

**Los manuales de cocina como recursos de información para la  
construcción de la cultura culinaria nacional.  
The cooking manuals as information resources for the  
construction of national culinary culture.**

**Magela Cabrera Castiglioni<sup>1</sup>  
Javier Canzani Cuello<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Docente Asistente del Departamento de Fuentes Documentales, Recursos y Servicios de Información del Instituto de Información (Facultad de Información y Comunicación, Universidad de la República, Uruguay). Correo electrónico: [magela.cabrera@fic.edu.uy](mailto:magela.cabrera@fic.edu.uy). ORCID: 0000-0002-6289-5538.

<sup>2</sup>Profesor adjunto del Departamento de Fuentes Documentales, Recursos y Servicios de Información del Instituto de Información (Facultad de Información y Comunicación, Universidad de la República, Uruguay). Correo electrónico: [javier.canzani@fic.edu.uy](mailto:javier.canzani@fic.edu.uy). ORCID: 0000-0001-7253-9628.

**Resumen**

Se analizan los manuales de cocina en su consideración de fuente de información válida para la construcción histórica de la cultura culinaria del Uruguay. El relevamiento fue realizado con base en los materiales disponibles en dos bibliotecas con depósito legal del país y abarca un total de 117 ejemplares desde fines del siglo XIX hasta el año 2017. Entre las categorías relevadas se encuentran: tipo de publicación, autoría, editorial, fecha, aspectos vinculados a la higiene, información nutricional, representaciones sociales, salud, economía doméstica, entre otras. El abordaje desde una tipología documental específica, como son los manuales de cocina, permitió identificar prácticas y recomendaciones relacionadas con la cultura culinaria y sus modificaciones a través del tiempo, lo que aportó a la construcción de la memoria colectiva nacional. Desde la bibliotecología y la ciencia de la información resulta pertinente indagar sobre fuentes de información particulares, contar desde lo disciplinar con herramientas para su estudio y hacer foco en la tipología documental.

**Palabras claves:** Manuales de cocina; Historia del libro; Cultura culinaria.

**Abstract**

The cooking manuals are analyzed as a real information source for the historical construction of the culinary culture Uruguay. The data collection was based on the materials available in two different libraries which are the ones that has legal deposit in Uruguay, covering a total of 117 resources from the late nineteenth century to 2017. Some of the categories surveyed are: type of publication, authorship, editorial, date, aspects related to hygiene, nutritional information, social representations, health aspects, domestic economy among others. The approach from a specific documentary typology, such as cooking manuals, allowed to identify practices and recommendations related to the culinary culture and its changes along the time, contributing to the building of the

national collective memory. It is appropriated the research on particular sources of information, taking into account that from Library Science we have tools to make a study of them, making focus in the different types of documents.

**Key words:** Cooking manuals; Book history; Culinary culture.

Fecha de recibido: 02/03/2019

Fecha de aceptado: 01/04/2019

## 1. Introducción

Se presentan los resultados de una investigación sobre los manuales de cocina uruguayos en tanto fuente de información para la construcción histórica de la cultura culinaria. Los manuales de cocina han estado presentes en la gran mayoría de los hogares uruguayos, muchas veces pasando de generación en generación, por lo que, además de su publicación y distribución en el mercado, el uso que se les da presenta cierta singularidad.

La investigación se enmarca en el proyecto «Revalorización de la cultura culinaria como estrategia para la mejora del estado de salud de la población uruguaya» del núcleo interdisciplinario Alimentación y Bienestar, financiado por el Espacio Interdisciplinario de la Universidad de la República. Este proyecto cuenta con la participación de diversos actores, entre los que se encuentran la Facultad de Química, la Escuela de Nutrición y Dietética, la Facultad de Psicología, la Facultad de Información y Comunicación, la Facultad de Ciencias Sociales, la Facultad de Arquitectura y Diseño, la Universidad del Trabajo del Uruguay, el Instituto Nacional de Alimentación y el Ministerio de Salud Pública.

Entre sus objetivos específicos se plantea el análisis de recursos de información sobre cocina nacional e identificación de las recomendaciones y prácticas allí establecidas; este aspecto de la investigación fue abordado principalmente por docentes bibliotecólogos en conjunto con estudiantes de la carrera. En instancias de discusión con integrantes de Alimentación y Bienestar se acordaron los aspectos que interesaba relevar en los manuales de cocina, a los efectos de poder aportar a la construcción de la cultura culinaria nacional y su historia.

Resulta interesante el análisis en conjunto de los manuales de cocina, considerados en este caso fuentes de información primarias, para la obtención de datos que hacen a la construcción de una identidad culinaria nacional. En este caso, el estudio de una misma tipología documental, por un período determinado y acotado a un país, permite conocer diversos aspectos de su forma de cocinar, las principales costumbres, la identificación de influencias extranjeras en la cocina nacional, entre otros aspectos.

En la bibliografía especializada se pueden encontrar algunos trabajos en los que se toman los manuales de cocina como fuentes de información para la reconstrucción de la cultura culinaria: *Cookbooks in US history: How do they reflect food safety from 1896 to 2014?* (Almanza et al., 2017), donde analizan el contenido de los manuales de cocina asociados principalmente a la salud y la preparación de los alimentos; *Cooking up a culinary identity for Belgium: Gastrolinguistics in two Belgian cookbooks (19th century)* (Parys, 2013) y *Food recommendations, tradition and change in a Flemish cookbook: Ons kookboek, 1920-2000* (Segers,

2005), donde se intenta reconstruir la identidad culinaria a través de los manuales de cocina y su evolución histórica. En Argentina se cuenta con un estudio sobre los géneros utilizados para la transmisión de las prácticas culinarias a través de las diferentes ediciones de *El libro de Doña Petrona* (Alonso, 2011).

Algunos de los elementos más estudiados en este tipo de trabajos se encuentran vinculados a las formas de preparación, cocción y conservación de los alimentos, hábitos de higiene, las modificaciones en las formas de cocinar según la aparición de los distintos electrodomésticos, el uso de la cocina para el control de enfermedades, consejos de economía doméstica, clasificaciones por tipos de platos, la estructura social y el rol de la mujer. En este primer trabajo en Uruguay se abarcan algunos de los elementos mencionados.

## 2. Marco teórico

La historia de la lectura, la historia del libro, la bibliografía (en tanto disciplina) y la bibliotecología se encuentran para aportar desde sus premisas constitutivas diversos elementos a este trabajo. Desde la bibliografía y la historia del libro se pueden identificar los primeros esfuerzos por indagar sobre el universo de los registros escritos, desde una mirada histórica del libro y las bibliotecas, atendiendo aspectos de la identificación del material y su edición; antecedentes claves para los pilares que forjarían la bibliotecología (Parada, 2010). Desde el objetivo macro en el que se enmarca esta investigación se espera realizar un abordaje desde la historia social de los manuales de cocina, entendiendo que estos son producto de una época y su sociedad; este es el camino que posibilita la indagación de aspectos relacionados con las tradiciones, las costumbres y el comportamiento alimentario de una comunidad. Se considera al objeto libro como un artefacto que reúne creaciones compartidas, no exclusivas del autor, sino

voluntades creadoras de muchos; por lo tanto, una obra es una tarea compartida entre el autor, la corporeidad física donde se «posiciona» el texto, los universos interpretativos y las prácticas de los lectores, y aquellos que «hacen» a la construcción y a la distribución de la cultura impresa (tipógrafos, editores, libreros, bibliotecarios, etc.) (Parada, 2009, pp. 33-34).

Esto no quita que por tratarse de los primeros resultados arrojados por la investigación, sin antecedentes nacionales directos, muchos de los datos se muestren en forma cuantitativa, siendo necesario un desarrollo mayor de la investigación para poder arribar a sentencias de carácter más cualitativo o de análisis en profundidad de ciertas hipótesis.

En este entendido, el estudio de los manuales de cocina en tanto tipología documental no puede deslindarse de algunas lógicas que rigen la historia de la lectura. Sobre el tema, Roger Chartier resalta, entre los elementos teóricos de la historia de la lectura, que existe una variación de las significaciones de los discursos textuales en función del tiempo y las comunidades lectoras (Chartier, 2007). Desde este enfoque, la observación de un corpus documental, como plantea esta investigación, permite acercarse a los diversos discursos textuales que componen los manuales de cocina y sus variaciones en el tiempo y, también, atender a las significaciones que construyen un modo de expresión cultural, como lo es la cocina de una región o un país. Si bien a primera vista puede resultar poco

convencional el uso de los manuales de cocina como fuente documental, es una característica de la nueva historia de la lectura y del libro el uso de fuentes hasta ahora inexploradas o no convencionales (Parada, 2010).

Se puede decir que, a través de investigaciones de este tipo, se está en búsqueda del estudio de una cultura de la vida cotidiana, pero no desde una óptica utilitaria, sino desde una mirada social del tema. De esta manera, se espera aportar a una historia cultural de la lectura que pueda dar respuesta a qué grupos sociales leyeron qué libros, cuáles fueron las variaciones a lo largo del tiempo, entre otras interrogantes (Burke, 2007). Desde la perspectiva planteada, el objeto libro constituye un artefacto social, a la vez que la lectura se convierte de una práctica individual a una práctica social (Cassany, 2009). También se atiende a la evolución histórica que ha tenido la lectura como práctica dinámica en función de las necesidades, los cambios políticos y sociales de cada época y lugar (Pardo Rodríguez y Gutiérrez, 2011).

Si bien esta etapa de la investigación no profundiza en los elementos relacionados con el lector propiamente dicho, sujeto preponderante en los estudios de la nueva historia del libro y de la lectura, se considera un puntapié para futuras investigaciones. Desde la bibliotecología se cuenta con múltiples herramientas para el estudio de los lectores que pueden brindar importantes datos sobre su comportamiento.

### **3. Metodología**

Como parte del proyecto se propuso el análisis de libros de cocina nacional, a través de un relevamiento exhaustivo de los ejemplares disponibles en las dos bibliotecas del país que cuentan con depósito legal de obras impresas: la Biblioteca Nacional y la Biblioteca del Poder Legislativo.

Se analizaron y seleccionaron los ítems a relevar y se trasladaron a un formulario. Dicho formulario está constituido por una primera parte, donde se registran los datos de identificación del ítem (autor, título, ciudad, editorial, año, tirada, entre otros), y una segunda parte, donde se registra información sobre el contenido en sí mismo de la obra (imágenes, menciones a aspectos relacionados con higiene, información nutricional, cocina regional, clasificaciones por tipos de alimentos y sus diversos usos, consejos sobre economía doméstica, representaciones sociales, uso de la tecnología, entre otros). En esta investigación se utiliza el análisis de contenido como técnica de análisis de los datos, donde algunas categorías son analizadas en forma cuantitativa, mientras que otras lo son en forma cualitativa.

La muestra estuvo constituida por 117 publicaciones, desde la primera aparición encontrada en los catálogos (fines del siglo XIX) hasta el año 2017. Cabe señalar que en un primer relevamiento a través de los catálogos de ambas bibliotecas se constató que existían más títulos (en el entorno de los 150); varios de ellos tuvieron que ser descartados por no conseguirse el acceso a la publicación. Esto se explica, en ambas bibliotecas, según sus funcionarios, debido a la gran cantidad de faltantes por robos de este tipo de publicaciones, lo que evidencia un interés especial de la población por ellas, dato de gran singularidad que no se contaba como supuesto de la investigación.

Para el trabajo de campo se contó con la participación de estudiantes de la Licenciatura en Bibliotecología de la Facultad de Información y Comunicación (FIC) (véase Anexo), los cuales trabajaron en el marco de una actividad de investigación del Departamento de Fuentes Documentales, Recursos y Servicios de Información del Instituto de Información de la FIC. La actividad, denominada «Cultura culinaria nacional a través de sus fuentes de información documental», consistió en la preparación de los estudiantes mediante la presentación del proyecto marco, la muestra y la capacitación en el llenado del formulario de relevamiento, un seguimiento continuo de parte de los docentes, que orientaron el trabajo de campo y administraron los registros asignados, y culminó con la redacción de un informe. Esta actividad se realizó en dos etapas: la primera en octubre y noviembre de 2017 y la segunda en marzo y abril de 2018. En cada etapa participaron ocho y nueve estudiantes, respectivamente.

## **4. Resultados y discusión**

A los efectos de ordenar los principales resultados de los diferentes elementos relevados se establecieron categorías de análisis. Algunas de estas categorías son concretas u obedecen a datos más duros, como fechas, autoría y editorial, mientras que otras categorías son más complejas en su constitución por reunir varios elementos en ellas, como representaciones sociales, economía doméstica, higiene y aspectos históricos.

A continuación se presentan los principales hallazgos ordenados por dichas categorías.

### **4.1. Tipo de publicación**

Con el fin de ordenar los tipos de publicación encontrados se propuso una categorización que permitiera agrupar grandes conjuntos de ítems. Luego de una revisión general de las tipologías encontradas se optó por distribuir la muestra en ensayos, manuales, manuales - guías alimentarias, recetarios comerciales, suplementos de prensa y ensayos.

A continuación se realiza una breve nota sobre el alcance de cada categoría:

—Manuales: obras donde se compilan recetas, que muchas veces contienen, además, secciones o capítulos dedicados a aspectos generales de la alimentación y la cocina.

—Recetarios comerciales: obras en las que se compilan recetas relacionadas en forma directa con uno o más productos comerciales.

—Suplementos de prensa: obras de distribución exclusiva con algún periódico de noticias en forma de material adicional.

—Manuales - guías alimentarias: obras con objetivos enfocados en prácticas de cocina y alimentación. Suelen tener un fin educativo o de política pública respecto al tema.

—Ensayos: obras donde el objetivo está puesto en un estudio exhaustivo sobre un tipo de alimento o un aspecto de la cultura culinaria, muchas veces con un enfoque histórico o antropológico del tema.

De la muestra trabajada se encontró la siguiente distribución:

*Figura 1. Tabla de tipo de publicación*

| Tipo de publicación       | Porcentaje |
|---------------------------|------------|
| Manual                    | 76,07      |
| Recetario comercial       | 11,11      |
| Suplemento de prensa      | 5,13       |
| Manual - guía alimentaria | 4,27       |
| Ensayo                    | 3,42       |

En primer lugar, están los manuales, ubicándose como la tipología más encontrada. En este grupo se pueden hallar iniciativas de autor, de pequeñas y grandes editoriales, publicaciones de centros de enseñanza o de organismos oficiales, entre otros.

Les siguen los recetarios comerciales, asociados directamente a una marca registrada, representados en un 11 %. En esta categoría se encuentran productos de empresas alimenticias de diferentes rubros: carnes (Granja Moro, Frigorífico Swift), harinas (Fleischmann) y lácteos (Conaprole).

En tercer lugar, están los suplementos de prensa. En estos casos, muchas veces se toman personas de la gastronomía, reconocidas por los medios, y se compilan sus recetas, como Sergio Puglia y Ana Durán. Estas publicaciones pueden adquirir un formato de folleto o publicación seriada y se distribuyen en varios ejemplares que se entregan con el periódico con una frecuencia semanal, quincenal o mensual. Cabe mencionar que se conoce la existencia de más ejemplos de esta tipología, pero que no se encontraron en las bibliotecas relevadas, seguramente debido a que los medios de prensa no siempre utilizan el mecanismo del depósito legal.

Las guías alimentarias se presentan en un 4 % de la muestra analizada y representan esfuerzos institucionales de diversos organismos enfocados en la salud y el bienestar de la población por instalar el tema de la alimentación saludable. Entre los organismos impulsores de estas publicaciones se encuentran el Instituto Nacional de Alimentación (INDA), la Intendencia de Montevideo (IM), el Ministerio de Salud Pública (MSP), la Escuela de Nutrición y Dietética (ENYD) y el Centro de Educación Primaria (CEP). Estas guías suelen estar constituidas, además del corpus de recetas, por capítulos referidos a información nutricional, hábitos saludables, consejos de salud, entre otros.

Finalmente, en la categoría *ensayos*, se encuentran algunas publicaciones que, sin ser recetarios, porque su objetivo general va más allá de la compilación de recetas, resultó relevante considerar en la muestra. Estos trabajos consisten en estudios pormenorizados sobre un tipo de alimento o plato, o sobre algún aspecto particular de la cultura culinaria. Entre ellos hay dos estudios referidos al asado —*El asado: origen, historia, ritual* y *El asado: patrimonio nacional*— y uno referido al dulce

de leche —*El dulce de leche: una historia uruguaya*—. Un cuarto caso no se refiere a un alimento en particular, sino a la cultura culinaria en la frontera Uruguay-Brasil —*Na frontera nos fizemo assim: lengua y cocina en el Uruguay fronterizo*—.

## 4.2. Autoría

Desde la identificación de autoría se puede reconocer a los responsables del contenido. En el relevamiento se encontraron autorías individuales, colectivas e institucionales.

A los efectos del análisis parece relevante, en primer lugar, la realización de un corte por género; en este caso, se recogieron 40 registros de autoría femenina, 35 registros de autoría masculina y dos casos de autoría mixta. Si bien estos datos *a priori* no son concluyentes, muestran que, a pesar de las dificultades que han tenido las mujeres en el Uruguay para su inserción en el mercado editorial, se constata una fuerte presencia del género femenino en estos tipos de publicaciones. Tomando como referencia la base de datos de Autores.uy (2019), la búsqueda por escritores masculinos devuelve un total de 5234 entradas, mientras que la misma búsqueda por mujeres devuelve 1825 registros.

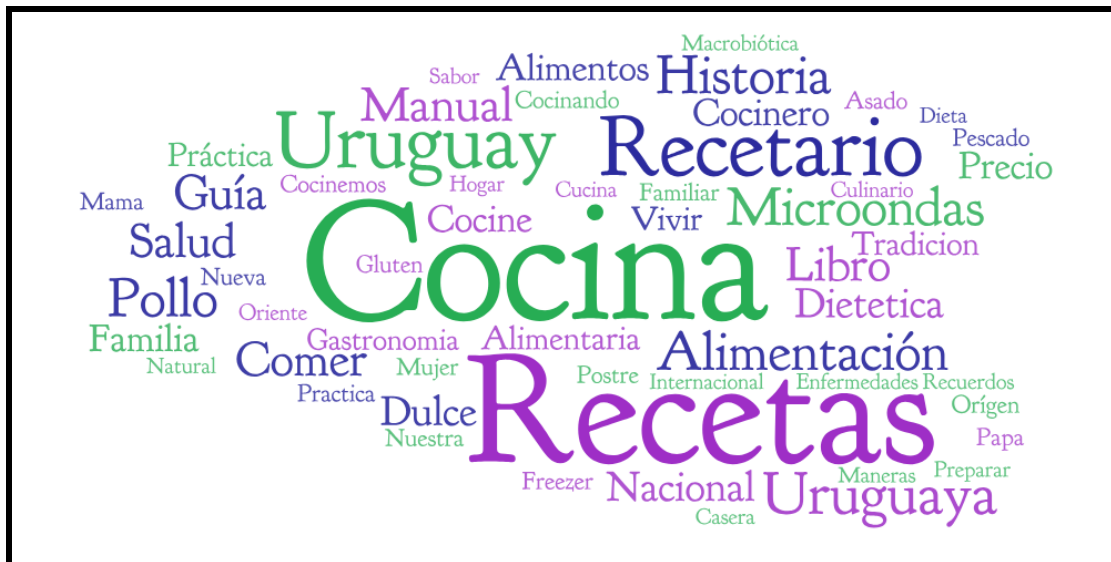
En cuanto a las autorías institucionales, se encontraron 40 registros. Entre estas hay organismos oficiales, algunos dedicados a la salud o la enseñanza, por ejemplo: el Ministerio de Salud Pública, el Instituto Nacional de Alimentación, la Comisión Honoraria para la Salud Cardiovascular, gobiernos departamentales, el Programa Nacional de Hidatidosis, el Consejo de Educación Primaria, entre otros.

En el caso de las instituciones privadas se encuentran los centros de enseñanza, como el Instituto Crandon o la Escuela Integral Hebreo Uruguay, algunas empresas dedicadas a la alimentación y asociaciones dedicadas a fines benéficos o culturales, como Cáritas Uruguay, B'nai B'rith del Uruguay, Fundación Itaú, etcétera.

## 4.3. Títulos

Desde los títulos se pueden identificar diversas tendencias, por ejemplo, si se autodenominan *recetarios*, *manuales* u otros. Si realizamos un análisis de las palabras significativas encontradas en los títulos, podemos obtener el siguiente mapa de la muestra, donde se toman en cuenta las palabras que se repiten un mínimo de dos veces (véase Figura 2).

*Figura 2. Nube de palabras por frecuencia de palabras en el título*



Como se puede observar, *cocina*, *recetas* y *recetario* aparecen en primer lugar, son términos centrales de la temática. Los siguen los términos *Uruguay*, *uruguaya* y *nacional* con siete, seis y tres ocurrencias, respectivamente, lo que nos habla de la identificación con la cocina nacional. En este sentido, también se pueden observar términos como *nuestra*, *patrimonio*, *origen* o *tradición*.

También es de destacar la aparición del término *salud* entre las palabras del título asociado a la alimentación como factor de bienestar. Otro grupo de palabras a tener en cuenta son aquellas relacionadas con la práctica culinaria en términos de economía doméstica y de los manuales de cocina como facilitadores de esta actividad. En este grupo se encuentran expresiones como *guía*, *práctica* y *precio*.

#### 4.4. Editorial

La incursión de las empresas editoriales en el rubro de los manuales de cocina es un aspecto relevante en este estudio. Donald McKenzie (2005) identifica a los editores en su rol de agentes que construyen y gestionan lectores, siendo relevantes en la industria del libro de cocina.

Durante el relevamiento se observaron tres principales comportamientos en este sentido:

—Editoriales comerciales tradicionales que en general se concentran en libros de autoría individual.

—Instituciones (comerciales o centros de enseñanza del área gastronómica), como el Instituto Crandon, que cuentan con una línea editorial propia.

—Los medios de prensa escrita que apuestan a la publicación de suplementos con sus diarios, que suelen tener un formato de publicación seriada o colección (Cabrera, 2018).

Asimismo, podemos encontrar fuentes de información asociadas a centros de salud, así como a otras instituciones oficiales, como por ejemplo el Ministerio de Salud Pública, el Ministerio de Industria y Energía, la Dirección Nacional de Institutos Penales, entre otros.



Tal como se puede apreciar en la figura 3, en el primer lugar de responsabilidad editorial están las editoriales comerciales, con un 56,41 %; seguidas de aquellos centros de enseñanza que publican información culinaria, con un 11,11 %, y de los organismos oficiales, con un 10,26 %. En porcentajes menores se hallan las ediciones con fines comerciales o publicitarios, las ediciones de autor y las instituciones no editoriales privadas.

*Figura 3. Tabla de responsabilidad editorial*

| <b>Responsabilidad editorial</b>      | <b>Porcentaje</b> |
|---------------------------------------|-------------------|
| Editorial comercial                   | 56,41             |
| Centros de enseñanza                  | 11,11             |
| Organismos oficiales                  | 10,26             |
| Instituciones no editoriales privadas | 5,58              |
| Fines comerciales o publicitarios     | 5,13              |
| Editados por el autor                 | 3,42              |
| Sin dato                              | 7,69              |

#### **4.5. Ciudad de edición**

Uruguay es un país centralista, en lo que refiere a su capital, también en el mundo editorial, por lo que la ciudad de edición mayormente representada es Montevideo, en un 94 % de las ocurrencias. Maldonado es la ciudad que la secunda en un 2,5 %, mientras que Canelones y Tacuarembó se encuentran en un 0,85 % cada una. Existe un caso de una coedición Montevideo-Buenos Aires: *El cocinero moderno: o sea el verdadero modo de comer bien y gastar poco*, una edición de 1894.

#### **4.6. Fecha**

Las fechas de publicación, así como las sucesivas ediciones, permiten identificar aquellos libros que se han sostenido en el tiempo, algunos considerados clásicos en los hogares uruguayos.

Las primeras publicaciones encontradas se sitúan a finales del siglo XIX y principios del siglo XX. En la siguiente figura se muestran los títulos y los años de publicación. Es difícil determinar si son las únicas, debido al paso del tiempo y a la ausencia de políticas de preservación de las publicaciones en esa época.

*Figura 4. Primeras publicaciones nacionales*

| Título   | Ciudad                  | Editor                | Año  |
|--|-------------------------|-----------------------|------|
| El cocinero moderno: o sea el verdadero modo de comer bien y gastar poco | Buenos Aires-Montevideo | Santiago Rolleri      | 1894 |
| El consultor culinario   | Montevideo              | Barreiro y Ramos      | 1898 |
| El consultor culinario, tercera edición                                  | Montevideo              | Barreiro y Ramos      | 1906 |
| La cocinera oriental   | Montevideo              | Dornaleche y Reyes    | 1909 |
| La cocinera oriental   | Montevideo              | Imp. J. J. Dornaleche | 1912 |
| La cocina práctica: manual útil y económico para las familias            | Montevideo              | El telégrafo marítimo | 1913 |

Si se quiere representar una línea de tiempo con el total de las publicaciones, se obtiene, en una frecuencia por décadas, que durante fines del siglo XIX hasta la década del sesenta el promedio de publicaciones por década estaba entre los dos y tres libros. En las décadas de los setenta y ochenta se produce un aumento a 5,5 para luego darse un salto en las décadas de los noventa y dos mil con un promedio de 34 publicaciones. El último período relevado cubre hasta el año 2017, por lo que es de esperar que al llegar al 2020 se encuentre en cifras similares a las dos décadas anteriores.

*Figura 5. Publicaciones por año*



#### 4.7. Tipos de alimentos

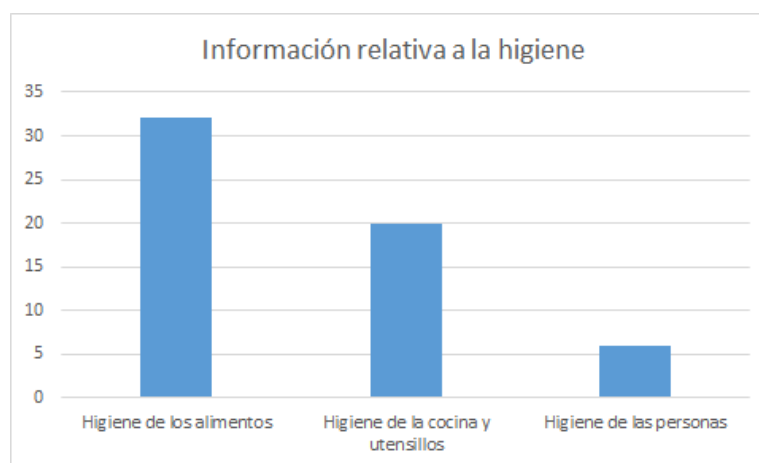
A partir de las agrupaciones que realizaban algunas publicaciones de las recetas, generalmente en capítulos, se pueden reconocer clasificaciones de alimentos. Los más comunes fueron: salados, dulces, plato principal, carnes, verduras, panes, pastas, sopas, mermeladas, bebidas, salsas y helados. «Estas agrupaciones permiten identificar una forma de concepción de la cocina y de las tradiciones alimentarias» (Cabrera, 2018, p. 98). En muchos casos solo aparecen las recetas sin una clasificación u ordenación previa.

#### 4.8. Higiene

Un elemento interesante de relevar son las menciones a la higiene de los alimentos a la hora de su preparación. En ocasiones, la toma de conciencia sobre este aspecto se ha encontrado relacionada con la aparición de brotes de enfermedades y sus campañas de prevención. En Uruguay es muy recordada la campaña de prevención contra el cólera y la salmonela; en ambos casos la higiene de los alimentos es clave para su control (Conti Díaz, 2001).

De las fuentes relevadas, un 64,10 % no establece ningún tipo de consejo sobre la higiene. Del porcentaje restante, que sí brinda recomendaciones sobre la higiene, se propone un análisis desde tres perspectivas: higiene de los alimentos, higiene de la cocina y de los utensilios de cocina, e higiene y cuidados de los individuos en el momento de cocinar. Por una parte, 32 ítems se ocupan de la higiene de los alimentos, aunque no de forma exclusiva. Algunos de ellos, a su vez, presentan pautas y técnicas para su conservación. Asimismo, 20 de los recursos de información analizados establecen elementos para la higiene tanto de la cocina como de los útiles y herramientas que se utilizan para cocinar. Por ejemplo, *La moda de María Raquel: recetas, modas, ideas, etc.* da técnicas para la limpieza de las manchas que dejan las frutas y verduras en las manos, asaderas, cacerolas y también el aceite volcado en el piso. Por otra parte, solo seis de los casos relevados recogen consejos para la persona encargada de la cocina (véase Figura 6).

Figura 6. Información relativa a la higiene



A su vez, es importante destacar que solamente 10 registros poseen consejos sobre más de una de las perspectivas de análisis dentro de esta categoría y solo dos fuentes hablan de higiene de los alimentos, de la cocina y de los utensilios, así como de las personas que trabajan en ella: *El régimen vegetariano* y *Así me gusta a mí*.

#### 4.9. Información nutricional

Se analiza la existencia de información nutricional de los alimentos y las preparaciones en las recetas. Esta información permite conocer el grado de preocupación por los valores nutricionales de cada alimento que se consume.

Del total de los documentos relevados, un 60,7 % no presenta información de carácter nutricional, mientras que un 39,3 % sí lo hace. De estos últimos, hay tres casos en los que se puede visualizar dicha información por receta o por porción. Como ejemplo de esto, podemos mencionar a *Desde ayer al hoy: nuestra cultura alimentaria rural*, editado por la Escuela de Nutrición, el cual establece una tabla nutricional por receta que contiene: energía, glúcidos, proteínas y grasas, además del significado y la importancia de cada uno de ellos.

Por otra parte, se cuenta con 12 registros en los cuales figura la información nutricional por tipos o grupos de alimentos dentro de la pirámide alimenticia. Tal es el caso de *Comer bien para vivir mejor*, en el cual se plantea información sobre diferentes grupos alimenticios, contenido en fibra cada 100 gramos y su contenido proteico. A su vez, dentro de este grupo encontramos el *Manual de cocina del Instituto Crandon* en su 30.<sup>a</sup> edición, el cual contiene no solo una tabla nutricional, sino también la pirámide alimenticia y una tabla de calorías por alimento.

Además, podemos encontrar obras que contienen información para distintos tipos de dieta. Dentro de los registros relevados hay uno que contiene información sobre comida macrobiótica y cómo realizar una dieta con estas características: *Las cuatro estaciones: cocina macrobiótica*, cuyas autoras son Aveline Kushi y Wendy Esko. Otro manual presenta información para celíacos, con un capítulo específico de información nutricional: *¿Sos celíaco?: 101 recetas sin gluten*.

Para concluir este apartado podríamos afirmar que algunos documentos le dan un valor primordial a la información nutricional, ya que dedican apartados exclusivamente a esta temática. Tales son los casos del manual ya nombrado sobre celiacía y de *Luz verde a la salud: guía natural de la salud, plantas medicinales y nuevos alimentos* y *Yo cocino, tú cocinas*, en cuyo prefacio nos habla de nutrientes, alimentos como fuente de energía, cómo debe ser una correcta nutrición e incluso da un ejemplo de menú para una dieta balanceada.

Un análisis en conjunto ameritan las obras que fueron clasificadas como manuales o guías alimentarias, debido a que se caracterizan por tener objetivos enfocados en las prácticas de cocina y alimentación con un fin de promoción de la salud y la buena alimentación. En la muestra fueron clasificados en esta categoría cinco títulos: *Cocina Uruguay*; *Guía de alimentación saludable a precios mínimos 2009*; *Manual de alimentación para familias uruguayas*; *Luz verde a la salud: guía natural de la salud, plantas medicinales y nuevos alimentos*, y *Guía alimentaria basada en la carga glucémica de los alimentos para enfermedades no transmisibles*. Estas obras dedican gran parte de su contenido a la información nutricional y abarcan desde consejos básicos sobre nutrición hasta indicaciones de las propiedades nutricionales de los alimentos e ingestas recomendadas (*Cocina Uruguay*), tamaño de las porciones, tablas nutricionales, información sobre las etiquetas de los alimentos (*Manual de alimentación para familias uruguayas*), técnicas de cocción saludables (*Guía de alimentación saludable a precios mínimos 2009*), entre otros. Como es de esperar, estos registros brindan consejos

sobre la prevención de enfermedades relacionadas con la mala alimentación, que se verán más adelante.

#### **4.10. Representaciones sociales**

Los conceptos de *representación* y *significación* se vuelven medulares en este enfoque; según Chartier (1995), la historia cultural es la historia de la construcción de la significación, las representaciones y las prácticas. En *representaciones sociales* se agrupan una serie de componentes que se analizan a continuación; entre ellos se encuentran el uso de productos alimenticios en otros usos diferenciados de la alimentación, como pueden ser el cuidado de la imagen personal y el cuerpo. También se ubican aquellos indicios que posibilitan un acercamiento a tradiciones vinculadas con la preparación de la mesa y el uso de la vajilla. En tercer lugar se estudian las menciones o imágenes que permiten conocer la representación y el rol de la mujer en el mundo de la cocina nacional.

En los casos en que se detectaron recomendaciones sobre el uso de los alimentos ligados a consejos de belleza, se ubican en primer lugar los consejos para adelgazar y los siguen las recomendaciones para el cuidado de la piel y las propiedades de los alimentos para conservar la belleza. Algunos ejemplos son: consejos para curar abscesos en la piel y el uso de productos alimenticios para prevenir las arrugas y mantener la piel fresca y tersa.

En cuanto a la preparación de la mesa y el tipo de vajilla, se pueden encontrar algunos indicios, aunque son minoritarios en el total de la muestra: cómo servir la mesa y recibir a los invitados (*Cocinando con amistad; Como dulce: un postre por el precio de un pan; Yo cocino, tú cocinas*), ideas de cómo representar la mesa, por ejemplo, mesa de té (*Dulce que te quiero dulce*), la importancia de preparar una buena mesa (*El mantel celeste: historia y recetario de la cocina uruguaya*) y el arreglo, el tendido y el servicio de mesa (*Manual de cocina del Instituto Crandon*).

Sobre las menciones al uso y tipo de vajilla, en primer lugar se observó el uso frecuente de imágenes donde se presenta el plato con la vajilla acompañante (*Yo cocino, tú cocinas; La naturaleza a favor de la mujer: nuevas recetas para dietas alimentarias; Dulce que te quiero dulce; Cocinemos sin gluten: recetas tentadoras para toda la familia*), pero en otros casos se encontraron menciones específicas, por ejemplo, de cristalería y cubiertos (*Cocinando con amistad; Gran libro de parrilla: recetas, técnicas y secretos*), de la cocina y sus útiles (*El consultor culinario*) y de pesos y medidas de los utensilios (*Preparaciones dietéticas para diabéticos*). También se hallaron menciones específicas de un tipo particular de vajilla según las características del alimento o del plato, tales son los casos de la descripción de una batería de cocina básica para trabajar con carnes (*El gran libro de las carnes*) y la descripción de los utensilios para las especias: mortero, molinillo y sartén (*Especias: semillas y condimentos usados en Uruguay*).

En varios casos se identificaron elementos relacionados con el rol de la mujer en la vida doméstica y más específicamente en la cocina. Lo más frecuente es encontrar referencias en la presentación de las obras que explicitan estar dirigidas al público femenino (*La cocinera oriental; La moda de María Raquel; Comer y*

*reír: manual para acercarse a la cocina con alegría; Yo cocino, tú cocinas; La cocina familiar: recetario culinario*) o al ama de casa (*La cocina casera del hostel Gure-Etxe; Libreta de apuntes: temas y recetas de la cocina internacional; Comer bien para vivir mejor; La era del microondas*). En este sentido, algunos autores, como Lyons (2012), investigan la incorporación de las mujeres a la lectura, en tanto nuevo público. El autor analiza a los libros de cocina como una tipología documental e indica que constituían «modelos de conducta para la clase media, y su propósito era ayudar a la dueña de la casa a dar mejores instrucciones a la servidumbre» (Lyons, 2012, p. 307).

En otro grupo de los materiales relevados se pueden encontrar imágenes de mujeres en la elaboración de las recetas (*Manual de cocina del Instituto Crandon; Wizo cocina con Herminia; El libro del hogar*). Se detectaron, además, algunas representaciones de la perspectiva de género que presentan cierta singularidad, como es el caso de *El régimen vegetariano*, que se enfoca en la salud de la mujer y habla del problema del uso del corsé como una moda que el autor considera absurda. Otro caso particular es el de *La naturaleza a favor de la mujer: nuevas recetas para dietas alimentarias*, que está dirigido a mujeres en la etapa de la menopausia.

Existen también algunos casos en los que se dan referencias a ambos géneros, como son: *Para ti, mamá... para que cocine papá*, donde las recetas son aportadas por hombres y mujeres; *Así me gusta a mí*, donde se pueden ver ilustraciones de niñas y niños, y *Desde el ayer al hoy: nuestra cultura alimentaria rural*. En otras obras, si bien se tienen en cuenta ambos géneros, a cada uno se le otorga un rol diferenciado; por ejemplo, en *Wizo cocina con Herminia* se puede ver a las mujeres cocinando y a los hombres observando. Además, *Libreta de apuntes: temas y recetas de la cocina internacional* dedica un capítulo al hombre y la cocina, indica cuáles son los platos para ser preparados por él y le atribuye el rol del barman de la casa. También, en *Recetas con estilo de mujer* se pone como eje a la mujer en la cocina con el papel de anfitriona y destina a los hombres solo el capítulo de la parrilla.

Entre las imágenes utilizadas se destacan aquellas que sirven para ilustrar algunas técnicas de trozado o cortado. Los casos que se ocupan de la cocina regional muchas veces se acompañan con imágenes de los lugares de origen de las recetas (*Cucina... cucina: recetas con historia; Gastronomía de las costas de Rocha; La cocina casera del hostel Gure-Etxe*).

Finalmente, en el marco de lo que denominamos *representaciones sociales*, se construyó una categoría residual en la que se agrupan diversos aspectos. Entre otros usos encontrados de los alimentos se destacan las recomendaciones para el combate de los malos olores y la limpieza del horno (*Sergio Puglia: la revista uruguaya de gastronomía y variedades*), consejos para aprovechar mejor los ingredientes (*Así me gusta a mí*), consejos para el cuidado de las plantas y el combate de las manchas (*Cocina práctica y Consejos hogareños*), la aromaterapia (*Especias: semillas y condimentos usados en Uruguay*) y simpatías (*La moda de María Raquel*).

Entre estos aspectos se encontraron referencias de índole religiosa, como las comidas dedicadas a la cuaresma y la vigilia (*El consultor culinario; Yo cocino, tú cocinas*) o relatos sobre la celebración de la festividad judía (*El sabor de los recuerdos: cocina judía y tradición; Recetas de la bobo y algo más...*).

Por último, se destacan algunas vinculaciones de la cultura culinaria con el arte, como es el caso del acompañamiento de las recetas con poemas (*Recetas con estilo de mujer*; *Cocinemos sin gluten: recetas tentadoras para toda la familia*) o canciones (*Nuestras recetas de siempre: cocina casera y tradicional uruguaya*; *Comer y reír: manual para acercarse a la cocina con alegría*).

#### **4.11. Salud: usos relacionados con la cura y la prevención de enfermedades**

Respecto a la cura y la prevención de enfermedades se encuentran elementos que hablan de los usos y las costumbres de una época, así como de la relevancia de los alimentos en la vida cotidiana. Son muchos los casos en los que se habla de las propiedades de determinados alimentos para la promoción de la salud, especialmente la prevención de enfermedades relacionadas con la mala alimentación. Entre las enfermedades más frecuentes están la obesidad, el sobrepeso (*Comer bien para vivir mejor*; *Programa de sobrepeso, obesidad y enfermedades asociadas*), el colesterol (*Menos colesterol más vida*) y las enfermedades cardíacas (*Las recetas de los mejores*; *Recetas cardiosaludables para vivir mejor*).

Otro grupo de atención en la muestra relevada son aquellas enfermedades que requieren de una dieta específica, como son la celiaquía (*Cocinemos sin gluten: recetas tentadoras para toda la familia*; *¿Sos celíaco?: 101 recetas sin gluten*) o la diabetes (*Preparaciones dietéticas para diabéticos*; *Guía alimentaria basada en la carga glucémica de los alimentos para enfermedades no transmisibles*). Finalmente, se pueden encontrar varias veces recomendaciones generales sobre salud dirigidas a una alimentación saludable, la prevención de problemas nutricionales, la realización de actividad física y el uso de técnicas de cocción más saludables.

#### **4.12. Economía doméstica**

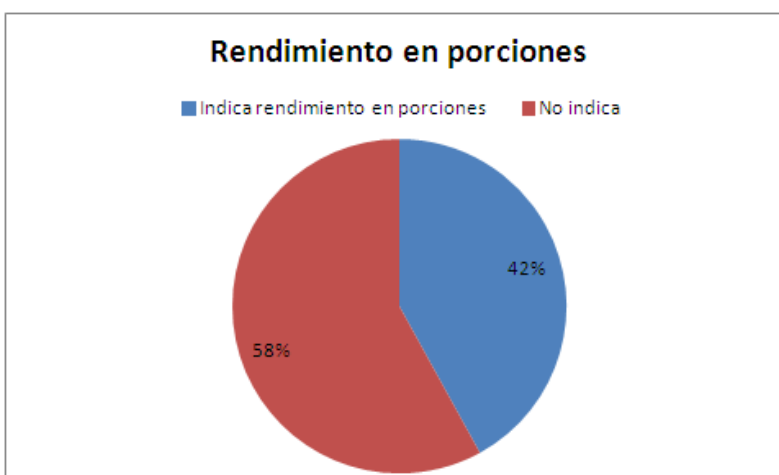
Con el término de *economía doméstica* se estudiaron los contenidos ligados con los consejos sobre la economía del hogar, los tiempos de preparación de las recetas, el rendimiento de las porciones, entre otros.

De los casos relevados, un 51 % indica cuál es el tiempo de preparación de las recetas (véase Figura 7), a la vez que un 42 % indica el rendimiento en porciones (véase Figura 8).

Figura 7. Indicación de tiempo de preparación



Figura 8. Indicación de rendimiento en porciones



Se pudieron detectar otros aspectos vinculados a la economía doméstica; en varios casos se encontraron menciones de la planificación de menús como estrategia de ahorro de tiempo, dinero y para la obtención de una dieta balanceada (*Manual de cocina del Instituto Crandon; Menos colesterol más vida; Cocina Uruguay; Educación y alimentación saludable: un compromiso cotidiano; Yo cocino, tú cocinas; La cocina familiar: recetario culinario*).

En otros casos se hallaron menciones expresas del ahorro de dinero en la alimentación, tales son los casos del *Manual de alimentación para familias uruguayas*, que plantea en sus objetivos contribuir con los hogares uruguayos en el logro de comidas de elaboración sencilla y de costo accesible para favorecer la salud y el presupuesto familiar, o *El cocinero moderno: o sea el verdadero modo de comer bien y gastar poco* y *Como dulce: un postre por el precio de un pan*, donde ya desde el título expresan que las recetas son económicas. También se encontraron casos en los que se menciona el precio de cada receta (*Cocina para solos y solas; Cocina Uruguay*) y casos en los que se brindan consejos para el ahorro, ya sea sobre el aprovechamiento de los restos de comida (*La cocinera oriental*) o para la compra de los alimentos (*Comer y reír: manual para acercarse a la cocina con alegría; La era del microondas*). Otro caso frecuente es el uso en los títulos de las recetas de palabras asociadas a la economía, por ejemplo: sopa



económica, polenta económica, torta económica, etcétera (*El régimen vegetariano; Manual de cocina del Instituto Crandon*).

#### **4.13. Tecnología**

El desarrollo de la tecnología al servicio del hombre ha generado la aparición de múltiples electrodomésticos que se han instalado en las cocinas de todos los hogares, lo que ha provocado transformaciones en la forma de cocinar. Esto se puede apreciar desde los artículos que permiten la conservación, como son la heladera y el freezer, hasta aquellos que han transformado la forma de cocción, como el horno y el microondas.

Las menciones más frecuentes a electrodomésticos se refieren al horno, seguidas por el freezer y el microondas. En forma complementaria a su uso, algunos casos dedican capítulos específicos al congelado de alimentos (*Manual de cocina del Instituto Crandon; Las 4 «C» del buen comer: cocinando y congelando con Cristina; Cocina Uruguay*), así como también aparecen secciones enteras dedicadas a la cocina con microondas (*Cocinando con amistad; Manual de cocina del Instituto Crandon*).

En menor medida se alude a la licuadora, la batidora, la olla a presión, la heladera, la procesadora, la máquina de hacer helados y la cafetera. Es de destacar que en el *Recetario de panificación Fleischmann* se hace mención del termómetro para el control de temperatura de las masas.

Finalmente, en los casos de las primeras ediciones halladas se hace referencia a los métodos de conservación anteriores a las heladeras, como en *La liga de las cocinas: manual internacional de las más exquisitas recetas de gastronomía* de 1926, donde se indica el uso del hielo para enfriar los alimentos.

#### **4.14. Cocina regional**

En concordancia con los objetivos de la investigación se analizan los registros que hacen mención expresa de la identidad culinaria nacional. De los registros relevados, un 45 % hace referencia directa a la cocina de Uruguay.

Algunos de estos documentos específicamente hablan de la cocina local de Rocha, como *La cocina casera del hostel Gure-Etxe* y las obras reconocidas de Juan Antonio Varese (*Las recetas del Valizas y Gastronomía de las costas de Rocha*). Por otra parte, podemos destacar una obra que es una investigación de la cocina y las costumbres en la frontera Uruguay-Brasil: *Na frontera nos fizemo assim: lengua y cocina en el Uruguay fronterizo*. Asimismo, contamos con un manual, el cual divide las recetas por regiones del Uruguay, tales como campo, región norte y costa atlántica: *La cocina uruguaya: orígenes y recetas*.

Debido a la conformación de Uruguay, marcada por una fuerte población de migrantes, es de esperar que las formas de alimentación reflejen esta realidad. Teniendo esto en cuenta se consideró relevante analizar indicios sobre la cocina regional o de un país. En este sentido, se detectaron un conjunto de obras que contienen recetas de orígenes diversos que han enriquecido la cocina nacional, por

ejemplo, aquellas que provienen de la tradición judía, como podemos apreciar en los manuales *Wizo cocina con Herminia*, *Cocinando con amistad*, *El sabor de los recuerdos: cocina judía y tradición* y *Recetas de la bobo y algo más...* y de procedencia ítalo-francesa, como *El cocinero moderno: o sea el verdadero modo de comer bien y gastar poco*. Un caso a destacar es el del manual *Hoy caviar, mañana sardinas* de Gervasio Posadas, hijo de un diplomático uruguayo que realiza un recorrido por la cocina de Inglaterra, España y la ex URSS, lugares en donde vivió con su familia por razones de la profesión de su padre.

Teniendo en cuenta la migración armenia en nuestro país, nos encontramos con el manual *Cofre de aromas y recuerdos de la cocina armenia, oriente medio y algo más*, que representa no solo la comida armenia, sino toda aquella procedente de Medio Oriente y de parte de la región asiática.

Para finalizar, nos topamos con un manual que realiza un viaje por la cocina internacional, desde España hasta India, desde América hasta Grecia, y que muchas de sus recetas han tenido un anclaje en la cocina nacional. Se trata de la obra *La liga de las cocinas: manual internacional de las más exquisitas recetas de gastronomía* publicada en el año 1926.

#### 4.15. Aspectos históricos

En varias obras se detectaron menciones asociadas a componentes históricos, ya sea del plato o del alimento. Este punto resulta de suma relevancia para la reconstrucción de la cultura culinaria del país. Entre los casos más emblemáticos se destacan aquellos que narran la historia de platos típicos, como la torta frita (*Recetas con estilo de mujer*), el dulce de leche (*El dulce de leche: una historia uruguaya*), donde se detalla cómo se llegó al descubrimiento de la preparación, pasando por distintos países y épocas, o el asado (*El asado: origen, historia, ritual; El asado: patrimonio nacional*), donde se suman datos sobre la edad del cuero, la ganadería, los saladeros, los mataderos y los frigoríficos. Otros alimentos de los que se mencionan aspectos ligados con su historia son el maíz, la harina y el pan (*140 maneras de aprovechar el maíz en la alimentación; Recetario de panificación Fleischmann*).

También entre la muestra relevada se encuentran ejemplos de manuales en los que hay un interés especial por recuperar la historia de los alimentos y sus preparaciones. Entre ellos se destacan: *Na frontera nos fizemo assim: lengua y cocina en el Uruguay fronterizo*, donde se hace referencia a la historia regional y el perfil de los alimentos; *Cocinemos sin gluten: recetas tentadoras para toda la familia*, que brinda datos sobre el origen de ciertos alimentos, cómo se preparan, su aspecto y usos; *La cocina uruguaya: orígenes y recetas*, que también da información sobre el origen de algunos alimentos; *Tacuarembó: la cocina en los fogones de la Patria Gaucha*, que describe los inicios del alimento a través de las épocas y de los diversos materiales para cocinarlo y *Espicias: semillas y condimentos usados en Uruguay*, que dedica un capítulo a una introducción histórica de las especias, origen, palabra, difusión por el mundo y preparaciones.

Respecto a los aspectos históricos asociados a los platos se pueden observar ejemplos de platos concretos, como la historia de donde surgieron las pizzas y la pasta (*Cocinando con amistad*) o consideraciones generales sobre la historia de las

diferentes preparaciones (*Así me gusta a mí; Cucina... cucina: recetas con historia; La liga de las cocinas: manual internacional de las más exquisitas recetas de gastronomía*).

Se observaron, además, varios casos donde se hace referencia a ciertas tradiciones y costumbres ligadas a la cultura culinaria que van más allá de un plato o alimento concreto. Tales son los casos de *Desde el ayer al hoy: nuestra cultura alimentaria rural*, donde se recuperan aquellos platos típicos del medio rural uruguayo; *Hoy caviar, mañana sardinas*, que narra historias y anécdotas de diferentes episodios vinculados con fiestas y eventos en los que la gastronomía local estaba presente, y *El mantel celeste: historia y recetario de la cocina uruguaya*, donde se realizan varias referencias a la historia uruguaya.

También se pudieron encontrar alusiones a aspectos históricos pertenecientes a la religión y su vínculo con la cultura culinaria, como *Cocinando con amistad y El sabor de los recuerdos: cocina judía y tradición*, donde se dan a conocer las tradiciones y costumbres culinarias de la comunidad judía, o la historia de la Navidad, en *Sergio Puglia: la revista uruguaya de gastronomía y variedades*. Otros casos a destacar son aquellos que hacen referencia a tradiciones familiares, como *Delantales familiares*, en el que se narran aspectos relacionados con las generaciones familiares de la autora, o *Selección de gustosas recetas*, donde se acompañan las recetas con la historia personal de la autora y los valores tradicionales de la familia.

#### 4.16. Otros

Finalmente, se generó una categoría residual, denominada *otros*, donde se recolectaron diversos elementos que se consideraron relevantes. Entre esta diversidad se pueden establecer algunas subcategorías, tal es el caso de las referencias encontradas sobre herramientas relacionadas con pesos y medidas. Son muchos los manuales que cuentan con tablas de equivalencias, medidas, pesos, etcétera. Por mencionar algunos ejemplos, se pueden encontrar herramientas de este tipo en «*Inéditas*»: *la cocina tradicional: platos, postres y tortas*, donde aparece una tabla de equivalencias de medidas entre líquidos y sólidos; *Cocinemos... en compañía*, que brinda información sobre medidas y equivalencias (tazas, cucharadas) y sobre el peso aproximado de algunos ingredientes y su rendimiento (ejemplo: equivalencia en el uso de harina y fécula de maíz); también se encuentran tablas de equivalencias de pesos y medidas (tazas, gramos, cucharadas, temperatura del horno) en *Como dulce: un postre por el precio de un pan; Nuestras recetas de siempre: cocina casera y tradicional uruguaya: más de 120 recetas* y *Alimentación sobresaliente: freezer, olla a presión, microondas*. En los manuales del Instituto Crandon hay capítulos dedicados a equipos, medidas y descripción de ingredientes.

Otra de las subcategorías que se proponen a partir de esta categoría residual es *herramientas terminológicas*, generada para una mejor comprensión de los textos. Dichas herramientas pueden ser simplemente una presentación de definiciones de términos más usados (*Manual de cocina del Instituto Crandon y Cocinemos... en compañía*), glosarios (*Cocinero profesional* y *Las cuatro estaciones: cocina*

*macrobiótica*), un diccionario culinario (*Yo cocino, tú cocinas*) y un diccionario de «asaduría» (*El asado: patrimonio nacional*).

Para finalizar, también puede resultar significativa la detección de materiales que fueron elaborados para un destinatario específico, como aquellas publicaciones destinadas a niños (*Así me gusta a mí* y *Los primeros olores de la cocina de mi casa*). Los solteros o divorciados también cuentan con una publicación pensada para sus necesidades alimentarias: *Cocina para solos y solas*. Por último, *Educación y alimentación saludable: un compromiso cotidiano* es un material pensado para familias con niños.

## 5. Conclusiones

Una investigación de estas características permite obtener conclusiones en diversos sentidos, debido a que es posible diversificar y encontrar varios aspectos a estudiar y seguir profundizando. En primer lugar se destaca la particularidad de trabajar con una tipología documental específica, como lo son los manuales de cocina. Este corpus documental ha permitido identificar elementos relacionados con las tradiciones, las costumbres y el comportamiento alimentario de la población uruguaya.

A partir de la muestra estudiada se pudieron observar diferentes tipos de publicaciones vinculadas con la cultura culinaria del país; si bien se construyó una clasificación y tipología a los efectos de este estudio, puede resultar de utilidad para futuras investigaciones el corte propuesto. Aunque los manuales en formato tradicional fueron los encontrados con mayor frecuencia, es de destacar la presencia de los recetarios comerciales como muestra de la influencia del mercado en la cultura culinaria. Por su parte, las guías alimentarias, en tanto formato más reciente en el tiempo, pueden identificarse como una muestra del esfuerzo realizado por organismos nacionales por ubicar a la alimentación en un marco de políticas públicas dirigidas a determinada población.

En la autoría de los recursos analizados resulta relevante observar la alta presencia femenina, aunque se hace necesario un estudio complementario, con perspectiva de género, para llegar a afirmaciones más concluyentes respecto al tema. En el caso de la autoría vinculada a instituciones resulta interesante conocer tanto aquellas de origen público como privado que han logrado imponerse como referentes de la cultura culinaria del Uruguay.

Como se puede apreciar en el análisis, la mayoría de las obras estudiadas fueron publicadas por editoriales comerciales, de lo cual se puede inferir que estas consideran que hay un público dispuesto a consumir este tipo de fuentes y, por lo tanto, puede ser entendido como un negocio redituable para ellas. Asimismo, podemos concluir que hay una tipología de instituciones sin fines de lucro que editan documentos ligados con la cultura culinaria, que se encuentran más preocupadas por la salud y el bienestar de los ciudadanos que por el éxito comercial.

Los títulos de las publicaciones merecen un estudio singular donde se puedan establecer vínculos directos entre la terminología utilizada y la construcción de valor simbólico en torno a la alimentación y la cultura culinaria del país. El uso

frecuente de términos como *Uruguay, uruguaya, nacional, nuestra, patrimonio, origen* o *tradición* son un indicador del sentido de pertenencia y del grado de identificación de una cultura culinaria uruguaya. En relación estrecha con esta identificación se puede concluir que, aunque existen obras con recetas de platos o ingredientes típicos de nuestro país o del Río de la Plata, como, por ejemplo, asado, dulce de leche, entre otros, en la mayoría de los casos se observa el fuerte anclaje en nuestro país de la cocina internacional. Esto ocurre sobre todo con aquellos países o grupos étnicos que han formado parte de las corrientes migratorias que conforman la población uruguaya, como Italia, España y la migración armenia y judía. Por otro lado, dentro de la cocina uruguaya podemos inferir, dado el análisis de algunos de los registros relevados, que en ciertas regiones del país pueden encontrarse también platos típicos, como por ejemplo en Rocha y Tacuarembó.

Se destaca la presencia de diferentes aspectos vinculados a la salud y su asociación con la alimentación; en primer lugar, el posicionamiento de varias de las publicaciones sobre la importancia de una dieta balanceada como principal componente para la cura y la prevención de diversas enfermedades. Asimismo, la inclusión, sobre todo en los últimos años, de información nutricional en las publicaciones demuestra una preocupación por promover una alimentación saludable y por trasladar a las personas la responsabilidad de conocer las características de los alimentos que consumen. En cuanto a los aspectos vinculados a la higiene es de destacar el alto porcentaje de documentos que no presentan información sobre esta categoría.

En un intento por identificar diversas representaciones sociales a través de diferentes elementos encontrados en los materiales relevados, se pudieron observar componentes que pueden resultar significativos para reconocer estas manifestaciones. Por un lado se observa una relación entre los alimentos y su uso para fines diferenciados de la alimentación, entre ellos el cuidado de la imagen personal y del cuerpo. Otro componente relevante son las costumbres vinculadas con la preparación de la mesa y la vajilla a utilizar según la ocasión o evento social. Finalmente, sin ser Uruguay un país que se caracterice por una presencia fuerte de la religión, se pudieron encontrar casos donde la tradición (principalmente cristiana y judía) mantiene gran influencia, sobre todo en las comidas típicas asociadas a ciertas festividades.

Es importante destacar la relevancia que se le da en un grupo de documentos a los aspectos históricos, no solo de los alimentos, sino también de diferentes platos y su preparación. Esto da una pauta nuevamente del valor que tienen estas fuentes de información para rescatar la cultura, la tradición culinaria de un país y la influencia que otras culturas y realidades han tenido en Uruguay a este respecto.

Entre las cuestiones ligadas a la economía doméstica, que también forman parte del imaginario social en torno a la cultura culinaria, pudieron observarse diversos consejos que van desde la economía del hogar hasta los tiempos de preparación de las recetas y el rendimiento de las porciones.

En términos de desarrollos futuros, se plantean varias líneas que pueden servir de insumo para próximas investigaciones. En primer lugar, la posibilidad de ampliar el universo de estudio de manuales impresos a fuentes digitales (que pueden ser sitios web, blogs, videos, entre otros). Estos nuevos formatos requieren la incorporación de categorías de análisis que se adecuen a las posibilidades que

ellos brindan, por lo que es de esperar una reformulación de algunas de las categorías aquí presentadas.

Otra línea que se puede desprender de este primer avance tiene que ver con la identificación de los títulos más representativos de la cultura culinaria en el país y las posibilidades de realizar un estudio comparativo entre las sucesivas ediciones de dichos títulos. En este caso, el título que amerita un estudio de esta índole, debido a la gran tirada y a la cantidad de ediciones, es el *Manual de cocina del Instituto Crandon*.

También la profundización, junto con otras disciplinas, sobre el estudio de las imágenes contenidas en los manuales de cocina es un campo interesante de investigar, así como la perspectiva de género y sus modificaciones a través del tiempo.

Por otra parte, se considera importante continuar incluyendo estudiantes de grado en las líneas a trabajar, ya que está comprobado el beneficio que se logra en la integralidad de las funciones universitarias. Asimismo, su trabajo en el campo permitió la inclusión de diversas miradas sobre el objeto de estudio que enriquecieron la investigación.

Desde el campo de la bibliotecología y la ciencia de la información resulta relevante la indagación sobre fuentes de información particulares, como en este caso, debido a que desde lo disciplinar se cuenta con herramientas que permiten un análisis que hace foco en la tipología documental y que obtiene resultados que aportan a la construcción de la memoria del país.

### **Referencias bibliográficas**

ALMANZA, B. A. *et al.* (2017). Cookbooks in US history: How do they reflect food safety from 1896 to 2014? *Appetite*, 1(116), 599-609. doi: 10.1016/j.appet.2017.05.053

ALONSO, D. (2011). El libro de cocina: Un estudio teórico-descriptivo de El libro de Doña Petrona. *Información, Cultura y Sociedad*, 24, 109-122. Recuperado de <http://revistascientificas.filo.uba.ar/index.php/ICS/article/view/738/715>

AUTORES.UY (2019) Autores.uy La base de datos de autores de Uruguay. Montevideo. Recuperado de <https://autores.uy/>

BURKE, P. (2007). La historia cultural y sus vecinos. *Alteridades*, 17(33), 111-117.

CABRERA, M. (2018). Los manuales de cocina y su aporte a la nueva historia de la lectura. *Información, Cultura y Sociedad*, 39, 93-102. Recuperado de <http://revistascientificas.filo.uba.ar/index.php/ICS/article/view/4171>

CASSANY, D. (2009). Prácticas letradas contemporáneas: Claves para su desarrollo. En Congreso Leer.es, Madrid: Ministerio de Educación. Recuperado de <https://www.recercat.cat/handle/2072/220317>

CHARTIER, R. (1995). *El mundo como representación. Historia cultural: entre práctica y representación* (2.<sup>a</sup> ed.). Barcelona: Gedisa.

CHARTIER, R. (2007). *La historia o la lectura del tiempo*. Barcelona: Gedisa.

CONTI DÍAZ, I. A. (2001). Enfermedades emergentes y reemergentes en Uruguay. *Revista Médica del Uruguay*, 17, 180-199. Recuperado de <http://www.rmu.org.uy/revista/2001v3/art6.pdf>

LYONS, M. (2012). *Historia de la lectura y de la escritura en el mundo occidental*. Buenos Aires: Editoras del Calderón.

MCKENZIE, D. F. (2005). *Bibliografía y sociología de los textos*. Madrid: Akal.

PARADA, A. (2009). *Los orígenes de la Biblioteca Pública de Buenos Aires: Antecedentes, prácticas, gestión y pensamiento bibliotecario durante la Revolución de Mayo (1810-1826)*. Buenos Aires: Instituto de Investigaciones Bibliotecológicas-Facultad de Filosofía y Letras-Universidad de Buenos Aires.

PARADA, A. (2010). Una relectura del encuentro entre la historia del libro y la historia de la lectura. (Reflexiones desde la Bibliotecología / Ciencia de la Información). *Información, Cultura y Sociedad*, 23, 91-115.

PARDO RODRÍGUEZ, L. E.; GUTIÉRREZ, R. (2011). Perspectivas historiográficas de las prácticas de lectura. *Revista Interamericana de Bibliotecología*, 34(2), 221-232.

PARYS, N. (2013). Cooking up a culinary identity for Belgium: Gastrolinguistics in two Belgian cookbooks (19th century). *Appetite*, 71, 218-231. doi: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2013.08.006>

SEGRS, Y. (2005). Food recommendations, tradition and change in a flemish cookbook: *Ons kookboek, 1920-2000*. *Appetite*, 45(1), 4-14. doi: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2005.03.007>

**Anexo:** Listado de estudiantes de la Licenciatura en Bibliotecología participantes en el trabajo de campo

### **Período octubre-noviembre 2017**

Romina Barilko  
Noelia Echeto  
Camila Juárez  
Valeria Pereira  
Franco Pertusso  
Ignacio Solano  
Niza Trujillo  
Judith Varela

### **Período marzo-abril 2018**

Raquel Chávez  
Gianela Estévez  
Martín García  
Victoria Fajian  
Miriam Hortiguera

Mariela Lima  
Juan Perdomo  
Noemí Ramírez  
Florencia Rodríguez

**Nota:** La corrección de estilo de este artículo fue realizada por Florencia Rey, estudiante de la Tecnicatura Universitaria en Corrección de Estilo. Dicha actividad fue realizada en el marco del convenio entre la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación y la Facultad de Información y Comunicación, ambos servicios pertenecen a la Universidad de la República, Uruguay.