



## Cocinar y comer en la Córdoba (Argentina) del siglo XIX.

### Una lectura de la cultura material doméstica

ceci\_moreyra@hotmail.com

Cecilia Edith Moreyra<sup>1</sup>  
CONICET

#### Resumen

En este artículo partimos de una concepción amplia de cultura material según la cual objetos y sujetos están indisolublemente ligados. Abordamos los objetos y espacios de la vivienda, protagonistas en la experiencia cotidiana de la comida en la ciudad de Córdoba (Argentina) del siglo XIX. Para ello seleccionamos un conjunto de inventarios postmortem cuyos datos sistematizamos, cuantificamos y contextualizamos. Así construimos una imagen de la cultura material doméstica que analizamos triangulando información con literatura de viajes. A lo largo del período abordado los objetos implicados en la preparación e ingesta de los alimentos experimentaron algunos cambios que se tradujeron en transformaciones en las prácticas cotidianas.

#### Palabras Clave

Cultura material - Espacios - Comida - Vida cotidiana - Córdoba (Argentina) - Siglo XIX

<sup>1</sup> Doctora en Historia por la Universidad Nacional de Córdoba; Investigadora del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas.



## Cooking and eating in Córdoba (Argentina), 19<sup>th</sup> century.

### A reading of domestic material culture

[ceci\\_moreyra@hotmail.com](mailto:ceci_moreyra@hotmail.com)

Cecilia Edith Moreyra  
CONICET

#### Abstract

In this article we start from a broad conception of material culture according to which objects and subjects are inextricably linked. We study the objects and spaces of the house, main character in the daily experience of food in the city of Córdoba (Argentina) of the nineteenth century. We select a set of postmortem inventories that we systematize, quantify and contextualize. Thus we construct an image of domestic material culture that we complement by analyzing travel literature. Throughout the period covered the objects involved in the preparation of food and eating experienced some changes that translated into changes in daily practices.

#### Key Words

Material Culture - Spaces - Food - Everyday life - Córdoba (Argentina) - 19<sup>th</sup> Century

## Pensar los objetos cotidianos

Cocinar y comer son experiencias cotidianas ligadas al mantenimiento biológico del ser humano y están dotadas de sentido para y por los sujetos y grupos sociales. Estas prácticas no sólo involucran la comida –cultivada, comprada, preparada, ingerida– y el cuerpo que la consume, también comprenden objetos materiales con los que se manipulan los recursos y espacios donde se cultiva, se adquiere o se cocina un comestible. Nuestra mirada está puesta en esos objetos: el menaje doméstico empleado para cocinar y comer, y los espacios de vivienda en los que sucedían esas prácticas en el siglo XIX. En el devenir cotidiano de aquéllas, sujetos y objetos están indisolublemente ligados, de modo que, si a los fines analíticos las diseccionemos para examinar sus diferentes variables, no debemos perder la visión de conjunto del fenómeno que buscamos comprender. La comida, entendida como experiencia cotidiana a la vez concreta y simbólica, tiene múltiples aristas que permiten diferentes abordajes. En este trabajo nos concentramos en la cultura material doméstica, los objetos y espacios que condicionaban a y eran condicionados por las prácticas alimentarias. La cocina y la mesa eran los escenarios de la preparación e ingesta de la comida; las ollas, pailas, morteros, platos y cubiertos, los utensilios que nos hablan de aquello que se comía, cómo se lo hacía y atendiendo a qué pautas sociales.

En la encrucijada de diferentes disciplinas -historia, antropología, arqueología, arte, diseño- se ubican los estudios de cultura material que buscan comprender los vínculos entre artefactos, relaciones sociales e identidades. Autores como Norbert Elias, Fernand Braudel, Arjun Appadurai, Sidney Mintz y Arnold Bauer contribuyeron, desde sus respectivos campos, a la construcción de una historia de la cultura material observando a los objetos producidos, consumidos, desechados y reutilizados, como a actores históricos<sup>2</sup>. Partiendo de los aportes conceptuales y metodológicos de estas investigaciones, múltiples trabajos sobre la historia de la cultura material vieron la luz en Latinoamérica: a las investigaciones sobre el clásico

---

<sup>2</sup> Elias, Norbert, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires, 1993; Braudel, Fernand, *Civilización material, economía y capitalismo siglos XV-XVIII*, 3 vol., Alianza, Madrid, 1984, 1; Appadurai, Arjun (ed.), *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías*, Grijalbo, México, 1991; Mintz, Sidney, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, Siglo XXI, México, 1996 y Bauer, Arnold, *Goods, Power, History. Latinamerica's material culture*, Cambridge University Press, Nueva York, 2001.

trío temático de la comida<sup>3</sup>, la ropa<sup>4</sup> y el cobijo<sup>5</sup>, se añadieron estudios sobre el mobiliario<sup>6</sup> y los objetos de lujo y ostentación<sup>7</sup>. Dentro de esa amplitud de trabajos, Nelly Porro y María Marschoff se enfocaron en el menaje doméstico del Buenos Aires del siglo XVIII, a partir de dos análisis distintos de inventarios *postmortem*: Porro ofrece una nómina y cuantificación casi enciclopédica de los objetos encontrados en las fuentes, mientras Marschoff subdivide y agrupa los diferentes enseres según su función y se aventura en la comprensión del conjunto de artefactos en relación a las prácticas alimentarias<sup>8</sup>. Por nuestra parte, en un trabajo anterior realizamos una lectura de la alimentación en la Córdoba de fines del siglo XVIII y comienzos del XIX, tomando como punto de observación los objetos y espacios cotidianos<sup>9</sup>. Los interrogantes surgidos en ese trabajo se vincularon a las transformaciones y continuidades que experimentaron espacios y objetos a lo largo del tiempo y, con ellos, lo que se come, la forma en que se hace y el sentido que lo uno y lo otro tenía para los sujetos; focos de observación que parten del supuesto de que, lejos de una imagen de inmutabilidad, lo cotidiano experimenta transformaciones a lo largo del tiempo.

- 
- <sup>3</sup> Souto Mantecón, Matilde, "De la cocina a la mesa" en Gonzalbo Aizpuru, Pilar (Dir.), *Historia de la vida cotidiana en México*, 5 vol., El Colegio de México y Fondo de Cultura Económica, México DF, 2005, 4:15-49; Quirós, Enriqueta, "Del mercado a la cocina. Alimentación en la ciudad de México. Siglo XVIII", en Gonzalbo Aizpuru, Pilar (Dir.), *Historia de la vida cotidiana en México*, 3:17-44; Restrepo, Cecilia, "La alimentación en la historia de la vida cotidiana de Santafé de Bogotá a finales del siglo XVIII", *Boletín de Historia y antigüedades*, Bogotá, Vol. XCV, N° 841, 2008, 271-284; Remedi, Fernando, *Los secretos de la olla. Entre el gusto y la necesidad: la alimentación en la Córdoba de principios del siglo XX*, Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos Segreti", Córdoba, 1998.
- <sup>4</sup> Pérez Monroy, Julieta, "Modernidad y modas en la Ciudad de México: de la basquiña al túnico, del calzón al pantalón", en Gonzalbo Aizpuru, Pilar (Dir.), *Historia de la vida cotidiana en México*, 4:51-80; Cruz de Amenabar, Isabel, "Seduciones de lo íntimo, persuasiones de lo público. El lenguaje del vestido en Chile (1650-1820)", *Historia de la vida privada en Chile*, 3 vol., Aguilar y Taurus, Santiago de Chile, 2005, 1:309-333; Martínez de Sánchez, Ana María, "Indumentaria, 'ser' y 'parecer' en la Córdoba del setecientos", *Páginas sobre Hispanoamérica colonial*, Prhisco y CONICET, Buenos Aires, 1994, 13-39.
- <sup>5</sup> Ayala Alonso, Enrique, "Habitar la casa barroca. Una experiencia en la ciudad de México", *Diseño en Síntesis*, Ciudad de México, N° 35, 2005, 678-691; Otero, Osvaldo, *La vivienda porteña en tiempos virreinales. Materiales, uso, función y valor simbólico*, Tesis de doctorado en Historia, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad Nacional de La Plata, 2004.
- <sup>6</sup> Holguín Callo, Osvaldo, "Literatura y cultura material: el mobiliario doméstico en Lima (1840-1870)", en O'phelan Godoy, Scarlett et al. (cords.), *Familia y vida cotidiana en América Latina siglos XVIII-XX*, Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima, 2003, 93-117.
- <sup>7</sup> Gonzalbo Aizpuru, Pilar, "De la penuria y el lujo en la Nueva España. Siglos XVI-XIX", *Revista de Indias*, Vol. LVI, N° 206, 1996, 49-75.
- <sup>8</sup> Porro, Nelly; Astiz, Juana y Róspide, María, *Aspectos de la vida cotidiana en el Buenos Aires virreinal*, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, 1992; y Marschoff, María, "Los objetos de la alimentación: una mirada arqueológica a los inventarios post mortem del Buenos Aires virreinal", en Berón, M. et al. (eds.), *Mamül Mapu: pasado y presente desde la arqueología pampeana*, Libros del Espinillo, Ayacucho, 2010, 215-228.
- <sup>9</sup> Moreyra, Cecilia Edith, "La alimentación en Córdoba a fines del siglo XVIII. Una lectura desde los espacios y objetos cotidianos", *Revista Complutense de Historia de América*, Madrid, Vol. 38, 2012, 55-77.

En nuestra búsqueda de los objetos y espacios vinculados a la comida, analizamos inventarios *postmortem* de la ciudad de Córdoba del siglo XIX<sup>10</sup>. Un tipo de documentación que constituye una fuente excepcional a la hora de describir y analizar el entorno material, por ofrecer una detallada lista y tasación de los bienes muebles, inmuebles y semovientes de la persona fallecida, que habrían de repartirse entre sus herederos y acreedores. Si bien estos documentos tienen representatividad socioeconómica parcial -dando cuenta de las tasaciones de personas de medianos y altos estratos, especialmente comerciantes con propiedades rurales y, algunos de ellos, con cargos públicos-, no es desestimable la presencia de inventarios de personas de menores recursos, como artesanos, pequeños comerciantes, esclavos libertos y miembros de las castas. Así, las conclusiones a que arribamos no son extensibles en forma 'automática' al conjunto de la sociedad, nos permiten vislumbrar lo cotidiano.

¿Cómo leer a estas listas nominativas de objetos? El camino que elegimos se nutre de la complementación un de análisis cuantitativo y cualitativo: la construcción de una base de datos para clasificar, cuantificar y sistematizar la información, junto a la descripción de cada objeto y su contextualización dentro del complejo social, económico y político, para aproximarnos a la comprensión del conjunto espacial y material que participaba en las experiencias cotidianas de cocinar y comer.

Por lo paulatinas e imperceptibles que pueden llegar a ser sus transformaciones, reconocer y comprender los cambios atravesados por las prácticas cotidianas y la cultura material, requieren de una mirada temporal amplia<sup>11</sup>. Nos extendemos entonces de 1810 hasta 1870, momento en el que la llegada masiva de inmigrantes y el proceso de urbanización y modernización imprimen profundos cambios que requieren de un análisis específico. El período en estudio fue para Córdoba un espacio temporal dinámico. Se introdujeron - paulatinamente a veces, precipitadamente otras- nuevas modas, consumos y

---

<sup>10</sup> En nuestra tesis doctoral analizamos la cultura material cotidiana de Córdoba entre 1810 y 1870. Tomando como criterio la representatividad de las fuentes (que contuvieran datos sustanciales relativos a los enseres domésticos), seleccionamos 180 inventarios que constituyen la base del presente trabajo. Moreyra, Cecilia Edith, *Cultura material en la ciudad de Córdoba 1810-1870. Una perspectiva socio-cultural de los objetos cotidianos*, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, 2014.

<sup>11</sup> Así lo señalan Pereyra Iglesias y Rodríguez Cancho en su estudio de la riqueza campesina en Extremadura a partir inventarios *postmortem*; Pereyra Iglesias, José Luis y Rodríguez Cancho, Miguel, "Inventarios *post-mortem* y riqueza campesina en Extremadura. Aproximación metodológica", *Norba. Revista de arte, geografía e historia*, Extremadura, N°4, 1983, 351-360.

prácticas, a la vez que se perpetuaron formas de ser y hacer tradicionales. El eclecticismo de formas coloniales y modernas, nativas y foráneas, se traslucía en la organización social y política, en el espacio urbano y también puertas adentro, en la privacidad del hogar. La estratificada y jerarquizada sociedad colonial, donde los grupos sociales de españoles o blancos, indios, negros, mestizos y mulatos<sup>12</sup> serían estamentos claramente diferenciados, era una ilusión de orden más que una realidad. El conjunto social se presentó así permeable al ascenso social de algunos sujetos y los intercambios entre unos y otros grupos provocaron ese mestizaje cultural y biológico que podemos rastrear hasta la actualidad.

### Cocinar

Cocinar es transformar un producto de la naturaleza en algo diferente. Para ello resulta imprescindible el dominio del fuego y el empleo de objetos que permitan manipular, cortar, aplastar, moler, mezclar y exponer al calor la materia prima. Todo esto se desarrolla en un espacio concreto que puede ser interior o exterior, grande o pequeño, especializado o multifuncional, pero que sin lugar a dudas debe tener las características necesarias para que se pueda encender y mantener el fuego. Observemos entonces el 'teatro de operaciones'<sup>13</sup> de las prácticas culinarias, sus características edilicias, el lugar ocupado dentro del conjunto habitacional y los objetos que lo constituían.

Haciendo gala de una notable persistencia de formas coloniales, las viviendas de la Córdoba decimonónica estaban organizadas en torno tres patios: el

---

<sup>12</sup> Según el censo de 1813 en la ciudad habitaban 10.859 individuos. El 42% estaba conformado por españoles peninsulares y criollos o españoles americanos, grupo que conformaba la elite social con poder económico y político. El restante 58% estaba formado por las denominadas castas: mestizos, mulatos, pardos e indios; si bien el término mulato alude a la mezcla de negro con blanco, en la práctica llegó a incluir tanto a mulatos como a mestizos y zambo. Este grupo tenía como denominador común el tono bronceado de la piel y su dedicación, en la mayoría de los casos, a oficios manuales o mecánicos; ver Endrek, Emiliano, *El mestizaje en Córdoba. Siglo XVIII y principios del XIX*, Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Filosofía y Humanidades, Instituto de Estudios Americanistas, Cuadernos de Historia Nº XXXIII, Córdoba, 1966. En los dos decenios siguientes la población no crece de manera significativa, observándose incluso una ligera disminución entre el censo de 1822 y el de 1832. Aún seguían usándose las categorías coloniales en la clasificación de los individuos, que irían perdiendo vigencia lentamente, pero la estructura social cambiaba paulatinamente, observándose una expansión de la población étnicamente mezclada. El grupo español, clasificado como 'noble', representaba más del 40% de la población en un porcentaje mayor que en los censos anteriores, atribuible al proceso de blanqueamiento de las castas. En el censo de 1840 no sólo disminuyó considerablemente el porcentaje de 'españoles', clasificados en este padrón como 'nobles', sino que el resto de la población citadina fue registrada sin especificarse su condición étnica, aunque en algunos casos se agregaron epítetos como 'plebe' o 'plebeyo', mostrando, en definitiva, la complejidad de las percepciones sociales.

<sup>13</sup> De Certeau, Michel, et al. *La invención de lo cotidiano*, Universidad Iberoamericana, México, 2006, 2.

principal, el secundario y el corral. El primero era el eje estructurador de los espacios más importantes: la sala de recibo, el zaguán, los aposentos o alcobas de la familia, el comedor y las tiendas y trastiendas; habitaciones ubicadas alrededor del patio y comunicadas, con éste y su galería, a través de puertas y ventanas. El segundo patio también se alzaba como punto central pero de los espacios de servicio. Allí estaba la cocina, la despensa, el horno de pan, el pozo de agua, los cuartos para criados y, ocupando un estrecho espacio, los lugares comunes. El traspatio, donde estaba el corral de los animales y la huerta, conformaba el sector periférico, 'el fondo' de la casa.

La cocina funcionaba entonces en ese segundo patio alejado de las habitaciones principales. Su menaje era catalogado como "*muebles del servicio de afuera*", singular modo de diferenciarlo de los objetos propios de la sala o alcoba, los "*muebles del servicio de adentro*"<sup>14</sup>, signo del lugar que ocupaba la cocina al interior de la vivienda. La distribución de las dependencias de una casa revelaba sus jerarquías -principales y de servicios-, siendo clasificados, como propone Osvaldo Otero, por sus usuarios más que por su función<sup>15</sup>. Así, la cocina era una zona de la vivienda asiduamente frecuentada por esclavos y sirvientes, quienes dormían en cuartos contiguos a ella, cuando no era la propia cocina la habitación de su descanso nocturno. Así era la vivienda del próspero comerciante Felipe Antonio González. En su segundo patio se ubicaban adyacentes la despensa, la cocina y "*dos cuartos para criados*"<sup>16</sup>. Cerca de la cocina estaban los "*lugares comunes*", también llamados "*necesaria*" o "*secretas*", pequeño espacio reservado para arrojar los desechos humanos. Ciertamente, la conjunción de olores resultantes del humo y la cocción de los alimentos, junto a los de los lugares comunes, eran patrimonio del devenir diario del personal de servicio.

En casas espaciosas como aquélla, la cocina promedio ocupaba entre nueve y catorce metros cuadrados, un reducido espacio si lo comparamos con las dimensiones de las salas de recibo o los dormitorios, que podían ser de veinticinco a treinta metros cuadrados las primeras, y alcanzar los setenta las segundas. Las paredes eran de adobe y los techos de caña y tejas; en el suelo, de tierra o

<sup>14</sup> Inventario de Francisca Borja Sabadín, Archivo Histórico de la Provincia de Córdoba (AHPC), Escribanía 1, Año 1868, Legajo 532, Expediente 20, f. 1.

<sup>15</sup> Otero, Osvaldo, *La vivienda porteña en tiempos virreinales. Materiales, uso, función y valor simbólico* Tesis de doctorado en Historia, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad Nacional de La Plata, 2004.

<sup>16</sup> Testamentaria de Felipe Antonio González, AHPC, Esc. 4, Año 1818, Leg. 51, Exp. 13, f. 2v.

enladrillado, se ubicaba el fogón con su chimenea<sup>17</sup>. Luego de días, meses y años de uso, paredes y techos se impregnaban de hollín, especialmente cuando no estaban bien ventilados. En la cocina de María Josefa de Arrascaeta, donde una "pequeña ventanita al patio" y una chimenea poco funcional resultaban insuficientes para airear el ambiente, fue necesario abrir "una luz de puerta a fuerza de barreta picando las paredes y bóveda trabajosamente por lo tan sumamente cundido y penetrado estaba el hollín y humo, a fin que no se resaltase en el revoque"<sup>18</sup>. En las viviendas tipo rancho, la cocina era una pequeña "ramadita" ubicada en el patio<sup>19</sup>, una suerte de cobertizo que ofrecía resguardo al fuego encendido. A veces se cocinaba directamente a la intemperie o el fogón estaba en algún cuarto de la casa (en ocasiones, el único)<sup>20</sup>, en el que su espacio no estaba dividido ni especializado, un mismo lugar servía de dormitorio, cocina, comedor y lugar de trabajo.

Dentro de la cocina o en el patio se ubicaba el "horno de hacer pan" u "horno de cocer pan"<sup>21</sup> construido de adobe, un ladrillo de barro y paja. La parte inferior era una masa de aproximadamente tres pies de altura, sobre ésta se levantaba una cubierta en forma de cúpula que tenía en su cima un estrecho orificio para la salida del humo. En uno de los lados había un pequeño agujero para retirar las cenizas y en el otro una abertura para introducir y retirar el pan con una pala rústica o de panadero<sup>22</sup>. Al aire libre, el viento y la lluvia lo deterioraban, construyéndose una ramada para evitarlo<sup>23</sup>. El pan podía adquirirse en panaderías - instaladas libremente tras el revocamiento en 1784 del monopolio de la que hasta ese momento había sido la única existente<sup>24</sup>-, pero la producción doméstica estaba particularmente extendida, como lo atestiguan los innumerables hornos de pan que

<sup>17</sup> El fogón y chimenea "se levanta a lo menos un pie más alto que el suelo del aposento donde está y a distancia de dos varas tiene una campana de yeso, ladrillo o piedra, la cual va en disminución hasta que se forma un cañón o respiradero que sale al tejado y algo más arriba que por donde sale el humo", Diccionario de la Real Academia Española, Año 1729, Madrid, 2:318.

<sup>18</sup> Solicitud de finalización de inventario y partición de bienes de Antonio de Arrascaeta, AHPC, Esc. 1, Año 1814, Leg. 445, Exp. 2, f. 24.

<sup>19</sup> Inventario de María del Tránsito Camargo, AHPC, Esc. 1, Año 1813, Leg. 442, Exp.11, f. 1.

<sup>20</sup> Gillespie, Alejandro, "Buenos Aires y el Interior", en Segreti, Carlos, *Córdoba. Ciudad y provincia siglo XVI-XX. Según relatos de viajeros y otros testimonios*, Junta Provincial de Historia, Córdoba, 1973, 243.

<sup>21</sup> Inventario de Ramón López, AHPC, Esc. 1, Año 1833, Leg. 467, Exp. 2, f. 3.

<sup>22</sup> Miers, John, *Viaje al Plata, 1819-1824*, Solar y Hachette, Buenos Aires, 1968, 42-43; de ellas da cuenta también el inventario de Fidelia Villafañe, AHPC, Esc. 3, Año 1840, Leg. 101, Exp.3, f.3.

<sup>23</sup> Así lo hizo el albacea y curador de los menores herederos de Fidelia Villafañe, disponiendo de tres pesos y dos reales para construir "una ramada que sirviera para cubierta del horno"; Cuenta de gastos por los bienes de Fidelia Villafañe, AHPC, Esc. 1, Año 1853, Leg. 488, Exp. 6, f. 2.

<sup>24</sup> Punta, Ana Inés, *Córdoba Borbónica. Persistencias coloniales en tiempo de reformas (1750-1800)*, Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad Nacional de Córdoba, 1997, 192.



se alzaban en los patios cordobeses. Harina, grasa, sal y levadura (o masa de pan fermentado), eran la materia prima<sup>25</sup>. La mezcla de ingredientes se hacía en bateas de amasar, recipientes rectangulares de madera de diversos tamaños<sup>26</sup>.

Para que un espacio se considere habitable necesita reunir ciertas condiciones, por ejemplo, abastecimiento de agua<sup>27</sup>. Su provisión pública fue posible gracias a las obras llevadas a cabo por el gobernador intendente Marqués de Sobremonte a finales del siglo XVIII: una acequia de acueducto, dos fuentes públicas y algunos ramales que daban agua a los Colegios de Monserrat y de Huérfanas, al Convento de Santa Teresa y al Seminario de Loreto<sup>28</sup>. Eran generalmente las mujeres quienes acudían a estas fuentes en busca de agua. Según describió el Capitán Joseph Andrews en su paso por la ciudad en 1825, las "*mujeres de los suburbios*" acudían al paseo llamado La Alameda en busca de agua, "*allí crujen sus bromas y dan gusto a la murmuración, y luego se alejan con grandes cántaros en la cabeza de formas elegantes y hechos con arcilla del país*"<sup>29</sup>.

El abastecimiento público de agua convivía con el privado, pozos ubicados en el patio de la vivienda, huecos en la tierra de entre 12 y 14 varas de profundidad<sup>30</sup>. En la superficie, el brocal de ladrillo, cal y piedra (calicanto) servía de "*boca para sacar agua sin riesgo de caer en él*"<sup>31</sup>. Encima de los pilares edificados sobre el brocal iba un puente en cuyo centro se sujetaba una roldana con una cuerda o cadena de la que pendía el balde de madera. Sacar agua del pozo era tarea cotidiana de esclavos o criados, que varias veces al día arrojaban el balde sujeto con un gancho a una cuerda o cadena<sup>32</sup>, para luego recogerlo y obtener así

<sup>25</sup> Miers, John, *Viaje al Plata*, 43.

<sup>26</sup> Las bateas eran principalmente de madera y tenían diversos tamaños (entre uno y dos metros aproximadamente), por lo que se consignaban como pequeñas o "*bateoncitos*" según la descripción de los que tenía la costurera Isidra Sisterna (AHPC, Esc. 4, Año 1862, Leg. 113 T.1, Exp. 7, f. 3.), medianas y grandes o bateones, como el "*bateón de amasijo*" de algarrobo de 2,5 varas de largo y 0,75 de ancho de la parda liberta Ambrosia Argüello (AHPC, Esc. 4, Año 1860, Leg. 110, Exp. 24, f. 4.)

<sup>27</sup> Franco Rubio, Gloria "La vivienda en el Antiguo Régimen. De espacio habitable a espacio social" *Chornica Nova* N°35, Universidad de Granada, 2009, pp.63-103, p. 69.

<sup>28</sup> Memoria del Marqués de Sobremonte escrita para su sucesor el coronel de ingenieros don José Gonzáles, 1797, en Segreti, Carlos, *Córdoba. Ciudad y provincia siglo XVI-XX*, 195-213.

<sup>29</sup> Andrews, Joseph *Viaje de Buenos Aires a Potosí y Arica en los años 1825 y 1826*, Buenos Aires 1920, en Segreti, Carlos, *Córdoba. Ciudad y provincia siglo XVI-XX*, 321.

<sup>30</sup> En la espaciosa vivienda de Miguel Antonio Fernández e Isabel Echenique tenía lugar "*un pozo en el segundo traspatio o corral, calzado de cal y piedra con ondua al parecer de doce varas*" Inventario de Miguel Antonio Fernández e Isabel Echenique, AHPC, Esc. 1, Año 1872, Leg. 1, f. 44.

<sup>31</sup> Diccionario de las Autoridades, Madrid, Real Academia Española, 1726, 1:686.

<sup>32</sup> Se identificaron seis ganchos de hierro destinados "*para el pozo de balde*" en el menaje de cocina de la acaudalada Xavier Torres (AHPC, Esc. 2, Año 1836, Leg. 126, Exp. 30, f.2v) o "*para el servicio del pozo*" en el inventario del comerciante Hipólito García Posse (AHPC, Esc. 2, Año 1821, Leg. 115, Exp. 9, f.3v.). Y siete referencias a "*cadena para balde*" (inventario de Marcos Juárez, AHPC, Esc. 1, Año 1846, Leg. 479, Exp. 24, f.5), "*cadena de sacar agua*"

el líquido para hacer la comida, el mate y demás bebidas. Un pozo de balde “bien construido” era, para los tasadores, uno de “*mucha hondura, buena vertiente, con sus dos baldes de madera con arcos de fierro y su brocal*”<sup>33</sup>. Para optimizar la calidad del agua existían piedras de estilar, destiladeras o “*alambiques*”, una especie de “*mortero grande de piedra que sirve para purificar el agua por medio de la filtración. Tiene un recipiente debajo y todo el aparato suele estar encerrado en una caja*”<sup>34</sup>. Un reducido grupo de la elite socio-económica era el que contaba con este tipo de artefacto especializado, sirviéndose de también de él los jesuitas en sus estancias<sup>35</sup>. Debe haber existido alguna otra técnica artesanal de destilación pero consumir agua filtrada por un artefacto específico como las piedras de estilar, era todo un privilegio.

Observamos espacios clave vinculados a las prácticas culinarias: la cocina, el horno de pan y el pozo de agua. Nos detendremos ahora en los objetos vinculados a la comida. Algunos servían para almacenar líquidos y sólidos, otros para preparar, trozar, moler y adobar la materia prima, junto a los usados para exponer el alimento al fuego. En la cocina o en la despensa contigua, en cajones y cajas, o sobre algún estante, se guardaban los utensilios de cocina y los ingredientes con que se preparaba la comida, almacenados en diferentes recipientes. Pozuelos, pipas, frascos, barricas, barriles, cántaros, limetas, damajuanas y numerosas botellas contenían y medían los elementos líquidos: agua, aceite, vinagre, vino. Las botellas de vino o aguardiente que se adquirían en pulperías y almacenes se guardaban y reutilizaban para contener nuevos líquidos y usarse, por ejemplo, como “*servicio de mesa*”<sup>36</sup>. En los almudes se conservaba y medían granos de maíz o trigo y la harina se guardaba y trasladaba en sacos de cuero.

El hacer de comer comenzaba con el encendido del fogón. Para ello era imprescindible el hacha de partir o “*quebrar leña*”<sup>37</sup>, un objeto infaltable dentro del

---

(Sucesorio de Claudio Castillo y Ricarda Suárez, AHPC, Esc. 2, Año 1868, Leg. 169, Exp.14, f.6v.), “*cadena para pozo*” (testamentaria de Juana Rosa Dehesa, AHPC, Esc. 4 Año 1851, Leg. 98, Exp. 27, f.2v.) y “*balde y cadena*” (inventario de Rosario Carranza, AHPC, Esc. 4, Año 1868, Leg. 123, Exp.16, f.2v.).

<sup>33</sup> Sucesorio de Mercedes Bracamonte, AHPC, Esc. 2, Año 1825, Leg. 120, Exp. 7, f. 10.

<sup>34</sup> Diccionario de la Academia Usual, Madrid, Real Academia Española, Año 1884, 2:372, e inventario de Mariano Usandivaras, AHPC, Esc. 2, Año 1837, Leg. 131 T. 1, Exp. 15, f.3.

<sup>35</sup> En la Estancia jesuítica de Alta Gracia (Patrimonio Mundial de la Humanidad según la Unesco), se conservan y exponen mobiliario y enseres que pertenecieran a la orden; entre los diversos objetos hay una enorme piedra de estilar agua.

<sup>36</sup> Pedro García guardaba en su despensa diez botella vacías, que utilizaba como servicio de mesa. Juicio Testamentario de Pedro García, AHPC, Esc.1, 1855, Leg. 493, Exp. 3, f. 14v.

<sup>37</sup> Inventario de Juan Borton, AHPC, Esc. 1, 1820, Leg. 453, Exp.13, f. 4.

menaje, como atestigua el reclamo que hace Uladislao Guzmán a su hermano Adolfo quien lo habría omitido, entre otros, al inventariar los bienes de sus padres: "entre los útiles de cocina no figura una sola acha [sic] como si en nuestra casa se hubiese cortado la leña con piedras"<sup>38</sup>. La preparación de la comida continuaba con la manipulación en crudo de los ingredientes: sobre una mesa o una tabla se cortaban las verduras con la "cuchilla de cocina"<sup>39</sup>, se trozaba el animal que se iba a cocinar con el "hacha de partir huesos"<sup>40</sup>, se limpiaba la harina con un cernidor y se molía maíz y otros granos con el mortero y las especias con el almirez. Las ollas eran los objetos más habituales entre los utensilios para cocinar. Vasijas redondas de barro o hierro, que solían tener tres pies para asentarlas sobre el fuego y en caso de no tenerlos eran colocadas sobre un trébede o "triángulo para asentar ollas". El tamaño de estos artefactos era variable, identificándose ejemplares chicos, de regular tamaño y grandes. Las ollas más pequeñas tenían una capacidad de tres cuartos de galón o 2,83 litros, mientras que uno de los ejemplares de mayor tamaño alcanzaba una capacidad de treinta galones (113,5 litros).

Siete de cada diez ollas registradas en los documentos eran de hierro; objetos costosos y preciados, incluso aquellas agujereadas, con sus pies quebrados, rajadas y remendadas, eran incluidas en las tasaciones. No puede sin embargo soslayarse la existencia de las de barro que, por considerarse poco valiosas, no eran tenidas en cuenta al inventariar el patrimonio. La notable presencia de "olleros" y "olleras" - fabricantes de ollas de barro- en el censo de 1813<sup>41</sup>, indica que el uso de esos artefactos era más extendido de lo que reflejan los documentos. Mientras que las ollas de hierro resultan más visibles en los inventarios, las de barro presentarían mayor visibilidad arqueológica. En general, los metales y las maderas son escasamente visibles en el registro arqueológico: los primeros por su permanente reutilización y transmisión intergeneracional, los segundos por su fácil descomposición<sup>42</sup>. Los objetos de barro y cerámica que tenían mayor tendencia a romperse o quebrarse no

<sup>38</sup> Inventario de Francisco Guzmán y Francisca Carranza, AHPC, Esc. 1, 1868, Leg. 529, Exp.1, f. 86.

<sup>39</sup> Inventario y partición de Florencio Antonio García, AHPC, Esc. 1, 1813, Esc. 1, Leg. 442, Exp. 16.

<sup>40</sup> Inventario de Mercedes Villamonte, AHPC, Esc. 1, 1817, Leg. 449, Exp. 9, f. 6v.

<sup>41</sup> Moyano, Hugo, *La organización de los gremios en Córdoba: sociedad artesanal y producción artesanal, 1810-1820*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1993, 40-42.

<sup>42</sup> Marschoff, María, "Los objetos de la alimentación: una mirada arqueológica a los inventarios post mortem del Buenos Aires virreinal", 219, 220.

aparecen registrados en los inventarios pero sí pueden observarse en excavaciones arqueológicas de pozos de basura de viviendas urbanas<sup>43</sup>.

Desde Inglaterra y Vizcaya y Cataluña en España llegaban vía el puerto de Buenos Aires ollas de hierro vendidas luego en las tiendas de la ciudad<sup>44</sup>. En las dos primeras décadas del siglo XIX, según Carlos Assadourian y Silvia Palomeque, el rubro ferretería ocupaba entre un 15% y un 20% del total de "efectos de Castilla" ingresados a Córdoba. Las ollas, platos y demás menaje de cocina importado, conformaban el conjunto más numeroso del rubro, que presentó una clara tendencia en alza luego de 1810<sup>45</sup>. Desde el siglo XVI, las ollas de hierro fundido fueron reemplazando en Europa a las de bronce, gracias a su producción en gran escala habilitada por los flamantes procedimientos metalúrgicos y el uso de nuevos combustibles carboníferos de la Revolución Industrial. Los excedentes se volcaron a los mercados exteriores, como el rioplatense, al que llegaron importantes cantidades desde el siglo XVIII y gran parte del XIX.

La olla no sólo era un elemento de cocina, era también la comida que contenía: un guisado compuesto de carne, verduras o legumbres. Ya en la época colonial, el jesuita Florían Baucke, misionero en el Río de la Plata, hacía referencia a la "olla podrida" como un "bocadito alimenticio general y una substancia que despierta cuerpo y alma... capaz de resucitar un muerto"<sup>46</sup>. Años más tarde, el viajero británico Robert Proctor describió al "hervido" como "una especie de caldo o sopa hecho de la manera siguiente: se mete un pedazo de pulpa en la olla de hierro de largos pies, llena de agua clara, con cebollas, rebanadas de zapallo y choclos y se cuecen estos ingredientes hasta dejarlos completamente tiernos"<sup>47</sup>. Este

<sup>43</sup> Schavelzon, Daniel et al., *Excavaciones arqueológicas en San Telmo, Defensa 751-55, El Zanjón de Granados*. Informe Preliminar, 1987; Arqueología histórica en América Latina. Arqueología e historia del Cabildo de Buenos Aires: informe de las excavaciones (1991-1992), Stanley South, Publisher, The University of South Carolina, Columbia, S. C., 1995.

<sup>44</sup> En ocasiones se especificaba la procedencia de las ollas: "vizcaínas" en los inventarios de Encarnación Martínez (AHPC, Esc. 1, 1849, Leg. 481, Exp.13, f. 6v), Mariano Usandivaras (AHPC, Esc. 2, 1837, Leg. 131, T.1, Exp.15, f.3v) y Bartolomé Carreras (AHPC, Esc. 3, 1838, Leg. 98, Exp.18, f.3), por citar algunos ejemplos; "catalana" en el de Isabel Pose de Usandivaras (AHPC, Esc. 3, 1854, Leg. 114, Exp. 29, f.1) e "inglesas" en los de, entre otros, María Teresa Muñoz Sánchez (AHPC, Esc. 1, 1838, Leg. 465, Exp. 4, f.2), Simón Sánchez (AHPC, Esc. 2, 1832, Leg. 126, Exp.19, f.13) y Tomasa Abrego (AHPC, Esc. 3, 1860, Leg. 125, Exp.14, f.2). El pudiente comerciante Antonio Fragueiro tenía en su tienda "siete ollas, cinco grandes y dos chicas" para la venta al menudeo (AHPC, Esc. 1, 1813, Leg. 442, Exp. 1, f.5v.).

<sup>45</sup> Assadourian, Carlos Sempat y Palomeque, Silvia, "Importación de productos de Castilla/europeos en Córdoba 1800-1819", *Andes*, Universidad Nacional de Salta, Salta, N°12, 6-8.

<sup>46</sup> Furlong, Guillermo, *Historia social y cultural del Río de la Plata. 1536-1810 El trasplante social*, Tipografía Editora Argentina, Buenos Aires, 1969, 354.

<sup>47</sup> Proctor, Roberto, *Narraciones del viaje por la cordillera de los Andes y residencia en Lima y otras partes del Perú en los años 1823 y 1824*, Buenos Aires, 1920, en Segreti, Carlos, *Córdoba. Ciudad y provincia siglo XVI-XX*, 286.

plato era preparado tanto en el campo como en la ciudad y consumido por pobres y ricos, aunque calidad y cantidad de ingredientes variaban significativamente según las posibilidades económicas de quien lo consumía.

Este plato recibió también el nombre de “puchero” en referencia a la vasija de barro de ese nombre<sup>48</sup>. Era una suerte de “*síntesis de lo que se tenía a mano, carne de res, espigas de maíz tierno, zapallo, papas, zanahorias, tomates, arroz, pimientos*”<sup>49</sup>. En el *Manual de la criada económica*, libro que contiene recetas de cocina de la década de 1830, se explica el procedimiento para hacer un buen puchero y no es casual que este plato aparezca en el primer lugar de una serie de numerosas recetas<sup>50</sup>. El libro indica echar la carne en el puchero en agua fría, poner al fuego, echar la sal necesaria y luego de que espume, echar las zanahorias, nabos, puerros, apio, raíz de perejil, una hoja de laurel, clavos de especia, una cabeza de ajo y una cebolla tostada para darle color, todo lo cual se dejaba cocer a fuego lento hasta que la carne estuviera bien cocida, procedimiento que no llevaba menos de seis horas<sup>51</sup>. El puchero, descendiente de los cocidos u ollas españoles, no era una comida más entre muchas, era “*el alimento diario y regular*”<sup>52</sup> que con el tiempo se convirtió en un plato típico de la cocina argentina, con modificaciones y adaptaciones locales que hicieron de este plato algo variado con infinitas combinaciones<sup>53</sup>.

Asar la carne era otro de los procedimientos culinarios del período. Para ello no se necesitaba más que encender un fuego y exponer sobre brasas o llamas los pedazos de carne, clavados en un palo de hierro que bien podía ser usado para marcar la hacienda y era “*clavado por su extremo agudo en el suelo, oblicuamente sobre el fuego, de manera que la carne quedaba así expuesta a las llamas de la*

<sup>48</sup> Diccionario de la Academia de las Autoridades, Madrid, Real Academia Española, 1737, 2:421.

<sup>49</sup> Cicerchia, Ricardo, *Historia de la vida privada en la Argentina*, Troquel, Buenos Aires, 1998, 171.

<sup>50</sup> El *Manual de la criada económica y de las madres de familias que desean enseñar a sus hijas lo necesario para el gobierno de su casa*, fue publicado en Madrid en 1830 (“*Se halla en la librería de Pérez, calle de Carretas. Madrid, 1830. Imprenta de los hijos de doña Catalina Piñuela, Calle del Amor de Dios, núm. 14*”) y reeditado tres años más tarde en Buenos Aires en la imprenta de la Gaceta Mercantil. En la presente investigación consultamos la edición facsimilar editada por Buenavista editores, Córdoba, 2010. Esta obra tenía el objetivo de acercar a familias pequeñas que no contaban con más que un sirviente, el conocimiento culinario y las técnicas óptimas para lavar y planchar la ropa, y acondicionar debidamente la vajilla; instrucciones propias del espacio doméstico dirigidas a mujeres: madres enseñan a sus hijas.

<sup>51</sup> Idem, 3.

<sup>52</sup> Diccionario de la Academia de las Autoridades, Madrid, Real Academia Española, 1737, 2:421.

<sup>53</sup> Archetti, Eduardo, “Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional”, *La Argentina en el siglo XX*, Ariel y Universidad de Quilmes, Buenos Aires, 1999, 217-237.

leña encendida"<sup>54</sup>. En los inventarios en análisis se denominaba asadores a las piezas empleadas en esta tarea y su número era notablemente inferior al de las ollas, en una proporción de uno a siete. Esto nos permite inferir que platos como la 'olla podrida', el puchero o guiso, eran más frecuentes que la carne asada. Podría suponerse que la preeminencia de los cocidos en la olla por sobre el 'asado' sería pertinente para el ámbito urbano pero no para el rural, en el que la carne asada al aire libre constituiría, según las visiones tradicionales y costumbristas sobre la vida en la pampa, el alimento más frecuente, sino el único. Sin embargo, según el análisis de Matías Wibaux sobre los hábitos alimenticios de la campaña bonaerense, es discutible el lugar ocupado por el asado como principal forma de cocción de la carne, existiendo una amplia variedad de platos, como la olla podrida, la carbonada, el puchero y el guiso<sup>55</sup>. Para Montanari, la idea de la carne asada remite a una imagen particular: el animal atravesado por un espetón girando sobre las llamas al aire libre, luego de un día de cacería que podía tener lugar entre pueblos cazadores-recolectores o entre miembros de la nobleza medieval, que practicaban la cacería como una actividad de esparcimiento<sup>56</sup>. La comida hervida, por el contrario, tiene como escenario la casa, el adentro, el espacio doméstico y 'civilizado' en contraposición al ambiente 'salvaje' y 'natural' característico de la carne asada al aire libre. En las preparaciones hechas en la olla, la carne, la verdura y demás ingredientes se exponían al fuego en forma indirecta, es decir, mediados por el agua y el recipiente.

Las prácticas culinarias expresan relaciones y representaciones de género que se transmiten y resignifican permanentemente. La carne asada se vincula a una actividad tradicionalmente masculina: la cacería. Perseguir, cazar y asar un animal eran actividades que tenían lugar al aire libre; por el contrario, cocinar los alimentos hirviéndolos en una olla, es una práctica que se haría puertas adentro, en el espacio doméstico, y por ello entraría en las arenas de la competencia femenina<sup>57</sup>. El contraste asado/hervido, afuera/adentro, adquiere sentido en la actual práctica culinaria argentina del 'asado', concebido como un ritual de exclusiva competencia masculina. La capacidad de asar se considera una habilidad casi congénita, que no se aprende sino que se tiene; hacer un 'buen' asado es un signo

<sup>54</sup> Miers, John, *Viaje al Plata*, 29 y 30.

<sup>55</sup> Wibaux, Matías, "Una mirada desde el mostrador. dieta, hábitos alimenticios y comercio minorista en la campaña bonaerense, 1760-1870", *Anuario CEH*, Nº 4, Córdoba, 2005, 125-142.

<sup>56</sup> Montanari, Massimo, *Food is culture*, Columbia University Press, 2006, 47-50.

<sup>57</sup> *Idem*, 48.

de masculinidad que remite a dos imágenes particulares: la mencionada cacería y el gaucho de la pampa alimentándose casi exclusivamente de carne asada al aire libre<sup>58</sup>.

Las pailas de diversos tamaños<sup>59</sup> encontradas entre los enseres de cocina, sugieren que además de hervirse y asarse, los alimentos también se freían y tostaban. Eran recipientes redondos, poco profundos, con asas a los costados, y estaban hechas generalmente de cobre o aleaciones a base de este metal, como el bronce o el latón. El cobre es un metal conductor de calor y por ello es conveniente para la práctica culinaria aunque, cabe aclarar, las pailas también se usaban para hacer jabón o almidón para lavar y acondicionar las prendas de vestir y la ropa de casa<sup>60</sup>.

Otro objeto propio de las cocinas cordobesas eran las calderas, recipientes de cobre, lata o latón, de forma redonda y con un asa en la boca o en un costado, utilizados especialmente para calentar agua<sup>61</sup>. El agua caliente era el necesario ingrediente de los cocidos en la olla y de las infusiones y bebidas que se consumían a diario: chocolate, café, té y mate. En este último caso la caldera era utilizada tanto para calentar el agua como para el cebado. Hacia mediados del siglo XIX fue reemplazada por la “*pava de calentar agua*”<sup>62</sup>, recipiente de hierro, latón o cobre, con tapa, asas y pico vertedor, similar a la tetera. Según el Diccionario de la Real Academia el vocablo pava es propio de Argentina y Paraguay<sup>63</sup>, mientras que en otros países se conoce en la actualidad como caldera. A medida que avanzaba el siglo XIX se extendió el uso de las denominadas pavas: si entre 1820 y 1830 encontramos las primeras referencias a ellas en los inventarios *postmortem*, a partir de esos años su número creció notablemente a la vez que decrecía ligeramente la

<sup>58</sup> Archetti, Eduardo, “Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional”.

<sup>59</sup> Las pailas más grandes pesaban cerca de 35 libras, las más pequeñas podían llegar a las 10. Antonio Arredondo, por ejemplo, tenía una paila de cobre con peso de 35 libras que por estar muy usada y remendada se tasó a 2 pesos 4 reales cada libra; AHPC, Esc. 4, 1825, Leg. 64, Exp. 4, f.4.

<sup>60</sup> Antonio Pinardel contaba entre sus enseres domésticos con “*una paila de hacer jabón*” (AHPC, Esc. 1, 1809, Leg. 437, Exp.1, f. 2). En la vivienda del escribano Bartolomé Matos de Acevedo (AHPC, Esc. 2, 1824, Leg. 119, Exp. 2, f. 33v.), y en la de la hilandera Mercedes Bracamonte (AHPC, Esc. 2, 1825, Leg. 120, Exp. 7, f 3), había “*pailas de hacer almidón*”.

<sup>61</sup> Los tasadores que inventariaron los bienes de Pedro Rodríguez especificaron el principal uso que se le daba a este objeto al detallar entre el menaje de cocina la presencia de “*una caldera de calentar agua*” Testamentaria de Pedro Rodríguez, AHPC, Esc. 3, 1813, Leg. 61, Exp.1, f. 15v. Esta especificación de la función principal de las calderas se repite en otros de los inventarios consultados. Asimismo, el Diccionario de la Academia Usual de fines del siglo XVIII también establece como la función más común de las calderas la de “*poner a calentar agua*”; Madrid, Real Academia Española, 1780, 3: 175.

<sup>62</sup> Testamentaria de María del Rosario Argüello, AHPC, Esc. 4, 1851, Leg. 98, Exp.20, f. s/d y testamentaria de Juana Rosa Dehesa, AHPC, Esc. 4, 1851, Leg. 98, Exp.27, f.12.

<sup>63</sup> Diccionario de la Real Academia Española, 22ª edición, <http://lema.rae.es/drae/?val=pava>, Consulta: 19/01/2017.

presencia de las calderas, que coexistieron con las pavas y continuaron formando parte del menaje de cocina, tal vez ya no usadas para cebar el mate sino solo para calentar agua.

### Comer

El servicio de mesa estaba compuesto por los objetos que servían para presentar los alimentos (fuentes, bandejas, salvillas, soperas, ensaladeras, fruteros, poncheras, dulceras, hueveras, aceiteras, saleros, vinagreras, pimenteros, cafeteras, teteras y chocolateras), y para ingerirlos (platos, vasos y cubiertos). Las fuentes, hechas principalmente de loza y en menor medida de cristal, estaño, lata, latón, palo, peltre, plata y vidrio, resultaban indispensables a la hora de servir la comida; incluso ante la falta de platos, los comensales se servían directamente de ella, cortando con su cuchillo personal un trozo de la carne depositada en la fuente<sup>64</sup>.

Entre el servicio de mesa destinado a presentar los alimentos, había un conjunto de objetos que destaca por su excepcionalidad y especificidad, destinados a determinados alimentos, sólidos o líquidos, presentados en la mesa para que los comensales se sirvieran de ellos según su gusto. Se trata de azucareras, dulceras, hueveras, salseras, poncheras, saleros, aceiteras, vinagreras, pimenteros, ensaladeras, mantequeras, soperas y fruteras. Estos objetos representan la creciente búsqueda de confort que se tradujo en la tendencia a la especialización de las piezas de la vajilla, cada objeto tendría una función definida y, fundamentalmente, debía ser usado de determinada manera. Por ello, lo distintivo no era solo encontrarse en posesión de ellos, sino, saber usarlos.

Entre los objetos empleados para comer, los platos eran los más frecuentes, aparecen en más del 60% de los inventarios. Podían ser llanos u hondos; ovalados o redondos y de diferentes tamaños y materiales, como arcilla, estaño, cristal, lata, latón, peltre, plata, porcelana y, principalmente, loza, de la que se advierte una fuerte presencia en los objetos que componían el servicio de mesa; entre fines del siglo XVIII y principios del XIX hay una transición de objetos manufacturados en metales no preciosos -tales como peltre, hojalata y estaño-, hacia la loza<sup>65</sup>. Este material comenzó a producirlo en Inglaterra la compañía de Josiah Wedgwood,

<sup>64</sup> Miers, John, *Viaje al Plata*, 73.

<sup>65</sup> Marschoff, María, "Los objetos de la alimentación: una mirada arqueológica a los inventarios post mortem del Buenos Aires virreinal", 221



cuya intención inicial fue imitar la distinguida, aunque costosa, porcelana china. Los platos, las fuentes y los adornos de loza se producían a gran escala y se comercializaban intensamente tanto en Europa como en América, donde terminó reemplazando a las mayólicas españolas tan características entre el siglo XVI y parte del XVIII. Gracias a detalles incluidos en las tasaciones de bienes es factible identificar ciertas piezas con algunas de las tres categorías en que se clasificó la loza inglesa: Creamware o loza crema, Pearlware o loza perlada y Whiteware o loza blanca. La primera fue popular en Europa entre 1796 y 1810, y se caracterizó por su vidriado color amarillento. Ingresó a Buenos Aires por contrabando a fines del siglo XVIII y para 1810 ya había reemplazado a las mayólicas españolas<sup>66</sup>. La loza perla aparece como resultado de los intentos de quitarle el tinte amarillento a la Creamware; su vidriado era más fino y se le dio un tinte azulado con la adición de cobalto. En Córdoba, el artesano y pulpero Antonio Joaquín Acosta contaba entre su numeroso servicio de mesa con veintidós platos de loza que tenían sus “*orillas pintadas de color azul*”, característica que nos remite precisamente al tipo Pearlware<sup>67</sup>. Asimismo, excavaciones arqueológicas en sitios urbanos y rurales de Buenos Aires y Rosario testifican la presencia de este tipo de loza entre principios y finales del siglo XIX<sup>68</sup>. En la Inglaterra de 1820 la novedosa loza Whiteware superó a la antecedente en blancura, dureza y calidad. Este tipo de material se identificó en excavaciones emplazadas en la ciudad de Buenos Aires que datan de la década de 1840<sup>69</sup>. Algunos tasadores de la ciudad de Córdoba se refirieron tanto a la loza tipo Pearlware como a la Whiteware, utilizando la expresión “*loza blanca*” con la que la diferenciaban de la antigua de color amarillento.

Cabe destacar otros tipos de loza. Uno de ellos se observa en el inventario de los bienes del acaudalado comerciante Félix Garzón y Míguez, quien tenía treinta y dos platos de “*loza piedra*”, también conocida como “*Stoneware*” o gres cerámico,

<sup>66</sup> Brittez, Fernando, “La comida y las cosas: una visión arqueológica de la campaña bonaerense de la segunda mitad del siglo XIX”, en Mayo, Carlos (ed.), *Vivir en la frontera. La casa, la dieta, la pulpería, la escuela (1770-1870)*, Biblos, Buenos Aires, 2000, 188.

<sup>67</sup> Testamentaria de Antonio Joaquín Acosta, AHPC, Esc. 4, 1820, Leg. 56, Exp. 3, f.10v.

<sup>68</sup> Schávelzon, Daniel, et al., *Excavaciones Arqueológicas en San Telmo*; Schávelzon, Daniel, *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*; Wagner, Miriam, “Estudio de la loza del Fuerte Blanca Grande”, *RUNA*, N°26, Buenos Aires, 2006, 147-164; Brittez, Fernando, “La comida y las cosas: una visión arqueológica de la campaña bonaerense de la segunda mitad del siglo XIX”; Volpe, Soccorso y Schávelzon, Daniel, “La presencia de loza Creamware en Rosario. Descripción y fragmentos de recolección superficial”, *Relevamiento y recolección superficial Plaza 25 de mayo*, Municipalidad de Rosario, 1994.

<sup>69</sup> Schávelzon, Daniel, “Análisis preliminar de las lozas del Fuerte 25 de Mayo, Mendoza”, <http://www.danielschavelzon.com.ar/?p=2752>, consulta: 19/01/2017.

consistente en una cerámica dura generalmente utilizada para fabricar botellas<sup>70</sup>. Según Fernando Brittez, es incierta la fecha inicial de su producción en Europa, pero probablemente se masificó a fines del siglo XVIII<sup>71</sup>. Otro tipo de loza era la proveniente de Francia, China o Sevilla, aunque se trata de casos aislados. Ejemplo de loza francesa encontramos entre los bienes del renombrado Coronel José Javier Díaz. El tasador que inventarió su abultado patrimonio catalogó noventa y cinco platos soperos, hondos y planos como loza "fina" y por ello avaluados en sumas considerablemente mayores que las lozas inglesas anteriormente mencionadas<sup>72</sup>.

Isidora Ibáñez, una mujer parda propietaria de un boliche, tenía dos platos pequeños de "loza porcelana", un material cerámico de superior calidad a la "loza ordinaria" que tenía esta misma persona<sup>73</sup>. La porcelana, original de China, era esencialmente blanca, traslúcida, impermeable y altamente resistente, y fue muy apreciada en Occidente, distinguida y costosa; pasó bastante tiempo hasta que su técnica de producción fuera desarrollada en Europa. Además de los platos, había otras piezas de porcelana que conformaban los servicios de mesa, objetos refinados no sólo por el exquisito material del que estaban compuestos sino también por las prácticas culinarias que encarnaban. Nos referimos a juegos de té o café, tacitas de café y teteras de porcelana<sup>74</sup>. Los 'juegos' estaban conformados por varias piezas del mismo material, color y decoración. Objetos de porcelana para el servicio de mesa fueron identificados en los inventarios de personas de elevado status socio-económico, todos ellos comerciantes o hacendados. Pese a su creciente producción en Europa, la porcelana seguía siendo un materialpreciado y distinguido. Aunque algunas personas de estratos más bajos, como la artesana Josefa Güemes dedicada a la fabricación de jabón y velas, o el pulpero Emilio del Signo tenían algún objeto de porcelana, éstos no eran más que unos pocos artefactos, algún florero o frasco de adorno. Por el contrario los prósperos comerciantes Manuel Malbrán o Salvador Moyano destacan por tener 'juegos'

<sup>70</sup> Testamentaria de Félix Garzón y Míguez, AHPC, Esc. 4, 1865, Leg. 117, Exp. 15, f.2.

<sup>71</sup> Brittez, Fernando, "La comida y las cosas: una visión arqueológica de la campaña bonaerense de la segunda mitad del siglo XIX", 194.

<sup>72</sup> Testamentaria de José Javier Díaz y Tomasa González, AHPC, Esc. 4, 1838, Leg. 83, Exp. 13, f.19.

<sup>73</sup> Inventario de Isidora Ibáñez, AHPC, Esc. 3, 1860, Leg. 124, Exp. 4, f. s/d.

<sup>74</sup> El destacado comerciante Manuel Malbrán disponía de un juego de café de porcelana fina compuesto por cincuenta y cinco piezas, Inventario de Manuel Malbrán, AHPC, Esc. 3, 1860, Leg. 126, Exp. 8, f. 2 y el comerciante Salvador Moyano contaba con un juego de té hecho de porcelana, Sucesorio de Salvador Moyano, AHPC, Esc. 2, 1868, Leg. 169, Exp. 16, f. 18v.

destinados a rituales de consumo también distinguidos y de influencia inglesa, como beber té.

Las razones del consumo de artefactos de loza o porcelana no obedecen sólo a cuestiones de índole económica y comercial. Usar vajilla inglesa era uno de los medios para adquirir prácticas culinarias, comportamientos y estilos encarnados en dichos objetos. Recordemos que en los discursos de intelectuales de la época, como lo fue la Generación del 37<sup>75</sup>, abundaban las referencias a la Europa anglosajona como modelo de civilización, progreso y modernización. Consumir bienes ingleses y las prácticas a éstos asociadas, eran el camino para construir una nación civilizada que rompiera definitivamente con su pasado colonial 'atrasado' y 'bárbaro'.

Otro grupo de objetos empleados a la hora de comer eran los cubiertos; con ellos se llevaba la comida a la boca y de no tenerlos se usaban las propias manos, algo que fuera propio de hombres y mujeres de la Europa medieval<sup>76</sup> y que, según el relato del inglés John Miers, también era costumbre en el ámbito rural del Río de la Plata. El viajero narra que al pasar por el poblado de la campaña cordobesa llamado La Reducción, "*tendieron sobre la mesa un mantel inmundo, pero no había platos, ni tenedores, ni cucharas. Cada hombre sacaba su largo cuchillo del cinto, y cortaba un trozo de carne que manipulaba con los dedos*"<sup>77</sup>. Más adelante en su camino, estando en la posta de Barranquitas, Miers vuelve a llamar la atención sobre la ausencia de cubiertos, a los que, según su propio juicio, "*las costumbres del país no lo consideraban necesario*"<sup>78</sup>. En su estudio sobre la dieta y los patrones de consumo en la campaña bonaerense del siglo XIX, Correa y Wibaux reconocen bajos porcentajes de cucharas y tenedores en los inventarios, lo se corresponde con las imágenes brindadas por Miers y otros viajeros respecto de las maneras de proceder en la mesa, como servirse de la misma fuente, compartir cucharas y vasos y comer con las manos<sup>79</sup>.

---

<sup>75</sup> La denominada Generación del 37 o Nueva generación, fue un movimiento intelectual con un claro propósito de transformación cultural totalizador, centrado en la necesidad de construir una identidad nacional. En el marco del conflictivo proceso post-revolucionario, la problemática común que compartieron estos intelectuales de tradición romántica era la "nación", tema abordado desde la filosofía, la historia, la economía, la novela, la poesía, el periodismo político, etc. Sus principales exponentes fueron Domingo Faustino Sarmiento, Juan María Gutiérrez, Esteban Echeverría y Juan Bautista Alberdi.

<sup>76</sup> Elias, Norbert, *El proceso de la civilización*, 113, 114.

<sup>77</sup> Miers, John, *Viaje al Plata*, 66.

<sup>78</sup> Ídem, 258.

<sup>79</sup> Correa, Carolina y Wibaux Matías, "Sabores de la pampa", 80-81.

La sorpresa de Miers frente a la ausencia de cubiertos que observó en los parajes rurales, sugiere que en la cultura de la que provenía -la Inglaterra burguesa y 'civilizada'-, usarlos en lugar de las manos era tenido como el comportamiento correcto y deseable en la mesa. Según Norbert Elias, la prohibición de comer alimentos con la mano tiene muy poco que ver con la idea de lo antihigiénico o los peligros de enfermedades que puede significar. Ésa sería la explicación 'racional' que se le diera al precepto; en su lectura, la prohibición de comer con las manos se relaciona con el desagrado que produce ensuciarse los dedos, o al menos mostrarse en público con los dedos sucios o grasientos. Así, la aparición del tenedor significó la "*materialización de una cierta pauta de emociones y de escrúpulos: un cambio en la regulación de los impulsos y de las emociones*"<sup>80</sup>. En definitiva, aquello considerado correcto en la mesa tenía que ver con el sentimiento de desagrado, el cual fue creciendo durante el proceso de civilización<sup>81</sup>.

En las mesas de la ciudad de Córdoba se usaban cubiertos, observándose una alta presencia de ellos entre los bienes inventariados. En este punto, cabe aclarar que el Diccionario de las Autoridades de 1729 define el vocablo cubierto como "*servicio de mesa que se pone a cada uno que va a comer y se compone de plato, cuchillo, cuchara, tenedor, pan y servilleta: y porque ésta se pone encima de todo se llamó cubierto*"<sup>82</sup>. Más adelante, en la edición de 1837 se consideró como una de las acepciones de la palabra cubierto al "*conjunto de cuchillo, tenedor y cuchara*"<sup>83</sup>. Así, en el inventario Venancia Funes llevado a cabo en 1868, el tasador especificó que entre los bienes de la difunta había "*tres cubiertos, es decir, cuchillo, tenedor y cuchara*"<sup>84</sup>. Es probable que algunos tasadores se refirieran como "cubierto" al conjunto compuesto por cuchillo, tenedor y cuchara, o bien que estuviesen aludiendo indistintamente a cualquiera de aquellos, no necesariamente al conjunto.

La presencia de más cucharas que tenedores y cuchillos inventariados nos sugiere la primacía de comidas líquidas (como la olla podrida, el locro, el guiso o la sopa) por sobre las sólidas. Según describe Raffaella Sarti para la Europa occidental, las cucharas fueron el primer tipo de cubiertos en emplearse a la hora de comer,

<sup>80</sup> Elias, Norbert, *El proceso de la civilización*, 164.

<sup>81</sup> *Idem*, 211.

<sup>82</sup> Diccionario de las Autoridades, Madrid, Real Academia Española, 1729, 1:672.

<sup>83</sup> Diccionario de la Academia Usual, Madrid, Real Academia Española, 1837, 2:218.

<sup>84</sup> Inventario de Venancia Funes, AHPC, Esc. 2, 1868, Leg. 169, Exp. 33, f.7v.

seguidos por los cuchillos de mesa y más tardíamente por los tenedores<sup>85</sup>. En este sentido, es esperable que el uso de la cuchara estuviera más extendido. Incluso en la 'atrasada' mesa rural desprovista de cubiertos que visitara John Miers, "el dueño de casa había entregado a cada comensal una cuchara de plata"<sup>86</sup>.

La mayoría de los cubiertos inventariados era de plata -ya fuera la pieza completa, el cabo o algún detalle o guarnición- y en menor medida de acero, asta, estaño, hierro, hueso, marfil o platina. Sin embargo, era habitual que los tasadores no detallaran con precisión el material de que estaban hechos los cubiertos y privilegiaran el registro de los cubiertos hechos con metal precioso por su mayor valor monetario. El uso y valor que se le daba a los utensilios hechos de un metal precioso trascendía la cotidiana práctica de servirse los alimentos. Eran objetos preciados que podían acumularse, exhibirse y también venderse en caso de necesidad; además, una vez desgastados, se convertían en chafalonía y su metal se reutilizaba en la fabricación de otros objetos. Así, es probable que se haya dejado fuera de la lista de bienes a muchos de los cubiertos de materiales menos valiosos, por lo que puede suponerse que habría una mayor cantidad que los reflejados.

Completaban el servicio de mesa los vasos y las copas de cristal, loza, plata o vidrio. Algunos de estos objetos estaban destinados exclusivamente al consumo de una bebida en particular: agua, vino o licor. Así, por ejemplo, el comerciante Carmen Soria contaba con "cinco vasos para agua, de cristal fino"; el también comerciante Bartolomé Carreras tenía "doce copas para agua" y "doce copas para vino"; el herrero José Antequera tenía "tres vasos para vino" y Francisca Moldes ingresó al matrimonio que contrajo con el comerciante Pedro Funes "doce copas de cristal para licor"<sup>87</sup>.

Hacia principios del siglo XIX, personas de sectores menos acomodados disponían de escasos objetos para el servicio de mesa. María del Tránsito Camargo, una costurera viuda con un modesto patrimonio, disponía de una fuente de estaño vieja como único utensilio del servicio de mesa<sup>88</sup>. Más avanzada la centuria, observamos por el contrario que personas de sectores menos prósperos disponían de una mayor cantidad y diversidad de estos objetos. La parda liberta Ambrosia

<sup>85</sup> Sarti, Rafaella, *Vida en familia*, 164-166

<sup>86</sup> Miers, John, *Viaje al Plata*, 73.

<sup>87</sup> Inventario de Carmen Soria, AHPC, Esc. 3, 1857, Leg. 118, Exp. 1, f.8; sucesorio de Bartolomé Carreras, AHPC, Esc. 2, 1828, Leg. 123, Exp. 2, f.4; inventario de José Antequera, AHPC, Esc. 3, 1848, Leg. 110, Exp. 4, f.11v. y sucesorio de Pedro Funes, AHPC, Esc. 2, 1856, Leg. 152, Exp. 28, f. s/d.

<sup>88</sup> Inventario de María del Tránsito Camargo, AHPC, Esc. 1, 1813, Leg. 442, Exp.11, f.1v.

Argüello tenía entre sus bienes varios objetos que usaba a la hora de consumir los alimentos: tres platos, seis cuchillos de mesa, dos fuentes, una jarra, dos vasos, un mate y dos dulceras<sup>89</sup>.

En las mesas más acaudaladas se disponía, tanto al inicio como durante el transcurso del siglo, de numerosos y diversos enseres. El prestigioso comerciante Antonio Benito Fragueiro, cuyo inventario se lleva a cabo en la década de 1810, tenía entre sus cuantiosos bienes un distinguido servicio de mesa compuesto por abundantes y costosos platos, cubiertos, vasos, copas y fuentes<sup>90</sup>. En el inventario que a fines de la década de 1860 se hiciera del también comerciante Julián Castaño, encontramos otro abundante y diverso servicio de mesa, destacándose los "juegos" de mesa y de café<sup>91</sup>. A medida que avanzaba el siglo XIX, los objetos que conformaban el servicio de mesa tendieron a diversificarse y abaratare. Indudablemente, la creciente producción de loza y cristales en Europa, gracias a nuevas técnicas que optimizaban tiempo y recursos y permitían abaratar costos, ponía este tipo de objetos al alcance de mayor cantidad de personas.

### Beber

En la Córdoba del siglo XIX se consumía chocolate, café y té. Testimonio de ello es el registro de chocolateras y jícaras, cafeteras y juegos de café, teteras y tazas de té entre los bienes que se inventariaban. Estos enseres, particularmente las chocolateras, ya eran asiduamente usados en la ciudad de Córdoba hacia fines del siglo XVIII<sup>92</sup>, al igual que en el Buenos Aires virreinal<sup>93</sup> y en el México colonial, donde el ritual de beber chocolate entre los miembros de los estamentos sociales adinerados era una costumbre extendida en las salas y estrados<sup>94</sup>. El chocolate, bebida preparada a base de cacao, era según Arnold Bauer un "artículo de placer", ingerido para complacer el paladar más que por necesidades calóricas o nutricionales<sup>95</sup>; una bebida prestigiosa incluso antes de la llegada de los españoles a América, codiciada y de carácter ceremonial en la Tenochtitlan de Moctezuma,

<sup>89</sup> Inventario de Ambrosia Argüello, AHPC, Esc. 4, 1860, Leg. 110, Exp. 24, ff. 3v y 4.

<sup>90</sup> Inventario de Antonio Benito Fragueiro, AHPC, Esc. 1, 1813, Leg. 442, Exp.1, f.19r, 19v.

<sup>91</sup> Testamentaria de Julián Castaño, AHPC, Esc. 3, 1869, Leg. 145, Exp. 12b, f.3.

<sup>92</sup> Moreyra, Cecilia Edith, "La alimentación en Córdoba a fines del siglo XVIII. Una lectura desde los espacios y objetos cotidianos", *Revista Complutense de Historia de América*, Vol. 38, Universidad Complutense de Madrid, 2012, 55-77.

<sup>93</sup> Porro, Nelly, et al Ob. Cit. p. 42

<sup>94</sup> Curiel, Gustavo, "Dos ejemplos de cartas de dote", 125.

<sup>95</sup> Bauer, Arnold, *Goods, Power, History*, 93.

donde las vainas de cacao eran también empleadas como tributo y moneda. Esta bebida se popularizó entre las clases altas de España a comienzos del siglo XVII, para luego expandirse geográfica y socialmente.

El chocolate se preparaba y servía en chocolateras de cobre, lata, latón o plata. El molinillo que llevaban dentro permitía moler los granos de cacao y mezclarlos con el agua caliente<sup>96</sup>. Tenían asa, tapa<sup>97</sup> y un pico vertedor por el que se servía la bebida en tazas especialmente destinadas para beber chocolate, las “jícaras”<sup>98</sup> y sus correspondientes mancerinas, “especie de plato o salvilla con un hueco en medio donde se encaja la xícara”<sup>99</sup>.

A lo largo del siglo XIX las características chocolateras de la Córdoba colonial van teniendo cada vez menos presencia en los hogares, siendo las teteras los artefactos que comienzan a superar en número a los utensilios empleados para preparar y servir chocolate. Estamos entonces en presencia de otra bebida: el té. Con una clara influencia oriental, hacia mediados del siglo XVII se difundió el consumo de té entre las clases altas de Inglaterra. Junto con las exóticas hebras de té se extendió también el empleo de los objetos preparados para disfrutar esta bebida. Las teteras chinas hechas de porcelana y llegadas a Europa a través del comercio con Oriente, constituyeron objetos sumamente distinguidos por el fino material con que estaban compuestas y por la práctica ritual de beber té con la que se relacionaban.

La mayor presencia en las mesas cordobesas de las teteras en detrimento de las chocolateras, evidencia la creciente influencia de productos y prácticas ingleses y, por el contrario, una consistente disminución del peso de la tradición española de beber chocolate. Al poderío económico inglés propio de la época se sumaban dos factores sustanciales, ya mencionados anteriormente, que conformaban el contexto local: la apertura comercial desde principios del siglo XIX y las ideas románticas, que privilegiaban el contacto con las naciones europeas, particularmente Inglaterra, al

---

<sup>96</sup> En el inventario del comerciante Manuel Isidro Gutiérrez consta el molinillo como uno de los componentes de las chocolateras: “una chocolatera con su molinillo, usada” describió el tasador (AHPC, Esc. 4, 1810, Leg. 40, Exp.17, f. 61). El mismo detalle se observa en el inventario de Antonio Arredondo y su esposa Ventura de la Corte: “una chocolatera de lata con su molinillo” (AHPC, Esc. 4, 1825, Leg. 64, Exp. 4, f. 4).

<sup>97</sup> Por especificarse en el inventario del comerciante Juan Antonio Garzón que la chocolatera se encontraba “sin mango y sin tapa”, aducimos que éstos eran componentes o partes que estos artefactos solían tener (AHPC, Esc. 4, 1864, Leg. 115, Exp.1, f. 4).

<sup>98</sup> El Diccionario de la Academia Española de 1817, define jícara como “vaso de loza en forma de un cubilete pequeño, en que se toma chocolate”; Madrid, 1:507.

<sup>99</sup> Diccionario de la Academia Autoridades, Real Academia Española, Madrid, 1734, 1:444.

que se le atribuían las posibilidades de romper con el atraso asociado a la tradición española para construir así una sociedad 'civilizada' según los modos y modas británicos.

No obstante la presencia de chocolateras, teteras y cafeteras, el mate era la bebida caliente más consumida en Córdoba y el Río de la Plata. Característico de la región meridional de Sudamérica, cuyo origen se sitúa entre los pueblos quechuas y guaraníes precolombinos, el mate es una infusión preparada a base de yerba mate, un cultivo típico de la zona del Paraguay que en la ciudad de Córdoba podía adquirirse en pulperías y almacenes, como el del andaluz Carlos Bardecio, que tenía un stock de "*sesenta y cuatro bultos de yerba de varias clases y tamaños*"<sup>100</sup>. Con la yerba también se preparaba el "*matecocido*", una infusión que también se consume en la actualidad y que originalmente se denominara "*té de Paraguay*", el que era, para un viajero inglés, un excelente sustituto del té de China<sup>101</sup>. Tan característica de la región del Paraguay era la yerba mate y la bebida con ésta preparada, que entre los bienes inventariados del comerciante Bernardo Capdevila se hace referencia al objeto empleado para consumir esta infusión como "*mate paraguayo*"<sup>102</sup>. Asimismo, haciendo alusión al origen indígena del mate se detalló en el inventario del comerciante Florencio Antonio García la existencia de seis "*matecitos de tomar mate de los indios*"<sup>103</sup>.

El viajero inglés John Miers observó que para preparar el mate se colocaba un puñadito de yerba dentro de la calabaza, la cual se llenaba con el agua que hervía en "*un recipiente de cobre, el cual constituye una parte esencial de los utensilios domésticos de cada gaucho*". Luego se introducía y revolvía el "*bombillo o tubo de lata*" y quien cebaba el mate tomaba "*el primer sorbo para asegurarse de su bondad*", ofreciéndolo luego a otra persona. Seguidamente pasaba de mano en mano y cada uno tomaba a su turno un sorbo<sup>104</sup>. El mencionado recipiente de cobre no era otra cosa que una caldera que se usaba, al igual que las pavas, tanto al calentar el agua como al verterla en el mate.

<sup>100</sup> Sucesorio de Carlos Bardecio, AHPC, Esc. 2, 1865, Leg. 163, Exp.18, f.2.

<sup>101</sup> Miers, John, *Viaje al Plata*, 35.

<sup>102</sup> Inventario de Bernardo Capdevila, AHPC, Esc. 3, 1869, Leg. 145, Exp. 7b, f.3.

<sup>103</sup> Inventario de Florencio Antonio García, AHPC, Esc. 1, 1813, Leg. 442, Esp. 16, f. 4.

<sup>104</sup> Miers, John, *Viaje al Plata*, 47 y 48.



El vocablo mate alude tanto a la bebida como a la calabaza o “*media calabaza*” en la que se coloca la yerba, el agua y la bombilla<sup>105</sup>. En general, los mates eran inventariados con su “*bombilla correspondiente*”<sup>106</sup> y también “*con su mancerina*”<sup>107</sup>, siendo aislados los casos en que las bombillas se inventariaban por separado<sup>108</sup>; esto nos hace pensar en un conjunto casi indivisible formado por mate y bombilla. A su vez, pocos mates de calabaza -también llamados “*porongo*” o “*poro*”- aparecen registrados en los inventarios; sólo se nombran aquellos que portaban algún detalle, decoración o “*guarnición*” en plata; así, por ejemplo, el “*poro para tomar mate*” propiedad del Presbítero Pedro Tomás de la Torre tenía su “*pié, tapa y bombilla de plata*”<sup>109</sup>, el del comerciante Javier Carballo contaba con “*bombilla y guarnición de plata*”<sup>110</sup> y los dos poros perteneciente a Cornelio Casas tenían sus boquillas de este metal precioso<sup>111</sup>. En definitiva, los mates de calabaza no eran considerados al hacer la lista de bienes debido a su escaso valor económico, incluyéndoselos sólo si contaban con algún detalle en metal precioso que aumentara su importe.

Cerca del 60% de los inventarios revisados refiere a mates o bombillas, un porcentaje superior al que representan los objetos vinculados al consumo de otras bebidas calientes como chocolate, té o café. Sin duda que el mate era una bebida asiduamente consumida en la ciudad de Córdoba, así como lo fuera en otras regiones, tanto urbanas como rurales, del Río de la Plata. El mate tenía, y aún conserva en la actualidad, una marcada impronta de sociabilidad. Según observamos en la descripción de John Miers, el mate circulaba de mano en mano, las personas llevaban a su boca la bombilla que momentos antes estuvo entre los labios de otra persona. Se compartía una bebida, al calor del mismo fuego, una conversación, un momento del día. El mate estaba presente al inicio de la jornada, tal como observó el citado viajero inglés una madrugada en una posta rural. Asimismo, esta infusión también acompañaba y marcaba el ritmo de los trajines del

---

<sup>105</sup> El Diccionario de las Autoridades de 1734 define mate como una “*media calabaza en que en las Indias toman agua caliente con la hierba que llaman del Paraguay, al modo en que se toma el the: y por la figura metonymia llaman así a la misma bebida*” Madrid, Real Academia Española, 1734, p. 512,1.

<sup>106</sup> Inventario de Dámaso de la Torre, AHPC, Esc. 4, 1837, Leg. 81, Exp. 17. f. 41v.

<sup>107</sup> Inventario de Mariano Bustamante, AHPC, Esc. 3, 1831, Leg. 86, Exp. 8, f. s/d.

<sup>108</sup> Inventario de Fidelia Villfañe, AHPC, Esc. 3, 1841, Leg. 101, Exp. 3, f. 3v.

<sup>109</sup> Inventario de Pedro Tomás de la Torre, AHPC, Esc. 3, 1827, Leg. 81, Exp.20, f. 60.

<sup>110</sup> Testamentaria de Javier Carballo, AHPC, Esc. 4, 1818, Leg. 52, Exp. 8, f. 11.

<sup>111</sup> Inventario de Cornelio Casas, AHPC, Esc. 2, 1865, Leg. 163, Exp. 20, f. 47.

día, según expresaba, a fines del siglo XVIII, una Real Cédula que imponía minuciosos horarios para jornaleros y esclavos:

*“Se han de levantar a las cuatro de la mañana, para beber mate y entrar inmediatamente al trabajo; a la hora y media que estén en él, se les dará otro mate; media hora después, almuerzo; a la hora de éste, otro mate; y de ahí en adelante, hasta que salgan del trabajo, toda el agua fría que quisiesen. A las once y media se retirarán a la casa, donde descansarán media hora, y a las doce se les dará de comer para que duerman la siesta hasta las dos, en que se les despertará dándoles mate, y volverán sin demora otra vez a la faena. Allí, con igual distribución de tiempo se les servirá otros dos mates, y después toda el agua fría hasta que del todo dejen el trabajo, que será una hora después de entrado el sol”<sup>112</sup>*

El mate no sólo era bebido y compartido al comenzar la jornada y durante el transcurso de ésta, sino también en otras instancias de sociabilidad, como los velorios. Testimonio de ello lo constituyen las cuentas de gastos realizados al enfermar y fallecer una persona. Algunos albaceas dejaron asentado que entre los gastos del funeral se invertía dinero en yerba y azúcar para beber mate durante el velorio. A la muerte de la parda libre Dolores Crespo, se realizaron gastos en una mortaja, una mantilla, misas, el cavado de la sepultura, además de incienso, azúcar y yerba<sup>113</sup>. Por su parte, los albaceas del artesano José López Albornoz invirtieron dinero del difunto en *“yerba, azúcar, velas, anís y cigarros por la noche de velorio”*<sup>114</sup>. También durante el velatorio de la parda libre Benita Echenique circularon mates y cigarros que fueron comprados junto con una manta negra para cubrir a la difunta, además de los correspondientes gastos en la carreta para conducir el cuerpo<sup>115</sup>.

En los bailes y fiestas tampoco faltaba esta bebida. En un reclamo por mala administración de bienes, un hermano acusa al otro de *“malgastar los bienes de sus padres [...] dando banquetes y bailes, gastando en bebidas, yerba, azúcar y demás con que agasajaba a la chusma”*<sup>116</sup>. Del mismo modo, cuando Gaspar Sánchez declaró sobre el desfaldo de los bienes de la pulpería de la que estaba encargado,

<sup>112</sup> Real Cédula del 31 de mayo de 1789, Álvarez, Juan, *Historia de Rosario (1689-1939)*, Imprenta López, Buenos Aires, 1943, 128-129, citado por CICERCHIA, Ricardo, *Historia de la vida privada en Argentina*, 199-200.

<sup>113</sup> Inventario de Dolores Crespo, AHPC, Esc. 1, 1816, Leg. 447, Exp. 1, F. 19v.

<sup>114</sup> Testamento y Cuenta de Gastos de José López Albornoz, AHPC, Esc. 1, 1843, Leg. 476, Exp. 3, f. 5

<sup>115</sup> Testamentaria de Benita Echenique, AHPC, Esc. 4, 1812, Leg. 44, Exp. 21, f. 7.

<sup>116</sup> Inventario de Francisco Guzmán y Francisca Carranza, AHPC, Esc. 1, 1868, Leg. 529, Exp.1, f. 89.

reconoció haber gastado, entre otros comestibles, una libra de yerba y una de azúcar en el marco de una "comilona"<sup>117</sup>.

Los mates y las bombillas de plata que observamos en la documentación, fueron evaluados en función del peso de la plata con que estaban compuestos, lo que sugiere que la utilidad de estos objetos trascendía la práctica de consumir la popular infusión. Eran también objetos de lujo que conformaban junto con candelabros, bacinicas, cubiertos y las más diversas piezas, el preciado rubro de "plata labrada". Eran objetos exhibidos, atesorados o, como hizo Telésfora Cobos durante su enfermedad, vendidos para "los alimentos y otras urgencias". Entre lo empeñado para paliar su necesidad se encontraba un "mate guarnecido con bombilla" que pasó al Padre Fray Felix en concepto de pago de medicinas y visitas<sup>118</sup>. Los enseres de plata eran usados en ocasiones especiales como la llegada de un visitante: al arribar el viajero inglés Samuel Arnold a Fraile Muerto, la familia lo recibió con la "acostumbrada hospitalidad; se nos hizo pasa a un cuarto grande y se nos sirvió en mates de plata"<sup>119</sup>.

## Conclusiones

La comida es una experiencia que comprende prácticas, personas, espacios y objetos. Adquirir un comestible, cultivarlo o comprarlo, prepararlo, cocinarlo, ingerirlo y compartirlo: todo eso es la comida como experiencia social y colectiva. La cocina, la despensa, el pozo de agua, el horno de pan, la huerta y el comedor, eran el 'teatro de operaciones' de la comida. Pusimos nuestra mirada en espacios y objetos, actores de la experiencia del comer y beber. Los sujetos están vinculados a objetos y espacios y esa interacción permanente dota de sentido a las prácticas cotidianas. Cultura material es el concepto que aglutina a sujetos y objetos en un vínculo del que difícilmente podemos trazar líneas divisorias.

Fuimos definiendo un camino para comprender la comida como experiencia; realizamos una lectura desde los espacios y objetos cotidianos a los que decidimos explorar desde una fuente cuya información resulta fundamental para este tipo de abordajes: los inventarios *postmortem* encontrados en juicios sucesorios que también

---

<sup>117</sup> Demanda que realiza Bernardo Sánchez Osorio a Gaspar Sánchez, su dependiente, por desfalco de los bienes de su tienda de abasto, AHPC, Esc. 4, 1828, Leg. 68, Exp. 15, f. 1.

<sup>118</sup> Juicio de rendición de cuentas de Telésfora Cobos, AHPC, Esc. 1, 1842, Leg. 475, Exp. 6, f. 3

<sup>119</sup> Arnold, Samuel Greene, *Viaje por América del Sur (1847-1848)*, Buenos Aires, 1951, en Segreti, Carlos, *Córdoba. Ciudad y provincia siglo XVI-XX*, 370.

contienen testamentos, dotes y cuentas de gastos. La lectura de estos documentos, así como un análisis cuantitativo y cualitativo, nos permitió formarnos una imagen de los espacios y objetos usados para preparar los alimentos, cocinarlos y comerlos. El cruce con otras fuentes, como relatos de viajeros o recetarios de cocina, amplió la mirada; con una necesaria contextualización pudimos situar a los objetos dentro de un complejo mayor que trasciende el ámbito local y alcanza la región del Río de la Plata y el espacio Atlántico en general.

Vimos así que la cocina ocupaba un lugar periférico dentro de la vivienda, en el segundo patio, alejado de las habitaciones principales. En todas ellas abundaban las ollas de diferentes tamaños y materiales, en las que se preparaba una suerte de síntesis de diversos ingredientes que variaban según las posibilidades económicas de quien lo comía y eran cocidos con la mediación de dos elementos, el agua y la olla que los contenía; su contacto con el fuego era así indirecto, contrario a lo que pasaba con la carne asada expuesta a las brasas o las llamas, en un vínculo más "salvaje y natural"<sup>120</sup>. La preeminencia de las ollas por sobre cualquier otro menaje de cocina nos habla de un tipo de comida -guiso, puchero, locro, 'olla podrida'- que se consumía con mayor frecuencia que cualquier otra preparación. Así, la olla terminaba constituyendo un símbolo de la comida: olla no era sólo el objeto, era la comida misma.

A la hora de comer había platos que pasaron de ser principalmente de peltre, hojalata y estaño a serlo de loza. Este material fue toda una innovación para la época: barato y resistente, producido en grandes cantidades en la industrializada Inglaterra, fue volcado a diferentes mercados, entre ellos, el rioplatense. Así, la loza que encontramos en platos, fuentes, floreros y juegos de té, fue también un símbolo de lo inglés. Con estos objetos de loza no sólo se consumía un objeto sino también una práctica, por ejemplo, beber té, que fue desplazando a la tradicional bebida colonial, el chocolate. Pero el protagonista estelar de los rituales asociados a las bebidas era el mate, una infusión que aún hoy prevalece en las costumbres del país.

Hemos pintado un panorama, una imagen de prácticas cotidianas a las que analizamos, pensamos y tratamos de comprender en sus propios términos, en el marco de un contexto particular como lo fuera el siglo XIX, espacio de transición entre lo colonial/tradicional y lo moderno. Concluimos que, lejos de la imagen de

---

<sup>120</sup> Montanari, Massimo, *Food is culture*.

inmutabilidad, la vida cotidiana experimenta transformaciones que llegan a ser perceptibles al ampliar el espectro temporal de observación. Mirar lo cotidiano es, en definitiva, una manera de recuperar a los sujetos anónimos del pasado.

Fecha de recepción: 19/01/17

Aceptado para publicación: 23/05/17

## Referencias Bibliográficas

- Andrews, Joseph, *Viaje de Buenos Aires a Potosí y Arica en los años 1825 y 1826*, Buenos Aires 1920, en Segreti, Carlos, *Córdoba, ciudad y provincia (siglos XVI-XX): según relatos de viajeros y otros testimonios*, Junta Provincial de Historia, Córdoba, 1973.
- Appadurai, Arjun (Editor), *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías*, Grijalbo, México, 1991.
- Archetti, Eduardo, “Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional”, *La Argentina en el siglo XX*, Ariel y Universidad de Quilmes, Buenos Aires, 1999, 217-237.
- Arnold, Samuel Greene, *Viaje por América del Sur (1847-1848)*, Buenos Aires, 1951, en Segreti, Carlos, *Córdoba, ciudad y provincia (siglos XVI-XX): según relatos de viajeros y otros testimonios*, Junta Provincial de Historia, Córdoba, 1973.
- Ayala Alonso, Enrique, “Habitar la casa barroca. Una experiencia en la ciudad de México”, *Diseño en Síntesis*, N° 35, Ciudad de México, Universidad Autónoma Metropolitana, 2005, 678-691.
- Bauer, Arnold, *Goods, Power, History. Latinamerica’s material culture*, Cambridge University Press, Nueva York, 2001.
- Braudel, Fernand, *Civilización material, economía y capitalismo siglos XV-XVIII*, 3 vol., Alianza, Madrid, 2:1984.
- Brittez, Fernando, “La comida y las cosas: una visión arqueológica de la campaña bonaerense de la segunda mitad del siglo XIX”, en Mayo, Carlos (Editor), *Vivir en la frontera. La casa, la dieta, la pulpería, la escuela (1770-1870)*, Biblos, Buenos Aires, 2000, 169-201.
- Cicerchia, Ricardo, *Historia de la vida privada en la Argentina*, Troquel, Buenos Aires, 1998.
- Correa, Carolina y Wibaux, Matías, “Sabores de la pampa. Dieta y hábitos de consumo en la frontera bonaerense”, en Mayo, Carlos (Editor), *Vivir en la frontera. La casa, la dieta, la pulpería, la escuela (1770-1870)*, Biblos, Buenos Aires, 71-86.
- Cruz de Amenabar, Isabel, “Seduciones de lo íntimo, persuasiones de lo público. El lenguaje del vestido en Chile (1650-1820)”, *Historia de la vida privada en Chile*, 3 vol., Aguilar Chilena Ediciones y Taurus, Santiago de Chile, 1:2005, 309-333.
- Curiel, Gustavo, “Dos ejemplos de cartas de dote de la ciudad de México en el siglo XVII”, en Siegrist, Nora y Samudio A., Edda (coords.), *Dote matrimonial y redes de poder en el Antiguo Régimen en España y América*, Talleres Gráficos Universitarios, Mérida, Venezuela, 2006, 123-159.
- De Certeau, Michel et al. *La invención de lo cotidiano*, Universidad Iberoamericana, México, 2:2006.

- Elias, Norbert, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires, 1993.
- Endrek, Emiliano, *El mestizaje en Córdoba. Siglo XVIII y principios del XIX*, Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Filosofía y Humanidades, Instituto de Estudios Americanistas, cuadernos de historia N° XXXIII, Córdoba, 1966.
- Franco Rubio, Gloria, “La vivienda en el Antiguo Régimen. De espacio habitable a espacio social”, *Chornica Nova*, Universidad de Granada, N°35, 2009, 63-103.
- Furlong, Guillermo, *Historia social y cultural del Río de la Plata 1536-1810. El trasplante social*, Tipografía Editora Argentina, Buenos Aires, 1969.
- Gillespie, Alejandro, “Buenos Aires y el Interior”, en Segreti, Carlos, *Córdoba. Ciudad y provincia siglo XVI-XX. Según relatos de viajeros y otros testimonios*, Junta Provincial de Historia, Córdoba, 1973, 243.
- Gonzalbo Aizpuru, Pilar, “De la penuria y el lujo en la Nueva España. Siglos XVI-XIX”, *Revista de Indias*, Vol. LVI, N° 206, 1996, 49-75.
- Holguin Callo, Oswaldo, “Literatura y cultura material: el mobiliario doméstico en Lima (1840-1870)”, en O’phelan Godoy, Scarlett et al. (coords.), *Familia y vida cotidiana en América Latina siglos XVIII-XX*, Lima, Pontificia Universidad Católica del Perú, 2003, 93-117.
- Marschoff, María, “Los objetos de la alimentación: una mirada arqueológica a los inventarios post mortem del Buenos Aires virreinal”, en Berón, M. et al. (Eds.), *Mamüll Mapu: pasado y presente desde la arqueología pampeana*, Libros del Espinillo, Ayacucho, 2010, 215-228.
- Martínez de Sánchez, Ana María, “Indumentaria, ‘ser’ y ‘parecer’ en la Córdoba del setecientos”, *Páginas sobre Hispanoamérica colonial*, Prhisco y CONICET, Buenos Aires, 1994, 13-39.
- Memoria del Marqués de Sobremonte escrita para su sucesor el coronel de ingenieros don José Gonzáles, 1797, en Segreti, Carlos, *Córdoba. Ciudad y provincia siglo XVI-XX. Según relatos de viajeros y otros testimonios*, Junta Provincial de Historia, Córdoba, 1973, 195-213.
- Miers, John, *Viaje al Plata, 1819-1824*, Solar y Hachette, Buenos Aires, 1968.
- Mintz, Sidney, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, Siglo XXI, México, 1996.
- Montanari, Massimo, *Food is culture*, Columbia University Press, 2006.
- Moreyra, Cecilia Edith, “La alimentación en Córdoba a fines del siglo XVIII. Una lectura desde los espacios y objetos cotidianos”, *Revista Complutense de Historia de América*, Vol. 38, Universidad Complutense de Madrid, 2012, 55-77.

- Moreyra, Cecilia Edith, *Cultura material en la ciudad de Córdoba 1810-1870. Una perspectiva socio-cultural de los objetos cotidianos*, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, 2014.
- Moyano, Hugo, *La organización de los gremios en Córdoba: sociedad artesanal y producción artesanal, 1810-1820*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1993, 40-42.
- Otero, Osvaldo, *La vivienda porteña en tiempos virreinales. Materiales, uso, función y valor simbólico*, Tesis de doctorado en Historia, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad Nacional de La Plata, 2004.
- Pereyra Iglesias, José Luis y Rodríguez Cancho, Miguel, “Inventarios post-mortem y riqueza campesina en Extremadura. Aproximación metodológica”, *Norba. Revista de arte, geografía e historia*, Extremadura, Universidad de Extremadura, N°4, 1983, 351-360.
- Pérez Monroy, Julieta, “Modernidad y modas en la Ciudad de México: de la basquiña al túnico, del calzón al pantalón”, en Gonzalbo Aizpuru, Pilar (Dir.), *Historia de la vida cotidiana en México*, 5 vol., El Colegio de México y Fondo de Cultura Económica, México DF, 2005, 4:51-80.
- Porro, Nelly; Astiz, Juana y Róspide, María, *Aspectos de la vida cotidiana en el Buenos Aires Virreinal*, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, 1992.
- Proctor, Roberto, *Narraciones del viaje por la cordillera de los Andes y residencia en Lima y otras partes del Perú en los años 1823 y 1824*, Buenos Aires, 1920, en Segreti, Carlos, *Córdoba. Ciudad y provincia siglo XVI-XX. Según relatos de viajeros y otros testimonios*, Junta Provincial de Historia, Córdoba, 1973, 286.
- Punta, Ana Inés, *Córdoba borbónica. Persistencias coloniales en tiempo de reformas (1750-1800)*, Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad Nacional de Córdoba, 1997.
- Quirós, Enriqueta, “Del mercado a la cocina. Alimentación en la ciudad de México. Siglo XVIII”, en Gonzalbo Aizpuru, Pilar (Dir.), *Historia de la vida cotidiana en México*, 5 vol., El Colegio de México y Fondo de Cultura Económica, México DF, 2005, 3:17-44.
- Remedi, Fernando, *Los secretos de la olla. Entre el gusto y la necesidad: la alimentación en la Córdoba de principios del siglo XX*. Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos Segreti”, Córdoba, 1998.
- Restrepo, Cecilia, “La alimentación en la historia de la vida cotidiana de Santafé de Bogotá a finales del siglo XVIII”, *Boletín de historia y antigüedades*, Bogotá, Vol XCV, N° 841, 2008, 271-284.
- Sarti, Rafaella, *Vida en familia Casa, comida y vestido en la Europa moderna*, Crítica, Barcelona, 2003.
- Schávelzon, Daniel, “Análisis preliminar de las lozas del Fuerte 25 de Mayo, Mendoza”, <http://www.danielschavelzon.com.ar/?p=2752>. Consulta: 19/01/2017.



- Schavelzon, Daniel, *Arqueología histórica en América Latina. Arqueología e historia del Cabildo de Buenos Aires: informe de las excavaciones (1991-1992)*, Stanley South Publisher, The University of South Carolina, Columbia, S. C., 1995.
- Schavelzon, Daniel, et al., *Excavaciones arqueológicas en San Telmo, Defensa 751-55, El Zanjón de Granados*, Informe Preliminar, 1987.
- Schávelzon, Daniel, *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*, Aguilar, Buenos Aires, 2000.
- Wagner, Miriam, “Estudio de la loza del Fuerte Blanca Grande”, *Runa*, Universidad de Buenos Aires, Instituto de Ciencias Antropológicas, N° 26, 2006, 147-164.
- Assadourian, Carlos Sempat y Palomeque Silvia, “Importación de productos de Castilla/europeos en Córdoba 1800-1819”, *Andes*, Universidad Nacional de Salta, Salta, N°12, s/d.
- Souto Mantecón, Matilde, “De la cocina a la mesa”, en Gonzalbo Aizpuru, Pilar (Dir.), *Historia de la vida cotidiana en México*, 5 vol., El Colegio de México y Fondo de Cultura Económica, México DF, 2005, 4:15-49.
- Volpe, Soccorso y Schávelzon, Daniel. “La presencia de loza Creamware en Rosario. Descripción y fragmentos de recolección superficial”, Relevamiento y recolección superficial Plaza 25 de mayo, Municipalidad de Rosario, 1994.
- Wibaux, Matías, “Una mirada desde el mostrador. Dieta, hábitos alimenticios y comercio minorista en la campaña bonaerense, 1760-1870”, *Anuario Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos Segreti”*, N° 4, Córdoba, 2005, 125-142.