



PLATOS RICOS Y DIGESTIVOS

# LA COCINA POLÍTICA DE JUANA MANUELA GORRITI

POR SUSANNA REGAZZONI

*Otra vez, á ese libro de manjares exquisitos, envío para los que están lejos, algo que les lleva aquel perfume, que haría exclamar al poeta “Dichosos los que nunca vieron el humo de las fiestas del extranjero, y que solo asistieron á los festines del hogar”. En todas partes se encuentra lo necesario para la confección de este plato, siempre exquisito, pero esencialmente sabroso, á la hora del lunch ó de la cena. Necesita solamente, pero de manera indispensable, manos de mujer, para darle ese punto, que, en tal clase de platos, los más entendidos cocineros desconocen (Riglos de Orbegoso. “Lomito Criollo” en: Cocina ecléctica de Juana Manuela Gorriti<sup>1</sup>).*

La importancia simbólica de la comida —y en mayor medida si es saludable y augura una buena digestión— es un motivo con trayectoria en la narrativa iberoamericana contemporánea. Desde las aventuras de Pepe Carvalho, protagonista de la famosa serie policial escrita por Manuel Vázquez Montalbán, pasando por los libros de Jorge Amado, la Afrodita de Isabel Allende o Como Agua para chocolate de Laura Esquivel, los ajetreos de la cocina y sus delicias atraviesan los límites de su espacio genuino para desplazarse con irreverencias a lugares insospechados; y en el traslado se refuncionalizan. Rosario Castellanos en Album de familia señala la importancia de cocinar para animar la reflexión sobre la escritura y la puertorriqueña Rosario Ferré coincide afirmando que “Escribir y cocinar a menudo se me confunden”:

**\*Susanna Regazzoni**

Enseña literatura hispanoamericana en la Università Ca’Foscari di Venezia y dirige el Archivio Scritture Scrittrici Migranti en la misma universidad.



...DA LA PALABRA A QUIENES POCAS VECES LA TUVIERON Y AL MISMO TIEMPO CONSTRUYE UNA TUPIDA RED QUE SE EXPANDE ENTRE MUJERES.

[...] Lo importante no es determinar si las mujeres debemos escribir con una estructura abierta o con una estructura cerrada, con un lenguaje poético o con un lenguaje obsceno, con la cabeza o con el corazón. Lo importante es aplicar esa lección fundamental que aprendimos de nuestras madres, las primeras, después de todo, en enseñarnos a bregar con fuego: el secreto de la escritura, como el de la buena cocina, no tiene absolutamente nada que ver con el sexo, sino con la sabiduría con que se combinan los ingredientes.<sup>2</sup>

Ya a finales del siglo XVII, en su célebre *Respuesta*, Sor Juana Inés de la Cruz, madre de escritoras en lengua española y modelo en la defensa de los derechos de la mujer intuye las relaciones entre los elementos químicos y sus reacciones y las que se establecen entre batidores y cucharas:

*Pues ¿qué os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? Veo que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario, se despedaza en el almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una muy mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria; ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos, que sirven para el azúcar, sirve cada una de por sí y juntos no. Por no cansaros con tales frialdades, que sólo refiero por daros entera noticia de mi natural y creo que os causará risa; pero, señora, ¿qué podemos saber las mujeres sino filosofías de cocina? Bien dijo Lupercio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito.<sup>3</sup>*

La cita evidencia cómo, a su parecer, hasta la reflexión filosófica no es ajena a las cacerolas. Y si bien en el siglo XIX se debilitan las relaciones entre la cocina y un mundo aparentemente ajeno, es destacable la edición de 1890 de *Cocina ecléctica* de Juana Manuela Gorriti, una curiosa compilación de recetas que reúne gastronomía y literatura y que la autora configura con

la colaboración de amigas, allegados y familiares que aportan sus conocimientos sobre el arte culinario y sus derivados.

La incursión de Gorriti en la literatura se define en distintos géneros, de entre los cuales en alguno de ellos es precursora, como el indianista y el fantástico; y además de ser una de las intelectuales americanas más importantes de la época; su vida fue referente de la ficción novelada como *Juanamanuela mucha mujer* (1980) de Martha Mercader o *Juana Manuela* (2001) de Félix Luna. Como es notorio, su existencia estuvo íntimamente ligada al acontecer político y se divide entre Argentina, Bolivia y Perú. En 1890 publica en Buenos Aires uno de sus últimos libros, *Cocina ecléctica*, donde presenta una serie de recetas recogidas a lo largo de su existencia. Se trata de un libro particularmente singular porque pone de relieve, una vez más, el contraste entre una biografía fuera del modelo de la buena sociedad y su ‘que hacer literario’, aparentemente coherente con el canon literario del tiempo. A este propósito, Amelia Rojo señala que “Esta distancia no resuelta entre el ‘ser’ y el ‘parecer’ de su posicionamiento se repite en *Cocina ecléctica*, libro que constituye el pretexto justo para el abordaje comparativo entre textos y autoras de momentos históricos diferentes, en espacios culturales también diversos”<sup>4</sup>. Y Mariana Docampo afirma:

*Consecuencia, sin dudas, de su destino itinerante y de su gran talento como escritora a la vez que como cocinera, nació la divertida idea de reunir recetas de cocina escritas por mujeres en su mayoría de América latina a quienes Gorriti solicitó enviaran el secreto de sus platos predilectos. Las patriotas remitieron entusiastas sus papeles y fórmulas y con espíritu festivo pusieron en manos de la autora la materia prima con la que confeccionaría su libro.<sup>5</sup>*

Su autora mezcla en el “caldero sudamericano” sabores y saberes: historias, costumbres, anécdotas que convierten las recetas en relatos. Éstas, enviadas por las amigas, dibujan el mapa de su vida itinerante: mojarras de Salta, dorado de Metán, chicha de La Paz, estofado de Arequipa, pachamanca de Lima, sopa de Cuzco, alcachofas de Limache, borrachitos de Montevideo, y toques lejanos de Nueva York, Dublín, Sevilla o París.

Esta compilación preanuncia una modalidad corriente en la escritura de autoras contemporáneas donde ‘mujer-comida-memoria’ (y debemos agregar alimentación saludable y buena digestión) a menudo

proviene de geografías y culturas muy distintas y refieren a comunidades nacionales presentando un papel importante en la construcción de sus respectivas identidades. Al elegir una disciplina subestimada (acotada a un espacio en otras épocas consagrado a las mujeres de servicio y relegado a las entrañas de las casas), Gorriti afirma su fama de novelista romántica y, al mismo tiempo, desde una posición periférica, a través de este espacio “doméstico” y marginado, “la cocina”, pero propio, cruza fronteras, y, una vez más, actúa políticamente, al urdir una voz disidente que entramada en otras voces enfrenta la tradición androcéntrica patriarcal y reafirma su americanismo, trazando los ejes fundantes de su ser escritora.

### Autoras y recetas

Este curioso recetario del siglo XIX se compone de 250 recetas, enviadas a Gorriti por un grupo heterogéneo de personas proveniente de distintos lugares de Sudamérica. Muchas de ellas provienen de regiones que de una u otra manera cobijaron a Juana Manuela durante sus estadías en el exterior: Bolivia, Perú, Chile, Uruguay, México, Colombia y también de España y Argentina. Hay, además, algunas recetas enviadas desde París, “Sopa de camarones” de Mercedes Ortiz (160), New York, la de Carolina Krause, “Lengua de vaca a la húngara” (302), de Dublín, “Budín a la Parnell” de Margarita Patrik (312), de Bélgica y de Alemania. Semejante realización editorial no tiene mucho que ver con el modelo estadounidense, como afirma Nina M. Scott, sino, como sostiene Simón Palmer, con la antigua tradición de libros de cocina españoles.

Entre todas las mujeres participantes se entrevera un colaborador hombre: Uncino Ponce de Sandoval que, desde Buenos Aires, envía la receta de “Chicha de garbanzos”, un líquido que se saca de la fermentación de los frijoles, y que se describe “modestamente” como “[...] una bebida tan refrescante como nutritiva. Que ofrezco á este libro como uno de los mejores dones que lo han favorecido” (344). Hay dos monjas, Sor María del Socorro de la orden de las Nazarenas de Lima, que aporta su “Tomates a la abadesa” y Sor Carmen de la Portilla de Monjas de Jesús María de Lima, que interviene con la receta de “Ensalada de remolachas”, y además la de “El chocolate”. Esta última subraya la pasión común de Europa y América hacia ese alimento y su receta se considera como la mejor contribución del libro:

*En todo el mundo es conocido y saboreado con delicia, este alimento de suyo tan rico y sustancioso. No sólo tiene aficionados, sino fanáticos, que no comprenden la vida sin el chocolate. Y lo toman como desayuno, como almuerzo y como cena. De las mil y una maneras de confeccionarlo, la empleada en nuestro convento, ha dado á esta bebida un mérito tradicional. (346)*

Las autoras de las recetas del libro pertenecen a mundos muy diversos tanto en lo social, como en lo cultural y también en lo geográfico. Se destacan tres cocineras: “la negrita Encarnación”, una salteña que propone “Sollito Mojarra”; Brígida Acosta, porteña y cocinera de gastrónomos propone “Fritura de tripas gordas”, y Melchora Martín también cocinera de un gastrónomo y porteña que ofrece “Riñoncitos a la radical”. Estas tres recetas son esencialmente breves porque se limitan a presentar los ingredientes y las indicaciones para realizar el plato. Es un ejemplo “Riñoncitos a la radical”:

*Se corta á lo largo de dos mitades, el riñón de ternera, y después al través, en tajadas muy delgadas, que se ponen con mantequilla, á freír en una cacerola, sazónándolos con sal y pimienta. Ya fritos, se les añade una taza de caldo que lleve desleída una cucharada de harina, medio vaso de vino blanco y un poco de perejil picado. Se les deja cocer un cuarto de hora y se sirven con zumo de limón (269)*

Las intervenciones de escritoras, amigas y alumnas de Gorriti son numerosas y proponen piezas más complejas para el armado de esta impar compilación. Están presentes con sus envíos la peruana Teresa de Fanning y la boliviana Adela Zamudio y algunas mujeres del círculo íntimo de la escritora como Clorinda Matto de Turner y Mercedes Cabello de Carbonera cuyas presencias animaban las célebres “Veladas literarias” organizadas en su casa familiar; donde se consagraban como poetas a jóvenes y se articulaban los proyectos periodísticos y los contactos con escritoras y escritores de periódicos relevantes: sean *El Álbum*, *La Alborada* y *La Alborada del Plata*. Mercedes Cabello de Carbonera es la que contribuye a la compilación de Gorriti con el mayor número de recetas y las acompaña con recuerdos y breves relatos que se entrelazan con la existencia de la misma Gorriti. Es un ejemplo de la estrategia “Ensalada de Paltas”:



*La compiladora de estas eclécticas recetas, ha gustado muchas veces este riquísimo plato, preparado por mí, allá en los días felices que pasamos juntas, habitando en aquel poético pueblecito, escondido como el nido de una ave, entre bosques de naranjos y limoneros, donde no teníamos mas trabajo que tender la mano para cosechar las frutas más esquisitas (289)*

Más adelante, en el *incipit* de “Helado de sangría”, el texto de la misma escritora se relaciona con la tradición:

*Con el encanto misterioso que, según antiguas crónicas, encierra esta sencilla confección, diz que madame Scarron —después la célebre marquesa de Maintenon— curó á su marido de la embriaguez. El paralítico, para distraerse, en su inmovilidad, dió en beber, y diariamente se embriagaba. Maldita la gracia que hacía esto á una dama, desde ya, tan acicalada como madame Scarron. Pero qué hacer. Necesario era contemporizar con aquella naturaleza humana en el pobre infirme que á ratos se aburría. Madame Scarron sabía cuánto gustaba á su marido la sangría congelada, y queriendo darse cuenta de que era bien servido, la confeccionaba ella misma (339).*

El gusto por la anécdota se vuelve a encontrar en “Conejo a la bella monjita”, enviada por Nieves O. de Romero de Buenos Aires, en cuyo principio se refiere precisamente a Ricardo Palma:

*María Serrano, la célebre monja, heroína de una leyenda de Palma, fué durante su vida el encanto de Chuquisaca. Para la docta capital, cuanto decía*

*la monja era gracioso, espiritualísimo. En cuanto á lo que hacía, ¡oh! Era recibido bajo de palio. Porque — ¡figuráos! — la bella Serrano, que sabía, por Brantome, la manera de atraer á la gente, confeccionaba riquísimos platos, que en fuentes sobredoradas, bajo guirnalda de flores, enviaba á sus amigos. Todo cuanto de aquellas lindas manos salía: pasteles, guisos y dulces, era de un sabor tan exquisito, que cuando se quería encarecer lo agradable de un bocado, decíase que era á la Serrano. Mas la pícara monjita guardábase el secreto de sus brujerías culinarias; y ántes que dar una receta, habría dado el brillante que abotonaba al cuello, su hábito negro de Mónica. Dándole mil vueltas estratégicas, y suplicándole por la memoria de Alvear, pudo mi madre obtener dos primores de cocina y repostería con que, á mi vez, he regalado el paladar de muchos golosos, y que, ahora, yo ofrezco á este filantrópico libro (280).*

Entre los familiares que participan en el proyecto, es importante la contribución de la hija de la escritora, Edelmira Belzu de Córdoba, quien desde La Paz le enviaba la receta de “Humintas”:

*De los cereales usados en la alimentación humana, ninguno tiene tantas y tan excelentes aplicaciones, en todos los países de la América meridional, como el maíz. Sus Mazorcas, verdes todavía, y el grano lleno de una leche azucarada, llámense choclos, y con ellos se hacen las confecciones más exquisitas. Ora al natural, cocido, entero, en agua, y una cucharada de azúcar, para aumentar la dulzura del grano; ora molido y transformado en diversas pastas, desde la borona, pan del pueblo en Vizcaya, hasta el delicado pastel limeño y la riquísima huminta de que voy a ocuparme (188)*

La receta se refiere a una americanidad construida gracias al cruce entre alimentos, geografía, historia junto con recuerdos personales, este formato se reitera a lo largo de todo el libro que no soslaya sugerir las bondades de los alimentos en sus múltiples usos, su saludable digestión y el bienestar corporal que resulta de una buena digestión.

Otros ejemplos son “Estofado Arequipeño” de Beatriz Lloza de Arequipa, “Carapulca a la Valle de Chacaltana” de Josefina del Valle de Chacaltana de Buenos Aires quien afirma: “En Lima se usa para este exquisito plato de nuestra cocina nacional, como lo dice la receta anterior, la papa seca; pero como en Buenos Aires se

carece de este ingrediente, súplelo la castaña que le dá casi el mismo sabor” (JMG, 1994:248). Carmen Gorriti de Montes presenta su “Olla o puchero limeño” con la siguiente manera: “Este plato, con diferencia en el nombre, es en todos los países, de nuestra raza, la base de la comida; indispensable en el menú cotidiano, y, olla, puchero o boullie, el patriarca de la mesa de la familia” (243). También en este caso se señalan las virtudes de las comidas americanas. A este propósito una de las autoras, Rosa Hidalgo de Díaz (México), escribe: “El alimento es una de las cosas que más deben preocupar en el cuidado de su enfermo; debe ser sabroso, y á la vez nutritivo y ligero, para despertar el apetito extinto, y fortificar, sin peligro de indigestión” (231). De esta forma se pone de relieve la importancia de la relación alimento/salud que lentamente empieza a cobrar valor en esa época.

En *Cocina ecléctica* la comida resulta ser un elemento que establece relaciones con el pasado, los recuerdos, la nostalgia de la familia pequeña y de la familia grande —la patria—. En este sentido, resulta ejemplar el texto de Cristina Sagasta de Eguia de Buenos Aires “Sandwichs a la Pitina”, que empieza así: “Cuán bellos eran aquellos días, en que Pitina, niña todavía, pero grandemente imbuida en achaques de cocina, preparaba con sus manecitas diminutas, allá en la grande cocina de nuestra casa, en el pueblo de San Martín, este riquísimo plato para esperar á su bella mamá u á su amado papá, que habían almorzado en Buenos Aires” (271).

Gorriti organiza las piezas que recibe en secciones (sopas, salsas, legumbres, pescados, aves...) y procura sostener la coherencia narrativa, aunque queda en evidencia la variedad de estilos y la libertad formal con que están escritas las recetas. Algunas de escritura neutra y clara y otras en las que se recurre a formas más audaces, como el diálogo o el relato, abriendo así diversas capas textuales. En muchas se incluye una breve relación acerca de las circunstancias en que la receta llegó a manos de la colaboradora o de cuándo fue degustada por primera vez, e incluso, algunas cocineras apelan a la ficción para presentarlas. Tal es el caso de “Balas del general”, cuya información sobre ingredientes y modo de preparación se alterna con la historia que da nombre al plato. El interés del libro, en esta ocasión no es solo el resultado de las recetas, algunas de las cuales con nombres muy sugerentes como “Sopa teóloga”, “Mentiritas de cordero” o en la explicación de su realización, sino particularmente en las observaciones, anécdotas o apropiaciones y modificaciones con que acompañan las

recetas en las que se detentan formas logradas y enriquecidas de oralidad en la escritura. Es el caso de la receta de Elenita Verduga, sobrina de Gorriti, por ejemplo, en la que relata cómo ‘la robó’ del bolsillo del hermano. El simpático episodio da lugar a un nuevo nombre para el postre, “El hallazgo de Elenita”, y la necesidad de adaptar la receta para su participación en *Cocina ecléctica*:

*Si esquisitas son las anteriores recetas ofrecidas al libro de mi tía, con igual ó mayor razón, puedo decir que lo es el postre cuya receta he robado del bolsillo de mi hermano, que, contentísimo, la llevaba de obsequio al cocinero del Tigre-Hotel, obtenida de no sé que gourmet vienés, y traducida del alemán. De la traducción de mi hermano, estilo algo extraño para un libro de cocina, hize yo otra, rebajando lo inflado de la frase, en favor de la claridad, tan necesaria en esta clase de documentos (327-328)*

Asimismo en “Pastelitos de Ayuno”, receta de Agueda Álvarez de Lima, se introducen las nuevas reglas en materia religiosa acerca del ayuno antes de la comunión:

*Aunque la Santidad ilustradísima de Leon XIII ha levantado de nuestra conciencia un terrible peso al suprimir de los Mandamientos de la Iglesia, el más difícil de observar, tiene tal fuerza el poder de la costumbre, que siempre echaremos de menos el tiempo en que, atravesando las penosas horas de la forma, aguardábamos el sano advenimiento de la colación nocturna, que, á pesar del precepto, cuyo espíritu es —mortificación—, el*

*buen gusto, sin quebrantarlo, sabia transformar en deliciosa cenita, compuesta de ensaladas y pastelitos delicadísimos, como el que contiene la siguiente receta (200)*

El mérito de *Cocina ecléctica* reside en la empresa *tout court* que encaró Gorriti, puesto que es una acción transgresora a partir de la cual la escritora participa de un discurso político, restringido en aquel entonces al ámbito masculino. Lo logra desde un lugar periférico como es un libro de recetas culinarias, inaugurando —puede afirmarse hoy— una inteligente y eficaz estrategia de Género y participando a su vez en la construcción cultural de un modelo de americanidad. Esta actitud contribuye a la formación de una conciencia y de una dignidad continental que contrastan con el tradicional concepto de barbarie con que Sarmiento marca el destino de la región.

### Tejer una red

Una prueba más del eclecticismo de este libro es la libertad con la que Gorriti pone en contacto elementos románticos, realistas, naturalistas, indianistas y hasta fantásticos. Y además, junto a familiares, amigas y colegas se encuentran las cocineras, ya sean humildes indígenas, señoras de la nobleza o personas anónimas de escasa experiencia con la escritura. Resulta así un libro de recetas, a partir del cual se puede reconstruir una historia con los episodios que conllevan las recetas. Son voces que se abren paso a través de utensilios de cocina y se expanden imponiendo su saber en sabores. Gorriti se propone dar la palabra a quienes pocas veces la tuvieron y al mismo tiempo construye una tupida red que se expande entre mujeres. Sobre este particular Trinidad Barrera señala que:

*[...] lo escrito por las mujeres circulaba en periódicos femeninos o en revistas semanales y sus novelas o cuentos se acercaban con frecuencia a representaciones de la esfera del hogar, lo que les proporcionó nuevas formas de aprendizaje. A través de esta intra —historia doméstica se daba cabida desde la moda o los cosméticos (a lo que añadiremos la cocina), a especulaciones filosóficas y científicas.<sup>6</sup>*

La autora organiza y armoniza voces y lenguajes que llegan de lugares diversos y lejanos entre sí y rescata del posible olvido un patrimonio americano de origen femenino. Otra vez, Barrera es oportuna en su comentario: “La escritora hace propios estos saberes aunque denoten estilos y lenguajes diferentes y refleja las diferencias de clase y prestigio social, sometiéndolas a un estatuto de igualdad. Saberes que resultan una propiedad irreductible pero que, al mismo tiempo, alcanzan una homogeneidad discursiva de la mano de su compiladora”<sup>7</sup>. Así, todas las mujeres que participaron de la cruzada aunadas por su saber, su afecto y la escritura legitiman con sus nombres la inclusión en el libro. Todas juntas constituyen una sólida trama, que es una de las formas más antiguas con vigencia actual en las estrategias de hacer política y que, a su vez, remite a una relación que va constituyéndose en una patria, más allá de las naciones ya establecidas que fueron cobrando importancia lentamente. La libertad de acción y de palabra de



COCINA ECLÉCTICA ANTICIPA LA MODALIDAD DE MUCHAS  
ESCRITORAS QUE DESEAN PARTICIPAR EN EL DEBATE  
POLÍTICO DESDE LUGARES FEMENINOS DESPRESTIGIADOS  
POR LA CULTURA DOMINANTE...

las mujeres que caracteriza la primera parte del siglo se restringe después de la guerra del Pacífico (1879-1883) hasta, por ejemplo, obligar a Clorinda Matto de Turner a dejar su país y refugiarse en Buenos Aires. Gorriti, muy consciente de esta limitada libertad, opta por una modalidad periférica para continuar su acción política en la construcción de una tradición femenina.

Las recetas al desplegarse van articulando una suerte de biografía de la escritora salteña. Cuando Juana Manuela invita a sus amigas a participar de esta empresa, se proyecta, al mismo tiempo, un pedido de ayuda para reconstruir y organizar un mundo donde fueron protagonistas pero que la escritora siente que llega a su fin; sabe que cuenta con escaso tiempo de vida. Para este propósito, necesita el auxilio de la memoria que refuerce su recuerdo y su imaginación. La obsesión de fijar los acontecimientos del pasado la lleva a recibir la contribución de quienes habrían compartido su vida a lo largo de los años puesto que, como demuestra también en otras ocasiones, está convencida que la memoria “es de muchos”. De hecho, juntas, las distintas autoras con un gesto original, establecen una forma de manifestar su saber que permite ponerlas en relación sin jerarquías. Una actitud que anticipa y rescata una dimensión cultural que logra recuperar y poner en valor un espacio marginal y poco reconocido del saber de mujer. En el “Prólogo al lector” la escritora alude a esta voluntad y al mismo tiempo manifiesta una postura ambivalente al declarar:

*El hogar es el santuario doméstico, su ara es el fogón; su sacerdotisa y guardian natural, la mujer. Ella, solo ella, sabe inventar cosas exquisitas, que hacen de la mesa un encanto, y que dictaron á Brontome el consejo dado á la princesa, que le preguntaba cómo haría para sugetar á su esposo al lado suyo: —Asidlo por la boca. —Yo, ¡ay! nunca pensé en tamaña verdad. Avida de otras regiones, arrojéme á los libros, y viví en Homero, en Plutarco, en Virgilio, y en toda esa pléyade de la antigüedad, y después en Corneille, Racine; y más tarde, aún en Chateaubriand, Hugo, Lamartine, sin pensar que esos ínclitos genios fueron tales, porque —excepción hecha del*

*primero— tuvieron todos, á su lado, mujeres hacendosas y abnegadas que los mimaron, y fortificaron su mente con succulentos bocados, fruto de la ciencia más conveniente á la mujer. Mis amigas, á quienes, arrepentida, me confesaba, no admitieron mi mea culpa, sino á condición de hacerlo público en un libro. Y, tan buenas y misericordiosas, como bellas, hanme dado para ello preciosos materiales, enriqueciéndolos más todavía, con la gracia encantadora de su palabra (151)*

Una vez más, como es costumbre en esta “dama de la pluma”, nos encontramos delante de un elegante ejercicio retórico, donde, por un lado, la que escribe adhiere a la antigua necesidad de la mujer de gustar y atraer al hombre con las típicas habilidades de cocinera, por el otro, sugiere su incomodidad al encontrarse encerrada en un modelo que le queda estrecho y declara su pasión por los libros. El resultado está dado en difícil equilibrio entre la adhesión al modelo tradicional y, al mismo tiempo, una propuesta alternativa. De hecho, como señala Amelia Royo: “La escritura bordea los límites de lo decible al configurar un personaje que es la imagen viva del renunciamiento, no obstante la fusión de novelar-cocinar trasunta la opción por una práctica escrituraria similar a la que atribuimos a Rosario Castellanos”<sup>8</sup>. O, como afirma Josefina Iriarte: “Tener voz en el siglo XIX daba acceso a la ‘letra’, el gesto de hacerlo a través de recetas de cocina abre en 1890 un camino impredecible. En el presente, escrituras con voz muy propia y asumidamente disidentes de la tradición androcéntrica, retornan a la cocina para enfatizar la matronimia”<sup>9</sup>.

La elección de Gorriti —una empresa parecida la realiza la española Emilia Pardo Bazán, quien en los mismos años escribe como única autora y publica *La cocina española antigua* y *La cocina española moderna*, obligando Gorriti a apurarse a la conclusión de *Cocina ecléctica*— constituye un gesto de ruptura y de desafío a la hegemonía patriarcal y ofrece un elemento que ayuda al difícil camino del desarrollo del pensamiento de las mujeres. *Cocina ecléctica* anticipa la modalidad de muchas escritoras que desean participar en el debate político desde lugares femeninos desprestigiados por la cultura dominante ya sea la cocina o los mal llamados géneros “menores” —diarios, epistolarios, literatura infantil, incluso la poesía—. La estrategia original en el libro de cocina de Gorriti es la falta de una voz dominante; es la comunión de voces femeninas que aunadas se expanden a todas las voces.

Todas juntas desde el principio, ponen de relieve la afirmación de un concepto de americanidad como ele-

mento fundante; un aporte de Gorriti para la construcción de un ideal americanista. La misma elección se encuentra en sus libros de viaje en los que los recorridos que lo diseñan van a contramano de los realizados por los intelectuales de la época. Gorriti viaja a lo largo de las Américas realizando un trayecto vertical, siempre de sur a norte.<sup>10</sup>

Finalmente, la decisión de incluir *Cocina ecléctica* en el III tomo de su *Obras completas* junto con *La Tierra Natal* y *Perfiles* —donde se presentan los retratos narrativos de los grandes personajes de la política, del mundo militar, de la cultura, que han construido la historia del continente— se puede leer como una elección pensada y no casual. La voluntad de reforzar el americanismo del libro de recetas se inserta con fuerza en los olores y sabores de los platos presentados, de una tierra querida por parte de una escritora profundamente americana como demuestra toda su obra.



---

1 Gorriti, Juana Manuela. *Cocina ecléctica. Obras Completas III*. Salta, Fundación del Banco de -Noreste. Coop. Ltda., 1994, p. 304. En lo sucesivo, se citará solo la página, al referirnos a este volumen. Asimismo, se han tenido en cuenta, para la realización de este artículo, los periódicos: *El Álbum* (Lima, 1874), *La Alborada* (Lima, 1874-1875), *La Alborada del Plata* (Buenos Aires, 1877-1878 y 1880).

2 Ferré, Rosario. “La cocina de la escritura” en: *Sitio a Eros*. México, J. Mortiz, 1980, pp.32-33.

3 La Cruz, Juana Inés (de). *Respuesta a sor Filotea*. [Consulta en línea: <http://www.ensayistas.org/antologia/XVII/sorjuana/sorjuana1.htm><http://www.ensayistas.org/antologia/XVII/sorjuana/sorjuana1.htm>].

4 Rojo, Amelia. “Siglo XIX: Escrituras de la historia del salón a la cocina” en: *Juanamanuela mucho papel*. Amelia Royo (ed.). Salta, Ediciones del Robledal, 1999, p. 235.

5 Docampo, Mariana. “La voz de las recetas” en: *Página/12*. Buenos Aires, 5 de noviembre de 2010 [Consulta en línea: <http://www.pagina12.com.ar/diario/suplementos/las12/13-6098-2010-11-05.html>].

6 Barrera, Trinidad. “La iniciación femenina: Juana Manuela Gorriti

en la cocina” en: *Mujeres en el umbral*. Emilia Perassi e Susanna Regazzoni (eds.). Sevilla, Renacimiento, 2006, p. 170.

7 Ibid, p. 168.

8 Rojo, Amelia. “Siglo XIX: Escrituras de la historia del salón a la cocina” en: *Juanamanuela mucho papel*. Amelia Royo (ed.). Salta, Ediciones del Robledal, 1999, p. 235.

9 Iriarte, Josefina - Torre, Claudia. “La mesa está servida” en: *El ajuar de la patria. Ensayos críticos sobre Juana Manuela Gorriti*. Cristina Iglesia (ed.). Buenos Aires, Feminaria, 1993, p. 235. Ver también: Batticuore, Graciela. *El taller de la escritora. Veladas literarias de Juana Manuela Gorriti*. Rosario, Beatriz Viterbo, 1999. Cattarulla, Camilla. “Cocina ecléctica di Juana Manuela Gorriti: un progetto ‘transnazionale’” en: *Donne d’America*. Ed. Cristina Giorcelli (ed.). Palermo, Ila palma, 2003, pp. 87-97.

10 Condensó algunas reflexiones vertidas en: Regazzoni Susanna, “Tú que me miras, yo que te cuento. Sobre Juana Manuela Gorriti y Gertrudis Gómez de Avellaneda” en: *Revolución y cultura*, 2006, pp. 8-11. “El ricettario e la costruzione americana” en: *Oltroceano*, N° 4, 2007, pp. 161-170. “Viajeras al (en el) Nuevo Mundo” en: *Rassegna Iberistica*, N° 87, 2008, pp. 3-19.



STREET ART:

IMAGEN 1 - FONSO & M.A.L. - BOGOTÁ 2015

IMAGEN 2 - FONSO - BERLIN 2016

IMAGEN 3 - FONSO & M.A.L. - BOGOTÁ 2016

Para ver mas trabajos de  
Juan Camilo Alfonso Angulo,  
visite la web: [www.fonso.co](http://www.fonso.co)