos elementos se integran o no; y los cambios en los roles de género de cada país durante la época analizada.

1.2.1 LA PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

Por las razones mencionadas más arriba, se pueden pensar los problemas que intenta explorar esta esta investigación de siguiente manera:

¿Quién es el público meta de los dos libros con respecto a género, clase social e ingreso, lugar, y nivel de conocimiento? ¿Cuál es la identidad de la Argentina o México representada por este lector imaginado? ¿Y hasta qué punto hay un distanciamiento de los Estado Unidos y Europa en los libros?

1.3 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Se puede describir los objetivos del presente investigación de la siguiente forma:

1.3.1 OBJETIVO GENERAL

Explorar cualitativamente la la forma en la que la identidad nacional se expresa y se produce en la Argentina y México durante la primera década de posguerra entre 1945 y 1955 a partir del análisis de dos libros de cocina muy relevantes para ambos países en aquel momento: *El Libro de Doña Petrona* y *Los 30 Menús*.

1.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Identificar los cambios societales de la época posguerra en Argentina y México, particularmente en la esfera doméstica.
2. Investigar cómo los dos libros presentan sus respectivos países, enfocando en aspectos como la cocina nacional e ingredientes nacionales, la religión y el nacionalismo.
3. Investigar el distanciamiento o falta de distanciamiento entre México o Argentina y los Estados Unidos y Europa, incluso el impacto de la diáspora europea y el prestigio de productos europeos y estadounidenses.
4. Identificar de qué forma presentan estos libros el rol de la mujer en la sociedad, particularmente en relación con la esfera doméstica y el consumo.

5. Analizar las diferencias de clase de la Argentina y México de la década posguerra y cómo los dos libros mantienen o desafían las expectativas de clase social.

1.4 ESTUDIOS SIMILARES

El tema de la comida y la historia de la comida es muy actual, en el mundo en general y en el campo de los estudios latinoamericanos en particular. Dentro de estos campos, como se discute en el capítulo 3.1, el estudio del libro de cocina como documento histórico sigue siendo relevante en este contexto. Por eso, hay múltiples estudios relevantes al presente estudio. En el contexto de Argentina y *El Libro de Doña Petrona*, en 2013 Rebekah E. Pite publicó su estudio exhaustivo sobre este tema a partir de una biografía analítica de la autora.³⁴ El libro toma *El Libro de Doña Petrona* como texto central, poniendo sus ediciones sucesivas en el contexto histórico de Argentina y el contexto biográfico de Petrona C. de Gandulfo. Sin embargo, el libro no analiza una sola edición en detalle, ni compara Doña Petrona rigurosamente con sus contemporáneas en otros países. Sobre el tema de Josefina Velázquez de León, hay varios estudios que tratan los libros de cocina de México publicados entre la independencia en el siglo XIX y la década posguerra—por ejemplo, de Sarah Bak-Geller Corona³⁵ o Jeffrey M. Pilcher³⁶—pero estos estudios raramente incluyen Velázquez de León, si acaso. Estudios que entran más en detalles sobre Velázquez de León incluyen una edición crítica de su libro *Cocina de Aguascalientes*,³⁷ y un capítulo de Pilcher en el libro *The Human Tradition in Mexico*,³⁸ pero tienden a ser de carácter biográfico, sin el análisis detallado de sus textos específicos. Hay también una falta de estudios comparativos sobre los libros de cocina de Argentina y México: un artículo de Pilcher que compara las cocinas criollas de Argentina, México y Cuba hace referencia a los libros de cocina,³⁹ pero no mucho más. Por eso, el presente estudio aporta no solo una comparación entre los libros de cocina argentinas y mexicanos, sino también por primera vez una comparación de las dos cocineras contemporáneas, Doña Petrona y Josefina Velázquez de León, además de un análisis de una edición específica de *El Libro de Doña Petrona* y de un texto de Velázquez de León.

³⁴ Pite, *Creating a Common Table*.

³⁵ Sarah Bak-Geller Corona, "Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)," *Desacatos*, núm. 43 (septiembre-diciembre 2013): 31-44.

³⁶ Jeffrey M. Pilcher, "The land of seven moles: Mexican culinary nationalism in an age of multiculturalism," *Food, Culture & Society*, 21:5 (2018): 637-653.

³⁷ Josefina Velázquez de León, *Cocina de Aguascalientes* (Aguascalientes: Instituto Cultural de Aguascalientes, 2015), Kindle.

³⁸ Pilcher, "Josefina Velázquez de León," 199-209.

³⁹ Pilcher, "Eating a la Criolla," 1-18.

1.5 JUSTIFICACIÓN DEL TEMA

El enfoque único de este estudio permite hacer un aporte en varios temas. Para México, *Los 30 Menús* marca, de muchas maneras, un umbral: del boom económico de la posguerra,⁴⁰ de la urbanización rápida del país,⁴¹ y del cambio en el enfoque culinario de Josefina Velázquez de León de la cocina europea a la cocina regional de México.⁴² La edición de *El Libro de Doña Petrona* analizada en este estudio también pertenece a un periodo interesante en Argentina con respecto al cambio social.⁴³ Aunque estas épocas son muy estudiadas, la cocina de esta época ha recibido menos atención en general, menos aún los estudios comparativos entre los dos países.

Se puede decir que las cocinas nacionales de México y Argentina en la primera parte del siglo XX se centraron en una idealización del pasado: en el caso de Argentina, la centralidad de los gauchos y su estilo de vida, así como del lugar central que el asado tenía dentro del mismo;⁴⁴ en el caso de México, con la ideología del indigenismo y la idealización de la nobleza precolombina.⁴⁵ Por eso, será interesante analizar el papel, si lo hay, de estas cocinas nacionales en la época de la posguerra caracterizada por sus cambios sociales, políticos y culturales. Similarmente, en una época caracterizada por el progreso tecnológico, particularmente en la tecnología doméstica—los electrodomésticos y los alimentos precocinados así como en el desarrollo de la industria alimenticia—¿qué papel tienen los libros de cocina en la cocina e identidad nacional, y en el caso de *El Libro de Doña Petrona* y *Los 30 Menús*, qué papel tienen estas ediciones de libros publicados por primera vez en los años 1930? Finalmente, el estudio de los trabajos de dos mujeres bajo el ojo público permite la comparación de los roles de género de cada país, no solo en el contexto de la cocina, sino también en la esfera pública nacional.

1.6 ESTRUCTURA DEL TRABAJO

Este estudio contiene seis capítulos: la Introducción, la Metodología, el Marco Teórico, los Antecedentes Históricos, el Análisis y la Conclusión.

⁴⁰ Pilcher, *The Human Tradition in Mexico*, 181.

⁴¹ Michelle L. Dion, *Workers and Welfare: Comparative Institutional Change in Twentieth-Century Mexico* (Pittsburgh: University of Pittsburgh Press, 2010), 76.

⁴² Pilcher, “Josefina Velázquez de León,” 203.

⁴³ Véase el capítulo 4.1.2.

⁴⁴ Archetti, “Hibridación, pertenencia y localidad,” 228.

⁴⁵ Véase el capítulo 4.2.1.2.

La Introducción presenta el tema del estudio, y la Metodología expone la metodología utilizada, incluso una presentación de las fuentes centrales utilizadas. El Marco Teórico aclara los conceptos académicos necesarios para comprender el análisis de los textos centrales—libros de cocina, cocina nacional, identidad nacional y clase social, por ejemplo—mientras que los Antecedentes Históricos presentan el contexto histórico de Argentina y Doña Petrona, y México y Josefina Velázquez de León. El Análisis explora los dos textos centrales en detalle, con un enfoque en temas como el cambio histórico de la posguerra, las actitudes hacia Argentina o México, los Estados Unidos y Europa, los roles de género y la clase social. El último capítulo presenta las conclusiones del estudio.

CAPÍTULO 2. LA METODOLOGÍA

2.1 FUENTES

Este trabajo es un estudio cualitativo. Por eso, la metodología supone un análisis textual detallado de dos escritos centrales—que representan la década posguerra de Argentina y México respectivamente—con el apoyo de otras fuentes primarias y secundarias.

2.1.1 FUENTES PRIMARIAS

Obviamente, hay dos fuentes centrales a este estudio: *El Libro de Doña Petrona: Recetas de arte culinario* de Petrona C. de Gandulfo, y *Los 30 Menús: Selección de recetas de cocina sencilla para uso diario* de Josefina Velázquez de León. El estudio también usa algunas otras fuentes primarias de la época originadas en ambos países.

2.1.1.1 EL LIBRO DE DOÑA PETRONA

La edición de *El Libro de Doña Petrona* analizada para este estudio es la trigésimosexta edición del libro, publicada en 1950. La edición se imprimió el 30 de octubre en los talleres de la Cía. Gral. Fabril Financiera, Buenos Aires, con un lanzamiento de treinta mil ejemplares. A pesar de la crisis económica y la escasez de papel en Argentina durante ese año, esta edición fue una de siete ediciones publicadas entre 1950 y 1951, cada edición con alrededor de 30.000 ejemplares. Interesantemente, esta edición fue una de las últimas que fijó el número de ejemplares, por si acaso Eva Perón se sintió amenazada por el éxito de Doña Petrona. La Primera Dama lanzó su autobiografía, *La razón de mi vida*, en 1951, y el libro fue una lectura obligatoria en las escuelas públicas argentinas; Marcela Massut, la nieta de Doña Petrona, admitió que su abuela tuvo miedo de la reacción potencial de Evita enfrentada a otra autora más exitosa.⁴⁶

El libro tiene 595 páginas y 76 láminas con imágenes de las recetas. Hay nueve capítulos—61 páginas—de temas generales sobre la esfera doméstica, y 18 capítulos de recetas: Fiambres; Consomme, sopas, sopas secas y pastas; Ensaladas crudas y cocidas; Salsas frías y calientes; Pescados; Aves; Carnes; Huevos; Verduras; Masa de hojaldre; Masas varias; Cremas; Tortas, masitas y postres; Caramelos, acaramelados y bombones; Dulces, compotas, jaleas y mermeladas; Helados; Bebidas frías y calientes; y Licores.

⁴⁶ Pite, *Creating a Common Table*, 127.

El libro se encontró en formato de PDF en el blog culinario *Con La Panza Llena*.⁴⁷

2.1.1.2 LOS 30 MENÚS

La edición de *Los 30 Menús* analizada para este estudio es la sexta edición del libro, publicada en 1945. La editorial es la Academia de Cocina y Repostería “Velázquez de León”—es decir, la editorial y academia de la autora propia—y la edición se imprimió en el Distrito Federal, México. El libro tiene 160 páginas, y hay tres partes: la Primera parte, la Otra parte (suplemento a las primeras ediciones), y la Repostería casera, además de una sección de anuncios y catálogos. Cada de las primeras dos partes contiene 30 menús diarios de cinco recetas: cuatro platos salados y un postre. El capítulo de Repostería casera contiene 16 recetas, y un anuncio para semola “Oro” contiene una receta de postre más. La parte de catálogos presenta los productos disponibles para comprar en la Academia, por ejemplo, figuras para tortas, equipamiento de repostería e ingredientes. Los anuncios—a través del libro además de en la parte de anuncios y catálogos—son para los otros libros de la misma autora, y para los productos “Oro”.

El libro se encontró en formato encuadernado en una librería online.

2.1.1.3 OTRAS FUENTES PRIMARIAS

El presente estudio también usa otras fuentes primarias disponibles en línea. Por ejemplo, el blog *El Barman Clásico Argentino*⁴⁸ recopila anuncios para bebidas alcohólicas de la Argentina del siglo XX, mientras que las Colecciones Digitales del Instituto Ibero-Americano (una institución de la Fundación Patrimonio Cultural Prusiano, Alemania)⁴⁹ ofrecen revistas argentinas del siglo XX en formato de PDF. Se usa dos libros de Josefina Velázquez de León aparte del texto central: *Cocina de Aguascalientes*, disponible en formato de Kindle, y *Cocina de la Comarca Lagunera*, disponible en la Biblioteca Digital del Archivo Municipal de Torreón.⁵⁰

2.1.2 FUENTES SECUNDARIAS

Este estudio también utiliza varias fuentes secundarias. Centrales para analizar los libros de Doña Petrona y Josefina Velázquez de León son los trabajos de Rebekah E. Pite y Jeffrey M. Pilcher respectivamente, no solo para detalles biográficos sobre las dos autoras, sino también para el contexto culinario e histórico de los dos textos centrales. Importantes para comprender

⁴⁷ “El Libro de Doña Petrona,” *Con La Panza Llena*, publicada 23 febrero, 2019, <http://www.conlapanzallena.com/el-libro-de-dona-petrona/>.

⁴⁸ <https://elbarmanclasicoargentino.blogspot.com/>.

⁴⁹ <https://digital.iai.spk-berlin.de/viewer/index/>.

⁵⁰ <http://www.torreon.gob.mx/archivo/pdf/libros/19%20Cocina%20de%20la%20Comarca%20Lagunera.pdf>

las condiciones del consumo y la sociedad durante la década posguerra son los trabajos de Eduardo Elena y Natalia Milanesio (Argentina), así como los de Aguilar-Rodríguez, Moreno y Walker (México). Sobre la teoría de la historia de la comida y los libros de cocina, académicos como Arjun Appadurai, Eduardo P. Archetti, Sarah Bak-Geller Corona, Lauren Derby, Christine Folch, B.W. Higman, Claude Lévi-Strauss y Henry Notaker ofrecen puntos de vista cruciales para este tema, los cuales se analizarán a lo largo de este trabajo. Mientras tanto, fuentes que ayudaron con el contexto histórico y temas relacionados con el nacionalismo y la identidad nacional en América Latina incluyen los trabajos de Benedict Anderson, Michel Gobat, Ariana Huberman, Daniel James y Ernesto Semán.

2.2 LA ESTRATEGIA METODOLÓGICA

Dada la pregunta de investigación que se centra en la década posguerra en México y Argentina, la primera etapa supuso la selección de los libros de cocina centrales. En el caso del texto argentino, se eligió *El Libro de Doña Petrona* porque es un libro tan influyente en la sociedad argentina aún hoy; es más, el contenido del libro cambió tanto entre ediciones que merece la pena analizar una edición en detalle y considerarlo como representante de la época. Afortunadamente, la trigesimosexta edición del libro (1950) fue disponible en línea en formato de PDF. En el caso del texto mexicano, se eligió a Josefina Velázquez de León como autora contemporánea de Doña Petrona. Sin embargo, la disponibilidad de sus libros en formato de PDF fue escaso; los que se encontró no fueron de la década meta, sino de más tarde, la época nacionalista de la autora. Por suerte, se encontró una edición de *Los 30 Menús* de 1945 en formato encuadernado en una librería en línea.

El presente estudio tiene un enfoque cualitativo. El análisis de los textos se hizo uno a uno, por medio de una lectura profunda, enfocándonos en las siguientes temas: cómo aparece la nación; cómo aparecen Europa y los Estados Unidos; cómo aparece el cambio histórico de la posguerra; cómo aparece el rol de la mujer; y cómo aparece la clase social. Este método también dejó espacio para el análisis de asuntos de interés fuera de estas categorías. Después, también se encontraron otros denominadores comunes entre los análisis para comparar los dos textos.

2.3 LIMITACIONES DEL TRABAJO

Se empezó este trabajo en el verano de 2020. El semestre de primavera 2021, la fecha de entrega para este estudio, la pandemia de COVID-19 sigue limitando el acceso a bibliotecas,

archivos y los viajes internacionales. Afortunadamente, internet ofrece acceso a casi todo; tanto las fuentes secundarias (gracias a los recursos digitales de la Biblioteca de la Universidad de Bergen) como las fuentes primarias (después de búsquedas cuidadosas en línea) estaban accesibles remotamente en consonancia con las regulaciones del distanciamiento social y las restricciones de movilidad. En otras circunstancias, un viaje de investigación a Argentina y México habría supuesto visitas a archivos como el Museo de Doña Petrona (Buenos Aires) y los Archivos Generales de Argentina y México para acceder a los programas de radio y columnas de revista de las autoras, además de entrevistas con los que utilizaron los textos centrales o recuerdan las condiciones económicas y culinarias de la época estudiada.

CAPÍTULO 3. MARCO TEÓRICO

3.1 EL LIBRO DE COCINA COMO FUENTE HISTÓRICO

La colección de recetas escritas más antigua, hasta donde sabemos, data del año 1700 AC.⁵¹ Estas tablillas de barro mesopotámicas empiezan una tradición larga de escribir y guardar nuestras recetas. Sin embargo, en la Europa del siglo XIV empezamos a ver libros de cocina de una forma más parecida a lo que estamos acostumbrados ahora,⁵² con manuales de instrucciones domésticos, incluso para la cocina. Sin embargo, tomando en cuenta las tasas de alfabetización durante la Edad Media en Europa, y el coste alto de los libros manuscritos, no es una sorpresa que el público meta de estos libros fueran los chefs y gerentes de las fincas de la nobleza. Desde el siglo XVIII, empezamos a ver que la audiencia de los libros de cocina eran las mujeres; pese a la disponibilidad del libro impreso durante la época pos-Gutenberg, no desaparecen los libros de cocina manuscritos durante esta época, porque las mujeres de clase alta recopilaban sus recetas favoritas antes de casarse para usar en su casa familiar nueva.⁵³ Es más, durante este siglo aparece la ubicuidad de la cocina francesa en los libros de cocina europeos,⁵⁴ algo que todavía vemos en los libros analizados en el presente estudio.

Desde las últimas décadas del siglo XX, el estudio de los libros de cocina como fuentes o documentos históricos ha aumentado en popularidad. Está claro que, en vez de servir sólo para explorar la comida, el estudio de los libros de cocina ayuda al investigador a explorar miles de factores sociales de la época del libro que incluyen las clases sociales, la economía nacional y regional, y el consumo masivo, aunque no se limitan a ellos. En su ensayo pionero de 1988, Arjun Appadurai describe los libros de cocina como la literatura humilde de las civilizaciones complejas,⁵⁵ y B. W. Higman enfatiza que el hecho de la publicación de un libro de cocina es significativo porque representa la codificación de las reglas culinarias, y marca un punto de inflexión para una cocina.⁵⁶ Mientras tanto, Christine Folch opina que los libros de cocina como

⁵¹ Henry Notaker, *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries* (Oakland, University of California Press, 2017), 49.

⁵² Notaker, *History of Cookbooks*, 50.

⁵³ Notaker, *History of Cookbooks*, 62.

⁵⁴ Notaker, *History of Cookbooks*, 67.

⁵⁵ Arjun Appadurai, "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India," *Comparative Studies in Society and History* Vol. 30, No. 1 (Jan., 1988): 3.

⁵⁶ B. W. Higman, "Cookbooks and Caribbean Cultural Identity: An English-Language Hors D'Oeuvre," *NWIG: New West Indian Guide / Nieuwe West-Indische Gids* Vol. 72, No. 1/2 (1998): 77.

documentos ofrecen una mirada a la práctica diaria de la producción social,⁵⁷ y Toni Tipton-Martin enfatiza que el estudio de los libros de cocina nos abre la historia de mujeres en particular.⁵⁸

Aunque la relación entre los libros de cocina y la cocina nacional es innegable, los académicos difieren cuando se trata de identificar el nexo causal de esta relación. Appadurai argumenta que los libros de cocina crean la idea de una cocina nacional, más que documentan la cocina nacional. Su ensayo, *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*, explora la correlación entre el surgimiento de la clase media poscolonial de India a mediados del siglo XX, el aumento de los libros de cocina publicados en inglés en este país, y la emergencia de una cocina nacional (en vez de regional). Appadurai considera que el libro de cocina es una continuación escrita de la tradición oral de legar recetas y platos. Es más, en un país tan grande y regional como la India, los libros de cocina anglófonos—cuya audiencia es la clase media con la libertad de movimiento—sirven para crear por primera vez una cocina nacional.⁵⁹ Por ejemplo, muchos de estos libros codifican la cocina de la “India del Sur” y, de paso, borran las diferenciaciones de las cocinas tamil, telugu, kannada y malayali.⁶⁰ En este caso, el acto de publicación establece un canon y determina las recetas que “merecen” un puesto en la cocina nacional; el acto fluido del desarrollo e intercambio de recetas que describe Appadurai es, no obstante, un acto exclusionario, y refleja el desarrollo de una lengua o canon literaria nacional.

Similarmente, Sarah Bak-Geller Corona sugiere que los libros de cocina sean responsable de hacer la cocina nacional. Con su enfoque en los libros de cocina mexicanos del siglo XIX, Bak-Geller Corona propone que la publicación de estos libros durante las primeras décadas poscoloniales—que por eso representan una de las primeras manifestaciones de la mexicanidad—tenía un papel fundamental en la creación de una identidad únicamente mexicana.⁶¹

Por el otro lado, Higman propone lo opuesto. En vez de crear una cocina nacional, su análisis de los libros de cocina anglófonos del Caribe, *Cookbooks and Caribbean Cultural Identity: An*

⁵⁷ Christine Folch, “Fine Dining: Race in Prerevolution Cuban Cookbooks,” *Latin American Research Review*, Vol. 43, No. 2 (2008): 207.

⁵⁸ Toni Tipton-Martin, “Breaking the Jemima Code: The Legacy of African American Cookbooks,” *Ecotone* Volume 10, Number 1, (Fall 2014): 117.

⁵⁹ Appadurai, “How to Make a National Cuisine,” 6.

⁶⁰ Appadurai, “How to Make a National Cuisine,” 16.

⁶¹ Sarah Bak-Geller Corona, “Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890),” *Desacatos*, núm. 43 (septiembre-diciembre 2013): 32.

English-Language Hors D'Oeuvre, argumenta que los libros de cocina fijan la memoria social de la cocina—funcionan como herramientas de preservación, no de desarrollo. Debido a esto, Higman considera los libros de cocina de la cocina caribeña más libros nostálgicos que documentos del presente.⁶² Sin embargo, es posible que varios factores contribuyan a esta diferencia a lo que se refiere Appadurai: la identidad caribeña como un “crisol” en comparación con la identidad distintamente regional de la India, por ejemplo.

En su ensayo que trata los libros de cocina cubanos pre-revolucionarios, Christine Folch identifica la disparidad entre los creadores de la cocina cubana—las mujeres afro-cubanas—y la cocina representada en los libros de cocina antes de 1953.⁶³ Aunque la autora argumenta que la identidad Cubana es construida en y a través de los libros de cocina⁶⁴—aparentemente de acuerdo con Appadurai y Bak-Geller Corona—su conclusión admite que estos libros de hecho mitifican la cocina cubana para la élite blanca,⁶⁵ funcionando, como dice Higman, como una preservación del folklore del país.

3.1.1 LOS LIBROS DE COCINA DE AMÉRICA LATINA

Durante la época colonial, la tradición de la literatura culinaria europea llegaba a América Latina, tanto en forma de libros importados como de manuscritos adaptados a los ingredientes y condiciones de la colonia. Más tarde, la independencia de los países latinoamericanos de los poderes coloniales de España y Portugal se correlacionó con un boom en la publicación de los libros de cocina locales.⁶⁶ Es claro que, en el caso de los países latinoamericanos, la publicación de los libros de cocina está fuertemente vinculada con ideas de soberanía y nacionalidad, y en mayor medida que los primeros recetarios europeos.⁶⁷

3.1.2.1 ARGENTINA

Desde el siglo XIX, la literatura culinaria argentina era cosmopolita por naturaleza, en gran medida debido a la influencia de los cocineros europeos que llegaban con la oleada de inmigrantes de este siglo.⁶⁸ Sin embargo, no se puede decir que los libros de cocina argentinos tempranos excluyeron la cocina local: libros de los finales del siglo XIX, como *La perfecta cocinera argentina* de Teófila

⁶² Higman, “Cookbooks and Caribbean Cultural Identity,” 88.

⁶³ Folch, “Fine Dining,” 221.

⁶⁴ Folch, “Fine Dining,” 206.

⁶⁵ Folch, “Fine Dining,” 221.

⁶⁶ Notaker, *History of Cookbooks*, 71.

⁶⁷ Bak-Geller Corona, “Narrativas deleitosas,” 33.

⁶⁸ Pilcher, “Eating à la Criolla,” 7.

Benavento (1890) o *El arte culinario* de Francisco Figueredo (1889) incluyeron algunas recetas que se considera la cocina criolla argentina, como el asado y las empanadas.⁶⁹

Los libros de cocina para la sociedad de masas de Argentina—libros anteriores llegaron solo a la élite y sus cocineros—emergieron durante las primeras décadas del siglo XX. Como en los Estados Unidos, el alto volumen de inmigrantes europeos en Argentina creó una necesidad de libros que funcionaron como sustitutos para el consejo familiar.⁷⁰ Sin embargo, los libros de cocina argentinos publicados antes de *El Libro de Doña Petrona* fueron populares solo entre las elites, lo que creó un vacío para las familias de clase media y, luego, trabajadora, que buscaron una guía de cómo cocinar de una manera sencilla y moderna.⁷¹ Por supuesto, el consumo masivo de libros de cocina también requiere niveles altos de alfabetización, un campo en que sobresalió la Argentina durante esta época en comparación con otros países latinoamericanos.⁷² Es claro que estas condiciones del consumo masivo contribuyeron al éxito enorme de los libros de Doña Petrona desde los años 1930.

3.1.2.2 MÉXICO

Los primeros libros de cocina del México independiente marcaron su distancia de España muy fuertemente con una cocina mexicana distinta.⁷³ Como se discute arriba, Sarah Bak-Geller Corona argumenta que los pioneros del concepto de mexicanidad fueron estos recetarios tempranos.⁷⁴ Aunque estos libros—ejemplos prominentes incluyen *El cocinero mexicano* (1931) y *Novísimo arte de cocina* (1931)—contienen recetas de origen francesa, y la influencia de los inmigrantes y cocineros franceses en las casas y establecimientos de elite aumentó después de la independencia,⁷⁵ la influencia local en los libros es, sin embargo, muy fuerte. Además de la adaptación de recetas europeas para los ingredientes y el gusto americano, estos libros orgullosamente contienen recetas de origen mexicana. Es más, las editoriales prestigiosas de la Ciudad de México los publicaron, y su tirada era extensa.⁷⁶

Según Bak-Geller Corona, la imagen de la mexicanidad presentada por estos libros tiene cinco aspectos principales: la importancia de ingredientes y platos locales, el uso de la lengua vernácula específicamente mexicana, el catolicismo, una sistema único y racional, y el establecimiento de una

⁶⁹ Pilcher, “Eating à la Criolla,” 8.

⁷⁰ Pite, *Creating a Common Table*, 6.

⁷¹ Pite, *Creating a Common Table*, 70.

⁷² Pite, *Creating a Common Table*, 6.

⁷³ Pilcher, “Eating à la Criolla,” 4.

⁷⁴ Bak-Geller Corona, “Narrativas deleitosas.”

⁷⁵ Pilcher, “Eating à la Criolla,” 4.

⁷⁶ Bak-Geller Corona, “Narrativas deleitosas,” 34.

ascendencia a la nobleza prehispánica.⁷⁷ Algunos de estos principios—la ascendencia a los reyes indígenas, la lengua local, los ingredientes americanos—muestran claramente un rechazo de los valores europeos. Sin embargo, el elemento católico muestra el vínculo irrompible con el pasado colonial del país, y las estructuras sociales que van de mano con esto: los roles de género tradicionales y jerarquías raciales, por ejemplo. Hasta cierto punto, como se discute en los capítulos siguientes, aunque sus libros se publicaron un siglo después de los libros en el estudio de Bak-Geller Corona, los libros de Josefina Velazquez de León también se adhieren a esta imagen de México.

3.2 COCINA NACIONAL, ¿REALIDAD O INVENCIÓN?

En términos simples, se puede decir que la comida nacional es lo que comen los ciudadanos de un país. Sin embargo, si se toma en cuenta aspectos como el regionalismo, la colonización, la inmigración y la globalización, esta definición no es suficiente. Académicos como el historiador Pascal Ory y el antropólogo Eduardo P. Archetti han intentado definir este concepto—que la comida nacional es una reflexión de la autopercepción de una comunidad⁷⁸ o un asunto intrínsecamente común y social que incluye lo público y lo privado⁷⁹ respectivamente—pero la realidad es que no hay una definición que aplique por completo a las complejidades de cada país. Otra complicación es la disparidad entre lo que se considera la “cocina nacional” y lo que la gente de un país verdaderamente come; este conflicto provoca la pregunta de si la cocina nacional realmente existe, o si es una invención.

Archetti propone un “triángulo cárneo nacional” para describir la cocina nacional de Argentina. La idea de un triángulo culinario viene de Claude Lévi-Strauss, quien en 1966 presentó una hipótesis para categorizar la comida desde un perspectiva antropológico en un triángulo: lo crudo, lo cocido y lo podrido. Lévi-Strauss relaciona la comida asada con lo crudo (en el sentido de ser el método de cocinar más primitivo), lo natural (fuera del pueblo) y lo masculino, mientras que la comida hervida representa la cocina femenina dentro del pueblo y menos primitivo debido a la necesidad de tener un recipiente para el agua.⁸⁰ Hay paralelismos muy fuertes entre la teoría de Lévi-Strauss y la cultura gastronómica de Argentina, en que el plato considerado quizás más argentino, el asado, tiene connotaciones culturales fuertemente masculinas, primitivas, rurales y del aire libre,⁸¹ en oposición a la cocina sofisticada, urbana,

⁷⁷ Bak-Geller Corona, “Narrativas deleitosas,” 42

⁷⁸ Ory, “Gastronomy,” 445.

⁷⁹ Archetti, “Hibridación, pertenencia y localidad,” 218.

⁸⁰ Claude Lévi-Strauss, “The Culinary Triangle,” en *Food and Culture: A Reader*, ed. Carole Counihan, Penny Van Esterik y Alice Julier, (New York: Routledge, 2019)

⁸¹ Ver, por ejemplo, la película documental argentina *Todo sobre el asado* (2016), en que casi la única mujer entrevistada es una vegana (24:15)

femenina, ejemplificada por Doña Petrona, que se discute a continuación del presente estudio. Para volver al triángulo cárneo de Archetti, su propuesta del triángulo de la milanesa-el asado-el puchero incorpora la faceta italiana, criolla y española respectivamente de la cocina nacional argentina.⁸² Esta teoría refleja la historia y los patrones de migración de Argentina, y su mirada lévi-straussiana de la comida nacional hace pensar que la comida nacional es algo natural que se puede estudiar de una manera antropológica, y que refleja la realidad de cada sociedad humana.

Por el otro lado, como se describe en la primera parte de este capítulo, Sarah Bak-Geller Corona entre otros propone que fuerzas externas, como los libros de cocina, crean la idea de una cocina nacional que no necesariamente refleja lo que se come cotidianamente. Un ejemplo de eso son los libros de cocina de la “cocina nacional” que, por necesidad, tienen que encontrar los términos o recetas del punto medio entre las cocinas regionales del país. Por ejemplo, Bak-Geller Corona describe la elección del nombre “chile gordo” por la autora de *Nuevo y sencillo arte de cocina* (1836) en vez de los nombres para el mismo ingrediente utilizados en otras regiones de México.⁸³ Appadurai también describe un proceso similar en India.⁸⁴ Está claro que, si se discute el estado real o imaginado de una cocina nacional, hay que tomar en cuenta que la imagen de una cocina nacional—con la excepción de los países muy pequeños—siempre borra selectivamente aspectos de la cocina regional. Por lo menos, hay que considerar que, si hay una cocina nacional real, es probable que sea simplificada en comparación con las cocinas regionales del mismo país. En este caso, se puede ver paralelismos con la creación de una identidad nacional en conjunto: durante la transición desde la identidad regional hasta el nacionalismo, se busca el camino fácil que borra las diferencias regionales, por ejemplo, con la elección de un dialecto dominante en los materiales impresos.⁸⁵

3.3 SOCIEDAD Y ESTADO EN LA CREACIÓN DE UNA “COCINA NACIONAL”

Como se menciona brevemente más arriba, muchos factores se combinan para hacer una cocina nacional. Aunque está claro cómo la sociedad puede ayudar en la creación de una cocina nacional—después de todo, la sociedad es la suma de las personas que forman la nación—es quizás menos obvio que el estado también toma parte en el proceso.

⁸² Archetti, “Hibridación, pertenencia y localidad,” 225.

⁸³ Bak-Geller Corona, “Narrativas deleitosas,” 40.

⁸⁴ Appadurai, “How to Make a National Cuisine,” 16.

⁸⁵ Anderson, *Imagined Communities*, 44.

3.3.1 SOCIEDAD

Eduardo P. Archetti propone que una cocina nacional tiene un aspecto público y privado: lo que se come en restaurantes y lo que se come en casa.⁸⁶ Esta teoría sugeriría que lo que crea una cocina nacional es un consenso social. Similarmente, Christine Folch propone que las prácticas culinarias de un país conectan varios grupos sociales, tanto por medio de producción físico como debido al significado simbólico.⁸⁷ Lauren Derby subraya el aspecto familiar de la comida considerada “local” en la República Dominicana en oposición a los Estados Unidos;⁸⁸ en comparación con lo estadounidense, la nación en conjunto se convierte en el ámbito familiar, desdibujando los límites entre lo público y lo privado en la sociedad dominicana.

Sin embargo, este punto de vista es quizás demasiado simplista, especialmente si se considera que “la sociedad” impone expectativas diferentes en grupos sociales diferentes. Por ejemplo, en México durante la primera parte del siglo XX, se consideraba la clase trabajadora retrasado debido a su consumo de platos indígenas, aunque la elite criolla celebraba la misma comida.⁸⁹ Como el libro de cocina nacional que borra la diversidad regional,⁹⁰ hay que considerar que la esfera pública y privada que constituyen la cocina nacional también no muestran todo el cuadro.

3.3.2 ESTADO

En Argentina, un ejemplo del rol del estado en la creación de una cocina nacional es la política de inmigración durante las últimas décadas del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX. Antes de 1930, sólo los Estados Unidos recibieron más inmigración que Argentina, y la Constitución de 1853 fue muy abierta a la inmigración Europea en particular.⁹¹ Por eso, el alto volumen de inmigración del sur de Europa durante este período resultó en una influencia tan fuerte de la comida italiana y española en la cocina nacional que Eduardo P. Archetti considera su influencia de igual importancia con la comida criolla argentina.⁹² Más tarde, durante la primera presidencia de Perón, algunas políticas que restringieron la exportación y limitaron el

⁸⁶ Archetti, “Hibridación, pertenencia y localidad,” 225.

⁸⁷ Folch, “Fine Dining,” 206.

⁸⁸ Lauren Derby, “Gringo Chickens with Worms,” *Close Encounters of Empire: Writing the Cultural History of U.S. - Latin American Relations*, ed. Gilbert M. Joseph, Catherine C. LeGrand y Ricardo D. Salvatore (Durham: Duke University Press, 1998), 454.

⁸⁹ Aguilar-Rodríguez, “Cooking Modernity,” 180.

⁹⁰ Appadurai, “How to Make a National Cuisine,” 16.

⁹¹ Blanca Sánchez-Alonso, “Making sense of immigration policy: Argentina, 1870-1930”, *The Economic History Review* Vol. 66, No. 2 (MAY 2013): 603.

⁹² Véase el capítulo 3.2

aumento de precios resultaron en un aumento del consumo de carne de res anual de casi 80 kilogramos per cápita en 1945 a 113 kilogramos per cápita en 1950.⁹³ Sin embargo, es importante decir que estas políticas tenían poco impacto para los de las provincias del interior;⁹⁴ en este caso, solo se puede decir que el estado ayudó a crear una cocina regional—específicamente porteña y bonaerense—más que una cocina nacional.

En México, políticas de nutrición intentaron cambiar los hábitos alimenticios de la clase trabajadora específicamente. Un trabajo del sociólogo Julio Guerrero, *La génesis del crimen en México* (1901), culpaba a la comida indígena—tortillas, frijoles, chiles—para el “atraso” de la clase trabajadora.⁹⁵ Debido a creencias similares, proyectos estatales, educativos y caritativos, incluso la fundación de refectorios en la Ciudad de México, intentaron educar sobre la comida “correcta”.⁹⁶ Sin embargo, estas medidas no tuvieron mucho éxito. Instruir a la clase trabajadora en la comida europea no significó que los precios de esta comida fuesen accesibles para continuar cocinando esta comida en casa.⁹⁷

3.4 LA IDENTIDAD NACIONAL, EL CAPITALISMO IMPRESO Y LAS COMUNIDADES IMAGINADAS

Un trabajo fundacional en la teoría del nacionalismo y la identidad nacional es *Imagined Communities* (1983) de Benedict Anderson. En síntesis, Anderson propone que la identidad nacional es el resultado de una comunidad imaginada. Significativamente para el presente estudio, según Anderson, un aspecto crucial de la formación de esta comunidad es el capitalismo impreso.

Imagined Communities propone que, desde la Ilustración, la continuidad del nacionalismo—los vínculos con las generaciones anteriores y los que vendrán—reemplaza la continuidad de la vida eterna que ofrece la religión.⁹⁸ Esta imagen de una comunidad nacional como una comunidad imaginada de vínculos intergeneracionales recuerda la hipótesis de Jeffrey M. Pilcher que el consumo de la comida indígena por la clase alta mexicana de las primeras décadas del siglo XX funcionó para establecer vínculos de legitimidad a la nobleza indígena.⁹⁹

⁹³ Eduardo Elena, *Dignifying Argentina: Peronism, Citizenship, and Mass Consumption* (Pittsburgh: University of Pittsburgh Press, 2011), 88.

⁹⁴ Pite, *Creating a Common Table*, 115

⁹⁵ Aguilar-Rodríguez, “Cooking Modernity,” 179.

⁹⁶ Aguilar-Rodríguez, “Cooking Modernity,” 180.

⁹⁷ Aguilar-Rodríguez, “Cooking Modernity,” 194.

⁹⁸ Anderson, *Imagined Communities*, 11.

⁹⁹ Jeffrey M. Pilcher, “The land of seven moles: Mexican culinary nationalism in an age of multiculturalism”, *Food, Culture & Society*, 21:5: 642.

La identidad nacional de la elite mexicana dependía de la comunidad imaginada que incluyó la aristocracia indígena del pasado, y excluyó la comunidad indígena viva de su propia época. Similarmente, Eduardo P. Archetti propone que, en Argentina, el plato nacional—el asado—forja vínculos con los gauchos pampeanos del pasado.¹⁰⁰ Por medio del asado, los argentinos entran en una comunidad imaginada con el personaje sentimental del gaucho, ignorando sus descendientes: los carniceros de los frigoríficos que trabajan en los suburbios de Buenos Aires.

Es claro que la comunidad imaginada de Anderson sirve como comunidad idealizada y exclusivista, en vez de una identidad nacional que incluye a toda la nación. Sin embargo, hablando de América Latina específicamente, Anderson también propone que es la exclusión de la clase criolla—personas de origen europeo nacidos en las colonias—del poder y las posiciones altas en la sociedad que creó comunidades imaginadas e identidades nacionales únicamente latinoamericanas: una comunidad funcionalmente española (con respeto a prosapia, lengua, religión) pero nacionalmente americana.¹⁰¹ Como se discute arriba, los libros de cocina tempranos de México rechazan el europeidad con, por ejemplo, la lengua vernácula de México y los ingredientes locales; la exclusión de las calidades criollas durante la época colonial se ha convertido a la exclusión de las calidades europeas para crear una cocina y comunidad nacional.

Quizás el concepto más famoso del trabajo de Anderson es la teoría del capitalismo impreso. Según el autor, lo que desencadena la formación de una comunidad nacional imaginada es la impresión de libros; más específicamente, la creación de una lengua nacional impresa. Esto significa la elección de un dialecto dominante de los dialectos mutuamente inteligibles y la publicación de textos en este dialecto; la comunidad imaginada emerge de la homogeneización lingüística de una región. En una comunidad demasiado grande para vínculos interpersonales entre todos sus miembros, los textos impresos crean un diálogo que forma la comunidad nacional.¹⁰²

Se puede extender la teoría del capitalismo impreso a los libros de cocina también. Por ejemplo, Arjun Appadurai no solo analiza la transición de las recetas de la tradición oral a la tradición escrita; su trabajo enfatiza que este intercambio de recetas por medio de los libros de cocina en inglés también superan las barreras de casta y idioma.¹⁰³ Como describe Anderson,

¹⁰⁰ Archetti, "Hibridación, pertenencia y localidad," 228

¹⁰¹ Anderson, *Imagined Communities*, 58.

¹⁰² Anderson, *Imagined Communities*, 44.

¹⁰³ Appadurai, "How to Make a National Cuisine," 7.

la forma escrita de estas recetas provoca la creación de una comunidad imaginada—imaginada porque es imposible que las millones de personas en India tengan vínculos personales—que excede los límites regionales y forman, como propone Appadurai, una cocina nacional.

En su trabajo sobre *El libro de Doña Petrona*, Rebekah E. Pite reconoce el rol del capitalismo impreso en la creación de una comunidad imaginada en Argentina. Sin embargo, Pite rechaza la característica nacionalista de esta comunidad, además de añadir la radio y la televisión como formatos tan importantes como material impreso, y incorpora la dinámica de los roles de género, que suelen ignorar Anderson y otros que escriben sobre el nacionalismo.¹⁰⁴

3.5 LA IDENTIDAD NACIONAL EN AMÉRICA LATINA

Aunque la colonización de América Latina empezó en 1492, el concepto de América Latina como un continente unido es relativamente reciente. “Latina”, que refiere a los raíces lingüísticas de los idiomas coloniales habladas a través del continente—el español, el portugués y el francés—lleva a muchos a pensar que esta identidad surgió con la ocupación francesa de México durante el siglo XIX.¹⁰⁵ Aunque la idea de una raza “latina” se originó con los colonizadores franceses, Michel Gobat propone que la identidad latinoamericana tiene raíces completamente diferentes.

En su ensayo *The Invention of Latin America*, Gobat afirma que la identidad latinoamericana resultó de las políticas expansionistas de los Estados Unidos. En 1856, los países al sur de los Estados Unidos se unieron contra la ocupación filibustera de Nicaragua por William Walker y la decisión del presidente estadounidense Franklin Pierce reconocer la legitimidad de esta ocupación. Por eso, Gobat no considera la identidad latinoamericana una identidad colonial, sino una respuesta directa a lo que representan los Estados Unidos anglosajones: el materialismo, el individualismo y el imperialismo.¹⁰⁶ Un ejemplo que describe Lauren Derby en su ensayo *Gringo Chickens with Worms* es la controversia en la República Dominicana en 1992 sobre el pollo “gringo” de la fábricas de pollo:

“The gringo chicken [served] as the mediating nexus between foreign and homegrown (*lo extranjero* vs. *lo criollo*), cash and food crops, money and

¹⁰⁴ Pite, *Creating a Common Table*, 20.

¹⁰⁵ Gobat, “The Invention of Latin America,” 1345.

¹⁰⁶ Gobat, “The Invention of Latin America,” 1367.

morality, market and family, and the United States and the Dominican Republic.”¹⁰⁷

Un siglo después de la formación de la identidad latinoamericana, una de las características que definió la Argentina peronista durante la década posguerra también era su oposición a los Estados Unidos.¹⁰⁸ Aunque el consumismo y materialismo abundaron durante esta época, gracias en parte a las políticas peronistas que expandieron el poder adquisitivo de la clase trabajadora, los peronistas procuraron matizar este materialismo y vincularlo a los valores que consideraban más “argentinas”: la justicia social, la modernidad y un alto nivel de vida.¹⁰⁹ Por ejemplo, el consumo aumentado de los refrigeradores se vinculó con el bienestar, la movilidad social y la industrialización que ofreció el peronismo,¹¹⁰ mientras que los anuncios abandonaron los términos anglicanizados de “refrigerador” y “frigidaire”, a favor del término más argentino de “heladera”.¹¹¹ Por eso, la Argentina de la década posguerra pudo mantener su identidad antiestadounidense a pesar del aumento del materialismo en el país.

El México de la posguerra mantuvo vínculos cercanos con los Estados Unidos. Durante la Segunda Guerra Mundial, como parte de la promoción del panamericanismo, la Oficina del Coordinador de Asuntos Interamericanos estadounidense lanzó una campaña anti-Nazi y pro-estadounidense en México.¹¹² Paralelamente, el gobierno mexicano aprovechó el consumismo estadounidense después de la revolución para crear un estado moderno e industrial.¹¹³ Por eso, la sociedad mexicana a mediados del siglo XX empezó a acoger el materialismo característico del país al norte. Sin embargo, anuncios y productos, tanto si mexicanos o estadounidenses, adoptaron fuertemente las imágenes y valores típicamente mexicanos como su pasado indígena y el folclore rural. El consumismo de la época estuvo simultáneamente ligado al estilo de vida capitalista estadounidense como a una celebración del nacionalismo antiestadounidense.¹¹⁴

¹⁰⁷ Derby, “Gringo Chickens with Worms,” 452.

¹⁰⁸ Semán, *Ambassadors of the Working Class*, Loc 488.

¹⁰⁹ Elena, *Dignifying Argentina*, 136.

¹¹⁰ Milanesio, *Workers Go Shopping*, 213.

¹¹¹ Milanesio, *Workers Go Shopping*, 93.

¹¹² Julio Moreno, *Yankee Don't Go Home! Mexican Nationalism, American Business Culture, and the Shaping of Modern Mexico, 1920-1950* (Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 2003), 45.

¹¹³ Moreno, *Yankee Don't Go Home!*, 17.

¹¹⁴ Moreno, *Yankee Don't Go Home!*, 133.

3.5.1 “LO CRIOLLO”

La dificultad de definir lo criollo en el contexto de América Latina es el hecho que la palabra significa algo diferente en cada país. Por eso, este capítulo analizará el concepto de lo criollo en México y Argentina. Para evitar confusión en el presente trabajo, si se menciona lo criollo en discusiones sobre México, se refiere a la definición aquí descrito de lo criollo mexicano, y viceversa cuando se menciona Argentina.

En México, durante los finales de la época colonial y después, “criolla” se refiere a la clase de personas de origen europeo nacidos en América. Para esta clase, que representa la élite urbana de las primeras décadas del siglo XX, su identidad fue basada en diferenciarse tanto de Europa como de la gente indígena, mestiza y de clase trabajadora.¹¹⁵ Algo que caracteriza esta clase es el movimiento del indigenismo. Este movimiento tomó elementos indígenas, como implica el nombre, pero no para celebrar la cultura prehispánica de por sí, sino para incorporar estos elementos en una “Raza Cósmica” mestiza.¹¹⁶ En la práctica, los intelectuales y élites criollas podían celebrar y usar aspectos indígenas sin censura, mientras que los mexicanos de clase trabajadora e indígenas recibieron desaprobación para lo mismo, por ejemplo, su consumo de maíz y otras comidas prehispánicas, a que los legisladores atribuyeron el supuesto atraso de la clase trabajadora.¹¹⁷

Por el otro lado, lo criollo en Argentina tiene connotaciones marcadamente rurales y locales. Un trabajo formativo en el desarrollo de la identidad nacional argentina, *Facundo: Civilización y Barbarie* de Domingo Faustino Sarmiento, explora la dicotomía entre la civilización (lo urbano, blanco, eurocéntrico) y la barbarie (lo criollo, rural, local, americano). Este binario significa que la comida criolla argentina incluye recetas, técnicas e ingredientes africanas (por ejemplo, locros preparados en ollas de loza), indígenas (por ejemplo, el maíz y el ají en las regiones de Mendoza y Córdoba) y gauchos (quizás el plato más típicamente argentino, el asado, por ejemplo).¹¹⁸ Esta comida existe en oposición a la comida de Buenos Aires y Europa, por ejemplo, la comida italiana de los inmigrantes que vinieron a Buenos Aires durante el siglo XIX y XX.

¹¹⁵ Pilcher, “Eating à la Criolla,” 3.

¹¹⁶ Pilcher, “Josefina Velázquez de León,” 205.

¹¹⁷ Aguilar-Rodríguez, “Cooking Modernity,” 179.

¹¹⁸ Pilcher, “Eating à la Criolla,” 7.

3.6 LA CLASE SOCIAL

A lo largo de la historia, los académicos solían concentrar sus estudios en las élites. Este enfoque—la llamada historia “desde arriba”—explora la historia de la sociedad desde el perspectiva de los instituciones, procesos y estructuras en la cima de la sociedad, y con el uso de fuentes oficiales como los discursos políticos.¹¹⁹ Sin embargo, el movimiento de la historia social que emergió durante los años 60 y 70 del siglo XX introdujo un método “desde abajo”, con un enfoque en la experiencia vivida de la época. Mauricio Archila, cuyo artículo sobre la historia social en América Latina explora diferentes perspectivas sobre la historia desde abajo que incluyen las de Eric Hobsbawm¹²⁰ (el estudio de los movimientos sociales y la vida cotidiana) y Harvey Kaye¹²¹ (la democratización de la lectura del pasado), enfatiza el uso de “lo testimonial y cualitativo”¹²² además de lo cuantitativo en la historia social, y propone que:

“La clase como construcción histórica desde las relaciones sociales de producción es una categoría útil para estudiar las sociedades modernas y sus conflictos... investigaciones sobre obreros, campesinos, artesanos, vendedores ambulantes y trabajadores de la calle, empleados y capas medias, son parte de nuestro acervo histórico, así como también el estudio de los empresarios, hacendados, políticos, curas y militares.”¹²³

El presente estudio, que aborda documentos de la vida cotidiana—los libros de cocina—se considera un estudio de historia social. Para poner este estudio en el contexto de la estructura social, es importante explicar las teorías sociológicas de la clase social en sí.

Según la teoría Marxista, toda historia es la historia de la lucha de clases.¹²⁴ Marx y Engels simplifican la estructura social a dos clases—el proletariado y la burguesía—y definen estas clases en términos de producción: los burgueses que poseen los medios de producción y los proletarios, la fuerza laboral. Es más, Marx y Engels atribuyen este sistema parcialmente a la colonización de América;¹²⁵ los países colonizados son una metáfora para el proletariado, que

¹¹⁹ Agustín Lao Montes, “El legado político-intelectual de Eric Hobsbawm: historias globales desde arriba y desde abajo,” *Iconos*; Quito Vol. 17, Iss. 1, (Jan 2013): 9.

¹²⁰ Mauricio Archila, “Ser historiador social hoy en América Latina,” *Historia Social*, No. 83 (2015): 159.

¹²¹ Archila, “Ser historiador social,” 161.

¹²² Archila, “Ser historiador social,” 161.

¹²³ Archila, “Ser historiador social,” 166.

¹²⁴ Karl Marx & Friedrich Engels, *The Communist Manifesto* (New Haven: Yale University Press, 2012), 74.

¹²⁵ Marx and Engels, *Communist Manifesto*, 75.

produce productos para el Viejo Mundo burgués, que recibe los beneficios financieros y “poseen” las colonias.

Max Weber rechaza la idea de clases sociales como comunidades.¹²⁶ Para él, una clase simplemente describe la situación económica similar de un grupo de personas. De manera similar a Marx y Engels, Weber reduce el sistema de clase a dos extremos opuestos: “propiedad” y “falta de propiedad,” aunque admite variaciones entre estas dos categorías, por ejemplo, tanto si una persona de la clase con propiedad posee edificios domésticos o almacenes comerciales.¹²⁷

Se puede decir que el trabajo revolucionario de E. P. Thompson, *The Making of the English Working Class*, publicado en 1963, marca un punto de inflexión en la visibilidad de la historia social en el mundo académico. En oposición a Weber, Thompson considera la clase social no como una estructura ni una categoría, sino las relaciones humanas, mientras que la conciencia de clase está hecha de experiencias culturales, como las tradiciones o ideas.¹²⁸

Indiscutiblemente, una de estas experiencias es la comida. Por ejemplo, Thompson subraya el hecho que los disturbios contra los precios altos de alimentos durante los fines del siglo XVIII en Inglaterra, en vez de ser revueltas desordenadas, fueron muy ordenados, con los participantes unidos con un objetivo común.¹²⁹

3.6.1 CÓMO MEDIR LA CLASE SOCIAL

Aunque el lenguaje que usamos para hablar de la clase social es muy delimitado—las tres categorías de la clase trabajadora, media y alta, a veces con las expansiones de la clase media de media baja y media alta—la realidad es que demarcar estos límites es un poco más complicado. Si se hace un estudio que trata la clase social, es importante pensar en qué categorías se usa para cuantificar la clase social en el contexto específico relevante, al objeto de no sacar una conclusión errónea debido al uso de categorías o cálculos que no reflejan la situación de la época que se estudia. Por ejemplo, según James Wilkie y Paul Wilkins, estadísticas mal calculadas de Ifigenia M. de Navarrete sobre la estratificación de la sociedad

¹²⁶ Max Weber, “Class, Status, Party”, *From Max Weber: Essays in Sociology*, ed. H.H. Gerth y C. Wright Mills (Abingdon: Routledge, 2009), 184.

¹²⁷ Weber, “Class, Status, Party,” 182.

¹²⁸ E. P. Thompson, *The Making of the English Working Class* (New York: Vintage Books, 1966), 9.

¹²⁹ Thompson, *English Working Class*, 64.

mexicana del siglo XX provocaron malinterpretación y la convicción que la sociedad mexicana era más polarizada durante la década 1950 que era en realidad.¹³⁰

Una opción para medir la clase social es elegir una o dos categorías, normalmente el ingreso familiar, para clasificar la población. Por ejemplo, un estudio de Wilkie y Wilkins usa una combinación de estadísticas sobre ingreso y ocupación para delimitar la clase media mexicana del siglo XX,¹³¹ mientras tanto William Easterly define la estructura social desde el punto de vista de percentiles de ingreso.¹³² Sin embargo, este enfoque tiene sus fallas. Edo et al. opinan que, aunque este método sirve bastante bien para delimitar la clase media de la clase trabajadora—generalmente hay un consenso sobre el umbral de pobreza, por ejemplo—hay dificultades de encontrar la línea entre la clase media y alta con el uso solo de estadísticas de ingreso.¹³³

Otra opción para medir la clase social es tomar un enfoque multifacético, con el uso de estadísticas más detalladas y encuestas familiares para medir varios aspectos. Por ejemplo, Edo et al. han desarrollado un índice de bienestar que usa datos como ingreso de activos financieros o renta, el empleo de personal doméstico, y el nivel educativo.¹³⁴ Esta opción permite más flexibilidad y discreción para definir la clase social, y se puede adaptar los criterios a cada país o época; por ejemplo, poseer una televisión significó algo muy diferente en 1950 que hoy en día.¹³⁵ Sin embargo, es claro que este método necesita más interpretación y confianza en el juicio del investigador específico. Es más, la capacidad de comparar países o épocas es disminuido si las categorías de delimitación cambian de investigador a investigador.

3.6.2 LA ESTRUCTURA SOCIAL EN AMÉRICA LATINA

Tanto en las colonias españolas como portuguesas, el concepto del estamento social—según Archila, la clase social como una estructura capitalista no se puede aplicar al periodo colonial americano¹³⁶—en la América Latina colonial estaba muy estrictamente definido. Los conquistadores intentaron continuar la estratificación social de sus países europeos—jerarquías

¹³⁰ Louise E. Walker, *Waking from the Dream: Mexico's Middle Classes After 1968* (Stanford: Stanford University Press, 2013), 209.

¹³¹ Walker, *Waking from the Dream*, 209.

¹³² William Easterly, "The Middle Class Consensus and Economic Development", *Journal of Economic Growth* Vol. 6, No. 4 (Dec., 2001)

¹³³ M. Edo et al., "A multidimensional approach to measuring the middle class", *The Journal of Economic Inequality* (2021), 142.

¹³⁴ Edo et al., "Measuring the Middle Class," 159.

¹³⁵ Walker, *Waking from the Dream*, 210,

¹³⁶ Archila, "Ser historiador social," 166.

basados en la superioridad de la sangre aristocrática y el cristianismo—también en el mundo nuevo. Sin embargo, las oportunidades de tierra y recursos naturales que ofreció el continente de América promovieron la movilidad social y la adquisición de riqueza de los colonizadores, pese a su estatus social en Europa. Por eso, Kenneth J. Andrien considera la colonización de América Latina una iniciativa únicamente de clase media. Sin embargo, esta movilidad social no estaba abierta a todos. Los colonizadores consideraban la gente indígena y de origen africana inferiores, e intentaron controlar la mezcla de personas con antecedentes raciales diferentes en la sociedad, aunque, en la práctica, no tenían mucho éxito.¹³⁷

Según Rebekah E. Pite, los académicos suelen ignorar la importancia de la clase media en la historia de América Latina, particularmente del siglo XX. El enfoque del ámbito académico ha cambiado desde los estudios de las élites a las investigaciones sobre la clase trabajadora.¹³⁸ Sin embargo, un estudio de los libros de cocina, como el presente, no puede ignorar la clase media; en términos muy simplificados, la clase trabajadora muchas veces no había podido permitirse muchas de las ingredientes o tecnologías necesarias para cocinar las recetas en estos libros, mientras que la clase alta había podido emplear un cocinero. Es más, el aumento de la clase media en América Latina está fuertemente conectada con la urbanización de las primeras décadas del siglo XX, incluso en Argentina¹³⁹ y México;¹⁴⁰ como veremos, los libros de cocina que se discute en el presente estudio también tienen un enfoque muy urbano.

¹³⁷ Kenneth J. Andrien, *The Human Tradition in Colonial Latin America*, (Lanham: Rowman & Littlefield, 2013), 10.

¹³⁸ Pite, *Creating a Common Table*, 8.

¹³⁹ Pite, *Creating a Common Table*, 24.

¹⁴⁰ Aguilar-Rodríguez, "Cooking Modernity," 178.

CAPÍTULO 4. ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Para entender el análisis de los dos textos en el centro de esta investigación, es crucial ponerlos en un contexto no sólo culinario, sino también de los países de Argentina y México en general.

4.1 ARGENTINA

Argentina, el segundo país más grande en América Latina por área, se caracteriza por la fecunda región pampeana en el centro del país, abundante en los cereales y el ganado; las regiones vinícolas famosas en el oeste; y la ciudad portuaria y capital Buenos Aires, cuya puerto es el núcleo para la exportación de los productos agrícolas que, en 2019, constituyeron más que 60% de toda exportación argentina.¹⁴¹ Esta topografía y recursos naturales, además de tener un impacto en lo que los argentinos comen, siempre ha contribuido a la economía y el ambiente político.

4.1.1 LA ARGENTINA HASTA 1945

Antes de la conquista, el territorio que hoy llamamos Argentina fue la sede de naciones diversas indígenas, desde el Imperio Inca en el norte hasta los pueblos nómadas del sur. Desde el primer contacto hispánico en 1516, fuerzas españolas, británicas y argentinas luchaban por el control del puerto importante de Buenos Aires, y la declaración de la independencia en 1816 provocó décadas de guerra y agitación.¹⁴²

4.1.1.1 LA INMIGRACION EUROPEA

La Constitución argentina de 1853 esperó abrirle el camino a los inmigrantes del norte de Europa—supuestamente los que pudieran proveer una “influencia civilizadora”—para emigrar a Argentina. No obstante, de los 6,2 millones de europeos que emigraron a Argentina entre 1857 y 1930, casi la mitad procedieron de Italia, y alrededor de un tercio fue originario de España.¹⁴³ Como se discute en el capítulo 3.2, esta inmigración contribuyó considerablemente a la

¹⁴¹ “Exportaciones por complejos exportadores. Años 2017-2020,” Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina, accedido el 15 de mayo, 2021, https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/economia/complexp_variacion_2017_2020.xls

¹⁴² Daniel K. Lewis, *The History of Argentina* (Westport: Greenwood Press, 2001).

¹⁴³ Santiago Pérez, “The (South) American Dream: Mobility and Economic Outcomes of First- and Second-Generation Immigrants in Nineteenth-Century Argentina,” *The Journal of Economic History*, Vol. 77, Iss. 4, (Dec 2017): 974

formación de la cocina nacional argentina de manera directa. Aun así, Argentina no escapó de la influencia norteamericana; específicamente, la presencia británica constituyó el “imperialismo informal”, un sistema de soberanía comercial y financiero sin el control político directo.¹⁴⁴ Durante la década de los 1920, la población anglo-argentina sumó 60.000, y su área de influencia incluyó los sectores de la banca, transporte y los servicios públicos, además de instituciones socialmente prestigiosas como escuelas y clubes deportivos.¹⁴⁵

4.1.1.2 LOS GAUCHOS Y EL ASADO

El gaucho en Argentina tiene una historia complicada y paradójica. Ariana Huberman describe los característicos contrarios asociados con los gauchos: de origen europeo (porque los indígenas no sabían la equitación, y los africanos fueron esclavizados) o de origen indígena y africana; “malos” (bandidos) o “buenos” (soldados); analfabetos o baqueanos y cantores.¹⁴⁶ En realidad, los gauchos representaron diversas etnicidades que contradice la imagen de Argentina como un país racialmente homogéneo.¹⁴⁷ A diferencia de, por ejemplo, México, donde la mexicanidad está fuertemente conectada con la “raza cósmica” mestiza de europeos y aztecas, la identidad nacional argentina ha siempre rechazado la idea del mestizaje o la creación de una categoría racial nueva.¹⁴⁸ De hecho, las poblaciones indígena y africana en Argentina hasta el siglo XIX fueron extensas,¹⁴⁹ y la identidad de las regiones fuera de Buenos Aires es más indígena, hasta el punto que se considera el interior mestizo menos argentino que el Buenos Aires europeo debido a la composición racial del interior.¹⁵⁰ Pese a este punto de vista sarmientiano de la Argentina civilizada, urbana y eurocéntrica contra la “barbarie” rural,¹⁵¹ el gaucho y su cena de vaca asado sobre el fuego toman parte en la formación de la identidad nacional argentina.

En 2016, se lanzó una película documental que presenta lo que muchos consideran el aspecto central de la cocina argentina. *Todo sobre el asado* explora el papel crucial de la carne, el asado y la figura idealizada del gaucho en la identidad argentina, o más bien, la identidad

¹⁴⁴ David Rock, “The British in Argentina: From Informal Empire to Postcolonialism,” *Bulletin of Latin American Research*, 2008-03, Vol.27 (s1): 49.

¹⁴⁵ Rock, “The British in Argentina,” 53.

¹⁴⁶ Ariana Huberman, *Gauchos and Foreigners: Glossing Culture and Identity in the Argentine Countryside* (Plymouth: Lexington Books, 2011), 18.

¹⁴⁷ Huberman, *Gauchos and Foreigners*, 19.

¹⁴⁸ Sabine Kradolfer, “Indigenous Peoples as a New Category of Transnational Social Actors: An Analysis Based on the Case of Argentina,” en *Mestizaje and Globalization: Transformations of Identity and Power*, ed. Stefanie Wickstrom y Philip D. Young (Tucson: University of Arizona Press, 2014), 166.

¹⁴⁹ Pilcher, “Eating a la criolla,” 2.

¹⁵⁰ Kradolfer, “Indigenous Peoples,” 171.

¹⁵¹ Domingo Faustino Sarmiento, *Facundo: Civilización y barbarie* (Buenos Aires: Eudeba, 2011).

argentina masculina; de las decenas de entrevistados que aparecen en la película, sólo un puñado son mujeres, incluso una vegana.¹⁵² Doña Petrona también pareció aceptar el hecho que, para ser asador bueno, había que ser hombre.¹⁵³

La idolatría de la carne—en este caso, según Archetti, “la categoría ‘carne’ se entiende como ‘carne bovina’, ya que pollo y pescado no son ‘carnes’ y el cerdo y el cordero son ‘carnes sustitutas’”¹⁵⁴—tiene raíces en la idealización de los gauchos. Si dos de los tres libros más comprados en Argentina, la Biblia y *El libro de Doña Petrona*,¹⁵⁵ abarcan las esferas de la iglesia católica y lo femenino respectivamente, el tercero, *El Gaucho Martín Fierro*, representa lo masculino en la sociedad argentina. Según Ariana Huberman, la dicotomía de gaucho/extranjero siempre ha sido parte de la identidad argentina,¹⁵⁶ y podemos ver esta dicotomía en el triángulo carnero de Archetti (asado-puchero-milanesio).¹⁵⁷ Es más, en términos menos abstractos que el gaucho fantástico, la exportación de la carne que los gauchos criaban contribuía al boom económico de los finales del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX, que tuvo parte en la formación del excepcionalismo argentino.¹⁵⁸

4.1.1.3 LA DÉCADA INFAME, LA URBANIZACION Y LA CLASE SOCIAL

La década infame en Argentina se refiere al periodo entre la deposición del presidente Hipólito Yrigoyen (1852-1933) en 1930, y el golpe de Estado en 1943. Después de la expansión de los derechos políticos por las presidencias yrigoyenistas (1916-1922; 1928-1930), la década infame reintrodujo la supresión del votante y la plutocracia al panorama político de Argentina.¹⁵⁹ La Gran Depresión, que empezó en los Estados Unidos en 1929 y tuvo un impacto global, provocó políticas de la sustitución de importaciones y la industrialización que ayudaron en la recuperación económica relativamente rápida del país.¹⁶⁰ Consiguientemente, el poder de la élite de hacendados y empresarios industriales—alineados con Europa—aumentó junto con el número de trabajadores industriales.

¹⁵² *Todo sobre el asado*, dir. Mariano Cohn y Gastón Duprat (Televisión Abierta S.A., Aleph Media, S.A.: 2016).

¹⁵³ Archetti, “Hibridación, pertenencia y localidad,” 220.

¹⁵⁴ Archetti, “Hibridación, pertenencia y localidad,” 219.

¹⁵⁵ Pite, *Creating a Common Table*, 4.

¹⁵⁶ Huberman, *Gauchos and Foreigners*, 7.

¹⁵⁷ Archetti, “Hibridación, pertenencia y localidad,” 225

¹⁵⁸ Pite, *Creating a Common Table*, 8

¹⁵⁹ Daniel James, *Resistencia e integración: el peronismo y la clase trabajadora argentina*, trad. Luis Justo (Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores, 2006), 27-8

¹⁶⁰ Semán, *Ambassadors of the Working Class*, Loc 661.

Durante la década de los 1930, un tercio de los habitantes de la área metropolitana de Buenos Aires habían nacido en el interior de Argentina.¹⁶¹ Esta urbanización rápida caracteriza la década infame, cuando miles de argentinos se mudaron para trabajar en los nuevos centros de industrialización. El impacto de esta migración fue enorme para la sociedad argentina, incluso para la cultura culinaria del país. Archetti describe la importancia de la mezcla de las pizzerías italo-porteñas y las empanadas criollas del interior en la formación de la cultura culinaria de Buenos Aires,¹⁶² además del hecho que los gauchos de la pampa, cuando se vinieron a Buenos Aires para trabajar en los frigoríficos, trajeron el asado, que ahora es quizás la comida que se considera lo más argentino.¹⁶³ La urbanización también interrumpió la manera tradicional de pasar el conocimiento culinario a los jóvenes y los recién casados; en vez de poder pedir consejo de sus familiares, los migrantes tuvieron que recurrir a otras fuentes, que preparó el camino para el ascenso de cocineras como Doña Petrona.

4.1.2 LA ARGENTINA DE LA DÉCADA POSGUERRA

La década infame llegó a su fin en junio de 1943, con otro golpe de Estado. El gobierno que emergió incluyó a Juan Domingo Perón (1895-1974) en el Departamento Nacional de Trabajo. Preocupados por la neutralidad de Argentina durante la Segunda Guerra Mundial, los Estados Unidos impuso sanciones a Argentina, y la reacción nacionalista contra los Estados Unidos además de la popularidad que Perón alimentó con los sindicatos y los trabajadores llevó a su elección a la presidencia en 1946.¹⁶⁴

4.1.2.1 EL PERONISMO

En el contexto de este estudio, el peronismo se refiere al movimiento político en el período previo a, y durante, la primera y segunda presidencia de Juan Domingo Perón (1946-1955). En respuesta a la década infame, este movimiento recuperó los derechos de ciudadanía para la clase trabajadora; según Daniel James, el peronismo pudo “reunir capital político denunciando la hipocresía de un sistema democrático formal que tenía escaso contenido democrático real.”¹⁶⁵ Sobre todo, el peronismo reconoció los derechos de la clase trabajadora más que los derechos del individuo, y prometió el reconocimiento y la representación de esta clase en conjunto a un nivel político.¹⁶⁶

¹⁶¹ Elena, *Dignifying Argentina*, 27.

¹⁶² Archetti, “Hibridación, pertenencia y localidad,” 233.

¹⁶³ Archetti, “Hibridación, pertenencia y localidad,” 228.

¹⁶⁴ Lewis, *The History of Argentina*, 93-99.

¹⁶⁵ James, *Resistencia e integración*, 28.

¹⁶⁶ James, *Resistencia e integración*, 32.

Dadas sus raíces en la denuncia contra represión de los derechos de ciudadanía de una clase en particular, no es sorprendente que el peronismo cambiara el orden social en Argentina. Términos que, antes de la presidencia peronista, se utilizaba como términos peyorativos para describir la clase trabajadora—los descamisados, la negrada, las cabecitas negras—se convirtieron en términos laudatorios por los mismos protagonistas.¹⁶⁷ En vez de desdibujar las distinciones de clase tan estrictas de la década infame, la década posguerra fortaleció la identidad de la clase trabajadora. Es más, las políticas económicas que aumentaron el poder adquisitivo cambiaron la cultura de esta clase. La imagen de “los descamisados” dio paso a criadas que se vistieron tan costosamente que sus empleadoras,¹⁶⁸ y las jornadas largas del trabajo agrícola dio paso a la expansión del tiempo libre y las actividades de ocio para los trabajadores urbanos.¹⁶⁹

Los primeros años de la presidencia peronista fueron caracterizados por una política concentrada en la economía interna: el fortalecimiento de las industrias domésticas y la desimperialización de los sectores bajo el control extranjero, como los ferrocarriles británicos.¹⁷⁰ Como consecuencia, la economía prosperó: entre 1946 y 1948, la economía creció 8,5% cada año.¹⁷¹ Sin embargo, el boom no duró. En 1948, el Plan Marshall subvencionó la compra de productos estadounidenses y canadienses por los países europeos, lo cual afectó el volumen de productos agrícolas importados de Argentina; sumado a eso, las malas cosechas empeoraron la situación.¹⁷² En ese marco, durante los primeros años de los 50—apenas después de la publicación del libro analizado en el presente estudio—el país se hundió en una crisis económica.¹⁷³

4.1.2.1.1 LA MUJER BAJO EL PERONISMO

Por todo el mundo, una de las imágenes más duraderas de la década posguerra en Argentina es la de Evita—Maria Eva Duarte de Perón (1919-1952)—la esposa de Juan Perón, cuya imagen ejemplificó la mujer de la época. Su paso desde mujer simple de las provincias a icono cosmopolita reflejó las esperanzas de las miles de migrantes domésticas que llegaron a Buenos Aires durante la primera parte del siglo XX,¹⁷⁴ y su rol de esposa del presidente fue

¹⁶⁷ James, *Resistencia e integración*, 47.

¹⁶⁸ Milanese, *Workers Go Shopping*, 145.

¹⁶⁹ Milanese, *Workers Go Shopping*, 129.

¹⁷⁰ Lewis, *The History of Argentina*, 104.

¹⁷¹ Pite, *Creating a Common Table*, 123.

¹⁷² Lewis, *The History of Argentina*, 106.

¹⁷³ Pite, *Creating a Common Table*, 123.

¹⁷⁴ Milanese, *Workers Go Shopping*, 132.

fundamental en la formación de la imagen pública del estado peronista.¹⁷⁵ Por eso, se puede explorar el rol de la mujer bajo el peronismo desde el lente de lo que Evita representó. Otra cosa que hace el uso de Evita interesante en el contexto del presente estudio es la similitud notable con la biografía de Doña Petrona: la historia de una mujer del interior, migrante a Buenos Aires, que utiliza su vida bajo la mirada del público para defender los roles de género tradicionales pese a su propia carrera remunerada y relación de pareja complicada puede aplicar tanto a Doña Petrona como a Evita.

Pese a los cambios drásticos a la sociedad bajo el peronismo, esta época reforzó los roles de género tradicionales. Rebekah E. Pite sugiere que, aunque Eva Perón hizo campaña por el sufragio femenino, su imagen se construyó como el contrapunto a las feministas supuestamente masculinas, elitistas y antinacionalistas. Según Evita, la mujer ideal peronista suavizó la esfera política, y se enfocó en asuntos domésticos.¹⁷⁶ El consenso social de la época fue que el empleo remunerado, aunque común para las mujeres solteras, era inapropiado para las mujeres casadas.¹⁷⁷ Irónicamente, mujeres como Doña Petrona reafirmaron esta idea mientras que recibieron un salario para su trabajo. Sin embargo, con la popularización del rol de la ama de casa remunerada subió la idea de la profesionalización de las amas de casa.¹⁷⁸ De esta forma, se puede ver los libros y clases de ecónomas como Doña Petrona no solo como la educación profesional, sino también como herramientas de acceso a la única carrera abierta a muchas mujeres, aunque es claro que este discurso ignora a las mujeres que, por razones financieras, no tenían la opción de no hacer trabajo remunerado.

Otra faceta de la feminidad peronista ejemplificada por Eva Perón fue el consumismo. Críticos del peronismo consideraron que su ropa y joyería ostentosa representaron el consumismo arribista de las masas peronistas recientemente prósperas,¹⁷⁹ y Natalia Milanesio describe la ansiedad de la clase media y alta enfrentadas a la “invasión” de las cabecitas negras en sus esferas, que provocó intentos a diferenciarse de la clase trabajadora con el consumo menos ostentoso y el comportamiento “correcto”.¹⁸⁰ Es posible que estas ansiedades alimentaran la popularidad de Doña Petrona como instructora de “lo correcto.” Sin embargo, la mujer peronista se hizo también responsable del estado económico del país por medio de su consumo. Por ejemplo, después de la crisis económica de 1952, el gobierno recurrió a las amas de casa para

¹⁷⁵ Pite, *Creating a Common Table*, 105.

¹⁷⁶ Pite, *Creating a Common Table*, 108.

¹⁷⁷ Milanesio, *Workers Go Shopping*, 162.

¹⁷⁸ Pite, *Creating a Common Table*, 124.

¹⁷⁹ Elena, *Dignifying Argentina*, 159.

¹⁸⁰ Milanesio, *Workers Go Shopping*, 123-157.

economizar y equilibrar las demandas de los sindicatos y la inflación.¹⁸¹ De este modo, las mujeres fueron atascadas entre las expectativas, por un lado, de la sociedad y el sistema de clase, y por el otro, del estado.

4.2 MÉXICO

Con una población de 126 millones de personas, México es el país hispanohablante más populoso del mundo. Por eso, la cultura mexicana es muy dominante en América Latina y por todo el mundo; empresas mediáticas mexicanas como Televisa son fuerzas dominantes en los medios de comunicación hispanohablantes mundiales, por ejemplo.¹⁸² Como Jeffrey M. Pilcher explora en su libro *Planet Taco: A Global History of Mexican Food*, las influencias globales presentes durante la historia mexicana contribuyeron a lo que consideremos la comida mexicana hoy.

4.2.1 EL MÉXICO HASTA 1945

Arqueólogos estiman que los primeros humanos llegaron al territorio que hoy llamamos México alrededor de 10.000 a.C. Durante la época precolombina, el territorio estaba poblado por varias civilizaciones mesoamericanas incluso la civilización maya en la Península de Yucatán y el Imperio azteca en lo que hoy es la región central de México.¹⁸³ El primer contacto europeo ocurrió en 1517, y a lo largo de la época colonial, intentos de la Corona española de establecer sociedades separadas de europeos e indígenas no tuvieron éxito.¹⁸⁴ Desde ese entonces se estableció un sistema de estratificación social: la clase gobernante, personas de clase alta nacidas en Europa; la clase criolla, personas de origen europeo nacidas en las colonias; y la clase mestiza e indígena.¹⁸⁵

México ganó su independencia de España con una guerra que duró desde 1810 hasta 1821. No obstante, la influencia europea perduró, particularmente la influencia francesa durante y después de la ocupación francesa y el reinado de Maximiliano I (1864-1867), algo que es particularmente evidente en el asunto de la comida. El *haute cuisine* francés de la elite urbana se mezcló—a menudo imperceptiblemente—con los ingredientes y platos indígenas; al mismo

¹⁸¹ Pite, *Creating a Common Table*, 123.

¹⁸² Gabriela Alvarado Cabrera, "The Global Expansion of Televisa," en *Business Despite Borders: Companies in the Age of Populist Anti-Globalization*, ed. Santiago Iñiguez de Onzoño y Kazuo Ichijo (Cham: Palgrave Macmillan, 2018), 49-63.

¹⁸³ Philip Russell, *The History of Mexico: From Pre-Conquest to Present* (New York: Routledge, 2010), 2-14.

¹⁸⁴ Pilcher, "The land of seven moles," 639.

¹⁸⁵ Véase el capítulo 3.5.1

tiempo que especias picantes sorprendieron a extranjeros en los restaurantes supuestamente franceses de la capital. Guerras con los Estados Unidos (1846-1848) y Francia (1861-1867) no previnieron una cultura culinaria cosmopolita en la Ciudad de México, donde cocinas diversas—italiana, estadounidense, alemana, francesa, china—se establecieron (no siempre sin oposición; la comunidad china en particular, y su dieta basada en el arroz, recibió denigración de la elite de origen europea).¹⁸⁶

La revolución de 1910 surgió contra el régimen del presidente Porfirio Díaz, llamado el porfiriato, y la explotación de los recursos nacionales ejercida por la elite terrateniente.¹⁸⁷ La década de combate subsiguiente llevó a adversidad y hambre para los pobres y los ricos.¹⁸⁸ Después, el gobierno reestructuró el liberalismo de la revolución para implementar el capitalismo industrial que caracterizó el estado mexicano entre 1920 y 1950. A diferencia del porfiriato, que confió en la exportación para desarrollar la economía mexicana, la política posrevolucionaria se concentró en el desarrollo de la manufactura doméstica bajo una versión particular de la industrialización por sustitución de importaciones.¹⁸⁹ El Partido Revolucionario Institucional, el partido gobernante de México entre 1929 y 2000, continuó estas políticas proteccionistas, que resultó en el aumento y diversificación de la clase media.¹⁹⁰

4.2.1.1 LA COMIDA INDIGENA Y EL ACTITUD HACIA ESTA COMIDA DE LA ELITE POSCOLOMBINA

Entre 8000 y 2000 a.C., los mesoamericanos empezaron a domesticar los cultivos nativos al territorio: los calabacines, los chiles y, quizás lo que es más importante, el maíz. Desde una planta con mazorcas de menos de 3 centímetros, los mesoamericanos cultivaron el maíz hasta que se pareció lo que reconoceríamos hoy. Además de tener un papel nutritivo, el maíz tuvo un papel espiritual; por ejemplo, el mito de la creación del mundo Maya Quiché describe la creación de los seres humanos con el maíz molido.¹⁹¹ Con la conquista, los europeos intentaron imponer su dieta basada en el trigo (interesantemente, un cereal que también es de importancia espiritual en forma de la hostia cristiana), pero sin mucho éxito.¹⁹²

¹⁸⁶ Pilcher, *Planet Taco*, 80-87.

¹⁸⁷ Russell, *The History of Mexico*, 296.

¹⁸⁸ Pilcher, "Josefina Velázquez de León," 201.

¹⁸⁹ Moreno, *Yankee Don't Go Home!*, 17.

¹⁹⁰ Moreno, *Yankee Don't Go Home!*, 22.

¹⁹¹ Russell, *The History of Mexico*, 2-4.

¹⁹² Pilcher, "Eating à la Criolla," 4.

Durante el porfiriato, las políticas de comida entraron en la conciencia política. Como se discute en el capítulo 3.3.2, sociólogos como Julio Guerrero culparon a los ingredientes de origen indígena en el supuesto atraso de la clase trabajadora,¹⁹³ y la cocina francesa fue la cocina preferida por la clase media y alta.¹⁹⁴ Sin embargo, algo que empezó a cambiar estas actitudes fue el movimiento del indigenismo.

4.2.1.2 EL INDIGENISMO

El indigenismo describe el movimiento mexicano de las décadas después de la Revolución. Representantes de diversos campos como las artes visuales, la música y las películas rechazaron el enfoque eurocéntrico del siglo anterior y glorificaron la cultura indígena.¹⁹⁵ Por ejemplo, el muralista Diego Rivera utilizó imaginería prehispánica en sus murales, y la artista Frida Kahlo se vistió en vestidos tradicionales. El movimiento también incluyó la comida: Frida Kahlo visitaba al mercado indígena para comprar ingredientes,¹⁹⁶ y Josefina Velázquez de León empezó a publicar libros de cocina regional después de 1946.¹⁹⁷ Sin embargo, el movimiento—popularizado por la elite de origen europeo—“saneó” la comida indígena que todavía tuvo connotaciones malas. Por ejemplo, Alfonso Reyes renombró los frijoles negros “el caviar mexicano” para hacerlos aceptables en la sociedad diplomática.¹⁹⁸

4.2.2 EL MÉXICO DE LA DÉCADA POSGUERRA

En la década de 1940, México experimentó el llamado “milagro mexicano”, un boom económico que resultó de la política proteccionista del partido en el poder, el Partido Revolucionario Institucional, y persistió hasta los años 1960. El PRI idealizó el estilo de vida urbana de clase media, y en su discurso esta clase representó el país en su conjunto.¹⁹⁹ Sin embargo, la Segunda Guerra Mundial ocasionó problemas, y el boom no se tradujo en beneficios para todos en la sociedad mexicana.

¹⁹³ Aguilar-Rodríguez, “Cooking Modernity,” 179.

¹⁹⁴ Pilcher, *Planet Taco*, 83.

¹⁹⁵ Pilcher, “Josefina Velázquez de León,” 204.

¹⁹⁶ Pilcher, *Planet Taco*, 155.

¹⁹⁷ Véase el capítulo 4.4.2

¹⁹⁸ Pilcher, *Planet Taco*, 155.

¹⁹⁹ Walker, *Waking from the Dream*, 9.

4.2.2.1 EL ROL DE MÉXICO EN LA SEGUNDA GUERRA MUNDIAL Y LA INFLUENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS

La relación entre México y los Estados Unidos siempre ha sido complicada. Por ejemplo, la guerra de 1846 resultó en la pérdida de alrededor de 40% del territorio de México,²⁰⁰ y las políticas nacionalistas durante la época posrevolucionario llevaron a un sentimiento antiestadounidense entre el público en general.²⁰¹ Sin embargo, enfrentados a las Potencias del Eje en la Segunda Guerra Mundial, los Estados Unidos empezaron una campaña contra la influencia Nazi en México que intentó a contrarrestar el sentimiento antiestadounidense.²⁰² En 1942, la guerra submarina de Alemania hundió dos barcos petroleros mexicanos, y México abandonó su neutralidad y se unió con las fuerzas aliadas.²⁰³ Debido a esta involucramiento, los salarios reales disminuyeron en comparación con 1939—76% y 66% en 1943 y 1944 respectivamente—y los precios en la Ciudad de México aumentaron 60% entre 1941 y 1943.²⁰⁴ Dado este impacto negativo de los Estados Unidos, agencias gubernamentales y empresas estadounidenses recurrieron a una forma de la diplomacia blanda para revertir el sentimiento antiestadounidense: el consumismo.²⁰⁵

4.2.2.2 EL CONSUMO

Según Louise E. Walker, la identidad de la clase media urbana—la clase relativamente nueva y fundamental a la imagen nacional fomentado por el gobierno—se formó bajo la influencia del consumo estadounidense:

“Social status became tied to appliances, clothes, and electronic gadgets imported from the United States or to their nationally manufactured equivalents (which denoted less status, to be sure).”²⁰⁶

Es interesante que, pese al sentimiento antiestadounidense que tomó parte en la formación de la identidad latinoamericano²⁰⁷ y las adversidades que causó la participación en la Segunda Guerra Mundial con los Estados Unidos, lo prestigioso significa lo importado y lo

²⁰⁰ Russell, *The History of Mexico*, 210.

²⁰¹ Moreno, *Yankee Don't Go Home!*, 2.

²⁰² Moreno, *Yankee Don't Go Home!*, 45.

²⁰³ Russell, *The History of Mexico*, 408.

²⁰⁴ Michelle L. Dion, *Workers and Welfare: Comparative Institutional Change in Twentieth-Century Mexico* (Pittsburgh: University of Pittsburgh Press, 2010), 75.

²⁰⁵ Moreno, *Yankee Don't Go Home!*, 8.

²⁰⁶ Walker, *Waking from the Dream*, 8.

²⁰⁷ Véase el capítulo 3.5

estadounidense. Como vimos arriba, eso no ocurrió en Argentina, donde el sentimiento nacionalista ocasionó un cambio desde el nombre extranjero “refrigerador” a “heladera”.

En su estudio sobre la cultura de negocios estadounidense en México durante la primera parte del siglo XX, Julio Moreno subraya la importancia de explorar el uso del consumo y la prosperidad como sinónimos de la democracia en el México posrevolucionario.²⁰⁸ Es más, los esfuerzos de las empresas estadounidenses de integrar su mercadotecnia con los valores locales presentó el capitalismo industrial como una obligación patriótica para ocasionar la prosperidad de la nación, la movilidad ascendente, y una democracia nueva para la gente mexicana.²⁰⁹ Estos esfuerzos también intentaron neutralizar el sentimiento antiestadounidense.

4.2.2.3 LOS ROLES DE GENERO

Los roles de género en el México de la posguerra fueron todavía muy tradicionales. Las mujeres tuvieron la responsabilidad de alimentar a su familia y manejar los asuntos domésticos para evitar “la flojera en la cocina” y prevenir la infidelidad de sus maridos.²¹⁰ Es claro, entonces, que la cocina y el rol de la mujer estaba fuertemente conectada con la moralidad—específicamente la moralidad católica—y que la sociedad posicionó a las mujeres como porteras de esta moralidad. Jeffrey M. Pilcher afirma que esta conexión con los valores católicos preocupó a los políticos de la época, porque pronosticaron que el sufragio femenino (que fue implementado al fin en 1954) causaría la elección de políticos más conservativos.²¹¹

Un método para medir los roles de género de una época es analizar cómo los anuncios presentan cada género. Por ejemplo, Moreno discute el hecho que las normas de belleza para las mujeres de la década posguerra incluyeron el hecho que las mujeres tuvieron que obtener la belleza “naturalmente”, con frutas o vegetales, por ejemplo. Por lo tanto, anuncios de la época recalcan el uso de ingredientes naturales en los cosméticos.²¹² Sin embargo, los anuncios de los años 40 y 50 también nos muestran el comienzo de la ruptura de los roles de género muy tradicionales. En vez de la dicotomía de virgen-puta característica de la representación de las mujeres en México (y en otros países) antes de la época posguerra, los anuncios empezaron a enfatizar la sensualidad y el coqueteo como cualidades positivas para

²⁰⁸ Moreno, *Yankee Don't Go Home!*, 3.

²⁰⁹ Moreno, *Yankee Don't Go Home!*, 230.

²¹⁰ Pilcher, “Josefina Velázquez de León,” 202.

²¹¹ Pilcher, “Josefina Velázquez de León,” 206.

²¹² Moreno, *Yankee Don't Go Home!*, 143

las mujeres.²¹³ Este estudio analizará hasta qué punto se puede ver este cambio en el libro mexicano analizado.

4.3 DOÑA PETRONA

Petrona C. de Gandulfo, más conocida como Doña Petrona, es un ícono argentino con un lugar en la cultura popular de hoy. Quizás su legado más duradero es *El Libro de Doña Petrona* (1934), ya con más de 100 ediciones. El desarrollo de su carrera muestra el desarrollo social de la Argentina del siglo XX: la percepción de clase social, los roles de género y la influencia culinaria de Europa, por ejemplo.

4.3.1 VIDA TEMPRANA Y LOS EMPIEZOS DE SU CARRERA

Aunque ahora representa lo cosmopolita y urbano,²¹⁴ Doña Petrona nació en una quinta en Santiago del Estero durante la última década del siglo XIX (aunque sostuvo haber nacido en 1898, Rebekah E. Pite sugiere que nació entre 1890 y 1896). La Provincia de Santiago del Estero es una provincia rural y remota en el norte de Argentina, a más de 1.000 kilómetros de Buenos Aires y con connotaciones pobres e indígenas. El estatus relativamente pudiente de su familia en comparación con muchas familias de la región significó que Petrona recibiera una educación escolar, y su autobiografía no publicada enfatiza su reticencia a cocinar durante su juventud. En su adolescencia, para escapar de un pretendiente, Petrona fue a la estancia de su esposo de hecho, Leandro Antonio Taboada. Allí, ella trabajó con el ganado mientras el personal doméstico trabajaba en la cocina.²¹⁵

Alrededor de 1916, como muchísimos otros argentinos e inmigrantes, Doña Petrona se mudó a Buenos Aires con Oscar Gandulfo, el director de la estancia y su futuro marido. Sin embargo, debido a su difícil condición económica, Doña Petrona pidió permiso a su marido para trabajar como ecónoma para Primitiva, una empresa de gas que requirió mujeres para demostrar a los consumidores las potencialidades de sus hornos de gas. A pesar de la negativa de su marido, Petrona aceptó el empleo. Al principio, las ecónomas estudiaron las técnicas culinarias francesas en la academia Le Cordon Bleu, y después demostraron sus recetas para amasar pan de casa con el poder adquisitivo suficientemente alto para la adquisición de los electrodomésticos.²¹⁶

²¹³ Moreno, *Yankee Don't Go Home!*, 146.

²¹⁴ Pilcher, "Eating à la Criolla," 12.

²¹⁵ Pite, *Creating a Common Table*, 25-35.

²¹⁶ Pite, *Creating a Common Table*, 38-54.

En 1930, Doña Petrona recibió una promoción: encargada del departamento de ecónomas. Empezó a trabajar con *El Hogar*, una revista doméstica nacional, y a dar clases en el auditorio nuevo de la revista. El interés por las audiencias era muy alto, y las clases sirvieron como una actividad social aceptable y muy popular para las mujeres de clase alta y media de Buenos Aires.²¹⁷ Aunque es claro que la audiencia de estas clases era no sólo las amas de casa sin trabajo remunerado—una edición de *El Hogar* de 1934 que promociona las conferencias enuncia un segundo turno para “las maestras de escuela de la capital”—la menciona de las maestras de escuela específicamente y no, por ejemplo, las criadas o las costureras que, presuntamente, también trabajaron durante el día, muestra la característica clasista de estas clases.²¹⁸ En 1933, la revista empezó publicar sus recetas bajo su nombre, que llevó a la formación de una base de fans para Doña Petrona.

**Las conferencias
de El “Hogar”**

La 101ª Conferencia sobre Economía Doméstica se realizará en nuestro salón durante la semana que comprende del 27 de abril al 3 de mayo. En ella se harán algunas demostraciones prácticas relacionadas con la forma de preparar diversos platos de cocina, tarea esta que toda buena dueña de casa debe conocer. En esta oportunidad se preparará el siguiente

M E N U :

ABANICO MARIA ANTONIETA (PREPARADO CON JAMON COCIDO AL CHAMPAGNE). — POLLITOS AMBASSADEUR. — LIBRO “EL HOGAR” (EN CROCANTE).

ADVERTENCIA: Las conferencias comenzarán a las 16.30 en punto los días viernes, y a las 17.30 en punto los días miércoles.

Este segundo turno de los miércoles está especialmente dedicado a las maestras de escuela de la capital que no pueden concurrir a hora temprana, debido a sus ocupaciones.

101ª. CONFERENCIA

Sírvase enviarme UNA entrada para la 101ª Conferencia sobre Economía Doméstica que se realizará en EL HOGAR.

Nombre

Domicilio

Las conferencias son exclusivamente para damas.

²¹⁷ Pite, *Creating a Common Table*, 58.

²¹⁸ “La página para la casa,” *El Hogar*, abril 13 de 1934, 86, https://digital.iai.spk-berlin.de/viewer/image/798893095/83/LOG_0059/.

4.3.2 SU CARRERA EN COMUNICACIÓN Y EDITORIAL

Después de la revista, el primer medio de comunicación de masas que utilizó Doña Petrona para ponerse en contacto con sus audiencias fue la radio. En 1934, dos tercios de los radiorreceptores en América del Sur pertenecían a hogares argentinas,²¹⁹ y Petrona utilizó esta audiencia tan grande para reafirmar los roles de género²²⁰—irónicamente, dada su juventud como ganadera y su estatus de mujer trabajadora. Importantly, la radio permitió a Doña Petrona forjar lazos aparentemente personales con sus escuchadoras. Aunque su imagen pública fue basada en esta conexión uno a uno con los miembros de sus audiencias durante sus clases—por ejemplo, la primera fotografía en un artículo sobre una de estas conferencias muestra Doña Petrona “explicando a una señora concurrente la receta de uno de los platos confeccionados”²²¹—la radio entró en el espacio íntimo del hogar. A diferencia de las clases, sus programas de radio estaban disponibles no solo en Buenos Aires, y mujeres de todo el país empezaron a escribir cartas a Doña Petrona para pedir consejo.²²²

Un año después de lanzar al aire, Doña Petrona publicó la primera edición de *El Libro de Doña Petrona*. Al principio, las editoriales no reconocieron el poder consumista de las mujeres, y Petrona tuvo que pedir préstamos para financiar el proyecto. Sin embargo, el riesgo dio frutos: la primera tirada de 5000 copias se agotó en dos meses, y los medios de comunicación elogiaron la sencillez y accesibilidad de las recetas.²²³ El título epónimo del libro contribuyó al sentido de intimidad que empezó con sus clases y programas de radio. El éxito del libro provocó colaboraciones y la publicación de otros libros, incluso *Los cortes de carnes y su utilización: Recetas culinarias preparadas por la señora Petrona C. de Gandulfo* (1938), en colaboración con la Junta Nacional de Carnes. No obstante, su primer libro y las ediciones subsiguientes siguen siendo su legado mayor.

En 1951, un año después de la publicación de la edición que se analiza en el presente estudio, Doña Petrona se convirtió en la primera cocinera de la televisión argentina. Su programa, *Jueves Hogareños*, recibió el patrocinio de empresas argentinas y estadounidenses dirigidas a mujeres: Rómulo Ruffini y Pyrex, empresas de utensilios de cocina y platos de vidrio

²¹⁹ Christine Ehrick, *Radio and the Gendered Soundscape: Women and Broadcasting in Argentina and Uruguay* (New York: Cambridge University Press, 2015), 19.

²²⁰ Pite, *Creating a Common Table*, 66.

²²¹ “Inauguración del V Curso de Economía Domestica de “El Hogar”, *El Hogar*, abril 19 de 1935, 50, https://digital.iai.spk-berlin.de/viewer/image/798893923/46/LOG_0036/.

²²² Pite, *Creating a Common Table*, 78.

²²³ Pite, *Creating a Common Table*, 68-71.

respectivamente, por ejemplo.²²⁴ Aunque muy popular, la audiencia amplificada que trajo este nuevo medio no disminuyó la conexión personal entre Petrona y sus seguidoras, que continuó tanto por medio de cartas como de clases en persona. Es claro que el deseo de recibir consejo personal sobre el tema del trabajo doméstico, como se discute en el capítulo 4.1.1.3, permaneció durante la década posguerra. Es más, es posible que la expansión de los medios de comunicación y la profesionalización de las amas de casa característica de esta época²²⁵ llevara a la sociedad a confiar más en las ecónomas famosas que vieron en la televisión que en sus propias familias o vecinos.

4.4 JOSEFINA VELÁZQUEZ DE LEÓN

Como Doña Petrona, la mexicana Josefina Velázquez de León fue una cocinera famosa y prolífica, con más de 150 libros, programas de la radio y la televisión, y una carrera educativa. Sin embargo, a diferencia de Doña Petrona, el legado de Velázquez de León ha sido más o menos olvidado en México. A pesar de eso, no se puede restar su importancia en el desarrollo del nacionalismo culinario mexicano.

4.4.1 VIDA TEMPRANA Y LOS EMPIEZOS DE SU CARRERA

Josefina Velázquez de León nació en 1899, en Aguascalientes, un estado en el centro de México que es uno de los estados más pequeños y prósperos en el país. Apenas después de su nacimiento, la familia—una familia criolla prestigiosa con predecesores que incluyen conquistadores y políticos—se mudó a la Ciudad de México. Como miembros de la elite, Velázquez de León y sus hermanas aprendieron la cocina francesa de moda. Sin embargo, algunos acontecimientos durante la década de la Revolución Mexicana (1910-1920), como el llamado año de hambre de 1915 y la reforma agraria que incautó el rancho familiar en los años 20, expandieron su entendimiento de la necesidad de la cocina sencilla y económica.²²⁶ La Revolución Mexicana difirió de otras revoluciones de la primera parte del siglo XX porque fue una revolución principalmente rural con raíces en asuntos como la propiedad de la tierra agrícola.²²⁷ Como uno de los catalizadores primeros de reforma agraria en América Latina, el impacto de los acontecimientos de esta década en los miembros de la elite, como Josefina Velázquez de León, fue enorme.

²²⁴ Pite, *Creating a Common Table*, 132.

²²⁵ Pite, *Creating a Common Table*, 148.

²²⁶ Pilcher, “Josefina Velázquez de León,” 200.

²²⁷ Russell, *The History of Mexico*, 296.

Once años después de su boda, su marido, Joaquín González, murió. Para una mujer de elite durante esta época, el estatus de viudez tuvo el privilegio de libertad del control tanto de sus padres como de su esposo. Para Velázquez de León, este estatus hizo posible el comienzo de su carrera culinaria.²²⁸ Empezó a dar clases de cocina privadas, antes de abrir la Academia Calrod en 1935. De manera similar a Doña Petrona, los comienzos de su carrera fueron patrocinados por una empresa de electrodomésticos. Promocionada como “La Cocina Francesa Bajo el Sistema General Electric”, la Academia enseñó el arte culinario con el sistema Calrod, “un mecanismo que proponía un control absoluto de la temperatura de la estufa.”²²⁹ Dado esto, es claro que sus estudiantes fueron personas de alto ingreso—o sus criados—que podían comprar la última tecnología doméstica.

Su primer libro, *Manual práctico de cocina y repostería* (1936), fue publicado bajo el nombre de la Academia Calrod, y contuvo 443 recetas de cocina general.²³⁰ Muy exitoso, la autora cambió el nombre de su academia a la Academia de Cocina y Repostería Velázquez de León un poco después. Sus más que 150 libros publicados bajo el nombre de su academia incluyen varios con ediciones múltiples—*Los 30 Menús* (12), *Libro de cocina mexicana para el hogar americano* (11), *Manual práctico de cocina y repostería* (5) y *Arte y decoración de pasteles* (4)²³¹—y su éxito se tradujo en una carrera en comunicación. En 1946, lanzó su primera programa de radio, *La flojera en la cocina*, y en los años 50 Velázquez de León transmitió su programa de televisión *El Menú de la Semana*.²³²

4.4.2 PLATILLOS REGIONALES Y EL NACIONALISMO CULINARIO

La década posguerra en México fue una época de enormes cambios políticos. La presidencia de Ávila Camacho (1940-46) empezó un movimiento a la derecha y la supresión de otros partidos con reformas electorales que resultó en un cambio en la orientación que la revolución había tenido desde 1910 y al mantenimiento del poder para el Partido de la Revolución Mexicana (renombrado el Partido Revolucionario Institucional en 1946) hasta el año 2000. Para asegurar el poder disminuido del movimiento obrero, Camacho y su sucesor Miguel Alemán (1946-52) solicitaron el apoyo de la clase media urbana en crecimiento, con políticas de

²²⁸ Pilcher, “Josefina Velázquez de León,” 201.

²²⁹ Daniel de Lira Luna, “Josefina Velázquez de León: los libros mexicanos de cocina y el universo de los sabores de Aguascalientes”, *Cocina de Aguascalientes* (Aguascalientes: Instituto Cultural de Aguascalientes, 2015), Loc 228, Kindle.

²³⁰ de Lira Luna, “Josefina Velázquez de León,” Loc 217.

²³¹ de Lira Luna, “Josefina Velázquez de León,” Loc 224.

²³² Pilcher, “Josefina Velázquez de León,” 202

industrialización con el involucramiento del capital extranjero presentados a la clase media por medio de la imaginaria nacionalista de la Revolución.²³³

En 1946, el año después del libro que se analiza como parte del presente estudio, Josefina Velázquez de León publicó un trabajo revolucionario en la historia de los libros de cocina mexicanos. *Platillos regionales de la República mexicana* fue el primer libro que recopiló la cocina regional de todo el país. Con el trasfondo nacionalista de la política posguerra en México, Velázquez de León esperó contribuir tanto a la cultura nacional como, por ejemplo, la música mariachi o el arte visual con esta colección culinaria.²³⁴

Velázquez de León combinó su metodología para *Platillos regionales* y sus libros de cocina mexicana regional subsiguientes con su carrera pedagógica. Con el aumento de su trayectoria, la autora recibió invitaciones a dar clases del arte culinario en varias ciudades del país, no solo para educar a personas fuera de la capital, sino también para recaudar dinero para causas católicas. Por ejemplo, a mediados de los años 50, Velázquez de León fue a la ciudad de Aguascalientes—la capital de su estado natal—para dar clases y recaudar dinero para la construcción de la Capilla Expiatoria de las R. R. Madres Capuchinas Eucarísticas de la Adoración Perpetua.²³⁵ Allí, la autora coleccionó recetas de la región para publicar en sus libros; las recetas frecuentemente llevan el nombre de las señoras que fueron las fuentes de cada receta.

Es claro que estos recetarios funcionaron no sólo como libros de cocina, sino también celebraciones de las ciudades y regiones que Josefina Velázquez de León visitó. Por ejemplo, *Cocina de la Comarca Lagunera* (1957) empieza con fotografías panorámicas de la Ciudad de Torreón y el Río Nazas,²³⁶ y su dedicatoria al libro *Cocina de Aguascalientes* (1957) incluye una bendición a la “hermosa y católica ciudad.”²³⁷ Por eso, y debido a los nombres asignados a cada receta, los libros evitan un tono antropológico o distante, más bien dan la sensación de hablar y compartir recetas con un familiar o vecina. Jeffrey M. Pilcher opina que estos libros derribaron las barreras interregionales y permitieron la creación de unidad nacional,²³⁸ mientras que la teoría de Arjun Appadurai que los recetarios son una extensión de la tradición de

²³³ Russell, *The History of Mexico*, 408-410.

²³⁴ Pilcher, “Josefina Velázquez de León,” 204

²³⁵ Josefina Velázquez de León, *Cocina de Aguascalientes* (Aguascalientes: Instituto Cultural de Aguascalientes, 2015), Loc 411, Kindle.

²³⁶ Josefina Velázquez de León, *Cocina de la Comarca Lagunera* (Ciudad de México: Ediciones J. Velázquez de León, 1957), 12.

²³⁷ Velázquez de León, *Cocina de Aguascalientes*, Loc 423.

²³⁸ Pilcher, “Josefina Velázquez de León,” 206.

intercambiar recetas oralmente siente muy literal si el cocinero ve el nombre de la creadora antes de la receta. Sin embargo, vemos estas cocinas regionales desde el lente del capital: fundamentalmente, el consumo de estas recetas fuera de su región de origen, y su inclusión en la cocina nacional, depende de si Velázquez de León las consideran apropiados, además de si apoyen una causa suficientemente católica.

CAPÍTULO 5. ANÁLISIS

Este capítulo analiza varios temas presentes en *El Libro de Doña Petrona* y *Los 30 Menús*, incluso el cambio histórico de la década posguerra, la identidad nacional, los roles de género y la clase social.

5.1 EL CAMBIO HISTÓRICO DE POSGUERRA

Esta edición de *El Libro de Doña Petrona* nos ofrece una mirada muy detallada a los cambios que la sociedad argentina—en particular, la esfera doméstica—experimentó durante la década posguerra. Según Natalia Milanesio, las mujeres de clase trabajadora argentina de la década posguerra abandonaron el trabajo doméstico porque la demanda de trabajadores en el sector industrial significó salarios mucho más altos; por el mismo razón, estas mujeres mostraron menos deseo de casarse y abandonar sus salarios a favor del trabajo doméstico no remunerado.²³⁹ Doña Petrona reconoce estas dificultades en tres capítulos de su libro: “Cómo arreglar el trabajo de la casa con poco servicio,”²⁴⁰ “Algunos detalles para organizar el trabajo de la casa cuando falta servicio,”²⁴¹ y “Como distribuir en las distintas horas del día el trabajo de la casa cuando falta servicio.”²⁴² La autora menciona “las dificultades que ha creado la escasez de servicio doméstico,” y agrega que “este problema, que recién se empieza a sentir entre nosotros, hace tiempo y existe en toda Europa y Norte América.”²⁴³ La ansiedad de haber llegado al mismo estado que estos continentes es evidente, algo que socava el excepcionalismo argentino y antiamericanismo de la década posguerra. Es más, hay un conflicto entre el estilo de vida al que las clases que no eran de la elite aspiraron durante esta época, y las distinciones de clase necesarias para mantener este estilo de vida. Aunque *Los 30 Menús* no trata este tema explícitamente, hay varias comparaciones que se pueden sacar con México. Doña Petrona enfatiza el papel de la tecnología doméstica para compensar por la falta de servicio doméstico, y recuerda a la lectora que:

²³⁹ Milanesio, *Workers Go Shopping*, 164.

²⁴⁰ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 22.

²⁴¹ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 24.

²⁴² C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 26.

²⁴³ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 22.

“la dueña de casa moderna goza de un confort y de una situación verdaderamente privilegiados. Nuestras abuelas no hubieran ni siquiera sonado en las comodidades que el siglo deparará a sus nietas.”²⁴⁴

Por el otro lado, Moreno declara que las familias mexicanas de clase media eligieron el servicio doméstico en vez de las tecnologías domésticas en el caso de no poder permitir los dos.²⁴⁵ Irónicamente, como Doña Petrona, Velázquez de León logró éxito en su carrera con sus colaboraciones con empresas de electrodomésticos;²⁴⁶ es más, *Los 30 Menús* contiene recetas como el “Helado Dora”²⁴⁷ que requieren electrodomésticos como una nevera. Dada su programa de radio que lanzó un año después de la publicación de este libro—*La flojera en la cocina*, que trató de ‘curar’ las amas de casa perezosas con el uso de electrodomésticos²⁴⁸—no es una sorpresa que el libro también parece preferir los electrodomésticos más que el servicio doméstico para una clase en que familias tuvieron que elegir uno o el otro.

La posguerra en México fue caracterizada por el ritmo de crecimiento de las ciudades.²⁴⁹ En Argentina, la urbanización de masas empezó durante las primeras décadas del siglo XX, y las políticas peronistas industrializadoras de la posguerra continuaron esta tendencia.²⁵⁰ Esto significó que, en los dos países, muchísimas amas de casa tuvieron que aprender el trabajo doméstico sin el apoyo familiar directo; vemos este hecho también en los dos libros. Por ejemplo, el tono muy familiar del prólogo de *Los 30 Menús* (“mis constantes favorecedoras y amigas”²⁵¹) funciona como un reemplazo del consejo familiar, mientras que Doña Petrona empieza su libro con un capítulo de consejos básicos de cómo preparar y cocinar algunos ingredientes,²⁵² y expresa su deseo de ayudar a la señora “más novicia.”²⁵³ Esta comunicación crea no sólo vínculos bilaterales entre la lectora y la autora—algo que existía también fuera de estos libros por medio de correspondencia personal²⁵⁴ y las clases de cocina²⁵⁵—sino una comunidad de lectoras. Por ejemplo, Pite enfatiza el concepto popular que se puede encontrar

²⁴⁴ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 22.

²⁴⁵ Moreno, *Yankee Don't Go Home!*, 184.

²⁴⁶ Véase el capítulo 4.4.

²⁴⁷ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 36.

²⁴⁸ Pilcher, “Josefina Velázquez de León,” 202.

²⁴⁹ Dion, *Workers and Welfare*, 76.

²⁵⁰ Milanesio, *Workers Go Shopping*, 132.

²⁵¹ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 5.

²⁵² C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 37.

²⁵³ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 7.

²⁵⁴ Pite, *Creating a Common Table*, 138.

²⁵⁵ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, portada.

El Libro de Doña Petrona en “cada casa argentina,”²⁵⁶ mientras que el uso de “amigas” en el prólogo de *Los 30 Menús*²⁵⁷ incluyen todas las lectoras en un grupo social unido, ya sea que pertenecieron a la misma clase social o no. Si se considera la teoría del nacionalismo de Anderson,²⁵⁸ es claro que el capitalismo impreso—en este caso, los libros de Doña Petrona y Josefina Velázquez de León—contribuyó a una “comunidad imaginada” de amas de casa, unidas por el hecho de cocinar las mismas recetas y recibir el mismo consejo. Este punto de vista también recuerda a lo que dice Appadurai sobre que los libros de cocina crean una comunidad nacional que reemplaza la tradición oral.²⁵⁹ Sin embargo, sería erróneo decir que estas comunidades imaginadas verdaderamente tuvieron un carácter nacional. Como se discute a continuación, hay varios aspectos de los libros que indiquen una lectora de clase limitada: el uso de licores prestigiosos importados y el uso de electrodomésticos caros, por ejemplo. Es más, elementos como la publicidad de artículos de venta solo en la capital²⁶⁰ o el consejo que se dirige a los habitantes de “los departamentos de reciente construcción”²⁶¹ recalcan la urbanidad de las lectoras. Por eso, aunque es claro que estos libros forman una comunidad imaginada, no es la comunidad nacional de Anderson, sino una comunidad que excluye la clase rural y pobre.

5.2 IDENTIDAD NACIONAL

La identidad nacional siempre ha estado vinculada con la comida. Sin embargo, como se discute en el capítulo 3.5, en el caso de América Latina una investigación de la identidad nacional, incluso con un enfoque culinario, debe explorar tanto la actitud hacia los Estados Unidos y Europa como cómo aparece la nación en sí.

5.2.1 ¿CÓMO APARECE ARGENTINA/ MÉXICO?

Tanto *El Libro de Doña Petrona* como *Los 30 Menús* presentan sus países respectivos con una identidad fuertemente católica. Según Sarah Bak-Geller Corona, los primeros libros de cocina mexicanos, que tomaron parte en la formación de la identidad mexicana en el siglo XIX, enfatizaron la fe católica como una característica fuertemente mexicana.²⁶² Es más, como se discute en el capítulo 4.4.2, Josefina Velázquez de León publicó sus libros de la cocina regional

²⁵⁶ Pite, *Creating a Common Table*, 20.

²⁵⁷ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 5.

²⁵⁸ Véase el capítulo 3.4.

²⁵⁹ Véase el capítulo 3.1.

²⁶⁰ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 140-160.

²⁶¹ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 22.

²⁶² Bak-Geller Corona, “Narrativas deleitosas,” 38.

posteriores para recaudar dinero por varias causas católicas. Como era de esperar, entonces, *Los 30 Menús* presenta a México como un país católico. Por ejemplo, el libro contiene varios menús de vigilia²⁶³—sin carne—que la autora presenta muy casualmente, sin comentarios adicionales aparte del subtítulo “Menú de vigilia.” Es claro que la necesidad de incluir estos menús es tan ubicuo en la sociedad mexicana de 1945 que no necesita comentarios o un capítulo especial. Es más, su catálogo de adornos para pasteles²⁶⁴ contiene muchísimas figuras religiosas, probablemente para pasteles de primera comunión o bodas: varias Vírgenes (aunque sin la imagen quizás más representativa del catolicismo en México, la Virgen de Guadalupe), Santas, altares, Jesús, una capilla, y varios niños vestidos para su primera comunión. El papel del catolicismo en los acontecimientos más importantes—los que requieren un pastel caro y altamente decorativos—es obvio, y el tono general del libro muestra la ubicuidad de este fe como parte de la vida familiar.

Junto a *El Libro de Doña Petrona*, la Biblia es uno de los tres libros más vendidos en Argentina.²⁶⁵ Esta influencia significativa de la Iglesia Católica, y su énfasis en la familia tradicional, contribuyó al hecho que tres cuartos de las mujeres argentinas de la década posguerra eligieron el trabajo doméstico no remunerado, apoyado por los salarios aumentados bajo el peronismo que posibilitaron las familias monosalariales. Es claro que estas condiciones provocaron la exitosa carrera de Doña Petrona.²⁶⁶ Como en *Los 30 Menús*, el capítulo de tortas de *El Libro de Doña Petrona* marca las fiestas y acontecimientos católicos con un surtido de creaciones: cuatro panes de Navidad²⁶⁷ y una torta de Navidad,²⁶⁸ tres tortas para primera comunión,²⁶⁹ tres tortas para Santos²⁷⁰ y una capillita,²⁷¹ entre otros. Hay también una variedad de tortas que apoyan la estructura familiar tradicionalmente católica: cinco tortas aniversarios,²⁷² dos tortas de bodas,²⁷³ una torta de compromiso,²⁷⁴ y varias tortas para niños.²⁷⁵ Es más, estas tortas cuestan mucho dinero y tiempo; por ejemplo, se prepara el “Pan dulce de

²⁶³ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 54; 97; 107; 118; 130.

²⁶⁴ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 152-160.

²⁶⁵ Pite, *Creating a Common Table*, 18.

²⁶⁶ Pite, *Creating a Common Table*, 109.

²⁶⁷ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 354-358.

²⁶⁸ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 379.

²⁶⁹ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 386-389.

²⁷⁰ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 482; 483; 486.

²⁷¹ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 457.

²⁷² C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 350-369.

²⁷³ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 363-365.

²⁷⁴ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 371.

²⁷⁵ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 374-377.

Navidad”²⁷⁶ en cuatro fases y la masa requiere más que tres kilogramos de harina, doce huevos, 800 gramos de azúcar, casi un kilogramo de frutas y nueces, y una copita de cognac. Como en *Los 30 Menús*, queda claro a través de *El Libro de Doña Petrona* que el catolicismo y los valores familiares en la identidad argentina son, superficialmente, ubicuos—irónicamente, dado el matrimonio de hecho de la autora.²⁷⁷

Los dos libros también contienen recetas para tortas explícitamente nacionalistas. En *El Libro de Doña Petrona*, la torta “Independencia Argentina”²⁷⁸ y la torta “Nueve de Julio”²⁷⁹ utilizan los colores de la bandera argentina para celebrar la patria. Apropiadamente, cada de estas tortas utiliza ingredientes lujosos, incluso 10 huevos en cada torta, que da a las tortas un estatus prestigioso y celebratorio. Sin embargo, estas tortas no contienen ingredientes muy típicamente argentinos, a diferencia de las recetas nombradas como “mexicanas” en *Los 30 Menús*. Las “Barquitas Mexicanas”²⁸⁰ se decoran también con los colores de la bandera mexicana, pero con los ingrediente tradicionalmente mexicanos de aguacate, queso fresco y jitomate, mientras que la “Corona Mexicana,”²⁸¹ una torta dulce, utiliza 5 elotes tiernos en la masa junto con los otros ingredientes más usuales como la mantequilla y el azúcar. Las recetas mexicanas también son menos desmesuradas con respeto a las cantidades de ingredientes, algo que posiblemente refleja la prosperidad de Argentina durante esta época en comparación con México.

5.2.1.1 LA COCINA ARGENTINA

Como se discute en el capítulo 4.1.1.2, un elemento central a la comida argentina es la carne y, más específicamente, el asado. Si *El Libro de Doña Petrona* posiciona las vegetales en la esfera femenina de belleza,²⁸² es claro que la autora posiciona la carne—particularmente en el contexto del asado²⁸³—en la esfera masculina. Tomando en cuenta las instrucciones muy detalladas para otros platos—por ejemplo, las milanesas (“un plato sencillo”²⁸⁴ que es muy bien conocido, si tomemos en cuenta el triángulo cárnico de Archetti²⁸⁵) ocupan más que media página, o 5 párrafos—la receta para Asado a la Parrilla,²⁸⁶ ostensiblemente el plato nacional,

²⁷⁶ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 354.

²⁷⁷ Véase el capítulo 4.3.1.

²⁷⁸ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 382.

²⁷⁹ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 386. El 9 de julio es el día de la independencia argentina.

²⁸⁰ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 66.

²⁸¹ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 132.

²⁸² Véase el capítulo 5.3.

²⁸³ Véase el capítulo 4.1.1.2.

²⁸⁴ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 280.

²⁸⁵ Archetti, “Hibridación, pertenencia y localidad,” 224.

²⁸⁶ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 246

ocupa escasamente un tercio de la página, o tres párrafos muy cortos. Posiblemente, la autora supone que una ama de casa nunca preparará este plato, y por eso no ve la necesidad de explicarlo en más detalle; el hombre de la familia ya sabe como prepararlo. Por ejemplo, instrucciones como “preparar un buen fuego”²⁸⁷ suponen conocimiento previo. Sin embargo, el libro ofrece acceso a la esfera masculina por medio de las vegetales, en forma de ensaladas y salsas criollas,²⁸⁸ platos preparados en la cocina para servir con el asado. Aquí aparece la unificación de las esferas femenina y masculina, no solo de la carne frente a los vegetales, sino también del aire libre frente al interior, el plato principal frente a los acompañamientos, lo rural frente a lo urbano. El asado y lo criollo, con sus connotaciones rurales, tradicionales y locales, pertenece a lo masculino, a que las mujeres tienen acceso parcial con la preparación de los acompañamientos criollos. Más explícitamente, Doña Petrona describe “El arte de trincar”²⁸⁹ como un arte masculino. En oposición, la cocina urbana, con sus connotaciones extranjeras (europeas) pertenece exclusivamente a lo femenino. Tomando esto en cuenta, se puede ver *El Libro de Doña Petrona* como opuesto a la idea de la identidad argentina que gira en torno a carne. El libro, entonces, tiene una dimensión civilizatoria con relación a la cocina masculina: no solo en el sentido de “domesticar” lo masculino—el asado—con los acompañamientos criollos preparados en la cocina, sino también en el sentido de ampliar lo local (lo rural) para incluir lo extranjero y urbano en la dieta argentina. Por ejemplo, el “Pollo Metrópolis,”²⁹⁰ urbano por nombre, celebra lo sofisticado, lo extranjero y lo importado con ingredientes como foie gras y salsa de vino. Como propone Jeffrey M. Pilcher, Doña Petrona fue la homóloga cosmopolita a las ideas de comida local celebradas en la sociedad peronista.²⁹¹ Aunque hay muchísimas recetas criollas en este libro, como se discute a continuación, el libro firmemente celebra el rol de la ama de casa como creadoras de la cocina argentina urbana.

Aunque mucho de *El Libro de Doña Petrona* celebra “la época del florecimiento de la cocina francesa”²⁹² y la comida para recibir visitas, hay capítulos ya no explícitamente para invitados, por ejemplo, el capítulo de sopas, locros y pastas,²⁹³ que presentan muchas más recetas argentinas y latinoamericanas. Estas incluyen recetas de origen afrolatino, como la buseca,²⁹⁴ y

²⁸⁷ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 246

²⁸⁸ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 167; 173.

²⁸⁹ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 28.

²⁹⁰ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 241.

²⁹¹ Pilcher, “Eating a la Criolla,” 12.

²⁹² C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 30.

²⁹³ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 131-166.

²⁹⁴ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 139.

recetas de origen indígena, como la mazamorra.²⁹⁵ Generalmente, estas recetas tienen muchas variaciones (por ejemplo, hay 5 recetas para el locro y más que 10 para las empanadas) o las recetas mismas describen variaciones regionales (por ejemplo, la mazamorra tiene sugerencias para servir en el estilo porteño o tucumano).²⁹⁶ Por el contrario, el libro suele presentar otras recetas extranjeras sin variaciones. Es más, muchas de las recetas criollas tienen recetas muy cortas y sin mucho detalle. Por ejemplo, las recetas de locro nombran las verduras usadas, pero sin instrucciones de cuánto, o cómo prepararlas.²⁹⁷ Es interesante que la autora no junta las recetas criollas en un capítulo separado, sino junto con las otras recetas. Es más, la autora no enfatiza la localidad de estas recetas. De esta manera, Doña Petrona clasifica la comida criolla—quizás la comida de su juventud²⁹⁸—como igual a la cocina que aprendió en la prestigiosa academia Le Cordon Bleu. Aunque este libro no pretende ser un libro de cocina nacional, es posible que esta mezcla de las recetas extranjeras y locales muestra que la autora considera todas estas recetas pertenecientes al canon culinario de sus lectoras.

5.2.1.2 LA COCINA MEXICANA

Desde la conquista, los europeos intentaron reemplazar la dieta indígena a través de América. Aunque, por ejemplo, el ganado europeo floreció en el continente nuevo, la mayoría de los ingredientes mediterráneos no crecieron bien en el ambiente americano. Aun así, los conquistadores y sus descendientes rechazaron los cultivos nativos como la quinoa andina o las plantas de la milpa (ver a continuación) como el maíz.²⁹⁹ Este cambio dietético para la población indígena fue un factor que contribuyó a las devastadoras enfermedades que mataron a millones de personas indígenas durante la conquista.³⁰⁰

Según Jeffrey M. Pilcher, los libros de cocina mexicanos previos a 1946, incluso los de Josefina Velázquez de León, ignoraron los platos mexicanos de maíz debido al estigma peyorativo de la comida indígena.³⁰¹ Por eso, dada la fecha de publicación de *Los 30 Menús*, se esperaría una colección de recetas puramente del Viejo Mundo. En vez de esto, de las 300 recetas de los menús, el libro contiene 103 recetas con ingredientes típicamente mexicanos: los ingredientes de origen americano, pero excluyendo los ingredientes como papas y tomates que ya eran muy

²⁹⁵ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 143.

²⁹⁶ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 143.

²⁹⁷ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 141.

²⁹⁸ Véase el capítulo 4.3.

²⁹⁹ Pilcher, "Eating a la Criolla," 4.

³⁰⁰ Daniel A. LaCerva, "Purepécha y Pescado: Food, Status, and Conquest in 16th Century Michoacán" (MA thesis, University of Toledo, 2017), 61-63.

³⁰¹ Pilcher, "Josefina Velázquez de León," 203.

comunes en Europa, es decir, los ingredientes “inferiores” y no europeos desde la perspectiva de la elite,³⁰² incluyendo, pero no limitado a, el maíz, los frijoles, los chiles, las calabacitas y el aguacate. Estos ingredientes forman la base del sistema agroecológico de la milpa, que se desarrolló en Mesoamérica hace miles de años y viajaba tan lejos como el noreste de América del Norte. Este sistema de cultivar el maíz, el frijol, el calabacín y otros cultivos en el mismo terreno compensa no sólo las necesidades nutritivas de la tierra—el maíz soporta el frijol trepador, el frijol recupera el nitrógeno necesario para el maíz, y el calabacín atrapa la humedad de la tierra—sino también las necesidades nutritivas de la dieta humana, que requiere los carbohidratos del maíz, los lípidos del calabacín, la proteína de los frijoles, y las vitaminas de los otros cultivos como los chiles y el aguacate.³⁰³ Es interesante que la primera parte del libro³⁰⁴ contiene 45 de estas recetas—menos que un tercio de las 150 recetas de la primera parte—mientras que la segunda parte,³⁰⁵ un suplemento a la primera edición del libro, contiene proporcionalmente más recetas mexicanas: 58 de 150, o casi cuarenta por ciento. Teniendo en cuenta la proximidad de esta edición a la época del nacionalismo culinario de Velázquez de León, que Pilcher atribuye a la publicación de *Platillos regionales de la República mexicana* en 1946,³⁰⁶ es posible que la autora ya estuviera pensando o trabajando en *Platillos regionales* durante la actualización de *Los 30 Menús*. En todo caso, sería erróneo decir que el libro “ignora”³⁰⁷ los platos nacionales. Es más, varios anuncios para otros libros a través de *Los 30 Menús* también promocionan recetas locales: el anuncio para *La Cocina Económica* (1941)³⁰⁸ promociona recetas para atole y tamales, y *Manual Práctico de Cocina y Repostería* (1936) también promete “platillos mexicanos.”³⁰⁹ Evidentemente, las recetas mexicanas no fueron tan escasas en los libros de Velázquez de León antes de 1946 como afirman algunos académicos.

Hay varias recetas en *Los 30 Menús* nombradas “mexicanas”: cinco en total.³¹⁰ Como era de esperar, estas recetas incluyen ingredientes americanos como aguacates, elotes y chiles. Sin embargo, hay mucho más recetas que llevan el nombre de una región: “Enchiladas de Aguascalientes”³¹¹—la ciudad natal de la autora—o “Lomo Poblano,”³¹² por ejemplo. Como

³⁰² Ver, por ejemplo, Aguilar-Rodríguez, “Cooking Modernity,” 179.

³⁰³ Daniel Zizumbo-Villarreal et al., “The Archaic Diet in Mesoamerica: Incentive for Milpa Development and Species Domestication,” *Economic Botany* Vol. 66, No. 4 (15 December 2012): 331.

³⁰⁴ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 7-66.

³⁰⁵ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 69-132.

³⁰⁶ Véase el capítulo 4.4.2.

³⁰⁷ Pilcher, “Josefina Velázquez de León,” 203.

³⁰⁸ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 16.

³⁰⁹ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 64.

³¹⁰ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 17; 25; 37; 66; 132.

³¹¹ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 51.

³¹² Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 72.

revelan los libros subsiguientes de Velázquez de León, la cocina mexicana es la suma de las muchísimas cocinas regionales.³¹³ Tomando esto en cuenta, es posible que las recetas llamadas “mexicanas” son para los mexicanos criollos y urbanos sin una identidad regional fuerte, quizás inspirados por el movimiento del indigenismo.³¹⁴ Siguiendo con esta idea, los platos regionales representan la comida más tradicional, pero menos unificadora: como dice Pilcher, las fuertes rivalidades regionales en México impidieron el desarrollo de una cocina nacional mexicana antes de la década posguerra.³¹⁵

5.2.2 ¿CÓMO APARECE EUROPA?

Algo que aparece en *El Libro de Doña Petrona* es el estatus prestigioso de los productos importados de Europa. En su capítulo de “Indicaciones generales sobre el comedor, la mesa y su servicio,”³¹⁶ la autora describe el método preferido para servir una comida; Doña Petrona declara en palabras muy rígidas que se termina la comida con “el postre, champagne, café y licores.” El champagne y, probablemente, los licores habrían sido importados, y es revelador que la autora no ofrece ninguna alternativa local o más barata: al menos para recibir visitas, nada es mejor que los productos importados. Lo mismo aparece en el capítulo de cócteles:³¹⁷ casi todos los ingredientes son de origen europeo (por ejemplo, vermouth, gin, cognac, crema menta, jerez) con muy pocas excepciones. Está claro que, durante esta época, los productos europeos importados tenían connotaciones de sofisticación. Por ejemplo, un anuncio de 1946 para Hiram Walker’s Gin, que fue fabricado en Argentina, enfatiza su “auténtico sabor importado.”³¹⁸



Aviso de Hiram Walker's gin publicado en El Barman N° 122, agosto 1946.

³¹³ Véase el capítulo 4.4.2.

³¹⁴ Véase el capítulo 4.2.1.2.

³¹⁵ Pilcher, “Josefina Velázquez de León,” 203.

³¹⁶ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 11.

³¹⁷ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 61-65.

³¹⁸ “Las Empresas Licoristas y A.M.B.A. - Hiram Walker’s Gin,” *El Barman Clásico Argentino*, 6 de junio de 2014, <https://elbarmanclasicoargentino.blogspot.com/2014/06/las-empresas-licoristas-y-amba-hiram.html>.

Sin embargo, este prestigio no se aplicó a toda la sociedad. Durante su campaña de reelección en 1951, Perón criticó la élite egoísta que lamentaba la falta de productos importados como el whisky.³¹⁹ Por eso, se puede concluir que el sentimiento pro-europeo presente en *El Libro de Doña Petrona* solo se aplica a la audiencia del libro—la clase media y alta, y los que aspiraron a esta clase—y no el público en general.

Los 30 Menús también presenta recetas con productos europeos importados, más frecuentemente el jerez, que aparece tanto en los platos principales³²⁰ como en los postres,³²¹ pero también otros productos como el Gruyere³²² y el Parmesan.³²³ Aunque es posible que se pudiera encontrar versiones de estos productos hechos en México, particularmente de los quesos, el hecho que Velázquez de León usa los nombres europeos, y no descripciones generales como “vino fortificado” o “queso suave”, muestra el prestigio de los productos de origen europeo para el público meta del libro. Similarmente, el anuncio de *Fiestas Para Niños*³²⁴ celebra los cuentos de hadas europeos—Caperucita y el Lobo, Alicia en el País de las Hadas—como suficiente prestigiosos para las tortas de cumpleaños para niños, en vez de los cuentos mexicanos. En 1934, Samuel Ramos sostuvo que los mexicanos de clase media rechazaron su mexicanidad debido a su educación eurocéntrica,³²⁵ es posible que esta vergüenza también tuviera raíces en cosas como la ubicuidad de los cuentos de hadas, los licores o los quesos europeos.

La influencia de los inmigrantes europeos en cada país es evidente en los dos libros. Por ejemplo, *El Libro de Doña Petrona* está lleno de recetas de origen italiano—incluso un capítulo de pastas y pizzas de 20 páginas³²⁶—y español (por ejemplo, “Arroz a la española,”³²⁷ “Tortilla de papas”³²⁸). Como se discute en el capítulo 4.1.1.1, Argentina experimentó un alto volumen de inmigración italiana y española durante la segunda parte del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX, y Archetti incluye la comida italiana y española con la comida criolla en

³¹⁹ Elena, *Dignifying Argentina*, 1.

³²⁰ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 28.

³²¹ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 23.

³²² Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 18.

³²³ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 20.

³²⁴ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 82.

³²⁵ Walker, *Waking from the Dream*, 91.

³²⁶ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 145-165.

³²⁷ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 136.

³²⁸ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 310.

su Triángulo Carnero de la cocina argentina.³²⁹ Es importante darse cuenta de que, para la mayoría de los consumidores durante la época explorada en este estudio, esta comida no fue la influencia de lo extranjero, sino la comida cotidiana o incluso la comida nacional. Otro ejemplo de la influencia de las comunidades diásporas en Argentina es la comida británica. Aunque hay un par de recetas en otros capítulos (“Roast-beef a la inglesa,”³³⁰ “Yorkshire pudding”³³¹), la influencia inglesa es más evidente en el capítulo de tortas. Según Pite, las familias de élite de Buenos Aires solían importar sus tortas de boda de Londres; Doña Petrona sostuvo que ella sola terminó esta costumbre con la introducción de sus propias tortas.³³² Por supuesto, la inclusión de estas tortas en sus libros crea distancia de las tortas importadas, sin embargo, las recetas igualan las tortas de estilo inglesa con eventos importantes, aun si la ama de casa (o su criada) las prepara en casa. Evidencia para la ubicuidad del postre inglés en Argentina es la receta para “Plum-pudding,”³³³ que contiene “un paquete de especias inglesas especiales para tortas”; obviamente, la demanda de tortas inglesas fue suficientemente común para la venta de estos paquetes. Interesantemente, los títulos de las recetas italianas suelen ser hispanizadas (lazañas, ñoquis),³³⁴ mientras que las recetas inglesas y francesas todavía llevan sus nombres originales (“Kidney pie,”³³⁵ “Vol-au-vent à la financière”³³⁶). Es más, las recetas italianas suelen tener muchas variaciones de manera similar a las recetas criollas.³³⁷ Por ejemplo, hay cinco recetas diferentes para canelones, y seis para ñoquis. Evidentemente, la comida italiana se ha integrado tanto en la cocina nacional argentina que Doña Petrona trata estas recetas como argentinas. Un ejemplo es la receta para “Pizza a la criolla”, que contiene el ají picante, el tomate y las cebollas características de las otras recetas nombradas “criollas” en el libro, además de anchoas, queso fresco, y aceitunas negras,³³⁸ lo extranjero se ha convertido en lo local.

Durante el siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX, el nivel de migración europea a México fue nada cerca de la cantidad de migrantes que recibieron los Estados Unidos y Argentina, por ejemplo.³³⁹ De los que emigraron a México durante esta época, los inmigrantes

³²⁹ Archetti, “Hibridación, pertenencia y localidad,” 225

³³⁰ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 288.

³³¹ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 295.

³³² Pite, *Creating a Common Table*, 97.

³³³ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 510.

³³⁴ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 151.

³³⁵ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 269.

³³⁶ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 247.

³³⁷ Véase el capítulo 5.2.1.1.

³³⁸ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 157.

³³⁹ Pablo Yankelevich, “Mexico for the Mexicans: Immigration, National Sovereignty and the Promotion of Mestizaje,” *The Americas* Vol. 68, No. 3 (January 2012): 408.

de origen europeo—particularmente de España, Inglaterra, Francia y Alemania—se integraron rápidamente en la élite social y económica: la llamada “inmigración privilegiada.” Mientras tanto, se consideraron los inmigrantes de Asia, de los cuales la mayoría llegaron alrededor del cambio del siglo, una amenaza a los esfuerzos eugenistas en “civilizar” la gente indígena por medio del mestizaje.³⁴⁰ Como era de esperarse, entonces, *Los 30 Menús* contiene solo una receta asiática—“Bistecs Japoneses”³⁴¹—que, no obstante, no contiene sabores ni ingredientes muy diferentes a las otras recetas del libro: bistecs, mantequilla, mostaza, lechuga, ajo, rábanos, aceite, sal y pimienta. Por el otro lado, el libro presenta a muchas recetas e ingredientes de origen europea, particularmente de España (con recetas explícitamente llamados “a la española”³⁴² o con el nombre de una región, como “Sopa Andaluza,”³⁴³ y con ingredientes como el chorizo español o el jerez) y de Italia (recetas como “Sopa Italiana”³⁴⁴ o “Spaghetti Napolitano,”³⁴⁵ e ingredientes como la pasta³⁴⁶). Sin embargo, se también puede encontrar estas ingredientes europeas en recetas ostensiblemente mexicanas, como los “Huevos Estrellados con Chorizo,”³⁴⁷ que mezcla el chorizo español con las tortillas y los chiles poblanos. Dada la historia mexicana de la colonización española, no es una sorpresa que muchos platos inextricablemente mexicanos tienen elementos españoles; Pilcher, por ejemplo, explora el papel de la Iglesia Católica y la elite criolla en el desarrollo de mole—una salsa con raíces precolombinas—como un plato nacionalista mexicana.³⁴⁸ A diferencia de las recetas italianas de Doña Petrona que se discute arriba, en que los platos extranjeros adquieren características criollas, *Los 30 Menús* muestra el proceso en que platos mexicanos adquieren características europeas.

5.2.3 ¿CÓMO APARECEN LOS ESTADOS UNIDOS?

Dado el sentimiento antiestadounidense de la Argentina peronista de la posguerra, no es sorprendente que esta edición de *El Libro de Doña Petrona* contiene escasas referencias a los Estados Unidos. Hay una receta para “Suprema de Pollo Maryland”³⁴⁹ (aunque Rebekah E. Pite propone que nadie de Maryland reconocería este plato como algo local),³⁵⁰ y una de

³⁴⁰ Yankelevich, “Mexico for the Mexicans,” 408-410.

³⁴¹ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 74.

³⁴² Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 74.

³⁴³ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 61.

³⁴⁴ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 39.

³⁴⁵ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 35.

³⁴⁶ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 61.

³⁴⁷ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 83.

³⁴⁸ Pilcher, “The land of seven moles.”

³⁴⁹ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 241.

³⁵⁰ Pite, *Creating a Common Table*, 122.

“Sandwichs de Tres Pisos,”³⁵¹ que se conoce mejor como el *Sándwich Club* estadounidense; hay también un par de cocktails clásicamente estadounidenses como el “Manhatan” y el “Gin Fizz”.³⁵² Interesantemente, todas las recetas estadounidenses en este libro tienen connotaciones de la clase media alta: el Sandwich Club viene de los clubs de campo de Nueva York,³⁵³ y el Manhattan cocktail viene de las fiestas de la alta sociedad neoyorquinas.³⁵⁴ La evitación de los platos estadounidenses más simples como la hamburguesa muestra que el hecho de ser prestigiosos, y no el hecho de ser estadounidenses, es la razón de incluir estas pocas recetas.

Josefina Velázquez de León empieza *Los 30 Menús* con un reconocimiento de los “actuales tiempos de emergencia”³⁵⁵ en México durante el año de publicación. Como se discute en el capítulo 4.2.2.1, esta crisis económica fue un resultado directo de la cooperación entre México y los Estado Unidos durante la Segunda Guerra Mundial.³⁵⁶ Tomando esto en cuenta, se anticiparía ver un rechazo de la comida y las marcas estadounidenses en las recetas del libro. Sin embargo, hay no solo recetas que nombran a los Estados Unidos específicamente (“Frijoles a la Boston”)³⁵⁷ o representan platos muy típicamente estadounidenses (“Hamburguesas”),³⁵⁸ sino también marcas estadounidenses. Por ejemplo, los “Huevos a la Kraft”³⁵⁹ utilizan el queso estadounidense Kraft. Es posible que el hecho de que el título de la receta se nombra Kraft, en vez de solo tener el queso como ingrediente, muestra que Kraft y las marcas estadounidenses en general estuviesen vistas como productos de prestigio. Moreno comenta que, en respuesta a ansiedades relacionadas con la higiene y pureza de la leche local, Kraft promocionó su leche como algo que protegió a la gente mexicana.³⁶⁰ Por eso, es posible que esta receta se mostrara en su momento como algo no solo prestigioso, sino también más higiénico y apropiado para la familia. Es interesante, sin embargo, que estas recetas estadounidenses aparecen solo en la primera parte del libro; la segunda parte, una ampliación a las ediciones más tardes, sigue con

³⁵¹ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 123.

³⁵² C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 63-64.

³⁵³ John Ayto, “Club Sandwich” en *The Diner’s Dictionary*, ed. John Ayto (Oxford University Press, 2013), <https://www-oxfordreference-com.pva.uib.no/view/10.1093/acref/9780199640249.001.0001/acref-9780199640249-e-301>.

³⁵⁴ John Ayto, “Manhattan” en *The Diner’s Dictionary*, ed. John Ayto (Oxford University Press, 2013), <https://www-oxfordreference-com.pva.uib.no/view/10.1093/acref/9780199640249.001.0001/acref-9780199640249-e-744?rskey=BXwOOo&result=1>.

³⁵⁵ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 5.

³⁵⁶ Moreno, *Yankee Don’t Go Home!*, 71.

³⁵⁷ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 14.

³⁵⁸ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 24.

³⁵⁹ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 15.

³⁶⁰ Moreno, *Yankee Don’t Go Home!*, 170.

las recetas europeas y una mayor proporción de recetas mexicanas, quizás debido a los “tiempos de emergencia” que se menciona arriba.

5.3 LOS ROLES DE GÉNERO

Al abrir los dos libros, está claro que son escritos para mujeres. *El libro de Doña Petrona* está dirigido explícitamente a “toda señora amante del arte culinario,”³⁶¹ mientras que el prólogo de *Los 30 Menús* está dedicado a “mis constantes favorecedoras y amigas.”³⁶² Como se discute en el capítulo 4,³⁶³ las normas de género en América Latina durante esta época significaron que la mujer fue encargada del trabajo doméstico. El análisis de estos dos textos recalca el rol esperado de la lectora.

El rol de la mujer como físicamente atractiva es muy explícita en *El Libro de Doña Petrona*. Su capítulo de “Alimentos que crean belleza”³⁶⁴ cubre casi 4 páginas, y contiene sugerencias de ingredientes además de 8 recetas de cocktails de frutas y legumbres que “están de gran moda.”³⁶⁵ La colocación de este capítulo junto a otras “Temas de interés para el hogar,” como “La Cocina” y “Como arreglar el trabajo de casa,” muestra que la autora considera mantenerse bonita como un trabajo doméstico de igual importancia que, por ejemplo, cocinar. El capítulo también explícitamente vincula la belleza con la salud: “[Si] comemos comidas sanas... estos beneficios se traslucirán proporcionando un cutis suave, transparente y de saludable aspecto.”³⁶⁶ Por el otro lado, las comidas de “banquetes y fiestas” provoca “disgusto” al ver la piel con “irritaciones e impurezas”³⁶⁷—irónicamente, dado el énfasis de este libro en la comida para recibir visitas.

Esta actitud refleja lo que dice Julio Moreno sobre las normas de belleza en México durante los años 1930: la belleza como algo natural que se puede mejorar con el consumo y uso cosmético de frutas y verduras.³⁶⁸ Por eso, aunque Josefina Velázquez de León no menciona la belleza explícitamente, se puede suponer que, para su lectora, el anuncio para su libro *Cocina Vegetariana*—con recetas ricos en “valores nutritivos”³⁶⁹—tendría connotaciones también femeninas de belleza. Sin embargo, algo que más directamente muestra las normas de belleza

³⁶¹ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 7.

³⁶² Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 5.

³⁶³ Capítulo 4.1.2.1.1 y capítulo 4.2.2.3.

³⁶⁴ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 19-22.

³⁶⁵ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 20.

³⁶⁶ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 19.

³⁶⁷ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 19.

³⁶⁸ Moreno, *Yankee Don't Go Home!*, 142-143.

³⁶⁹ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 143.

para el público meta de *Los 30 Menús* es el catálogo de figuritas para decorar las tartas que se encuentre en las páginas del fondo del libro. Aunque vemos la influencia del indigenismo³⁷⁰ en las figuritas de la China Poblana³⁷¹ o la Pareja de Inditos,³⁷² las mujeres que supuestamente representan la lectora, en la ropa de la época y en situaciones reales como casarse³⁷³ o celebrar su quinceañera,³⁷⁴ parecen muy europeos, con piel blanca y vestidos de boda blancos de estilo europeo o estadounidense, una imagen que refleja la etnicidad de muy pocos Mexicanos durante esta época. Es posible que este eurocentrismo refleja la clase—o la clase aspiracional—de la lectora de este libro: la clase criolla de origen europea.

La idea de que la mujer tiene que cuidar a otros está presente a través de los dos libros. Doña Petrona ofrece recetas como “Gelatina de pollo para enfermos”³⁷⁵ que fuertemente vinculan el rol de la cocinera con el rol de la enfermera, mientras que el anuncio en *Los 30 Menús* para otro libro de Velázquez de León, *Regimen Dietetico*, subraya “las dificultades con que ordinariamente tropieza toda Ama de Casa cuando se tiene la pena de alimentar a un enfermo.”³⁷⁶ Además de cuidar a enfermos, los dos libros también enfatizan los deberes del cuidado infantil en forma de pasteles de cumpleaños elaborados. En *El Libro de Doña Petrona*, las tortas son elaboradas tanto desde el punto de vista de ingredientes como visual: una “Torta de cumpleaños para una niña,”³⁷⁷ por ejemplo, requiere nueve huevos, cuatro barras de chocolate y casi un kilogramo de harina, y se decora con una casa suburbana con garage de barquillo. Es claro, entonces, que el rol femenino retratado en este libro iguala el cuidado infantil con el consumo conspicuo, tanto con las tortas mismas, como con las imágenes de abundancia presentadas al cumpleañosero. Mientras tanto, *Los 30 Menús* promociona el libro *Fiestas Para Niños* como un “AVISO IMPORTANTE,”³⁷⁸ que muestra el estatus crucial que Velázquez de León asigna a la fiesta de cumpleaños en el cuidado infantil. Como *El Libro de Doña Petrona*, los pasteles de cumpleaños promocionados parecen muy elaborados; el pastel en la foto, una torta de “Maypole” similar a la del libro de Doña Petrona,³⁷⁹ es muy grande en comparación con la niña al lado de la torta. El mensaje del marketing: cuidar a tus niños y ser ama de casa y madre buena significa gastar esfuerzos y dinero.

³⁷⁰ Véase el capítulo 4.2.1.2.

³⁷¹ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 156.

³⁷² Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 158.

³⁷³ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 154-155.

³⁷⁴ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 157.

³⁷⁵ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 91.

³⁷⁶ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 144.

³⁷⁷ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 377

³⁷⁸ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 82.

³⁷⁹ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 375.

Algo que presenta *El Libro de Doña Petrona* es la idea de la mujer como consumidora. En su capítulo sobre cómo colocar el comedor de una manera más moderna, Doña Petrona jovialmente anima a las lectoras a seguir la moda. Aprendemos que “en ninguna otra habitación como en [el comedor] se reflejará tanto” la personalidad de la “buena ama de casa.”³⁸⁰ Implícitamente, la autora advierte que no tener un comedor de moda sea un reflejo personal en el valor inherente de la ama de casa. Como solución, Doña Petrona sugiere visitar una exposición de floricultura para ver ejemplos de mesas “arregladas con el mejor gusto”³⁸¹—implícitamente, para obtener inspiración para ir de compras. Por supuesto, esta idea implica que, para ser una “buena ama de casa”, hay que ser consumidora. El libro ofrece muchísimas sugerencias de cosas que se “debe” comprar, incluso dos páginas ilustradas de “algunos utensilios de cocina”.³⁸² Interesantemente, dada la popularidad de la autora en 1950 y sus colaboraciones en ediciones anteriores con empresas de electrodomésticos como Primitiva o tiendas como Harrods,³⁸³ esta edición no recomienda ningunas marcas específicas. Sin embargo, las instrucciones a través del libro—“elegir un lindo pejerrey,”³⁸⁴ “elegir una linda pavita”³⁸⁵—apoyen la propuesta de Eduardo Elena de que la sociedad esperó conocimiento especial de las mujeres con respecto a la compra;³⁸⁶ dicho de otro modo, el conocimiento femenino de ser una buena ama de casa se extiende al conocimiento de ser una buena consumidora.

Si *El Libro de Doña Petrona* funciona como guía de ser consumidora en una sociedad en expansión como la argentina, *Los 30 Menús* es una guía de lo que la ama de casa ahorradora “debe saber” en el contexto mexicano de dificultad económica.³⁸⁷ Publicado en 1945, un año de salarios bajos y precios altos en México,³⁸⁸ el libro nos recuerda que “saber cocinar es base de economía,”³⁸⁹ y recalca la necesidad de una nueva edición “dados los actuales tiempos de emergencia.”³⁹⁰ Sin embargo, a diferencia de *El Libro de Doña Petrona*, este libro contiene anuncios y colaboraciones comerciales a través del texto. Por ejemplo, muchas de las recetas incluyen los productos “Oro”, y hay anuncios y un catálogo para los productos de la misma

³⁸⁰ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 11.

³⁸¹ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 14.

³⁸² C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 88-89.

³⁸³ Pite, *Creating a Common Table*, 96.

³⁸⁴ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 115.

³⁸⁵ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 112.

³⁸⁶ Elena, *Dignifying Argentina*, 32.

³⁸⁷ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 16.

³⁸⁸ Véase el capítulo 4.2.2.1.

³⁸⁹ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, portada.

³⁹⁰ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 5.

marca; anuncios para los libros y cursos de Velázquez de León misma también aparecen. En vez de evitar el consumismo, *Los 30 Menús* presenta el consumismo—la compra de libros de cocina y equipamiento, la asistencia en cursos domésticos—como método de economizar. El consumo de libros reemplaza el método tradicional de aprender las habilidades domésticas.

En su estudio de la carrera de Doña Petrona, Rebekah E. Pite discute la profesionalización de las amas de casa en la década posguerra en Argentina. Con la adquisición de derechos laborales por los domésticos, la sociedad empezó a ver el trabajo doméstico como una profesión.³⁹¹ Vemos en el plan de menús diarios para dos semanas³⁹² de *El Libro de Doña Petrona* que la carga de trabajo esperada de las amas de casa solo con respeto a cocinar es enorme: un almuerzo de tres o cuatro platos y una cena de tres o cuatro platos cada día, por no hablar del trabajo adicional de recibir visitas, limpiar, ir de compras, criar a niños y más; es claro que esta rutina excluye la posibilidad de hacer otro trabajo remunerado. En México, el desarrollo del estado de bienestar y la expansión de la educación en los años 20 y 30 del siglo XX también creó una generación de amas de casa profesionalizadas.³⁹³ Más que una lista de recetas, el formato de *Los 30 Menús*, como el capítulo arriba mencionado de *El Libro de Doña Petrona*, supone la organización diaria de las tareas de la cocina como si fuera un trabajo remunerado. En cada país, la perspectiva de la ama de casa profesional apoyó los roles de género promovidos por el gobierno peronista³⁹⁴ y la moralidad católica.³⁹⁵ Por el otro lado, Aguilar-Rodríguez afirma que la profesionalización de las amas de casa fue, de hecho, un agente de modernización,³⁹⁶ y el cambio en Argentina posibilitó a las trabajadoras domésticas recibir beneficios mejores, como salarios más altos y vacaciones.³⁹⁷

5.4 LA CLASE SOCIAL

Para decodificar la lectora imaginada de los dos libros, es importante investigar cómo aparece la clase social dentro de los dos textos. Como se discute en el capítulo 3.6, es difícil medir la clase social cuantitativamente, particularmente la clase media. Sin embargo, con un enfoque en la experiencia vivida de los lectores, por ejemplo, por medio de los ingredientes o tecnologías sugeridos en las recetas, se puede explorar la clase meta de los distintos libros. Como se explora a continuación, los dos libros analizados en el presente estudio parecen estar dirigidos

³⁹¹ Pite, *Creating a Common Table*, 148.

³⁹² C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 55-59.

³⁹³ Aguilar-Rodríguez, "Cooking Modernity," 182.

³⁹⁴ Pite, *Creating a Common Table*, 149.

³⁹⁵ Véase el capítulo 4.2.2.3.

³⁹⁶ Aguilar-Rodríguez, "Cooking Modernity," 182.

³⁹⁷ Pite, *Creating a Common Table*, 148.

a la clase media. Sin embargo, hay diferencias significativas en cómo cada libro se relaciona con el asunto de clase. Tal vez se puede explicar estas diferencias con la situación económica diferente en cada país en el año de publicación, las dificultades económicas del México que emerge de la Segunda Guerra Mundial frente el boom de la Argentina durante la primera presidencia de Perón. Es posible también que la clase media de cada país fuese simplemente distinta: la clase media argentina que intenta a distinguirse de la clase trabajadora cada vez más pudiente frente la clase media mexicana que intenta a mantenerse a flote al mismo tiempo que igualar el ideal urbano de clase media promovido por el partido dominante y la publicidad estadounidense.

Algo muy evidente en el caso de *El Libro de Doña Petrona* es la cantidad de reglas para la ama de casa. Por ejemplo, la autora prescribe una variedad de indicaciones como la posición de los cuchillos en la mesa, el orden de servir los diferentes vinos, y el tipo de mantel más apropiado.³⁹⁸ El libro usa lenguaje muy directo, sin ambigüedad o lugar para interpretación; en el prólogo, la autora pide “nada más que... sigan al pie de la letra las instrucciones” a sus lectoras.³⁹⁹ Dado el estatus relativamente reciente de la clase media urbana en Argentina en la primera parte del siglo XX,⁴⁰⁰ es posible que estas reglas sirvan para aliviar las ansiedades de los que quisieron distanciarse de la clase trabajadora; la necesidad de las reglas y la popularidad del libro muestra los sentimientos inestables de los lectores con relación a la clase social. Natalia Milanesio explora la ansiedades de clase de este periodo, y describe los esfuerzos de la clase media y alta de diferenciarse de la clase trabajadora durante una época de poder adquisitivo aumentado para la clase trabajadora, por ejemplo, con un estilo de vestir menos ostentoso o la programación de películas en lenguas extranjeras en los cines.⁴⁰¹ Si fue imposible diferenciar las clases por medio de, por ejemplo, la asequibilidad de cortes de carne,⁴⁰² *El Libro de Doña Petrona* ofrece una guía a la conducta de la clase media y alta para los miembros de estas clases además de los que aspiraron a estas clases. Dicho esto, en esta edición del libro vemos ejemplos del relajamiento de las reglas sociales de la posguerra: permisión de sustituir “el mantel blanco” de rigor⁴⁰³ por “bonitos manteles de colores” para la gente joven,⁴⁰⁴ por ejemplo. Aun así, es probable que este tipo de ‘rebelión’ solo estuviera

³⁹⁸ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 9-15.

³⁹⁹ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 7.

⁴⁰⁰ Pite, *Creating a Common Table*, 8.

⁴⁰¹ Milanesio, *Workers Go Shopping*, 123-159.

⁴⁰² Elena, *Dignifying Argentina*, 88.

⁴⁰³ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 12.

⁴⁰⁴ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 16.

aceptable para ciertas mujeres, concretamente las mujeres urbanas, pudientes y blancas: la clase media y alta ridiculizó la clase trabajadora por su moda ostentosa.⁴⁰⁵

De manera similar a *El Libro de Doña Petrona*, el prólogo de *Los 30 Menús* enfatiza la importancia de seguir las instrucciones de Velázquez de León sin desviación.⁴⁰⁶ Sin embargo, el libro no pone un énfasis en la etiqueta o en la conducta. Más bien, con su enfoque en la frugalidad, el libro parece complacer las necesidades familiares. Por el otro lado, un anuncio para otro libro, su *Manual Práctico de Cocina y Repostería* (1a edición: 1936), pregunta:

“¿Sabe usted como preparar su comedor para ofrecer una comida? ¿Sabe usted la colocación correcta de platos, cubiertos y cristalería? ¿Sabe usted como preparar y arreglar los vinos antes de servirlos? ¿Sabe usted como agasajar a sus amistades en todas ocasiones con propiedad y corrección?”⁴⁰⁷

Aunque *Los 30 Menús* no se preocupa por las reglas de la etiqueta, es claro que las lectoras ocupan la misma esfera que las lectoras de *El Libro de Doña Petrona* y buscan seguridad o respuestas sobre el comportamiento correcto.

La inclusión de ciertos ingredientes, las cantidades de estos ingredientes, y el equipamiento necesario para hacer las recetas, revelan la clase social y nivel de ingreso de la persona que trata de cocinarlas. Por ejemplo, si una receta para empanadas de Velázquez de León requiere 115 gramos de manteca y 230 gramos de harina para la masa,⁴⁰⁸ la masa para las “Empanaditas de Carne” en *El Libro de Doña Petrona* requiere 400 gramos de manteca y 400 gramos de harina,⁴⁰⁹ proporcionalmente doble la manteca en comparación con la harina. Si, como prueba la receta de Velázquez de León, la cantidad menor de manteca es adecuada, es claro que la receta de Doña Petrona representa lo lujoso: es una receta para los que no tienen que preocuparse por economizar. En general, *El Libro de Doña Petrona* sobresale con la cantidad de huevos—un ingrediente caro⁴¹⁰—en sus recetas: el “Pan Dulce de Navidad”⁴¹¹ requiere doce huevos, y el “Sandwich de Atún”⁴¹² necesita dieciocho. Asimismo, muchas recetas contienen ingredientes de lujo: el jamón cocido al champagne⁴¹³ o la “Galantina de

⁴⁰⁵ Milaneseo, *Workers Go Shopping*, 147.

⁴⁰⁶ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 5.

⁴⁰⁷ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 64.

⁴⁰⁸ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 47.

⁴⁰⁹ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 261.

⁴¹⁰ Pite, *Creating a Common Table*, 92.

⁴¹¹ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 354.

⁴¹² C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 121.

⁴¹³ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 68.

Pavita” con foie gras y conac,⁴¹⁴ Sin embargo, no se puede describir *Los 30 Menús* como completamente austero. Por ejemplo, su “Corona de Primavera”⁴¹⁵ requiere 9 huevos además de otros ingredientes caros como el jerez. Está claro que la versión de la economía que presenta *Los 30 Menús* es la economía para la clase urbana acostumbrada a un estilo de vida más privilegiado. Irónicamente, la situación económica en Argentina en 1950 significó que familias de clase trabajadora—por lo menos en Buenos Aires—que empezaron a comprar bienes como los refrigeradores eléctricos (ver a continuación) probablemente pudieron cocinar las recetas de Doña Petrona de vez en cuando, mientras que la clase media mexicana de 1945 parece menos privilegiada en comparación.

En ambos libros, el equipamiento utilizado para las recetas revela mucho de la clase social. Por ejemplo, el emplatado de varias recetas—el “Ponche Romano”⁴¹⁶ o la “Copa El Hogar,”⁴¹⁷ por ejemplo—necesitan copas de cristal o copas de champagne: pese al enfoque económico de *Los 30 Menús*, es claro que el público meta de los dos libros incluye las familias que bebieron el champagne y el vino, y con el poder adquisitivo para vajillas decorativas y rompibles. Sin embargo, aunque es muy tentador catalogar todas las recetas que utilizan tecnologías domésticas como marcadores de la clase alta del lector, hay que recordar que las condiciones económicas de la posguerra también permitieron acceso a los electrodomésticos para la clase trabajadora. Por ejemplo, Milanésio asegura que el refrigerador eléctrico fue una de las aspiraciones materiales más altas para la clase trabajadora peronista de la década posguerra,⁴¹⁸ y las ventas de refrigeradores eléctricos más que duplicaron durante los primeros tres años de la presidencia de Perón.⁴¹⁹ La clase trabajadora pospuso otras compras o utilizó el sistema de facturación en cuotas para poder permitirse un refrigerador, y la heladera SIAM—fabricada en Argentina—se convirtió en un símbolo nacional.⁴²⁰ En México, la tienda departamental estadounidense Sears introdujo la facturación en cuotas al país, lo que también permitió que los mexicanos menos pudientes pudieran comprar refrigeradores.⁴²¹ Sin embargo, los refrigeradores mexicanos no disfrutaron el mismo prestigio en comparación con los refrigeradores estadounidenses que las heladeras argentinas, y varias políticas económicas como restricciones de las importaciones significaron que muchas familias mexicanas de la

⁴¹⁴ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 84.

⁴¹⁵ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 139.

⁴¹⁶ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 57.

⁴¹⁷ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 565.

⁴¹⁸ Milanésio, *Workers Go Shopping*, 213.

⁴¹⁹ Elena, *Dignifying Argentina*, 90.

⁴²⁰ Milanésio, *Workers Go Shopping*, 214.

⁴²¹ Moreno, *Yankee Don't Go Home!*, 192.

clase media y trabajadora optaran por las tecnologías menos avanzadas como los congeladores.⁴²² Por eso, la necesidad de un refrigerador en *Los 30 Menús*—por ejemplo, el “Helado Dora”⁴²³—lo señala como un libro para la clase media como mínimo. Pero la presencia de recetas para helado en *El Libro de Doña Petrona* no descarta a las lectoras de clase trabajadora. De hecho, la presencia de recetas de helado tanto para preparar en refrigerador como para la máquina de hacer helados⁴²⁴ evidencia que la autora tiene más que la clase más privilegiada en mente. Se puede decir que, mientras que Doña Petrona ha expandido su audiencia de sus clases tempranas “exclusivamente para damas”⁴²⁵ a, si no toda la clase trabajadora,⁴²⁶ por lo menos la clase trabajadora alta urbana, Josefina Velázquez de León ha restringido su audiencia a las familias de clase media y alta que, aunque previamente pudieron comprar electrodomésticos o copas de cristal, tuvieron que economizar durante los años de posguerra.

⁴²² Moreno, *Yankee Don't Go Home!*, 184.

⁴²³ Velázquez de León, *Los 30 Menús*, 36.

⁴²⁴ C. de Gandulfo, *El Libro de Doña Petrona*, 565-572.

⁴²⁵ Véase el capítulo 4.3.1.

⁴²⁶ Pite, *Creating a Common Table*, 20.

CAPÍTULO 6. CONCLUSIÓN

Para resumir la pregunta de investigación, este estudio intenta a descubrir el público meta de *El Libro de Doña Petrona* y *Los 30 Menús* con respeto a género, clase social e ingreso, lugar, y nivel de conocimiento, la identidad de la Argentina o México representada por este lector imaginado, y el nivel de distanciamiento de los Estado Unidos y Europa en los libros.

Es claro que la audiencia deseada para *El Libro de Doña Petrona* son las mujeres. Esta lectora imaginada es urbana, aunque no necesariamente de origen urbana, y su clase social se extiende de la mujer elite con empleados domésticos y cocinas grandes a la mujer de clase trabajadora que, debido a las condiciones económicas de 1950, tiene acceso a los electrodomésticos y otras bienes previamente reservadas para la clase media y alta. La lectora tiene cierto conocimiento previo, particularmente con la comida criolla, pero el libro ofrece instrucciones detalladas para otras técnicas. Su familia celebra las ocasiones especiales, particularmente los festivales católicos, y recibe visitas regularmente. Ella quiere variedad para los platos criollos como las empanadas, pero también ve los platos italianos también como “suyas.” Aunque el libro presenta la ansiedad de acercarse socialmente a las sociedades de Europa y los Estados Unidos, por ejemplo, en seguir su ejemplo de no emplear a trabajadores domésticos, la lectora considera los productos importados europeos como muy prestigiosos, y también disfruta la comida estadounidense de la alta sociedad.

Los 30 Menús presenta la imagen de una mujer también urbana—específicamente de la Ciudad de México— de clase media pero no necesariamente muy pudiente debido a la crisis económica provocada por la Segunda Guerra Mundial. Pese a las condiciones económicas difíciles de la lectora, el libro anima a ella a celebrar los acontecimientos familiares y religiosos, aunque no pone tanto énfasis en recibir visitas como *El Libro de Doña Petrona*. La lectora disfruta tanto las cocinas extranjeras y la cocina clásica francesa como la cocina mexicana, y como su homóloga argentina, los productos europeos como el queso tienen connotaciones prestigiosas para ella. Similarmente, los productos estadounidenses tienen un elemento de prestigio para ella, pero no con connotaciones lujosas, como para los productos europeos, sino connotaciones de higiene y pureza.

El Libro de Doña Petrona muestra la ansiedad de los argentinos de la posguerra enfrentados con una falta de trabajadores domésticos, y enfatiza el excepcionalismo argentino y

antiamericanismo en la comparación con la situación en Europa y los Estados Unidos. Mientras que Doña Petrona enfatiza el papel de las tecnologías domésticas para superar este problema, la clase media mexicana tendió a elegir el servicio doméstico en vez de los electrodomésticos en el caso de no poder permitir los dos.

Tanto *El Libro de Doña Petrona* como *Los 30 Menús* usa el tono informal para reemplazar el consejo familiar en sociedades en proceso de urbanización. Los dos libros también forman parte de una comunidad imaginada que, a diferencia de la comunidad imaginada de Benedict Anderson, no es de carácter nacional, sino pudiente y urbano.

Ambos libros muestran claramente el carácter católico de sus países respectivos, incluso los valores familiares tradicionales. Además, las dos autoras usan representaciones de su bandera nacional para presentar recetas explícitamente nacionalistas. Sin embargo, mientras que *El Libro de Doña Petrona* representa Argentina como un binario de lo masculino frente lo femenino, la carne (específicamente—el asado) frente las verduras, lo rural criollo frente lo urbano cosmopolita, *Los 30 Menús* mezcla la cocina europea y mexicana sin comentarios diferenciadores aparte del nombre de cada receta. Interesantemente, Velázquez de León parece distinguir entre las recetas “mexicanas,” quizás dirigidas a la sociedad urbana sin identidad regional fuerte, y las recetas regionales. Mientras tanto, Doña Petrona presenta muchas variaciones regionales de platos criollos, y los presenta como iguales a las recetas francesas.

Los dos libros enfatizan el prestigio de los productos importados de Europa, como el champagne y el jerez. Es más, ambos presentan las cocinas de los grupos de inmigrantes significativos en cada país, aunque con niveles diferentes de asimilación: los platos italianos en *El Libro de Doña Petrona* llevan nombres hispanizados que convierten estas recetas en platos locales, por ejemplo, mientras que Velázquez de León pone distancia con títulos que simplemente describen el país de donde viene la receta. Con respecto a los Estados Unidos, *El Libro de Doña Petrona* solo incluye recetas que se originan de la clase alta estadounidense, mientras que *Los 30 Menús* incluye productos estadounidenses de marca, probablemente debido al marketing que posicionó los productos estadounidenses como más higiénicos y puros que los productos mexicanos.

Es claro que las dos autoras promueven los roles de género tradicionales. Mientras que Doña Petrona llama al consumo de vegetales para mantener las normas de belleza, *Los 30 Menús* sostiene las normas de belleza eurocéntricas por medio del catálogo de figuritas para decorar

las tartas. Ambos libros también enfatizan el rol de la mujer como cuidadora de niños y enfermos y como consumidora. Por fin, los dos libros muestran la profesionalización de la ama de casa que ocurrió en cada país.

La cuestión de la clase social es evidente dentro de ambos libros. Cada autora presenta reglas que la “buena ama de casa” debe seguir para parecer “correcta”—en este caso, correcta significa pertenencia a la clase media o alta. El uso de ciertos ingredientes (o cantidades enormes de ingredientes) además de equipamiento como refrigeradores es indicio de un nivel de ingreso y clase social, aunque la situación económica en Argentina amplió la disponibilidad de bienes como electrodomésticos para la clase trabajadora.

Para concluir, los dos libros revelan las rupturas históricas de las sociedades exploradas en este estudio. Las ediciones de los textos analizadas para este estudio tienen audiencias más amplias que sus antecesoras—los recién ascendidos a la clase media y las clases trabajadoras más pudientes—aunque las autoras siguen pensando a su audiencia como a las clases medias altas. Sin embargo, si el libro de Josefina Velázquez de León muestra esta inclusividad por medio de la cultura de escasez dominante en México durante la década posguerra, *El Libro de Doña Petrona* incluye esta audiencia ampliada con una cultura de abundancia que tiene raíces no solo en la prosperidad de los primeros años del peronismo, sino también en la abundancia de los años en la antesala de la Segunda Guerra Mundial, una abundancia que se sintió amenazada por la nueva abundancia peronista de las masas. Los libros también reflejan las tensiones inherentes en las identidades poscoloniales de los dos países: *Los 30 Menús* muestra una sociedad que mantiene separados los legados europeos y las tradiciones, ingredientes y culturas culinarias indígenas, mientras que *El Libro de Doña Petrona* muestra una identidad más cohesiva de la comida criolla incorporada en una cultura culinaria que posiciona la comida europea como el modernizador.

6.1 TRABAJOS FUTUROS

Para resumir, este estudio contribuye no solo un análisis profundo de una edición específica de un libro conocido, *El Libro de Doña Petrona*, sino también el primer análisis profundo de *Los 30 Menús* y uno de los muy pocos estudios sobre Josefina Velázquez de León. Es más, el estudio ofrece una perspectiva nueva de la década posguerra, no solo porque enfoque en la comida, sino también porque compara Argentina y México.

Aunque el tema de la historia culinaria de México es muy popular, todavía hay campos que se beneficiarían de más investigación. Por ejemplo, hay muy pocos trabajos que tratan Josefina Velázquez de León, teniendo en cuenta su importancia en el desarrollo de la cocina mexicana en el siglo XX. Como hace Pite con su trabajo sobre *El Libro de Doña Petrona*, un estudio profundo de uno de los trabajos principales de Velázquez de León—quizás de *Platillos regionales de la República Mexicana*, el libro que empezó la época del nacionalismo culinario de la autora—ampliara este campo considerablemente. Otra opción sería el *Libro de cocina mexicana para el hogar americano*, un libro bilingüe de Velázquez de León que es uno de los primeros libros de cocina mexicanos para una audiencia extranjera, publicado muchas décadas antes de que la comida mexicana se convirtiera en parte de la cultura cosmopolita del resto del mundo.

El Libro de Doña Petrona, con su estatus legendario en Argentina, es el tema de muchos estudios. Sin embargo, hay menos trabajos sobre los otros libros de Doña Petrona; faltan análisis también de sus programas de televisión y radio más allá de lo que explora Pite en *Creating a Common Table*. Aparte de Doña Petrona, un estudio sobre los raíces indígenas y/o africanas de la comida Argentina destaparía la fachada blanca y eurocéntrica de la identidad argentina con respecto a la comida.

CAPÍTULO 7. BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar-Rodríguez, Sandra. "Cooking Modernity: Nutrition Policies, Class, and Gender in 1940s and 1950s Mexico City." *The Americas* Vol. 64, No. 2 (Oct., 2007): 177-205
- Alvarado Cabrera, Gabriela. "The Global Expansion of Televisa." En *Business Despite Borders: Companies in the Age of Populist Anti-Globalization*, editado por Santiago Iñiguez de Onzoño y Kazuo Ichijo, 49-63. Cham: Palgrave Macmillan, 2018.
- Anderson, Benedict. *Imagined Communities: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*. London: Verso, 2006.
- Andrien, Kenneth J., ed. *The Human Tradition in Colonial Latin America*. Lanham: Rowman & Littlefield, 2013.
- Appadurai, Arjun. "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India." *Comparative Studies in Society and History* Vol. 30, No. 1 (Jan., 1988): 3-24
- Archetti, Eduardo P. "Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional." En *La Argentina en el siglo XX*, editado por Carlos Altamirano, 217-237. Buenos Aires: Ariel, 1999.
- Archila, Mauricio. "Ser historiador social hoy en América Latina." *Historia Social*, No. 83 (2015): 157-169.
- Ayto, John. "Club Sandwich." En *The Diner's Dictionary*, editado por John Ayto. Oxford University Press, 2013.
<https://www-oxfordreference-com.pva.uib.no/view/10.1093/acref/9780199640249.001.0001/acref-9780199640249-e-301>.
- . "Manhattan." En *The Diner's Dictionary*, editado por John Ayto. Oxford University Press, 2013.
<https://www-oxfordreference-com.pva.uib.no/view/10.1093/acref/9780199640249.001.0001/acref-9780199640249-e-744?rskey=BXwOOo&result=1>.
- Bak-Geller Corona, Sarah. "Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)." *Desacatos*, núm. 43 (septiembre-diciembre 2013): 31-44.
- Bauer, Arnold J. *Goods, Power, History: Latin America's Material Culture*. Cambridge: Cambridge University Press, 2001.
- Bethell, Leslie y Ian Roxborough. "Latin America between the Second World War and the Cold War: Some Reflections on the 1945-8 Conjuncture." *Journal of Latin American Studies*, Vol. 20, No. 1 (May, 1988): 167-189.

- C. de Gandulfo, Petrona. *El Libro de Doña Petrona*. Buenos Aires: Compañía General Fabril Financiera, 1950.
- Cohn, Mariano y Gastón Duprat, directores. *Todo sobre el asado*. Televisión Abierta S.A., Aleph Media, S.A.: 2016.
- Con La Panza Llena. "El Libro de Doña Petrona." Publicada 23 febrero, 2019.
<http://www.conlapanzallena.com/el-libro-de-dona-petrona/>.
- de Lira Luna, Daniel. "Josefina Velázquez de León: los libros mexicanos de cocina y el universo de los sabores de Aguascalientes." En *Cocina de Aguascalientes*, Josefina Velázquez de León, Loc 69-383. Aguascalientes: Instituto Cultural de Aguascalientes, 2015. Kindle.
- Derby, Lauren. "Gringo Chickens with Worms." En *Close Encounters of Empire: Writing the Cultural History of U.S. - Latin American Relations*, editado por Gilbert M. Joseph, Catherine C. LeGrand y Ricardo D. Salvatore, 451-493. Durham: Duke University Press, 1998.
- Dion, Michelle L. *Workers and Welfare: Comparative Institutional Change in Twentieth-Century Mexico*. Pittsburgh: University of Pittsburgh Press, 2010.
- Easterly, William. "The Middle Class Consensus and Economic Development." *Journal of Economic Growth* Vol. 6, No. 4 (Dec., 2001): 317-335.
- Edo, María, Walter Sosa Escudero y Marcela Svarc. "A multidimensional approach to measuring the middle class." *The Journal of Economic Inequality* (2021): 139-162.
- Ehrick, Christine. *Radio and the Gendered Soundscape: Women and Broadcasting in Argentina and Uruguay*. New York: Cambridge University Press, 2015.
- El Barman Clásico Argentino. "Las Empresas Licoristas y A.M.B.A. - Hiram Walker's Gin." 6 de junio de 2014.
<https://elbarmanclasicoargentino.blogspot.com/2014/06/las-empresas-licoristas-y-ambahiram.html>.
- Elena, Eduardo. *Dignifying Argentina: Peronism, Citizenship, and Mass Consumption*. Pittsburgh: University of Pittsburgh Press, 2011.
- Folch, Christine. "Fine Dining: Race in Prerevolution Cuban Cookbooks." *Latin American Research Review* Vol. 43, No. 2 (2008): 205-223.
- Gobat, Michel. "The Invention of Latin America: A Transnational History of Anti-Imperialism, Democracy, and Race." *The American Historical Review*, Vol. 118, No. 5 (December 2013): 1345-1375.

- Grandin, Greg. "Off the Beach: The United States, Latin America, and the Cold War." En *A Companion to Post-1945 America*, editado por Jean-Christophe Agnew y Roy Rosenzweig, 426-445. Malden: Blackwell Publishers Ltd., 2002.
- Higman, B. W. "Cookbooks and Caribbean Cultural Identity: An English-Language Hors D'Oeuvre." *NWIG: New West Indian Guide / Nieuwe West-Indische Gids* Vol. 72, No. 1/2 (1998): 77-95.
- Huberman, Ariana. *Gauchos and Foreigners: Glossing Culture and Identity in the Argentine Countryside*. Plymouth: Lexington Books, 2011.
- "Inauguración del V Curso de Economía Doméstica de "El Hogar." *El Hogar*, abril 19 de 1935. https://digital.iai.spk-berlin.de/viewer/image/798893923/46/LOG_0036/.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina. "Exportaciones por complejos exportadores. Años 2017-2020." Accedido el 15 de mayo, 2021. https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/economia/complexp_variacion_2017_2020.xls.
- James, Daniel. *Resistencia e integración: el peronismo y la clase trabajadora argentina*. Traducido por Luis Justo. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores, 2006.
- Kradolfer, Sabine. "Indigenous Peoples as a New Category of Transnational Social Actors: An Analysis Based on the Case of Argentina." En *Mestizaje and Globalization: Transformations of Identity and Power*, editado por Stefanie Wickstrom y Philip D. Young, 164-179. Tucson: University of Arizona Press, 2014.
- LaCerva, Daniel A. "Purepécha y Pescado: Food, Status, and Conquest in 16th Century Michoacán." MA thesis, University of Toledo, 2017.
- "La página para la casa." *El Hogar*, abril 13 de 1934. https://digital.iai.spk-berlin.de/viewer/image/798893095/83/LOG_0059/.
- Lévi-Strauss, Claude. "The Culinary Triangle." En *Food and Culture: A Reader*, editado por Carole Counihan, Penny Van Esterik y Alice Julier, 21-28. New York, Routledge, 2019.
- Lewis, Daniel K. *The History of Argentina*. Westport: Greenwood Press, 2001.
- Marx, Karl y Friedrich Engels. *The Communist Manifesto*. New Haven: Yale University Press, 2012.
- Milanesio, Natalia. *Workers Go Shopping in Argentina: The Rise of Popular Consumer Culture*. Albuquerque: University of New Mexico, 2013.
- Montero, José. "No sabía cocinar, pero su "Libro de Doña Petrona" es el más robado de la Biblioteca Nacional." *La Nación*, 18 de julio de 2018. <https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/no-sabia-cocinar-pero-su-libro-de-dona-petrona-es-el-mas-robado-de-la-biblioteca-nacional-nid2153930/#:~:text=LA%20NACIONLifestyle-,>

No%20sab%C3%ADa%20cocinar%2C%20pero%20su%20%22Libro%20de%20Do%C3%B1a%20Petrona%22,robado%20de%20la%20Biblioteca%20Nacional&text=Primero%20Dios%2C%20despu%C3%A9s%20el%20gaucho,el%20flan%20de%20doce%20huevos.

Montes, Agustín Lao. "El legado político-intelectual de Eric Hobsbawm: historias globales desde arriba y desde abajo." *Iconos*; Quito Vol. 17, Iss. 1, (Jan 2013): 7-14.

Moreno, Julio. *Yankee Don't Go Home! Mexican Nationalism, American Business Culture, and the Shaping of Modern Mexico, 1920-1950*. Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2003.

Notaker, Henry. *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries*. Oakland: University of California Press, 2017.

Ory, Pascal. "Gastronomy." En *Realms of Memory: The Construction of the French Past, Volume II: Traditions*, editado por Pierre Nora, traducido por Arthur Goldhammer, 443-468. New York, Columbia University Press, 1997.

Pérez, Santiago. "The (South) American Dream: Mobility and Economic Outcomes of First- and Second-Generation Immigrants in Nineteenth-Century Argentina." En *The Journal of Economic History*, Vol. 77, Iss. 4, (Dec 2017): 971-1006.

Pilcher, Jeffrey M. "Eating à la Criolla: Global and Local Foods in Argentina, Cuba and Mexico." En *IdeAs*, 3 (Hiver 2012): 1-18.

———. "Josefina Velázquez de León: Apostle of the Enchilada." En *The Human Tradition in Mexico*, editado por Jeffrey M. Pilcher, 199-209. Wilmington: Scholarly Resources Inc., 2003.

———. *Planet Taco: A Global History of Mexican Food*. New York: Oxford University Press, 2012.

———. *The Human Tradition in Mexico*. Wilmington: Scholarly Resources Inc., 2003.

———. "The land of seven moles: Mexican culinary nationalism in an age of multiculturalism." *Food, Culture & Society*, 21:5 (2018): 637-653.

Pite, Rebekah E. *Creating a Common Table in Twentieth-Century Argentina: Doña Petrona, Women and Food*. Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2013.

Rock, David. "The British in Argentina: From Informal Empire to Postcolonialism." *Bulletin of Latin American Research*, 2008-03, Vol.27 (s1): 49-77.

Russell, Philip. *The History of Mexico: From Pre-Conquest to Present*. New York: Routledge, 2010.

- Sánchez-Alonso, Blanca. "Making sense of immigration policy: Argentina, 1870-1930." *The Economic History Review*, Vol. 66, No. 2 (May 2013): 601-627.
- Sarmiento, Domingo Faustino. *Facundo: Civilización y barbarie*. Buenos Aires: Eudeba, 2011.
- Semán, Ernesto. *Ambassadors of the Working Class: Argentina's International Labor Activists and Cold War Democracy in the Americas*. Durham: Duke University Press, 2017. Kindle.
- Thompson, E. P. *The Making of the English Working Class*. New York: Vintage Books, 1966
- Tipton-Martin, Toni. "Breaking the Jemima Code: The Legacy of African American Cookbooks." *Ecotone* Volume 10, Number 1 (Fall 2014): 116-120.
- Velázquez de León, Josefina. *Cocina de Aguascalientes*. Aguascalientes: Instituto Cultural de Aguascalientes, 2015. Kindle.
- . *Cocina de la Comarca Lagunera*. Ciudad de México: Ediciones J. Velázquez de León, 1957.
- . *Los 30 Menús*. Ciudad de México: Academia de cocina y repostería "Velázquez de León", 1945.
- Walker, Louise E. *Waking from the Dream: Mexico's Middle Classes After 1968*. Stanford: Stanford University Press, 2013.
- Weber, Max. "Class, Status, Party." En *Max Weber: Essays in Sociology*, editado y traducido por H.H. Gerth y C. Wright Mills, 180-195. Abingdon: Routledge, 2009.
- Yankelevich, Pablo. "Mexico for the Mexicans: Immigration, National Sovereignty and the Promotion of Mestizaje." *The Americas* Vol. 68, No. 3 (January 2012): 405-436.
- Zizumbo-Villarreal, Daniel, Alondra Flores-Silva y Patricia Colunga-García Marín. "The Archaic Diet in Mesoamerica: Incentive for Milpa Development and Species Domestication." *Economic Botany* Vol. 66, No. 4 (15 December 2012): 328-343.