

Remedi, Fernando Javier

El consumo alimentario en la Provincia de Córdoba 1870- 1930

**Tesis para la obtención del título de posgrado de
Doctor en Historia**

Director: Moreyra, Beatriz Inés

Documento disponible para su consulta y descarga en **Biblioteca Digital - Producción Académica**, repositorio institucional de la **Universidad Católica de Córdoba**, gestionado por el **Sistema de Bibliotecas de la UCC**.



Esta obra está bajo licencia 2.5 de Creative Commons Argentina.

Atribución-No comercial-Sin obras derivadas 2.5

**EL CONSUMO ALIMENTARIO
EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA
1870-1930**

Fernando Javier Remedi

**EL CONSUMO ALIMENTARIO
EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA
1870-1930**

TESIS DOCTORAL

**Directora
Dra. Beatriz I. Moreyra**

**Facultad de Filosofía y Humanidades
Universidad Católica de Córdoba**

2004

*A mis padres, Romi y Alfonso,
por su infinita paciencia, apoyo incondicional
y ejemplo de vida.*

Este trabajo es el resultado de una empresa colectiva, de la cual soy solamente el socio mayoritario. Es el resultado del esfuerzo y la cooperación generosa de muchas personas que, a lo largo de los años de gestación, me acercaron datos, comentarios, ideas, sugerencias y, sobre todo, incalculables muestras de apoyo y palabras de aliento. A todas ellas mi sincero agradecimiento.

Definitivamente, este trabajo no hubiera sido posible sin la dedicada y muy paciente dirección de la Dra. Beatriz Moreyra, quien desde hace ya poco más de diez años me ofrece generosamente su tiempo, orientación, estímulo, apoyo material y anímico y, lo que es mucho más importante, su ejemplo de vida, profesional y personal. Vaya entonces mi enorme agradecimiento para quien con generosidad de espíritu supo formarme profesionalmente en un marco de libertad, convirtiéndose -para mi suerte y orgullo- en mi maestra en la profesión y amiga en la vida.

Finalmente, vaya mi sincero y profundo agradecimiento para todos mis amigos, que con mucha paciencia y constancia me acompañaron en los momentos de desaliento y, sobre todo, en los más frecuentes de agobio y zozobra. Seguramente, sin su presencia, apoyo anímico e incluso colaboración material habría sido mucho más dificultosa esta larga travesía que, finalmente, arriba a buen puerto.

PRÓLOGO

Como lo recuerdan Jacques Boutier y Dominique Juliá, el presente no cesa de interrogar a la historia y apremia al historiador a retomar sus indagaciones con orientaciones novedosas, en términos de nuevos interrogantes, enfoques, problemas; la investigación histórica se inscribe en un va y viene indispensable que -parafraseando a Marc Bloch- nos hace comprender el presente por el pasado y el pasado por el presente. La renovación de las temáticas y problemáticas de los historiadores jamás nace *in abstracto*, responde a una alquimia compleja que asocia la agudeza de las cuestiones contemporáneas, la constelación intelectual en la que se inserta la historia -especialmente su relación con las ciencias sociales vecinas- y los apremios específicos del campo disciplinar, con su desarrollo interno, sus formas propias de trabajo y los poderes que se ejercen dentro de él.

La cuestión alimentaria tiene notable vigencia en la sociedad contemporánea; constituye uno de los grandes temas-problema de nuestra época. La sociedad actual contempla la enorme multiplicación de los discursos sobre la alimentación, en particular los referidos a la dieta cotidiana y sus relaciones con la salud, producidos especialmente por profesionales de las ciencias médicas, medios de comunicación social y hasta por gurús de dudosas credenciales que consideran a los cambios alimentarios como una de las claves de acceso al reino de la felicidad. A esto se añade la coexistencia, a nivel global, de grandes bolsones de pobreza y hambre, que a diario conducen a la muerte a miles de personas en los países más pobres y menos desarrollados, con una notable abundancia y diversificación de los recursos alimentarios fácilmente disponibles en los países altamente industrializados, con su correlato de creciente incidencia de las enfermedades *por exceso* en el cuadro de morbimortalidad de esas sociedades.

Por otra parte, la creciente globalización parece desbordar cada vez más los límites del campo estrictamente productivo, comercial y financiero, abarcando incluso aspectos económicos y culturales ligados a la alimentación de la población en todo el mundo. Parece irse delineando una nueva fase de desarrollo en un proceso plurisecular de cambio de los patrones alimentarios a escala planetaria, parece emerger un nuevo impulso en la desregionalización de las prácticas culinarias, fenómeno que también afecta a la Argentina. Los indicadores más evidentes de ese proceso son la difusión mundial -cada vez más intensa- de las cocinas étnicas de los países orientales -china, japonesa, tailandesa, india-, la creciente presencia en los mercados de los comestibles que sirven de base a cada una de ellas -

supermercado planetario- y el afianzamiento de las cocinas y personas de dichos orígenes en los servicios gastronómicos.

La historia puede llegar a decirnos mucho sobre la alimentación en el pasado y, por extensión, señalarnos algunas pistas para comprenderla en la actualidad, porque ciertos problemas esenciales en esa materia persisten a lo largo del tiempo, entre ellos -por la naturaleza omnívora del hombre- la cuestión de la elección alimentaria y los criterios en los que se fundamenta, así como las dudas existentes sobre las condiciones sanitarias de los comestibles. Por esto, conocer al comensal de ayer es, en cierta medida, aproximarse al comensal de hoy.

Pese a todo lo expresado, hasta hace unas décadas, las ciencias sociales permanecieron casi en silencio frente a la problemática alimentaria, lo que es muchísimo más notorio aún en el caso de la historia. Es fácil constatar que, hasta hace muy pocos años, la alimentación no atraía mayormente el interés de los historiadores -incluidos los sociales-, notándose la existencia de un gran vacío historiográfico. Esto es sorprendente, porque la alimentación, más allá de sus múltiples connotaciones, es una necesidad de subsistencia y la historia de los hombres, si bien escapa a un determinismo alimentario -el hombre no es exclusivamente lo que come o puede comer-, es impensable sin la comida: la historia de la alimentación sostiene toda la historia de los hombres, es un capítulo indispensable de la reconstrucción integral del pasado.

El presente trabajo estaba en germen en el seminario final de licenciatura y es el resultado de una empresa de largo aliento, de unos diez años de actividad continuada en la indagación del consumo alimentario en la provincia de Córdoba entre fines del siglo XIX y primeras décadas del XX. A comienzos de los '90, iniciamos muy tímidamente nuestras primeras incursiones en la indagación histórica de la alimentación, casi al término de la carrera de grado, merced al cursado de un seminario de investigación sobre las condiciones de vida material y las políticas públicas en Córdoba entre 1900 y 1914. En ese momento, la alimentación era una temática casi completamente ausente en la historiografía argentina y por lo general los historiadores sólo aludían marginalmente a ella en trabajos consagrados a otras cuestiones. Un relevamiento prolijo de la producción historiográfica argentina sobre las condiciones materiales de existencia y la alimentación muestra que las publicaciones sobre esta última recién experimentaron un pequeño florecimiento desde mediados de la década de 1990.

Al inicio de nuestras indagaciones sobre el consumo alimentario, tomamos clara conciencia de que ese gran vacío historiográfico suponía un serio obstáculo al propósito de

avanzar en el conocimiento de dicho objeto, porque todo debía construirse casi desde la nada. Sin embargo, por esto mismo, representaba un muy interesante desafío. Así lo asumimos, abrigando la convicción de que la historia de la alimentación no era fácil ni irrelevante, como muchos creían, sino que tenía mucho para decir sobre nuestro pasado y que su significación derivaba del modo de problematizar el objeto y, obviamente, de los resultados alcanzados.

Esta tesis que hoy se presenta no hubiera sido posible sin el apoyo y la colaboración de muchas personas e instituciones, a las cuales estamos sinceramente agradecidos. En particular, nuestro agradecimiento se dirige hacia tres instituciones que, de distintas maneras, brindaron un apoyo decisivo para la concreción de nuestro proyecto de investigación. En primer lugar, la Facultad de Filosofía y Humanidades de la Universidad Católica de Córdoba, que nos brindó un espacio académico acogedor y adecuado a nuestras necesidades y cuyo personal directivo y administrativo ofreció todas las facilidades a su alcance para allanarnos el camino en la realización del doctorado. En segundo lugar, el Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, nuestro espacio formativo por excelencia como historiadores dedicados a la investigación. Esta institución ha sido un espacio decisivo para nuestra formación en el *oficio de historiador* desde los últimos años de la carrera de grado hasta la actualidad. Directa o indirectamente, el Centro de Estudios Históricos nos ha brindado la posibilidad de desarrollar sistemáticamente y con continuidad tareas de indagación histórica, merced a la conexión con docentes-investigadores que ya tempranamente ofrecieron incorporarnos en proyectos colectivos que contaron con el apoyo académico y financiero del Consejo de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de la Provincia de Córdoba (Conicor), la Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Córdoba (SECyT), la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT) y la Agencia Córdoba Ciencia S. E. (ACC), además de ser el lugar de trabajo elegido para nuestro desempeño como becarios del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). La concreción de nuestras indagaciones en el marco de esos proyectos colectivos y personales fue decisiva para nuestra formación como investigadores, además de los resultados históricos alcanzados, y también permitió establecer sólidos contactos y fluidos intercambios -de experiencias, información, conocimientos- con investigadores maduros y en formación. Por último, otra institución acreedora a nuestro agradecimiento es el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), cuyo apoyo académico y material -corporizado en el otorgamiento de sucesivas becas entre 1997 y 2002- nos ofreció la posibilidad concreta y efectiva de investigar con continuidad durante años y, por ende, contribuyó a nuestra formación como historiadores profesionales. El apoyo del CONICET fue

crucial para la prosecución sistemática y regular de la investigación iniciada en la licenciatura sobre la alimentación en Córdoba, que hoy finalmente se plasma en la presente tesis doctoral.

Vaya entonces nuestro agradecimiento para estas tres instituciones que, cada una a su manera, con sus posibilidades y limitaciones, nos ofrecieron la posibilidad efectiva de desarrollar con pasión lo que es nuestra verdadera vocación: la investigación histórica.-

INTRODUCCIÓN

La finalidad específica de esta investigación consiste en reconstruir el universo de respuestas plurales con que los distintos sectores de la sociedad cordobesa dieron satisfacción a sus necesidades dietéticas en el período que se extiende entre 1870 y 1930, a la vez que se pretende comprender el por qué de esas opciones alimentarias a través de una trama de factores económicos, sociales, culturales y políticos. Además, se pretende contribuir a la construcción de una historia del consumo alimentario entendida como una *historia de articulaciones*, considerando las relaciones que él mantenía con otros aspectos de la realidad social, especialmente la vida económica, otras condiciones materiales de existencia, la cultura y el mundo de la política. Así, el conocimiento sobre la alimentación se encuadra en un contexto amplio, adquiriendo significación y perspectiva social, combinando variables ecológicas, económicas, sociales, culturales, mentales, políticas, religiosas, entre otras. En consecuencia, el consumo alimentario se transforma en una ventana, entre todas las disponibles, para asomarnos a la totalidad del mundo social. De este modo, se intenta superar uno de los riesgos más frecuentes de todas *las historias* que han florecido por doquier desde hace unas décadas, cual es el de convertirlas en *historias alternativas*, sectoriales, hiperespecializadas, *desmigajadas*, acantonadas dentro de un fragmento aislado y descontextualizado de una totalidad social.

Los objetivos específicos señalados se enmarcan dentro de otro de más amplio alcance, que es llegar a aprehender al hombre común *en sus circunstancias* cotidianas de vida; en última instancia, se pretende llegar a definir la interacción de las condiciones estructurales y las transformaciones mayores -económicas, políticas, sociales, demográficas, culturales, ideológicas, etc.- en el contexto inmediato de la vida diaria de la gente común y comprender la manera en que los individuos y grupos sociales vivieron y se representaron los grandes procesos que caracterizaron su época y cómo con sus acciones contribuyeron a su concreción histórica. En este sentido, creemos que la antinomia planteada entre temas *grandes* y *pequeños* es falsa; la contraposición entre la alimentación y los procesos y hechos políticos, entre la cocina y la vida cotidiana y la política o la economía, es artificiosa: todos los aspectos de la vida humana están íntimamente ligados entre sí. El problema no consiste en contraponer diversas parcelas o dimensiones de la realidad social pretérita, sino en confrontar *modos* diversos de hacer historia.

Desde la década de 1980, sobre todo en Europa y Estados Unidos, emergieron diversas posturas historiográficas que plantearon que las grandes macro-formulaciones teóricas como industrialización, modernización, desarrollo, urbanización, entre otras, no permiten dar cuenta de la relación que se entreteje entre las condiciones materiales de existencia y los comportamientos de los actores sociales, sosteniendo la necesidad de incorporar una dimensión más cultural y antropológica a nuestra aproximación a las realidades sociales.¹ Simultáneamente, para esas corrientes, esos grandes procesos ya no son concebidos como fenómenos englobantes que, sin más, imponen su lógica propia a los comportamientos humanos, individuales o colectivos. Esto acarreó un deslizamiento desde la interrogación histórica centrada en las categorías *macro* a una lógica *micro* de la descripción minuciosa, donde la atención se focaliza en los espacios de lo cotidiano y lo vivido por los sujetos históricos, personas o grupos.² Se intenta ver a escala humana los procesos amplios que marcaron una etapa histórica, tras la búsqueda del “evasivo nexo”³ entre la experiencia de los actores sociales y las permanencias y grandes mutaciones del pasado.

En este sentido, desde las últimas décadas del siglo XIX, la provincia de Córdoba es una entidad histórica en transición, marcada por un rápido proceso de modernización que involucró numerosas transformaciones mayores, entre ellas, la significativa y sostenida expansión de las fuerzas productivas, el despuntar de la producción industrial, los cambios profundos en los servicios de transportes y comunicaciones, un significativo aumento demográfico -vegetativo e inmigratorio-, un notable y veloz proceso de urbanización de la ciudad capital y algunas localidades del interior, la disminución del analfabetismo por el crecimiento de la oferta educativa, la expansión de la cantidad y género de los bienes culturales disponibles, la incorporación y difusión de nuevos patrones de comportamiento, la creciente institucionalización del poder estatal, el establecimiento de un orden político-institucional estable y su reforma para una mayor apertura.

La historiografía de Córdoba ha progresado mucho en la reconstrucción de algunos aspectos estructurales del crecimiento económico -producción, intercambio, transporte, población, etc.- y procesos vinculados a él, pero ha avanzado mucho menos en el conocimiento de las dimensiones sociales que enmarcaron esas dinámicas y en el

¹ BOUTIER Jean y Dominique JULIA, “Ouverture: À quoi pensent les historiens?”, en: BOUTIER Jean y Dominique JULIA (dir.), *Passés recomposés. Champs et chantiers de l’histoire*, París, Serie Mutations n° 150-151, 1995, p. 43.

² WERNER Michael, “Proto-industrialisation et Alltagsgeschichte”, en: *Annales HSS*, París, n° 4, 1995, pp. 719-723.

³ ZUNZ Olivier, “The Synthesis of Social Change: Reflections on American Social History”, en: ZUNZ Olivier (ed.), *Reliving the Past. The Worlds of Social History*, University of North Carolina Press, Chapel Hill, 1985, p. 99.

esclarecimiento de la forma en que los cordobeses experimentaron esos grandes procesos en su cotidianidad. En este sentido, aún hoy la alimentación es una de las caras ocultas, poco conocidas, del crecimiento económico y la modernización de Córdoba entre fines del siglo XIX y comienzos del XX. Este trabajo intenta ser un modesto aporte para una lectura en *clave social* de esos procesos amplios y las transformaciones que promovieron.

En ese período, la realidad provincial no fue homogénea, pudiéndose rescatar la existencia persistente de una asincronía regional que permite recortar dos grandes espacios territoriales, que vivieron procesos de distinta índole. La zona conformada por los departamentos del este y del sur consiguió insertarse plena y exitosamente en el modelo económico dominante, lo que se tradujo en un significativo proceso de crecimiento económico y modernización. En contraposición, la zona norte y oeste quedó rezagada, permaneciendo en gran medida al margen de dichas transformaciones y experimentando otras de signo contrario, de marginalidad económica y atraso. Por esto, consideramos a Córdoba como un caso muy peculiar y significativo en el marco de la historia nacional, porque, en cierto sentido, se puede decir que constituyó una especie de zona de contacto o transición entre el litoral y el noroeste argentinos, entre la Argentina en vías de modernización y la Argentina tradicional, porque dentro de su territorio contuvo a ambas, lo que confiere mayor relevancia al estudio de la realidad cordobesa. Entre fines del siglo XIX y las primeras décadas del XX, como señalan Fernando Devoto y Marta Madero, “surgía un país plural pleno de contrastes”, donde la antigua contraposición entre el litoral y el interior adquiriría nuevas significaciones, al compás de la europeización y del desarrollo del capitalismo; en ese contexto iba a cristalizar la arquetípica contraposición entre la Argentina moderna y la Argentina tradicional, que reposaba sobre percepciones pero también sobre algunas realidades sociales.⁴

Este trabajo se enmarca dentro de la historia regional, que tiene un inobjetable valor para la construcción de una historia auténticamente nacional, *integral*, que no sea una mera reducción a la historia del litoral argentino o, con mayor precisión, a la de una parte limitada de él, a veces sólo la ciudad de Buenos Aires. La historia regional ofrece la posibilidad de cuestionar y someter a validación generalizaciones historiográficas que se fundamentan sólo en el conocimiento de la experiencia de una parte muy importante pero a la vez relativamente pequeña de nuestro país. Las investigaciones regionales pueden brindar claves significativas para la relectura de los procesos nacionales, complejizando a la vez que precisando el conocimiento existente sobre ellos, permitiendo matizar algunas *verdades aceptadas* e

⁴ DEVOTO Fernando y Marta MADERO, “Introducción”, en: DEVOTO Fernando y Marta MADERO (dir.), *Historia de la vida privada en la Argentina*, Buenos Aires, 1999, t. 2: *La Argentina plural: 1870-1930*, p. 8.

iluminando la diversidad de ritmos e intensidades con que las estructuras y los procesos amplios afectaron a las distintas regiones argentinas.

Dentro del marco hasta aquí delineado, en este trabajo se indaga la alimentación, que es parte esencial de las condiciones de vida material o la cultura material, que comprende los distintos modos en que se han satisfecho las necesidades humanas elementales a lo largo del tiempo. La problemática alimentaria es un objeto de estudio complejo, multifacético y de múltiples entradas; dentro de ella pueden distinguirse analíticamente al menos tres amplias dimensiones interrelacionadas, la producción, la distribución y el consumo, de cada una de las cuales derivan diversos problemas.

Tradicionalmente, las ciencias sociales soslayaron la investigación del consumo o bien lo consideraron como un espacio subordinado a la producción social de bienes y servicios, en la que concentraban preferentemente su atención. Al respecto, Néstor García Canclini señala que en las ciencias sociales existió un determinismo economicista y, al mismo tiempo, productivista, porque del campo de la producción se extrapolaron muchas explicaciones que había que buscarlas en el campo del consumo.⁵ El interés por el consumo obedecía casi exclusivamente a la importancia que se le atribuía en la reproducción cotidiana de la fuerza de trabajo y en la expansión del capital. Esto implicaba un reduccionismo que consistía en “un aislamiento economicista del consumo.”⁶

Dentro de la historia, esto se manifestó, a lo largo de la década de 1960, en una mirada centrada en los objetos, sin rostro humano. El estudio del consumo, en particular el de alimentos, se concebía en términos estrictamente económicos, quedando reducido casi con exclusividad a una cuestión de disponibilidades, poder adquisitivo y acceso al mercado. En esa época de auge de la *historia serial* francesa, las investigaciones sobre el consumo asociaron estrechamente el uso de la cuantificación y el trabajo intensivo sobre fuentes que ofrecían datos históricos pasibles de ser procesados matemática y estadísticamente. En este marco, las indagaciones históricas sobre la alimentación por lo común se orientaron hacia su estudio en ámbitos sociales restringidos, semi-cerrados, pequeñas comunidades dentro de la sociedad, efectuando un análisis que en gran medida se hizo desde una perspectiva nutricional -intentando componer y caracterizar balances calóricos, computar la cuantía de los diversos nutrientes y deducir de ello el *grado de salud* de las personas-, sobre la base de las raciones y

⁵ GARCÍA CANCLINI Néstor, “Cómo se forman las culturas populares: la desigualdad en la producción y en el consumo”, en: GARCÍA CANCLINI Néstor, *Ideología, cultura y poder*, Universidad de Buenos Aires, Cursos y Conferencias, segunda época, n° 5, 1997, primera reimpresión, pp. 70-71.

⁶ *Ibid.*, p. 75.

provisiones del ejército, la marina, los asilos, los colegios, los monasterios, entre otras organizaciones.⁷

En la década siguiente, en medio de un intenso proceso de renovación de los estudios histórico-sociales, las preocupaciones de los historiadores se desplazaron desde los problemas económicos y demográficos hacia los culturales y mentales. En este contexto, debido a una evolución interna de la historia y también al fuerte influjo de la antropología, la mirada se dirigió hacia los hombres, que ocuparon el centro de la escena, a la vez que surgió un interés creciente por la reconstrucción de los aspectos rutinarios de la existencia, los fenómenos de la vida cotidiana, incluida la cultura material. La historia social comenzó a rescatar las actividades, instituciones y modos de pensamiento comunes; la conducta sexual, los roles y funciones familiares, las actitudes y las prácticas relativas a la muerte, el delito, la alimentación y una extensa variedad de aspectos de la cotidianidad fueron incorporados definitivamente al registro histórico. Además, la vida cotidiana y -dentro de ella- la cultura material empezaron a ser vistas como el soporte por excelencia de regularidades que tenían una existencia que desbordaba los tiempos del evento y sólo podía medirse en términos de una larga duración. Así, en “Civilización material, economía y capitalismo”, Fernand Braudel aludía a esas *estructuras de lo cotidiano*, cuando señalaba sobre la vida material:

“Por todas partes, sobre la superficie del suelo, se nos presenta una vida material hecha de rutinas, de herencias, de triunfos muy antiguos. [...] La expresión vida material designará preferentemente, por tanto, los gestos repetidos, los procedimientos empíricos, las viejas recetas, las soluciones venidas de la noche de los tiempos [...]. Una vida elemental que no es una vida sufrida pasivamente ni, en absoluto, inmóvil.”⁸

Estos cambios afectaron a la historia del consumo, que pasó a ser concebido, ante todo, como una cuestión cultural y los estudios desplazaron su enfoque desde los objetos hacia las relaciones que el hombre mantenía con ellos, las formas de usarlos, de verlos, de pensarlos, las significaciones que se les atribuían. En este contexto, se desarrolló la inquietud por la

⁷ Sobre los frutos de esta línea de investigación histórica y las críticas que se le efectuaron con posterioridad pueden verse, entre otros, los siguientes trabajos: AYMARD Maurice, “Pour l’histoire de l’alimentation: quelques remarques de méthode”, en: *Annales ESC*, París, año 30, nº 2-3, 1975; MONTANARI Massimo, “Historia, Alimentación, Historia de la Alimentación”, en: SÁNCHEZ NISTAL José María y otros, *Problemas actuales de la historia. Terceras Jornadas de Estudios Históricos*, Universidad de Salamanca, 1994, primera reimpresión; LIVI-BACCI Massimo, “La relación entre nutrición y mortalidad en el pasado: un comentario”, ROTBERG Robert I., “La nutrición y la historia”, COTTS WATKINS Susan y Etienne VAN DE WALLE, “Nutrición, mortalidad y tamaño de la población: el tribunal de última instancia de Malthus”, todos ellos en: ROTBERG Robert I. y Theodore K. RABB (comp.), *El hambre en la historia*, Madrid, 1990.

⁸ BRAUDEL Fernand, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII*, Madrid, 1984, t. I: *Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible*.

reconstrucción histórica de las *culturas alimentarias*, entendiendo que ellas son las que a través de sus clasificaciones del entorno determinan qué es comestible y qué no lo es y que el acto alimentario comporta una dimensión material, pero también una abstracta, imaginaria, simbólica y social: comer es incorporar una sustancia nutritiva y, a la vez, una sustancia imaginaria, un tejido evocaciones, connotaciones y significaciones.⁹ El hombre es un ser omnívoro que se alimenta de carne, vegetales, minerales y, a la vez, de imaginario, porque lo simbólico, las preferencias y exclusiones, los valores, las ideas acerca de los comestibles, también convergen a reglar nuestra alimentación. De acuerdo con Claude Fischler, las *gramáticas culinarias*, conformadas por patrones socioculturales, preferencias, representaciones, sistemas de normas, gobiernan la elección, preparación y consumo de los alimentos.¹⁰ Como lo señala Massimo Montanari, el hombre es lo que come, pero también come lo que es: sus propios valores, sus propias opciones, su propia cultura.¹¹ Los historiadores descubrieron que la historia de la alimentación, como señala Jean Louis Flandrin, no podía circunscribirse a la consideración de los recursos naturales y tecnológicos disponibles, sino que también debían analizarse los sistemas de valores gastronómicos, es decir, las categorías de comestible y no comestible, bueno y malo, distinguido y vulgar, etc.¹²

Los antecedentes bibliográficos existentes en el campo de la historia de la alimentación dejan percibir prácticamente una ausencia de trabajos donde se integren las dos grandes visiones del consumo que se han señalado, la economicista y la culturalista, lo que impide ofrecer una imagen más realista de ese fenómeno.¹³ La superación de esta visión dicotómica del objeto de estudio es uno de los desafíos que se pretende enfrentar con éxito en este trabajo, porque concebimos que la alimentación constituye un *hecho social total*, de mucha densidad, ubicado en la encrucijada de lo material y lo simbólico, lo económico, lo social, lo político, lo cultural; así, se intenta sortear el antagonismo reduccionista entre lo material y lo cultural, vale decir, entre una aproximación material a las culturas alimentarias y un enfoque cultural del consumo, con la consiguiente restricción de la potencialidad explicativa.

⁹ FISCHLER Claude, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, 1995, pp. 16-17.

¹⁰ FISCHLER Claude, "Presentation", en: *Communications*, París, n° 31, 1979, pp. 1-3; FISCHLER Claude, *El (h)omnívoro... cit., passim*.

¹¹ MONTANARI Massimo, "Historia..." cit., pp. 24-25.

¹² Cit. en: CONTRERAS HERNÁNDEZ Jesús, "Paisajes y mercados: globalización y particularismos en los sistemas alimentarios", en: *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998*, Museo Nacional de Antropología, Huesca, 1999, vol. II, p. 693.

¹³ Un estado de situación reciente sobre esta problemática puede verse en: POULOT Dominique, "Une nouvelle histoire de la culture matérielle?", en: *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, París, 44-2, abril-junio 1997. Uno de los últimos y más serios trabajos que intentan superar esta dicotomía: ROCHE Daniel, *A History of Everyday Things. The Birth of Consumption in France, 1600-1800*, Cambridge University Press, 2000.

Como lo destaca Luce Giard en un trabajo reciente,¹⁴ en la historia de la alimentación convergen distintas perspectivas analíticas: la de una *historia natural* de la sociedad (recursos vegetales, animales y minerales disponibles, condiciones climáticas y edafológicas), íntimamente entrelazada a la de una *historia material y técnica* (irrigación, labranza, mejoramiento de variedades en fauna y flora, introducción y aclimatación de especies importadas, modos de conservación y acondicionamiento de los comestibles) y la de una *historia económica y social*, preocupada por los precios de los alimentos, las fluctuaciones de los mercados, las características generales y diferenciadas del consumo de una sociedad y sus relaciones con otras condiciones materiales de vida. Por otra parte, en las últimas décadas, la historia del consumo, territorio de encuentro de la historia social y la historia económica contemporáneas, ha comenzado a revalorizar la significación de las variables culturales, que permiten ofrecer una visión más compleja de su objeto de estudio y -por extensión- de la estratificación social, porque los historiadores se percataron de que las sociedades están segmentadas no sólo a causa de barreras jurídicas o desigualdades en la distribución de la riqueza y el poder social, sino también por la presencia de diferentes culturas, estrategias de vida, conductas de consumo. En este sentido, Giovanni Levi señala:

“Una de las razones centrales de la relevancia de los patrones de consumo es exactamente el proponer una medida empírica de los diferentes ámbitos, en los cuales, envidia y conflicto, solidaridad e imitación son ejercidos.”¹⁵

Por todo lo expresado, concebimos que la exploración histórica de la alimentación, y de las condiciones materiales de existencia en general, debe necesariamente contemplar las posibilidades explicativas concretas, en cada caso, de las distintas variables condicionantes, sin excluir *a priori* a ninguna de ellas, rechazando así la opción forzada entre uno u otro de los términos de una antinomia artificiosa entre lo material y lo cultural, entre una perspectiva economicista y una culturalista en la indagación de la cultura material. Es decir, como premisa metodológica rechazamos todo *apriorismo* explicativo que resulte excesivamente constriñente y, como contrapartida, sostenemos la necesidad de intentar descubrir, mediante un análisis histórico pormenorizado, meduloso y exhaustivo, la lógica interna específica del objeto de estudio. Como se señala en un volumen monográfico reciente dedicado al consumo en la España pre-industrial, la elección del consumidor está generalmente condicionada por

¹⁴ DE CERTEAU Michel, Luce GIARD y Pierre MAYOL, *La invención de lo cotidiano, 2. Habitar, cocinar*, México D.F., 2000, pp. 176-177 (nueva edición revisada y aumentada presentada por Luce Giard).

¹⁵ LEVI Giovanni, “Escala de análisis: el ejemplo del consumo”, en: LEPETIT Bernard y otros, *Segundas Jornadas Braudelianas. Historia y Ciencias Sociales*, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, México D.F., 1995, p. 118.

elecciones anteriores y por relaciones entre individuos que la teoría no considera, mientras que el objetivo de la explicación histórica es distinto,

“no se puede tomar como ya dado lo que, en todo caso, la investigación revelará cómo se va dando a lo largo del tiempo, en un proceso en el que los cambios en el ingreso y en los precios se entretujan con la inercia de los hábitos, la necesidad, la coacción, el afán de emulación, etc., etc.”¹⁶

Por otro lado, dentro de las ciencias sociales en general, desde hace unos pocos años, el consumo comenzó a ser revalorizado como objeto de estudio, con cierta independencia con respecto a la producción, debido a su reconocimiento como un espacio social decisivo para la constitución de los grupos sociales y la organización de sus diferencias. El consumo es, entre otras cosas, un lugar de diferenciación social y distinción simbólica entre las clases y, a la vez, un sistema de integración y comunicación, porque consumir es intercambiar significados culturales y sociales, lo que transforma al consumo en “un lugar clave para la conformación de las identidades sociales.”¹⁷ Esto está íntimamente enlazado con los planteos de Pierre Bourdieu,¹⁸ para quien las clases se diferencian no sólo por su posición en relación a los medios de producción, sino también por el aspecto simbólico del consumo, es decir, por la manera de usar los bienes transmutándolos en signos. Para identificar los distintos grupos sociales es preciso conocer de qué manera participan en las relaciones de producción, pero también los sectores de la ciudad en que viven, sus condiciones de habitabilidad, las características de su acceso a la educación, la composición de su alimentación y sus *maneras de mesa*, entre otros aspectos. La comida es muy buena para ser y distinguirse.¹⁹

Estas ideas penetraron en el campo de la historia recientemente, afectando sobre todo a la historiografía de Europa Occidental y Estados Unidos, donde la historia del consumo ya es considerada por algunos como *la vanguardia de la historia*.²⁰ Mientras tanto, la historiografía argentina hasta ahora permaneció prácticamente ajena a ese cambio, siendo escasas las investigaciones sobre el consumo en general y la alimentación en particular. Este trabajo pretende ser una pequeña contribución para comenzar a llenar ese vacío historiográfico, que

¹⁶ TORRAS ELÍAS Jaume y Bartolomé YUN CASALILLA, “Historia del consumo e historia del crecimiento. El consumo de tejidos en España, 1700-1850”, en: *Historia Económica*, Madrid, año XXI, 2003, n° extraordinario: *El consumo en la España pre-industrial*, p. 20.

¹⁷ GARCÍA CANCLINI Néstor, “Cómo se forman...” cit., pp. 76-77.

¹⁸ BOURDIEU Pierre, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, 2ª edic., 1998.

¹⁹ ORTIZ GARCÍA Carmen, “Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España”, en: *Alimentación y Cultura...* cit., vol. I, p. 304.

²⁰ MILLER Daniel, *Acknowledging Consumption*, Londres, 1994, cit. en: ROCCHI Fernando, “Consumir es un placer: la industria y la expansión de la demanda en Buenos Aires a la vuelta del siglo pasado”, en: *Desarrollo Económico. Revista de Ciencias Sociales*, Buenos Aires, vol. 37, n° 148, enero-marzo 1998, p. 534; POULOT Dominique, “Une nouvelle histoire...” cit.

es más notorio a medida que nos alejamos del litoral argentino hacia el interior y de los grandes centros urbanos hacia los más pequeños y las áreas rurales, sobre todo para el período previo a 1914, en que son muy poco comunes los relevamientos estadísticos y los datos cuantitativos sistematizados sobre el consumo alimentario.

Por lo común, los historiadores argentinos aluden sólo marginalmente, de manera accidental, a la alimentación, en el marco de trabajos consagrados a otras cuestiones. Además, en los trabajos históricos en los cuales el consumo alimentario es el objeto específico, se detectan ciertas limitaciones esenciales. Primera, el abordaje de la temática desde una perspectiva *economicista* que excluye, deliberadamente o no, el examen de la incidencia de las variables de orden cultural como condicionantes del consumo. Segunda, el predominio de un doble proceso de focalización, espacial y social, en las estrategias de abordaje del objeto. La atención se concentra en los espacios urbanos, especialmente en Buenos Aires y, en menor medida, Rosario; a esto se superpone la opción de estudiar sólo a los grupos subalternos de la sociedad: obreros industriales, sectores populares, población marginal, trabajadores, según el caso. Ambos recortes contribuyen a una notoria simplificación del objeto de estudio, porque impiden visualizar las diferencias existentes dentro del consumo, horizontales y verticales, es decir, desde el punto de vista espacial y social respectivamente. Tercera, sobre la base de informaciones parciales se establecen generalizaciones que pretenden hacerse extensivas a todo el país, soslayando la posibilidad de que existan diferencias en el consumo alimentario, que implícitamente es visto como una realidad con un alto grado de homogeneidad. Cuarta, la escasa cantidad y diversidad de fuentes utilizadas, ya que en general se recurre a fuentes cuantitativas y estadísticas, dejando de lado las cualitativas o reduciéndolas a unas pocas.

Como lo expresábamos en un trabajo anterior,²¹ dedicado al consumo alimentario entre 1900 y 1914, donde estaba contenido el germen del presente, para esta temática en dicho período en esos momentos sólo podían citarse las investigaciones de José Panettieri (1966), Leandro Gutiérrez (1981), Patricia Flier, Mariela Sansoni y Andrea del Bono (1993), Beatriz Moreyra (1994), además de algún aporte de nuestra autoría. Con posterioridad, la producción historiográfica argentina sobre la temática experimentó cierta expansión, sin llegar a ser abundante, publicándose varios trabajos, entre ellos, los de Analía Correa y Matías Wibaux (2000), Norberto Ferreras (2001), Aníbal Arcondo (2002), Matías Wibaux (2004), los contenidos en un número monográfico de la revista *Todo es Historia* (1999) y varios de nuestra autoría, a los cuales se añadieron algunos otros procedentes de la antropología,

²¹ REMEDI Fernando J., *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, Córdoba, 1998.

especialmente el de Marcelo Álvarez y María Luisa Pinotti (2000) y varios de los compilados por ellos en un volumen colectivo (1997). Sin embargo, pese a estos avances, la producción historiográfica sobre la alimentación en la Argentina sigue siendo relativamente escasa, en particular, para nuestro período de análisis. En este sentido, llama poderosamente la atención la ausencia de un trabajo dedicado a ella en el volumen colectivo sobre la vida privada en la Argentina en esa época, aparecido en 1999, donde, en cambio, se encuentran contribuciones referidas a la vivienda, la sociabilidad, el ocio, entre otras temáticas. En este caso, la ausencia es más llamativa aún porque los directores de la obra consideran a “la comida como la verdadera prueba de fuego, no de una elite sino de la sociedad toda” en relación al proyecto *civilizador* desenvuelto en esos momentos por los círculos dirigentes y es contemplada como uno de los terrenos afectados por el contemporáneo “proceso de construcción de jerarquías sociales.”²²

Por todo lo expresado, consideramos que todavía es imperativo avanzar mucho en la confección de medulosas monografías regionales antes de acometer la empresa de escribir una obra de síntesis sobre la temática a la que podamos denominar con justeza, sin exageraciones, una *historia de la alimentación en la Argentina*; un relato histórico que, además, no pierda de vista el horizonte de la *historia problema*, que escape al riesgo de caer en una *historia acontecimienta*, es decir, al peligro de convertirse en una deriva impresionista, anecdótica, puntillista, recargada de detalles y datos laxamente conectados, acerca de la alimentación en el pasado.²³ Una vigorosa expansión horizontal y vertical -en extensión y profundidad- de las investigaciones históricas sobre la alimentación puede ofrecer algunas *pistas* para contribuir a una necesaria relectura y ahondamiento de la historia social y la historia económica argentinas tradicionales, que no tomaron en cuenta, o lo hicieron insuficientemente, cuestiones como la distribución, el consumo y la apropiación individual o colectiva de los bienes y servicios disponibles en un conjunto social en el pasado, entre ellos algunos tan básicos e imprescindibles como los comestibles.

El presente trabajo se desarrolla en dos niveles de análisis, cada uno con un conjunto de variables específicas. El primero de ellos corresponde a la realidad del consumo de comestibles en la Córdoba del período, rescatando sus principales rasgos, su diversidad y sus vinculaciones con la vida económica, social y cultural. En esta parte de la investigación se caracteriza la alimentación de los cordobeses en los sesenta años que van desde 1870 a 1930,

²² DEVOTO Fernando y Marta MADERO, “Introducción” cit., pp. 9-12.

²³ Un ejemplo claro de ello es: ARCONDO Aníbal, *Historia de la alimentación en Argentina. Desde los orígenes hasta 1920*, Córdoba, 2002.

determinando cuáles eran los artículos más requeridos y los diversos factores que actuaban como condicionantes de su demanda. Por ello hablamos de *consumos diferenciados*, un noción que alude a la disparidad en las dietas de los distintos sectores de una población, puesta de manifiesto a través de las diferencias observadas en la composición cuantitativa y cualitativa de ellas: la presencia o ausencia de cierto producto *testigo*, la participación relativa de los distintos alimentos y las características de éstos permiten definir realidades disímiles dentro del universo del consumo alimentario. De esta manera, en el trabajo se examina la diversidad social, espacial y étnica de las dietas de los cordobeses en el período. Pero las diferencias en el consumo de comestibles se extienden aún más allá de las desigualdades dietarias, abarcando lo que conceptualizamos como *los aspectos sociales de la alimentación*, que comprenden el medio ambiente social, cultural y material que constituye el entorno del acto alimentario y define el *modo de comer*.²⁴ Las disimilitudes en los *modos de comer* ponen de manifiesto situaciones de poder, competencia, prestigio y dependencia. De acuerdo con Jack Goody, la diferenciación jerárquica de los modales, incluyendo los de mesa, es uno de los más profundos factores de discriminación en los estilos de vida en las sociedades estratificadas; además, este fenómeno tiene la potencialidad de fijar distancias no sólo entre clases sociales, sino también entre etnias.²⁵

Dentro de la problemática de los *consumos diferenciados* se profundiza la indagación de dos aspectos que se conciben fundamentales. Primero, las disimilitudes espaciales en la dieta dentro de la provincia, rescatando el dualismo regional noroeste/sudeste, para comprender de modo más acabado el fenómeno considerado, porque por la acción de las múltiples variables que inciden sobre la elección alimentaria se dibujan *cartografías culinarias* complejas que desbordan los marcos definidos por las fronteras político-administrativas. Debido a esa asincronía regional, la Córdoba de entre siglos puede concebirse como una zona de transición entre el litoral y el noroeste argentinos y, en términos estrictamente alimentarios, un espacio de contacto entre -parafraseando a Bruno C. Jacovella,²⁶ un estudioso del folklore argentino- los “hombres de cuchillo” y los “hombres de cuchara”, respectivamente. Segundo, las dos dinámicas de cambio alimentario que hemos identificado en Córdoba desde fines del siglo XIX: el afrancesamiento de las pautas dietarias de los sectores acomodados y el intercambio culinario entre los nativos y los inmigrantes extranjeros. Delineadas ya en algunos trabajos

²⁴ REMEDI Fernando J., *Los secretos...* cit., pp. 193-195.

²⁵ GOODY Jack, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, 1995, p. 180.

²⁶ Cit. en: FERNÁNDEZ LATOUR DE BOTAS Olga, “Tanico y la ollita de la virtud”, en: *Todo es Historia*, Buenos Aires, n° 380, marzo 1999, p. 41.

previos de nuestra autoría,²⁷ aquí creemos que se perfilan con más claridad los puntos de inflexión, las líneas de resistencia, los grupos sociales afectados, los agentes de la mutación y el complejo de factores causales que permiten explicar dichas dinámicas de cambio alimentario.

Superada esta etapa y convencidos de la necesidad de evitar la transformación de la historia del consumo de comestibles en una *historia alternativa*, en el trabajo se analizan a continuación las relaciones históricamente definidas entre la alimentación y otras dimensiones de la realidad social. La primera de las articulaciones que se aborda es la que se plantea entre la alimentación y las condiciones económicas. Teniendo en cuenta que en el contexto histórico considerado no existía carencia social de comestibles, el problema alimentario se formulaba en términos de la vinculación entre las disponibilidades de ese tipo de bienes y el acceso a ellos; por esto, con el fin de determinar cómo evolucionó el *derecho a los alimentos* durante el período -y teniendo presente que existía una economía capitalista- se recurre al análisis diacrónico de las fluctuaciones experimentadas por la relación entre los ingresos y el precio de los comestibles de consumo generalizado, identificando y caracterizando distintas coyunturas entre 1870 y 1930. Como contrapartida, se examinan también las *estrategias extra-mercado*, que representan una alternativa de abastecimiento que desplaza -total o parcialmente- al mercado y brinda la posibilidad de tener un resguardo relativo frente a las dificultades que surjan en el acceso mercantilizado a los alimentos, tales como las fluctuaciones en el costo de la vida, en las disponibilidades alimentarias y la pérdida de los ingresos corrientes por diversas circunstancias (enfermedad, paro forzoso, etc.). Las estrategias alimentarias de reproducción combinan distintos circuitos de satisfacción de necesidades: las relaciones con el mercado, las relaciones interfamiliares, las relaciones con instituciones del *tercer sector* -sociedades de beneficencia, asociaciones mutuales, etc.- y las relaciones con el Estado. Como señala Levi, las estrategias de consumo son producto de una cultura compleja que no puede ser reducida a una lógica de subsistencia, de necesidad sin alternativa, aun en el caso concreto de los sectores populares.²⁸

La salud de una sociedad depende decisivamente de las condiciones de vida vigentes en ella, especialmente en materia de alimentación, vivienda, abastecimiento de agua,

²⁷ REMEDI Fernando J., *Los secretos...* cit., pp. 141-173; REMEDI Fernando J., “La alimentación en el tránsito a la modernidad. Patrones de consumo y dinámicas de cambio dietario en la Córdoba de entre siglos (1870-1930)”, en: *Carlos S. A. Segreti. In Memoriam. Historia e historias*, Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, Córdoba, 1999, t. II.

²⁸ LEVI Giovanni, “Escala de análisis...” cit., p. 116.

instalaciones sanitarias e higiene personal.²⁹ Por ello, a continuación, se examinan los enlaces históricamente definidos entre el estado sanitario de los cordobeses y su consumo de comestibles, desde una triple perspectiva: el *mal alimento*, la *mala alimentación* y el *alimento escaso*. Las relaciones entre la alimentación y la salud representan una vía de penetración, entre otras posibles, en la exploración del bienestar o nivel de vida de una población, del que forman parte no sólo la distribución social del ingreso o los salarios reales, sino también un amplio conjunto de variables no crematísticas como la extensión de la jornada laboral, las condiciones de trabajo, la vivienda, la salud, la educación, el ocio, el medio ambiente y, por supuesto, la alimentación. Así, el estudio histórico del consumo adquiere una amplia perspectiva social, al enraizarlo en la totalidad social de la que forma parte, es decir, al encuadrarlo en un marco mucho más amplio, en lugar de tratar a dicho objeto -parafraseando a Levi- como un “fetiche sin contexto” y a los hombres como “poseídos de un codicioso materialismo sin principios.”³⁰

El abastecimiento alimentario es una cuestión crucial, con diversas aristas: el volumen de la oferta, el precio y la calidad de los productos, la regularidad de la provisión. En torno a la resolución de estas cuestiones, que afectan directamente el nivel de vida de una población, se estructura el juego entre los tres grandes actores que intervienen en el campo del consumo alimentario: los productores o proveedores de comestibles y sus asociaciones sectoriales, el Estado y los consumidores, cada uno de esos actores dotado de intereses propios.

Desde hace unos años, los historiadores comenzaron a reconocer que el mercado no se autoinstituye, sino que es un producto histórico socialmente construido a lo largo de un proceso en el que convergieron e interactuaron variables de distinta naturaleza, económicas, sociales, culturales y políticas. Para nosotros, el mercado no es sólo una categoría analítica, mucho menos un lugar abstracto, sino que nos interesa en tanto concreto histórico, es decir, como un dispositivo institucional, un sistema de reglas de juego que constituye una de las modalidades -entre todas las posibles- de coordinación de las actividades económicas, emplazado en un tiempo y espacio reales, lo que equivale a decir, enraizado en un contexto histórico específico.

²⁹ SERRALLONGA URQUIDI Joan, “Epidemias e historia social. Apuntes sobre el cólera en España, 1833-1865”, en: *Historia Social*, Valencia, nº 24, 1996, p. 10 y ss.; POUNDS Norman J. G., *La vida cotidiana: historia de la cultura material*, Barcelona, 1992, p. 325; MC KEOWN Thomas, *Los orígenes de las enfermedades humanas*, Barcelona, 1990, pp. 9, 11-26.

³⁰ LEVI Giovanni, “Escala de análisis...” cit., p. 116.

Tal como lo sostienen las corrientes institucionalistas y las escuelas de la teoría de la regulación en el campo de la economía,³¹ el mercado no es eficiente por sí mismo y para funcionar resulta imprescindible la presencia y acción de diversas instituciones, formales e informales, que operan como *creadoras de orden*. La dinámica del mercado sólo es posible merced a su inserción en una red apretada de reglas y obligaciones, que definen incentivos y restricciones, haciendo viable el intercambio. El sistema jurídico, el poder coercitivo del Estado, un sistema de pagos bien determinado, la codificación de la calidad de los productos y reglas de admisión se cuentan entre las condiciones necesarias para el funcionamiento eficiente de los mercados. El logro de estas condiciones está estrechamente entrelazado con el proceso de desarrollo del Estado. En consecuencia, Estado y mercado no son elementos opuestos de la realidad social y, además, entre ambos existen numerosas y variadas entidades intermedias -empresas, sindicatos, sociedades civiles sin fines de lucro, etc.- que también participan en la construcción histórica de las formas institucionales, que son resultado del consenso y del conflicto entre actores desigualmente dotados de capital.³² Por otro lado, como parte del *giro antropocéntrico* experimentado por la disciplina histórica desde la década de 1970, los historiadores destacaron la necesidad de conocer no sólo las formas institucionales, las reglas de juego de una sociedad, sino mucho más aún los usos reales que de ellas hacen los actores sociales, individuos o grupos, atentos a los márgenes de libertad que ellos preservan, debido sobre todo a los desajustes entre los diversos subconjuntos normativos vigentes en una configuración histórica determinada.

En este sentido, en los últimos años, la historia social comenzó a manifestar un creciente interés por los procesos institucionalizadores en sus complejas interacciones con el mundo social, superando así su tradicional posición anti-institucional. Este cambio está estrechamente ligado a la renovación de la historia política y a las insuficiencias explicativas de una historia social que, en general, había dejado de lado al Estado y a lo político, excluyéndolos de su campo de investigación. Frente a esto, la historia social contemporánea sostiene una fuerte preocupación por indagar el papel desempeñado por los distintos agentes organizacionales -Estado, asociaciones gremiales, empresas, etc.- a lo largo del tiempo. Por consiguiente, en la actualidad, la historia social ya no es el estudio de una larga duración

³¹ BOYER Robert e Yves SAILLARD (ed.), *Teoría de la regulación: estado de los conocimientos*, Buenos Aires, 1998, vol. I y III; NEFFA Julio César, *Modos de regulación, regímenes de acumulación y sus crisis en Argentina (1880-1996). Una contribución a su estudio desde la teoría de la regulación*, Buenos Aires, 1998, pp. 21-94; NORTH Douglass C., *Instituciones, cambio institucional y desempeño económico*, México D.F., 1995.

³² MOREYRA Beatriz y Fernando REMEDI, "Introducción", en: MOREYRA Beatriz y otros, *Estado, mercado y sociedad. Córdoba, 1820-1950, I*, Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos S. A. Segreti", Córdoba, 2000, pp. 18-19.

despolitizada; sus cultivadores reconocen la necesidad de analizar el rol del Estado y de las distintas organizaciones como actores cruciales en la conformación y evolución de las estructuras y coyunturas económicas y sociales, mediante sus políticas sectoriales y sus relaciones con los grupos sociales.³³

Por todo lo expresado, el segundo nivel analítico de esta investigación está dedicado a la dimensión política del consumo alimentario, considerando primordialmente las distintas modalidades de intervención estatal en él, a la vez que se trata de iluminar los alcances, los resultados empíricos y el sustento político-ideológico de ellas. En concreto, nos detenemos en tres grandes aspectos de la acción estatal sobre la problemática alimentaria: la intervención en el nivel de precios de los comestibles, en su calidad y en el consumo de los sectores populares de menores recursos.

Para finalizar esta introducción, es conveniente hacer un breve comentario sobre los testimonios históricos utilizados en la investigación, porque en la historia de la alimentación el problema de las fuentes constituye uno de los mayores desafíos. Como lo manifiesta Isabel González Turmo, comer a diario es lo más importante, pero también es muchas veces lo menos llamativo.³⁴ De aquí que los testimonios sobre la alimentación en el pasado no son superabundantes, a menudo son escasos sobre algunos aspectos específicos de la problemática y por lo común indirectos. Sobre este particular, en un artículo publicado hace unos años se señala con acierto:

“Si en la redacción de los 2139 números de *Caras y Caretas* (1898-1939) hubiera existido un cronista gastronómico, otro hubiera sido el cantar para los investigadores de la materia, que son pocos, y por eso necesitan ayuda. La gran carencia documental es la de testigos permanentes y dedicados al tema, ya que todo lo que anda escrito por allí son pinceladas, recuerdos familiares, anotaciones contables, menús de banquetes, cuando no hábitos transmitidos por tradición oral, teñidos las más de las veces por fantasías o cubiertos por el polvo del tiempo.”³⁵

Dos historiadores europeos, B. Bannas y J. Goy, haciendo un balance sobre los progresos de la historia del consumo alimentario promediando la década de 1970 sintetizaron muy acertadamente esta cuestión sosteniendo que dicha historia seguía siendo una de las *hijas pobres de la historia*, debido a su incapacidad para avanzar al mismo ritmo que otros sectores

³³ *Ibíd.*, p. 15.

³⁴ GONZÁLEZ TURMO Isabel, *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (Siglo XIX)*, Universidad de Sevilla, Sevilla, 2ª. edic., 1997, p. 45.

³⁵ VIDAL BUSSI Fernando, “La rebelión del ajo”, en: *Todo es Historia*, Buenos Aires, n° 380, 1999, p. 10.

de la disciplina, privilegiados por la existencia de fuentes mejores, más coherentes y menos ambiguas.³⁶

La recolección de la información relevante para la concreción del trabajo que aquí se presenta fue bastante ardua, como resultado de la amplitud de la tarea emprendida pero, mucho más aún, debido a la altísima dispersión de los datos en una gran cantidad de fuentes, ya que no hay un género de testimonio que concentre información sobre el consumo alimentario en el pasado. A esto se añade el carácter por lo común fragmentario, disperso e indirecto de los testimonios que nos revelan información sobre la alimentación en el pasado, de allí que su historia sea fuertemente inferencial, profundamente interpretativa. Además, existe una gran asimetría, cuantitativa y cualitativa, entre la información que suministran las fuentes para la ciudad de Córdoba y el interior, siendo ampliamente favorecida la primera, lo que hizo necesario recurrir a repositorios documentales existentes en algunas poblaciones del interior -Río Cuarto, San Francisco-, tarea que no siempre satisfizo las expectativas que teníamos depositadas en ella.

Pese a todos los condicionamientos expuestos, creemos que se dispone de un arsenal amplio y diversificado de fuentes para el estudio de la alimentación en el pasado. Las informaciones sobre ella proceden de todo género de fuentes, sólo se trata de saberlas escoger y decodificar su mensaje. La historia de la alimentación se elabora sobre la base de una combinación, un entrecruzamiento y una confrontación de las específicas capacidades informativas de un amplio espectro de fuentes. La pretendida ausencia de fuentes a la que a veces se alude cuando se intenta estudiar la alimentación -u otras condiciones de vida material- en el pasado no es tal, sino sólo una muestra de la falta de conocimiento, interés o ideas por parte del investigador. En particular, lo que falta a menudo es conocimiento del universo de fuentes existentes y capacidad para elegir las y enfrentarlas con preguntas significativas. Prácticamente todas las fuentes tienen algo que decir sobre la alimentación. En este sentido, entre las fuentes utilizadas para este trabajo se encuentran la documentación legislativa y ejecutiva del gobierno provincial y de administraciones municipales (actas de sesiones de las cámaras legislativas y de los concejos deliberantes, leyes y decretos, ordenanzas, notas, proyectos, peticiones, etc.), expedientes judiciales -justicia criminal, juzgados de paz legos-, papelería contable del Hospital San Roque, inventarios de comercios mayoristas y minoristas, publicaciones oficiales (diarios de sesiones de los cuerpos legislativos, digestos municipales, relevamientos censales, anuarios y boletines estadísticos,

³⁶ BENNASAR B. y J. GOY, "Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV^e au XIX^e siècle", en: *Annales ESC*, París, año 30, n° 2-3, 1975, p. 429.

memorias de ministerios y de intendentes, boletines del Departamento Nacional del Trabajo, etc.), periódicos de la ciudad de Córdoba y localidades del interior provincial (“El Eco de Córdoba”, “El Porvenir”, “El Interior”, “El Progreso”, “La Carcajada”, “La República”, “La Libertad”, “La Voz del Interior”, “Los Principios”, “Justicia”, “La Voz de Río Cuarto”, “El Campesino”, “El Eco”, “El Independiente”, “El Tribuno”, “El Pueblo”, “Nuevos Rumbos”, etc.), revistas (“Caras y Caretas”, “PBT”, “El Consejero del Hogar”, “Boletín del Museo Social Argentino”, “Revista de Economía Argentina”, etc.), libros de la época (viajeros, literatura, relatos costumbristas, escritos políticos, recetarios y publicaciones gastronómicas, etc.), entre otras.

La amplísima diversidad de las fuentes permitió enriquecer la investigación y brindó la posibilidad de avanzar con mayor seguridad, mediante el cruzamiento de datos e informaciones que reconocían distintas condiciones de producción. Por otra parte, el alto grado de dispersión de las informaciones relevantes dentro de ese vasto universo de fuentes, si bien supuso una dedicación y esfuerzo considerables, también tuvo su contraparte favorable, porque la búsqueda sistemática y minuciosa hizo posible que nos empapáramos de la realidad histórica más amplia de la que participaba el problema específico indagado.

PRIMERA PARTE

LA ALIMENTACIÓN Y SUS DIFERENCIAS

¿Qué se comía en la Córdoba de entre siglos? ¿Por qué? Estas dos preguntas, de escasas dimensiones y simples y sencillas en su formulación, pero de extrema complejidad en su resolución histórica, debido a la multiplicidad e interconexión de las variables intervinientes, orientan esta parte de la indagación. En ella pretendemos reconstruir las modalidades mediante las cuales los distintos sectores de la sociedad cordobesa dieron satisfacción a sus necesidades alimentarias en el período, a la vez que aproximarnos a las razones de esas opciones dietarias. En este sentido, estamos convencidos que en la exploración histórica del consumo alimentario necesariamente deben contemplarse, en cada caso, las posibilidades explicativas concretas de las distintas variables que lo condicionaban, sin excluir *a priori* a ninguna de ellas, sorteando el antagonismo reduccionista y artificioso entre lo material y lo cultural, entre una aproximación material a las culturas alimentarias y un enfoque cultural de la vida material, intentando tomar distancia de las dos grandes tradiciones interpretativas que pudimos identificar dentro de la historiografía sobre la alimentación: la economicista y la culturalista. Por ello, concebimos al consumo de comestibles como un universo de respuestas plurales a un mismo problema, el de la alimentación, donde se sintetizan las constricciones ambientales, las desigualdades en la distribución del ingreso y del poder social, las diferencias etarias y las identidades étnicas que caracterizan a una sociedad histórica específica.³⁷ Es decir, planteamos una aproximación metodológica que coincide con la formulada explícitamente por Isabel González Turmo, en el sentido de “no aceptar fronteras ajenas al hecho alimentario”, evitando así investigar la alimentación de una época y lugar como si todos los que lo habitaran comieran de modo semejante, como si el hábito de un grupo pudiera hacerse extensible, sin más, al conjunto de la sociedad.³⁸ En suma, exploramos nuestro objeto de estudio con mente abierta a los caminos que fue abriendo la indagación y, en particular, el trabajo empírico, más que por la adopción como propias de concepciones y metodologías puestas en práctica en otros campos disciplinares.

La presencia de una rica variedad de formas mediante las cuales los distintos sectores de una totalidad social colman sus necesidades alimentarias, plantea la conveniencia de introducir el concepto de *consumos diferenciados*, que expresan las desigualdades de las dietas de los diversos grupos sociales. Las personas y los grupos se construyen también a través de la comida, porque mediante usos y preferencias alimentarios, los individuos se

³⁷ MORENO Isidoro, “Prólogo”, en: GONZÁLEZ TURMO Isabel, *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el occidente andaluz (S. XX)*, Universidad de Sevilla, Sevilla, 2ª. edición, 1997, p. 15.

³⁸ GONZÁLEZ TURMO Isabel, “La dimensión social de la alimentación: consideraciones metodológicas”, en: *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998*, Museo Nacional de Antropología, Huesca, 1999, vol. I, p. 257.

identifican con un determinado grupo social, étnico o etario y, al mismo tiempo, se diferencian de otros, contribuyendo a la definición de un *nosotros* y un *ellos*.³⁹ La diversidad del régimen alimentario es un indicador crucial de las desigualdades sociales, espaciales, étnicas y etarias. El alimento construye al consumidor, porque cada acto alimentario implica una oportunidad y una esperanza: volverse más lo que se es o lo que se desea ser. La noción de *consumos diferenciales* hace referencia a la disparidad existente entre los distintos sectores de una población, puesta de manifiesto a través de las desigualdades cuantitativas y cualitativas en la composición de las dietas: la presencia o la ausencia de cierto producto *testigo*, la significación de cada uno de los comestibles y sus cualidades permiten distinguir diferentes realidades alimentarias.

Pero las desigualdades en el consumo alimentario exceden el ámbito estrictamente dietario, abarcando *los aspectos sociales de la alimentación*, que comprenden el medio ambiente social, cultural y material que constituye el entorno del acto alimentario y define el *modo de comer*,⁴⁰ un ámbito sumamente propicio para la representación y la exaltación de las distancias sociales, porque conforma un lenguaje simbólico con el cual los distintos grupos demarcan su territorio en el mapa social.⁴¹ De este modo, más en general, la idea de *consumos diferenciados* puede sintetizarse coloquialmente en una frase: dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres.

En nuestra exploración del consumo alimentario se combinan y entrecruzan informaciones cuantitativas y cualitativas, siendo ambas igualmente valiosas, aunque una aproximación que recurra exclusivamente a las primeras presenta limitaciones derivadas sobre todo de su naturaleza y la parcialidad, dispersión y heterogeneidad de los datos relevados. Además, las referencias procedentes de fuentes cualitativas son sumamente útiles, entre otras cosas, para confeccionar el *tejido contextualizador* que confiere inteligibilidad y fecundidad a los datos cuantitativos. Gran parte de los testimonios de esta clase fueron procesados de tal modo que se transformaron en medias aritméticas referidas a los distintos artículos cuyo consumo analizamos, de aquí que creemos conveniente introducir algunas advertencias metodológicas con respecto a ellas.

Lo más importante es que las medias aritméticas son un *indicador* del consumo y no su cabal reflejo, porque sólo brindan una idea, aproximada, de las disponibilidades de

³⁹ CONTRERAS Jesús, "Introducción", en: CONTRERAS Jesús (comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995, pp. 14, 19; CONTRERAS Jesús, *Antropología de la alimentación*, Madrid, 1993, pp. 51-69.

⁴⁰ REMEDI Fernando J., *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, Córdoba, 1998, pp. 193-195.

⁴¹ GONZÁLEZ TURMO Isabel, *Comida de rico...* cit., p. 91.

comestibles por persona, no una medida certera del consumo efectivo. La brecha entre ambas magnitudes resulta de las pérdidas de alimentos ocurridas en la red de comercialización y de las que se producen como consecuencia del trabajo de consumo, del desconocimiento del volumen de comestibles que se canaliza mediante circuitos ajenos al mercado -prácticas de autoconsumo, redes informales de ayuda mutua, socorro alimentario estatal y de organizaciones no gubernamentales- y de los artículos ingresados al sistema de manera clandestina y que, por lo tanto, no quedan registrados en las fuentes utilizadas, como estadísticas sobre movimiento comercial, actividad de los mataderos de animales para consumo e informes sobre la recaudación de tributos que gravaban la producción y/o distribución de los artículos alimenticios.

Otra cuestión es la representatividad de las medias, debido a que, como su nombre lo indica, se refieren a un individuo promedio, estadístico, no a un sujeto de existencia real. Esto es particularmente evidente cuando el consumo se estudia a partir de datos micro, referidos a la canasta de comestibles de un grupo familiar concreto, en reemplazo de los grandes agregados cuantitativos de uso común, y cuando se pasa de la caracterización global de la alimentación al análisis de las desigualdades dietarias entre los grupos sociales. Esto no implica deshacerse de las medias aritméticas, que constituyen un recurso económico y valioso para obtener una visión panorámica del fenómeno indagado y determinar sus rasgos principales, pero alerta sobre la eficacia de la aproximación cuantitativa, es decir, sobre sus posibilidades y limitaciones reales y, por ende, nos pone sobre aviso respecto a la conveniencia -necesidad- de mantener un juego permanente entre lo macro y lo micro, lo universal y lo singular, lo cuantitativo y lo cualitativo, conjugando las experiencias colectivas con las individuales y las de los pequeños núcleos sociales, intentando rescatar de este modo al hombre de carne y hueso, sujeto de la historia.

CAPÍTULO 1

**EL MERCADO Y EL CONSUMO DE ALIMENTOS
A COMIENZOS DEL PERÍODO**

“Al llegar á una ciudad, si se quiere adquirir con una sola ojeada, rápida noción de su vida y costumbres, es preciso, al amanecer, dirigirse al mercado, asistir á la llegada de los vendedores, á su regateos y disputas, y gustar también un poco de todo lo que allí se presente. Allí, en la crudeza del aire libre, se sorprenderá sin aliños, la verdad de las costumbres del pueblo que vende y del ciudadano que consume; allí se tendrá á la vista el resumen de las producciones del suelo, se aprenderá lo que abunda y lo que falta y se dará una cuenta exacta de las condiciones de la vida de cada clase social.”⁴²

EL MERCADO ALIMENTARIO A FINES DEL SIGLO XIX

En los albores del período, el rasgo más destacable del mercado alimentario local era la fuerte inestabilidad del ingreso de los diferentes artículos y su muy limitada variedad. Los periódicos consultados de las décadas de 1860 y 1870⁴³ y las estadísticas de los comestibles ingresados a Córdoba entre 1876 y 1880 por carretas, arrias de mulas y ferrocarriles,⁴⁴ muestran marcadas fluctuaciones año tras año, en un flujo comercial que, mirado desde principios del siglo XX, involucraba muy pocos renglones: azúcar, yerba, arroz, aceite, ajíes, trigo, harina, maíz, quesos, manteca, arropo, algarroba, verduras (cebollas, batatas, zapallos, choclos), legumbres (porotos, garbanzos), frutas (manzanas, duraznos, sandías, melones, peras, naranjas), frutas pasadas (uvas, higos), sal, bebidas (diversas variedades de vino, aguardiente, caña, cerveza).

Todos esos artículos se distribuían mediante una red de comercialización bastante simple, poco diversificada, con un escasísimo nivel de especialización, donde prevalecían ampliamente los negocios que expendían todo tipo de productos. Las estadísticas de los establecimientos que pagaban patente en 1872-1873⁴⁵ y 1880⁴⁶ ponen en evidencia la existencia de una fábrica de fideos y la de un número de panaderías y de elaboradoras de cerveza que varía entre 9 y 13 para las primeras y entre 1 y 3 para las últimas, según sea el año considerado. Los fideos de fabricación local⁴⁷ enfrentaban la permanente competencia de

⁴² DAIREAUX Emilio, *Vida y costumbres en el Plata*, Buenos Aires, 1888, t. I, p. 172.

⁴³ *El Eco de Córdoba*, Córdoba, Años 1863-1864, 1867, 1870-1876, 1878-1881; *El Progreso*, Córdoba, Años 1867, 1876; *La Carcajada*, Córdoba, Años 1875-1880; *La Voz de Río Cuarto*, Río Cuarto, Años 1876-77.

⁴⁴ OFICINA DE ESTADÍSTICA DE CÓRDOBA, *Estadística general comparativa de la provincia de Córdoba correspondiente á los años de 1876 á 1880*, Buenos Aires, 1885, pp. 72, 111-126.

⁴⁵ HUDSON Damián (dir.), *Registro Estadístico de la República Argentina*, Buenos Aires, 1875, t. 7, pp. 590-597.

⁴⁶ OFICINA DE ESTADÍSTICA DE CÓRDOBA, *Estadística general...* cit., pp. 150-152.

⁴⁷ *El Eco de Córdoba*, septiembre 30 de 1870 p. 3, marzo 29 y septiembre 20 de 1874 pp. 3 y 2 respect.

sus similares importados -tradicionalmente- desde Italia⁴⁸ y -más recientemente- desde Rosario, en el litoral argentino, promocionados comercialmente en el medio merced a la medalla de oro que habían obtenido en la reciente Exposición Nacional, realizada en Córdoba.⁴⁹ Desde los inicios del período, la cerveza existente en el mercado local era en parte importada de Europa (Alemania, Inglaterra, Noruega), la cual contaba con mucho aprecio social,⁵⁰ y en parte de producción cordobesa. A la Cervecería Alemana, en funcionamiento desde el comienzo del período,⁵¹ se añadió en 1879 la Cervecería Cordobesa,⁵² además de algún establecimiento existente en el interior provincial, como la Cervecería del Toro, establecida en 1876 en Río Cuarto,⁵³ sin que se erradicara la presencia de sus similares provenientes del exterior. En 1885 se estableció una gran fábrica de cerveza en Río Segundo, la Cervecería Anglo-Argentina, de capitales ingleses,⁵⁴ que finalmente consiguió acaparar una parte muy significativa del mercado, al menos hasta fines del siglo XIX, a expensas de sus competidoras importadas, nacionales del litoral y cordobesas.⁵⁵ El emplazamiento de la nueva fábrica fuera de la ciudad de Córdoba, concretamente en Río Segundo, respondía a las evaluaciones empresariales concernientes a la abundante disponibilidad de agua de buena calidad mediante el río homónimo, la cercanía de las vías del Ferrocarril Central Argentino y las excelentes condiciones climáticas y del suelo para el cultivo de un insumo esencial, la cebada, que según un periódico local había sido ensayado exitosamente por los productores de la zona el mismo año de la apertura del establecimiento.⁵⁶ En realidad, el departamento Río Segundo era uno de los mayores productores de cebada de la provincia ya al despuntar la década de 1870, con una producción cercana al 30 por ciento del total registrado en 1872-1873.⁵⁷

La ciudad de Córdoba era muy vulnerable desde el punto de vista del abastecimiento de alimentos, debido a la fuerte dependencia que tenía de su campaña en esa materia, porque ésta

⁴⁸ *El Eco de Córdoba*, marzo 12, julio 22 y octubre 27 de 1871 p. 1, mayo 19 de 1878 p. 3, noviembre 24 de 1881 p. 3.

⁴⁹ *El Eco de Córdoba*, noviembre 15 de 1872 y abril 24 de 1875 p. 3.

⁵⁰ *El Eco de Córdoba*, enero 18 de 1870 p. 3, febrero 9 de 1871 p. 2.

⁵¹ *El Eco de Córdoba*, junio 18 de 1872 p. 1.

⁵² *El Eco de Córdoba*, febrero 28 de 1879 p. 3.

⁵³ *La Voz de Río Cuarto*, Río Cuarto, mayo 17 de 1876 p. 1.

⁵⁴ *El Eco de Córdoba*, mayo 13 y diciembre 4 de 1885 pp. 2 y 3 respect.

⁵⁵ *La República*, Córdoba, febrero 11 de 1892 p. 1.

⁵⁶ *El Eco de Córdoba*, mayo 13 de 1885 p. 2.

⁵⁷ Los restantes grandes productores de cebada en la provincia en esa época eran los departamentos Unión (500 fanegas), San Alberto (300 fanegas), San Justo (120 fanegas) y Tercero Abajo (100 fanegas), sobre una producción provincial estimada en 1.658 fanegas; en: HUDSON Damián (dir.), *Registro Estadístico...* cit., p. 609. Dicha cifra no incluye, por carencia de datos, la producción de algunos departamentos, entre ellos Cruz del Eje, que por otros testimonios sabemos que era buen productor de cebada, destinada a las cervecerías, como se señala en: *El Eco de Córdoba*, enero 23 de 1880 p. 3.

era la que le proporcionaba el grueso de los comestibles de mayor consumo. Los contemporáneos eran plenamente conscientes de esta situación, como lo hacía notar un periódico local promediando la década de 1870:

“Córdoba no es un pueblo abundante de recursos tratándose de los artículos de primera necesidad. Suprimase la importación de frutos y artículos de comestibles de la campaña, y la población de la ciudad queda en exposición de perecer de hambre.”⁵⁸

Esta conciencia era el resultado de la vivencia cotidiana que los habitantes de la ciudad tenían de los continuos altibajos que afectaban al abastecimiento alimentario, como consecuencia de los riesgos de producción inherentes a las actividades agropecuarias y frutihortícolas⁵⁹ y por la inestabilidad política y jurídica que caracterizaba la vida en la campaña y hacía presa de hombres y bienes.⁶⁰ En el corto plazo, haciendo a un lado los factores climáticos, la abundancia y baratura de los alimentos de consumo más difundido o su escasez y carestía eran correlativos, respectivamente, de la tranquilidad o la agitación reinante de momento en la campaña. En este sentido, el periódico “El Progreso” señalaba en 1867:

“Seis ú ocho años hace, que los Gobiernos de Córdoba ocupados en parar golpes de revolución, no han dado una mirada hacia la campaña, para estudiar sus necesidades y proteger el trabajo y al trabajador a la vez. [...]”

“La campaña no tiene seguridad para el trabajo y la propiedad.

“Tampoco la tiene para la vida del propietario. [...]”

“La persecución al robo, es otra de las necesidades más sentidas en la campaña.

“En ese sentido, sería demás encarecer la urgencia que hay de que el Gobierno arbitre medios y recursos que protejan la vida y la propiedad del hombre de la campaña, pues están en el conocimiento de todos, los robos y asesinatos que diariamente se cometen en el campo.

“En valde se introducirán industrias nuevas, y en valde el trabajo realizará milagros. Si falta la seguridad para el fruto del trabajo y para el trabajador mismo, el progreso quedará estacionario, y la industria huirá de nosotros.”⁶¹

La finalización del ciclo de las guerras civiles y el proceso nacional de estatización, con su correlato provincial, generaron mayor seguridad para los individuos y sus bienes. Esto, junto con el relativo mejoramiento de las condiciones de circulación de los objetos, merced sobre

⁵⁸ *El Eco de Córdoba*, diciembre 2 de 1874 p. 3.

⁵⁹ *El Eco de Córdoba*, julio 30 de 1863, enero 20 de 1878, enero 21 de 1880, p. 3; *La Carcajada*, Córdoba, enero 23 de 1876 p. 3; *El Progreso*, Córdoba, enero 28 de 1876 p. 3; *El Campesino*, Cruz del Eje, mayo 12 de 1878 p. 4.

⁶⁰ *El Progreso*, septiembre 17 de 1867 p. 1; *El Eco de Córdoba*, diciembre 2 de 1874 p. 3; *El Campesino*, noviembre 5 de 1877 pp. 1-2; *La Carcajada*, enero 13 de 1878 pp. 1-2.

⁶¹ *El Progreso*, septiembre 17 de 1867 p. 1.

todo a la expansión del ferrocarril, otorgó ciertas facilidades a la producción, repercutiendo favorablemente en la situación del mercado alimentario cordobés.

Pero las características señaladas del mercado alimentario local no eran sólo resultado de los riesgos de producción, la inestabilidad política y la inseguridad, sino también de la utilización de métodos tradicionales, artesanales en algunos casos, y herramientas con bajo nivel de desarrollo tecnológico, la deficiente situación educativa del grueso de la población, las dificultades de abastecimiento de agua en algunas zonas, a lo que se añadían los problemas de transporte -sobre todo en la región serrana-. La producción primaria cordobesa destinada al mercado alimentario, más bien escasa en volumen y variedad, era el resultado casi espontáneo de la acción de las fuerzas de la naturaleza, como bien lo hacía notar Miguel Argüello en su excelente informe sobre la actividad agropecuaria en Córdoba en 1872:

“En verdad, si nos fijamos en el estado actual de nuestra campaña, de los productos con que sus habitantes la han representado en la Exposición Nacional, no se puede dejar de convenir, que, estas industrias están en la infancia, y que la mayor parte de estos productos, son espontáneos, que no deben nada, ni al esfuerzo, ni á la inteligencia del hombre.”

Más adelante, específicamente sobre la producción ganadera argentina en general, apuntaba:

“La prueba mas convincente de que nuestra industria pecuaria se encuentra en el último grado de atraso es, que un país que se puede llamar exclusivamente pastoril, no haya concurrido con animales á la Exposición Nacional. Si lo ha hecho con algunos animales, ha sido para manifestar su incompetencia presentando monstruos, ó animales raquíticos por ser de pelo, como se llaman los animales que algunas manchas raras adornan su piel.”⁶²

El deficiente estado de la producción agropecuaria cordobesa es explicable primordialmente por la baja calidad de los recursos humanos destinados a la actividad -analfabetismo, falta de educación en ciencias naturales y de modo empírico- y por la baja incorporación tecnológica en el sector -en materia de reproductores, semillas, maquinarias y artefactos-.⁶³ Algunos extranjeros de paso por nuestro territorio dejaron testimonio de su asombro por las formas de producción observadas en sus travesías; uno de ellos, Richard Seymour, afincado muy a fines de la década de 1860 por unos años en la frontera sudeste cordobesa, hacía alusión a la tecnología de producción agraria con que se encontró en el momento de emprender el cultivo de cereal en la zona de Fraile Muerto:

⁶² *El Eco de Córdoba*, junio 1° de 1872 pp. 1-2.

⁶³ *Ibíd.*

“Mientras no pudiésemos importarlos directamente de Inglaterra, nos proveímos de unos arados norteamericanos que nos respondieron muy bien. El arado que usan los criollos [*arado de mancera*] viene a ser un instrumento de la misma naturaleza del que supone uno debió emplear Rómulo para abrir su famoso surco en redor del emplazamiento de la naciente Roma. Consiste en un grueso palo provisto de una puntera de hierro en un extremo, el que, naturalmente, no ara el terreno de acuerdo a nuestros conocimientos en la materia, sino que meramente lo araña. Sin embargo, ellos lo consideran perfectamente apto para preparar cualquier clase de cultivos y tengan o no razón, lo cierto es que este rico y hermoso suelo produce buenas cosechas sin otro arbitrio que el que acabo de señalar.”⁶⁴

Por otra parte, los intentos innovadores a menudo tropezaban con la ausencia o, en el mejor de los casos, la escasez de recursos humanos capacitados para utilizar correctamente la nueva tecnología, como lo demuestra el caso del ya citado Miguel Argüello, quien en su explotación de Ascochinga introdujo una trilladora de vapor que funcionó muy bien, pero su maquinista se llevó la mayor tajada de la cosecha de trigo, por la escasez de personal para operarla.⁶⁵

En este marco general, es notable la muy limitada variedad de verduras y legumbres que producía la campaña, que quedaban reducidas a batatas, zapallos, choclos, porotos, cebollas y garbanzos, ingresando al mercado de la ciudad de Córdoba en cantidades significativas los primeros cuatro productos, mientras que los dos restantes representaban partidas muy modestas. Córdoba contaba con una variada producción de frutas, entre las cuales se contaban las manzanas, los duraznos, las sandías, los melones, las peras y los higos entre las más abundantes, a las que se añadían con una menor importancia las naranjas, las ciruelas, los damascos, las guindas y las granadas, entre otras. Todas ellas tenían en general como denominador común el ser producto liso y llano de la naturaleza, carente de mejoras, como lo apuntaba Miguel Argüello en 1872:

“Las frutas que tenemos son en general de tipo primitivo; los híbridos que ofrecen variedades son desconocidos en general. Este estado de cosas, seguirá por algún tiempo según pienso, si no viene una industria que lo estimule.”⁶⁶

Por su naturaleza y sus precarias condiciones de producción, el ingreso de frutas al mercado capitalino y su exportación hacia el litoral -el caso de las manzanas y los higos-⁶⁷

⁶⁴ SEYMOUR Richard Arthur, *Un poblador de las pampas. Vida de un estanciero de la frontera sudeste de Córdoba entre los años 1865 y 1868*, Buenos Aires, 1947, traducción y notas de Justo P. Sáenz (hijo), p. 293. [1869]

⁶⁵ *El Eco de Córdoba*, junio 1° de 1872 pp. 1-2.

⁶⁶ *Ibíd.*

⁶⁷ *El Eco de Córdoba*, junio 1° de 1872 pp. 1-2, junio 6 de 1879 p. 1, septiembre 10 de 1880 p. 2.

experimentaban permanentes altibajos, según la suerte de la cosecha, y en ocasiones debió recurrirse a su importación desde provincias vecinas -por ej. Tucumán-, aun en renglones como las sandías,⁶⁸ de cultivo ampliamente difundido en la campaña.

Entre los lácteos, sólo los quesos eran importantes, porque la manteca llegaba en ínfimos volúmenes a la capital provincial, lo que era el resultado de las imposibilidades de transportarla y mantenerla en las condiciones adecuadas de conservación y, más aún, por su insignificante producción, que en 1872-1873 sólo ascendía a 448 arrobas, en tanto que el queso llegaba a 23.333 unidades de la misma medida.⁶⁹ En los comienzos del período, la manteca disponible en la ciudad provenía principalmente de pequeños productores de las cercanías⁷⁰ y, ya a fines de la década de 1880, de Colonia Caroya por lo menos tres veces a la semana.⁷¹ La expansión del ferrocarril proporcionó a algunos de ellos un medio de transporte más conveniente⁷² y, además, facilitó el abastecimiento con el producto elaborado en el litoral, que arribaba conservado en hielo;⁷³ de todos modos, la precariedad de las condiciones de conservación, aun presentes a fines del siglo, depreciaban la calidad del artículo y, en algunos casos, conllevaban la suspensión de su importación a la ciudad durante la temporada estival, como puede inferirse del aviso comercial del Almacén Espléndido, aparecido en abril de 1892, que indicaba: “Aviso a mis favorecedores y al público en general, que habiendo pasado la estación de los calores, tengo de nuevo la acreditada manteca de la Granja de Rueda.”⁷⁴

La inestabilidad en el ingreso de ciertos comestibles y, muchísimo más aún, la insuficiente producción cordobesa de algunos artículos y su inexistencia en el caso de otros dan cuenta de la presencia de comestibles y bebidas provenientes de provincias vecinas, de países limítrofes y de origen extracontinental. El mercado contaba con papas y pasas de uva de Mendoza, yerba del territorio misionero, ajíes de La Rioja, arroz, azúcar y naranjas de Tucumán, harina de Santa Fe, azúcar y arroz de Brasil, yerba y naranjas de Paraguay. Los países europeos contribuían con algunos productos primarios y fundamentalmente con elaboraciones de las industrias agroalimentarias, en especial sustancias grasas, comestibles conservados y una buena cantidad de bebidas alcohólicas: de Francia provenían conservas, aceite, quesos, vinos y licores, de España aceite, conservas, chocolate y aguardiente, de Inglaterra jamones, queso y

⁶⁸ *El Eco de Córdoba*, enero 21 de 1880 p. 3.

⁶⁹ HUDSON Damián (dir.), *Registro...* cit., t. 7, pp. 609-610.

⁷⁰ *El Eco de Córdoba*, febrero 23 de 1870 p. 3, abril 13 de 1874 p. 4; *La Carcajada*, diciembre 22 de 1878 p. 4, febrero 10 de 1884 p. 4.

⁷¹ *El Interior*, Córdoba, mayo 3 de 1887 p. 1.

⁷² *El Eco de Córdoba*, diciembre 22 de 1878 p. 4.

⁷³ *El Interior*, enero 2 y noviembre 23 de 1887 pp. 1 y 3 respect.

⁷⁴ *La República*, abril 7 de 1892 p. 2.

cerveza, de Irlanda manteca, de Italia fideos, arroz, queso, castañas, pasas de higo, harina de maíz y vinos, de Holanda queso y manteca y de Portugal vinos.⁷⁵

La paulatina extensión del sistema ferroviario acarreó algunos cambios inmediatos, aunque no eliminó la inestabilidad del ingreso de varios productos, porque el problema de fondo -la expansión de la producción- sólo fue resuelto en años posteriores. Los cambios impulsados por el ferrocarril fueron consecuencia de las ventajas competitivas que creó para ciertos artículos que antes estaban en condiciones desfavorables para penetrar en el mercado cordobés, provocando así un proceso de sustitución. Es sintomático el caso de la puesta en funcionamiento del ramal del Ferrocarril Central Norte entre Córdoba y Tucumán, en 1876, que permitió que paulatinamente el azúcar brasileño y las naranjas paraguayas -que competían con las riojanas- fueran desplazados por sus similares tucumanos; estas últimas, cosechadas en Tucumán el día antes de expendirse en Córdoba, sólo costaban la mitad de lo que sus similares paraguayas.⁷⁶ Además, el ferrocarril estimuló la ampliación de la oferta alimentaria local al permitir el ingreso al mercado de productos que, por su naturaleza y las deficiencias de los sistemas de transporte y refrigeración, presentaban una escasa disponibilidad local -ya señalamos el caso de la manteca- o directamente estaban ausentes en la ciudad, como el pescado fresco, en lugar del habitual conservado proveniente de Europa. Merced al ferrocarril, en los albores del período ese producto tan delicado procedente del litoral comenzó a estar disponible en Córdoba, de modo que desde ese momento sólo su costo impedía consumirlo, como lo indicaba un periódico local:

“Dígase que no hemos adelantado con el Gran Central. Hoy se come (si se tiene cómo) pescado fresco, todos los días. [...] El pescado fresco no se conseguía en este tiempo y ahora se puede uno empalagar con tan delicado manjar. Salud a los gastrónomos y al Gran Central.”⁷⁷

El ferrocarril supuso una mayor estabilidad relativa en el ingreso de productos y una mayor diversificación de su oferta -en términos de número de artículos y de procedencias-, contribuyendo de este modo, junto a otros factores, a la transformación del problema alimentario, ante todo, en una cuestión de acceso efectivo a los comestibles más que de disponibilidades en el mercado, o lo que es lo mismo, de poder adquisitivo más que de

⁷⁵ *El Progreso*, septiembre 11 de 1867 p. 4; *El Eco de Córdoba*, agosto 9 de 1870 p. 3, marzo 12, julio 22 y octubre 27 de 1871 p. 1, mayo 19 de 1878 p. 3.

⁷⁶ *El Progreso*, octubre 5 y diciembre 8 de 1867 p. 2, octubre 5 y diciembre 8 de 1876 p. 2; *La Carcajada*, junio 24 de 1882 p. 1; *El Eco de Córdoba*, julio 18 de 1883 p. 3.

⁷⁷ *El Eco de Córdoba*, octubre 3 de 1870 p. 3; sobre la misma cuestión también puede verse: *El Eco de Córdoba*, mayo 11 de 1870 p. 2.

existencias. Los mismos contemporáneos percibieron este cambio, como se desprende de las siguientes expresiones del periódico “La Carcajada” a comienzos de la década de 1880:

“Las necesidades mas apremiantes quedan satisfechas con solo poner la mano en el boton eléctrico pidiendo lo que hace falta. El telégrafo nos sirve para pedir y el ferro-carril para conducir. El tiempo y las distancias han quedado reducidas á cero. Hoy no se puede carecer de nada. Teniendo *monis* todo se proporciona al instante. Si nos falta el maiz, por ejemplo, lo hacemos venir en el acto de donde lo hay, si nos falta la harina hacemos otro tanto y así por el estilo, todo se proporciona con facilidad. [...] Así como hemos podido derrotar la azúcar de Pernambuco, que tan caro nos costaba, con las de Tucuman y Santiago, del mismo modo podemos hacerlo con otras cosas que vienen aumentando rápidamente y con grave perjuicio para los productos nacionales.”⁷⁸

El gran avance en la producción local de alimentos comenzó recién desde fines de la década de 1880, impulsado por el gran motor de la demanda europea de bienes primarios y una serie de fenómenos conexos que la acompañaron, como el arribo masivo de capitales extranjeros y de inmigrantes, que se constituyeron en los pilares del modelo primario exportador, del cual participó activamente el sudeste provincial. Por lo menos hasta los albores de la década de 1880, por su escasez y su carestía en el mercado local, era frecuente la importación cordobesa de productos agropecuarios que, poco tiempo después, serían característicos de sus exportaciones, como la grasa vacuna, el maíz, el trigo y su harina; todos ellos llegaban desde el litoral -Buenos Aires, Santa Fe- y la última, además, de San Juan y Mendoza.⁷⁹

Las disponibilidades alimentarias cordobesas se expandieron por el aporte de una producción local más abundante y por la creciente importación de artículos europeos. Este fenómeno obedeció a una expansión cuantitativa y cualitativa del mercado, derivada del aumento del ingreso *per capita* y, sobre todo, de un fuerte crecimiento demográfico, vegetativo y por aporte inmigratorio. La incorporación de consumidores extranjeros fue decisiva, porque demandaban comestibles que estaban acostumbrados a ingerir en sus países de origen, lo que favoreció la importación de una gran variedad de alimentos, a la vez que promovió el surgimiento -en algunos casos la expansión- de la producción local de varios artículos. Por otra parte, numerosos consumidores nativos tenían mucho aprecio por los productos importados, más que por sus similares nacionales, entre ellos las bebidas. “La

⁷⁸ *La Carcajada*, junio 24 de 1882 p. 1.

⁷⁹ *El Eco de Córdoba*, junio 1º y octubre 10 de 1872 pp. 1-2 y 3 respect., agosto 8 y diciembre 21 de 1875 p. 2, junio 6 de 1879 p. 1, mayo 15, octubre 26 y noviembre 17 de 1883 p. 2.

Patria” era contundente sobre este particular, a fines del siglo XIX, cuando aludía al vino nacional producido en San Juan y al procedente de Burdeos señalando:

“He aquí dos vinos que pueden ser tan buenos el uno como el otro; pero nuestra vituperable y triste manía de menospreciar lo propio por lo que viene bombásticamente de Europa, aunque sea mucho mas feo, hace que nuestra industria vinícola no prospere con aceleramiento, [...]. Ya, para nuestra desgracia, no es solamente en los vinos, es en todos nuestros productos, que se nota este espíritu refractario á lo nuestro, [...]. Si un comerciante dice que su artículo es del país, no se lo compran, viéndose obligado á vender, por ejemplo, vino de San Juan por vino de Bourdeos.”⁸⁰

Esta práctica mercantil fue estimulada por esta preferencia pero también, evidentemente, por la búsqueda de mayores beneficios, debido al mayor precio habitual de los artículos importados en comparación con sus similares nacionales. Ya que no todos podían costearlo, florecieron las falsificaciones de elaboración local o regional, etiquetadas como de procedencia extranjera, como lo apuntaba el mismo periódico: “Es necesario probar ciertos brebajes que en la ciudad se venden con etiquetas de extranjeros y que, sin embargo, salen de las destilerías de San Vicente o General Paz.”⁸¹ El problema de las falsificaciones e imitaciones era extensivo a muchos otros productos alimenticios importados, lo que llevaba a muchos comerciantes a promocionar sus artículos, aclarando que eran de calidad garantida, legítimos y sin adulteraciones.⁸² La comercialización de imitaciones a veces suponía una burla a la buena fe del consumidor, pero a menudo daba respuesta a los deseos de emulación de ciertos grupos sociales cuyos ingresos no les permitían colmar sus pretensiones de acceder a los artículos legítimos.

LA ALIMENTACIÓN CORDOBESA A COMIENZOS DEL PERÍODO

Debido a la poca significación demográfica de los extranjeros en la provincia de Córdoba al despuntar la época -no llegaba al uno por ciento de la población en 1869-, hablar del consumo de comestibles para ese contexto histórico es hacer referencia a la alimentación de los criollos.

⁸⁰ *La Patria*, Córdoba, agosto 7 de 1894 p. 1.

⁸¹ *La Patria*, julio 23 de 1897 p. 1; otros testimonios sobre falsificaciones: *La Patria*, agosto 7 de 1894 p. 1.

⁸² *El Eco de Córdoba*, octubre 15 de 1871 p. 1.

Definitivamente, la carne era el artículo central de la dieta cotidiana, porque para los criollos, aún hacia fines de la década de 1920, no había comida si ella estaba ausente.⁸³ Se utilizaba con gran asiduidad la carne de vaca, a veces reemplazada por la de ovino o caprino, sobre todo en la campaña.⁸⁴ Los gauchos que poblaban este espacio ingerían grandes cantidades de carne y, cuando las circunstancias lo permitían, abandonaban su condición natural de omnívoros para transformarse en carnívoros.⁸⁵

Un rasgo permanente de todo el período considerado es la categorización de la carne vacuna conforme a su grado de gordura y la manifiesta predilección de todos los cordobeses por la carne gorda, independientemente de su condición socioeconómica, étnica, etaria, de género, o su lugar de residencia. En la época, la carne vacuna se clasificaba a lo largo de un eje que iba desde la carne flaca, pasando por la blanca, hasta la gorda; dicho eje coincidía plenamente con el de las preferencias de los consumidores, que iba desde la carne menos deseada o directamente rechazada (flaca), ingerida sólo como último recurso en casos de necesidad, pasando por una carne aceptada (blanca), hasta llegar a la carne realmente deseada (gorda). Esta marcada preferencia estaba tan arraigada que constituía una cláusula específica y central en los contratos de aprovisionamiento de la época, se tratara de los racionamientos para los indígenas o del abastecimiento de las guarniciones en las fronteras, de las fuerzas policiales, del Hospital San Roque, de la Penitenciaría, etc.⁸⁶ Lucio V. Mansilla explicita esta preferencia tan difundida: “Mi estómago pedía un asadito á la criolla. Teníamos una carne gorda, que solo mirarla abría el apetito”; respecto a una comida en los toldos de Epumer apunta: “Estaba inmejorable; la carne era gorda, la grasa finísima.”⁸⁷ Los indígenas racionados por el gobierno, asentados en el fuerte Sarmiento, manifestaron claramente su disconformidad en 1875 con la carne proporcionada, considerada mala, porque sólo era blanca en vez de gorda.⁸⁸ A su vez, es muy evidente el rechazo generalizado de la población hacia la carne estimada flaca, como lo hace notar con contundencia el jefe político del departamento Pocho en 1880, en alusión a las reses tomadas en ese sitio como auxilios para el sostenimiento de la Guardia Nacional movilizada:

⁸³ *La Voz del Interior*, Córdoba, octubre 28 de 1929 p. 8, noviembre 14 de 1930 p. 8.

⁸⁴ GÁLVEZ Víctor, *Memorias de un viejo. Escenas de costumbres de la República Argentina*, Buenos Aires, 4^a edición (aumentada con varios capítulos inéditos), t. III, 1889, pp. 139-141.

⁸⁵ *Ibíd.*, p. 79; MANTEGAZZA Pablo, *Viajes por el Río de la Plata y el interior de la Confederación Argentina*, Buenos Aires, 1916, p. 77.

⁸⁶ TAMAGNINI Marcela, *Cartas de frontera. Los documentos del conflicto interétnico*, Universidad Nacional de Río Cuarto, 1995, documentos n° 563 y 564, pp. 199-200; *El Progreso*, diciembre 6 de 1876 p. 2; *La Voz de Río Cuarto*, septiembre 3 de 1876 p. 2; *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Gobierno, Años 1899-1904, 1907-1908, 1912-1915, *passim*.

⁸⁷ MANSILLA Lucio V., *Una excursión a los indios ranqueles*, Buenos Aires, 1870, t. II, p. 155 y 288 respect.

⁸⁸ TAMAGNINI Marcela, *Cartas...* cit., documentos n° 563 y 564, pp. 199-200.

“[...] tengo informes del Sr. Comandante y Oficiales que la mayor parte sino todas de las haciendas consumidas han sido apenas de carne blanca y esto las mejores y en número mui reducido siendo en su mayor parte flacas, llegando hasta no poder comerse, teniendo que hacerlo únicamente accedidos por la necesidad, esto ha sucedido muchas veces;”

para el funcionario en cuestión, esos animales no merecían siquiera el nombre de reses, denominación que sólo cabía a los vacunos gordos:

“[...] puedo asegurar, segun los informes que tengo que en toda la campaña no se ha carneado aquí una sola res que pueda llamarse tal (pues entiendo que este nombre debe darse á los animales gordos) [...].”⁸⁹

Históricamente, la carne ovina no contaba con gran aprecio por parte de la población criolla, “*carnero no es carne*” solían decir.⁹⁰ Pero con los cercamientos y la valorización del ganado vacuno, su matanza ya no fue tan indiscriminada y a menudo los habitantes de la campaña tuvieron que conformarse con ingerir carneros.⁹¹ En el caso de la ciudad de Córdoba, el consumo de ovinos a comienzos del período era considerado escaso por algunos funcionarios, aun teniendo en cuenta los animales faenados dentro del municipio y los ingresados a él mediante el ferrocarril, a los que habría que añadir los introducidos desde la campaña por otros medios, con destino directo los hogares, sin pasar por la red de comercialización.⁹²

La carne de cerdo era poco consumida a comienzos del período y la cría de este animal estaba muy escasamente desarrollada, como lo apuntaba Miguel Argüello en su relación sobre la actividad agropecuaria en la provincia en 1872: “La cría de puercos es muy rara, haciéndose muy poco consumo de su carne.”⁹³ Promediando la década de 1870 se registra la apertura del primer negocio especializado en derivados porcinos en Río Cuarto, una “chanchería” cuyo dueño criaba en su quinta Germania los animales con los cuales luego elaboraba las manufacturas de cerdo.⁹⁴

⁸⁹ ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (en adelante: AHPC), *Gobierno*, Año 1880, t. 10, Solicitudes, fs. 140r.-v. Subrayado en el original.

⁹⁰ CUNNINGHAME GRAHAM R. B., *El Río de la Plata*, Buenos Aires, 1938, p. 16.

⁹¹ SEYMOUR Richard Arthur, *Un poblador...* cit., pp. 51-52, 77, 192-193; DAIREAUX Emilio, *Vida y costumbres en el Plata*, Buenos Aires, 1888, t. II, p. 177; GÁLVEZ Víctor, *Memorias...* cit., t. III, p. 80; MANTEGAZZA Pablo, *Viajes...* cit., p. 78.

⁹² ARCHIVO HISTÓRICO DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA (en adelante: AHMC), *Documentos 1867 a 73. Varios documentos de diversa época*, f. 220r.; *El Eco de Córdoba*, septiembre 14 de 1871 p. 1.

⁹³ *El Eco de Córdoba*, junio 1° de 1872 pp. 1-2.

⁹⁴ *La Voz de Río Cuarto*, junio 21 de 1876 p. 3.

El abastecimiento de *carnes blancas*, provenientes de la producción doméstica en pequeña escala complementada con el aporte de la caza, era deficiente y constituyó una permanencia hasta finales del período. Recién en 1881 registramos la aparición en la ciudad de Córdoba del primer establecimiento dedicado a la producción de aves de corral con destino al mercado.⁹⁵ Sin embargo, la demanda de carnes de aves y de sus huevos era satisfecha, en la ciudad y en el interior, casi exclusivamente con el producto de la cría doméstica en pequeña escala, para autoconsumo y/o para su expendio, concretada en los espacios urbanos y rurales y, sobre todo, en las zonas muy próximas a los centros poblados.⁹⁶ A ello se añadía el aporte de las *carnes silvestres* de ave, resultado de la caza, para consumo propio o con destino al mercado.

Esta actividad fue extendiéndose con el paso del tiempo, siendo mucho más significativa hacia los últimos años del siglo XIX y primeros del XX que a comienzos del período, como resultado del crecimiento demográfico y de la presencia de inmigrantes europeos, acostumbrados a cubrir una parte de sus necesidades dietarias con *carnes silvestres*, entre ellas las de aves, producto de la caza. Además, esta última podía proporcionar algunos ingresos adicionales, ya que en los centros de población existía una demanda interesada en ese género de artículos. El loro constituía un producto muy estimado por muchos cordobeses, siendo ponderado en la década de 1870 como “un bocado delicado para los gastrónomos.”⁹⁷ Esta preferencia y la introducción de loros a los mercados de la ciudad de Córdoba para su comercialización es notoria todavía en los primeros años del siglo XX, cuando Manuel Río y Luis Achával consideraban a sus pichones como “un bocado exquisito.”⁹⁸ A su vez, ellos señalaban a las palomas como “la base de la alimentación para la población extranjera en determinadas localidades”, mientras que eran miradas “con un desprecio verdaderamente criollo por los nativos del país.”⁹⁹ Las perdices también gozaban de un muy singular aprecio entre los consumidores y eran un delicado plato de los establecimientos gastronómicos de Córdoba, los cuales, aun al despuntar el siglo XX, las exhibían en sus vidrieras frente a la céntrica plaza San Martín.¹⁰⁰ El incremento de la caza de aves, en particular perdices, y la expansión de la población y la urbanización, animaron la reacción estatal contra esa actividad en la ciudad de Córdoba, materializada en una ordenanza sancionada en 1902; ésta establecía la prohibición de la caza de aves dentro del municipio y de su introducción entre septiembre y

⁹⁵ *El Eco de Córdoba*, julio 8 de 1881 p. 4.

⁹⁶ *El Eco de Córdoba*, abril 13 de 1875 p. 3, octubre 20 de 1878 p. 3.

⁹⁷ *El Eco de Córdoba*, febrero 13 de 1878 p. 3.

⁹⁸ RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía de la provincia de Córdoba*, Buenos Aires, 1905, t. II, p. 344.

⁹⁹ *Ibíd.*; expresiones parecidas y en el mismo sentido en: *Ídem*, p. 341.

¹⁰⁰ *La Libertad*, Córdoba, noviembre 8 de 1900 p. 1.

marzo.¹⁰¹ Esta regulación tenía una doble motivación, porque apuntaba a la búsqueda de mayor seguridad para las personas -intentando evitar accidentes con armas de fuego- y, mucho más aún, pretendía evitar la extinción de las aves -amenazadas por la proliferación de cazadores.¹⁰² La prensa local había lanzado una señal de alarma sobre esto último hacía ya mucho tiempo, a comienzos del período,¹⁰³ reiterada un par de años antes de la sanción de la ordenanza señalada, en este caso apuntando que ya faltaban perdices en 20 kilómetros a la redonda de la ciudad.¹⁰⁴ A comienzos del período, en el interior provincial eventualmente se incluían en la dieta muchos otros animales silvestres provistos mediante la caza, especialmente peludos, mulitas, vizcachas.

Las prescripciones alimentarias de la Cuaresma hacían que se interrumpiera la monotonía de la dieta cotidiana, siendo desplazada la carne por diversos artículos, entre ellos maíz, porotos, huevos y leche, debido a la crónica falta de pescado en el interior provincial,¹⁰⁵ donde por lo general sólo se conseguía conservado, siendo más frecuente la sardina. Esta última con frecuencia formaba parte de las provisiones para largas travesías por la campaña, sobre todo cuando se marchaba muy lejos de los centros poblados; es el caso de unos curas en 1872 que, internados en el *desierto* camino hacia los toldos, a falta de carne debieron conformarse con una “pobre cena que consistió en unos cuantos mates, en un pedazo de queso que habíamos llevado, en unas pocas pasas de uva, y en una caja de sardinas.”¹⁰⁶ En la frontera este a menudo las personas en tránsito también debían conformarse con ingerir lo que consiguieran, sardinas incluidas, como le sucedió a Richard Seymour en la zona de Fraile Muerto en 1869: “Dormimos en la casa de posta [...], y a la mañana siguiente, viendo que no había en ella con que desayunarnos, salimos a comprar algo, consiguiendo pan y sardinas, las que comimos a orillas del río.”¹⁰⁷ Como ya se ha indicado, al despuntar el período, el ferrocarril permitió a la ciudad de Córdoba liberarse de la dependencia que en materia de pescado tenía del producto conservado, disponiendo desde entonces de su similar fresco proveniente del litoral argentino.¹⁰⁸

¹⁰¹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1902, fs. 276r.-279r.

¹⁰² *Ibid.*

¹⁰³ *El Eco de Córdoba*, mayo 29 de 1872 p. 3.

¹⁰⁴ *La Libertad*, noviembre 8 de 1900 p. 1.

¹⁰⁵ GÁLVEZ Víctor, *Memorias...* cit., t. III, pp. 140-141.

¹⁰⁶ *El Eco de Córdoba*, diciembre 22 de 1872 p. 1.

¹⁰⁷ SEYMOUR Richard Arthur, *Un estanciero...* cit., p. 49.

¹⁰⁸ *El Eco de Córdoba*, octubre 3 de 1870 p. 3; sobre la misma cuestión también puede verse: *El Eco de Córdoba*, mayo 11 de 1870 p. 2.

El ganado además de su carne proporcionaba grasa, que era la sustancia lípida por excelencia para la elaboración de frituras y guisos,¹⁰⁹ y leche, ingerida más como bebida que como comestible y destinada también a la confección de quesillos, que formaban parte de las preferencias de los criollos, que los consumían solos o acompañados con almíbar, arrope o miel.¹¹⁰

El maíz era un alimento sumamente importante, por su precio relativo, la facilidad de conservación y acondicionamiento y también porque además de ser un comestible en sí mismo, hervido o asado, participaba de una abundante cantidad de preparaciones culinarias,¹¹¹ lo que lo convertía en un verdadero *comodín* dietético. Por estas razones, y a veces por necesidad, solía sustituir a la carne, lo cual era sumamente frecuente en el verano por la estacionalidad del maíz, momento en que su grano era desplazado por las mazorcas en las mesas de todos los cordobeses.¹¹² En efecto, el maíz representaba una especie de *esperanto culinario*, porque todos los sectores sociales coincidían en su consumo, más allá de sus diferencias socioeconómicas, étnicas, etarias, de género o de residencia, aunque lo incorporaban a sus dietas en disímiles proporciones y bajo distintas modalidades de preparación; en la época, el maíz era el producto alimenticio más democrático, porque estaba presente en la dieta cotidiana de todos los cordobeses y era en general un artículo más o menos homogéneo, salvo las diferencias cromáticas que, como veremos después, pueden estimarse un indicador de identidad étnica, porque las preferencias de los criollos se inclinaban hacia el maíz blanco y las de los inmigrantes europeos hacia el amarillo.¹¹³ Dentro de las preparaciones culinarias, el maíz solía ser acompañado o reemplazado por el arroz, por ejemplo, en el muy difundido puchero.¹¹⁴ Esta gramínea por lo común provenía de Brasil, Italia o Tucumán.

La cantidad y variedad de verduras consumidas por los nativos eran bastante limitadas, reducidas a zapallos, berro o lechuga, cebolla, ajo, pimienta y porotos entre las legumbres. Aquí convergían las restricciones ya señaladas en la producción cordobesa de comestibles vegetales y los gustos étnicos de los criollos, que evidenciaban poca propensión -salvo ciertas

¹⁰⁹ MANTEGAZZA Pablo, *Viajes...* cit., p. 79.

¹¹⁰ GÁLVEZ Víctor, *Memorias...* cit., t. III, p. 23.

¹¹¹ *Ibid.*; MANTEGAZZA Pablo, *Viajes...* cit., p. 79; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 51; GRIMAUT Azor, *Comidas cordobesas de antes*, Córdoba, 1974, *passim*; *El Eco de Córdoba*, enero 21 y 23 de 1880 p. 3.

¹¹² *El Eco de Córdoba*, enero 21 de 1880 p. 3; GRIMAUT Azor, *Comidas...* cit., p. 11 y *passim*; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1899, p. 401.

¹¹³ RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 48.

¹¹⁴ DAIREAUX Godofredo, *Los milagros de la Argentina*, Buenos Aires, 1910, pp. 41, 101; *La Patria*, diciembre 28 de 1904 p. 1.

excepciones- hacia ese género de alimentos en general, ya que “no les gustaban los yuyos.”¹¹⁵ En este sentido, frente a un incremento en el precio de la carne, un cronista local señalaba promediando la década de 1870:

“Por lo mismo que se ha prohibido con rigor la venta de fruta verde, la gente pobre no tiene más recurso que la carne y de dónde sacará para comprar lo suficiente, [...]. El día que las familias comprendan lo que importan las legumbres en toda clase de condimentos, y el bien que refluye á la salud y el cambio que se opera en las fuerzas físicas; el día que cada habitante consuma media libra de verduras, no tendremos la forzosa de la carne, no estaremos al capricho del matancero, [...].”¹¹⁶

Por otra parte, a menudo las pretensiones de consumo de algunos cordobeses chocaban con las restricciones de oferta de productos vegetales, que hacían que un producto, cuando había existencias, fuera realmente costoso. Esto, que no era válido sólo para los productos frescos, solía afectar aquellas rupturas de lo cotidiano alimentario que estaban permeadas por las convicciones religiosas y las restricciones que ellas imponían a la dieta, como le tocó en suerte a fray Moisés Álvarez en Río Cuarto a mediados de la década de 1870, según confiaba al padre Marcos Donati:

“Por más que busco por todo el Río 4º quien me venda un poco de porotos para ayunar la Cuaresma, no he podido encontrar y el poquito que encuentro es carísimo, de modo que no me resuelvo á comprarlo por mas necesidad que tengo que no puede ser mayor. Hágame Ud. el servicio de mandarme á Sarmiento unos dos ó tres almudes si encuentra allí que me dicen que hay. Si Ud. no me halla allí, pienso en tal caso encargar á Córdoba.”¹¹⁷

Debido a la distribución espacial de las disponibilidades de verduras en la provincia, su ingesta era fundamentalmente un privilegio de la capital, ya que dentro de su escasez, ellas eran mucho más abundantes en la ciudad de Córdoba que en el interior, donde a menudo estaban completamente ausentes o casi, lo que era evidente por ejemplo en la composición del puchero, que no pocas veces se reducía sólo a carne, agua y sal, siendo prácticamente un festín cuando se le agregaba algo de maíz y un poco de repollo.¹¹⁸

Entre los vegetales, el zapallo era el de ingesta más abundante, fresco, hervido, asado o como ingrediente del locro y del puchero. El gran aprecio de los criollos por el zapallo incluso

¹¹⁵ GRIMAUT Azor, *Comidas...* cit., p. 23; DAIREAUX Godofredo, *Los milagros...* cit., pp. 41, 43.

¹¹⁶ *El Eco de Córdoba*, enero 4 de 1874 p. 2.

¹¹⁷ TAMAGNINI Marcela, *Cartas...* cit., documento nº 669, p. 108.

¹¹⁸ CUNNINGHAME GRAHAM R. B., *El Río...* cit., p. 17; MANTEGAZZA Pablo, *Viajes...* cit., p. 77.

los llevaba a pagar por él precios superiores a los habituales, como sucedía cuando arribaban al mercado las primeras partidas del artículo:

“Han empezado a introducirse a los mercados, los primeros zapallos. En estos días han entrado al Mercado Norte varias carretas trayendo algunos cientos de ellos. Han sido vendidos a alto precio, cobrándose por cada uno un medio y un real bolivianos. A pesar de estos precios relativamente elevados, todos fueron comprados en el acto.”¹¹⁹

La significación dietética del zapallo era tal que a menudo una parte de la cosecha se desecaba -charqueado-, con la finalidad de evitar su pérdida y disponer del artículo en cualquier época del año,¹²⁰ como se apuntaba a fines de la década de 1920, en una mirada retrospectiva que evocaba la antigua plaza de carretas de la ciudad de Córdoba hacia los años ‘80:

“En verano se vendían los zapallos por cientos y muy baratos y en invierno, como para que no echaran de menos ese producto, traían las carretas enormes cantidades de charqui de zapallo también, con el que se matizaban los suculentos locros que continúan siendo el refugio de los desheredados de la fortuna.”¹²¹

El zapallo, fresco o charqueado, servía de acompañamiento a la carne, con mucha frecuencia en lugar del pan.¹²²

Este último, si bien era ingerido por los criollos, no parece haber contado con mucha simpatía entre ellos,¹²³ a lo que se añadía el fuerte condicionamiento impuesto a su consumo por la escasez de las disponibilidades locales de trigo y de su harina, resultado de la debilidad de la producción cordobesa de ese cereal prácticamente durante todo el siglo XIX. Esto obligó, en Córdoba y en la Argentina en general, a introducir de modo permanente trigo y su harina desde el exterior, en especial de Europa, Estados Unidos y Chile.¹²⁴ A esos condicionamientos básicos, en la campaña se sumaban los problemas de abastecimiento, que provocaron que a menudo el pan, escaso y caro, fuera sustituido por galleta, en muchos casos dura.¹²⁵ Esta situación era todavía más grave en pleno *desierto, tierra adentro*, lo cual era un verdadero padecimiento gastronómico para quienes manifestaban un muy peculiar aprecio por

¹¹⁹ *El Eco de Córdoba*, noviembre 24 de 1880 p. 3.

¹²⁰ BIALET-MASSÉ Juan, *Estado de las clases obreras argentinas a comienzos del siglo*, Córdoba, 1968, p. 339.

¹²¹ *La Voz del Interior*, enero 1° de 1928 p. 5.

¹²² GRIMAUT Azor, *Comidas...* cit., *passim*.

¹²³ DAIREAUX Godofredo, *Los milagros...* cit., pp. 250-251.

¹²⁴ *Ibid.*, p. 101; CUNNIGHAME GRAHAM R. B., *El Río...* cit., pp. 15-16; *El Eco de Córdoba*, junio 1° de 1872 pp. 1-2.

¹²⁵ DAIREAUX Godofredo, *Los milagros...* cit., pp. 41, 251; CUNNIGHAME GRAHAM R. B., *El Río...* cit., p. 16; MANTEGAZZA Pablo, *Vida...* cit., p. 167.

el pan y estaban acostumbrados a su ingesta diaria. Una muestra de esto es la experiencia de fray Pio Bentivoglio, quien acompañó a los militares en su campaña contra los indígenas en el sur; en una carta escrita en 1879 en medio del *desierto*, franqueaba a fray Marcos Donati parte de sus sufrimientos cotidianos con las siguientes palabras:

“Cuanto a la alimentacion puedo decir que consta de pura carne, pues son muy contados los días que tenemos galleta aun los que comemos a la mesa del Estado Mayor. Añadiré que la galleta de ordinario es de pesima calidad, seca por el aire, y no cocida;”

poco tiempo después, desde el mismo sitio, en otra carta manifestaba sobre lo mismo:

“yo tengo que proveerme de las cositas que necesitaré aquí donde todo cuesta un ojo. He pasado mucho tiempo sin pan ni vino, comiendo puede decirse exclusivamente carne y bebiendo aguas; pero me apercibí al cabo que asi no podia seguir. Galleta muchas veces no hay y cuando hay por lo comun es incomible q’ lo q’ es mas á juicio de los médicos, perjudicial á la salud. Compre pues un poco de pan cinco pancitos como los de 5... por real.”¹²⁶

Las frutas se ingerían frescas o pasadas, destacándose entre las primeras, por su amplia utilización, las sandías, los melones y los duraznos, a las cuales se añadían las uvas y los higos desecados. En la ciudad de Córdoba la sandía era “la fruta predilecta de casi todas las familias”,¹²⁷ teniendo un muy significativo consumo,¹²⁸ a tal punto que se la importaba de otras provincias cuando la cosecha local era insuficiente,¹²⁹ promediando la década de 1870 un periódico local estimaba groseramente en no menos de 25 a 30 mil unidades diarias el consumo de sandías y melones.¹³⁰ Durante la temporada estival, cuando las disponibilidades locales de frutas eran abundantes y sus precios menores, ellas reemplazaban -al menos parcialmente- a la carne y otros artículos en la dieta cotidiana, en la población en general y, sobre todo, en las familias más humildes.¹³¹ Estas últimas también recurrían a menudo a los frutos silvestres todavía disponibles en la ciudad, como los provistos por el piquillín, cuya recolección y comercialización en su oportunidad fueron prohibidas por un edicto policial por creer que su ingesta ocasionaba cólera, enfermedad vigente en esos momentos en Córdoba.¹³² Mientras tanto, la recolección de algarroba estaba presente en todo el interior, aun en sus

¹²⁶ TAMAGNINI Marcela, *Cartas...* cit., documentos n° 1030 y 1052, pp. 267, 275.

¹²⁷ *El Eco de Córdoba*, enero 28 de 1880 p. 3.

¹²⁸ *El Eco de Córdoba*, enero 25 de 1880 p. 2.

¹²⁹ *El Eco de Córdoba*, diciembre 23 y 30 de 1883 p. 2.

¹³⁰ *El Eco de Córdoba*, enero 22 de 1876 p. 2.

¹³¹ *El Eco de Córdoba*, abril 12 de 1872 p. 2, enero 4 de 1874 p. 2.

¹³² *El Interior*, enero 8 de 1887 p. 1.

zonas más marginales, actividad que entre los pobres fue un rasgo permanente en el transcurso de todo el período. Éstos utilizaban la algarroba, junto a otros frutos silvestres provistos por el piquillín y el chañar, muy especialmente en épocas de sequía y de dificultades económicas, para la elaboración de productos tradicionales como el patay y el arrope.¹³³ Además, este fruto era un recurso de subsistencia a campo, cuando se recorrían extensas distancias del territorio provincial, sobre todo en las zonas de frontera.¹³⁴ Astorga, promotor del vegetarianismo en la Argentina a comienzos del siglo XX, recordando su vida militar en la frontera cuando la lucha contra el indio, aludió al valor estratégico que tenía la algarroba como recurso alimentario de emergencia: “más de una ocasión salvé del hambre a mi brigada, con harina de algarroba, que yo tenía la prolijidad de almacenar en mis guaridas del desierto.”¹³⁵ El uso de la algarroba estaba extendido entre los criollos y aún a comienzos del siglo XX su madurez era motivo de fiestas populares en el norte cordobés.¹³⁶

El azúcar era un artículo muy importante porque satisfacía, junto con otros comestibles, las preferencias que los nativos manifestaban hacia lo dulce, de allí que incluso se la utilizara para sazonar las comidas. Esta característica, cuyo origen se hunde en el tiempo, era muy notoria en el comportamiento de los criollos, sin distinción de extracción social. Al respecto, Víctor Gálvez señalaba haciendo referencia a los albores de la década de 1850: “Recuerdo perfectamente que en ese tiempo echaban azúcar á la ensalada de lechuga, azúcar a los guisos y tal vez hasta en la sopa y el caldo.”¹³⁷ En otros casos, en reemplazo de o junto con el azúcar se añadían duraznos, pelones o pasas.¹³⁸ El agregado de azúcar o de diferentes comestibles dulces era compatible con la condimentación de las comidas con ají, orégano, laurel, pimienta, pimentón, comino, clavo de olor, canela, perejil y cilantro.

Como bebidas, además de las alcohólicas, se utilizaban la leche, el agua y primordialmente el mate, ingerido por todos los grupos sociales, a toda hora y en toda circunstancia. El aprecio que los criollos manifestaban hacia el mate era tan fuerte que no podían vivir sin él, en especial en la campaña.¹³⁹ Sobre este particular, para comienzos de la década de 1860, Pablo Mantegazza afirmaba:

¹³³ *La Libertad*, diciembre 13 de 1901 p. 2.

¹³⁴ MANSILLA Lucio V., *Una excursion...* cit., t. I, p. 270, t. II, pp. 110, 125; TAMAGNINI Marcela, *Cartas...* cit., documento n° 1122, p. 92.

¹³⁵ *El Pueblo*, Río Cuarto, enero 26 de 1916 p. 2.

¹³⁶ RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, pp. 121-122.

¹³⁷ GÁLVEZ Víctor, *Memorias...* cit., t. III, p. 14.

¹³⁸ MANTEGAZZA Pablo, *Vida...* cit., p. 79; GRIMAUT Azor, *Comidas...* cit., *passim*; BIALET-MASSÉ Juan, *Estado...* cit., pp. 339-342, 350; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, *passim*.

¹³⁹ *La Voz del Interior*, junio 13 de 1924 p. 10, julio 3 de 1928 p. 7; BIALET-MASSÉ Juan, *Estado...* cit., p. 350.

“El gaucho puede, con un trozo de asado y muchos sorbos de mate, recorrer a caballo y durante varias semanas cien millas por día, mientras que cuadruplicando el alimento sólido y privado del mate, no soporta el trabajo y se rebela.”¹⁴⁰

Aunque con una significación mucho menor dentro del consumo, también se utilizaban el café y el té. Ya a comienzos del período, en la ciudad de Córdoba se introdujeron algunas innovaciones tecnológicas que redundaron en una mayor satisfacción de los consumidores locales, en materia de calidad y precio, como aconteció con una máquina de tostar y moler café, que según la prensa permitía obtener “café puro, a precios más módicos que el que antes consumíamos”, además de tener “la certeza de que lo que se bebe, no son porotos tostados sino café puro más o menos rico, según la calidad del café.”¹⁴¹ En algunos casos, el café era ingerido a la manera en que se bebía el mate, denominado “mate de café”, que Lucio V. Mansilla estimó, en medio del *desierto*, como un “postre”.¹⁴² El café y el té eran importados y, por tanto, su abastecimiento dependía de los vaivenes del comercio exterior. Apenas en los inicios del período surgieron algunas expectativas con respecto a la posibilidad de producir té en el medio local, a consecuencia de la experimentación casual llevada a cabo por una familia en la zona de Ballesteros, que accidentalmente obtuvo algunas semillas que sin cuidado especial alguno sembró en su chacra. Esto dio como resultado el crecimiento de unas plantas de las cuales se obtenía el té para el consumo del núcleo familiar en cuestión, aunque era un producto de poca calidad, bastante rudimentario, sobre todo para el paladar más delicado de dos personas acomodadas, una de ellas de ascendencia inglesa.¹⁴³

Las bebidas alcohólicas que gozaban de mayor preferencia en la población eran el vino, la cerveza y un heterogéneo conjunto de productos agrupados bajo la denominación de *licores*. La ingesta de cerveza, incrementada hacia fines del siglo XIX y comienzos del XX, parece haber sido más o menos significativa ya en las primeras décadas del período, cuando la prensa la consideraba como una “bebida tan popularizada entre nosotros”,¹⁴⁴ de la que se hacía “tan considerable consumo”;¹⁴⁵ un indicador adicional de su penetración en el consumo la ofrece su asociación con la época veraniega y el tiempo festivo representado por el carnaval.¹⁴⁶ Quizás el vino más utilizado era el carlón, un tinto procedente de España, con frecuencia localmente adulterado, de baja calidad, “no pocas veces un verdadero vinagrillo”, según el

¹⁴⁰ MANTEGAZZA Pablo, *Vida...* cit., p. 87.

¹⁴¹ *El Eco de Córdoba*, septiembre 20 de 1874 p. 2.

¹⁴² MANSILLA Lucio V., *Una escursión...* cit., t. I, pp. 172, 198.

¹⁴³ *El Eco de Córdoba*, agosto 25 de 1871 p. 2.

¹⁴⁴ *La Carcajada*, abril 13 de 1879 p. 2.

¹⁴⁵ *El Eco de Córdoba*, mayo 13 de 1885 p. 2.

¹⁴⁶ *La Carcajada*, febrero 27 de 1876 p. 4.

testimonio de Víctor Gálvez, quien de paso señalaba que el vino criollo era “espantosamente malo”.¹⁴⁷ En realidad, ya para los años ’70, todo era cuestión de gustos y posibilidades económicas, porque el mercado local contaba con una variedad de vinos bastante amplia, desde los de producción regional en el noroeste cordobés y en provincias vecinas -La Rioja, San Juan, Mendoza- hasta los procedentes de Europa -Italia, Portugal, Francia. En este sentido, un aviso comercial de 1871 de vinos franceses de una casa introductora local dirigía explícitamente su oferta hacia los hoteles, cafés y “consumidores entendidos”.¹⁴⁸ En algunos casos, sobre todo en la campaña, el vino era reemplazado por licores de discutible o mala calidad,¹⁴⁹ entre ellos el aguardiente y la caña, que gozaban de mucha popularidad en Córdoba, a la manera de la hesperidina en Buenos Aires.¹⁵⁰ La demanda local parece haber alentado algunas innovaciones y en 1871 un productor local de bebidas destiladas lanzó al mercado un “nuevo licor”, conocido bajo el apelativo de “caña cordobesa”.¹⁵¹

El consumo de bebidas alcohólicas estaba presente en los distintos grupos sociales y las diferencias entre ellos en esta materia pasaban por el tipo de producto consumido y, mucho más aún, por su calidad. El comerciante local Rogelio Martínez, en el marco de una protesta por la imposición de un tributo a las bebidas alcohólicas, contraponía en 1883 el consumo, en sus palabras, de “dos clases de gentes”, la “decente” y la “de segunda clase”, los que denominaba “los individuos de levita” y “los de poncho y chiripá”, los primeros volcados hacia la cerveza, el cognac y los licores finos y los segundos hacia el aguardiente y los vinos ordinarios.¹⁵²

Todos los comestibles antes aludidos participaban de diversas preparaciones culinarias, entre las cuales, por su amplia difusión social, ocupaban un lugar privilegiado las empanadas, el locro, el puchero, el caldo, el asado y la mazamorra; agregándose otras, tan arraigadas como aquellas pero menos generalizadas y frecuentes, como la humita, la carbonada, el caldo de patas, el chicharrón, la chanfaina, entre otras. Estas tres últimas comidas pueden considerarse una manifestación de un influjo culinario afroamericano de muy vieja data, sedimentado en el transcurso de las centurias, muy vital aun en las primeras décadas del siglo XX en los sectores populares más humildes de extracción criolla que habitaban los barrios extracéntricos en la ciudad de Córdoba. De estas estructuras culinarias de larga duración, resistentes al paso del tiempo, ya integradas para nuestro período a los patrones criollos de

¹⁴⁷ GÁLVEZ Víctor, *Memorias...* cit., t. III, pp. 18-22, 80.

¹⁴⁸ *El Eco de Córdoba*, septiembre 29 de 1871 p. 3.

¹⁴⁹ MANTEGAZZA Pablo, *Vida...* cit., p. 79.

¹⁵⁰ *El Eco de Córdoba*, mayo 7 de 1871 p. 3.

¹⁵¹ *Ibid.*

¹⁵² *El Eco de Córdoba*, septiembre 19 y octubre 3 de 1883 p. 2.

consumo alimentario participaban -además de las preparaciones ya aludidas- los sesos y las achuras. El caldo de patas, muy particularmente, gozaba de notable aprecio entre los criollos más humildes, encontrándose en los puestos de comida fijos o ambulantes dispersos por la ciudad, frecuentados a diario por trabajadores y regentados por mujeres nativas pobres. Tal el caso de uno de estos negocios situado frente a la oficina del tranvía en San Vicente en 1891, que un periódico local caracterizaba como una “roisserie ambulante” de las siguientes condiciones:

“Allí se sirve a todas horas. Patas, chorizos, empanadas, pasteles, fritos y mondongos, son el menú de todos los días. No hay changador, carrero, cochero y mayoral del tramway que allí no se sirva. Y lo mejor es que las dichas roisserie son servidas por madamas criollas, de esas que viven en el boulevard del ‘Congo’. Nos gusta ver, toda vez que pasamos por allí, la clientela que afluye, bien a desayunarse, bien a comer.”¹⁵³

En ese sector de la ciudad, todavía al despuntar el siglo XX, era común hallar en las viviendas de sus pobres habitantes “ollas con chicharrones”,¹⁵⁴ así como que muchos de ellos se desayunaran con “cinco centavos de ‘caldo de patas’”, como ocurría con las “pobrísimas mujeres del pueblo que, con el fin de no ayunar siempre” se dedicaban a la venta de berro recogido en el río, algunos kilómetros afuera de la ciudad.¹⁵⁵ La chanfaina parece haber tenido una difusión social mayor, participando también de la dieta de otros sectores sociales, hallándose incluso en el menú de ocasión -fiesta patria del 9 de Julio- del restaurante del Mayo Hotel de la ciudad de Río Cuarto aun en 1924,¹⁵⁶ además de su receta -en este caso con vísceras y sangre de cordero en lugar de las del acostumbrado chivito- publicada en un periódico de esa localidad como parte de la sección titulada “Lecturas para el hogar”, que entre otras cosas comprendía prescripciones para la elaboración de comidas.¹⁵⁷ Para Daniel Schávelzon, el aporte africano a la cocina de la ciudad de Buenos Aires se concentró especialmente en el zapallo, el aprovechamiento integral de la grasa, la introducción de la mazamorra, la chanfaina, los chicharrones, el caldo de patas o cabeza de res, los platos con sesos y achuras; para él, estas últimas habían constituido un recurso de supervivencia de la población esclava porteña, no una manifestación de las preferencias alimentarias de dicho

¹⁵³ *La Carcajada*, octubre 4 de 1891 p. 4.

¹⁵⁴ *La Libertad*, febrero 12 de 1900 p. 1.

¹⁵⁵ *La Libertad*, febrero 8 de 1902 p. 1.

¹⁵⁶ *El Pueblo*, julio 9 de 1924 p. 4.

¹⁵⁷ *El Pueblo*, octubre 30 de 1928 p. 4.

grupo social, de acceso relativamente cómodo debido a que las vísceras de los animales sacrificados en los mataderos eran arrojadas a la basura.¹⁵⁸

Finalmente, en la Córdoba de comienzos del período, en el capítulo de los dulces se destacaban los bizcochos, los alfajores, las tabletas, las chancacas, los arropes y las jaleas.

La participación de los comestibles y las bebidas considerados anteriormente en la dieta cotidiana estaba condicionada por múltiples factores, entre ellos, el volumen y la composición de las disponibilidades locales de alimentos, las facilidades o dificultades de acceso al mercado de esos productos y también, como se verá a continuación, por la capacidad económica de las familias.

Los sectores populares criollos en general se daban por satisfechos cuando para su alimentación contaban con carne y mate.¹⁵⁹ Por lo común, la alimentación de los trabajadores de la ciudad de Córdoba de comienzos del período se componía primordialmente de carne y maíz, a la cual se añadían sobre todo los fideos y el zapallo, además de las frutas durante la temporada estival. Un contemporáneo señalaba en 1872: “Desde que avanza la primavera, el pueblo pobre, que vive durante el resto del año solo con carne y maíz, se alimenta también con frutas, hasta que concluye el verano.”¹⁶⁰ Como ya señalamos, el maíz desempeñaba un papel muy significativo, más aún en los sectores populares, donde a menudo era el alimento principal en sustitución de la carne, cuando coyunturalmente ésta era inalcanzable por su precio.¹⁶¹ Los fideos también constituían un producto muy importante en la dieta de los sectores populares, en especial entre los más humildes, llegando a ser estimados como “uno de los principales artículos de consumo y el más apetecido por el pobre después del maíz.”¹⁶² En este alimento, como en los restantes, la escasez de recursos hacía que los más humildes estuvieran mucho más preocupados por el volumen que por las condiciones del producto que podían adquirir, como lo apuntaba un periódico local en alusión a la comercialización de fideos averiados: “la gente pobre se dirige al almacén ó boliche en que se vende *mas barato* y no se fija en la calidad sino en la cantidad que le dan.”¹⁶³ Las restricciones que pesaban sobre la oferta local de harina, que elevaban su precio, condicionaban fuertemente el acceso de los sectores populares al artículo inclinándolos hacia un producto de calidad inferior, como lo apuntaba el propietario de un molino de vapor de la ciudad de Córdoba al solicitar una

¹⁵⁸ SCHÁVELZON Daniel, *Historias del comer y del beber en Buenos Aires. Arqueología histórica de la vajilla de mesa*, Buenos Aires, 2000, pp. 56, 71-73, 88.

¹⁵⁹ TROISI Eugenio, *L Argentina agricola. Cordova e le sue colonie*, Córdoba, 1904, p. 212.

¹⁶⁰ *El Eco de Córdoba*, abril 12 de 1874 p. 2.

¹⁶¹ *El Eco de Córdoba*, agosto 21 de 1874 p. 3, septiembre 10 de 1880 p. 2.

¹⁶² *El Eco de Córdoba*, octubre 12 de 1876 p. 3.

¹⁶³ *El Eco de Córdoba*, octubre 15 de 1876 p. 2.

exención tributaria para establecer una empresa similar dedicada a la molienda de maíz, con la finalidad manifiesta de

“obtener para las clases pobres un alimento mas agradable, mas sano, mas nutritivo y mucho mas barato que la harina y asemita que hoy consumen [...] que contienen una gran cantidad de afrechillo, alimento que no pudiendo digerir ni aun los caballos, solo se ha destinado antes al engorde de los cerdos.”¹⁶⁴

En la campaña era frecuente que la dieta cotidiana se redujera prácticamente a carne y mate, consumiendo esta infusión y un churrasco de carne gorda por la mañana, antes de salir a trabajar al campo, mate y asado de capón o costillar vacuno a mediodía y puchero por la noche.¹⁶⁵ Las expectativas dietéticas de los criollos se colmaban al máximo con un menú compuesto por empanadas, carne con cuero, zapallo asado, unos quesillos y algunas docenas de higos.¹⁶⁶ Por supuesto que por lo común tenían que conformarse con mucho menos, llegando incluso a eliminar la carne e ingerir solamente “maíz cocido con un algo parecido a chicharrones, zapallo asado [...] y de vez en cuando como postre, unas pasas de higos.”¹⁶⁷

Frente a ese régimen alimentario monótono, se alzaba el de los sectores acomodados, que era mucho más abundante, aunque no tan diversificado como podía esperarse y en los días corrientes se reducía a empanadas, mazamorra, locro, puchero con legumbres, natilla, arroz con leche y canela u orejones de durazno con azúcar, pudiendo alterarse por la sustitución de alguno de los platos fuertes con carbonada, “chupe” o guisos.¹⁶⁸ Esta imagen prácticamente reproduce la alimentación de los sectores acomodados de la ciudad de Buenos Aires a comienzos del período, que -según Godofredo Daireaux- era abundante pero sin refinamientos culinarios.¹⁶⁹

La distancia entre la mesa corriente y la de fiesta se materializaba primordialmente en el volumen de comida dispuesta para el consumo y en la presencia de unos pocos platos de ocasión de mucho aprecio social. La mesa de ocasión presentaba los mismos platos que eran de uso común a diario, aunque ahora aparecían todos a la vez, a los que se añadían algunos manjares que eran los signos distintivos del tiempo de la festividad, que marcaban la ruptura con la cotidianidad alimentaria, como el pavo y la carne asada con cuero, que consiguieron

¹⁶⁴ AHPC, *Gobierno*, Año 1873, Asuntos Diversos-Solicitudes-Destinados, fs. 129r.-v.; sobre el precio inferior de la harina de maíz con respecto a su similar de trigo puede verse también: *El Eco de Córdoba*, julio 15 de 1873 p. 3.

¹⁶⁵ DAIREAUX Godofredo, *Los milagros...* cit., p. 241.

¹⁶⁶ BIALET-MASSÉ Juan, *Estado...* cit., p. 339.

¹⁶⁷ *La Libertad*, julio 10 de 1908 p. 1.

¹⁶⁸ GÁLVEZ Víctor, *Memorias...* cit., t. III, p. 14.

¹⁶⁹ DAIREAUX Godofredo, *Las dos patrias*, Buenos Aires, 1908, p. 47.

persistir como tales en el tiempo al menos hasta fines de la década de 1920, en la ciudad y la campaña.¹⁷⁰ El asado con cuero -la “carne con pelos”-¹⁷¹ contaba con un enorme aprecio en la población criolla, pero también se granjeó rápidamente la estima de los extranjeros residentes o de paso por estas tierras,¹⁷² como lo muestra el relato de Richard Seymour de fines de la década de 1860:

“Terminada la ‘yerra’, se ofrece a la peonada un plato exquisito: la ‘carne con cuero’, es decir un animal vacuno asado dentro de su propia piel. Se considera la ‘carne con cuero’, una comida excelente y servida fiambre es deliciosa. En estas ocasiones se ve al gaucho a sus anchas, siendo su apetito casi increíble.”¹⁷³

El mismo Seymour da testimonio de que esta modalidad de cocción era utilizada con otras carnes, no exclusivamente con la vacuna, incluso con *carnes silvestres* como la proporcionada por un puma, que él y sus compañeros, a falta de *carnes domesticadas*, ingirieron:

“[...] andando como andábamos, escasos de carne, decidimos probarlo, por lo que, asándolo dentro de su propia piel -modo muy usual de cocinar en Sud América llamado ‘carne con cuero’- saboreamos por primera vez león como desayuno, y por cierto que lo encontramos muy bueno.”¹⁷⁴

Dentro de este cuadro de la alimentación cordobesa a comienzos del período merece una atención particular la situación de los habitantes, temporales o permanentes, de las fronteras este y sud de la provincia.

Richard Seymour, quien durante unos pocos años, muy a fines de la década de 1860, vivió en la zona de Fraile Muerto, ofrece un valioso testimonio de la vida en el sudeste cordobés, incluidos sus aspectos alimentarios. En esa época, la región sufría el flagelo de las incursiones de los indígenas, como lo experimentaron en su oportunidad el mismo Seymour y sus compañeros, y según las expresiones de éste, al sur de aquella pequeña población todos los campos “encuéntanse completamente deshabitados y se extienden hasta una región tan poco conocida como el desierto de Sahara.”¹⁷⁵ En ese marco, los recursos alimentarios provistos por el mercado local eran más bien escasos y, sobre todo, poco variados. La misma casa de

¹⁷⁰ Los testimonios son muy numerosos; entre ellos pueden verse: *La Carcajada*, julio 23 y diciembre 24 de 1876 p. 3; *El Eco de Córdoba*, diciembre 28 de 1880 p. 3, mayo 8 de 1885 p. 1; *La Libertad*, abril 10 de 1902 p. 3, mayo 23 de 1910 p. 1; *La Voz del Interior*, diciembre 28 de 1920 p. 4; *Los Principios*, octubre 28 de 1921 p. 7.

¹⁷¹ *La Carcajada*, diciembre 24 de 1876 p. 3.

¹⁷² Entre otros: MANTEGAZZA Pablo, *Viajes...* cit., p. 78; TROISI Eugenio, *L'Argentina...* cit., p. 266.

¹⁷³ SEYMOUR Richard Arthur, *Un estanciero...* cit., pp. 204-205.

¹⁷⁴ *Ibid.*, p. 71.

¹⁷⁵ *Ibid.*, p. 53.

posta donde pasaron la noche carecía de lo necesario para el desayuno, de modo que tuvieron que conformarse con pan y sardinas que consiguieron en las cercanías.¹⁷⁶

Obviamente, la situación alimentaria era más dificultosa aún en la medida en que se internaban en el campo, tras la búsqueda de tierras donde establecerse. En esa ocasión pasaron varias noches a campo y debieron valerse lisa y llanamente de los recursos que ofrecía la naturaleza, gracias a las armas de fuego y los perros que llevaban, lo cual les permitió “cazar vacas dispersas”, es decir, reses alzadas que habían desertado de los arrees efectuados por los malones y estaban buscando su querencia.¹⁷⁷ Este recurso de ocasión se incorporó a las prácticas de supervivencia de Seymour y su grupo una vez establecidos en la zona; en los primeros tiempos fue habitual, debido a la carencia de ganado propio, y con posterioridad, constituyó un recurso de emergencia para las oportunidades en que, por distintas circunstancias, carecían de carnes domesticadas. Por su naturaleza, los recursos alimentarios provistos por la apropiación de ganado alzado eran inestables e insuficientes para subvenir a las necesidades de un contingente humano pequeño pero ampliado con el tiempo, lo cual obligó a Seymour y los suyos a hacerse rápidamente con ganado propio para el consumo doméstico, poniendo a salvo el destinado a la actividad productiva emprendida, la crianza de ovinos:

“M., el emprendedor vecino, quien como antes lo he mencionado había bajado en varias ocasiones a Río Cuarto a comprar ovejas para los diferentes pobladores de Fraile Muerto, estaba a punto de partir en otra tropeada. Lo comisionamos para que nos trajese ciento cincuenta reses vacunas para el consumo de ‘Monte Molino’, pues el aumento de gente allí lo hacía necesario y no deseábamos de ningún modo vernos obligados a carnear nuestras ovejas. Eramos ya demasiados para seguir dependiendo de la caza o la hacienda orejana huída de algún arreo de los indios y que ocasionalmente conseguíamos atrapar.”¹⁷⁸

Por otra parte, frente a la escasez o ausencia de carne vacuna, doméstica o *asalvajada*, apelaron a la carne de caballo -que no les “resultaba mala”-, a la de burro y mula -“también muy sabrosa, siendo la primera considerada por los nativos como un delicado manjar”-¹⁷⁹ y, finalmente, con mucha frecuencia recurrieron a la fauna silvestre, cazando, cocinando e ingiriendo prácticamente todo género de animales, ya que además de la más corriente utilización de peludos, mulitas, vizcachas y aves acuáticas, recurrieron ocasionalmente -y

¹⁷⁶ *Ibid.*, p. 49.

¹⁷⁷ *Ibid.*, pp. 51-52, 77.

¹⁷⁸ *Ibid.*, pp. 192-193.

¹⁷⁹ *Ibid.*, p. 114.

forzados por la necesidad- a un puma.¹⁸⁰ Los peludos y las mulitas proliferaban en la zona y pasaron a gozar de las preferencias de los extranjeros del grupo, aunque la frecuencia de su ingesta -por la escasez de otros recursos- produjo cierto hartazgo; en su preparación adoptaron la modalidad vigente entre los criollos, asándolos en su caparazón:

“En el campo abundan los armadillos, de los que se cuentan cuatro o cinco diferentes especies, siendo la más común la de los ‘peludos’ y ‘mulitas’. [...] La carne de ambos es muy rica, aunque ciertas personas melindrosas la desprecian. Se asemeja a la del lechón y nosotros la preparábamos al estilo criollo, es decir: una vez abierto y limpio el animal, se le atraviesa con una varilla de hierro y se asa en su propia caparazón sobre el rescoldo. Cuando está a punto, se rompe aquella y un bocado delicioso aguarda al más exigente gourmet. Sin embargo, queda mejor frío que caliente. [...] Cuando carecíamos de otra caza, teníamos la seguridad de poder contar con un buen asado de armadillo, ya que con sólo llamar los perros y salir al campo a caballo, al cabo de una hora regresábamos con media docena.”¹⁸¹

Por su origen británico, la *gramática culinaria* que portaban Seymour y algunos de sus acompañantes no siempre estaba en sintonía con los recursos provistos por la naturaleza en estos parajes, como lo demuestra lo sucedido con las vizcachas, muy abundantes en la zona: “A menudo, para variar, comíamos las más pequeñas en pastel o guisadas con salsa curry, pero su carne es más bien seca, aunque tolerable para el paladar del poblador hambriento.”¹⁸² Pese a esto último, la sensibilidad gastronómica de Seymour y algunos de sus compañeros extranjeros restringían las opciones alimentarias disponibles, como lo evidencia el caso de la iguana, sobre la cual señala: “Nunca nos vimos en la necesidad de recurrir a su carne, pero dicen que es muy rica.”¹⁸³

La monotonía de una dieta esencialmente cárnica, a la cual contribuía también la pobreza del abastecimiento alimentario local, alentaron en Seymour y sus compañeros extranjeros la búsqueda de otras alternativas de aprovisionamiento que les permitieran diversificar y matizar su ingesta cotidiana. En este sentido, ellos acometieron inicialmente la cría de ganado vacuno, a la que añadieron rápidamente la de porcinos, la explotación de un pequeño plantel de vacas lecheras, la siembra de maíz y trigo, la plantación de durazneros y, sobre todo, el cultivo de una huerta.¹⁸⁴ Esta última resultó francamente exitosa para las necesidades alimentarias del grupo, proveyéndolo de verduras y algunas frutas, porque fructificaron exitosamente melones,

¹⁸⁰ *Ibid.*, pp. 62, 71, 78, 114-117, 286.

¹⁸¹ *Ibid.*, pp. 114-115.

¹⁸² *Ibid.*, p. 114.

¹⁸³ *Ibid.*, p. 116.

¹⁸⁴ *Ibid.*, pp. 80-81, 94, 113, 246-247, 300, 310-311, 319.

zapallos, pepinos, cebollas, papas y rábanos, lo que sorprendió buenamente a Seymour, quien apuntó al respecto:

“Henry se ocupaba eficazmente de la huerta, la que nos proveía de variadas verduras. Todas aquellas conocidas en Inglaterra, crecen aquí en forma exuberante, alcanzando algunas inmenso tamaño. Los rábanos, especialmente, hubiesen venido de perilla a los habitantes de Broodingnag, y uno de los que guardamos para semilla, medía más de dieciocho pulgadas de circunferencia. No creo necesite agregar que nosotros no probábamos rábanos de semejantes dimensiones. Cultívanse también sin dificultad, melones, zapallos y pepinos. Las cebollas también se desarrollan maravillosamente y si nuestros animales se hubiesen multiplicado tan rápidamente como nuestras legumbres, pronto nos hubiésemos hecho ricos.”¹⁸⁵

En consecuencia, Seymour y sus compañeros mantuvieron estrategias alimentarias de reproducción que combinaron, con significación relativa variable en el tiempo, la apropiación lisa y llana de los recursos naturales -mediante la caza (peludos, mulitas, aves, vacas, etc.) y la recolección (huevos)-, la adquisición de productos en el mercado (harina, pan, café, etc).- y la producción con destino al autoconsumo (vacas, leche, frutas y verduras). En estas condiciones, pese a vivir en medio de la pampa semidesierta, los trabajadores británicos que rodeaban a Seymour visualizaron a su nuevo lugar de residencia como el reino de la abundancia con el que fantasearon durante siglos muchos europeos pobres, un verdadero paraíso alimentario donde bastaba alargar el brazo para coger lo necesario para sobrevivir y complacer al estómago, como lo dejan entrever algunos fragmentos de las cartas que aquellos, un cocinero y un jardinero venidos de Warwickshire, dirigieron a sus amigos de Inglaterra:

“Este es un bello país para vivir; hay mucha carne de vaca y de oveja, abundan las aves, patos y pavos; la libra de carne de vaca u oveja cuesta de uno a dos peniques. A menudo pienso en la gente pobre de Inglaterra, cuando veo dar puntapiés a la carne por las calles o a un gran perro arrastrando un trozo lo suficientemente grande, como para alimentar a veinte personas. [...] --- Te gustaría vernos desplumando gansos, patos, cisnes y becasinas; pensarías que no puede nadie pasar hambre al ver diez o quince patos cocinándose al mismo tiempo y puedo asegurarte que son muy lindos, algunos tan grandes como los domésticos de Inglaterra y tan gordos como pudieran estarlo aquéllos. Lamento decirte que los cisnes han dejado de poner ahora y no tendremos más huevos por una quincena, hasta que los gansos, los patos y otras aves acuáticas comiencen a hacerlo; entonces recogeremos miles. Es cosa rara, pero los huevos de cisne no tienen un gusto más fuerte que los de gallina en Inglaterra. --- Créeme que hubiese deseado haber venido aquí muchos años antes; es un hermoso país para la gente de trabajo...; se pueden conseguir tantas cosas! Huevos los tienes en cualquier

¹⁸⁵ Ibid., p. 300.

cantidad... El otro día fuí a buscar algunos para el desayuno y traje una canasta llena. Hay una cosa que no puedo hacer, y es comerme un huevo de avestruz entero, pues me resulta demasiado, aunque me guste mucho. Hay huevos muy hermosos; en estas últimas cuatro o cinco semanas hemos recogido cien por semana.”¹⁸⁶

En la frontera sur, la situación alimentaria era apenas un poco mejor que la apuntada para la del este, merced a la existencia de un centro poblado de cierta significación -Río Cuarto- que constituía un nudo de tráfico. De todos modos, fuera de éste, el abastecimiento de comestibles era en extremo precario, en un contexto caracterizado, entre otras cosas, por la presencia aún activa de los indígenas con sus correrías por la pampa, que constituían un serio obstáculo al asentamiento de población y al desarrollo de la producción agropecuaria en la región. En este sentido se manifestaba un vecino de Villa Carlota en 1873, enclavada en el corazón de la pampa meridional, cuando reclamaba por mayor seguridad:

“Con establecer en esta campaña estancias, una vez que desaparezca el peligro que la hacienda venga arrebatada por los salvajes, en poco tiempo la población progresará, y estos vecinos se dejarán de la caza por que tendran de que comer, con que vestirse, y plata en el bolsillo conforme ha sido antes.”¹⁸⁷

En este marco, en ese punto, la alimentación cotidiana se basaba en los recursos locales provistos por una producción limitada -vacas, ovejas, maíz- destinada casi enteramente al autoconsumo, a los cuales se añadía el aporte de la apropiación de los recursos del entorno natural mediante la caza. El vecino antes aludido era bastante claro al respecto:

“Trigo no se siembra un grano, maiz tanto cuanto pueda bastar á una familia regular. [...] Venga un quirquincho, un pedazo de carne desgarrada, de avestruz, ó un plato de mazamorra y santas pascuas.”¹⁸⁸

La amenaza permanente del indígena y sus incursiones condujeron al establecimiento en la frontera sur de un contingente de soldados cuya alimentación, y la de sus familias cuando la tenían consigo, dependían en buena medida del Estado, merced a las raciones que les proporcionaba. Un contemporáneo residente en Río Cuarto era taxativo sobre el particular: “Hay que tener presente que la clase pobre, se mantiene de la racion del soldado y que si esta falta las familias menesterosas tendrán que pasar con crueles padecimientos.”¹⁸⁹ Conforme a

¹⁸⁶ *Ibid.*, pp. 231-232.

¹⁸⁷ *El Eco de Córdoba*, julio 11 de 1873 p. 2.

¹⁸⁸ *Ibid.*

¹⁸⁹ *El Eco de Córdoba*, diciembre 18 de 1875 p. 2.

las licitaciones convocadas para el aprovisionamiento de las fuerzas asentadas en las fronteras con el indio, la ración diaria de alimentos se componía de tres libras de carne fresca, ocho onzas de galleta, tres de arroz, media de sal, una de café molido y dos de azúcar blanca, a la que se añadían tres libras de yerba por mes y, para quienes tenían familia, una onza de grasa vacuna y tres de galleta.¹⁹⁰ La ración diaria de los soldados tenía idéntica composición a la que en 1876 recibían las 41 familias de inmigrantes asentadas en la sureña colonia Sampacho.¹⁹¹ Los colonos eran los nuevos sujetos sociales, apenas emergentes, de la pampa cordobesa.

La ración de los soldados por lo común era insuficiente para subvenir a sus necesidades alimentarias, por su volumen y composición, además de ser con frecuencia irregular en su entrega, sobre todo en los puntos más lejanos, de modo que ellos debían adquirir -cuando podían hacerlo- comestibles y bebidas a los comerciantes fijos o ambulantes de las cercanías, representando así un cierto dinamizador de las economías locales. Un vecino de Río Cuarto lo reconocía abiertamente, con ocasión del licenciamiento de algunas fuerzas en la frontera cordobesa:

“El comercio secundario, pierde mucho también, pues el sueldo de ochocientos individuos del ejército que circulaban en la población, cada vez que venía el comisario pagador, se retira ahora, matando de este modo muchas casas de negocio cuyas mayores entradas provenían del soldado ó de las familias que este mantenía.”¹⁹²

Finalmente, la insuficiencia de los recursos alimentarios accesibles mediante la ración y su irregularidad, que también afectaba a la paga de los soldados, los llevaron a menudo a recurrir a la caza como actividad de supervivencia, muy particularmente en los fortines y puntos más avanzados en la pampa, incorporando a sus dietas un componente de carnes silvestres, como lo hace notar el general Ignacio Fotheringham en alusión a un fortín lejano y solitario de la frontera cordobesa:

“Cada quincena pasaba un compañero mal montado que llevaba la ración quincenal: una paleta de vaca flaca; la ración para quince días. Cazaban avestruces, guanacos, gamas y otras aves del campo, que bien asadas, daban origen á buenas fiestas pantagruélicas, para toda la guarnición.”¹⁹³

¹⁹⁰ *El Eco de Córdoba*, diciembre 29 de 1874 p. 3.

¹⁹¹ AHPC, *Gobierno*, Año 1880, t. 5, Varias Reparticiones, fs. 191r.-v.

¹⁹² *El Eco de Córdoba*, diciembre 18 de 1875 p. 2.

¹⁹³ FOTHERINGHAM Ignacio H., *La vida de un soldado ó reminiscencias de las fronteras*, Buenos Aires, s.d., primera parte, p. 246.

Para aquellos que por distintas razones se internaban en la pampa profunda, en pleno *desierto*, las soluciones cotidianas que podían brindarse a la problemática alimentaria eran dificultosas y más bien poco variadas, dependiendo, primero, de las provisiones hechas en algún poblado antes de la partida, luego de lo que eventualmente se pudiera adquirir durante la travesía y, finalmente, en sustitución de estos dos recursos o como su complemento, de lo que pudiera tomarse del entorno natural. En el mejor de los casos, la comida¹⁹⁴ podía ser puchero o asado, cuando se disponía de carne conservada *-charqui-* o fresca, respectivamente, con acompañamiento de choclos *-por cierto tiempo resistentes a la descomposición-* que se hervían o asaban según sucedía con la carne. Esta última provenía del ganado que fuera, no necesariamente vacuno, y el puchero podía eventualmente contar con arroz o algún otro vegetal *-cebollas, zapallo-* junto con el maíz. Obviamente, la carne preferida era la fresca, mientras que la conservada sólo era su sustituto de necesidad, impuesta por las circunstancias, como se infiere claramente de las palabras de Mansilla: “El charqui estaba sabrosísimo, *-á buena gana no hay pan duro, dice el adajio viejo, -el pucherete* succulento; los choclos dulces y tiernos como melcocha.”¹⁹⁵ También podía participar de la dieta algún producto elaborado con trigo, en la amplia mayoría de los casos galleta o tortillas asadas al rescoldo, en los menos, pan. Esto podía ser matizado por el consumo de pescado conservado *-sardinas-*, un trozo de queso, algún jamoncito. Las bebidas más corrientes eran el agua y el mate, a las que se añadían las alcohólicas *-sobre todo destiladas más que fermentadas-* y algo de café.

El aprovisionamiento en medio de la pampa era bastante dificultoso, entre otras cosas, porque las considerables distancias a cubrir y la duración por lo común incierta de las travesías *-por múltiples contingencias-* actuaban en desmedro de los comestibles conducidos por los proveedores provenientes de los centros poblados más cercanos. En el trayecto muchos artículos sufrían alteraciones en sus propiedades organolépticas. El fundado temor a la descomposición hizo que el padre Marcos Donati decidiera enviar a su hermano de fe, el padre Pio Bentivoglio, a la sazón capellán de una división militar en campaña contra los indígenas, menos comestibles de los previstos, lo que despertó cierto reclamo del segundo porque finalmente todos éstos arribaron en buenas condiciones:

¹⁹⁴ Para la descripción que sigue de la situación alimentaria pueden verse, entre otros testimonios: *El Eco de Córdoba*, diciembre 22, 24 y 25 de 1872 pp. 1 y 2 respect.; *El Pueblo*, enero 26 de 1916 p. 2; TAMAGNINI Marcela, *Cartas...* cit., documentos n° 1030 pp. 266-267, 1034 p. 270, 1052 p. 275; MANSILLA Lucio V., *Una escursión...* cit., t. I, pp. 172, 178-179, 195-198, t. II, pp. 112, 125, 155-158; MANTEGAZZA Pablo, *Viajes...* cit., pp. 77-78, 87, 167; CUNNINGHAME GRAHAM R. B., *El Río...* cit., pp. 16-17; DAIREAUX Godofredo, *Los milagros...* cit., pp. 41, 251.

¹⁹⁵ MANSILLA Lucio V., *Una escursión...* cit., t. I, p. 197.

“Lo que Ud. me mandara por los carros de la Proveduria, no solo la recibí como ya se lo dije en otra mia, sino que llegó sano y bueno todo ello. De consiguiente ha padecido Ud. un error cuando ha juzgado que todo llegaría acá podrido. Siento mucho esta equivocación de Ud. por que ha sido causa de q’ no me mandase Ud. nada.”¹⁹⁶

En consecuencia, el padre Bentivoglio debió soportar a diario una dieta bastante frugal y muy poco variada, debido a la escasez de los recursos alimentarios disponibles:

“He pasado mucho tiempo sin pan ni vino, comiendo puede decirse exclusivamente carne y bebiendo aguas; [...]. Galleta muchas veces no hay y cuando hay por lo común es incomible q’ lo q’ es más a juicio de los médicos, perjudicial a la salud. Compre pues un poco de pan cinco pancitos como los de 5... por real. El vino a mí por favor me lo dan por cuatro reales la cuarta! Al medio día como con el Coronel; por la noche como el no cena, como en mi rancho. Mi cena es un pancito, dos o tres bocados de una carne flaca y dura como Ud. puede imaginarlo; que de ordinario... con un pedacito de queso que Ud., me mandó. [...] A veces en lugar del queso como uno de los chorizitos que Ud. me envió. En suma un pedacito y otro pedazo de carne y una galleta, cuando las hay a mediodía; un pancito y un pedacito de queso, o un chorizito por la noche, una taza de café por la mañana; una cuarta parte del vino que de ordinario dan al fraile en el convento del Río IV. Aquí tiene Ud. como me mantengo. Creo que no podría hacerlo con menos sin exponer mi salud, pero una vez que tenga que comprar a más del vino, en poco compondría y quizás un poco de galleta de cristiano, tendré que gastar bastantes realitos.”¹⁹⁷

Las últimas palabras aluden especialmente al alto precio de las vituallas en la frontera. En efecto, cuando los proveedores y comerciantes llegaban a esos aislados parajes, las pérdidas de artículos provocadas por las circunstancias ya aludidas, unidas a las dificultades del traslado y su costo, redundaban en un notable encarecimiento de los productos que podían adquirir los transeúntes de la pampa meridional cordobesa. El mismo padre Bentivoglio, como corolario del reclamo ya citado formulado al padre Donati, le indicaba que por no haberle enviado lo que precisaba tendría que proveerse de ello en plena pampa donde, según sus palabras, “todo cuesta un ojo”.¹⁹⁸

Cuando los recursos propios eran insuficientes o faltaban por completo, la naturaleza solía ofrecer algunas alternativas alimentarias, como armadillos y peludos, liebres, ñandúes y aves voladoras, sus huevos, frutos del algarrobo y piquillín, que formaban parte entonces de las

¹⁹⁶ TAMAGNINI Marcela, *Cartas...* cit., documento n° 1052, p. 275. Mansilla refiere un episodio en que las vituallas le llegaron empapadas de agua por las dificultades del traslado: “Las mulas se habían caído repetidas veces en los guadales del Cuero, y todo se había mojado, a pesar de haber sido retobado en cuero fresco, con la mayor prolijidad en el Fuerte Sarmiento.” En: MANSILLA Lucio V., *Una excursión...* cit., t. I, p. 196.

¹⁹⁷ TAMAGNINI Marcela, *Cartas...* cit., documento n° 1052, p. 275.

¹⁹⁸ *Ibid.*

cocinas del hambre. Sin embargo, esto era en extremo variable según el paraje concreto en el que uno se encontrara, ya que los recursos naturales podían ser desde bastante abundantes hasta casi inexistentes. Basta confrontar dos testimonios de contemporáneos. El primero de ellos, de Lucio V. Mansilla, señala:

“Los preparativos para la marcha se hicieron en el fuerte Sarmiento, [...]. Ya calcularás, que los preparativos debían reducirse á muy poca cosa. En las correrías por la Pampa lo esencial son los caballos. Yendo uno bien montado, se tiene todo; porque jamás faltan vichos que bolear, avestruces, gamas, guanacos, liebres, gatos monteses, ó peludos, ó mulitas, ó piches, ó maticos que cazar. Eso es tener *todo*, andando por los campos, -tener qué comer.”¹⁹⁹

Pero el cuadro no siempre era tan favorable, como lo pone en evidencia el testimonio de fray Moisés Álvarez, que apunta:

“Los campos y los bosques de tierra adentro son sumamente pobres de frutas y animales silvestres, escasísimas son las aves que tanto abundan en nuestros bosques del interior, los árboles frutales que tienen son los muy conocidos Algarrobos, chañar y piquillao, esos no pueden proporcionar alimento a nadie; así pues el que ha de ir a vivir entre ellos, es preciso que se lleve consigo los víveres necesarios por el tiempo que ha de necesitar, [...].”²⁰⁰

Hay casos realmente extremos de personas que sobrevivieron casi de milagro en el corazón del *desierto* libradas exclusivamente a los recursos de la naturaleza, como la cautiva María Antonieta Maldonado, fugada de los toldos de Mariano Rosas en 1870, que vagó sola por la pampa unos veinte días en el transcurso de los cuales sólo consumió un par de mulitas y algo de agua antes de arribar a las adyacencias de un fortín fronterizo, como lo apunta un corresponsal periodístico desde el Fuerte Coronel Gainza:

“Habiendo salido esta mujer en el mes pasado á mediados de él, cuando estaba el sol por luna (como dice ella), se calcula que ha andado en el desierto, lo menos 20 días sin alimentarse. Los primeros días dice que tuvo bastante hambre y que despues aun le causó fiebre y para calmarla, comía la escarcha del hielo de las lagunas que encontraba á su paso en el desierto. Que durante ese tiempo, solo encontró dos mulitas y que aquellas la alimentaron algo, cuyo alimento, posterior, le fué muy perjudicial al estómago. Traía por único traje un pedazo de balleta en la cual venía envuelta. La tomaron en el campo, un día antes de llegar al fortín ‘Benavidez’ 4 días de una lluvia muy fría con viento bastante recio. Aun todavía le causa chucho al mas leve viento que corre.”²⁰¹

¹⁹⁹ MANSILLA Lucio V., *Una escursión...* cit., t. I, p. 21.

²⁰⁰ TAMAGNINI Marcela, *Cartas...* cit., documento n° 1161a, p. 308.

²⁰¹ *El Eco de Córdoba*, julio 22 de 1870 pp. 1-2.

Debido a las condiciones generales señaladas del abastecimiento alimentario en las zonas de frontera, había casos en los cuales se llegaba a carecer de todo género de alimento sólido, debiendo conformarse con consumir algún paliativo disponible con que *engañar el estómago* vacío, recurriendo entonces -como en los centros poblados- a bebidas estimulantes como el mate, un *alimento de ahorro* en todo el período y en toda la extensión del territorio cordobés. Mansilla apunta sobre una ocasión en que carecían de comestibles:

“Era hora de comer algo sólido. Se hizo fuego, se cebó mate, se intentó hacer algunos asados, pero el charqui había desaparecido. Fué menester apretarse la barriga, y seguir dándole á la yerba y al café.”²⁰²

En el caso particular de los militares, cuando se hallaban desempeñando funciones en medio de la pampa, sus necesidades alimentarias insatisfechas a menudo los orillaban a ingerir carne equina, un recurso de emergencia proporcionado por los caballos y las mulas que llevaban consigo, casi siempre a los exclusivos efectos de servir de medios de conducción de personas y cargas.²⁰³ Este fue el caso de uno de los contingentes que participaba de la *conquista del desierto*, como lo testimonia el padre Bentivoglio en 1879:

“La espedicion ha perdido bastantes caballos y muchos debido á que estando los soldados escasamente racionados, por la noche se orababan y carneaban patrios ó mulas, bien que a lo menos los animales cada noche acababan de este modo [...]”²⁰⁴

En otros casos, ante la ausencia de otras carnes, la equina era lisa y llanamente el aprovisionamiento proporcionado a los militares en misión en la frontera, como lo hace notar Astorga:

“Al día siguiente nos internábamos al corazón del desierto en persecución de una indiada invasora. Llevábamos por todo racionamiento 25 yeguas flacas. Una mañana se carnea, y mi asistente pone al asador la crinera de la yegua carneada, sancochada ya para el asador; sacamos los cuchillos y cada uno dió su tajada, comimos unos cuantos bocados [...]”²⁰⁵

Es evidente entonces que el consumo de carne equina estaba presente entre los militares que custodiaban las fronteras en el período, pero por lo común su consumo constituía un

²⁰² MANSILLA Lucio V., *Una excursion...* cit., t. I, p. 179.

²⁰³ MANSILLA Lucio V., *Una excursion...* cit., t. I, pp. 181, 194, t. II, p. 385; FOTHERINGHAM Ignacio H., *La vida...* cit., primera parte, p. 392.

²⁰⁴ TAMAGNINI Marcela, *Cartas...* cit., documento n° 1034, p. 270.

²⁰⁵ *El Pueblo*, enero 26 de 1916 p. 2.

recurso de emergencia, no una opción alimentaria signada por los gustos. De hecho, no todos toleraban su ingesta, aun en casos de poca disponibilidad de recursos alimentarios, como lo demuestra el caso del general Ignacio Fotheringham:

“Esos buenos compañeros Vera, Sastre y Sáenz Valiente, mis oficiales de la vanguardia, viendo que yo no podía comer esa maldita carne de yegua, juraron que ‘no les gustaba la carne de vaca’: y el costillar, me duró diez días.”²⁰⁶

En los contemporáneos de principios del período existía una estrecha asociación mental entre el consumo de carne de yegua y los indígenas, a la manera de un indicador de identidad étnica que marcaba una diferencia significativa entre éstos y los blancos, entre la *barbarie* y la *civilización*, entre los *infieles* y los *cristianos*. Las expresiones del general Fotheringham son un testimonio de calidad excepcional al respecto; luego de indicar que habían salido en misión provistos de carne de yegua para su subsistencia, añade: “Y á mi me remitió el General, un costillar de vaca y una cartita que tenía estas únicas palabras: ‘¡para que se acuerde que es cristiano!’”²⁰⁷ Creemos que esta asociación mental entre el consumo de carne de yegua y la parcialidad indígena de la población persistió en el tiempo como una estructura mental durable, muy vital por lo menos hasta los albores del siglo XX. Para el período considerado en esta indagación, en términos alimentarios, los inmigrantes europeos representaban lo nuevo, lo que comenzaba a difundirse, los indígenas manifestaban lo viejo, lo que se iba perdiendo; sin embargo, su influjo en el universo alimentario cordobés a través de la asociación señalada perduró como una huella de los tiempos precedentes, lo mismo que aconteció -como ya apuntamos- con el sedimento afroamericano en la cocina local.

La presencia y el predicamento de la carne equina en el consumo de los indígenas del sur cordobés es indiscutible, siendo algo ya prácticamente establecido. No lo es tanto, en cambio, la reconstrucción histórica más integral de las soluciones que esta parcialidad étnica daba a la problemática alimentaria y todavía carecemos de estudios específicos y profundos en esta materia, aunque recientemente se ha comenzado a señalar, para los indígenas que habitaban las zonas meridionales de la Argentina, que no vivían sólo de carne de yegua o de mula.²⁰⁸ El consumo de los indígenas de la frontera sur cordobesa era más variado. La carne equina - especialmente de yegua- tenía un consumo significativo y gozaba de muy singular aprecio,

²⁰⁶ FOTHERINGHAM Ignacio H., *La vida...* cit., primera parte, p. 392.

²⁰⁷ *Ibíd.*

²⁰⁸ SCHÁVELZON Daniel, *Historias...* cit., pp. 52-53; CORREA Carolina y Matías WIBAUX, “Sabores de la pampa. Dieta y hábitos de consumo en la frontera bonaerense”, en: MAYO Carlos A., (ed.), *Vivir en la frontera. La casa, la dieta, la pulpería, la escuela (1770-1870)*, Buenos Aires, 2000, p. 79; ARCONDO Aníbal, *Historia de la alimentación en Argentina. Desde los orígenes hasta 1920*, Córdoba, 2002, pp. 181-182.

pero también se utilizaba la suministrada por vacunos y ovinos, todas ellas asadas o en pucheros.²⁰⁹ En el primer caso, al parecer se la prefería poco cocida, lo que en su oportunidad le valió la comparación formulada por Mansilla con una cocción “a la inglesa”,²¹⁰ aunque en general despertó el rechazo de los viajeros y de quienes entraron en contacto con los indígenas, que sintieron herida su sensibilidad alimentaria.²¹¹ Esto último es indiscutible cuando se presta atención a una práctica muy difundida entre los indígenas, que consistía en ingerir la sangre de los animales faenados. Todo esto nutrió mordaces comentarios de los contemporáneos blancos y llegó incluso a despertar la crítica despiadada del mismo Mansilla, que hizo alusión a los efectos que él percibía que la ingesta de carne equina tenía en los indígenas:

“Yo no quería que me sorprendiera la noche entre aquella chusma hedionda, cuyo cuerpo contaminado por el uso de la carne de yegua, ecshalaba nauseabundos efluvios; regoldaba á todo trapo, cada eruto parecia el de un cochino cebado con ajos y cebollas. En donde hay indios, hay olor á azafetida.”²¹²

Es interesante apuntar un par de particularidades étnicas relativas al abastecimiento de carne entre los indígenas, que marcan una cierta distancia con respecto a los *cristianos*: entre aquéllos, el sacrificio de las reses para consumo era precedido por un fuerte y contundente golpe de bola en la frente del animal y, luego de degollada la res, el trabajo de carneada era una tarea femenina.²¹³

Aparte de la carne, el maíz y su harina ocupaban un sitio importante en la dieta de los indígenas. Este cereal era provisto sobre todo por su cultivo en pequeña escala en los toldos, a menudo a cargo de personas cautivas o de aquellas que por voluntad propia vivían entre los indígenas,²¹⁴ pero también por estos últimos,²¹⁵ como lo testimonia un informe oficial de Mansilla: “Los indios del cacique Ramon, [...] son casi todos sembradores. Ramon lo hace en grande escala. Tambien siembran los de Mariano y de Baigorrita, pero no tanto.”²¹⁶ De todos modos, no todos los indígenas contaban al parecer con las aptitudes y los conocimientos necesarios para dedicarse a la agricultura, lo que hizo necesario su aprendizaje práctico en el

²⁰⁹ CUNNINGHAME GRAHAM R. B., *El Río...* cit., pp. 42-43; *El Eco de Córdoba*, mayo 6 de 1870 pp. 1-2, diciembre 24 y 25 de 1872 p. 2, enero 16 de 1873 pp. 1-2; MANSILLA Lucio V., *Una escursión...* cit., t. I, pp. 69, 270, 331-332, t. II, pp. 32, 35-36, 175-176, 288, 291, 329.

²¹⁰ MANSILLA Lucio V., *Una escursión...* cit., t. II, p. 26.

²¹¹ *Ibid.*, t. I, p. 169, t. II, p. 400; CUNNINGHAME GRAHAM R. B., *El Río...* cit., p. 43.

²¹² MANSILLA Lucio V., *Una escursión...* cit., t. I, pp. 331-332.

²¹³ *Ibid.*, t. II, pp. 24-25, 126.

²¹⁴ TAMAGNINI Marcela, *Cartas...* cit., documento n° 1161a, p. 308.

²¹⁵ CUNNINGHAME GRAHAM R. B., *El Río...* cit., p. 42; MANSILLA Lucio V., *Una escursión...* cit., t. II, pp. 353-354.

²¹⁶ *El Eco de Córdoba*, mayo 6 de 1870 pp. 1-2.

caso de aquellos que tomaron la decisión de vivir en una reducción entre los *cristianos*.²¹⁷ Un indicador indirecto de su cultivo entre los indígenas es la frecuencia con que las ramadas anexas a los toldos estaban construidas con chala de maíz.²¹⁸ El maíz se ingería, por lo menos, bajo la forma de choclos o harina en el puchero, como mazamorra y, al final de las comidas -a la manera de postre- frito -pisado con algarroba- o tostado y molido.²¹⁹ Los cultivos de maíz entre los indígenas solían estar acompañados de otros dedicados a los zapallos y, en algunos casos, a las sandías.²²⁰

Aunque con mucha menor significación dietaria, los indígenas también consumían arroz²²¹ y harina de trigo,²²² artículos provistos merced al contacto con los blancos, mediante el intercambio mercantil o el racionamiento estatal. En este último caso, hay testimonios que dan cuenta del deseo de los indígenas por que se aumentara la cantidad de harina que se les entregaba, disminuyendo como compensación la de yerba,²²³ lo cual sería un indicador de las preferencias alimentarias de esa parcialidad étnica. En el mismo sentido apuntan algunas apreciaciones de los sacerdotes que anduvieron por los toldos, como el padre Moisés Álvarez, que señalaba que las familias indígenas no pasaban “mucho tiempo sin pan, a que son mui afectos”, a la vez que no estaban “mui acostumbrados á tomar mate”,²²⁴ aunque cabe agregar por nuestra parte que este último era consumido no sólo por las personas sujetas a cautiverio y quienes vivían en los toldos por elección, sino por los mismos indios.²²⁵

La dieta de los indígenas se completaba con el aporte de componentes silvestres, provistos por la naturaleza circundante mediante la caza -aves voladoras, avestruces, mulitas, guanacos- y la recolección -algarroba, miel-, sobre todo cuando andaban lejos de los toldos y/o en tiempos de escasez alimentaria, cuando esos productos se integraban a la cotidianidad a la manera de *cocinas del hambre*.²²⁶

Como bebidas los indígenas recurrían al agua, el mate y las alcohólicas (destiladas y fermentadas). La primera era la de uso corriente y generalizado en la alimentación diaria y la única presente en el transcurso de las distintas colaciones.²²⁷ Por el contrario, contra una

²¹⁷ AHPC, *Gobierno*, Año 1872, t. 6, Asuntos Diversos, fs. 58r.-v.

²¹⁸ MANSILLA Lucio V., *Una escursión...* cit., t. I, p. 267.

²¹⁹ *Ibid.*, t. I, pp. 269-270, t. II, pp. 35, 62-63, 288.

²²⁰ *Ibid.*, t. II, pp. 35-36, 288, 353-354; *El Eco de Córdoba*, mayo 6 de 1870 pp. 1-2.

²²¹ TAMAGNINI Marcela, *Cartas...* cit., documentos n° 321 p. 16, 373 p. 20.

²²² *Ibid.*, documentos n° 322 y 331 p. 17, 698 p. 36, 467 pp. 185-186.

²²³ *Ibid.*, documentos n° 322 p. 17, 467 pp. 185-186.

²²⁴ *Ibid.*, documento n° 563, p. 199.

²²⁵ MANSILLA Lucio V., *Una escursión...* cit., t. II, p. 327.

²²⁶ *Ibid.*, t. I, p. 270, t. II, pp. 110, 125, 176, 288; *El Eco de Córdoba*, diciembre 17 y 25 de 1872 p. 2;

TAMAGNINI Marcela, *Cartas...* cit., documento n° 1122 p. 92.

²²⁷ MANSILLA Lucio V., *Una escursión...* cit., t. I, p. 270.

representación corriente, el consumo de bebidas alcohólicas (aguardiente, chicha, vino), si bien parece haber sido abundante, no formaba parte de las comidas, estaba reservado al momento inmediato posterior a ellas, con independencia de las ocasiones de festejo.²²⁸

Por último, los indígenas consumían tabaco con cierta avidez, bajo distintas modalidades -siguiendo a Mansilla- como cigarro puro, cigarrillo y en pipa, sobre todo de noche, antes de dormir.²²⁹ En realidad, la utilización corriente y abundante del tabaco fue una constante de todo el período considerado en este trabajo, especialmente en la población que habitaba la campaña, rasgo que atravesaba a todas las parcialidades étnicas -criollos, indígenas, inmigrantes extranjeros.

Las semejanzas existentes entre las dietas de los blancos y los indígenas en la frontera sur de Córdoba obedecían, más allá de los condicionantes del entorno natural, a los contactos entre ambas parcialidades durante largo tiempo, preexistentes con mucho al período considerado en este trabajo. La frontera era permeable, era una zona de contacto interétnico entre los indígenas y los blancos, un espacio de conflicto pero también de encuentro y de intercambio, aun en términos alimentarios, proceso ya muy avanzado para la época aquí examinada. Un vehículo poderoso de intercambio de gramáticas culinarias y, en consecuencia, del cambio alimentario entre los indígenas, está representado por la presencia, muchas veces prolongada y siempre renovada, en los toldos de personas cautivas y de otras que, por distintas circunstancias, fueron voluntariamente a vivir allí. La gramática culinaria criolla por este medio consiguió insertarse entre los indígenas. Esto puede inferirse de un notable testimonio de Mansilla, que refleja sus impresiones sobre una comida que le fue servida en los toldos del cacique Epumer Rosas, preparada por las cautivas allí presentes y con la intención por demás evidente de agradarlo; Mansilla retrata esa ocasión con las siguientes palabras:

“Empezamos por pasteles á la criolla. Una cautiva los habia hecho. Aunque acababa de almorzar con Mariano, comí dos. Luego trajeron carbonada con zapallos y choclos. Epumer me dijo: -que me habian buscado el gusto, que le habian preguntado á mi asistente lo que me gustaba. No pude rehusar y comi un plato. Estaba inmejorable; [...]. En seguida vino el asado, -de cordero y de vaca, despues puchero. El pan, eran tortas al rescoldo. El postre fueron miel de avispa, queso y maiz frito pisado con algarroba. Con la carbonada quedé repleto como un lego; rehusé de lo demás. Fué en vano. Me instaron y me instaron. Tuve que comer de todo. Pobres jentes! A cada rato me decian: si no está bueno, dispense. Aquella lo ha hecho, -y señalaban á tal ó cual cautiva,- y esta me miraba, como diciendo, -por vd. nos hemos esmerado. Qué escena aquella! En medio de

²²⁸ *Ibíd.*, t. I, pp. 270-275.

²²⁹ *Ibíd.*, t. II, pp. 110-111.

desierto, en la Pampa, entre los bárbaros, -un remedo de civilizacion es cosa que hace una impresion indescriptible.”²³⁰

Es sintomático que las cautivas, portadoras del conocimiento culinario de origen criollo, son el blanco de las miradas de los indígenas, en tanto responsables de la confección de la comida y, por extensión entonces, del éxito o fracaso del evento. Por supuesto, la ocasión era excepcional, de modo que este vestigio documental es un indicador muy valioso pero por sí solo insuficiente para ponderar con equilibrio el impacto real del influjo criollo en la dieta diaria de los indígenas.

Por lo común es sumamente difícil reconstruir históricamente la percepción que los sujetos involucrados en un proceso de cambio alimentario tuvieron de él, lo cual es, obviamente, mucho más complicado para el caso de los indígenas, debido a las limitaciones de fuentes. No obstante, contamos con un testimonio por demás interesante sobre esta cuestión, aunque mediatizado por la participación de Mansilla, que es quien recoge y reproduce lo que podemos considerar la visión que el cacique Mariano Rosas tenía del impacto entre los indígenas del contacto con los *cristianos*, incluida su dimensión alimentaria. Dice Mansilla:

“Conversando un dia con Mariano Rosas, yo hablé así: -Hermano, los cristianos han hecho hasta ahora lo que han podido y harán en adelante cuanto puedan, por los indios. Su contestacion fué con visible espresion de ironía: -Hermano, cuando los cristianos han podido nos han muerto, y si mañana pueden matarnos á todos, nos matarán. Nos han enseñado á usar ponchos finos, á tomar mate, á fumar, á comer azúcar, á beber vino, á usar bota fuerte. Pero no nos han enseñado ni á trabajar, ni nos han hecho conocer á su Dios. Y entonces, hermano, qué servicios les debemos?”²³¹

Ya hicimos alusión al tabaco, la yerba mate y el vino, por tanto nos detendremos en el azúcar, para apuntar que gozaba de enorme predicamento entre los indígenas, tanto que, además de utilizarla como ingrediente en preparaciones culinarias, llegaban incluso a ingerirla en forma directa. Mansilla ofrece un testimonio incontrastable de esto, cuando alude a un episodio ocurrido a pleno campo, en torno a un fogón con algunos de sus compañeros de viaje:

“[...] tendí la vista alrededor del fogon y ví un indio roto, sin sombrero, tiritando de frío, acurrucado como un mono al lado de la bolsa en que Carmen tenia el azúcar, chupándose los dedos de la mano derecha y metiendo la izquierda con disimulo en aquella. -Cómo vá, hermano? le dije. -Bueno, hermano, contestó

²³⁰ *Ibíd.*, t. II, p. 288.

²³¹ *Ibíd.*, t. II, pp. 422-423.

finjiendo un estremecimiento, añadió, llevando un puñado de azúcar á la boca: - Mucho frio ese pobre indio.”²³²

La propensión de los indígenas del sur hacia el consumo de azúcar es indiscutible, como claros y abundantes son los testimonios al respecto; solicitaron que fuera ampliada su participación en el racionamiento estatal,²³³ la pedían con insistencia,²³⁴ también los reducidos que vivían entre los *cristianos*,²³⁵ era un obsequio de buena voluntad de los blancos de visita en los toldos²³⁶ y, finalmente, era un valioso botín para otros dedicados al pillaje en plena pampa.²³⁷

²³² *Ibid.*, t. I, p. 173.

²³³ TAMAGNINI Marcela, *Cartas...* cit., documentos n° 322 pp. 16-17, 467 pp. 185-186.

²³⁴ *Ibid.*, documentos n° 331 p. 17, 343 p. 19, 373 p. 20, 698 p. 36.

²³⁵ *Ibid.*, documentos n° 529 pp. 98-99, 561 p. 102.

²³⁶ MANSILLA Lucio V., *Una escursión...* cit., t. I, pp. 153, 172, 195.

²³⁷ *Ibid.*, t. I, p. 199.

CAPÍTULO 2

LA MODERNIDAD ALIMENTARIA: LAS DINÁMICAS DE CAMBIO ALIMENTARIO EN CÓRDOBA

“Llegan á los mercados los primeros choclos! Y nos nace en el alma un irresistible prurito de reivindicar para este producto criollo tan noble, [...] la fama tradicional que le ha valido poemas y apologías líricas. [...] Nosotros los criollos de ahora la miramos [planta del maíz] con un desden que es, más que nada, un rasgo de snobismo. Y qué linda tradición, sin embargo, la del choclo en los hogares de antaño, la tradición del maíz frito, [...] ‘las rosas’ del maíz en la grasa hirviente!

“Que lindos recuerdos del choclo asado, en la estancia, comiéndolo á tarascones sensuales quemándose, arrebatándolo de entre las brasas doradito y tentador! ¿Y los famosos locros, con tasajo y tocino, y aquellos caldos de puchero que el choclo enriquecía con su inimitable sabor? ¿Y qué nos dicen de la humita, ese manjar original y delicado, servidos en chalas ó en pasteles de hojaldre, -manjar de mesa rica, que fué un lujo en los viejos morenos cocineros, y debia ser hoy un placer y un orgullo de nuestras mesas á la francesa? [...]

“Sí, le vamos a cantar en prosa al plato criollo, al pitisco nativo, al alimento sano y generoso, que hoy nos lo corren hasta con el arroz, ese cereal extranjero que no sirve ni para pelarle la chala á nuestro choclo nacional.

“Le vamos á hacer una campaña al choclo; es preciso que aquí [...] el maíz tierno sea el plato por excelencia, desde la mesa humilde á la más encumbrada, desde las regiones excelsas del menú hasta la carbonada criolla á lo que te criaste; [...].

“Estamos dejando arrollar ese producto inestimable, tradicional, [...].

“Nosotros nos ponemos con nuestro entusiasmo y nuestro fervor nativo al lado del choclo criollo; y que se apronte el arroz!”²³⁸

En la sociedad cordobesa de la época se produjo un proceso de cambio alimentario que se inserta dentro de un complejo y prolongado proceso de *deslocalización*. Este último, preexistente, consistió en la difusión de variedades de alimentos, métodos de producción y modelos de consumo por todo el mundo mediante una red cada vez más intensa y creciente de interdependencia socioeconómica y política.²³⁹ La *deslocalización* contuvo tres procesos principales que promovieron el cambio alimentario a nivel mundial: la difusión de especies animales y vegetales domesticadas, el surgimiento de redes internacionales de distribución de comestibles cada vez más complejas y, paralelamente, el crecimiento de las industrias encargadas de su procesamiento y, por último, la emigración de los centros rurales a los urbanos y de un continente a otro, a una escala hasta ahora sin precedentes, con el resultante intercambio de técnicas culinarias y preferencias dietéticas.²⁴⁰

El proceso de *deslocalización* apuntado afectó también a Córdoba en las últimas décadas del siglo XIX y primeras del XX, constituyendo una dimensión más del amplio y multifacético proceso de modernización experimentado por la sociedad cordobesa en ese

²³⁸ “Apología del choclo”, en: *La Patria*, Córdoba, diciembre 28 de 1904 p. 1.

²³⁹ PELTO Gretel H. y Perti J. PELTO, “Dieta y deslocalización: cambios dietéticos desde 1750”, en: ROTBERG Robert I. y Theodore K. RABB (comp.), *El hambre en la historia*, Madrid, 1990, p. 339.

²⁴⁰ *Ibid.*, p. 341.

período. La *deslocalización* promovió un incremento en la variedad y cantidad de comestibles importados disponibles en el mercado local, lo que cristalizó en una dependencia del exterior, variable según la época y los artículos considerados, para el abastecimiento de ciertos productos, lo que se hizo particularmente evidente en la situación alimentaria creada como consecuencia de la Primera Guerra Mundial. Ésta, con su secuela de crisis productiva en los países europeos y severas restricciones al comercio internacional y al transporte marítimo, provocó una drástica reducción en las exportaciones alimentarias del viejo continente, incidiendo de esta manera en las existencias de comestibles del mercado argentino en general y cordobés en particular, situación que recién comenzó a revertirse promediando 1919. La paulatina interrupción de la introducción de artículos europeos y el agotamiento de las reservas locales de ellos afectaron el habitual grado de diversificación de las disponibilidades de comestibles, debido a la desaparición de algunas variedades de productos importados (arroz, porotos y habas de Italia, bacalao en conserva de Noruega y Escocia). El enrarecimiento de estos y otros productos europeos provocó fuertes subidas en sus precios, como lo pone en evidencia el caso del aceite de oliva, cuyo valor en el mercado cordobés creció 250 por ciento entre 1913 y 1919. De este modo, la *deslocalización* tuvo muchas facetas diferentes, entre ellas, una creciente sensibilidad del volumen, la composición y los precios de las disponibilidades alimentarias locales con respecto a las perturbaciones políticas y las fluctuaciones económicas que afectaban a los países centrales.

A la vez, el proceso de *deslocalización* estuvo íntimamente enlazado con las dos grandes vertientes de transformación de los patrones alimentarios de la sociedad cordobesa entre fines del siglo XIX y comienzos del XX, en el marco del amplio proceso de modernización experimentado por Córdoba en ese lapso. Este complejo macroproceso involucró numerosas transformaciones mayores en diversos ámbitos, como la actividad económica, la vida social, la cultura y la esfera política, entre otras dimensiones de la realidad, evidentes, entre otras cosas, en la significativa y sostenida expansión y diversificación de las fuerzas productivas, el despuntar de la producción industrial, la inversión en infraestructura, los cambios profundos en los servicios de transportes y comunicaciones, un notable y veloz proceso de urbanización, la disminución del analfabetismo mediante el crecimiento de la oferta educativa, la expansión de la cantidad y género de los bienes culturales disponibles, la incorporación y difusión de nuevos patrones de comportamiento social, el fin de las guerras civiles, la creciente institucionalización del poder estatal, el establecimiento de un orden político-institucional estable y, con el tiempo, su reforma con miras a una mayor democratización de la vida política. En consecuencia, el término modernización es polisémico y puede decirse que

constituye un signo taquigráfico que encubre una fecunda multiplicidad de facetas o dimensiones de la vida social en su totalidad. En la época considerada, los contemporáneos las sintetizaban en el vocablo *progreso*, con el cual aludían, a la vez, a una idea y una vivencia, a una concepción y una experiencia concreta, vivida cotidianamente, que los impulsaba a expresar, por ejemplo, que se dirigían “hacia las regiones de la aurora”, en un artículo donde su autor -bajo el seudónimo de Ivanhoe- apuntaba sobre los cambios acaecidos localmente entre fines de la década de 1870 y la siguiente:

“En aquella época, es decir diez años atrás, Córdoba estaba sumida aún en el quietismo abrumador de sus costumbres medio evales, dormitando pobre al lado de sus injentes riquezas, viviendo en la oscuridad en frente del día de la regeneración política y social, oscura y olvidada cuando solo le bastaba ponerse de pie para encontrar un puesto distinguido entre sus hermanas. [...] Diez años, que nada significan en la vida de un pueblo, han bastado para que la Córdoba monacal é indolente, oscura y pobre, se convierta en una provincia floreciente, productora y rica, abierta á todas las corrientes vivificadoras del progreso y ávida de luz y de porvenir. [...] ¿Puede calcularse lo que ha progresado Córdoba en este decenio? Cómo hallar términos exactos de comparacion en esta revolucion completa de ideas, productos, costumbres, tendencias y en fin de todo eso que constituye la fisonomia propia de cada fraccion ó de cada pueblo? Si Córdoba, es decir la ciudad, está desconocida para los que hace algun tiempo no la ven; si observan que sus calles, sus plazas, sus edificios, sus servicios municipales, su prensa, sus costumbres, su comercio es tan diferente de aquellos tiempos ¿qué dirían si se paseasen hoy por toda la provincia con tanta confianza y seguridad como en nuestras calles? ¿qué de la valorizacion de los terrenos y del desarrollo del comercio, de la desaparicion del gauchaje ó de su incorporacion á las masas trabajadoras, y sobre todo de sus quince mil niños educados actualmente por el gobierno en escuelas que ya comienzan á ser bien instaladas, provistas y dirigidas?”²⁴¹

Muy poco tiempo antes, José I. Santillán Vélez había aludido a “La Córdoba antigua [que] va desapareciendo gradualmente, siendo sustituida por otra nueva, moderna y jóven.”²⁴²

En este marco general, sostenemos que la modernización cordobesa estuvo asociada también a la emergencia paulatina de una *modernidad alimentaria*, de tendencia europeizante, materializada en la existencia de dos dinámicas de cambio de los patrones de consumo que tuvieron lugar en el período: una *por arriba*, que implicó un cierto afrancesamiento de los hábitos alimentarios de los sectores acomodados, la otra *por abajo*, que supuso un intercambio recíproco entre las gramáticas culinarias de los sectores populares nativos e

²⁴¹ *El Interior*, Córdoba, diciembre 6 de 1887 p. 2. Subrayado del autor.

²⁴² *El Eco de Córdoba*, Córdoba, julio 5 de 1885 p. 2.

inmigrantes extranjeros; sin embargo, en ambos casos, persistió un fuerte sustrato hispano-criollo en la dieta cotidiana.

La *modernidad alimentaria* cordobesa estuvo vigorosamente impregnada de europeísmo más que de cosmopolitismo, siendo más correcto hablar de una cierta europeización de los patrones de consumo alimentario locales que de su cosmopolitización. Los avisos comerciales de las primeras décadas del período ponen en evidencia con claridad el fuerte atractivo de lo europeo en Córdoba, en particular cuando se trata de los cafés y restaurantes, que destacan una imagen europeizada de la cual forman parte sus propietarios, los nombres de los establecimientos, la ambientación de los locales, la adjetivación de los servicios, el origen de los productos comercializados y los estilos culinarios.²⁴³ Bastan unos pocos ejemplos. La propaganda del Gran Café Milano, abierto en septiembre de 1870 por Carlos Hespoli, anunciaba que en el establecimiento los concurrentes encontrarían “un esmerado servicio á la Milanesa y una casa arreglada con gusto europeo”,²⁴⁴ el mismo año, un aviso de promoción del flamante Restaurant y Café de Venecia resaltaba su condición de “hermoso café montado a la europea.”²⁴⁵ En esos momentos, la ciudad de Córdoba contaba con ocho hoteles, de los cuales cinco llevaban nombres que hacían alusión a Europa: Hotel de París, de Europa, de Francia, de Italia y Franco Argentino.²⁴⁶ Otros establecimientos que también brindaban servicios gastronómicos no le iban a la zaga a los precedentes:

“Es inmenso el número de fondas y posadas que de poco tiempo a esta parte se han establecido en los alrededores de la ciudad. Aquí el pabellón español, allí el francés, más allá el italiano y no distante el inglés, etc. Hasta la cocina se cobija con el pabellón de la patria.”²⁴⁷

Esta evolución de largo aliento fue sensiblemente potenciada por la intrusión, muy a comienzos del período, de un acontecimiento: la Exposición Nacional efectuada en la ciudad de Córdoba en 1871. Este evento trajo aparejada una inmediata proliferación de nuevos establecimientos dedicados al alojamiento y la gastronomía, bajo la dirección de extranjeros y con prestaciones “a la europea”, como el Gran Café y Restaurant instalado en la misma Exposición, concesionado en favor de Emilio Merle y Compañía, quien abrió su negocio

²⁴³ Entre los muy numerosos ejemplos pueden verse: *El Eco de Córdoba*, enero 12 y 29, febrero 5, marzo 17, julio 12 y diciembre 22 de 1870 p. 3, febrero 24 y octubre 15 de 1871 pp. 3 y 1 respect., marzo 12 de 1873 p. 3, mayo 8 de 1885 p. 1; *La Voz de Río Cuarto*, Río Cuarto, febrero 28, abril 11 y septiembre 14 de 1877 pp. 1, 3 y 1 respect.; *La Carcajada*, Córdoba, febrero 5 de 1882 p. 4, octubre 26 de 1884 p. 4, abril 14 de 1889 p. 4; *El Interior*, junio 10 de 1887 p. 3.

²⁴⁴ *El Eco de Córdoba*, septiembre 13 de 1870 p. 1.

²⁴⁵ *El Eco de Córdoba*, diciembre 20 de 1870 p. 1.

²⁴⁶ *El Eco de Córdoba*, mayo 28 de 1870 p. 2.

²⁴⁷ *El Eco de Córdoba*, agosto 20 de 1870 p. 2.

“elevándolo a la altura de los mejores de Europa, habiendo hecho venir espresamente para este objeto dos cocineros de los mas afamados de Buenos Aires,” contando con “un lujoso servicio de 400 cubiertos y con muy ricas bebidas”, ofreciendo sus prestaciones “para banquetes, ambigües o lunches.”²⁴⁸

Pero la idea de europeización corresponde a nuestro punto de vista retrospectivo en tanto historiadores, que intentamos reconstruir un proceso histórico *desde afuera*, insertos en un contexto histórico ajeno a quienes lo experimentaron y protagonizaron cotidianamente. En contraposición, una visión *desde adentro* y desde el punto de vista del *otro*, es decir, de los contemporáneos que participaron del advenimiento de dicha *modernidad alimentaria*, nos remite a la idea de *cosmopolitización* de las costumbres alimentarias, debido a que el mundo tomado como referente por los argentinos en general -por lo menos los del litoral y centro del país- y los cordobeses en particular en esa época se restringía, fundamentalmente, al centro y occidente del continente europeo, muy en particular en lo relativo a la vida cotidiana, sea en cuestión de bienes materiales, además de los alimentos, la vestimenta y el mobiliario, o de bienes culturales, formas de sociabilidad y recreación. Al cierre del período, como al pasar, un cronista local apuntaba:

“Córdoba no sólo vive la vida que le conocemos en el ajetreo diario y creciente de sus calles centrales, ni vive tan sólo el aspecto aldeano de sus chatas barriadas suburbanas, sino que el cosmopolitismo que todo lo invade y todo lo abarca, sabe dar una cierta fisonomía a los rincones de la ciudad.”²⁴⁹

A su vez, en alusión concreta a la alimentación y para la década de 1880, momento en que se estaban produciendo los cambios antes apuntados en ese ámbito, Víctor Gálvez aludía, en sus palabras, al

“cosmopolitismo culinario, que hace que nuestra mesa moderna conceda hospitalidad á todos los buenos platos al uso de otros pueblos extraños. Solo la cocina inglesa no se ha podido aclimatar, pues los *roast-beef* casi crudos y las salsas picantes [...] no han recibido carta de ciudadanía; todas las demás hacen acto de presencia en la cocina burguesa.”²⁵⁰

En la sociedad cordobesa de la época se produjo un complejo proceso de cambio alimentario en el que participaron dos corrientes de transformación, cada una de ellas con

²⁴⁸ *El Eco de Córdoba*, octubre 15 de 1871 p. 1.

²⁴⁹ *Los Principios*, Córdoba, mayo 30 de 1930 p. 8.

²⁵⁰ GÁLVEZ Víctor, *Memorias de un viejo. Escenas de costumbres de la República Argentina*, Buenos Aires, 4^a edición (aumentada con varios capítulos inéditos), 1889, t. III, pp. 14-15.

características propias, debido a su contenido, los contextos temporo-espaciales que las contuvieron y los grupos sociales que se vieron involucrados.

EL AFRANCESAMIENTO DE LOS PATRONES ALIMENTARIOS

La primera dinámica de cambio alimentario del período fue protagonizada por los sectores sociales urbanos capitalinos de posición acomodada, que durante la década de 1870 sustituyeron parcialmente sus patrones hispano-criollos por los de la cultura francesa, que en la época se convirtió en sinónimo de *civilización*. Los síntomas de la transformación se perciben en los albores de la década de 1880. Este fenómeno de cambio también se extendió, con las mismas características que en la ciudad de Córdoba, aunque mucho más tardíamente y en menor grado, a los sectores acomodados de algunos de los asentamientos más importantes y prósperos de la región sudeste de la provincia, como Río Cuarto, San Francisco y Morteros. Además, como parte del proceso de cambio en cuestión, los sectores acomodados recortaron un poco su ingesta cárnica, reemplazaron al tradicional vino carlón por los procedentes de Francia, paulatinamente fueron dejando de lado la utilización de la grasa y recurrieron crecientemente al aceite y a la manteca y sustituyeron parcialmente al maíz por el arroz y al mate por el café y el té. En 1909, bajo el título “El mate criollo”, en el periódico “La Libertad” se destacaba “el papel que le correspondía en la sociabilidad de toda una época”, y a continuación se expresaba:

“Fue el lazo más estrecho de una tertulia, el pretexto, la ocasión, el motivo de todos los acercamientos. Mate va y mate viene, se trataban todas las cuestiones, las más graves y las más baladíes. Lo mismo la política que el amor circulaban como el amargo de mano en mano ó a favor del dulzón preferido del sexo débil.”²⁵¹

El tiempo pasado de los verbos utilizados no deja lugar a duda sobre el desplazamiento del mate. Su sustitución por otros estimulantes constituyó una dinámica muy bien acogida por la elite cordobesa, como se percibe en las palabras de uno de sus miembros, la señorita María Eugenia Echenique, quien en 1927 expresaba: “El mate -que en las clases altas no significa

²⁵¹ *La Libertad*, Córdoba, abril 7 de 1909 p. 1.

nada, que es un vicio, y una costumbre como cualquiera otra, que va decayendo ya entre nosotros, haciéndose muy bien en dejarla por el café o el té, [...].”²⁵²

El desplazamiento apuntado encarnó una tendencia que representaba, simbólicamente, un nuevo paso hacia la anhelada *civilización*, poniendo distancia de la *barbarie*. No obstante, la arremetida de los demás estimulantes fue resistida con cierto éxito por el mate, aunque las fronteras de su reino ahora coincidían con la puerta de calle de los hogares, porque había que mantener las apariencias. Esto último fue explícitamente apuntado por un periodista local que comentaba:

“No lo confesarán, lo esconderán como se podría esconder una arma criminal, apenas suene el timbre de la puerta de calle; pero vayan ustedes y pregunten a cada almacenero cuantos kilos diarios expenden de la aromática yerba, en los barrios más aristocráticos, y se quedarán ustedes asombrados de que su venta supere tal vez a la del café y el té juntos.”²⁵³

En cuanto a las sustancias lípidas utilizadas en la cocina, puede afirmarse que si bien a fines del período la grasa animal -vacuna o porcina- continuaba usándose, había perdido el aprecio de ciertos grupos de la sociedad a expensas del aceite y la manteca. Es llamativo que los avisos de propaganda de varias casas de pensión de la ciudad de Córdoba destacaban entre sus virtudes que la comida se confeccionaba con esos dos productos:

“En casa de familia distinguida se ofrece pensión, atención esmerada, comidas a base de aceite y manteca, piezas amplias y bien ventiladas, baños calientes y fríos. Ofrezco un salón a la calle para escritorio. [...]”²⁵⁴

El maíz, aunque siguió utilizándose con frecuencia en la dieta de los sectores acomodados, experimentó un desplazamiento parcial en beneficio del arroz, al amparo de las nuevas tendencias culinarias procedentes del exterior. Promediando la década de 1900, en un artículo titulado sugestivamente “Apología del choclo”, donde asumía la defensa del maíz, un contemporáneo apuntaba:

“Sí, le vamos a cantar en prosa al plato criollo, al pitisco nativo, al alimento sano y generoso, que hoy nos lo corren hasta con el arroz, ese cereal extranjero que no sirve ni para pelarle la chala á nuestro choclo nacional”;

²⁵² ECHENIQUE María Eugenia, “El mate”, en: ESCOBAR URIBE Alfredo y Gontrán ELAURI OBLIGADO (ed.), *Album de la provincia de Córdoba. Biográfico. Histórico. Literario. Artístico. Industrial. Comercial*, Córdoba, 1927, p. 234.

²⁵³ *Los Principios*, julio 25 de 1915 p. 2.

²⁵⁴ *La Voz del Interior*, Córdoba, noviembre 3 de 1930 p. 2; otros ejemplos pueden verse en el mismo día y en: *La Voz del Interior*, enero 4 de 1925 p. 3, febrero 28 y diciembre 16 de 1930 pp. 18 y 4 respect.

de acuerdo con el autor, se estaba “dejando arrollar ese producto inestimable, tradicional” que era el maíz y que, según él, “debía ser hoy un placer y un orgullo de nuestras mesas á la francesa.”²⁵⁵ Las cartas de los restaurantes permiten inferir la difusión del arroz en la dieta de los sectores acomodados, mientras que despierta la atención la ausencia casi absoluta del maíz en ellas; además, es sintomático que entre los postres incluidos en los menús examinados aparece el arroz con leche, en tanto que su versión vernácula y popular, la mazamorra, está ausente.

La emulación de los usos franceses es visible en los menús que aparecen en las tarjetas de invitación a los banquetes y en los que conformaban las cartas de los restaurantes de la época,²⁵⁶ así como también en el lenguaje en que se confeccionaban ambos impresos. Con respecto a este último y en alusión a los banquetes, Mariano Coll (hijo) -uno de los cordobeses que vivieron el proceso de afrancesamiento culinario- señalaba: “mal podrán dar de comer, pero en seguida le presentan a uno una lista que no se llame “menu”, y que no esté escrita en francés... lo más echado a perder posible”, agregando sobre el desplazamiento del español por el francés que “un señor que tiene smoking”, entendido en ese género de eventos sociales, le había confesado: “el francés es más ‘chic’, la moda lo impone.”²⁵⁷

Las veinticuatro tarjetas de invitación a los banquetes que hemos examinado ponen en evidencia el predominio del idioma francés -75 por ciento de los casos- y su paulatino avance sobre el español a medida que pasa el tiempo, ya que en los testimonios más antiguos -de 1885 a 1894- se utiliza el español, el francés o una mezcla de ambos, mientras que desde allí

²⁵⁵ *La Patria*, diciembre 28 de 1904 p. 1.

²⁵⁶ Las tarjetas de invitación corresponden a 24 banquetes, 15 de la ciudad de Córdoba y 9 de la de Río Cuarto, efectuados en 14 años distintos, entre 1885 y 1903 en la primera -más uno solo de 1915- y entre 1921 y 1928 en la segunda, y tuvieron lugar en 9 establecimientos diferentes, además de dos sitios particulares sin identificación de la empresa encargada del servicio gastronómico del evento. Las tarjetas en cuestión fueron relevadas en: *El Eco de Córdoba*, noviembre 27 y 29 de 1885 pp. 2 y 1 respect.; *El Interior*, abril 30 y diciembre 20 de 1887 p. 1; *La Patria*, octubre 4 de 1894 p. 1, septiembre 13 y 23 y diciembre 24 de 1897 p. 1, mayo 2 y 30 de 1901 pp. 2 y 1 respect., octubre 3, noviembre 9 y diciembre 7 de 1903 p. 1; *El Pueblo*, Río Cuarto, octubre 26 de 1921 p. 2, marzo 23 de 1923 pp. 4-5, febrero 23 de 1924 p. 4, julio 9 y diciembre 19 de 1925 pp. 4 y 3 respect., marzo 3 y junio 6 de 1926 p. 4, julio 12 y agosto 11 de 1928 pp. 3 y 4 respect.; SÁNCHEZ Emilio F., *Del pasado cordobés en la vida argentina*, Córdoba, 1968, pp. 97, 182, 357. Los menús de los restaurantes que utilizamos son 69, equivalentes a 91 comidas (almuerzos o cenas), de los cuales 65 son de la ciudad de Córdoba y 4 de la de Río Cuarto, correspondientes a 7 establecimientos y 7 años distintos (1885, 1900, 1903, 1914, 1924, 1926, 1927), aunque sólo tres de aquéllos -Bar y Rotisserie Sportsman (1914), Gran Hotel Roma (1903) y Bristol Hotel (1926-27)-, todos de la capital provincial, representan el 85 por ciento del universo analizado. Los menús en cuestión fueron relevados en: *El Eco de Córdoba*, junio 28 y agosto 22 de 1885 p. 2; *La Libertad*, octubre 20, 25 y 29 de 1900 pp. 3, 3 y 2 respect., septiembre 2-5, 7, 9-10, 13-18, 21-26, 28-29 y 31 de 1903 p. 2, marzo 31, abril 1-4, 6-8, 14-15, 17-18, 20-21 y 23-25 de 1914 p. 3; *El Pueblo*, mayo 25 y julio 9 de 1924 pp. 5 y 4 respect., febrero 14 y marzo 11 de 1926 p. 5; *Los Principios*, diciembre 18 p. 8, 19 p. 13, 20 p. 8, 21 p. 4 y 8, 22 p. 1, 23 p. 10, 24 p. 14, 25 p. 8, 27 p. 6, 28 p. 10, 29 p. 7, 30 p. 10, de 1926, enero 5 p. 8, 6 p. 12, 7 p. 8, 9 p. 8, 11 p. 8, 13 p. 9, 15 p. 8, de 1927.

²⁵⁷ *Los Principios*, febrero 4 de 1917 p. 3.

sólo se recurre a este último idioma, en todos los establecimientos considerados; el español recién vuelve a aparecer en las tarjetas de banquetes efectuados en la ciudad de Río Cuarto, en la década de 1920, solo o acompañado por el francés, aunque prevalece este último idioma - 67 por ciento de los casos. Cabe introducir dos observaciones adicionales. Primera, el francés tiene mayor significación relativa en los banquetes de la ciudad de Córdoba que en los de la de Río Cuarto, 80 contra 67 por ciento. Segunda, el francés prevalece sin discusión en los banquetes asociados a actos protocolares del Estado -recepción ofrecida a diplomáticos extranjeros, asunción del mando de las autoridades provinciales- y en el ámbito de los establecimientos más selectos y aristocráticos de la época, como el Hotel San Martín y el Café del Plata: en aquél, la primera tarjeta relevada -de 1894- está redactada en español, mientras que desde la segunda -de 1897- este idioma ha sido desplazado totalmente por el francés; en el segundo establecimiento las tarjetas siempre están en francés. En la totalidad del universo considerado el idioma francés tiene en general un buen nivel, su utilización es correcta.

En los menús de las cartas de los restaurantes que se analizaron lo corriente es la mezcla del español -predominante- con el francés -o algo parecido a él- destinado a aludir a algunos platillos, ingredientes, preparaciones o formas de cocción. La salvedad introducida con respecto al francés obedece a que su utilización es bastante grosera, los términos en este idioma evidencian serias deficiencias ortográficas y cierto comportamiento errático, ya que presentan diferencias aun comparando los impresos de distintas fechas, bastante cercanas entre sí, pertenecientes a un mismo establecimiento. Idéntica situación se presenta con las expresiones en inglés o italiano, que tienen una participación minoritaria en los menús en cuestión, un espacio subsidiario reservado para aludir sólo a un muy corto número de platillos. Algunos ejemplos son muy ilustrativos, como “fili pique pom noaset” por filet piqué pomme noisette, “filet de lomo Miraban” por filet de lomo Mirabeaux, “pollo a la perigot” por pollo a la périgord, entre muchos otros. Esta cuestión se había manifestado con anterioridad en Buenos Aires, lo que llamó la atención de Aníbal Latino, un periodista de origen italiano residente en la capital argentina, quien reparó en ella ya en el decenio de 1880:

“¿Hay alguien que sea capaz de averiguar en qué lengua o dialecto se escriben las listas de los hoteles y demás casas de comida? Son una corrupción monstruosa de español, francés, inglés, alemán, en la que el autor, mozo o empleado de la casa, deja indicios de su país de origen, si es que no forman una mezcla de todas esas lenguas.”²⁵⁸

²⁵⁸ LATINO Aníbal, *Tipos y costumbres bonaerenses*, Buenos Aires, 1886, p. 20. Cit. en: VIDAL BUZZI Fernando, “De pizzas y raviolos”, en: *Todo es Historia*, Buenos Aires, año XXVI, n° 305, 1992, p. 23.

El afrancesamiento de los patrones alimentarios de los sectores acomodados de la ciudad de Córdoba se transformó, según la apreciación del ya citado Mariano Coll (hijo), en una “moda culinaria”, de la que formaban parte ciertos restaurantes y algunos platillos, especialmente “la mayonnaise” y “les asperges”.²⁵⁹ Los banquetes muestran con claridad el prestigio superior del que gozaban ciertos establecimientos locales que ofrecían servicios gastronómicos con respecto a sus pares, existiendo una marcada preferencia social de la elite cordobesa por el Hotel San Martín y el Café del Plata: de los trece banquetes cuyo servicio ha sido identificado plenamente, el 46 por ciento correspondía al primero de estos establecimientos y el 31 por ciento al segundo. Un fenómeno de idénticas características es observable en la ciudad de Río Cuarto, donde el 67 por ciento de los banquetes considerados se efectuaron en el Moderno Hotel. Dichos establecimientos representaban uno de los espacios predilectos elegidos por la elite cordobesa para el desarrollo de sus formas de sociabilidad que tenían lugar en torno a la alimentación, se tratara de banquetes o de las más modestas comidas fuera del hogar. En este sentido, “La Voz del Interior” señalaba en 1911:

“Noche a noche el amplio y hermoso patio del hotel de ‘El Plata’ se ve atestado de una tan numerosa como selecta concurrencia, entre la cual figuran familias distinguidas que acuden á alternar la cena casera con el menú siempre escogido del hotel, lo que constituye un atrayente motivo de reunión.”²⁶⁰

La crónica periodística de los banquetes no deja dudas sobre la categoría del medio ambiente físico y social que reunían los establecimientos de moda del momento, lo cual despertaba elogiosos comentarios del siguiente tenor, relativos a un banquete de 1903:

“Vamos ahora á limitarnos á hacer crónica de la gran fiesta que se efectuó en el grandioso comedor del aristocrático hotel San Martín quien ha probado una vez más que tiene de sobra los elementos necesarios para que los grandes acontecimientos como el de anoche encuentren todos los atractivos que pudieran buscarse en el mejor y más espacioso paraje.”²⁶¹

En materia de platillos, la mayonesa -de pescado o ave- y los espárragos -con distintas salsas- estaban de moda en los banquetes. Estos últimos aparecen en el 71 por ciento de esas ocasiones y la mayonesa en el 67 por ciento, prevaleciendo ampliamente la confeccionada con productos marinos -salmón, langosta, bogavante-, con un 75 por ciento, sobre la de ave, que además se concentra muy notablemente en la ciudad de Río Cuarto. En esta última, los

²⁵⁹ *Los Principios*, febrero 4 de 1917 p. 3.

²⁶⁰ *La Voz del Interior*, enero 10 de 1911 p. 5.

²⁶¹ *La Patria*, octubre 3 de 1903 p. 1.

banquetes en general son notoriamente más sencillos -estructura de la comida, platillos que la componen- y mucho menos abundantes -número de platillos- que sus similares de la ciudad de Córdoba, de los cuales distan unos quince a veinte años. En la ciudad del sur provincial se observa incluso que en los banquetes en los cuales la mayonesa estaba ausente, la ensalada rusa parece haberla sustituido, ya que en vez de ocupar como en Córdoba el acostumbrado sitio de las ensaladas, se la incluía entre los fiambres. Por otra parte, la mayonesa y los espárragos no parecen haber ocupado el mismo sitio de privilegio en las comidas ofrecidas a diario por los restaurantes cordobeses: la primera es casi inexistente en sus cartas -no llega al 6 por ciento de las comidas- y está ausente en los numerosos menús del selecto Hotel Bristol de mediados de la década de 1920, mientras que los espárragos aparecen muy a menudo desplazados por las chauchas y espinacas, siendo tal vez más importantes sólo hasta comienzos del siglo XX. Quizás la mayonesa y los espárragos fueron platillos muy de moda entre fines del siglo XIX y apenas el despuntar del XX y, como toda moda, decayeron tiempo después, desde mediados de la década de 1910, tal como lo hicieron los banquetes y junto con ellos, dentro de los cuales habían ocupado un sitio expectable.

El afrancesamiento de los patrones de consumo fue más allá de algunos platillos de moda. Como tendencia general, los menús de las tarjetas de los banquetes y los de las cartas de los restaurantes ponen en evidencia una significativa presencia de la culinaria francesa y una participación minoritaria y muy circunscripta de la cocina inglesa. Los menús muestran una presencia permanente de productos marinos -pescados y mariscos como salmón, corvina, lisa, pejerrey, caviar, ostras, langosta, calamares-, aves -pavos, patos, gallinas, pollos, perdices, palomas-, carnes vacunas selectas -lomo, jamón, de ternera y buey-, cordero, lechón de leche, paté de foie gras, trufas y preparaciones trufadas -paté, pollo, pavo-, caracoles, ranas, vinos franceses de variadas clases para los distintos platillos que componían los banquetes. A ello se añadían en los restaurantes, aun en el del prestigioso Hotel Bristol, sólo dos tipos de achuras vacunas, los sesos y los riñones, acondicionadas de diferentes formas para su consumo. Como se verá más adelante, en una evaluación global del consumo alimentario en la ciudad de Córdoba, todos esos comestibles eran selectos y muy costosos, destinados al consumo de los sectores acomodados, se tratara de artículos nacionales -las carnes vacunas, ovinas y porcinas o las aves de corral- o de productos procedentes del exterior -patés, trufas, vinos, caviar, ostras, salmón. Veamos algunos ejemplos. La carne de ternera gozaba de un enorme aprecio social y un alto precio y su ingesta puede ser considerada un verdadero símbolo de distinción social para la Córdoba de principios del siglo XX. De hecho, en su oportunidad, el diputado provincial Loustau Bidaut apuntó que “sólo para los paladares delicados [era] necesario

comer carne de ternera.”²⁶² La corvina fresca llegó a ser ponderada por su precio como un “artículo de lujo [...] que sólo puede verse en la mesa de los potentados.”²⁶³ Las ranas constituían una exquisitez gastronómica para pocos paladares, debido a que por su costo estaban al alcance sólo de unos pocos bolsillos. En el Bar y Rotisserie Sportsman, en 1914, unas “ranas al gusto” costaban 90 centavos, mientras que otros platillos muy selectos, una “corvina Maitre d’hotel”, un “roast beaf a la inglesa” y unos “caracoles a la judea” valían 60 centavos en el primer caso y 50 en los restantes.²⁶⁴ De todas maneras, las ranas y los caracoles eran productos de elite, apreciados sólo por un segmento bastante exclusivo de la población, mientras que los nativos en general mostraban cierto rechazo hacia ellos. De acuerdo con Pablo Mantegazza, todos los criollos que había conocido mostraban, en sus palabras, “una invencible repugnancia” por los caracoles, las ranas, los cangrejos y las anguilas, pese a que desde su punto de vista eran “muy exquisitas”.²⁶⁵ Evidentemente, en torno a estos artículos existían sensibilidades gastronómicas encontradas.

La presencia de la cocina inglesa es muy restringida, limitada a unos pocos platillos presentes en las cartas de los restaurantes, como el *beef teak*, el *roast beef* y el *chicken foot*, citados textualmente de diversas formas, tales como “beef teek”, “roast beaf” o “rosbit” o “rosbif”, en ocasiones con el agregado “a la inglesa”, y “chicken foop”, en tanto que en los banquetes su influjo se percibe sólo en los jamones de York de los fiambres y en los filetes de buey de los asados.

La cocina italiana tiene una presencia menor y limitada en las cartas de los restaurantes, pese a que varios de los propietarios de estos establecimientos eran de esa nacionalidad, a la vez que está absolutamente ausente de los banquetes analizados. La culinaria italiana se manifiesta sólo a través de platillos como el risotto -sin calificativo o “a la milanesa”-, las setas -“al funghetto”-, la sopa de buseca “a la milanesa” y una variedad de pastas, con y sin relleno, acondicionadas de diversas formas, entre ellas, raviolos “a la piemontesa” y “al jugo”, tallarines “a la bolognesa” y “a la parmesana”, espaguetis “a la napolitana”, macarrones “al gratín” y “a la napolitana” y gnocchis “a la parisienne”. Conforme a la gramática culinaria vigente en la época, probablemente las pastas sólo se prescribían socialmente para el almuerzo, ya que nos llama la atención que en el restaurante del Hotel Bristol, único establecimiento para el que poseemos los menús detallados para las dos comidas principales

²⁶² CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1913, t. I, p. 148.

²⁶³ *La Libertad*, octubre 19 de 1905 p. 1.

²⁶⁴ *La Libertad*, abril 2 y 24 de 1914 p. 3.

²⁶⁵ MANTEGAZZA Pablo, *Viajes por el Río de la Plata y el interior de la Confederación Argentina*, Buenos Aires, 1916, p. 79.

del día, sólo están contempladas para el mediodía, lo mismo que los huevos, mientras que el pescado está únicamente en la cena.

La base culinaria hispano-criolla se refleja con claridad en los restaurantes mediante algunos platos de uso arraigado y mucho aprecio entre la población nativa, incluso en el caso del selecto Hotel Bristol, tales como el asado de vaca a la parrilla, el pavo asado, la empanada “a la criolla” o “a la cordobesa”, la carne con cuero, el puchero mixto, el pastel de choclos, la carbonada “a la criolla”, la chanfaina “a la cordobesa” y la cazuela de ave “a la criolla”, siendo claramente más frecuentes las tres primeras preparaciones. En los banquetes, la cocina hispano-criolla sólo se manifiesta en la categoría *asado*, a través de platillos como el lechón de leche, el pavo y el pollo o gallina horneados, que también participaban de la selecta cocina francesa de moda, aunque aquí la impronta gala será el característico *trufado*.

Por consiguiente, el afrancesamiento de los patrones culinarios no implicó la exclusión, aun en las comidas efectuadas en los espacios públicos considerados, de la tradición culinaria hispano-criolla. De hecho, nos parece muy interesante un testimonio de un contemporáneo de los albores del período que, en el marco de un comentario donde apreciaba sobradamente los servicios del Hotel Franco-Argentino de la ciudad de Córdoba, dirigido por el francés Enrique Bertin, deslizaba al pasar la siguiente apreciación: “Quién duda que la cocina francesa, bien dirigida, es una de las mejores? A la española no le vá en zaga. Qué mas?”²⁶⁶ El testimonio pertenece a los momentos en que el afrancesamiento estaba en marcha, pero pese a valorar positivamente la culinaria francesa la coloca a la par de la española. Creemos que la referencia a ésta remite, más precisamente, a la tradición culinaria hispano-criolla, a lo español ya incorporado y sedimentado con el paso de los siglos. En este sentido, al análisis efectuado de los menús de los banquetes y los restaurantes, hay que añadir que en estos últimos el único plato netamente español presente es el “arroz a la valenciana”, cuya difusión resultó exitosa en los círculos sociales que frecuentaban dichos establecimientos y también, como se verá más adelante, en los populares.

Como lo apuntan Gretel y Perti Pelto, en el marco del antes aludido proceso de *deslocalización*, uno de los primeros movimientos generalizados fue la difusión de la cocina francesa como una práctica de gran prestigio entre los sectores acomodados de todo el mundo.²⁶⁷ Como lo hemos expuesto, este afrancesamiento es perceptible en la Córdoba de las últimas décadas del siglo XIX y primeras del XX, pero también lo es en otros contextos históricos relativamente próximos en el espacio y más o menos para la misma época, como la

²⁶⁶ *El Eco de Córdoba*, marzo 17 de 1870 p. 3.

²⁶⁷ PELTO Gretel H. y Perti J. PELTO, “Dieta...” cit., p. 351.

ciudad de Buenos Aires²⁶⁸ y algunos de los principales centros urbanos de Chile²⁶⁹ -Santiago, Valparaíso, Concepción, Coquimbo, La Serena-, como lo muestran los escasos estudios disponibles en la materia. En un periódico cordobés de 1872, hallamos un muy interesante testimonio de este cambio de los patrones de consumo alimentario que afectó a los sectores acomodados, ofrecido por María del Pilar Sinués de Marco, quien experimentaba personalmente ese proceso fuera de la Argentina, creemos casi con certeza que en el espacio trasandino. Bajo el provocativo título “Enfermedad mortal”, que la autora identificaba con “el amor al lujo desenfrenado” y con el imperativo social de *parecer* más que *ser*, ella señalaba lo siguiente en alusión a los cambios que afectaban a la alimentación:

“Otro rasgo fatal, del cuadro de nuestras costumbres, es la tendencia cada día mas clara y mas audazmente confesada de una sensualidad que se desborda en la preocupacion de comer y de beber bien, ha invadido a todos; la cocina tiene hoy su periódico, como el salon, y los mas acreditados publican de continuo la lista de un menú, variado y espléndido.

“No se habla mas que de salsas y de zumos: de entremets y de hors d’oeuvre iniciativos; el lujo de la mesa ha seguido la misma progresion que todos los otros.

“Una comida, es hoy un gran negocio, que cuesta mucho dinero; ya no es permitido á nadie el dar de comer á sus amigos sin ceremonia: el comedor se ha vuelto un campo cerrado como el salon; todas las rivalidades se encuentran alli y se libran una batalla; alli tambien se lucha en escentricidad. [...]

“Se traen los manjares de todos los paises; bien facil seria dar una leccion de geografia en cualquiera de esas comidas, ó mas bien recibirlas del maestro-sala, ó jefe de comedor, solo en que nombrase los platos presentes: el caviar viene de San Petersburgo, el sterlet, del Volga o del Moldann; las lenguas de venado, de Noruega; los jamones del condado de York los mariscos de Escocia; los faisanes de Bohemia; los pollos de Rusia; los lomos de oso, de los Alpes ó de los Pirineos.

“Todavía queda el capitulo de las escentricidades; se cortan las chuletas de una langosta, [...] no hace muchos días asistí á una comida [...] otro de los platos era un gigantesco pastel de corazones de paloma, que habia debido costar mas dinero, que el que necesitan seis familias indigentes para alimentarse durante un año.

“Los vinos, no pueden quedarse detras de los manjares ni como variedad, ni como calidad; [...].

“[...] cuanto mas caros cuestan estos vinos, mas cantidad de ellos se desea beber; y sin embargo esta propension ruinosa no puede ser agradable; el anfitrión, que hace colocar diez copas delante de cada plato, no posee el verdadero sentido de las cosas; esos aromas distintos, y algunas veces opuestos, que es preciso saborear en un reducido espacio de tiempo, se perjudican los unos á los otros; y sin embargo, los criados pasando por detras de los sillones de cuero de Rusia que ocupan los convidados, van nombrando pomposamente el Montrachet des Chevaliers, el

²⁶⁸ VIDAL BUZZI Fernando, “La rebelión del ajo”, en: *Todo es Historia*, Buenos Aires, año XXXII, n° 380, 1999.

²⁶⁹ PÁEZ CONSTENLA Roberto, “Alimentos, vida cotidiana y modernidad en sociedades provinciales del siglo XIX: el afrancesamiento gastronómico en La Serena y Concepción, Chile”, en: *Anuario del IEHS*, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Tandil, n° 13, 1998.

Elos-Vongat del 54, el Johanisberg sellado del principe, el Fockah d'Esterhazy, el Chateau Larose, Chateau Jequen.

“Estas bebidas, dignas de las mesas de los reyes, se suceden en un opulento desorden; el caso es deslumbrar á los convidados; estos envidiosos de no poder hacer otro tanto; ¿qué importa lo demas? y ¿qué importa el precio de esta suprema satisfaccion?”²⁷⁰

Para María del Pilar Sinués de Marco la inspiración que se escondía detrás de este proceso procedía de Francia, de ella provenían las pautas sociales de comportamiento en la vida cotidiana, no exclusivamente alimentarias, que sus contemporáneos pretendían reproducir. La autora de dicho artículo nos ofrece así una visión crítica *desde adentro* del proceso de cambio alimentario chileno de fines del siglo XIX, que Roberto Páez Constenla, consagrado a su estudio, caracteriza como una “Belle Epoque gastronómica” acontecida en el país trasandino.²⁷¹

El proceso de cambio en cuestión también se manifestaba en la ciudad de Buenos Aires con caracteres generales similares a los apuntados por Sinués de Marco, despertando una crítica parecida a la de ella y apuntando también hacia Francia como el modelo inspirador de las nuevas costumbres en boga. En este sentido, frente a los acontecimientos político-sociales que estremecieron a Francia en los primeros años de la década de 1870, Gonzalo Caballero -afincado en Buenos Aires- manifestaba su temor de que también la sociedad argentina pudiera verse afectada por alguna crisis inminente, debido a los cambios experimentados por ella en los últimos tiempos merced a las costumbres y valores importados desde aquel país europeo. Se habían imitado muchos elementos de la cultura francesa, entendida en sentido amplio, de modo que existía también el peligro de contagio de la crisis que sacudía a Francia. Bajo el título “El lujo en Buenos Aires. Catástrofes que amenazan a la gran capital”, Caballero apuntaba:

“Sabe vd. que los recientes acontecimientos que se han desarrollado en Francia, me ha comunicado, junto con el estupor natural que produce lo inesperado, un temor, un sobresalto inexplicable? [...] Nosotros que la hemos plajado y copiado tanto, ¿no estaremos por lo menos amenazados de contajio, sobre todo cuando hemos puesto tanto ahinco en transportar sus vicios, olvidándonos un poco de imitar sus virtudes? ¿Este virus de relajacion en nuestras costumbres, de lujo insultante y deshonesto de fantasia descabellada y loca que hemos inoculado en nuestra sociedad, sencilla y sóbria por raza y tradicion, ¿no le parece á vd. que está llenando, en secreto, la repugnante pústula de una enfermedad mortal de la que la misma Francia la bella, la grande, la heroica ha sido la primera victima? No quisiera ser profeta de desgracia, pero hace algun tiempo creo notar en nuestra

²⁷⁰ *El Eco de Córdoba*, julio 26 de 1872 pp. 1-2.

²⁷¹ PÁEZ CONSTENLA Roberto, “Alimentos,....” cit., p. 366.

sociedad los síntomas alarmantes de un cataclismo próximo. Hay cierto desequilibrio, cierta falta de aplomo en la combinación armónica de su economía, que da temor el observarlo y al observarlo dá miedo. Desde luego, cuanta distancia desde el hogar tranquilo y honrado de nuestros padres al turbulento hogar de nuestros días!”²⁷²

En la ciudad de Córdoba de la época, lo francés era igualmente un objeto de fuerte atracción entre los sectores acomodados, más allá de la alimentación, por ejemplo en la vestimenta, ámbito donde Francia marcaba la tendencia de moda. Quienes en la capital mediterránea estaban preocupados por seguir sus designios podían prescindir de desplazarse hasta Europa y, en cambio, concurrir a “Paris en Córdoba”, la casa de comercio de ropa de Julio Mestre, que era “un verdadero templo de la moda y del buen tono, el establecimiento clásico del *chic* parisiense”, lleno de “novedades á destajo”.²⁷³

En el ámbito más circunscripto de la alimentación, el afrancesamiento de los patrones de consumo de los sectores acomodados cordobeses era el resultado de un intento de emulación de los usos y costumbres propios de la cultura francesa, que ellos tanto admiraban, pero también de factores netamente económicos como la expansión cuantitativa y cualitativa de las disponibilidades locales de comestibles y el incremento del nivel de ingresos derivado de la expansión económica en ciernes. Un indicio que ilumina de manera particularmente llamativa esta inclinación hacia lo francés lo constituye lo ocurrido con un vino elaborado en Córdoba, en la bodega Pampa del Gato, que pese a su origen local fue bautizado con el nombre “Chateau-Gavier”²⁷⁴ y logró mezclarse exitosamente con sus pares importados de Francia en el banquete brindado en honor del presidente argentino Miguel Juárez Celman, con la participación de funcionarios extranjeros, con ocasión de su visita a la ciudad de Córdoba para la inauguración de una estatua del General Paz en 1887. Conforme la crónica periodística del evento, “el delicado menú” servido en el “grandioso banquete” fue el siguiente:

“Hors d’œuvres assortis, Potage: creme de riz chantilly; Relevés froids: Mayonnaise de saumon l’Luitres et homards, dinde truffe en galantine décorée, cochon de lait á l’anglaise, jambon de york glacé; Entrés chauds: petit-bouches á la reine, poulet á la marengo, cotelette d’agneau villeroy, filet piqué aux champignons; Legumes: petit-pois aux petit beurre; Rotis: dinde farci á l’algerienne, quartier de cochon á l’anglaise; Dessert: puding á la diplomatique, bavarois á la vanille, gateau de noix, tourte d’amande, yema quemada, petit four. Vins. Xerez, Sauterne, Rhin, Bourdeaux blancs Chateau Yquem, Chateau Marcaux, Chateau Lafitte, Chateau Gavier (vino nacional blanco y tinto), Haut

²⁷² *El Eco de Córdoba*, enero 22 de 1871 p. 1.

²⁷³ *El Eco de Córdoba*, abril 22 de 1870 p. 2.

²⁷⁴ *El Interior*, noviembre 23 de 1887 p. 2.

Bourcoche, Oporto, Champagne Cristal, Id. Cliquot. Café, Té, Liqueurs, Habanos.²⁷⁵

El proceso de afrancesamiento de los patrones de consumo alimentario era el resultado de la difusión social intercontinental de los usos y costumbres culinarios de la cultura francesa, a la que contribuyó muy especialmente la presencia temprana, perceptible ya en los inicios del período, de una colectividad francesa reducida pero muy activa en el ámbito gastronómico de la ciudad de Córdoba, además de los factores estrictamente económicos ya apuntados.²⁷⁶ El mismo fenómeno se percibe, sincrónicamente -aunque en menor escala-, en algunas de las poblaciones más importantes del interior provincial, como Río Cuarto y Bell Ville.²⁷⁷ En Córdoba y en Río Cuarto la colectividad francesa no dejaba pasar la oportunidad de festejar su 14 de Julio enarbolando su bandera tricolor²⁷⁸ y disfrutando de un banquete conforme a sus usos y costumbres.²⁷⁹

Pese a todo lo expresado, el afrancesamiento alimentario de los sectores acomodados cordobeses se circunscribió casi exclusivamente a los espacios públicos -restaurantes- y a las comidas de ocasión -banquetes-, mientras que los tradicionales patrones culinarios hispano-criollos mantuvieron una fuerte presencia en el ámbito hogareño y cotidiano; en ese segmento social emergió una verdadera “diglosia culinaria”,²⁸⁰ resultado de la coexistencia de una *endococina* criolla para la familia y las colaciones corrientes y una *exococina* afrancesada para ocasiones especiales que ameritaban una celebración y, más aún, para las comidas y los eventos sociales que se concretaban fuera del hogar. De hecho, en el marco de aquéllas, solían conjugarse platos de ambas tradiciones culinarias, la francesa y la criolla, como ocurrió en la cena de cumpleaños de Clemencia Vélez de Carreras, realizada en su mansión “Chateau Carreras”, a la que asistieron familiares de acomodada posición en la sociedad local, ocasión en la que la mayonesa -platillo francés de moda- compartía la mesa con el asado con cuero -

²⁷⁵ *El Interior*, diciembre 20 de 1887 p. 1.

²⁷⁶ Algunos ejemplos de establecimientos de ese género administrados por franceses que hemos logrado identificar concretamente con nombre y apellido son el Hotel Franco-Argentino, el Gran Café y Restaurant de la Exposición Nacional, la Rotisserie Française; referencias en: *El Eco de Córdoba*, marzo 17 de 1870 p. 3, octubre 15 de 1871 p. 1; *El Interior*, junio 10 de 1887 p. 3.

²⁷⁷ Café y Restaurant de la Buena Sopa, Restaurant Belle-Ville, ver en: *La Voz de Río Cuarto*, septiembre 14 de 1877 p. 1, *El Eco de Córdoba*, febrero 24 de 1871 p. 3.

²⁷⁸ *El Eco de Córdoba*, julio 8 de 1881 p. 3.

²⁷⁹ *Ibid.*; *El Pueblo*, julio 12 de 1928 p. 3.

²⁸⁰ La expresión “diglosia culinaria” la tomamos del trabajo de Jack GOODY, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada* (Barcelona, 1995, p. 239), quien la utiliza para hacer alusión a la coexistencia dentro de los sectores de elite de la sociedad del norte de Ghana de “una variedad de cocina inglesa para los contextos formales, sin abandonar el uso de las recetas maternas en otras situaciones”, lo que el autor pondera como “parte de un sistema emergente de estratificación sociocultural, una verdadera jerarquía.”

una de las preparaciones típicas más representativas de la cocina criolla. La crónica periodística rescataba la dimensión gastronómica del exclusivo evento social expresando:

“El menú, selecto: alternando desde la tradicional carne con cuero, con la mayonesa de blanca y sabrosa carpa, y los exquisitos postres caseros, todo rociado con generosos vinos en que alternaba el viejo Chateau La Rose y el dorado Champagne.”²⁸¹

En todos los casos, los apetitosos manjares disfrutados por tan selectos comensales reposaban sobre vajilla de plata, con el nombre grabado del fundador de la mansión, dispuestos sobre una mesa cubierta de rica mantelería.²⁸² La “Exposición Culinaria” organizada hacia fines del período por la Pía Unión de San Antonio de la ciudad de Río Cuarto, integrada por las mujeres que formaban parte del selecto y reducido grupo de familias de la elite local, constituye un indicio adicional de la existencia de esta *diglosia culinaria* en los sectores acomodados, ya que en la muestra de platillos confeccionados por las damas en cuestión coexistían algunos afrancesados y de moda -“mayonesa, vistosamente adornada con huevos duros y la obligatoria y refrescante lechuga”- con otros, mucho más numerosos, de filiación hispano-criolla -“chorizos, empanadas, ambrosía, merengues, yema quemada, cabello de ángel”-; en tanto, la cocina italiana estaba claramente subrepresentada, porque su presencia se reducía a una fuente de “tallarines con pollo” elaborados por la señora de Catturini.²⁸³

La presencia de la culinaria francesa en algunas ocasiones de sociabilidad se explica por el carácter de cocina internacional que mantenía en la época, lo que permitía satisfacer sin mayores complicaciones las exigencias de los paladares de los extranjeros ilustres que llegaban a Córdoba. En estos casos, la culinaria francesa actuaba a la manera de un *esperanto gastronómico*, es decir, de un idioma universal compartido por los sectores acomodados de distintos países de Occidente, en una época en que eran frecuentes las visitas de notables personajes extranjeros, además de la presencia estable de cónsules y diplomáticos. Es el caso representado por uno de los banquetes analizados, brindado en 1915 por el gobernador Ramón J. Cárcano en su residencia, en honor del Conde de Luxburg, ministro alemán.²⁸⁴

De este modo, se hace evidente la necesidad metodológica de explorar la alimentación en los distintos contextos sociales, sin reducirla exclusivamente a los espacios domésticos, porque si bien éstos constituían el ámbito más frecuente para la concreción del acto

²⁸¹ *Los Principios*, abril 13 de 1917 p. 5.

²⁸² *Ibíd.*

²⁸³ *El Pueblo*, septiembre 13 y 14 de 1927 p. 3.

²⁸⁴ SÁNCHEZ Emilio F., *Del pasado...* cit., p. 97.

alimentario, los espacios públicos eran los lugares privilegiados para la diferenciación y la representación sociales, para la exaltación de las distancias verticales que cruzaban el espacio social, materializadas en el campo del consumo.

LA INMIGRACIÓN Y EL INTERCAMBIO CULINARIO

La segunda dinámica de cambio de los patrones alimentarios del período se desarrolló durante la década de 1890, notándose ya sus efectos a comienzos del siglo XX. Ella puso en el centro del escenario a la cocina de los sectores populares que poblaban la zona sudeste de la provincia y la ciudad de Córdoba; probablemente afectó primero a dicha región del interior y luego se difundió hacia la capital. Los vectores primordiales que provocaron dicha mutación alimentaria fueron dos.

El primero, consistió en el enriquecimiento cuanti-cualitativo de las disponibilidades locales de comestibles, resultado del incremento y diversificación de la producción primaria local -a la cual contribuyó la paulatina vigorización de las relaciones jurídicas de propiedad sobre tierras y ganados- y su complementación con la introducción de alimentos provenientes de otras provincias y, sobre todo, del exterior, gracias a la expansión del sistema ferroviario, que eliminó algunos de los obstáculos que se oponían a la integración del mercado interno, y al forjamiento de una relación más estrecha con el mercado internacional, especialmente el europeo. Las propagandas de los mercados públicos y los almacenes reproducidas en los periódicos cordobeses -entre otras fuentes documentales- muestran la variedad de productos introducidos desde el exterior, primordialmente de origen europeo, que se hallaban incorporados a la oferta local de alimentos. De acuerdo con su procedencia, pueden citarse: aceite de oliva, quesos de diversos tipos, fideos, embutidos, castañas, salsa de tomate, habas, porotos, cebollas de verdeo, manzanas, peras, higos y vinos de Italia; aceite de oliva, aceitunas negras y verdes, salsa de tomate, conservas de pescado, garbanzos, uvas, almendras y avellanas, pimentón y azafrán de España; conservas de pescado y de ave -sardinas, anchoas, perdices, etc.-, achicoria, patés, trufas, sopa juliana, champignones, quesos, vinagre, vermouth y vinos de Francia; cierta clase de vinos de postre de Portugal.

El segundo vector, íntimamente interrelacionado con el anterior, fue el contacto directo entre la creciente inmigración extranjera y la población criolla, que representó un encuentro

de culturas y, a la vez, de universos alimentarios distintos, como consecuencia del cual se produjo un intercambio que modificó recíprocamente las dietas de los nativos y los recién llegados. Merced a la acción de estas fuerzas, los criollos de los sectores populares paulatinamente fueron cambiando sus pautas de consumo, tal como aparecían formuladas -de acuerdo con “La Carcajada”- hacia comienzos de la década de 1880:

“En la campaña no conocen todavía aquello del tabaco peti-pará, -lo mismo que aquello del champagne, el oporto, el gerez y la manzanilla- allí no se conoce mas en licores que el aguardiente y el vino carlon, así como el tabaco colorado del país. [...] ¿Qué sabe uno de nuestros paisanos lo que es una costilla á la milanesa? ¿Qué sabe de lo que es un pollo saltado? El no conoce mas que el azado de costillas á la llama, asi como el loco, el puchero y la mazamorra.”²⁸⁵

El hecho de que la ciudad de Córdoba y la región sudeste fueran los recortes territoriales de la provincia notablemente más beneficiados con la expansión de la producción de alimentos y con el arribo de inmigrantes procedentes del exterior, así como los que contaban con condiciones de vialidad con mucho superiores a las del noroeste, los transformó en los continentes privilegiados del proceso de intercambio culinario que estamos considerando. Éste se vio facilitado por dos circunstancias.

Primera, muchos de los inmigrantes extranjeros residentes en el territorio cordobés se dedicaron a la producción de una serie de artículos comestibles hasta entonces escasos en el mercado local o de abastecimiento irregular, satisfaciendo mediante su consumo sus propios gustos étnicos, ahora en tierra adoptiva, y comercializando el excedente disponible. Los recién llegados con frecuencia promovieron, entre otras actividades, la panificación y la elaboración de pastas, la crianza de cerdos y la confección de sus derivados, la lechería en pequeña escala y la producción de verduras y frutas.²⁸⁶

El número de panaderías y de establecimientos elaboradores de pastas creció sensiblemente en el transcurso del período, concentrándose con vigor en la ciudad de Córdoba y en la región sudeste. Al despuntar la década de 1870, esta localidad contaba, conforme a los registros impositivos, con una cantidad de panaderías que fluctuaba entre 13 y 11 para 1872 y

²⁸⁵ *La Carcajada*, enero 23 de 1881 p. 1.

²⁸⁶ Entre otros muchos testimonios pueden verse: SEYMOUR Richard Arthur, *Un poblador de las pampas. Vida de un estanciero de la frontera sudeste de Córdoba entre los años 1865 y 1868*, Buenos Aires, 1947, traducción y notas de Justo P. Sáenz (hijo), pp. 80, 113, 232, 246, 300, 311 [1869]; *El Eco de Córdoba*, agosto 6 de 1864 p. 3; *La Voz de Río Cuarto*, junio 21 de 1876 p. 3, marzo 23 de 1877 p. 3; *La Patria*, noviembre 7 de 1894 p. 4; *La Libertad*, enero 7, 9 y 10 de 1901 pp. 2, 1 y 1 respect.; *Los Principios*, junio 12 de 1917 p. 3, julio 2 de 1921 p. 3; *La Voz del Interior*, enero 27 de 1925 p. 6; COMITATO PER LA MOSTRA DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO, *Gli italiani nel Distretto Consolare di Córdoba (Rpca. Argentina)*, Córdoba, 1906, pp. 122, 161-162 (en adelante: *Gli italiani...*).

1873²⁸⁷ respectivamente y que descendió a 9 en 1880; para fines del período, ese número había sufrido un incremento de enorme significación, llegando a 134 en 1920 y cayendo a 109 diez años después. El crecimiento de la población entre 1880 y 1930 fue notable, pero aún más lo fue el número de panaderías, lo que provocó una retracción paulatina y significativa en la relación entre la cantidad de habitantes de la ciudad y la de ese género de establecimientos. (tabla 1)

Tabla 1
Número de panaderías y su relación con la población en la ciudad de Córdoba, 1880-1930

	1880	1901	1908	1914	1920	1930
Panaderías	9	20	28	45	134	109
Población	48.600	68.496	99.346	121.982	159.560	253.182
Habitantes/panadería	5.400	3.425	3.548	2.711	1.191	2.323

Fuente: OFICINA DE ESTADÍSTICA DE CÓRDOBA, *Estadística general comparativa de la provincia de Córdoba correspondiente a los años de 1876 a 1880*, Buenos Aires, 1885, pp. 150-152; DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA, *Anuario*, Año 1902, pp. 315-343, Año 1908, pp. 169-211, Año 1914, pp. 135-171, Año 1920, pp. 75-128, Año 1930, pp. 219-279.

Para los albores del siglo XX, Manuel Río y Luis Achával ponderaban a la elaboración de fideos como una actividad que en los últimos años había experimentado “un incremento considerable” y que debía “ser considerada como una industria sólida y definitivamente establecida.”²⁸⁸ Las fábricas de fideos tuvieron una significativa expansión en el período, desde sólo una en sus comienzos a media docena en 1901, siete en 1920 y 14 en 1930, en la ciudad de Córdoba; promediando la década de 1900, la totalidad de estas empresas se encontraban en manos de extranjeros.²⁸⁹

En el interior provincial se observa que para 1901 el 91 por ciento de las panaderías y el 100 por ciento de las fábricas de fideos estaban establecidas en el sudeste; para 1914 esas cifras habían descendido sólo al 88 y 87 por ciento respectivamente y cayeron apenas un poco más hacia 1930, colocándose en 83 y 84 por ciento. (tabla 2)

²⁸⁷ HUDSON Damián (dir.), *Registro Estadístico de la República Argentina*, Buenos Aires, 1875, t. 7, pp. 590-597.

²⁸⁸ RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía de la provincia de Córdoba*, Buenos Aires, 1905, t. II, p. 294.

²⁸⁹ HUDSON Damián (dir.), *Registro...* cit., t. 7, pp. 590-597; OFICINA DE ESTADÍSTICA DE CÓRDOBA, *Estadística general comparativa de la provincia de Córdoba correspondiente a los años 1876 a 1880*, Buenos Aires, 1885, pp. 150-152; DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA, *Anuario*, Año 1902, pp. 315-343, Año 1908, pp. 169-211, Año 1914, pp. 135-171, Año 1920, pp. 75-128, Año 1930, pp. 219-279; ANSALDI Waldo, *Industria y urbanización. Córdoba, 1880-1914*, Tesis doctoral, Facultad de Filosofía y Humanidades (Universidad Nacional de Córdoba), 1991, t. I, pp. 30-32.

Tabla 2
Distribución por regiones de las panaderías y fábricas de fideos en el interior provincial, 1901-1930 (%)

	1901		1914		1920		1930	
	Noroeste	Sudeste	Noroeste	Sudeste	Noroeste	Sudeste	Noroeste	Sudeste
Panaderías	9	91	12	88	11	89	17	83
Fábricas fideos	-	100	12	88	13	87	16	84

Fuente: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA, *Anuario*, Año 1902, pp. 315-343, Año 1914, pp. 135-171, Año 1920, pp. 75-128, Año 1930, pp. 219-279.

El desarrollo de la panificación y la elaboración de fideos tenía una fuerte vinculación con la disponibilidad abundante de la materia prima esencial, la harina de trigo, pero también y sobre todo con la presencia de un fuerte contingente poblacional de origen europeo que demandaba dichos alimentos y contaba con los conocimientos pertinentes para encarar su producción a una escala mayor que la correspondiente a las necesidades familiares. En la zona sudeste, en 1895, el 20 por ciento de la población provenía del exterior, cifra que continuó incrementándose y llegó al 27 por ciento en 1914; en la ciudad de Córdoba, esos guarismos se elevaban a 11 y 22 por ciento respectivamente en esos mismos años.²⁹⁰

La cría de porcinos y la elaboración de una amplia serie de sus derivados fueron expandiéndose paralelamente al incremento de la población de origen extranjero residente en el territorio cordobés. A la manufactura doméstica de cerdo, afectada al autoconsumo familiar, se añadió su fabricación con fines comerciales, en la ciudad de Córdoba y en el sudeste, siguiendo la distribución de la inmigración foránea en la provincia. En la elaboración de este género de productos alimenticios, además de los italianos, se destacaron desde temprano, en los mismos inicios del período, los franceses y los alemanes, como se percibe claramente en el caso de las ciudades de Córdoba y Río Cuarto.²⁹¹ De acuerdo con los relevamientos relativos al pago de patentes, en 1908 había 37 chancherías en la provincia, de las cuales 26 se ubicaban en la región sudoriental, 10 en la capital y sólo una en el noroeste,²⁹² es sintomático que esta última se encontraba en el departamento Colón, que se diferenciaba de los restantes de la región -entre otras cosas- porque concentraba la mayor cantidad de los inmigrantes extranjeros existentes en ella.

²⁹⁰ Datos básicos en: *Segundo Censo Nacional de la República Argentina*, Buenos Aires, 1898, t. II; *Tercer Censo Nacional de la República Argentina*, Buenos Aires, 1917, t. II.

²⁹¹ Ver por ejemplo los avisos: "Primera chanchería del Río Cuarto" (*La Voz de Río Cuarto*, junio 21 de 1876 p. 3), "Charcuterie Française" (*La Voz de Río Cuarto*, marzo 23 de 1877 p. 3.), "Restaurant Germania" (*La Patria*, diciembre 20 de 1897 p. 3.), "Gran Exposición de carne" (*El Eco de Córdoba*, enero 30 de 1879 p. 3.)

²⁹² DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA, *Anuario*, Año 1908, pp. 169-211.

Finalmente, muchos inmigrantes -en especial italianos y españoles- explotaron la industria lechera, aunque en escala limitada, y también se dedicaron a la elaboración de quesos y manteca, casi con exclusividad para el autoconsumo. En los primeros años del siglo XX, de las 307 vacas de los tambos de la ciudad de Córdoba, nada menos que 280 -poco más del 91 por ciento del total- estaban en poder de italianos, predominando los procedentes de Sicilia.²⁹³ Muchos de ellos se dedicaban a la venta ambulante de leche, suministrada por vacas propias o alquiladas o adquirida en la zona rural a terceros; en consecuencia, producían leche, la comercializaban y también actuaban como intermediarios del producto.²⁹⁴ La participación en el negocio de la leche de muchos inmigrantes vascos permitió la emergencia del arquetipo del lechero de este origen, que perdura hasta nuestros días; hacia 1920, con referencia a una potencial municipalización de la venta de leche en la ciudad de Río Cuarto, la prensa local rescataba la figura del lechero asociándola al inmigrante vasco:

“Los lecheros que cruzan por nuestras calles, en general de origen vasco, y como tal su espíritu noble de la raza es franca y abierta, cuya buena intención reconocerá con toda sinceridad la exactitud de nuestras afirmaciones en lo referente a la falta absoluta de limpieza e higiene en el ordeño y envase de la leche.”²⁹⁵

En el interior provincial, la localización de las lecherías y cremerías seguía el patrón de distribución ya reseñado para otras actividades a cargo de inmigrantes extranjeros; en 1901 existía un único establecimiento de ese género, mientras que en 1914 la cantidad se elevaba a seis, todos ellos ubicados -en ambos años- en el departamento San Justo, en el este cordobés.²⁹⁶

La segunda circunstancia que facilitó el intercambio culinario entre las distintas parcialidades étnicas consistió en la difusión efectiva de los patrones alimentarios de los extranjeros merced a la significativa participación que ellos tuvieron, sobre todo los italianos y los españoles -en menor medida los franceses-, dentro del sector gastronómico como propietarios o administradores de restaurantes, casas de pensión, hoteles, fondas y

²⁹³ *Gli italiani...* cit., pp. 161-162.

²⁹⁴ *Ibid.* Para observar la participación de los inmigrantes de Italia en la industria láctea de la ciudad de Córdoba basta con considerar el peso relativo de los apellidos de dicho origen incluidos en el “Cuadro demostrativo de la recaudación por inspección de tambos” del año 1905, correspondiente a la Oficina Química Municipal, que se encuentra en: ARCHIVO HISTÓRICO DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA (en adelante: AHMC), *Documentos*, Año 1906, t. II, fs. 248r.-250r.

²⁹⁵ *El Pueblo*, marzo 25 de 1920 p. 2.

²⁹⁶ DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA, *Anuario*, Año 1902, pp. 315-343, Año 1914, pp. 135-171.

establecimientos similares ubicados en la ciudad de Córdoba y en el sudeste provincial.²⁹⁷ Ya en 1870 un periódico local llamaba la atención sobre la veloz proliferación de nuevas fondas y posadas en la ciudad de Córdoba, ligada estrechamente a la presencia de extranjeros de origen español, italiano, francés, inglés, etc.²⁹⁸ A su vez, en el interior provincial se verifica una presencia temprana de inmigrantes europeos encargados, como propietarios o administradores, de pequeños establecimientos comerciales y/o de servicios de alojamiento y comida, especialmente fondas, bastante precarias en principio, que sustituyeron a las antiguas casas de postas y avanzaron por la pampa cordobesa asociadas a los progresos del ferrocarril. Richard Seymour, en alusión al pequeño poblado de Fraile Muerto hacia 1866, señala que además del ferrocarril había surgido “una fonda o pequeña hostería que representaba un gran adelanto sobre la vieja casa de posta” y estaba a cargo de un italiano conocido bajo el apelativo de “don Pepe”; el nuevo establecimiento era mejor que todo lo existente hasta entonces, pese a ser “un sitio ordinario y grosero”, con las siguientes características:

“La fonda tenía tres piezas, una de las cuales era usada como bar, aunque se la utilizase también como almacén o tienda, para despachar los artículos más heterogéneos. Seguía el comedor, que durante la noche cumplía igualmente funciones de dormitorio, y en el que se mezclaban olores de ajo, aceite y caña, además del humo del tabaco, todo lo cual no hacía muy balsámica que digamos su atmósfera. [...] La habitación siguiente servía de dormitorio, reservado para los huéspedes de mayor categoría, incluidos, claro está, los pobladores ingleses.”²⁹⁹

Muchos de los establecimientos gastronómicos en manos de inmigrantes extranjeros funcionaban dentro de las estaciones ferroviarias o, en su defecto, en sus adyacencias.³⁰⁰ A menudo, la razón social de este género de negocios remitía a la nacionalidad o al terruño de su dueño, lo cual constituía un significativo marcador identitario. Como ejemplos pueden citarse, entre muchos otros, de la ciudad de Córdoba y localidades del interior, los siguientes: Hotel

²⁹⁷ *El Eco de Córdoba*, enero 12, marzo 17, junio 21 y julio 12 de 1870 p. 3, febrero 24 de 1871 p. 3, febrero 28 de 1873 p. 3; *La Voz de Río Cuarto*, febrero 28, abril 11 y septiembre 14 de 1877 pp. 1, 3 y 1 respect.; *La Carcajada*, febrero 5 de 1882 p. 4; *El Interior*, junio 10 de 1887 p. 3; *La Patria*, diciembre 20 de 1897 p. 3, enero 8 de 1901 p. 2; *La Conciencia Pública*, Córdoba, septiembre 25 de 1901 p. 3; *La Libertad*, mayo 17 y junio 15 de 1901 p. 2, julio 5 y septiembre 2 de 1902 p. 3, octubre 21 de 1905, enero 8 y 16 de 1908 p. 1, julio 1° de 1909 p. 3; *Los Principios*, agosto 24, octubre 2, 3 y 25 de 1913 pp. 5, 3, 3 y 4 respect., enero 20 y marzo 19 de 1915 pp. 7 y 6 respect., julio 7 de 1927 p. 20, febrero 28 de 1930 p. 18; *La Voz del Interior*, septiembre 24 de 1916 p. 7, enero 22 de 1924 p. 5, enero 4 de 1925 p. 3, noviembre 25 de 1927 p. 3, diciembre 16 de 1930 p. 4; *Gli italiani...* cit., *passim*; SEYMOUR Richard Arthur, *Un poblador...* cit., p. 139.

²⁹⁸ *El Eco de Córdoba*, agosto 20 de 1870 p. 2.

²⁹⁹ SEYMOUR Richard Arthur, *Un poblador...* cit., p. 139.

³⁰⁰ Algunos ejemplos son los casos del Restaurant Belle-Ville (Bell Ville) de Mr. Audebrand (*El Eco de Córdoba*, febrero 9 y 24 de 1871 pp. 1 y 3 respect.), el Restaurant de la Estación (Río Cuarto) de Enrique Ró (*La Voz de Río Cuarto*, febrero 28 de 1877 p. 1), la Nueva Fonda y Posada del Pobre Emigrante (Río Cuarto) de Felipe Miserandino (*La Voz de Río Cuarto*, abril 11 de 1877 p. 3), el Nuevo Italia Hotel (Oncativo) de Carlos Romero (*Los Principios*, enero 1° de 1915 p. 16).

Franco-Argentino, Gran Café Milano, Restaurant y Café de Venecia, Fonda Italiana, Rotisserie Française, Restaurant Germania, Ristorante Umberto I, Ristorante d'Italia, Fonda Piamontesa, Albergo d'Italia, Lanterna di Genova, Hotel de Italia, Gran Hotel Roma, Restaurant Peninsular, Restaurant Ibérico, La Valenciana, Gran Hotel Europa, Nueva Italia Hotel, Orgullo de Albacete, Bar París, La Malagueña.³⁰¹ El nombre comercial de los establecimientos era un soporte identitario más que un indicador certero de las orientaciones culinarias que caracterizaban a la gastronomía propia de los locales, porque en la cocina de la mayor parte de ellos coexistían -mediante múltiples platillos y con distinta significación-gramáticas culinarias diferentes, entre ellas, la criolla, la española, la italiana, la francesa, la inglesa y hasta la alemana.³⁰² En otros casos, los menos, había una especialización en cierta cocina étnica, como sucedía en el Restaurant de las Colonias y en su similar Los Ligustros, el primero dedicado a la cocina italiana y el segundo a la criolla, o en la pensión y restaurante alemán Gambrinus.³⁰³ Es evidente entonces la convergencia de variables culturales y económicas, porque la búsqueda de satisfacción de los gustos étnicos y la expansión y diversificación de la producción de alimentos, de su mercado y del sector gastronómico interactuaron intensamente en el período.

En la cocina criolla, propia de la amplia mayoría de las familias, existía un influjo español de muy larga data, remozado por la reciente corriente de inmigrantes peninsulares. A este origen remiten, parcial o totalmente, la presencia dentro de la cocina criolla de platillos como el puchero, la carbonada, la morcilla, verduras como la cebolla -que siguió en parte importándose de España-³⁰⁴ y el ajo y condimentos como el azafrán y el pimentón. La cocina criolla también heredó el gusto por lo dulce y algunas de las modalidades que los españoles utilizaban para darle satisfacción, consistentes en la elaboración de alfajores, bizcochos y pasteles de variados tipos, el consumo de arroz con leche y canela y la propensión a endulzar las comidas en general. Por otra parte, en las primeras décadas del período se percibe el influjo español de vieja data en el ámbito de los estimulantes, corporizado en el chocolate, que parece haber sido un artículo de cierta significación en esos momentos. Es particularmente

³⁰¹ *El Eco de Córdoba*, marzo 17, septiembre 13 y diciembre 20 de 1870 pp. 3, 1 y 1 respect., marzo 12 de 1873 p. 3; *El Interior*, junio 10 de 1887 p. 3; *La Patria*, diciembre 20 de 1897 p. 3; *La Libertad*, mayo 17 y junio 3 y 15 de 1901 pp. 2, 3 y 2 respect., julio 5 y septiembre 2 de 1902 p. 3, octubre 21 de 1905, enero 8 y 16 de 1908 p. 1, julio 1° de 1909 p. 3; *Los Principios*, agosto 24 y octubre 2 y 3 de 1913 pp. 5 y 3 respect., enero 1° de 1915 p. 16; *La Voz del Interior*, julio 1° de 1914 p. 1, febrero 28 de 1919 p. 4, enero 4 de 1925 p. 3; *El Pueblo*, marzo 9 de 1919 p. 3; *Gli italiani...* cit., *passim*.

³⁰² *La Voz de Río Cuarto*, abril 11 de 1877 p. 3; *La Carcajada*, octubre 26 de 1884 p. 4; *La Libertad*, mayo 17 y junio 15 de 1901 p. 2, octubre 21 de 1905 p. 2, enero 8 y 16 de 1908 p. 1, julio 1° de 1909 p. 3; *El Pueblo*, marzo 9 de 1919 p. 3.

³⁰³ *La Libertad*, septiembre 2 de 1902 p. 3; *Los Principios*, agosto 24 y octubre 2 de 1913 pp. 5 y 3 respect.

³⁰⁴ *Los Principios*, mayo 30 de 1906.

curioso que incluso se lo llegara a considerar como un rubro con entidad propia dentro de un presupuesto doméstico imaginario de un eventual matrimonio,³⁰⁵ además, por supuesto, de estar presente en el ámbito doméstico,³⁰⁶ en los establecimientos gastronómicos³⁰⁷ y en las propagandas y ofertas de los comercios de comestibles, donde a menudo se insistía en su legítima procedencia española.³⁰⁸ Sin embargo, aunque sin desaparecer, con el transcurso del tiempo el chocolate parece haber perdido algo de su aprecio en la población nativa en general, probablemente desplazado parcialmente por el té y el café, aunque la colectividad española lo mantuvo entre sus debilidades, acompañado de churros o buñuelos, asociación alimentaria que llegó a contar con un sitio por excelencia para su disfrute en los espacios públicos, La Valenciana, enclavada en la cortada del Mercado Norte, propiedad de quien se convirtió en todo un personaje en su oficio gastronómico, “el ñato Baldó”, considerado como “el rey de los churros” en la ciudad de Córdoba. El sitio era muy concurrido, contándose entre los asistentes personas de muy variada extracción social, conforme el testimonio de “Los Principios” de 1930:

“Desde un Hudson último modelo hasta un carrito lechero tirado por modesto y aburrido jamelgo, toda la gama de los rodados aguarda en rigurosa fila india. Se detienen frente a La Valenciana, la mejor ‘churrería del mundo’, al decir del popular ñato Baldó, [...]. Chocolate de primera y el aditamento de churros que no soportan simil en nuestra ciudad. En las primeras horas de la madrugada las bandejas de churros se suceden a las bandejas [...]. Más entrado el día vienen los buñuelos. Menos democráticos que los churros muestran su vientrecillo burgués [...]. Heterogénea, numerosa, abarcando todas las clases sociales, se nos muestra la clientela de Baldó.”³⁰⁹

En ocasiones, la adopción de algunos elementos de la gramática culinaria española por la población nativa había supuesto -en los siglos precedentes- un proceso de homologación cultural, en virtud del cual se incorporaban ciertos alimentos o preparaciones pero conforme a los patrones de consumo locales, propios de la cultura receptora. Este proceso de homologación cultural en el campo alimentario es perceptible en la sustitución en el puchero de la carne de aves de corral -propia de este platillo en su versión española original- por la proporcionada por el ganado vacuno; el movimiento contrario parece haber afectado, al menos en algunos casos, al loco, que solía denominárselo nada menos que “Pedro Vicente”

³⁰⁵ *El Eco de Córdoba*, enero 21 de 1880 p. 3.

³⁰⁶ *El Eco de Córdoba*, agosto 9 de 1870 p. 3.

³⁰⁷ *El Eco de Córdoba*, febrero 9 de 1871 p. 2.

³⁰⁸ *El Eco de Córdoba*, octubre 18 de 1864 p. 3, enero 18 de 1870 p. 3, octubre 15 de 1871 p. 1.

³⁰⁹ *Los Principios*, mayo 30 de 1930 p. 8.

cuando en vez de carne vacuna le incorporaban porciones de gallina.³¹⁰ A su vez, los garbanzos del puchero español en general fueron reemplazados en su variante criolla por los porotos y los granos de maíz. Sólo en este marco adquiere significación e inteligibilidad un detalle que, de otro modo, sería menor y meramente impresionista o anecdótico: en las propagandas de pensiones y casas de comida donde la cocina tenía una fuerte impronta española solía añadirse a la denominación de puchero la calificación “a la española”, agregando además a veces, para extinguir toda duda en los potenciales clientes, “con gallina y garbanzos”.³¹¹ El antiguo “cocido español”, que contenía “desde las morcillas con clavo de olor hasta los garbanzos explosivos, sin descuidar el tocino, el ajo, la cebolla y tantos otros complementos”, se había convertido con el tiempo en el “pucherito criollo, a base de carne, zapallo, porotos, repollo y chorizos”, que en épocas de carestía en las mesas de los más humildes se reducía sólo a “una ridícula caricatura del que fué, porque la carne interviene por delegación, o sea con un hueso pequeño, [...] con unas hebras de fideos y un poquito de sal.”³¹²

Quienes tenían predilección por la cocina española podían encontrarla en numerosos establecimientos gastronómicos conducidos por españoles, dispersos en los pueblos del sudeste provincial y en la ciudad de Córdoba. Era el caso, en esta última, por ejemplo, de la casa de huéspedes y restaurante La Peninsular, que tentaba a sus potenciales clientes con diversos platillos típicos españoles, entre ellos, “puchero a la española, empanada gallega, arroz a la valenciana, tortilla de papa y chorizo, butifarras, morcillas y bacalao”,³¹³ en tanto, La Valenciana era promocionada como “la más acreditada en su clase por su condimentación en las comidas puramente españolas.”³¹⁴ Quienes mostraban predilección por la cocina española y estaban en condiciones de contar con personal doméstico solían requerir cocineras de dicha nacionalidad, como lo muestran los avisos clasificados de la prensa local.³¹⁵ A su vez, el mercado local se encargaba de suministrar muchos de los productos típicos propios de la cocina étnica, importados de España, entre ellos el aceite de oliva y las aceitunas, los garbanzos variedad *sauco*, frutas frescas como uvas y secas como avellanas y almendras, aderezos como azafrán y en especial pimentón. Los gustos étnicos y la significación culinaria de este último en el medio local despertaron el interés de dos peninsulares que, promediando la década de 1910, emprendieron en las cercanías de Capilla del Monte el cultivo del pimiento

³¹⁰ GRIMAUT Azor, *Comidas cordobesas de antes*, Córdoba, 1974, p. 15.

³¹¹ *La Libertad*, julio 5 de 1902 p. 3; *La Voz del Interior*, diciembre 17 de 1908.

³¹² *La Voz del Interior*, septiembre 20 de 1929 p. 8.

³¹³ *La Voz del Interior*, diciembre 17 de 1908.

³¹⁴ *La Voz del Interior*, julio 1° de 1914 p. 1.

³¹⁵ *Los Principios*, agosto 30 de 1913 p. 13, enero 2 y 3 de 1915 p. 1.

y experimentaron con su transformación en el tan apreciado condimento, que aparentemente resultó similar al elaborado en Murcia.³¹⁶

En la cocina española y en la italiana, que se considera a continuación, las variantes regionales eran muy numerosas y las subespecies propias de cada pueblo o comarca también, de manera que el contacto y el intercambio culinario entre ellas y la cocina criolla constituyó una realidad en extremo compleja, fuertemente condicionada por dicha heterogeneidad; en consecuencia, cabe advertir que sólo nos concentramos en los rasgos que ponderamos como más centrales y comunes de las gramáticas culinarias consideradas.

En el marco de esta observación, se pueden apuntar algunos rasgos generales y básicos que caracterizaban a los patrones alimentarios italianos de la época, para lo cual nos hemos valido primordialmente de un trabajo sobre la alimentación de esa colectividad, editado hacia fines del siglo XIX o, en su defecto, los primeros años de la década de 1900. El consumo alimentario italiano era sumamente variable, social y espacialmente, es decir, existía una enorme diversidad dietaria marcada, respectivamente, por distancias verticales y, mucho más aún, horizontales. Estas últimas, inscriptas en el espacio, obedecían a la existencia de un comestible esencial y básico propio de los sectores populares de cada zona, comarca o pueblo, como ocurría -a muy grandes rasgos- con el arroz en Lombardía, la polenta en el Véneto, las judías en Toscana y las pastas en el Mediodía y Sicilia. Estas *fronteras alimentarias* que surcaban el territorio italiano también son perceptibles en el fondo graso de las preparaciones culinarias, porque en la zona septentrional prevalecía la manteca mientras que en el Mediodía y en Sicilia se recurría más frecuentemente al aceite de oliva y a la grasa porcina.³¹⁷ En sentido estricto, entonces, no corresponde aludir a *una* gramática culinaria italiana, a un producto unitario marcado por la homogeneidad, sino más bien a la coexistencia de una pluralidad de cocinas con variantes regionales. En consecuencia, la composición del flujo inmigratorio que arribó a estas tierras y sus fluctuaciones en el tiempo condicionaron sensiblemente la difusión del influjo italiano en la alimentación de la sociedad receptora, haciendo que ciertas preparaciones y/o ingredientes tuvieran una presencia más temprana que otras. Desde los comienzos de la gran inmigración hasta los albores del siglo XX, el grueso de los italianos que ingresaron a la Argentina provenía de la zona norte de Italia, mientras que desde ese momento hasta los años previos a la crisis de 1930 prevalecieron los procedentes de la zona meridional. Esto explicaría el que carezcamos de indicio alguno que nos permita

³¹⁶ *Los Principios*, mayo 22 de 1917 p. 2.

³¹⁷ BOTTAZZI Filippo y Gaetano JAPPELLI, *Fisiologia dell'alimentazione con speciale riguardo all'alimentazione delle classi povere*, Milán, s.d., p. 228.

inferir la presencia de la *pizza* en la Córdoba del período, asociada íntimamente a la inmigración italiana de arribo más tardío, la de la zona meridional.

No obstante la significativa variabilidad alimentaria apuntada, se puede caracterizar de modo muy general -por ende, simplificador- a la dieta étnica de los sectores populares italianos diciendo que en ella la carne -proporcionada por lo común por porcinos y, en ciertos sitios, por frutos marinos- tenía una participación en extremo restringida y, como contrapartida, era muy significativo el componente vegetal -provisto por cereales y productos frutihortícolas-, que hizo del italiano uno de los pueblos más herbívoros y frugívoros de los europeo-occidentales de la época.³¹⁸ En ésta, conforme al testimonio de un contemporáneo, el doctor Thurman, la dieta de los agricultores italianos se componía de pan, polenta, arroz, macarrones, legumbres, frutas, vino y un poco de carne en días festivos y sólo en ciertas comarcas.³¹⁹

La presencia de un nutrido y creciente contingente de inmigrantes italianos en la provincia, concentrados muy especialmente en la ciudad de Córdoba, la zona sudeste y el departamento Colón, representaba un mercado significativo y en expansión para una serie de productos integrados a las prácticas alimentarias que ellos traían internalizadas desde sus lugares de origen. Este mercado también se expandía por el lado de la oferta de este género de artículos, debido al estímulo que un sector de los comerciantes peninsulares había dado a las exportaciones primarias y agroindustriales desde las últimas décadas del siglo XIX, cuya expansión sostenida -se preveía- sería el resultado del despliegue de una estrategia mercantil que consideraba como variable clave a los emigrantes, en su doble carácter de consumidores y agentes comerciales. En efecto, dentro de la sociedad receptora, muchos de los inmigrantes de origen italiano se transformaron en pequeños agentes mercantiles merced al crédito habilitador facilitado por los comerciantes en cuestión o por la inversión de un capital propio acumulado gracias al esfuerzo personal y/o familiar aplicado a otras actividades. Estos inmigrantes se destacaron como *almaceneros*, segmento del comercio donde tuvieron una participación muy significativa, como lo hizo notar en 1898 el mismo cónsul de Italia, quien apuntó que las dos terceras partes -por no decir las tres cuartas- de los almaceneros y bolicheros de la ciudad de Córdoba eran italianos, destacándose los genoveses y los toscanos. En este contexto, la Cámara de Comercio apreciaba a los emigrantes como los “pioneros del comercio” de Italia, que habían establecido las relaciones mercantiles y acondicionado el terreno para el desarrollo de la actividad. A su vez, los almaceneros diseminados desde

³¹⁸ *Ibíd.*, pp. 228-232, 235-241.

³¹⁹ *La Libertad*, septiembre 16 de 1904 p. 1.

temprano por el territorio provincial, especialmente en la zona sudeste, constituían las últimas prolongaciones de una red que los interconectaba con los comerciantes mayoristas de la plaza local, con fluidas vinculaciones con sus pares exportadores residentes en Italia.³²⁰ En gran medida mediante esta red mercantil que cruzaba el Atlántico la plaza local se proveía de una serie de comestibles de origen italiano que formaban parte de las preferencias alimentarias de los inmigrantes residentes en Córdoba, ofreciéndoles así la posibilidad de reproducir cotidianamente sus patrones de consumo, ahora en tierra adoptiva. Ya desde los albores del período el mercado cordobés contaba con la presencia de numerosos productos de origen italiano,³²¹ entre ellos, aceite de oliva, harina de maíz, fideos, variados quesos -gorgonzola, parmesano, peccorino, etc.-, arroz, mortadela de Bologna y salame de Milán, castañas, setas, higos secos, conservas y vinos de diversas clases, especialmente piamonteses y toscanos, como nebiolo, barbera, chianti, toscano, además del marsala siciliano. La presencia de harina de maíz importada de Italia a comienzos del período constituye un síntoma notable de la demanda local del artículo y su aprecio y, a la vez, de las restricciones que pesaban sobre la producción alimentaria cordobesa en la época -examinadas en otra parte de este trabajo-, como lo atestigua -en el renglón en cuestión- la solicitud de exención tributaria formulada en 1873 por Carlos Bouquet con el objeto de instalar en la ciudad de Córdoba un molino para la elaboración de harina de maíz.³²²

Por otra parte, la aspiración de reproducir en la sociedad receptora los hábitos alimentarios que traían internalizados como parte de su bagaje cultural, condujo a muchos inmigrantes extranjeros -italianos en particular- hacia la producción de ciertos artículos con destino al autoconsumo y/o al mercado, para satisfacer la demanda local de comestibles que formaban parte de los patrones de consumo importados. De esta manera, muchos comestibles que habitualmente componían nuestras importaciones comenzaron, en algunos casos, a competir con sus similares producidos en estas tierras -fideos, verduras y frutas, embutidos- y, en otros, fueron complementados con ellos -vinos, arroz, quesos.

En ciertos sectores de la ciudad de Córdoba -Alta Córdoba y sobre todo la zona rural- como en muchos pueblos y explotaciones agrícolas del sudeste y en las colonias del departamento Colón, comenzaron a difundirse con éxito los cultivos de verduras y frutas. Además, merced a la iniciativa espontánea y asistemática de algunos inmigrantes, se

³²⁰ MONTERISI María Teresa, “Migraciones internacionales y expansión comercial: el caso de los emigrados ‘lucchesi’ en Córdoba 1880-1914”, en: *Revista de Economía*, Banco de la Provincia de Córdoba, Córdoba, año XLIV, n° 69, abril-junio, 1993, p. 171.

³²¹ Algunos ejemplos pueden verse en: *El Eco de Córdoba*, julio 22 y octubre 27 de 1871 p. 1.

³²² ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (en adelante: AHPC), *Gobierno*, Año 1873, Asuntos Diversos-Solicitudes-Destinados, fs. 129r.-v.

introdujeron con carácter experimental algunas nuevas especies vegetales, cuyo producto formaba parte de la dieta étnica de al menos un sector de ellos. El caso paradigmático que tenemos testimoniado es el de Domingo Párola, un modesto agricultor de origen italiano que apenas al despuntar el siglo XX comenzó a sembrar distintas variedades de arroz -ostiglia, japonés rubio, negro, melgueta, banquino- en ocho hectáreas ubicadas en Suburbios Norte, sobre el camino a Río Ceballos, con la intención manifiesta de incrementar en el futuro la superficie cultivada y producir la gramínea a gran escala.³²³ En Colonia Caroya, corazón del departamento Colón, pese a los problemas de abastecimiento de agua, ya hacia fines de la década de 1880 se cultivaba maíz, trigo, porotos y vides; el producto de la actividad hortícola desbordaba las necesidades de la población y se destinaba al mercado representado por la vecina Jesús María, la ciudad de Córdoba y las provincias nortenas.³²⁴ En la región sudeste de la provincia era frecuente que muchos pueblerinos y los productores agrícolas que tenían la tierra en propiedad cultivaran una huerta para satisfacer el consumo familiar y, en algunos casos, para montar un pequeño negocio destinado a la venta de verduras.³²⁵ La orientación hacia los trabajos de la tierra y el cultivo de verduras hizo que en algunos casos las familias de origen italiano fueran especialmente demandadas para ese género de tareas, como se percibe a través de los avisos clasificados de los periódicos.³²⁶

Los italianos tuvieron un peso significativo dentro de otras variadas actividades del sector alimentario, como la panificación y la fabricación de pastas, la manufactura de embutidos, la producción de lácteos y la elaboración de vinos. Esta última se desarrolló en torno a Colonia Caroya, con destino al consumo familiar y el grueso de su excedente a su comercialización en el mercado provincial, donde competía con los vinos comunes producidos en Cuyo.³²⁷

El intercambio culinario que se concretó entre los sectores populares nativos y los inmigrantes extranjeros hacia fines del siglo XIX y comienzos del XX en Córdoba implicó un choque de dos modelos alimentarios con esencias diferentes: eminentemente carnívoro el local y fundamentalmente vegetariano el importado. El encuentro entre ambos dio lugar a una aculturación recíproca que se materializó en una mayor diversificación del régimen

³²³ *La Libertad*, enero 7, 9 y 10 de 1901, pp. 2, 1 y 1 respect.

³²⁴ *El Eco de Córdoba*, marzo 19 de 1879 p. 3; *El Interior*, mayo 3 de 1887 p. 1; NUÑEZ Marta, *Colonia Caroya. Cien años de historia*, Córdoba, 1978, p. 126.

³²⁵ *Gli italiani...* cit., p. 122.

³²⁶ *La Libertad*, septiembre 16 de 1908 p. 3; *Los Principios*, febrero 2 de 1915 p. 1.

³²⁷ *La Libertad*, marzo 19 de 1901 p. 1; TROISI Eugenio, *L'Argentina agrícola. Cordova e le sue colonie*, Córdoba, 1904, p. 415; NUÑEZ Marta, *Colonia Caroya...* cit., p. 126; MOREYRA Beatriz Inés, *La producción agropecuaria cordobesa, 1880-1930 (Cambios, transformaciones y permanencias)*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1992, pp. 126-128.

alimentario de ambas parcialidades, aunque creemos que en los dos casos la carne quedó finalmente como el artículo central.

Esa dinámica no estuvo libre de fricciones y resistencias, resultantes de que el hecho alimentario conlleva, además de una dimensión material, otra mucho más profunda, abstracta, imaginaria, que entre otras cosas determina la frontera entre lo comible y lo no comible, lo deseable y lo no deseable en el consumo. Parafraseando a Massimo Montanari, se puede afirmar que el hombre es lo que come, pero también come lo que es: sus propios valores, sus propias opciones, su propia cultura.³²⁸ De hecho, la toma de conciencia de los historiadores sobre la dimensión simbólica del consumo de comestibles, más allá de sus constreñimientos materiales, provocó desde hace unas pocas décadas un creciente interés por la reconstrucción de las *culturas alimentarias* pretéritas. Sólo paulatinamente, mediante el contacto permanente con la población nativa y sus patrones de consumo, los inmigrantes extranjeros comenzaron a familiarizarse con diversas preparaciones e ingredientes de la culinaria local que, en un primer momento, despertaron su asombro y les resultaron exóticas y difíciles de aceptar como alimentos, porque eran ajenas a su universo cultural y a sus categorías mentales que definían qué era comestible, como aconteció, por ejemplo, con el asado con cuero, la grasa vacuna y la mazamorra. El impacto que las primeras experiencias alimentarias en el seno de la sociedad receptora tuvieron en la sensibilidad gastronómica de muchos inmigrantes extranjeros dejó una marca indeleble en sus memorias. Un italiano que hacia las primeras décadas del período viajaba por la pampa con dirección a la zona cuyana, recordaba tiempo después sus impresiones del primer contacto con la cocina criolla, en una “especie de posada medio salvaje”, con las siguientes expresiones:

“El *menú* no ofrecía nada de particular ahora que, acostumbrados en esta bendita tierra, hallamos muy natural el comer zapallos, mazamorra y grasa de vaca; pero entonces, recién llegados de Europa, el *menú* aquel nos parecía sacado de un museo de historia natural. Un guiso de pichones de loro -animales que hasta entonces no sabía que eran comestibles- una tortilla de huevos de avestruz, huevos que en mi tierra se guardan como rarezas en los museos, y un quirquincho asado como complemento, lo cual era el colmo, pues se me hacía un bicho raro y recordaba que la última vez que había visto un par de desdentados había pagado un franco por el solo placer de verlos.”³²⁹

³²⁸ MONTANARI Massimo, “Historia, Alimentación, Historia de la Alimentación”, en: SÁNCHEZ NISTAL José María y otros, *Problemas actuales de la historia. Terceras Jornadas de Estudios Históricos*, Universidad de Salamanca, primera reimpresión, 1994, pp. 24-25.

³²⁹ *La Libertad*, octubre 22 de 1902 p. 1.

La impresión parece haber sido más intensa en este viajero que, además de ser extranjero, no pertenecía a los sectores más humildes de su sociedad de origen, como se infiere de numerosos detalles ofrecidos por su testimonio.

El intercambio culinario recíproco que tuvo lugar se materializó en la adopción por las familias nativas, en cierta medida y con algunas limitaciones, de determinados componentes de los patrones alimentarios europeos, como el pan, las pastas, la cerveza, entre otros artículos, que en última instancia remiten al reino vegetal, aunque el consumo directo de vegetales frescos no acusó un impacto sensible y positivo del contacto con los modelos importados. Mientras tanto, los inmigrantes extranjeros, principalmente el grueso de ellos - italianos y españoles-, se asimilaron en forma parcial a la dieta de los nativos, aumentando notablemente su consumo de carne, sustituyendo -aunque de manera incompleta- la de porcinos y ovinos por la vacuna, incorporando decisivamente el mate y adoptando algunas pautas de preparación criollas, como el asado con cuero. Además, la expansión de la producción triguera provincial les ofreció la posibilidad efectiva de sustituir -parcialmente, con ciertos límites socioeconómicos y culturales- la torta de maíz, la polenta y los diversos “panes salvajes”³³⁰ por el pan de trigo, un muy codiciado artículo cuya disponibilidad marcó durante siglos en Europa la diferencia entre el hambre y la abundancia.³³¹ En este sentido, Vittorio Petrei, un inmigrante italiano procedente del Véneto, asentado en Jesús María, confiaba animadamente a su familia, en una carta escrita en 1878, que había dejado la polenta, porque en la Argentina abundaba la carne, el pan y los pájaros.³³²

A consecuencia de las peculiaridades de la estructura productiva de Europa occidental, donde los cereales habían obtenido el triunfo en la batalla por la tierra sobre el ganado, la carne era relativamente escasa y cara, de modo que los sectores populares del continente presentaban una dieta esencialmente vegetariana en la cual la participación de ese artículo era muy poco significativa en términos cuantitativos, a la vez que infrecuente, en general circunscripta a ocasiones especiales que significaban rupturas de lo cotidiano en el ámbito alimentario.

Isabel González Turmo contrasta, para el área mediterránea europea, lo que llama el “sistema culinario” del grueso de la población, basado en los cereales y las legumbres, con

³³⁰ CAMPORESI Piero, *El pan salvaje*, Buenos Aires, 1999.

³³¹ MONTANARI Massimo, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, 1993.

³³² FRANZINA Emilio, *Merica, Merica! Emigrazione e colonizzazione nelle lettere dei contadini veneti e friulani in America Latina 1876-1902*, Verona, 1994, p. 90. Cit. en: FERRERAS Norberto O., “Evolución de los principales consumos obreros en Buenos Aires, 1880-1920”, en: *Ciclos*, año XI, vol. XI, n° 22, segundo semestre 2001, p. 170.

una participación secundaria de escasas carnes -en especial caprina y ovina, pescados en la costa- y una amplia gama de hortalizas, con el correspondiente a los sectores acomodados, cuya esencia era carnívora.³³³ Es decir, en los sectores populares existía un sistema alimentario que, más allá de las múltiples diferencias intrasociales -tipo de cereal, otros ingredientes, condimentos, procedimientos-, se basaba en los granos y se oponía al de las elites, sustentado en la carne.³³⁴

En materia de carne, los condicionamientos estructurales se impusieron a las expectativas de consumo de los sectores populares europeos, que finalmente encontraron un terreno propicio para su satisfacción en la tierra adoptiva, la Argentina en general y Córdoba en particular, donde la monotonía de la dieta venía dada por la fuerte presencia de la carne -sobre todo vacuna-, que prácticamente participaba a diario de la ingesta de la mayoría de la población. Para los recién llegados desde el exterior la novedad dietética consistió en la cantidad y frecuencia con que los nativos incorporaban la carne roja a su alimentación. En este punto es interesante recurrir a algunas apreciaciones cuantitativas que, pese a sus limitaciones -inherentes sobre todo a su naturaleza de *medias* y por las múltiples dificultades de su estimación-, muestran con contundencia la brecha entre las realidades alimentarias de la sociedad expulsora y la receptora. Entre 1890 y 1900 dos contemporáneos estimaban el consumo de carne en su patria, Italia, en unos 17 kilos anuales por habitante, mientras que los resultados de nuestros propios cálculos de las disponibilidades de ese artículo para la ciudad de Córdoba fluctúan entre 76 y 84 kilos para 1880, 83 para 1886, 107 para 1901 y 91 para 1905, por año *per capita*, para tomar en cuenta años cercanos;³³⁵ a su vez, Daniel Schávelzon apunta en su trabajo que un inglés no llegaba a consumir 16 kilos anuales y aquí veía comer, a veces, hasta 300 kilos.³³⁶

Las frías y descarnadas cifras nos ofrecen una dimensión interesante, pero sólo una, de la experiencia de los recién llegados en torno a la cuestión. En cambio, algunos testimonios cualitativos, más bien excepcionales por su calidad, permiten encarnar esas magnitudes y acercarnos a una dimensión más vital, vivencial, de esa experiencia, saturada de profundo contenido humano, rescatándola *desde adentro*, desde la visión de sus protagonistas. Un trabajador británico dedicado al servicio doméstico, que temporalmente residió en plena

³³³ GONZÁLEZ TURMO Isabel, “La dimensión social de la alimentación: consideraciones metodológicas”, en: *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998*, Museo Nacional de Antropología, Huesca, 1999, vol. I, p. 248.

³³⁴ *Ibid.*, p. 249.

³³⁵ BOTTAZZI Filippo y Gaetano JAPPELLI, *Fisiología...* cit., p. 228; para las estimaciones propias consultar la sección pertinente del presente trabajo.

³³⁶ SCHÁVELZON Daniel, *Historias...* cit., p. 91.

pampa cordobesa en época tan temprana como fines de la década de 1860, en una carta enviada a sus coterráneos vuelca algunas expresiones relativas al consumo cárnico, que trasuntan su asombro y hasta su emoción por la realidad que había encontrado aquí:

“Este es un bello país para vivir; hay mucha carne de vaca y de oveja, abundan las aves, patos y pavos; [...]. A menudo pienso en la gente pobre de Inglaterra, cuando veo dar puntapiés a la carne por las calles o a un gran perro arrastrando un trozo lo suficientemente grande, como para alimentar a veinte personas.”³³⁷

Debido a las restricciones en la ingesta de carne en Europa, los testimonios apuntan no sólo al volumen de ella en la sociedad receptora, sino también destacan especialmente su *mal uso*, su desperdicio.³³⁸

Los italianos también exteriorizaron gran sorpresa y una grata impresión por el abundante y frecuente consumo vernáculo de carne. Eugenio Troisi, dirigiéndose hacia sus coterráneos peninsulares, les informaba que aquí la carne era “el alimento de los pobres”.³³⁹ Giuseppe Daneo, en su informe de 1906 sobre las condiciones de vida de los inmigrantes italianos en la provincia de Córdoba, ponderó al alto consumo cárnico de estas tierras como una variable decisiva para explicar el súbito y generalizado mejoramiento de las condiciones sanitarias en que habían arribado a este país muchos coterráneos; los ancianos directamente rejuvenecían y muchos de ellos, que se habían embarcado en Génova en un muy precario estado de salud, con grandes probabilidades de no pisar estas tierras, luego de unos tres meses de residencia en la Argentina se los podía ver andando caprichosamente por todas partes, ocupándose de y en todo, en suma, iniciando una nueva vida.³⁴⁰ Este rejuvenecimiento obedecía a una dieta notablemente enriquecida por la carne, que para la amplia mayoría de los sectores populares europeos había sido durante siglos parte de *lo imposible* en materia alimentaria, una realidad deseada pero vivida más en el plano onírico que en el concreto de la vida material. Daneo señalaba las razones dietarias del mejoramiento sanitario experimentado por muchos de sus coterráneos:

“Ciò è dovuto specialmente all'alimentazione carnea ed alle buone minestre al brodo; ah, il brodo argentino fatto con molta carne quante volte l'ho sentito magnificare da questa povera gente che non l'aveva mai assaggiato in tutta la vita passata nel vecchio mondo!”³⁴¹

³³⁷ SEYMOUR Richard Arthur, *Un poblador...* cit., p. 231.

³³⁸ Schávelzon también hace notar esta situación, en los testimonios de viajeros que ha consultado; SCHÁVELZON Daniel, *Historias...* cit., p. 59.

³³⁹ TROISI Eugenio, *L'Argentina...* cit., p. 82.

³⁴⁰ *Gli italiani...* cit., p. 94.

³⁴¹ *Ibid.*

Además, percibía que dicho consumo repercutía muy favorablemente en el desarrollo físico de los individuos, tanto que a poco de estar en estos lugares los niños se volvían irreconocibles y los jóvenes de catorce años residentes en territorio americano podían compararse con los italianos de veinte; bastaba poco tiempo de estadía en la Argentina para que se hiciera evidente la superioridad del desarrollo y fuerza físicos entre los jóvenes que se criaron en este país desde niños y aquellos que habían venido ya maduros de Italia.³⁴²

Los inmigrantes extranjeros rápidamente incorporaron a su régimen alimentario una significativa cantidad de carne, sin parangón con respecto a lo que había sido su situación en el viejo continente. La mayor presencia de la carne en la dieta cotidiana obedecía a las preferencias tanto tiempo contenidas de los recién llegados, pero también a su precio frente a otros comestibles.

La sorpresa de muchos inmigrantes no se agotó en la magnitud del consumo de carne ni en su desperdicio, extendiéndose también a la forma en que con frecuencia se preparaba ese comestible para su ingesta, conforme a los códigos alimentarios de mayor antigüedad de la cocina criolla, muy difundidos sobre todo en las zonas rurales. Si bien algunos viajeros foráneos consideraron con cierto dejo de desprecio al asado con cuero como un “manjar absolutamente primitivo”,³⁴³ muchos de los inmigrantes extranjeros que residieron en Córdoba lo integraron gustosamente a sus patrones de consumo. De acuerdo con Eugenio Troisi, la carne con cuero fue incorporada a la dieta de los pobladores rurales de origen italiano³⁴⁴ y se detecta su vigorosa presencia en el marco de ocasiones de sociabilidad -en especial paseos o salidas campestres- que congregaban a nativos y extranjeros; en estos casos, cuando estos últimos eran de origen español, era bastante frecuente que el asado con cuero compartiera el sitio de privilegio junto a la “clásica paella valenciana” o al “arroz a la valenciana”.³⁴⁵ Así, en un *pic-nic* dominical organizado por el Círculo de Obreros de Río Cuarto en 1923 en una quinta, al cual asistieron poco más de un centenar de socios y simpatizantes, el “almuerzo criollo-español que se sirvió, satisfizo ampliamente a los comensales, ya que al lado de la apetitosa carne con cuero, sirvióse un exquisito arroz a la valenciana.”³⁴⁶

³⁴² *Ibid.*

³⁴³ LUPATI GUELFY Cesarina, *Vida argentina*, Buenos Aires, 1910, pp. 216-217.

³⁴⁴ TROISI Eugenio, *L'Argentina...* cit., p. 266.

³⁴⁵ *La Voz del Interior*, febrero 7 de 1911 p. 7; BIALET-MASSÉ Juan, *Informe sobre el estado de las clases obreras argentinas a comienzos del siglo*, Buenos Aires, 1985, t. I, p. 110.

³⁴⁶ *El Pueblo*, enero 3 de 1923 p. 5.

En una perspectiva de largo plazo y desde la óptica del inmigrante europeo corriente, la Argentina representaba la posibilidad de alcanzar en vida la tan añorada *tierra de Jauja*, que desde siglos formaba parte del imaginario de los campesinos del viejo continente. El medio adoptivo le brindaba finalmente la oportunidad de recuperar aquello que la mayor parte de la población europea había perdido con el correr de los siglos: en estas tierras extrañas y lejanas, la carne era superabundante y los mares de trigo no dejaban de extenderse en las zonas rurales. Ahora lo *deseable* era *posible*. La venganza de los pobres de Europa podía concretarse, aunque fuera del terruño.

Pese a esto, la experiencia de los inmigrantes en estos parajes, aun en el campo alimentario, estuvo cruzada por dificultades y muchas privaciones estuvieron a la orden del día, sobre todo en los primeros tiempos. La carne era superabundante, pero en el largo plazo, en el transcurso del período, experimentó una tendencia sólida hacia su encarecimiento con relación a otros comestibles básicos como el pan. Frente a coyunturas económicas adversas, muchos de los recién llegados debieron resignar parcialmente su consumo de *carnes domesticadas* y alternarlas con *carnes silvestres*, provistas por la caza de diversos animales. En este sentido, Blas Casalis, un pionero de la colonización de San Francisco, apunta en sus memorias la sacrificada experiencia de muchos agricultores de la zona hacia fines del siglo XIX, expresando:

“el que no estuvo y no provo en 1886 al 1895 no saben y no conocen crisis y ni miseria y que tambien que esos pocos colonos estando sin dinero y sin cosecha y para combatir la ambre tener que comer muchos de ellos varios años se mantenian con la carne de Biscachas que casaban de noche o cuando llovía mucho y estos duro varios años y otros casar venados gamas, abestrus, y paloma turcasas y otros bichos.”³⁴⁷

En esos mismos años, apretados por la crisis económica y la sequía, muchos colonos italianos debieron renunciar, muy a su pesar, a un componente primordial de sus patrones de consumo mediterráneos, aun entre los más humildes: el vino. El mismo Casalis, que lo pondera como un artículo básico de la dieta cotidiana, alude a esta situación:

“asta estos pobres padres privarce de muchas cosas de primera nesicidad y todo estos sacrificios lo asían esos pobres padres de familia = siendo estos estrageros y ytaliano piemontese = asta privarce de tomar áveses un vazo de vino = y con todo que esta gente estaban ácostumbrado, que en su pueblo natal = nunca le falto un vaso de vino por pobres que fuesen. En vez aqui o sea en esos años de la gran

³⁴⁷ *Memorias inéditas de Don Blas Casalis. Testimonio de uno de los pioneros de la colonización de San Francisco*, San Francisco, 1986, p. 214.

crisis y en los duros trabajos de la cosecha conformarse tomar agua salobre caliente, porque eran bien pocos los colonos que tenían agua buena, [...].”³⁴⁸

La incorporación de la carne en cantidades significativas a la dieta de los inmigrantes extranjeros tuvo como contrapartida un renunciamiento, sólo parcial, a las farináceas, especialmente al pan. La salvedad introducida es muy significativa, porque pese a que de buena gana comieron más carne, los inmigrantes europeos no soportaron un régimen casi exclusivamente cárnico como el que encontraron en estos lugares, lo que enseguida les produjo “la nostalgia del pan”.³⁴⁹ Los *gustos de necesidad* de los sectores populares del viejo continente habían dejado una huella profunda, difícil de borrar, en sus hábitos alimentarios. Esto fue evidente sobre todo en los primeros años del período, cuando la escasez de las disponibilidades locales de trigo y harina hacía del pan -y aun de su sucedáneo, la galleta- un artículo más bien raro y caro.

Durante siglos, en el continente europeo, la dieta de los campesinos tuvo como componente fundamental la asociación pan -o algún sucedáneo próximo- y sopa, que entre fines del siglo XIX y comienzos del XX los inmigrantes trasladaron consigo a estas tierras y se transformó en una especie de icono que significaba un *minimum* alimentario, un símbolo de *lo posible* -en términos dietarios- en coyunturas adversas y/o en tiempos de privaciones autoimpuestas orientadas a ahorrar con diversos fines, entre ellos, la adquisición de la tierra en propiedad. Es clara la alusión de Blas Casalis en el sentido de que, pese a todas las contrariedades de la vida y los sacrificios de los pioneros en el sudeste cordobés, a sus hijos “nunca le faltó un pedaso de pan ni sopa.”³⁵⁰ Por otra parte, es llamativo que varios establecimientos, propiedad de inmigrantes europeos, que brindaban servicios gastronómicos en el sudeste provincial, incluyeran en su denominación a la sopa, más precisamente, a la “buena sopa”, como lo muestran, por ejemplo, el Café Restaurant de la Buena Sopa de Río Cuarto (1877) y el Fondo de la buena sopa de Luxardo (1911).³⁵¹

Merced al incremento de la producción triguera provincial desde fines del siglo XIX, los inmigrantes tuvieron en Córdoba la oportunidad de disponer de pan abundante, liberándose del fantasma de la escasez que los había atormentado tanto tiempo en Europa y que en tantas ocasiones los había llevado a conformarse con tortas de maíz, polenta y diversos tipos de pan que de él sólo tenían el nombre, porque eran elaborados con un amplísimo repertorio de

³⁴⁸ *Memorias inéditas...* cit., pp. 42-43.

³⁴⁹ DAIREAUX Godofredo, *Los milagros de la Argentina*, Buenos Aires, 1910, p. 250.

³⁵⁰ *Memorias inéditas...* cit., p. 215.

³⁵¹ *La Voz de Río Cuarto*, septiembre 14 de 1877 p. 1; *Los Principios*, mayo 31 de 1911 p. 4.

sustancias, menos con harina de trigo. Como lo apunta Piero Camporesi, el pan de los pobres europeo-occidentales, especialmente el de los campesinos -productores directos del cereal que era su insumo básico-, era siempre “un pan en fuga, inapresable”.³⁵² En el contexto de la Córdoba de entre siglos, la situación era mucho más desahogada y el pan abundante, aunque no siempre se tratara del tan apreciado y secularmente añorado pan blanco y debieran conformarse con un producto elaborado con harinas de trigo que contenían diversos porcentajes de salvado. En este sentido, pese a que un senador provincial por el departamento Marcos Juárez, enclavado en el corazón de la pampa cerealera cordobesa, señalaba en 1915 que los colonos eran los únicos que consumían harina de primera,³⁵³ en la vecina jurisdicción de San Justo, en Luxardo, unos periodistas encontraban en 1911 a algunos de los alumnos de la Escuela Nacional que “devoraban con un hambre de 100 años un pedazo de pan negro”.³⁵⁴ Creemos que el pan consumido por los inmigrantes extranjeros en Córdoba iba blanqueándose correlativamente a la mejoría experimentada en su situación socioeconómica, siendo un objeto deseado en el campo alimentario.

La yerba mate constituyó otra innovación alimentaria que modificó los patrones de consumo de los inmigrantes extranjeros; su adopción entre éstos fue rápida y generalizada y sustituyó, parcialmente por cierto, al café y el té en sus dietas.³⁵⁵ Favorecido por la relación de precios con las demás sustancias estimulantes similares, la yerba mate comenzó a ser utilizada por la población extranjera a todas horas, fundamentalmente en el desayuno y la merienda.³⁵⁶ Restituta Suárez, en su “bar y restaurant al aire libre” montado en las adyacencias del Ferrocarril Central Argentino en la ciudad de Córdoba, contaba con una clientela habitual conformada por trabajadores que consumían una significativa cantidad de mates -cebados o cocidos- como bebida, acompañando una comida o un simple tentempié, se tratara de criollos o extranjeros, como lo hacía notar la propietaria del negocio a un cronista local:

“como ustedes ‘hande’ saber los criollos son demasiado viciosos y nunca se conforman con una sola ‘guelta’. Así mismo, hay unos ‘gringuitos’ que se encariñan con la bombilla y no dejan de comprarme hasta una docena de mates cebados.”³⁵⁷

³⁵² CAMPORESI Piero, *El pan...* cit., p. 39.

³⁵³ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, p. 479.

³⁵⁴ *Los Principios*, mayo 31 de 1911 p. 4. Eugenio Troisi hace notar el consumo de pan negro entre los inmigrantes del interior provincial en *L'Argentina...* cit., p. 82.

³⁵⁵ DAIREAUX Emilio, *Vida y costumbres en el Plata*, Buenos Aires, 1888, t. II, pp. 27-28; TROISI Eugenio, *L'Argentina...* cit., pp. 102, 266; MIATELLO Hugo, “El Hogar Agrícola”, en: *Boletín del Museo Social Argentino*, Buenos Aires, t. III, n° 25-26, 1914, pp. 555-557; *Los Principios*, julio 25 de 1915 p. 2; *La Voz del Interior*, diciembre 20 de 1930 p. 8.

³⁵⁶ TROISI Eugenio, *L'Argentina...* cit., pp. 102, 266; MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., pp. 555-557.

³⁵⁷ *La Voz del Interior*, octubre 5 de 1924 p. 12.

En 1930, un periódico local ponderaba a la yerba mate como un “artículo de primera necesidad por su gran consumo interno no solo entre la población nativa sino también entre la extranjera.”³⁵⁸ Tan exitosa fue la difusión del estimulante criollo que muchos europeos -sobre todo españoles e italianos- que habían residido en la Argentina, cuando retornaron a su tierra natal, conservaron el uso de ese artículo,³⁵⁹ que durante la Primera Guerra Mundial llegó a exportarse a Italia con destino a los soldados que participaban en la contienda.³⁶⁰

La contrapartida de las modificaciones señaladas en los patrones de consumo de los inmigrantes extranjeros fueron las que afectaron a la alimentación de la población criolla residente en el sudeste y la capital provinciales, que hicieron que en su dieta los comestibles de origen vegetal adquirieran una participación más significativa que la que habían mantenido hasta entonces, sin que la carne declinara, ni mucho menos, su sitio preferencial.

De la mano de la fuerte presencia de los italianos dentro de los inmigrantes extranjeros y, en particular, en los establecimientos gastronómicos ya en los inicios del período, las pastas constituyeron la innovación alimentaria más exitosa que afectó a la dieta de los nativos. En realidad, las pastas, en algunas de sus variedades como los ravioles y los tallarines -que fueron las que gozaron de mayor aprecio-, se encontraban presentes en la ciudad de Córdoba y en la de Río Cuarto ya en los albores del período, al menos en espacios públicos como restaurantes y fondas.³⁶¹ Creemos que sólo con posterioridad lograron un gran éxito en términos de difusión social y espacial, sobre todo entre los sectores populares y en la región sudeste y la capital de la provincia. De este movimiento quedaron en gran medida marginados el espacio noroccidental cordobés, donde la presencia de inmigrantes fue en todo el período relativamente reducida y altamente concentrada en ciertos departamentos, y los sectores acomodados, que experimentaban el proceso de afrancesamiento ya examinado, entre los cuales sólo las dos pastas antes citadas parecen haber logrado cierta penetración, tímida por cierto, si nos atenemos a su presencia en las cartas de los restaurantes. Al despuntar el siglo XX, un viajero de origen italiano hizo notar la agradable sorpresa que le había causado ver que en el sudeste cordobés los criollos estaban “locos” por los tallarines y los ravioles, además del risotto, conservando de la cocina nativa sólo el “amor” por el asado con cuero y el

³⁵⁸ *La Voz del Interior*, diciembre 20 de 1930 p. 8.

³⁵⁹ MANTEGAZZA Pablo, *Viajes...* cit., p. 82.

³⁶⁰ *Los Principios*, marzo 6 de 1917 p. 2.

³⁶¹ *La Voz de Río Cuarto*, febrero 28 de 1877 p. 1; *La Carcajada*, febrero 5 de 1882 p. 4; *El Eco de Córdoba*, junio 28 y agosto 22 de 1885 p. 2; *La Conciencia Pública*, septiembre 25 de 1901 p. 3; *La Libertad*, septiembre 25 de 1901 p. 3; *Justicia*, Córdoba, enero 24 de 1912 p. 3; *Los Principios*, mayo 24 y diciembre 20 de 1917 pp. 5 y 6 respect.; *La Voz del Interior*, octubre 26 de 1924 p. 15; *El Pueblo*, mayo 25 de 1924 p. 5, febrero 14 y marzo 11 de 1926 p. 5.

mate.³⁶² Contamos con dos indicios particularmente interesantes que ponen en evidencia la fuerte penetración de estas pastas en la dieta de los nativos en el transcurso del período. En este sentido, llama la atención que hacia comienzos de la década de 1920, con referencia a una fiesta campera realizada en una estancia de Leones, en el sudeste cordobés, un periodista capitalino expresaba que el almuerzo había sido

“preparado con menú a la criolla; pero abundante en todas sus formas. Carne con cuero, empanadas tipo sanjuaninas, pavos al spiedo, lechones al horno, tallarines a la italiana, alanes y picanos de avestruz batieron el record del suculento banquete.”³⁶³

Por otro lado, el menú del Mayo Hotel de la ciudad de Río Cuarto “con motivo de las fiestas patrias” -según rezaba su propaganda periodística- para el almuerzo del 25 de Mayo de 1924, estaba integrado, entre otros platillos, por “mayonesa de salmón, cazuela de aves a la criolla, ravioles a la genovesa, pollo a la parrilla y lechón al horno.”³⁶⁴ Ambos testimonios son una pista inequívoca del grado de penetración alcanzado por esas pastas en los patrones de consumo de los nativos hacia fines del período, además de un indicador del pluralismo culinario de la dieta de estos últimos, donde coexistían platillos criollos y tradicionales -carne con cuero, empanadas, lechones al horno y, sobre todo, alanes y picanos de avestruz- con otros de origen extranjero y más reciente aparición -tallarines a la italiana, ravioles a la genovesa-, y de moda en ese momento -mayonesa de salmón-.

En el transcurso del período, el arroz fue afianzándose a expensas del maíz, si bien nunca alcanzó la significación dietaria de este último, debido a la mayor gravitación y difusión social del consumo del producto de origen americano. Entre los sectores acomodados ya señalamos la sustitución parcial del maíz por el arroz,³⁶⁵ pero el consumo de esta gramínea también prosperó, paulatinamente y con limitaciones, entre los sectores populares. A comienzos del siglo XX, según el periódico “La Libertad”, los pobres utilizaban a diario el arroz en la elaboración de sus comidas³⁶⁶ y constituía un renglón de la canasta alimentaria de las familias de un jornalero y de un portero de oficina, ambas de origen criollo,³⁶⁷ a su vez, era un producto muy significativo en la dieta de un grupo compuesto por el matrimonio -ella

³⁶² TROISI Eugenio, *L'Argentina...* cit., p. 266.

³⁶³ *Los Principios*, octubre 28 de 1921 p. 7. Subrayado del autor.

³⁶⁴ *El Pueblo*, mayo 25 de 1924 p. 5.

³⁶⁵ *La Patria*, diciembre 28 de 1904 p. 1.

³⁶⁶ *La Libertad*, agosto 9 de 1900 p. 2.

³⁶⁷ LUDEWIG Juan H., *Informe del estado actual del trabajo a domicilio de mujeres y niños en la capital de la provincia*, en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1913, pp. 355-371.

hortelana y él presumiblemente jornalero- y tres hijos, que a diario consumían un kilo y medio de carne, dos de pan y uno de arroz.³⁶⁸ Se presentaba en las zonas rurales, donde el nativo había adoptado del italiano una comida, el *risotto*, elaborado a base de arroz;³⁶⁹ además, se lo encontraba entre las existencias de comestibles de la casilla de la máquina trilladora³⁷⁰ y hasta en la olla del puchero de la familia criolla.³⁷¹

El consumo de cerveza parece haber sido más o menos significativo ya en las primeras décadas del período, si nos atenemos a los periódicos locales que la ponderaban como una “bebida tan popularizada entre nosotros”,³⁷² de la que se hacía “tan considerable consumo”.³⁷³ Sin embargo, su consumo experimentó un incremento significativo recién hacia las postrimerías del siglo XIX y principios del siguiente, integrándose paulatinamente al repertorio de bebidas utilizadas por la población criolla y difundándose horizontalmente en el territorio provincial desde la pampa gringa y socialmente por intermedio del contacto del inmigrante extranjero con el nativo en ese contexto espacial y en la ciudad de Córdoba. Estos espacios constituían, para las primeras décadas de la pasada centuria, la *zona de la cerveza*, definida a partir de la presencia de las denominadas agencias de cervecías, detectadas sobre la base de los relevamientos estadísticos concernientes al impuesto de patente. El ejemplo más contundente es el departamento San Justo que, con una muy significativa participación de inmigrantes extranjeros en su población, contaba hacia 1914 con nada menos que la mitad de los establecimientos de ese tipo declarados en el territorio provincial.³⁷⁴ Los encuentros interétnicos materializados bajo la forma de contactos en fondas y boliches, bailes y comidas festivas, entre otras formas de sociabilidad, constituyeron un medio muy propicio para la difusión social de la cerveza entre los cordobeses, de modo que a menudo esta bebida, junto al vino, solían acompañar al tradicional asado con cuero.³⁷⁵ Por otra parte, la misma producción local de cerveza está íntimamente ligada a la presencia de inmigrantes extranjeros, ya que ellos fueron los fundadores de todas o casi todas las cervecías que funcionaban en el territorio cordobés, en especial las más grandes, como la Cervecía Alemana -existente desde

³⁶⁸ *La Libertad*, febrero 7 de 1902 p. 1.

³⁶⁹ TROISI Eugenio, *L Argentina...* cit., p. 266.

³⁷⁰ AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Devoto, Año 1903, leg. 2, t. II, exp. 30.

³⁷¹ DAIREAUX Godofredo, *Costumbres criollas*, Buenos Aires, 1915, p. 138.

³⁷² *La Carcajada*, abril 13 de 1879 p. 2.

³⁷³ *El Eco de Córdoba*, mayo 13 de 1885 p. 2.

³⁷⁴ DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1914, pp. 135-171.

³⁷⁵ *La Voz del Interior*, marzo 10 de 1911 p. 5; *La Libertad*, enero 15 y octubre 6 de 1903 p. 1; SCARDIN Francisco, *La Argentina y el trabajo*, Buenos Aires, 1906, p. 247.

comienzos del período-, la Cervecería Cordobesa -establecida en 1879- y la Cervecería Anglo-Argentina de Río Segundo -aparecida en 1885- de capitales ingleses.³⁷⁶

El aumento de las disponibilidades locales de trigo y harina y el contacto con la población europea estimularon un paulatino incremento en el consumo de pan de los criollos que, sin embargo, no consiguió suprimir el poco aprecio que en general manifestaban hacia dicho artículo. Esta resistencia dietética llegó a cristalizar en una verdadera disociación alimentaria, materializada en la creencia de que la ingesta del locro -un plato fundamental de la cocina criolla- no debía acompañarse de la de pan;³⁷⁷ así, dicha resistencia se hallaba fuertemente enraizada en los códigos de comportamiento alimentario compartidos por los criollos, al menos entre los sectores populares. En éstos, el sanco enfriado, el áncua, la mazamorra, el maíz en grano hervido -“mote cordobés”- y el zapallo -fresco, asado, hervido o desecado-, en lugar del pan, eran los preferidos para acompañar los platos elaborados a base de carne.

En este sentido, puede expresarse que la oposición nativo/extranjero en términos alimentarios era, en cierta medida, una oposición maíz/trigo. No obstante, hay que matizar mucho este planteamiento, porque el consumo de pan fue extendiéndose lentamente a parte de la población nativa y, por otro lado, porque el maíz constituía un alimento primordial al menos para una fracción muy significativa de los inmigrantes extranjeros, lo que hacía que este producto adquiriera un carácter verdaderamente cosmopolita. De todos modos, en torno al consumo de maíz, se dibujaban algunas fronteras étnicas que separaban a los criollos de los inmigrantes extranjeros, establecidas a partir del tipo de grano y de la forma de preparación que preferían cada una de esas parcialidades. Una diferencia cromática remitía a la identidad étnica: el maíz blanco predominaba en la dieta criolla y el amarillo en la del inmigrante italiano.³⁷⁸ A su vez, las distintas modalidades de preparación para su ingesta iluminan la coexistencia de dos culturas alimentarias diferentes, resultado de la pluralidad étnica existente en Córdoba: los inmigrantes italianos comían maíz sobre todo bajo la forma de polenta, conforme a los patrones de consumo tradicionales del campesino mediterráneo, enraizados - en este caso específico- en el siglo XVIII, mientras que los criollos tenían una intensa predilección por la mazamorra y, simultáneamente, mostraban cierta resistencia a incorporar el hábito importado.³⁷⁹ Pese a ello, paulatinamente la polenta logró un cierto grado de penetración entre la población nativa, merced al prolongado contacto interétnico y a su

³⁷⁶ *El Eco de Córdoba*, junio 18 de 1872 p. 1, febrero 28 de 1879 p. 3, mayo 13 y diciembre 4 de 1885 pp. 2 y 3 respect.

³⁷⁷ GRIMAUT Azor, *Comidas...* cit., p. 16.

³⁷⁸ RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 48.

³⁷⁹ *Los Principios*, octubre 16 de 1913 p. 5.

difusión por una vía extra-familiar, mediante las dietas de organizaciones sociales como las comunidades hospitalarias y carcelarias y el ejército, entre otras. En este sentido, en un artículo que intentaba promover el consumo de maíz, bajo distintas formas de preparación, en un contexto local marcado por el sensible encarecimiento generalizado de los comestibles y en especial de la carne vacuna, un periódico local señalaba en 1918:

“la polenta, manjar que resulta apetitoso cuando es bien condimentado. Ese plato se ha generalizado bastante en el país, se le sirve varias veces, en la semana en el ejército, la marina, hospitales, asilos y establecimientos penales, y junto con la polenta, el loco.”³⁸⁰

En el caso cordobés comprobamos la presencia de la polenta en la ración de los integrantes del Regimiento 4 de Artillería -tres veces a la semana-³⁸¹ y en la comida de los enfermos asistidos en el Hospital de Clínicas,³⁸² en el primer caso acompañando al puchero, en el segundo luego de él, junto con estofado.

Lo señalado con respecto a la difusión del pan y la polenta pone en evidencia que la difusión de las gramáticas culinarias importadas en el marco de los contactos interétnicos en el contexto cordobés de la época no fue un proceso desprovisto de dificultades, sino que dentro de él se dibujaron ciertas líneas de resistencia, cierto grado de fricción. Los casos más notorios están representados por dos artículos: el aceite de oliva y las verduras frescas. En el primer caso, si bien su consumo parece haberse ampliado, junto con el de manteca, esta difusión se limitó casi exclusivamente a los sectores acomodados, mientras que por su precio relativo y las preferencias alimentarias, los sectores populares en general permanecieron aferrados a la utilización de la grasa.³⁸³ En cuanto a las verduras frescas, aunque se percibe un aumento del consumo en la población criolla en general, parece que existían ciertas desigualdades sociales, siendo bastante mayor en los sectores acomodados que en los populares, en los cuales los precios relativos y los gustos de las familias actuaron como un freno a la incorporación del artículo.³⁸⁴ La cantidad y variedad de verduras frescas consumidas por los nativos era bastante limitada, reducida a zapallos, berro o lechuga, cebolla, ajo, pimienta, una pequeña cantidad de tomates, más allá de las batatas -o en su defecto las papas- y los porotos entre las legumbres. Para los criollos de los sectores populares

³⁸⁰ *La Voz del Interior*, julio 6 de 1918 p. 7.

³⁸¹ *La Voz del Interior*, marzo 7 de 1911 p. 5.

³⁸² *La Voz del Interior*, septiembre 8 de 1924 p. 9.

³⁸³ SCHTEINGART Mario, “Conceptos modernos sobre la alimentación y sus errores en nuestro país”, en: *Revista de la Universidad Nacional de Córdoba*, Córdoba, año XV, n° 1-2, 1928, p. 84.

³⁸⁴ *Ibid.*, pp. 83-84; *Los Principios*, febrero 9 de 1915 p. 3.

casi todas las verduras existentes en el mercado local -zanahoria, apio, berenjena, remolacha, entre otras- constituían un conjunto que peyorativamente calificaban como “yuyos que eran comida de gringos”.³⁸⁵ Sobre esta situación, un periódico local señalaba aun a fines del período: “el criollo si no come un churrasco asado o los platos de cocina no son hechos a base de carne, considera que no ha comido, dada la poca o ninguna importancia que la masa general concede a las farináceas y a las verduras.”³⁸⁶ En este punto se establecía una clara distinción con el inmigrante extranjero, porque éste -según el mismo periódico- “con un poco de queso, de verduras, de pastas, etc. está al cabo y no necesita de más.”³⁸⁷ Esta diferencia entre los nativos y los inmigrantes provenientes del exterior constituía una frontera alimentaria y étnica que, en última instancia, remitía al choque de valores entre dos culturas alimentarias esencialmente distintas, carnívora una y vegetariana la otra.

Por último, la presencia de un significativo número de inmigrantes extranjeros estimuló la introducción de nuevas pautas de comportamiento alimentario en las épocas de festividades, concretamente en el caso de la Navidad. Este movimiento también formó parte de la *modernidad alimentaria* que tuvo lugar en la Córdoba del período, impregnada de un claro y difuso tinte europeizante. El fenómeno no fue privativo del contexto cordobés, se manifestó también -creemos que con anterioridad y mayor intensidad - en la ciudad de Buenos Aires, como lo testimonia Emilio Daireaux en “Vida y costumbres en el Plata”, publicado en 1888, haciendo alusión al Año Nuevo y la Navidad:

“Entre las fiestas de familia é íntimas la que en Europa ocupa el primer lugar es seguramente la del día de año nuevo que marca una etapa, una vida nueva [...]. Estas ideas europeas, este respeto hacia el día que todo lo borra y que todo lo promete, son aquí de muy reciente importación. Hace unos veinte años nadie pensaba en festejar el año nuevo. Apenas si por variar los saludos cotidianos se hacían algunos cumplidos por el año que comenzaba; este no tenía ni importancia ni grande interés. Los extranjeros han conservado por esta fecha y la del Christmas el respeto que en los primeros años le infundieron; [...]. Las familias criollas quedan completamente fuera de este movimiento, salvo sin embargo aquellas, ya numerosas, en que un extranjero ha entrado. Entonces son éstos los que introducen sus costumbres en la familia de que forman parte: se celebran las fiestas de Christmas y del Año Nuevo á la francesa, á la alemana ó á la inglesa, pero de una manera bastante pasiva, aceptando la innovación en lo que tiene de agradable, pero sin tomarle sus cargos de ninguna manera. Esta fecha no hace época, casi pasa sin ruido; hablando en verdad, al día siguiente no recuerdan la fiesta.”³⁸⁸

³⁸⁵ GRIMAUT Azor, *Comidas...* cit., p. 23.

³⁸⁶ *La Voz del Interior*, noviembre 14 de 1930 p. 8.

³⁸⁷ *La Voz del Interior*, junio 15 de 1930 p. 8.

³⁸⁸ DAIREAUX Emilio, *Vida...* cit., t. I, pp. 252-254.

En realidad, en el caso cordobés al menos, las cosas ocurrieron de manera un tanto más compleja que lo reflejado por Daireaux. A comienzos del período en Córdoba la Navidad ya era festejada, si bien parece haber prevalecido su significación religiosa sobre el carácter festivo mundano y, en este sentido, no representaba una ocasión particularmente destacada desde el punto de vista estrictamente gastronómico, porque la mesa en general era más bien austera, abundante pero sin sofisticaciones o refinamientos, y sólo se caracterizaba por la presencia de algún platillo tradicional de mucho aprecio entre la población nativa, como ocurría por lo común con el pavo horneado o, mucho más frecuentemente, con la carne con cuero, precedidos por empanadas. La carne con cuero aparece asociada al festejo navideño en el interior provincial ya en los inicios del período,³⁸⁹ donde la disfrutaban los residentes permanentes y también los transitorios, muchos de los cuales pertenecían a los sectores acomodados de la sociedad y moraban en la capital provincial, pero desde principios de diciembre marchaban cada año hacia el campo para disfrutar de unas vacaciones y alejarse de los altos registros térmicos de la urbe. León H. Roqué, bajo el título “Removiendo el pasado. Navidad de otrora en Córdoba”, evocaba en 1917 esta festividad hacia el decenio de 1880, respecto a la cual expresaba: “Las viejas empanaderas se esmeran en la confección de su apetitosa mercancía, agregando a la masa un niveo baño azucarado, al picadillo, una yema más de huevo.”³⁹⁰ Lo llamativo del artículo es que esa frase es el único comentario de Roqué sobre la alimentación con ocasión de la Navidad, pese a que se extiende en referencias muy detalladas concernientes a la vestimenta, los juguetes, la ornamentación hogareña, las actitudes personales y hasta una serie de anécdotas sobre las travesuras de algunos festejantes exaltados. Creemos que este cuasi-silencio sobre la comida de ocasión, esta subrepresentación de lo alimentario, es un indicio de la escasa significación gastronómica inherente a la Navidad cordobesa en las primeras décadas del período. Un indicador adicional también nos parece bastante elocuente: la ausencia lisa y llana de avisos comerciales de propaganda en los periódicos locales de comienzos del período referidos a artículos comestibles para la Navidad y el Año Nuevo, perceptible incluso el mismo día 24, en marcado contraste con la proliferación de este género de promociones hacia las primeras décadas del siglo XX, especialmente desde mediados de la segunda.

Los europeos residentes -siquiera transitoriamente- en Córdoba mostraban una fuerte inclinación al festejo de la Navidad y, pese a las adversidades que enfrentaran, se las ingeniaban con los medios a su alcance para convertirla en una fecha marcada por una comida

³⁸⁹ *La Carcajada*, diciembre 24 de 1876 p. 3; *El Eco de Córdoba*, diciembre 28 de 1880 p. 3.

³⁹⁰ *Los Principios*, diciembre 25 de 1917 p. 3.

extraordinaria, fuera de lo corriente de todos los días. Esto es perceptible incluso en contextos marcados por sensibles condicionamientos en el abastecimiento de comestibles, como la pampa cordobesa en los inicios del período. En ella, en la zona rural cercana a Fraile Muerto, un pequeño grupo de británicos, en 1865, pese a hallarse en un paraje en extremo despoblado y semi salvaje, decidió festejar la Navidad, deseo cuya realización resultó bastante problemática, conforme las circunstancias apuntadas por Richard Seymour:

“Comenzaba diciembre cuando empezamos a pensar en la mejor manera de celebrar la próxima Navidad y dado que, por razones de negocios, debía yo bajar a Buenos Aires, resolví efectuar algunas compras para la ocasión. Encargué lo necesario para confeccionar un gran plum-pudding, así como otras cosas superfluas, pero, infortunadamente, estos elementos no llegaron a ‘Monte Molino’ hasta la primera semana de enero, de modo que sólo con caña nos fué dado brindar a la salud de los ausentes en Inglaterra. [...] nos fuimos con el carro al río a pescar, tratando al propio tiempo de divertirnos con el recuerdo de muy distintas reuniones de Navidad en Warwickshire, [...]”³⁹¹

En situaciones de exilio, los platillos de fiesta se convierten, como lo muestra este caso y como bien lo apunta Luce Giard, “en un verdadero discurso del pasado y el relato nostálgico del país, la región, la ciudad o el pueblo donde se nació.”³⁹² El “plum-pudding” en cuestión constituía un marcador étnico del tiempo de la festividad navideña entre los británicos en la época.³⁹³

Recién con el arribo y asentamiento de los inmigrantes extranjeros, para quienes la Navidad era una ocasión de festejos y regocijo alimentario, esta festividad adquirió relevancia gastronómica en el ámbito local. Esto se percibe en la expansión de la oferta de comestibles para la ocasión y su profusa promoción a través de la prensa y en la aparición de cenas de Navidad en espacios públicos como restaurantes y locales similares, que congregaban a lo más selecto de la sociedad, desde las 12 de la noche del día 24 de diciembre. Ejemplo de ello es “la cena de Navidad” que tuvo lugar en 1897 en el patio del Hotel Victoria, con el siguiente

“suculento menú: Froids - Galantine de volaille truffée. Jambon glacé; Potages - Printanier royale - A l’oignon; Relevés - Petites bouchées á la Regence; Entrées - Poulet garni. Côtes de agneau Villeroy. Filet japonais aux petit pois; Legumes -

³⁹¹ SEYMOUR Richard Arthur, *Un estanciero...* cit., pp. 82-83.

³⁹² GIARD Luce, “Hacer de comer”, en: DE CERTEAU Michel, Luce GIARD y Pierre MAYOL, *La invención de lo cotidiano, 2. Habitar, cocinar*, México, 2000, nueva edición revisada y aumentada presentada por Luce Giard, p. 190.

³⁹³ Emilio Daireaux lo incluye junto a los jamones y los embutidos entre los alimentos propios de los ingleses con ocasión de la Navidad; DAIREAUX Emilio, *Vida...* cit., t. I, p. 253.

Asperges sauce mousseline; Desserts - Tarte hollandaise; Fruits - Peches, poires etabricots.”³⁹⁴

A consecuencia del impacto inmigratorio, la Navidad adquirió significación gastronómica y también cierta fisonomía particular, diferenciándose de otros tiempos de fiesta, merced a la incorporación de ciertos comestibles característicos. El mercado local respondió a la demanda de productos propios de las familias provenientes de Europa, sobre todo de la zona mediterránea, mediante la importación desde el viejo continente y la producción en Córdoba y en el litoral argentino. De todos modos, fue un artículo en particular el que se transformó rápidamente en un verdadero icono de la mesa navideña: el pan dulce, que llegó a ser ponderado como “el potage obligado en la noche del 24.”³⁹⁵ Propio de las tradiciones culinarias italianas, el *panettone*, transformado en la Argentina en el *pan dulce*, se difundió sólo en el territorio nacional, en los Estados Unidos y en un sector de San Pablo en Brasil, primero a partir de la elaboración doméstica, con recetas de hogares milaneses y genoveses, y luego en negocios de panificación y confiterías propiedad de europeos. Por lo menos desde mediados de la década de 1880 encontramos testimonios de su presencia en los diciembre cordobeses, cuando las confiterías locales lucían “espléndidas con las especialidades del caso” y ostentaban “esos magníficos panes de Navidad, fabricados tan solo los 24 de diciembre.”³⁹⁶ Para fines del período, el artículo en cuestión había adquirido carta de ciudadanía en la mesa navideña de los cordobeses, como se infiere del siguiente comentario: “La Navidad no es Navidad sin el tradicional pan dulce, que constituye algo así como el alma estomacal de esta colosal Gargantúa de la anual celebración”.³⁹⁷ Era tal el ascendiente de este producto que, en medio de la crisis económica de 1930, su venta se mantenía estable y con tendencia al crecimiento, de acuerdo a las manifestaciones de los dueños de dos confiterías prestigiadas de la ciudad de Córdoba, La Oriental y La Perla.³⁹⁸ Un claro indicador de la penetración del pan dulce en la dieta de los nativos lo constituye el reclamo de la prensa cordobesa, hacia 1930, en el sentido de que el gobierno debía tomar las medidas necesarias para permitir que en la Navidad todos los hogares cordobeses contaran por lo menos con un pan dulce;³⁹⁹ como apoyo a esta demanda, se traía a colación la iniciativa de la Municipalidad de Buenos Aires, que tenía previsto expender pan dulce en ferias y puestos oficiales al módico precio de \$ 1.10

³⁹⁴ *La Patria*, diciembre 24 de 1897 p. 1.

³⁹⁵ *La Voz del Interior*, diciembre 17 de 1930 p. 3.

³⁹⁶ *La Conciencia Pública*, diciembre 24 de 1884 p. 3.

³⁹⁷ *La Voz del Interior*, diciembre 24 de 1930 p. 14.

³⁹⁸ *Ibíd.*

³⁹⁹ *La Voz del Interior*, diciembre 17 y 18 de 1930 p. 8.

el kilo,⁴⁰⁰ en momentos en que la casa Gath & Chaves sucursal Córdoba ofrecía el de elaboración propia en la casa porteña, a la genovesa y a la milanesa, a \$ 2.80 el kilo.⁴⁰¹ Por otra parte, la panadería del Sanatorio de Tuberculosos ubicado en Santa María elaboraba pan dulce milanés con ocasión de las festividades de Navidad y Año Nuevo, con destino a los enfermos allí internados.⁴⁰²

En consecuencia, con los inmigrantes extranjeros, merced a sus patrones de consumo y a la presencia de una importante y creciente variedad de productos que respondían a ellos, la mesa navideña sufrió una transformación con un claro toque europeo. El pluralismo étnico dio lugar a la coexistencia de mesas navideñas criollas y europeas y al mestizaje, por lo menos en las primeras, mediante la incorporación ya señalada del pan dulce.

La alimentación es un soporte privilegiado de la identidad, lo cual se manifiesta con mayor intensidad en los comestibles, platillos y rituales de la mesa propios de los tiempos de fiesta, que son los que se muestran más impermeables al cambio, los que poseen más estabilidad y tienden a permanecer en el tiempo, aun en condiciones de exilio. La comida de fiesta constituye una marca de identidad y, en consecuencia, expresa y reproduce las diferencias entre *unos* y *otros* dentro de una sociedad plural. Esto permite explicar la persistencia de las pautas de consumo propias de este tiempo de fiesta entre los inmigrantes en el seno de la sociedad receptora, pese a que su actualización año tras año supuso un choque violento con las condiciones climáticas locales, en las antípodas de las vigentes en la sociedad de origen, situada en el hemisferio norte. Emilio Daireaux, en su trabajo editado en 1888, ya había llamado la atención sobre este fenómeno, que caracterizaba como un “anacronismo indigesto”.⁴⁰³ La inadaptación climática de los patrones de consumo foráneos asociados a la Navidad, debido a la inversión de las estaciones a consecuencia del desplazamiento transhemisférico, es reflejada con claridad meridiana en un artículo aparecido en la revista “La Ilustración”, cuando comentaba la situación existente en Buenos Aires, pero que es legítimamente extensible al contexto cordobés en los primeros años del siglo XX:

“La fiesta cristiana y familiar va perdiendo su carácter año tras año en este cosmopolitismo de Buenos Aires que transforma vertiginosamente las costumbres y borra las tradiciones para crear cosas indefinidas. [...] la Navidad europea, sin haber conseguido carta de ciudadanía ha tomado su sitio ó en los hogares extranjeros ó hijos de éstos, recordando viejos ideales domésticos. Nuestro clima por otra parte explica estas contradicciones. El diciembre europeo, frío y nevoso,

⁴⁰⁰ *La Voz del Interior*, diciembre 17 de 1930 p. 8.

⁴⁰¹ *La Voz del Interior*, diciembre 23 de 1930 p. 11.

⁴⁰² *La Voz del Interior*, diciembre 30 de 1919 p. 5.

⁴⁰³ DIAREAUX Emilio, *Vida...* cit., t. I, p. 253.

hace amar las reuniones apacibles en los comedores confortables; [...]. Entre nosotros la Navidad coincide con los más fuertes calores, con los que no se avienen los placeres de la mesa.”⁴⁰⁴

En este sentido, conforme a los patrones alimentarios importados, las mesas navideñas cordobesas de muchas familias de origen extranjero estaban adornadas con sopa de almendras o de puré, pavo trufado, fiambres, una cabeza de cerdo, jamón y pescados, además de tortas finas de Navidad, turrone -de Alicante, de Jijona, de yema-, peladillas, piñones, almendras y avellanas.⁴⁰⁵ El británico Richard Seymour destacaba sin ambages esta discordancia entre los patrones de consumo europeos con ocasión de la Navidad y las condiciones climáticas reinantes en el diciembre cordobés; los 42 grados a la sombra que le tocaron en suerte en su primera Navidad en medio de la pampa, a fines de la década de 1860, eran -en sus palabras- una “temperatura harto cálida para festejar esa fiesta como es debido.”⁴⁰⁶

Este *anacronismo indigesto*, para usar la feliz expresión acuñada por Daireaux, era una consecuencia clara, y quizás la más visible y espectacular, de la *deslocalización* y la *modernidad alimentaria* en marcha, materializada concretamente en este caso en la presencia y difusión local de hábitos alimentarios y comestibles procedentes del exterior, específicamente de Europa. El consumidor ya no estaba sometido a la tiranía del calendario y de la sucesión de las estaciones; si el ingreso disponible era suficiente y el acceso al mercado relativamente fácil, quienes quisieran en Córdoba podían contar con una gran variedad de productos fuera de su temporada de producción. A comienzos del período, la ya citada María del Pilar Sinués de Marco, apuntaba en este sentido sobre las grandes comidas de ocasión de los sectores acomodados:

“Se violentan el orden de las estaciones, se sirven primores marchitos y costosos, mucho tiempo antes de que la naturaleza, que hace bien lo que hace, les dé madurez sabrosa, se sirve mas para los ojos que para el paladar, [...]. Se traen los manjares de todos los paises; bien facil seria dar una leccion de geografia en cualquiera de esas comidas, ó mas bien recibirlas del maestre-sala, ó jefe de comedor, solo en que nombrase los platos presentes [...].”⁴⁰⁷

⁴⁰⁴ *La Ilustración Sud Americana. Revista Quincenal ilustrada de las Repúblicas Sud Americanas*, Buenos Aires, año XVII, n° 407, diciembre 15 de 1909, pp. 354, 356.

⁴⁰⁵ *La Libertad*, agosto 9 de 1908 p. 1 y enero 7 de 1913 p. 7; *Los Principios*, diciembre 31 de 1913 p. 5; *La Voz del Interior*, enero 1° de 1911 p. 8; *El Consejero del Hogar. Revista Quincenal, Literaria, Recreativa, de Moda y Humorística*, Buenos Aires, año 1, n° 22, diciembre 15 de 1904, p. 8.

⁴⁰⁶ SEYMOUR Richard Arthur, *Un estanciero...* cit., p. 83. Subrayado del autor.

⁴⁰⁷ *El Eco de Córdoba*, julio 26 de 1872 pp. 1-2.

LOS LÍMITES DE LA MODERNIDAD ALIMENTARIA

Es perceptible la complejidad inherente a la emergencia de la *modernidad alimentaria* en la Córdoba de entre siglos, parte integrante de un proceso de modernización mucho más abarcativo, pluridimensional y polisémico. De todos modos, ambos procesos tuvieron sus límites. En el ámbito concreto del consumo de comestibles, la *modernidad alimentaria* contuvo dinámicas de cambio que encontraron fronteras sociales y espaciales allende las cuales se inscriben las permanencias dietarias de la cocina criolla.

Como se ha señalado con anterioridad, ambas dinámicas de cambio alimentario, cada una a su manera, conllevaron modificaciones en la dieta de la población nativa, pero no implicaron la disolución y extinción de los patrones de consumo criollos mediante una fusión con sus semejantes importados y la conformación entonces de una nueva síntesis aglutinante con identidad propia; en su lugar, hubo encuentros e intercambios, incorporaciones recíprocas de ciertos artículos y pautas de consumo, homologaciones culturales, asimilaciones y sustituciones parciales, junto a significativas persistencias, en suma, en la Córdoba de entre siglos la *modernidad alimentaria* supuso cambios, transformaciones y permanencias, la coexistencia de lo nuevo y lo viejo, lo extranjero y lo criollo, el pluralismo étnico y alimentario.

“Soy hijo de criollos, mis descendientes lo son también ya que mi mujer es de pura cepa y hasta el presente en mi modesta casa no han entrado otra infusión que el mate, otra comida que la mazamorra, el puchero y el loco...”⁴⁰⁸ sentenciaba en 1928 un cordobés humilde de unos 75 años que moraba en los suburbios de la capital provincial. Él ofrece un claro y contundente testimonio de las persistencias dentro de un contexto de cambio, de la permanencia de los patrones criollos -en este caso concreto y extremo, incontaminados- en los sectores populares, más allá de los intercambios alimentarios con los patrones procedentes del exterior, aun dentro del espacio físico que actuó como continente del advenimiento de la *modernidad alimentaria*. Por su parte, las familias de los sectores más acomodados también mantuvieron, como lo apuntamos, una verdadera *diglosia culinaria* que combinaba una *exo* y una *endococina*, la primera afrancesada y la segunda con fuerte impronta hispano-criolla; en este marco es comprensible que muchas de esas familias buscaran personal doméstico idóneo en materia de culinaria criolla, como lo pone en evidencia el siguiente aviso clasificado de 1919:

⁴⁰⁸ *La Voz del Interior*, julio 3 de 1928 p. 7.

“COCINERA, SE DESEA UNA DEL país o que conozca perfectamente bien la cocina criolla. Se pagará buen sueldo. Es para familia en Ascochinga, dirigirse a Rosa R. de Rodríguez. Por carta.”⁴⁰⁹

Las permanencias frente al embate modernizador también se inscribieron puntualmente en el espacio, dentro de la trama urbana, a manera de enclaves, guardianes de la tradición gastronómica local, representados por *cocinas y restaurantes al aire libre*, dispersos por la ciudad y emplazados en sitios estratégicos de gran concurrencia y circulación de trabajadores -las adyacencias de las estaciones ferroviarias, las puntas de línea y paradas del transporte de pasajeros, los mercados públicos-, a cargo de mujeres nativas humildes, dedicados al expendio de rápidas *comidas al paso* que integraban el repertorio de la gramática culinaria criolla, como churrascos, asados, tortillas con grasa, empanadas, chorizos, patas, pasteles, mates cocidos y cebados.⁴¹⁰ Bajo el título “Cocinas al aire libre”, un periodista local señalaba a comienzos de la década de 1920:

“Son muchos los pequeños comercios diseminados en esta ciudad, cuyo ‘cuadro’ nos hace evocar jirones de tiempos idos; gratas reminiscencias de su vida apacible y pastoril: modestos establecimientos que explotando las ‘debilidades’ y gustos tradicionales de una población de tierra adentro viven llenos de estrecheces, pero en un ambiente tranquilo que solo es interrumpido por la cháchara de los parroquianos y por la ebullición de la grasa. [...] Se dedican a la venta de tortas con grasa, empanadas, ‘churrascos’, chorizos a la parrilla y a cebar mate ‘con yerba Paraguaya’. Están instalados muy pobremente, en los rincones y recovecos de los puentes, estaciones y edificios en ruinas, a resguardo de las inclemencias del tiempo, pero siempre en un paraje estratégico donde el tráfico o la aglomeración de la clase trabajadora es constante. [...] La propietaria del emporio en la generalidad de los casos se llama o se hace llamar ‘Doña Ramona’ o ‘Doña María’, y, por cierto que es criolla ‘de las de antes’, hasta los tuétanos. El nombre de pila es un detalle importantísimo para la buena marcha de las operaciones mercantiles, pues su solo y único nombre acredita la legitimidad del producto que se expende: ‘Mady in Córdoba’, de lo contrario, hay que desconfiar de sus buenas propiedades internas e invisibles. [...] son cocinas al aire libre, donde el modesto trabajador o ya el harapiento atorrante satisface su apetito por unas pocas monedas, aunque después tenga que recurrir a los servicios de la Asistencia Pública.”⁴¹¹

Esas *cocinas públicas* constituían una supervivencia, a la vez un baluarte, de la antigua *Córdoba aldeana* frente a la avasallante ola modernizadora que parecía devorarse toda la

⁴⁰⁹ *Los Principios*, julio 12 de 1919 p. 8.

⁴¹⁰ *La Carcajada*, octubre 4 de 1891 p. 4; *La Voz del Interior*, julio 6 de 1922 p. 7, octubre 5 de 1924 p. 12, abril 24 de 1928 p. 14.

⁴¹¹ *La Voz del Interior*, julio 6 de 1922 p. 7.

ciudad y sepultar rápidamente todos los rastros de un pasado, en realidad, no muy distante. De todos modos, también aquí hubo cambios en las costumbres y la *criolla* “*empanadera*” que antaño elaboraba sus empanadas los sábados para comercializarlas sólo los domingos, ahora había “quebrado la costumbre antigua” y las confeccionaba y vendía todos los días, y había ampliado su negocio complementando su oferta tradicional con otros productos como asado, café y algún vaso de vino tinto.⁴¹²

Más allá de estas permanencias, el cambio alimentario en Córdoba presentó una nítida y sólida frontera espacial, porque fue protagonizado sólo por la capital provincial y la zona sudeste, mientras que la región noroeste en general -salvo subáreas acotadas- se mantuvo marginada de la *modernidad alimentaria* y aferrada a los patrones de consumo tradicionales. Esto obedeció, primordialmente, a la acción de dos factores decisivos.

Primero, la situación de aislamiento geográfico del noroeste cordobés, como consecuencia de sus difíciles características topográficas y sus deficientes condiciones de movilidad,⁴¹³ que lo convirtieron en el período en una verdadera “isla indígena, en medio de una inundación civilizadora.”⁴¹⁴ La zona noroeste contaba con fuertes barreras naturales y tenía graves problemas en materia de transportes y comunicaciones, lo que redundaba en que las condiciones de circulación de las personas, los bienes y la información eran bastante precarias.⁴¹⁵ De esta manera, los mecanismos que vehiculizaban cualquier tipo de innovación -incluidas las de naturaleza alimentaria- tropezaban con serios obstáculos atribuibles al subdesarrollo de la infraestructura tecnológica existente en los espacios noroccidentales de la provincia.

Segundo, la composición poblacional del noroeste presentaba una participación creciente pero bastante acotada y espacialmente concentrada de inmigrantes extranjeros, que fueron un factor esencial en el proceso de cambio alimentario. En 1895, la participación de los extranjeros en la población regional llegaba sólo a 1,73 por ciento y el 70,79 por ciento de ellos residía en cuatro distritos: Colón, Totoral, Punilla y Santa María; en 1914, dichas cifras ascendían a 7,2 y 61,28 por ciento respectivamente.⁴¹⁶ Durante gran parte de la historia, las ideas culinarias circularon sobre todo mediante el encuentro e intercambio entre los hombres que eran sus portadores, mientras que los libros de cocina -debido a la escasez de sus impresiones, su costo y el nivel de instrucción de la gente común- tuvieron una significación

⁴¹² *La Voz del Interior*, abril 24 de 1928 p. 14.

⁴¹³ REMEDI Fernando J., *Condiciones de vida material de la población rural cordobesa (1900-1914). Un aporte a su estudio*, Centro de Estudios Históricos, Cuaderno n° 19, Córdoba, 1996, pp. 44-48.

⁴¹⁴ *La Patria*, septiembre 22 de 1897 p. 1.

⁴¹⁵ REMEDI Fernando J., *Condiciones de vida...* cit., pp. 44-48.

⁴¹⁶ Datos básicos en: *Segundo Censo...* cit., t. II; *Tercer Censo...* cit., t. II.

mucho menor en dicho proceso. La débil representatividad del elemento extranjero en el noroeste garantizó un espacio de sobrevivencia muy significativo para la cocina criolla tradicional, debido a la timidez del contacto de ésta con sus similares importadas de ultramar. A la vez, cuando se produjo el contacto entre los criollos de ese recorte territorial y los flamantes habitantes procedentes del exterior, las posibilidades de operar un intercambio de patrones de consumo entre ambas parcialidades chocaron con los gustos étnicos y también, a menudo, con los condicionamientos que imponía la estructura productiva del noroeste, con un producto poco diversificado ajustado a las demandas de la población local, que se conformaba con ello debido a las dificultades existentes en el contacto comercial con otros espacios. De este modo, la zona prácticamente se transformó en autárquica en cuanto a recursos alimentarios, como lo hacía notar un periódico local hacia el cambio de siglo:

“La laboriosa agrupación está condenada á producir su propio consumo. Si le faltan reservas padece miseria y si le sobran, se pierden en el granero. Se carece de caminos y de medios económicos de transporte, y la incomunicación y el aislamiento, limitan los productos.”⁴¹⁷

En suma, las características de la estructura productiva, las condiciones de movilidad y la composición demográfica, en concreto la existencia, el tamaño y la distribución del contingente de extranjeros, constituyeron factores decisivos que permiten explicar que, dentro de la provincia, el noroeste se convirtió en el baluarte más fuerte de la cocina criolla y de la dieta basada en sus lineamientos, haciendo de este espacio una entidad que, en términos alimentarios, estaba mucho más próxima al noroeste tradicional y conservador de la Argentina que a su litoral en proceso de modernización.

La marginalidad del noroeste provincial en el marco de la *modernidad alimentaria* fue una dimensión más de su exclusión del más amplio proceso de modernización de entre siglos. El noroeste experimentó en el período una situación de marginalidad con respecto al crecimiento económico y la modernización en ciernes y de atraso relativo y creciente con relación al sudeste provincial, beneficiado con la expansión económica, demográfica, urbana y social y la preferente atención del gobierno provincial. Los mismos contemporáneos eran plenamente conscientes de la marginalidad del noroeste, como lo transparenta, entre muchos otros testimonios, el siguiente editorial del periódico local “La Patria” de 1897, bajo el título “La Sierra”:

⁴¹⁷ *La Patria*, septiembre 22 de 1897 p. 1.

“En el día de hoy esa larga cadena de montañas que atraviesa en toda su longitud el territorio de la provincia, permanece aún en un estado de adelanto embrionario, guardando aún sus habitantes las costumbres las ideas y las preocupaciones del coloniage; viviendo en un estado de perpetuo abandono y somnolencia, trabajando para vivir y no para progresar, como si hasta ellos no llegara ni aún en sus más pequeñas proporciones el calor de las nuevas tendencias, los anhelos de continuo adelanto y de grandeza que levantan y conmueven poderosamente al espíritu del país entero. [...] El individuo que viaje por las sierras y contemple la vida de sus habitantes, no podrá menos que sentir lástima por esos seres que viviendo sobre un terreno que muestra á flor de tierra los más ricos metales, entre una flora tropical y exhuberante que se derrama en opulentas cascadas de frutos y productos de todo género, y que alimenta una fauna variadísima, contemplando los más bellos paisajes, viven en una indiferencia absoluta de todo lo que les rodea, casi refractarios á las tendencias civilizadoras, idiotizados por la inacción, y vegetando sin fruto, desechando el arado y la piqueta que son la sólida base del porvenir y de la grandeza de los pueblos. Es, pues, una necesidad sentida el sacar de ese aislamiento á esos ricos departamentos que levantarán, en no muy lejano tiempo, á inconmensurable altura el estado financiero de la provincia; es necesario poblarlos ampliamente, y regenerar á esas generaciones que perduran en una inacción que ha sido calificada casi con perfecta justicia de musulmana, porque es una inacción fatalista y enervadora; y para ello es necesario que se establezcan cuanto antes grandes y fáciles arterias de comunicación, para que el intercambio de los productos se efectúe en la escala deseable y por donde se dirigirán hacia esas regiones corrientes progresistas que las sacarán del estado primitivo en que se encuentran.”⁴¹⁸

⁴¹⁸ Ibid.

CAPÍTULO 3

LA ALIMENTACIÓN EN LA CIUDAD DE CÓRDOBA: RASGOS GENERALES Y DISTANCIAS VERTICALES

“En los meses de verano se suprime mucho de la alimentación este artículo [la carne], pues se reemplaza con la enorme cantidad de verduras, hortalizas, choclo tierno y hasta la misma fruta que por su baratura y abundancia suele constituir el alimento de las clases proletarias.

“En esa misma época abunda el cabrito y los pollos que constituyen la alimentación de las clases acomodadas, todo lo cual resta demanda de carne por lo tanto, contribuye a su abaratamiento.”⁴¹⁹

En este capítulo se presentan las características generales que asumió el consumo de alimentos en la ciudad de Córdoba en las primeras décadas del siglo XX y se apunta a establecer cuáles eran los productos más requeridos por la población y los factores que actuaban como condicionantes de su demanda. Por otra parte, una vez establecidos los rasgos generales, se avanza en la tarea aún más compleja de desentrañar cuáles eran las diferencias sociales -distancias verticales- existentes en la alimentación de la sociedad capitalina, introduciéndonos entonces en la cuestión de los *consumos diferenciados*. En este sentido, hay que tener presente que mediante las elecciones alimentarias las personas tienden a identificarse con un grupo social y, simultáneamente, a distinguirse de otros. Las posibilidades de parecerse a unos y diferenciarse de otros a través del consumo se incrementaron como consecuencia de la expansión cuantitativa y cualitativa experimentada por el mercado alimentario en la Córdoba de las primeras décadas del siglo XX, proceso que dentro de la provincia claramente favoreció a los centros urbanos y, dentro de ellos, muy en particular a la capital, que se convirtió en un espacio privilegiado desde el punto de vista del abastecimiento de productos locales, regionales, nacionales y extranjeros.

LAS CARNES ROJAS

Referirse a la alimentación en la Córdoba de entre siglos es, antes que nada, aludir a la carne, porque constituía el renglón básico de la dieta de todos. Esto obedecía, esencialmente, a los patrones de consumo del grueso de la población, de origen criollo, grupo étnico para el cual, aun a fines del período, comer necesariamente era sinónimo de ingerir carne, como lo expresa con contundencia un comentario de un periódico local aparecido en 1930:

⁴¹⁹ *La Voz del Interior*, Córdoba, octubre 31 de 1919, p. 4.

“Con respecto a la carne, cabe observar el hecho de que el pueblo no se allana a reemplazarla por ningún otro producto, resignándose a pagar lo que le cobren, aunque los médicos y la vida con sus enseñanzas nos estén diciendo que hay, sin ir más lejos que a otras zonas del país, materia noble, abundante y barata que puede sustituirla con ventaja para el bolsillo y para la salud.”⁴²⁰

En consecuencia, enfrentados al encarecimiento de la carne, los cordobeses se resistieron a sustituirla por otros alimentos, pagando altos precios por ella, aun cuando su calidad hubiera disminuido, y sólo la reemplazaron -parcialmente- cuando ya no quedaba otra posibilidad.

Dentro de las variedades de carne disponibles en el mercado, por su relevancia en el consumo, el lugar más destacado estaba ocupado por la vacuna, siguiéndole luego, aunque con una significación muchísimo menor, la porcina y la ovina, como se muestra en la tabla 1, donde se establece la significación de cada una de las especies de ganado en la matanza para consumo en el transcurso del período en los mataderos públicos de la ciudad, utilizando como criterio el peso vivo.

Tabla 1
Participación de las distintas especies de ganado en la matanza (%)

	1876-80	1885-86	1899	1902	1905	1918-19	1924	1927
Vacuno	95,66	94,41	97,67	97,58	96,63	92,52	94,12	95,70
Ovino	4,34*	5,59*	0,86	1,02	1,84	4,14	1,87	2,19
Porcino			1,47	1,40	1,53	3,34	4,01	2,11

* Incluye ovinos, porcinos y caprinos.

Fuente: Los datos utilizados en los cálculos fueron relevados en: OFICINA DE ESTADÍSTICA DE CÓRDOBA, *Estadística general comparativa de la provincia de Córdoba correspondiente a los años de 1876 a 1880*, Buenos Aires, 1885, pp. 73-74; OFICINA DE ESTADÍSTICA DE CÓRDOBA, *Memoria General de la...* Año 1886, Buenos Aires, 1887, p. 14; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1899, pp. 335-336, Año 1902, p. 122; ARCHIVO HISTÓRICO DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA (en adelante: AHMC), *Documentos*, Año 1906, t. II, f. 321r., Año 1919, t. I, f. 607r., Año 1924, t. III, f. 244r.; DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1927, p. 607.

Dentro del ganado vacuno, los novillos eran los que tenían mayor importancia, porque por sí solos llegaban a suministrar más de la mitad de la carne vacuna destinada al consumo; en orden decreciente, se ubicaban luego los animales hembras, con una significación considerable y, finalmente, bastante lejos, los bueyes y los vacunos muy jóvenes. Conforme al número de cabezas sacrificadas de las distintas categorías de vacunos, la situación descripta se refleja en la tabla 2.

⁴²⁰ *La Voz del Interior*, diciembre 18 de 1930 p. 8.

Tabla 2
Participación de las distintas categorías de vacunos en la matanza (%)

Año	Bueyes	Novillos	Vacas	Terneros
1901	8,31	50,59	38,90	2,20
1902	6,94	47,69	43,33	2,04
1905	7,23	63,06	27,37	2,34

Fuente: MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1899, pp. 335-336, Año 1902, p. 122; AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, f. 321r.; *La Libertad*, Córdoba, octubre 10 de 1903 p. 1.

Dicha composición de las disponibilidades cárnicas vacunas era apreciada por las autoridades sanitarias municipales como la deseable, debido a la calidad de la carne para consumo y su efecto previsto sobre la salud de la población. A la carne de los animales viejos se la consideraba fibrosa y un tanto indigesta, mientras que la del ganado muy joven compartía esta propiedad si era excesivamente tierna, a la vez que pobre desde el punto de vista nutritivo. Desde esta perspectiva, las carnes vacunas se estimaban en el siguiente orden decreciente: novillo y buey no envejecido, vaca, ternero.⁴²¹

La constante de todo el período es la preponderancia, por demás evidente, del ganado vacuno frente a la muy baja relevancia de las otras dos especies. Esto obedecía a las preferencias alimentarias de la población y, en gran medida, al precio de cada uno de los tres tipos de carne, que favorecía claramente a la vacuna. Como se aprecia en la tabla 3 y, más nítidamente, en el gráfico 1, la carne ovina y la porcina experimentaron un abaratamiento relativo con respecto a la vacuna entre las décadas de 1890 y 1920 inclusive, muy claro y persistente hasta mediados del decenio de 1910; esto obedeció al encarecimiento paulatino y continuo de la carne vacuna como resultado de su destino a la exportación y por la evolución de los precios internacionales.

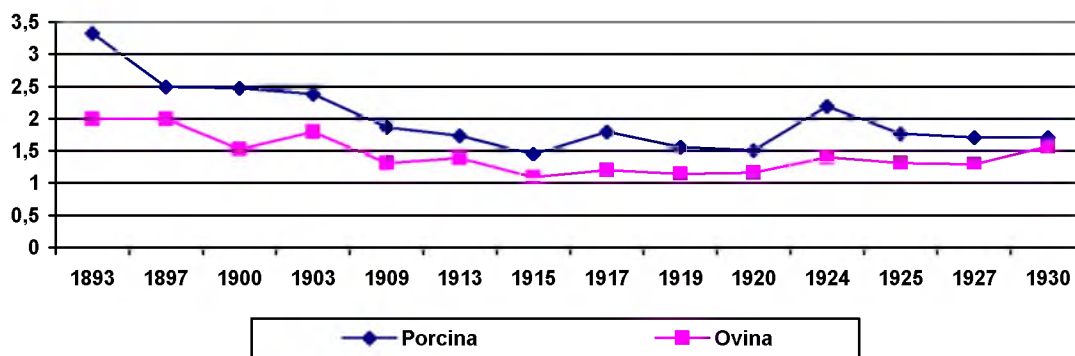
Tabla 3
Precio relativo de las carnes porcina y ovina
(en términos de carne vacuna)

	1893	1897	1900	1903	1909	1913	1915	1917	1919	1920	1924	1925	1927	1930
Porcina	3,33	2,50	2,48	2,39	1,87	1,74	1,45	1,80	1,56	1,51	2,20	1,77	1,71	1,71
Ovina	2,00	2,00	1,53	1,80	1,31	1,39	1,09	1,20	1,14	1,16	1,40	1,31	1,29	1,57

Fuente: Los datos utilizados en los cálculos fueron relevados en: ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (en adelante: AHPC), *Hospital San Roque*, Comprobantes de gastos, Años 1892-1893; *La Patria*, Córdoba, agosto 6 de 1897 p. 1; *Los Principios*, Córdoba, años 1900, 1913, 1915, 1917; *La Libertad*, años 1900, 1903, 1909, 1913; MINISTERIO DE HACIENDA Y COLONIAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Año 1919-1920, p. 61; DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1920, p. 521, Año 1924, pp. 474-477, Año 1925, pp. 526-529, Año 1927, pp. 601-604, Año 1930, pp. 424-425.

⁴²¹ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1902, p. 99.

Gráfico I
Precio relativo de las carnes porcina y ovina
(en términos de carne vacuna)



Aun así, el precio de la carne ovina y la porcina siguió siendo superior al de la vacuna, de modo que esta última persistió como la de más fácil acceso relativo para la población, mientras que las otras dos quedaron afectadas casi exclusivamente al consumo de los sectores acomodados. En este sentido, no resulta llamativo que en el mercado público ubicado en San Vicente, enclavado en un sector urbano habitado por trabajadores y personas de muy humilde condición, sólo un puesto expendía carne de carnero y únicamente los domingos se conseguía carne de cerdo.⁴²² Cuando esta última provenía de lechones, su precio era notablemente superior, siendo un artículo de aprecio generalizado pero destinado al consumo de los sectores acomodados⁴²³ e incluso lo encontramos presente en algunos banquetes de fines del siglo XIX, como “cochon de lait”.⁴²⁴ Entre los mismos funcionarios de la época existía consenso sobre este *exclusivismo social* del consumo de carne porcina, puesto de manifiesto explícitamente con ocasión de la discusión de disposiciones tributarias en el Concejo Deliberante y en las cámaras legislativas; en el primero, a comienzos del siglo, el doctor Ramón Gil Barros apuntaba que “los consumidores de la carne de cerdo eran por lo general personas acomodadas, mientras que la gente pobre sólo consumía carne de animal vacuno”,⁴²⁵ a su vez, en la legislatura provincial, el senador Alberto Durrieu señalaba en 1919 que la carne de cerdo se comía “muy poco” y su par Blas Ordóñez sostenía que ésta “sólo es

⁴²² *Los Principios*, Córdoba, febrero 4 de 1926 p. 2.

⁴²³ *Los Principios*, enero 10 de 1917 p. 1.

⁴²⁴ *El Eco de Córdoba*, Córdoba, noviembre 29 de 1885 p. 1; *El Interior*, Córdoba, abril 30 y diciembre 30 de 1887 p. 1.

⁴²⁵ ARCHIVO HISTÓRICO DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA (en adelante: AHMC), *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1901, fs. 264r.-v.

comprada por personas que son más o menos pudientes”, una clase de carne adquirida por “los que pueden pagar precios más o menos apreciables.”⁴²⁶

Sin embargo, en algunos casos la carne porcina solía ser ingerida, directamente o manufacturada, por familias de recursos más limitados, por lo común extranjeras y con ocasión de festejos, debido a la participación que dicho producto tenía tradicionalmente en la dieta de este segmento de la población en sus sociedades de origen.⁴²⁷ En el marco de esta apreciación general, hay que apuntar que sobre todo en las dos últimas décadas del período el consumo de embutidos, derivados del cerdo, parece haber experimentado un incremento significativo, a tal punto que el intendente Emilio F. Olmos en 1926 los caracterizó como “artículos casi de primera necesidad”.⁴²⁸ Para 1913, en términos anuales *per capita*, la disponibilidad de carne porcina era de 1,74 kilos y de 1,63 kilos la correspondiente a las manufacturas de cerdo expendidas en los mercados públicos de la ciudad.⁴²⁹ Estas últimas presentaban un fuerte componente de estacionalidad, ya que su elaboración era intensa en el transcurso de los meses de temperaturas medias más bajas, vale decir, entre abril-mayo y agosto; la producción soportaba una merma considerable en el resto del año, porque se destinaba casi con exclusividad al consumo local, que era mas bien débil.⁴³⁰ Esta estacionalidad es visible con nitidez en las fluctuaciones acontecidas en el sacrificio mensual de cerdos realizado en los mataderos públicos: para 1905, se percibe un incremento y decrecimiento bruscos -abril y septiembre respectivamente- en la matanza y la fuerte concentración de esta actividad en los meses de intensa labor en las fábricas de embutidos, ya que en ellos se faenaba el 74 por ciento del total anual.⁴³¹

Los datos relevados relativos al consumo de carne ovina son en extremo escasos y fragmentarios y sólo permiten advertir un crecimiento casi permanente en la cantidad de ovinos sacrificados en los mataderos municipales entre fines del siglo XIX y mediados de la primera década del XX y, paralelamente, una clara tendencia ascendente en las disponibilidades *per capita*. A continuación la serie presenta un bache notable por la carencia de datos de base y, cuando es retomada, muestra valores superiores a los anteriores en

⁴²⁶ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, pp. 1281-1284.

⁴²⁷ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1901, fs. 264r.-v.; *La Libertad*, Córdoba, abril 10 de 1902 p. 3; *Los Principios*, enero 10 de 1917 p. 1; SCHTEINGART Mario, “Conceptos modernos sobre la alimentación y sus errores en nuestro país”, en: *Revista de la Universidad Nacional de Córdoba*, Córdoba, año XV, n° 1-2, 1928, p. 88.

⁴²⁸ AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. II, f. 303r.

⁴²⁹ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Boletín Mensual de Estadística Municipal*, Año 1913, febrero-diciembre.

⁴³⁰ AHMC, *Documentos*, Año 1902, fs. 379r.-382v.

⁴³¹ AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, f. 321r.

términos de cabezas sacrificadas e inferiores a los de 1905 en las disponibilidades *per capita*, aunque notablemente más altos que los inmediatamente precedentes. (tabla 4)

Tabla 4
Matanza de ovinos en mataderos públicos y disponibilidades de carne ovina por habitante
(base 1893=100)

	1893	1894	1897	1899	1902	1905	1923	1927
Cabezas	1.795	2.507	2.866	3.050	4.025	7.425	14.175	13.317
Indice	100	137	144	-	197	303	280	217

Fuente: AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, f. 321r.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1894-1895, p. 144, Año 1897, pp. 66-67, Año 1899, pp. 335-336, Año 1902, p. 121; DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1923, p. 545 bis, Año 1927, p. 607.

La participación del ganado vacuno en la matanza para consumo se retrajo entre 1899 y 1918-1919, lapso en el cual la demanda externa de ese artículo fue sostenida, lo que juntamente con la disminución de las existencias provinciales de vacunos -que en 1917 presentaban un valor similar al de principios de siglo- ocasionaron un incremento en su precio interno, tendencia que se hizo más aguda durante el transcurso de la guerra europea. El saldo exportable fue ampliado a expensas del mercado interno. Consecuente con esto, la significación de los ovinos, que había crecido, y la de los porcinos, que había permanecido estable, experimentaron una suba notable durante el conflicto bélico de 1914-1918. En 1919, en varios meses, la carne vacuna igualó el precio de la ovina, que en condiciones normales era siempre superior. Luego de la coyuntura de la guerra, la significación de los vacunos en la matanza comenzó a recuperarse, mientras cedía la demanda externa y se expandía el stock provincial -al menos hasta 1924-, en tanto que la importancia de los ovinos volvió al nivel previo al conflicto y la participación de los porcinos mostró un crecimiento. Esto último aparece ligado a la fuerte expansión experimentada por el stock porcino en Córdoba, que de 393.574 cabezas en 1919, pasó a 542.791 en 1924, donde pareció llegar a su techo para las condiciones en que se desarrollaba localmente esa producción, ya que en 1930 el número de animales descendió hasta los 513.528.⁴³² El incremento de las existencias porcinas provocó durante el período un abaratamiento relativo de la carne de cerdo con respecto a la vacuna. Mientras tanto, el stock ovino, con etapas de ascenso (1909-1911) y de estancamiento (1914-1919), mantuvo una tendencia al decrecimiento.⁴³³

⁴³² MOREYRA Beatriz Inés, *La producción agropecuaria cordobesa, 1880-1930. (Cambios, transformaciones y permanencias)*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1992, pp. 36-37, 43.

⁴³³ *Ibid.*, pp. 16-45.

A. UNA APRECIACIÓN CUANTITATIVA DEL CONSUMO CÁRNICO

Antes de presentar los resultados de nuestros cálculos sobre las disponibilidades cárnicas anuales *per capita* para la ciudad de Córdoba durante el período, es conveniente señalar que a partir de los datos suministrados por las fuentes se recurrió a dos métodos con la finalidad de estimar el peso neto del ganado sacrificado con destino al consumo. El primer método, que parece más confiable, es el utilizado en la época por la Oficina de Estadística de la Municipalidad de Córdoba, que consiste en deducir del peso vivo total de los animales faenados el 45 por ciento en concepto de pérdidas por desperdicios, sebo, cuero, etc., sin establecer diferencias de ponderación entre las distintas especies de ganado.⁴³⁴ En la evaluación de los resultados obtenidos por la aplicación de este método se debe tener en cuenta que en las estadísticas correspondientes a 1876-80⁴³⁵ y 1886⁴³⁶ existe una probable sobreestimación del peso del ganado menor -cuyo número se desconoce, estableciéndose sólo una apreciación global bastante grosera que, además, incluye a los caprinos junto con los ovinos y porcinos-, y una subestimación del ganado vacuno, cuyo peso se valora en un promedio de 169 kilos, sin distinción de categorías. El segundo método, aplicado por el doctor Mario Schteingart en un estudio sobre la alimentación en la Argentina -y en Córdoba en particular- publicado en 1928, se fundamenta en el criterio adoptado por la Oficina Veterinaria de Buenos Aires, que, en vez de considerar un porcentaje sobre el peso vivo del animal -como en el método anterior-, sólo utiliza la cantidad de cabezas faenadas de cada especie y categoría de ganado, multiplicándola por un valor fijo para cada una de ellas, el cual pretende reflejar sus pesos netos promedio: 240 kilos para bueyes, vacas y novillos, 90 kilos para terneros y cerdos y 25 kilos para ovinos y caprinos.⁴³⁷ Este método, utilizado en un período relativamente extenso, tiene una seria desventaja, porque ignora las variaciones que pueden ocurrir en el peso medio del ganado a lo largo del tiempo. La ventaja de considerar ambos métodos reside en que la serie de datos ofrecida por Schteingart tiene continuidad entre 1912 y 1923, frente a una serie con lagunas como la que obtuvimos compilando los datos

⁴³⁴ AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, f. 322r. En la ciudad de Río Cuarto, en un informe de diciembre de 1905, el veterinario municipal utilizaba como guarismo el 43 por ciento para el mismo concepto. En: ARCHIVO HISTÓRICO DE RÍO CUARTO, *HCD Municipal*, Año 1905, carp. 22, exp. LXXIII.

⁴³⁵ OFICINA DE ESTADÍSTICA DE CÓRDOBA, *Estadística general comparativa de la provincia de Córdoba correspondiente a los años de 1876 á 1880*, Buenos Aires, 1885, pp. 73-74.

⁴³⁶ OFICINA DE ESTADÍSTICA DE CÓRDOBA, *Memoria General de la...* Año 1886, Buenos Aires, 1887, p. 14.

⁴³⁷ SCHTEINGART Mario, "Conceptos modernos sobre la alimentación y sus errores en nuestro país", en: *Revista de la Universidad Nacional de Córdoba*, Córdoba, año XV, n° 1-2, marzo-abril, 1928, p. 87.

estadísticos -a veces seriales, otras aislados- dispersos en varias fuentes. Contemplando todo lo dicho, pensamos que el primer método es útil sobre todo para analizar los valores obtenidos en términos absolutos, como una medida aproximada de las disponibilidades cárnicas anuales *per capita*, en tanto que los resultados brindados por la aplicación del segundo método sirven fundamentalmente para obtener una imagen de la evolución de dicha variable en el transcurso del tiempo, reconociendo sus diferentes coyunturas. En la tabla 5 pueden verse las disponibilidades de carne calculadas por el procedimiento 1 y en la 6 las obtenidas por el 2.

Tabla 5
Disponibilidades anuales de carne en la ciudad de Córdoba (kg./habitante)
(método 1)

	1876-80	1880	1886	1902	1905	1919	1923	1924	1925	1927
Vacuna	75,22	73,31	78,72	104,04	87,85	39,87	82,28	83,34	71,91	57,80
Porcina	3,41	3,09	4,60	1,50	1,39	1,44	3,39	3,55	1,26	1,34
Ovina				1,09	1,67	1,78	1,73	1,66	1,81	1,79
Total	78,63	76,40	83,32	106,63	90,91	43,09	87,40	88,55	74,98	60,93

Fuente: Los datos utilizados en los cálculos fueron relevados en: OFICINA DE ESTADÍSTICA DE CÓRDOBA, *Estadística general...* cit., pp. 73-74; OFICINA DE ESTADÍSTICA DE CÓRDOBA, *Memoria General de la...* cit., pp. 10, 14; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1902, p. 122; AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, f. 321r., Año 1919, t. I, f. 607r., Año 1924, t. III, f. 244r.; DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1923, pp. 14, 545 bis, Año 1925, pp. 17, 506, Año 1927, pp. 19, 607; *La Voz del Interior*, diciembre 31 de 1924 p. 8.

Tabla 6
Disponibilidades anuales de carne en la ciudad de Córdoba (kg./habitante)
(método 2)

1876-80	1893	1894	1902	1905	1912	1913	1914	1915	1916	1917	1918
106,54*	122,55	119,51	121,58	95,61	111,38	96,28	84,58	83,42	82,00	79,23	63,13

1919	1920	1921	1922	1923	1925
61,16	61,30	65,00	94,00	104,22	82,24

* Incluye sólo carne vacuna

Fuente: Datos obtenidos en: OFICINA DE ESTADÍSTICA DE CÓRDOBA, *Estadística general...* cit., pp. 73-74; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1894-1895, pp. 136, 144, Año 1902, p. 122; AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, f. 321r.; SCHTEINGART Mario, "Conceptos..." cit., p. 86; DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1925, pp. 17, 506.

De acuerdo con el primer método, la disponibilidad anual total de carne fluctuó entre 43 y 107 kilos -40 y 104 para la vacuna-, siendo el promedio del período 79 kilos -75 para esta última. Con el segundo método, que incluye algunos años no considerados en la aplicación del primero, la media de la disponibilidad de carne de vaca era de 88 kilos anuales.

El consumo promedio efectivo era mayor que esas disponibilidades, siendo ellas en realidad un indicador del *piso* del primero. Entre los fenómenos que contribuyen a apuntalar

esta idea se destacan tres fundamentales. Primero, la existencia legalmente autorizada en ciertos momentos del período de mataderos particulares que sacrificaban animales con destino al consumo, con independencia de los establecimientos públicos de faenamiento, aunque el municipio conservaba el ejercicio de la policía sanitaria animal. En 1902, por ejemplo, funcionaban mataderos particulares en Suburbios Norte, Este y Sur, en las Sesenta Cuadras, Los Boulevares, Las Playas, Ferreyra y en el camino a Saldán;⁴³⁸ en 1927 había siete abastecedores autorizados para faenar fuera del matadero, en el intento de las autoridades municipales de facilitar el aprovisionamiento de carne de los pobladores que residían en espacios como Villa Corina, Esquiú y Retiro, entre otros.⁴³⁹ Segundo, la vigencia de prácticas de autoconsumo, consistentes en la crianza de ganado menor y otros animales con la finalidad de afectarlos al consumo familiar o en su defecto obsequiarlos o venderlos a terceros, en este último caso, al margen de la red formal de distribución.⁴⁴⁰ Tercero, el faenamiento clandestino de ganado y el ingreso ilegal de sus carnes al mercado local, que constituyó un fenómeno que, con altibajos, estuvo presente en todo el período, pese a la acción desarrollada por las instituciones oficiales con el objeto de acabar con él. Por esta vía, carne de ganado mayor y menor era introducida de contrabando a la ciudad, fundamentalmente desde los suburbios, transportada en jardineras, carros, árganas, burros, etc.⁴⁴¹

Al menos tres circunstancias favorecían esta actividad ilícita. Primero, la complicidad - consciente o no- de un público consumidor dispuesto a adquirir la carne contrabandeada, sin importar que careciera de la revisión sanitaria municipal. La actitud complaciente de los consumidores es explicable, en gran parte, por la diferencia de precios existente entre el artículo que ingresaba de modo ilegal al mercado y el que lo hacía luego de haber sido sometido a los controles sanitarios y fiscales establecidos. En 1903, por ejemplo, cuando el kilo de carne valía entre 20 y 25 centavos en los mercados públicos, los introductores-contrabandistas lo vendían a 15 y 18 centavos.⁴⁴² Segundo, los deficientes servicios que prestaba la red de comercialización de los alimentos a los habitantes de la periferia. En gran medida, esta situación era consecuencia de la asimetría existente entre la expansión demográfica y urbana de la capital y la que experimentó la red de distribución. Los mercados, que concentraban la mayor parte de las ventas de comestibles, casi hasta fines del período se

⁴³⁸ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1902, p. 96; *La Libertad*, febrero 3 de 1902 p. 2.

⁴³⁹ *Los Principios*, abril 13 y 7 de 1927 pp. 1 y 2 respect.

⁴⁴⁰ *Censo General de la Población, Edificación, Comercio, Industria, Ganadería y Agricultura de la ciudad de Córdoba. Levantado el 31 de Agosto y el 1º de Septiembre de 1906*, Córdoba, 1910, p. VIII.

⁴⁴¹ *Ibid.*; AHMC, *Documentos*, Año 1903, fs. 513r.-514v., Año 1906, t. II, fs. 269r.-276r., Año 1909, t. II, f. 323r.-v., Año 1912, t. I, fs. 238r.-239r.

⁴⁴² *La Libertad*, septiembre 29 de 1903 p. 2.

hallaban emplazados dentro de los límites del sector céntrico tradicional, dificultando y hasta impidiendo el acceso de los sectores populares a dichos establecimientos. Por consiguiente, los habitantes de los espacios periféricos debían abastecerse por los medios que tuvieran a su alcance, contándose entre ellos las transacciones con los introductores-contrabandistas. Este último fenómeno encontró campo propicio para desarrollarse con vitalidad sobre todo desde la guerra europea en adelante, cuando de manera reiterada arreciaron los conflictos entre la entonces fortalecida entidad gremial que agrupaba a los abastecedores de carne de la ciudad y las autoridades municipales, lo que provocó en muchos casos la suspensión del abastecimiento normal, creando una demanda insatisfecha que, ávida del producto, no concedía demasiada importancia a su origen. Tercero, la precariedad e intermitencia de la vigilancia municipal en los sectores más apartados de la ciudad alentaban prácticas como el faenamamiento clandestino y el contrabando de carne. Una clave significativa para explicar las deficiencias de la vigilancia sanitaria municipal es la crónica precariedad financiera de los organismos encargados de ejecutar esta tarea, lo que redundaba en una escasa dotación de personal y recursos materiales.

Cuando se intenta observar la evolución que experimentaron las disponibilidades anuales de carne por habitante, las tendencias que se dibujan sobre la base de los dos métodos son coincidentes, notándose un ascenso entre 1876-1880 y comienzos del siglo XX, una caída que se extiende hasta la finalización del conflicto europeo, después una suba -que es sólo una recuperación de lo que se había perdido en la coyuntura anterior- y una nueva retracción desde 1923 hasta fines de la secuencia considerada. Es por demás evidente la significación dietética que la Primera Guerra Mundial tuvo para la vida cotidiana del común de los cordobeses; obligados por las críticas circunstancias socioeconómicas, muchos se vieron impelidos a renunciar a una parte muy importante de su dieta cotidiana, sustituyendo la carne por otros artículos -en especial se refugiaron en el pan y el maíz-, debiendo además resignarse a que la carne que podían adquirir fuera de calidad inferior a la que estaban acostumbrados.

B. LAS DISTANCIAS SOCIALES EN EL CONSUMO CÁRNICO

Las medias aritméticas establecidas son un recurso económico y valioso para obtener una visión panorámica del consumo y determinar algunos de sus rasgos principales. Sin embargo,

pese a su utilidad, las medias tienen sus limitaciones, entre otras cosas, porque *alisan* la realidad histórica, no reflejan el consumo de un hombre real, sino de un individuo *promedio*, estadístico. Esto es particularmente evidente cuando el consumo se examina sobre la base de datos micro, referidos a la canasta de comestibles de un grupo familiar concreto, en reemplazo de los grandes agregados cuantitativos de uso común, y cuando se pasa de la caracterización global de la alimentación al análisis de las desigualdades dietarias entre los grupos sociales. De este modo, la eficacia limitada de las medias aritméticas impone la necesidad de efectuar un va y viene permanente entre lo macro y lo micro, lo universal y lo singular, lo cuantitativo y lo cualitativo, conjugando las experiencias colectivas con las individuales y las de pequeños grupos, intentando rescatar de este modo al hombre de carne y hueso. Por esto, es aconsejable ahondar y complejizar el análisis introduciéndonos en la exploración de los niveles de consumo, es decir, en las distancias sociales en la alimentación que responden a factores económicos de diversa índole, como la magnitud de los ingresos, la inserción en la actividad productiva, los precios relativos, entre otros.

Esto es particularmente visible en el caso de la carne, artículo central de la dieta de todos los sectores sociales. En su consumo había notables diferencias cuantitativas, evidentes en la brecha entre el consumo efectivo de los sectores sociales más bajos y las disponibilidades promedio por habitante que hemos calculado. Cuando se analizan las canastas de consumo de tres familias de los sectores populares, correspondientes a 1913,⁴⁴³ se percibe una relación directa entre la cantidad de carne ingerida y el ingreso familiar *per capita*, así como las diferencias sociales entre ellas y la brecha que separa al consumo efectivo del promedio calculado para ese año: mientras este último ascendía a 96 kilos, los integrantes de la familia de un obrero oficial carpintero consumían 104 kilos, situándose por encima de la media y, más aún, de un peón jornalero y un portero con 39 y 31 kilos respectivamente.

Las distancias sociales se extendían también a la calidad del producto consumido. Aunque todos ingerían carne vacuna, esta denominación genérica ocultaba un rico universo de matices, que tenía su génesis en la distribución desigualitaria del ingreso, lo que permite aludir a la existencia de una *jerarquía social de los gustos*, desde tres puntos de vista: la clase de vacuno que proveía la carne (ternera *versus* buey, novillo o vaca), los *cortes* adquiridos (lomo y jamón *versus* puchero y asado) y el grado de gordura (carne gorda *versus* carne

⁴⁴³ LUDEWIG Juan H., *Informe del estado actual del trabajo a domicilio de mujeres y niños en la capital de la provincia*, en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1913, pp. 355-371.

flaca). Estas tres variables afectaban sensiblemente los precios de la carne, estratificando socialmente el acceso a un artículo que, a todas luces, no era homogéneo.

La categoría del animal del que provenía la carne era un condicionante fundamental, porque la de ternera presentaba un precio muy superior a la de buey, novillo o vaca: a comienzos del siglo, el kilo de carne de estas tres últimas categorías de ganado valía entre 20 y 25 centavos, mientras que el de ternera ascendía a 39;⁴⁴⁴ para 1930, dichos precios en las ferias francas eran de 40 y 60 centavos respectivamente.⁴⁴⁵ La carne de ternera, con su precio prohibitivo para la mayoría de las familias, gozaba de mucho aprecio social, era un verdadero símbolo de distinción de los sectores acomodados, convirtiéndose en un claro marcador de distancias *vividas* en el espacio social. En este sentido, con ocasión de la discusión de los tributos para 1923, en particular las cargas sobre el faenamiento de ganado, un concejal señalaba que en la categoría impositiva general *vacunos* estaba incluida la carne de terneros de año o año y medio, susceptible de ser recargada en la imposición, porque se trataba -en sus palabras- de “la carne fina que se consume en las mesas regaladas de las familias pudientes”; en el mismo contexto, uno de sus pares coincidía con la iniciativa de aumentar la carga impositiva sobre ese artículo, considerando que dicho tributo podía calificarse como “suntuario” y que bien podía pagarlo -según sus expresiones- “quién se permite el lujo de comer carne de ternera.”⁴⁴⁶ Las distancias sociales condensadas en la carne de ternera se inscribían en el espacio físico, además del social, debido a la sectorización de la ciudad conforme a las distintas posiciones ocupadas dentro de la estructura social; así, un barrio como San Vicente, que congregaba a trabajadores y personas de humilde condición, contaba con un mercado público donde jamás había ternera.⁴⁴⁷

En realidad, de acuerdo con las apreciaciones de un cronista local, en dicho mercado era sumamente difícil encontrar lo que se buscaba, salvo que se tratara de puchero.⁴⁴⁸ Esto nos conduce directamente a la segunda variable diferenciadora de los niveles de consumo, consistente en los *cortes* adquiridos, porque conforme al desigual poder de compra, el lomo, el jamón y la nalga -“carne excepcional”-⁴⁴⁹ terminaban en la mesa de las familias acomodadas, mientras que el puchero y el asado lo hacían en la de los sectores populares, a tal

⁴⁴⁴ *La Libertad*, Años 1900, 1902, 1903.

⁴⁴⁵ *La Voz del Interior*, diciembre 24 de 1930 p. 10.

⁴⁴⁶ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1922, t. II, f. 380r.; sobre el carácter distintivo del consumo de carne de ternera pueden verse también las contundentes expresiones del legislador provincial Loustau Bidaut de 1913 en el sentido de que “sólo para los paladares delicados [era] necesario comer carne de ternera.” En: CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1913, t. I, p. 148.

⁴⁴⁷ *Los Principios*, febrero 4 de 1926 p. 2.

⁴⁴⁸ *Ibíd.*

⁴⁴⁹ *La Voz del Interior*, diciembre 17 de 1930 p. 9.

punto que esta denominación se utilizó en el período como sinónimo de la carne destinada a las familias de recursos más limitados,⁴⁵⁰ coincidiendo con las comidas más frecuentes dentro de éstas.⁴⁵¹ Por ejemplo, en las ferias francas municipales, en 1930, el puchero y asado valían 40 centavos, el jamón 60 y el lomo nada menos que un peso.⁴⁵²

En tercer lugar, las diferencias sociales remitían a las propiedades generales de la carne, especialmente, su grado de gordura, porque condicionaba el precio del artículo. Esto respondía a la existencia de una sensible predilección, socialmente extendida, por la carne gorda y, como contrapartida, el desprecio por la carne magra.⁴⁵³ Los testimonios que aluden a esta preferencia son superabundantes, pero no ocurre lo mismo con respecto al rechazo de la carne flaca. De acuerdo con los carniceros, “el consumidor en general rehusa” la carne flaca, de modo que ellos no podían ofrecerla a su clientela.⁴⁵⁴ Un individuo de condición humilde, que carneó vacunos ajenos, declaró ante las autoridades que la carne que había conseguido por esos medios “no la vendió por que á causa de ser flacos los animales la carne era inservible”, añadiendo que la que era “buena” la utilizó en su consumo particular.⁴⁵⁵ En consecuencia, la gente sólo se allanaba a ingerir carne flaca frente a la alternativa de suprimirla de su dieta, en especial cuando ocurría un movimiento alcista significativo en su valor. En estos casos o por escasez crónica de recursos, las aspiraciones de consumir carne gorda a menudo no lograban concretarse y los más humildes se conformaban con ingerir carne vacuna, aunque no fuera “flor” (gorda), sino “regular” o “decididamente mala” (flaca), de acuerdo con las caracterizaciones vigentes en la época.⁴⁵⁶ En momentos tan críticos como el de la crisis socioeconómica del período de la Primera Guerra Mundial, muchos cordobeses apenas alcanzaban a adquirir “una piltrafa de carne magra que hace algunos años se tiraba a los perros de los mataderos.”⁴⁵⁷ Por otra parte, la pobreza -crónica o transitoria- orillaba a muchos a renunciar a la carne y conformarse con modestos sucedáneos como las achuras -brozas-, asadas o como ingredientes en guisos, destinadas -según sus expendedores- sólo “a la gente del pueblo, en su gran mayoría pobres.”⁴⁵⁸ En otros casos, éstos apelaban como recurso extremo de emergencia a apenas unos chicharrones para saborizar y, sobre todo, enriquecer -

⁴⁵⁰ *La Voz del Interior*, agosto 31 de 1924 p. 6, diciembre 12 de 1927 p. 6, diciembre 11 de 1930 p. 8.

⁴⁵¹ *Ibid.*; *La Libertad*, septiembre 22 de 1904 p. 1.

⁴⁵² *La Voz del Interior*, diciembre 24 de 1930 p. 10.

⁴⁵³ *La Libertad*, octubre 19 de 1904 p. 1; *Los Principios*, julio 13 de 1917 p. 1, diciembre 7 de 1921 p. 2; *La Voz del Interior*, diciembre 24 de 1930 p. 1.

⁴⁵⁴ *Los Principios*, diciembre 7 de 1921 p. 2.

⁴⁵⁵ ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (en adelante: AHPC), *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 1, exp. 3, f. 4v.

⁴⁵⁶ *La Libertad*, octubre 19 de 1904 p. 1.

⁴⁵⁷ *Los Principios*, julio 13 de 1917 p. 1.

⁴⁵⁸ *La Voz del Interior*, diciembre 24 de 1930 p. 13.

darle “sustancia”- al caldo, careciente del acostumbrado trozo de carne y/o del tradicional *queso* que ancestralmente cumplía esa función. A principios del siglo XX, entre la humilde población de San Vicente era frecuente encontrar en sus ranchos “ollas con chicharrones por aquí, carne colgada al sol por allí, sobre los cuales zumban interminablemente universos de moscas.”⁴⁵⁹ En plena crisis socioeconómica de fines del período, este recurso de emergencia de los pobres aún gozaba de buena salud, como lo hacía notar un periódico en diciembre de 1930:

“En esos hogares carentes de todo, la carne ha llegado a ser un lujo, y en muchos se la reemplaza con chicharrones, que hacen cocer en agua y con ello producen algo que el irónico optimismo les hace llamar caldo.”⁴⁶⁰

Una variable adicional de diferenciación social en el consumo cárnico, pero de menor significación con respecto a las tres anteriores, remite a la contraposición carne fresca/carne conservada. En el ámbito de la ciudad, esta última sólo era un recurso alimentario de los más pobres, bajo la forma de *charqui*,⁴⁶¹ para las preparaciones “a la olla”. De acuerdo con el periódico “La Libertad”, al despuntar el siglo XX, las familias humildes de los suburbios comían “pulpa flaca, charqueada a la diablo”, proporcionada por vendedoras muy pobres, “mujeres haraposas” que llevaban “cestos de mimbre inmundos, cargados sobre unos burritos.”⁴⁶² En la época, esa carne era conocida popularmente con la denominación de “basoja”.⁴⁶³

Las múltiples y significativas diferencias cualitativas reconocidas en el consumo de carne, identificables también -como se verá más adelante- en el de artículos como el pan y la leche, entre otros, ponen de manifiesto la existencia de un verdadero repertorio de productos que se esconden detrás de una denominación genérica, lo cual remite, a su vez, a una escala de precios y, finalmente, a una jerarquía social. Las denominaciones genéricas de los comestibles suelen ocultar o solapar -como en la Córdoba de entre siglos- una parte de la realidad histórica, restándole complejidad y, además, tendiendo a opacar las distancias que atraviesan el espacio social. Por otra parte, la heterogeneidad de los productos pone de manifiesto la segmentación del mercado, su extrema complejidad en el ámbito local, haciendo evidente la contraposición entre el mercado como una abstracción ahistórica y atemporal y el mercado como una realidad histórica anclada en un específico contexto temporo-espacial, es decir,

⁴⁵⁹ *La Libertad*, febrero 12 de 1900 p. 1.

⁴⁶⁰ *La Voz del Interior*, diciembre 8 de 1930 p. 6.

⁴⁶¹ *La Libertad*, diciembre 26 de 1900 p. 1, octubre 19 de 1904 p. 1.

⁴⁶² *La Libertad*, diciembre 26 de 1900 p. 1.

⁴⁶³ *Ibid.*

entre el mercado como una categoría analítica -concreto de pensamiento- y el mercado como un producto histórico -concreto histórico-.

LAS DEMÁS CARNES

La cantidad de caprinos y aves de corral -en unidades- y pescado -en kilos- vendidas en los mercados públicos de la ciudad, junto con la estimación de las correspondientes disponibilidades medias anuales por habitante, pueden consultarse en la tabla 7. Estos tres artículos pueden calificarse como *las demás carnes*, porque presentaban un consumo bastante restringido, primordialmente como resultado del alto precio relativo frente, sobre todo, al producto vacuno. De aquí que los cabritos, el pescado y las aves de corral, además de sus huevos, en la época fueron caracterizados como artículos “finos”,⁴⁶⁴ de modo que los bajos valores que muestran sus disponibilidades anuales *per capita* ocultan la existencia de una intensa desigualdad social en su consumo.

Tabla 7
Disponibilidades anuales de otras carnes (unidades y kg. / habitante)

	1893	1894	1902	1905	1913
Caprinos	18.995 0,297	24.660 0,380	72.040 0,990	54.557 0,625	116.981 0,887
Aves de corral	35.825 0,561	69.334 1,068	163.550 2,247	165.226 1,893	546.226 4,141
Pescado	s/d.	s/d.	75.550 1,038	49.352 0,565	277.795 2,11

Fuente: MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1894-1895, p. 144; AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, fs. 281v.-283r.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Boletín Mensual de Estadística Municipal*, Año 1913, febrero-diciembre; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía de la provincia de Córdoba*, Buenos Aires, 1905, t. II, p. 472.

El cálculo de las disponibilidades de cabras y cabritos por habitante en la ciudad exhibe sus mejores valores hacia principios del siglo, cayendo luego y estancándose durante la década de 1920.⁴⁶⁵ El cabrito, aunque era un comestible muy apreciado socialmente, en general sólo

⁴⁶⁴ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1894-1895, p. 144.

⁴⁶⁵ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1894-1895, p. 144; AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, fs. 281v.-283r., *Documentos*, Año 1924, t. III, f. 244r.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Boletín Mensual de Estadística Municipal*, Año 1913, febrero-diciembre; RÍO Manuel E. y Luis

participaba de la dieta de los sectores acomodados, por su alto costo, potenciado por la voracidad fiscal municipal, y su bajo rendimiento neto en términos de carne. Esto hacía que esta última fuera considerada en la década de 1910 como “un artículo de lujo”,⁴⁶⁶ que en ocasiones solía sustituir a la carne de cerdo, en especial de lechón, en las mesas acomodadas.⁴⁶⁷ Un indicador de la alta estima social del cabrito lo constituye su presencia entre los premios de sorteos destinados a los sectores populares, como la rifa gratuita organizada por la Compañía de Jesús en 1911 en beneficio de las familias trabajadoras de un barrio, con motivo de la Navidad y el Año Nuevo, de la cual formaban parte prendas de vestir, relojes, catecismos, crucifijos, doscientas latas de galletitas, veinte corderos y una cantidad igual de cabritos.⁴⁶⁸

Los valores de la tabla 7, basados en las estadísticas sobre expendio en los mercados públicos, muestran que en el cambio de siglo la cantidad anual de aves de corral consumidas por habitante era insignificante, fluctuando entre media en 1893 y dos y media en 1902, contabilizando gallinas, pollos, patos y pavos. Para 1913 esa cifra se coloca apenas por encima de 4. Mientras tanto, el promedio anual de huevos por habitante -tabla 8- parece mostrar cierta tendencia ascendente, oscilando entre cinco y treinta y siete para 1893 y 1913 respectivamente, contándose entre los consumidores más frecuentes los sectores acomodados y los extranjeros.⁴⁶⁹

Tabla 8
Disponibilidad anual de huevos (unidades / habitante)

	1893	1894	1905	1913
Huevos (docenas)	29.063	40.966	139.097	411.250
Huevos/habitante	5,46	7,58	19,12	37,41

Fuente: MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1894-1895, p. 144; AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, fs. 281v.-283r.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Boletín Mensual de Estadística Municipal*, Año 1913, febrero-diciembre.

El consumo efectivo de aves de corral y huevos era mayor que esas disponibilidades promedio. Hay que ponderar que la crianza doméstica de aves de corral en pequeña escala estaba bastante extendida en toda la ciudad, hallándose en las viviendas populares y las de

ACHÁVAL, *Geografía de la provincia de Córdoba*, Buenos Aires, 1905, t. II, p. 472.; OFICINA DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1923, p. 545 bis, Año 1925, p. 506, Año 1927, p. 607.

⁴⁶⁶ *La Voz del Interior*, julio 6 de 1911 pp. 3, 5.

⁴⁶⁷ *Los Principios*, enero 10 de 1917 p. 1; *La Voz del Interior*, octubre 31 de 1919 p. 4.

⁴⁶⁸ *La Voz del Interior*, enero 15 de 1911 p. 7.

⁴⁶⁹ SCHTEINGART Mario, “Conceptos...” cit., p. 87; *La Voz del Interior*, octubre 31 de 1919 p. 4.

las familias acomodadas,⁴⁷⁰ aun cuando éstas pertenecían a la élite local, como sucedía con el muy distinguido matrimonio de Horacio Carreras y Clemencia Vélez, que en su residencia conocida como “Chateau Carreras”, una “posesión señorial”, tenía

“cerrando el cuadro, allá en el fondo, el corral de las aves en que viven en amigable consorcio cantidad de vípedos plumes; el hermoso pavo real que con sus estridentes gritos anuncia las visitas, mezclado con hermosos ejemplares Plymont Rout y Horpinton de dorados reflejos y catalanes renegridos de rojo copete, destinados todos a hacer las delicias de los gourmets.”⁴⁷¹

Este caso pone de manifiesto también la selecta calidad de las aves de corral que con frecuencia engalanaban las mesas acomodadas, donde más asiduamente estaban presentes estas *carnes blancas*.⁴⁷²

La crianza de aves por lo general se desarrollaba guiándose por el sentido común y con destino a satisfacer -al menos parcialmente- el consumo familiar, lo que representaba una gran ventaja, porque garantizaba el abastecimiento doméstico y a un costo más que aceptable, teniendo en cuenta que la avicultura no había prosperado como renglón industrial, lo que contribuía a mantener altos los precios de las aves y los huevos, a la vez que el mercado era irregularmente surtido de ambos artículos.⁴⁷³ En consecuencia, los precios de estos productos eran sumamente sensibles: a mediados del decenio de 1900, la docena de huevos, que en épocas normales podía adquirirse por no más de 30 centavos, cuando había escasez de maíz no se conseguía por menos de un peso.⁴⁷⁴ Esta situación fue prácticamente crónica, pero su gravedad fue mayor durante el transcurso de la Primera Guerra Mundial, porque se suspendió el ingreso de los productos extranjeros, dejando a los consumidores librados a la utilización de los insuficientes recursos locales.⁴⁷⁵ La deficiente producción y los altos precios de los productos avícolas perjudicaban seriamente a dos segmentos específicos de la población, que por sus condiciones físicas y sanitarias se consideraba en la época que debían contar con ellos:

⁴⁷⁰ *La Libertad*, noviembre 17 de 1910 p. 1; *Los Principios*, agosto 26 y 29 y diciembre 28 de 1913 pp. 4, 5 y 5 respect., abril 13 de 1917 p. 5, mayo 20 de 1923 p. 15; *La Voz del Interior*, diciembre 22 de 1924 p. 8; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 271.

⁴⁷¹ *Los Principios*, abril 13 de 1917 p. 5.

⁴⁷² *La Voz del Interior*, octubre 31 de 1919 p. 4.

⁴⁷³ *La Libertad*, noviembre 17 de 1910 p. 1; *Justicia*, Córdoba, mayo 11 de 1912 p. 1; *Los Principios*, febrero 3 de 1915 p. 5; *La Voz del Interior*, abril 8 de 1920 p. 4; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, pp. 271-272.

⁴⁷⁴ *La Voz del Interior*, marzo 28 de 1906 p. 1.

⁴⁷⁵ *La Voz del Interior*, febrero 15 de 1921 pp. 4-5.

los niños y los enfermos;⁴⁷⁶ la dieta de estos últimos incluía el pollo, por lo menos para darle *sustancia* al caldo.⁴⁷⁷

El pescado no era un artículo de consumo generalizado, como lo demuestra su disponibilidad anual por habitante (tabla 7), que a comienzos del siglo oscilaba entre 0,60 y 1 kilo en 1902 y 1906 respectivamente y en 1913 ascendía a unos 2 kilos.⁴⁷⁸ La limitada demanda local respondía al alto precio del producto y a las preferencias dietarias del grueso de la población, ya que el pescado se destinaba en general a los nativos de posición más acomodada y a los inmigrantes extranjeros.⁴⁷⁹ La significación dietética del pescado era tan limitada que incluso en las familias de mejor posición social no siempre se conocían, aún a fines del período.⁴⁸⁰

Evidentemente, en una sociedad mediterránea, no era esperable que el pescado formara parte de sus patrones de consumo, sobre todo teniendo en cuenta las dificultades de abastecimiento, a tal punto que fue frecuente que dicho alimento -proveniente de Rosario y Mar del Plata- se encontrara en malas condiciones en el momento de su comercialización.⁴⁸¹ Además, los mercados públicos, nudos centrales en la distribución alimentaria de la ciudad, carecieron de las instalaciones adecuadas para la conservación del pescado durante gran parte del período.

El incremento estacional de la demanda durante la Cuaresma -y en especial en la Semana Santa, la “semana clásica del pescado salado”-⁴⁸² se satisfacía fundamentalmente con el producto importado y conservado -bacalao, pez palo- procedente de Escocia y Noruega, lo que creó graves inconvenientes durante la guerra europea y provocó serias dificultades en el aprovisionamiento local, con el consiguiente aumento de precios.⁴⁸³ Aquí también, el poder adquisitivo hacía la diferencia entre distintos productos, porque en 1919 el kilo de bacalao noruego costaba 2,40 pesos, el del humilde sábalo sólo ascendía a 0,60 pesos, pasando por la corvina a 0,80, el surubí a 1, el dorado a 1,20 y el pejerrey a 1,50.⁴⁸⁴

⁴⁷⁶ *Ibid.*

⁴⁷⁷ *La Voz del Interior*, abril 8 de 1920 p. 4.

⁴⁷⁸ AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, fs. 281v.-283r.; RÍO Manuel E. y ACHÁVAL Luis, *Geografía...* cit., t. II, p. 472.

⁴⁷⁹ SCHTEINGART Mario, “Conceptos...” cit., p. 87.

⁴⁸⁰ *La Voz del Interior*, agosto 20 de 1928 p. 6.

⁴⁸¹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1916, t. II, fs. 129r.-134r., *Documentos*, Año 1916, fs. 593r.-596r., 609r.; *La Voz del Interior*, octubre 20 de 1926 p. 8, abril 24 de 1928 p. 8; *Los Principios*, abril 22 de 1930 p. 6.

⁴⁸² *La Voz del Interior*, marzo 26 de 1929 p. 8.

⁴⁸³ *Los Principios*, marzo 31 de 1915 p. 6, febrero 17 de 1917 p. 4.

⁴⁸⁴ *Los Principios*, abril 13 de 1919 p. 2.

LAS GRASAS ANIMALES Y LOS ACEITES

El consumo de sustancias grasas mantenía una relación directa con el poder adquisitivo, siendo mayor en las familias de profesionales y empleados que en las de los trabajadores de recursos más limitados.⁴⁸⁵ La grasa, sobre todo la vacuna, era un ingrediente muy importante en la cocina cotidiana, especialmente en la de la población nativa, acostumbrada a su uso. Tradicionalmente, ricos y pobres la utilizaron para sus frituras y salsas.⁴⁸⁶ A medida que se avanza en el período, el aceite fue fortaleciendo su posición entre las sustancias grasas de uso alimentario, debido al crecimiento de la presencia de inmigrantes extranjeros en la ciudad, que eran sus consumidores más fuertes, y a la sustitución -al menos parcial- de la grasa por aquel producto en la cocina de los sectores acomodados y un segmento de los trabajadores. Un indicador interesante de esta cuestión son los avisos clasificados de casas de pensión, que hacia los últimos años del período en muchas oportunidades destacaban entre sus prestaciones que la comida ofrecida era confeccionada “a base de aceite” o, en su defecto, “a base de aceite y manteca”; en varios casos es clara la estrecha asociación entre la gastronomía con este fondo de cocción y las pertenencias étnicas -italianos, españoles- de los propietarios del establecimiento y/o de sus clientes reales o potenciales.⁴⁸⁷ Por otra parte, el consumo de aceite no era incompatible con el de grasa en los sectores populares, aunque en muchos casos aquél artículo estaba ausente en sus canastas alimentarias.⁴⁸⁸ El aceite comercializado en Córdoba sólo en parte era de fabricación local, el resto provenía de Santa Fe, Buenos Aires, Chaco y del exterior, especialmente el de oliva -de España e Italia- y el de algodón -de Estados Unidos.⁴⁸⁹ La buena aceptación de los aceites importados era el resultado de la insuficiente producción argentina, sus frecuentes adulteraciones⁴⁹⁰ y la demanda de los inmigrantes extranjeros.

La manteca no consiguió ocupar un lugar relevante dentro del consumo, porque no participaba de las preferencias del grueso de la población nativa y por su elevado precio. Éste era en gran medida la consecuencia de la limitada producción local del artículo, que si bien se

⁴⁸⁵ SCHTEINGART Mario, “Conceptos...” cit., p. 87.

⁴⁸⁶ GRIMAUT Azor, *Comidas cordobesas de antes*, Córdoba, 1974, p. 22.

⁴⁸⁷ *La Voz del Interior*, enero 4 de 1925 p. 3, noviembre 3 y diciembre 16 de 1930 pp. 2 y 4 respect.; *Los Principios*, febrero 28 de 1930 p. 18.

⁴⁸⁸ *La Libertad*, noviembre 24 de 1905 p. 1; LUDEWIG Juan H., *Informe...* cit., pp. 355-371.

⁴⁸⁹ *La Libertad*, agosto 10 de 1904 p. 3, mayo 5 de 1913 p. 4; *Los Principios*, agosto 27 de 1915 p. 4, septiembre 21 de 1919 p. 4, mayo 31 de 1921 p. 13, junio 12 y julio 23 de 1930 pp. 2 y 3 respect.; *La Voz del Interior*, octubre 3 de 1916 p. 8, agosto 29 y octubre 18 de 1925 pp. 12 y 16 respect., enero 1° de 1928 p. 28, mayo 28 de 1930 p. 11; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 297.

⁴⁹⁰ *Los Principios*, julio 20 de 1919 p. 1.

había multiplicado casi por veinte entre 1872-1873 y 1920,⁴⁹¹ en esta fecha sólo llegaba a poco más de 89.000 kilos, de allí que parte de la manteca consumida se importaba, en los primeros tiempos de Europa y, luego, de las provincias del litoral. La restringida producción y la creciente exportación con destino a Europa, sobre todo a Inglaterra, convirtieron a la manteca en un comestible relativamente caro, incluso con respecto a las demás sustancias grasas de uso culinario, de las cuales era la más costosa. (tabla 9) Este es un factor de peso para explicar la disponibilidad anual de manteca por habitante registrada en la ciudad, que en 1913 ascendió a unos cuatro kilos, tomando en consideración la información estadística municipal sobre la venta de dicho artículo en los mercados públicos.⁴⁹² Más allá de este simple promedio aritmético, la ingesta de manteca presentaba desigualdades sociales, porque era más frecuente en los extranjeros y los sectores acomodados; en éstos, parece haber desplazado parcialmente a la grasa,⁴⁹³ de aquí que el consumo de aquélla experimentaba una reducción en la temporada estival, por los altos registros térmicos y la “ausencia de los mejores consumidores”,⁴⁹⁴ que desde diciembre se encontraban fuera de la ciudad, en sus lugares de veraneo.

Tabla 9
Precio de la manteca y demás sustancias grasas (\$)

Año	1900	1907	1913	1920	1925	1930
Manteca (kg.)	1,55	1,26	1,45	2,28	2,00	2,30
Aceite oliva (kg.)	1,33	1,45	0,86	3,15	1,65	1,90
Aceite maní (l.)	s/d.	0,80	s/d.	1,67	1,30	1,15
Grasa vacuna (kg.)	0,39	0,42	0,55	0,83	0,65	0,60

Fuente: *La Libertad*, año 1900; *La Voz del Interior*, año 1907; *Los Principios*, año 1913; DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1920, p. 521, Año 1925, p. 506, Año 1930, pp. 424-425.

⁴⁹¹ HUDSON Damián (director), *Registro Estadístico de la República Argentina*, Buenos Aires, 1875, t. 7, pp. 609-610; *Los Principios*, febrero 19 de 1922 p. 2.

⁴⁹² Los datos básicos para el cálculo fueron relevados en: MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Boletín Mensual de Estadística Municipal*, Año 1913, febrero-diciembre.

⁴⁹³ SCHTEINGART Mario, “Conceptos...” cit., p. 87.

⁴⁹⁴ *Los Principios*, marzo 19 de 1921 p. 3.

LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Entre los lácteos, ya nos referimos a la manteca, el de consumo más democratizado era la leche, cuya ingesta evolucionó desde 18 litros anuales por habitante en 1897, a 65 en 1911, 79 en 1915 y 159 en 1928.⁴⁹⁵ Cuando descendemos desde las medias aritméticas a las canastas alimentarias, observamos que la presencia de la leche en ellas estaba vinculada, antes que nada, a la composición del grupo familiar, porque la participación del gasto en ese artículo dentro de las erogaciones en concepto de comestibles era mayor cuando existían niños de corta edad; en segunda instancia, había una relación directa entre el ingreso *per capita* y el consumo de leche.⁴⁹⁶ Es decir, los hijos de las familias más numerosas y, a la vez, más humildes, llevaban la peor parte: el gasto en leche era de un peso en la familia de un portero (siete hijos), 1,50 en la de un jornalero (dos hijos) y 2,23 pesos en la de un oficial carpintero (un hijo).⁴⁹⁷ Debido a la escasez de recursos, en algunas familias la ingesta de leche estaba ausente, como acontecía en el caso de los peones municipales y los vigilantes de policía en la primera década del siglo XX.⁴⁹⁸ Aunque la leche preferida por el grueso de la población era la proporcionada por el ganado vacuno, se ingería también la de burra y la de cabra.

Conforme a las estadísticas sobre comercialización en los mercados públicos, la disponibilidad de queso por habitante era de 1,59 kilos para 1905 y 4,13 kilos para 1913.⁴⁹⁹ El consumo de queso era mucho más frecuente en los grupos de ingresos medios y altos, por su alto valor relativo, pese a las recomendaciones de las instituciones estatales sobre la conveniencia de aumentar su ingesta⁵⁰⁰ y a la advertencia del doctor Schteingart sobre la favorable relación entre precio y potencial energético de dicho artículo, que lo convertía en uno de los alimentos más baratos desde esta perspectiva.⁵⁰¹ De todos modos, en el mercado local estaban disponibles numerosas variedades de quesos, para satisfacer todos los gustos y bolsillos, incluso existían imitaciones de los productos extranjeros -por ejemplo, del queso

⁴⁹⁵ *La Patria*, Córdoba, octubre 9 de 1897 p. 1; *La Voz del Interior*, septiembre 21 de 1911 p. 5, marzo 23 de 1928 p. 9; AHMC, *Documentos*, Año 1915, t. II, f. 174v.

⁴⁹⁶ LUDEWIG Juan H., *Informe...* cit., pp. 355-371; NIGRO Ángel J. y R. SILVA, *Informe sobre la situación general de algunos gremios obreros en la ciudad de Córdoba*, en: MOREYRA Beatriz I., Fernando J. REMEDI y Patricia B. ROGGIO, *El hombre y sus circunstancias. Discursos, representaciones y prácticas sociales en Córdoba, 1900-1935*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1998, pp. 316-342.

⁴⁹⁷ Cálculos basados en: LUDEWIG Juan H., *Informe...* cit., pp. 355-371.

⁴⁹⁸ AHMC, *Documentos*, Año 1910, t. I, fs. 160r.-161r.; *La Libertad*, noviembre 24 de 1905 p. 1.

⁴⁹⁹ Cálculos basados en los datos relevados en: AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, fs. 281v.-283r.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Boletín Mensual de Estadística Municipal*, Año 1913, febrero-diciembre.

⁵⁰⁰ *La Voz del Interior*, noviembre 29 de 1930 p. 7.

⁵⁰¹ SCHTEINGART Mario, "Conceptos..." cit., p. 38.

parmesano y del Holanda-,⁵⁰² que tenían un precio muy inferior al del artículo legítimo, lo que hasta cierto punto permitía conciliar las pretensiones de consumo con las posibilidades reales de satisfacerlas. En 1901, una unidad de queso Holanda fabricada en la Argentina valía 1,50 pesos, mientras que el artículo legítimo procedente de Europa costaba 3,65 pesos, un 143 por ciento más que el primero.⁵⁰³ En suma, distintas variedades, precios y orígenes (tabla 10), para diferentes usos culinarios, gustos y bolsillos. No obstante, como el ya citado doctor Schteingart lo apuntaba, a fines del período, el queso seguía siendo fundamentalmente un artículo de lujo, que en las comidas se limitaba a officiar como aderezo y, mucho más aún, como postre.⁵⁰⁴

Tabla 10
Precios de quesos disponibles en el mercado local (\$/ kg.)

Variedad	Origen	Precios 1913	Precios 1928
Común	Buenos Aires	0,85	s/d.
Común	sierras	1,00	s/d.
Común	Río Cuarto	s/d.	1,60
Común	Ausonia	s/d.	1,80
Goya	nacional	1,00	1,40
Carcaráná	nacional	1,50	1,80
Gorgonzola	importado	2,20	3,00
Gruyére	importado	2,20	s/d.
Parmesano	importado	2,20	4,40
Peccorino romano	importado	2,40	4,40
Peccorino toscano	importado	2,40	
Roquefort	importado	3,00	3,50
Provolone	importado	2,40	4,60
Camembert	importado	1,20	1,20

Fuente: *Los Principios*, año 1913 y julio 3 de 1928 p. 7.

Los tambos de la ciudad por lo general no fabricaban quesos,⁵⁰⁵ por ello su abastecimiento se realizaba mediante la importación de los artículos europeos y de otros procedentes de provincias vecinas -sobre todo Buenos Aires-, además de los provenientes de la campaña, en especial de la zona serrana, a los que se añadieron hacia finales de período los elaborados en algunos puntos del sudeste provincial (Ausonia, Río Cuarto, etc.). Los quesos de la zona serrana tenían mucha aceptación en el mercado, sobre todo los conocidos como “mantecosos”

⁵⁰² *La Libertad*, año 1901; *Los Principios*, septiembre 22 de 1921 p. 13.

⁵⁰³ *La Libertad*, año 1901.

⁵⁰⁴ *La Libertad*, octubre de 1900, noviembre 27 de 1902 p. 1, enero 9 y septiembre 5 de 1903 p. 2, agosto 23 de 1909 p. 1; SCHTEINGART Mario, “Conceptos...” cit., p. 38.

⁵⁰⁵ COMITATO PER LA MOSTRA DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO, *Gli italiani nel Distretto Consolare di Córdoba (Rpca. Argentina)*, Córdoba, 1906, p. 162 (en adelante: *Gli italiani...*).

y “serranos”, que ingresaban a la ciudad de manera irregular, a consecuencia de su elaboración netamente artesanal,⁵⁰⁶ en pequeña escala, con procedimientos simples y tradicionales, a lo que se agregaban las dificultades para mantener un contacto fluido con la región noroeste de Córdoba.

EL TRIGO Y EL MAÍZ

Carecemos de datos agregados que permitan estimar el consumo promedio de pan,⁵⁰⁷ pero podemos tomar como su indicador válido y relevante a las disponibilidades anuales de harina de trigo por habitante, que a comienzos del siglo llegaban a 85 kilos⁵⁰⁸ y, según una estimación propia, eran de 106 kilos en 1906.⁵⁰⁹ Paulatinamente, el consumo de pan fue creciendo durante el período, estimulado por la expansión de la producción provincial de trigo y la creciente participación de los extranjeros en la población capitalina, así como por la difusión del hábito de su ingesta entre los cordobeses nativos. Un indicador importante de esta afirmación lo constituye el crecimiento del número de panaderías, que provocó una notable caída en la relación entre la cantidad de habitantes de la ciudad y la de ese tipo de establecimientos.⁵¹⁰

El pan era un objeto de consumo diferenciado, desde el punto de vista cuantitativo y cualitativo, porque su gravitación dentro de la dieta y su calidad variaban de acuerdo con el volumen de ingresos de las familias, es decir, según el sector social considerado. La ingesta de pan era mayor en los inmigrantes extranjeros que en los nativos y, dentro de éstos, el gasto en pan como porcentaje de las erogaciones totales en concepto de alimentos tendía a aumentar a medida que los núcleos familiares contaban con más miembros y los ingresos *per capita* disminuían. En el caso de un jornalero casado, con dos hijos, con un ingreso mensual de 62 a 65 pesos, se observa que la participación relativa del gasto en pan en el desembolso total en concepto de comestibles ascendía al 10 por ciento; en un grupo familiar de nueve personas,

⁵⁰⁶ *La Voz del Interior*, marzo 27 de 1928 p. 8; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 293.

⁵⁰⁷ Idéntica dificultad ha sido destacada por Norberto Ferreras para la ciudad de Buenos Aires en un período muy similar al nuestro: FERRERAS Norberto O., “Evolución de los principales consumos obreros en Buenos Aires, 1880-1920”, en: *Ciclos*, año XI, vol. XI, n° 22, segundo semestre 2001, p. 160.

⁵⁰⁸ RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 290.

⁵⁰⁹ Cálculo efectuado sobre la base del dato suministrado por: *La Voz del Interior*, noviembre 30 de 1906 p. 1.

⁵¹⁰ Ver en este mismo trabajo, bajo el título “La modernidad alimentaria: las dinámicas de cambio alimentario en Córdoba”, especialmente las pp. 82-83.

donde el padre se desempeñaba como portero de oficina y ganaba 60 pesos al mes y existía un ingreso complementario de un monto indeterminado, consistente en la retribución por el trabajo de su hijo mayor, dicha cifra se elevaba al 22 por ciento.⁵¹¹ En el caso de la familia de una costurera a domicilio, el típico recurso alimentario de muchos cordobeses pobres, la *alianza estratégica* -a los fines de la supervivencia- entre el pan y el mate,⁵¹² era una parte importante de la dieta cotidiana, si nos atenemos a que ambos representaban el 55 por ciento del gasto global en comestibles. La familia, que estaba compuesta por la costurera, una hermana que le ayudaba, un hermano desempleado y su madre, enfrentaba dificultades financieras, teniendo un ingreso de 99 pesos y deudas y empeños por 76, pese a llevar una “vida ordenada” y realizar “más trabajo que el humanamente admisible”, lo que hacía que la salud de estas trabajadoras dejara mucho que desear.⁵¹³

En contraposición, en los sectores acomodados, el pan siempre constituyó en el período sólo un complemento dietario para acompañar al resto de los alimentos; de aquí el comentario del senador provincial Arturo Pitt, que en 1915 apuntaba que “[era] mejor, comer 200 ó 300 gramos de pan de buena calidad, y no un kilo de pan de mala clase: es mejor poco y buen alimento que no mucha cantidad y poco nutritivo.”⁵¹⁴ En idéntica función de complemento dietario y como un síntoma del desarrollo del mercado local de comestibles, a la vez que un símbolo más de la *modernidad alimentaria*, las galletitas formaban parte del repertorio de productos consumidos por las clases acomodadas, pero a las dulces utilizadas tradicionalmente en asociación con el té, se añadieron las sin azúcar para acompañamiento de las comidas. Así, en 1925 la fábrica Bagley promocionaba por la prensa sus galletitas

“Campo, sin azúcar, elaboradas completamente a máquina, consideradas muy livianas y digeribles, que en la mesa substituyen con ventaja al pan y la galleta. Son más saludables e higiénicas”.⁵¹⁵

En la coyuntura creada por la guerra europea, el consumo de carne disminuyó y el grueso de la población la sustituyó parcialmente con pan, incorporándolo a su dieta cotidiana en una cantidad mayor a la habitual. Un periódico señalaba en 1917:

⁵¹¹ Cálculos efectuados sobre la base de los datos suministrados por: LUDEWIG Juan H., *Informe...* cit., pp. 355-371.

⁵¹² *Los Principios*, junio 28 de 1911 p. 5, febrero 17 de 1917 p. 1; *La Voz del Interior*, julio 3 de 1928 p. 7, septiembre 20 de 1929 p. 8.

⁵¹³ NIGRO Ángel J. y R. SILVA, *Informe...* cit., pp. 322-323.

⁵¹⁴ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, p. 485.

⁵¹⁵ *Los Principios*, abril 28 de 1925 p. 1.

“Hay hambre en Córdoba, son muchas las familias de obreros sin trabajo, de criollos de nuestros ranchos suburbanos, y de ciudadanos que habitan las casas de inquilinato de nuestros barrios más poblados, que viven al azar y a la eventualidad, con unos cuantos mates y un pedazo de pan por todo refrigerio, entreteniéndose en cuanto es posible con esa clase de vituallas, los torozones del hambre.”⁵¹⁶

En ese mismo contexto, que combinaba desocupación y baja de salarios con el encarecimiento de los comestibles, hizo su aparición una nueva variedad del artículo, el *pan integral*, que a un precio bastante módico daba respuesta, en gran medida, al problema alimentario de los sectores más humildes de la población.⁵¹⁷ La demanda de este género de pan al parecer creció rápidamente en cuestión de días, debido al fuerte requerimiento de las familias y, también, a los pedidos de algunas empresas que ofrecían servicios gastronómicos.⁵¹⁸ La aparición del *pan integral* es importante porque, si bien en todo el período existieron panes y panes, fue en coincidencia con la Primera Guerra Mundial que las diferencias sociales que se transparentaban en el consumo de las distintas variedades del artículo se volvieron más visibles.

Estas últimas remitían, ante todo, a variaciones cromáticas y ponían en evidencia la brecha social existente entre *los de arriba y los de abajo*. El pan blanco, consumido sobre todo por los sectores acomodados, se elaboraba con harinas de primera calidad -triple y doble cero-, lo que lo convertía en el *pan de lujo*, y era sin duda el más estimado por todos los grupos sociales,⁵¹⁹ con la única excepción de los inmigrantes de Europa septentrional y los enfermos que por prescripción médica debían ingerir *pan negro*.⁵²⁰ El pan blanco se elaboraba con harina especial, de primera calidad, que sólo contenía entre 10 y 15 por ciento de salvado, lo que daba como resultado -según el senador antes aludido- “el pan blanco, nutritivo y agradable, mientras que de las harinas inferiores [...] resulta el pan de una calidad inferior.”⁵²¹

Frente al pan blanco se alzaba una gama de panes oscurecidos, casi nunca confeccionados con harina de centeno, debido al alto costo que normalmente tenía y al uso alternativo de este cereal como forraje, sino con harinas de trigo de inferior calidad, que contenían variables porcentajes de salvado.⁵²² Tan pequeña era la cosecha de centeno y, por ende, tan alto su

⁵¹⁶ *Los Principios*, febrero 17 de 1917 p. 1.

⁵¹⁷ *Los Principios*, marzo 17 de 1915 p. 3, julio 14 de 1917 p. 1.

⁵¹⁸ *La Voz del Interior*, mayo 9 y 30, junio 1º, 2, 4 y 8 de 1915 pp. 4 y 5; *Los Principios*, julio 14 de 1917 p. 1.

⁵¹⁹ *Los Principios*, marzo 16 y agosto 15 de 1915 pp. 4 y 5 respect., marzo 22 de 1923 p. 3; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, p. 485; SCHTEINGART Mario, “Conceptos...” cit., p. 43.

⁵²⁰ *Los Principios*, agosto 24 de 1913 p. 4; SCHTEINGART Mario, “Conceptos...” cit., p. 43.

⁵²¹ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, p. 485.

⁵²² *Ibid.*; *La Libertad*, junio 17 de 1908 p. 1; *Los Principios*, agosto 15 y septiembre 3 de 1915 pp. 4 y 5 respect.

precio, que resultaban frecuentes las adulteraciones mediante su mezcla con harina de trigo y también las imitaciones consistentes en adicionar a esta última una mixtura de afrecho y afrechillo.⁵²³ Estos panes oscurecidos en general eran más nutritivos y de mayor digestibilidad, porque la materia prima básica conservaba entre 70-75 y 85 por ciento del afrecho generado en la molienda del trigo, según fuera una harina de segunda o tercera calidad respectivamente.⁵²⁴ Sin embargo, a medida que el producto iba oscureciéndose, su estimación social se reducía, tanto que las familias acomodadas llegaban a despreciar todo pan que no fuera blanco; en este sentido, un miembro selecto de la élite gobernante manifestaba: “para que el pan resulte y sea un artículo alimenticio y verdaderamente nutritivo, es preciso y es indispensable que sea preparado con harina de primera calidad”,⁵²⁵ lo que equivalía a decir pan blanco.

Una segunda distinción, alimentaria a la vez que social, se establecía entre el pan del día y el de la jornada anterior -conocido por los sectores populares como “frío”-, porque el segundo presentaba un precio inferior,⁵²⁶ siendo demandado por las familias más humildes, como un medio de generar ahorros en el presupuesto doméstico. En 1930, el pan francés costaba 30 centavos el kilo si era fresco y 20 si era del día anterior;⁵²⁷ en algunos momentos, el artículo del día llegó a costar un 50 por ciento más que su similar de la víspera.⁵²⁸ Evidentemente, el pan del día anterior no era el deseado, pero sí el posible para muchos trabajadores humildes, sobre todo en épocas de carestía generalizada de los alimentos y dificultades en el mercado laboral, cuando ellos se conformaban, resignados, con la posibilidad lisa y llana de seguir accediendo a ese artículo. En este sentido, en septiembre de 1929 una humilde mujer le comentaba a un cronista local:

“comprando el pan en la panadería, Vd. lo saca a treinta el kilo, si es fresco, y a 20 si es frío. [...] pan frío es el que queda de un día para otro. Se pone un poco feo porque ahora hacen el pan con mucha levadura y con espuma, porque le dan a Vd. un bollo de este tamaño (y con las dos manos nuestra interlocutora formaba un vaso como para dar la sensación de que dentro de él se podía guardar un huevo de avestruz) y resulta que está fofo, hueco, que es pura chala, pero una cascarita algo amarga por la levadura; pero los pobres no podemos ser muy exigentes.”⁵²⁹

⁵²³ *Ibíd.*

⁵²⁴ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, p. 485.

⁵²⁵ *Ibíd.*, p. 467. Subrayado del autor.

⁵²⁶ *Los Principios*, enero 13 de 1910 p. 1, agosto 9 y septiembre 27 de 1919 p. 1; *La Voz del Interior*, septiembre 20 de 1929 p. 8.

⁵²⁷ *La Voz del Interior*, diciembre 17 de 1930 p. 10.

⁵²⁸ Cálculo efectuado sobre la base de los datos obtenidos en: *La Voz del Interior*, octubre 11 de 1907 p. 1, septiembre 20 de 1929 p. 8; *Los Principios*, enero 13 de 1910 p. 1.

⁵²⁹ *La Voz del Interior*, septiembre 20 de 1929 p. 8.

La harina de trigo también se utilizaba en la fabricación de pastas, en particular fideos, un artículo cuyo consumo creció en el período. Este comestible participaba en la dieta de los sectores populares, encontrándose en sus canastas alimentarias.⁵³⁰ En el mercado capitalino existían diversas calidades de fideos para satisfacer las demandas de los sectores populares, de los acomodados y de la colectividad italiana residente en Córdoba, debido a que las fábricas de fideos instaladas en la ciudad elaboraban distintas variedades del artículo. Además de los comunes y los especiales o “extra” -realizados con sémola-, se producían los promocionados como “uso de Génova” y “uso de Nápoles”,⁵³¹ de acuerdo con las prácticas vigentes en estas zonas de Italia. A ellos hay que añadir los fideos importados directamente de este país, que también tenían su pequeño lugar en el mercado, aunque se les hizo muy difícil conservarlo a raíz del incremento de la producción local y las serias desventajas para competir exitosamente con ésta en materia de precios, como puede inferirse de la comparación contenida en la tabla 11.

Tabla 11
Precios y variedades de fideos existentes en el mercado local (\$/ 10 kg.)

	1906	1907
Fideos comunes	1,80	1,90
Fideos especiales de sémola	2,40	2,63
Fideos uso de Génova	3,00	-
Fideos uso de Nápoles	2,80	-
Fideos importados (Sicilia)	-	4,00
Fideos importados de calidad extra	-	8,00 ⁵³²

Fuente: *La Voz del Interior*, agosto 26 de 1906, junio 19 y noviembre 10 de 1907.

En términos generales, puede afirmarse que el consumo de vegetales era bastante limitado, cuantitativa y cualitativamente, debido a su escasa participación en la dieta del grueso de la población y a la poca variedad de los que contaban con su aprecio. Esta afirmación debe matizarse señalando una excepción: el maíz. Éste era un artículo de consumo universal, porque pobres y ricos, nativos y extranjeros, niños, jóvenes y viejos, recurrían a él. Esto, unido a su peso relativo dentro del consumo global y a la multiplicidad de formas en que era ingerido, termina por perfilarlo como un alimento fundamental. Para comienzos del siglo XX,

⁵³⁰ *La Libertad*, noviembre 24 de 1905 p. 1; LUDEWIG Juan H., *Informe...* cit., pp. 355-371; NIGRO Ángel J. y R. SILVA, *Informe...* cit., pp. 316-342.

⁵³¹ *La Libertad*, abril 4 y julio 1º de 1905 pp. 3 y 4 respect.; *La Voz del Interior*, agosto 26 de 1906; *Los Principios*, agosto 30 de 1913 p. 13.

⁵³² *La Voz del Interior*, agosto 26 de 1906, junio 19 y noviembre 10 de 1907.

sobre la base de la información oficial sobre comestibles introducidos a los mercados públicos, estimamos que el *piso* de las disponibilidades anuales de maíz por habitante era de 32 kilos,⁵³³ omitiendo la contabilización de los choclos comercializados, que gozaban de mucho aprecio en la población en general.

El maíz, además de ser un comestible en sí mismo, podía dar lugar a la elaboración de una treintena de platos y era utilizado como complemento de distintas comidas y sustituto del pan y, cuando las circunstancias económicas lo imponían, de la carne.⁵³⁴ Las comidas que incluían al maíz, como el locro y la mazamorra, tenían una larga historia y eran prácticamente cotidianas dentro de los sectores populares, en particular entre las familias nativas, y más aún en las más pobres; esos platos, a principios como a finales del período, eran “el refugio de los desheredados de la fortuna.”⁵³⁵ Esto también ocurría entre los pobres asistidos que recurrían a la beneficencia para solventar sus necesidades básicas, como se percibe en el Comedor de Pobres, administrado y sostenido por las Damas de la Misericordia, cuyo menú se componía de aquellos dos platos tradicionales y pan,⁵³⁶ mientras tanto, en la época de receso del comedor, desde noviembre a mayo del año siguiente, la entidad aludida distribuía raciones de pan y maíz cada ocho días entre sus pobres asistidos.⁵³⁷ Durante la Primera Guerra Mundial, los sectores populares reforzaron su consumo de maíz, aprovechando la circunstancia de su abundancia en el mercado local, resultado de las dificultades para dar continuidad a sus regulares exportaciones por la escasez de bodegas disponibles.⁵³⁸

Sin alcanzar en el período la significación dietética del maíz, el arroz consiguió desplazarlo parcialmente. Los sectores acomodados, que siguieron siendo consumidores de maíz, utilizaban el arroz en sus comidas domésticas y también en las que realizaban afuera, en los restaurantes locales.⁵³⁹ Paulatinamente, el consumo de arroz, si bien limitado, se fue difundiendo también entre los sectores populares.⁵⁴⁰ Es ilustrativo de esto el hecho de que el arroz estaba incluido, junto con otros comestibles de mucho uso en los sectores populares, entre las ofertas de almacenes que pretendían atender las demandas alimentarias de estos grupos y, en especial, de las familias de menores recursos. Es el caso del establecimiento La

⁵³³ AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, fs. 281v.-283r.

⁵³⁴ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1899, p. 401; GRIMAUT Azor, *Comidas...* cit., p. 11 y *passim*; *La Voz del Interior*, octubre 31 de 1919 p. 4; *Justicia*, Río Cuarto, marzo 6 de 1929 p. 1.

⁵³⁵ *La Voz del Interior*, enero 1° de 1928 p. 5.

⁵³⁶ AHMC, *Documentos*, Año 1909, t. II, fs. 237v.-238r.

⁵³⁷ *Ibid.*, f. 238v.

⁵³⁸ *La Voz del Interior*, julio 6 de 1918 p. 7.

⁵³⁹ *La Libertad*, años 1900, 1903 y 1914; *La Patria*, diciembre 28 de 1904 p. 1; *Los Principios*, mayo 3 de 1921 p. 3.

⁵⁴⁰ *La Libertad*, agosto 9 de 1900 p. 2, febrero 7 de 1902 p. 1.

Campana de Gracia, promocionado como “la favorecedora del pobre”, que en 1902 ofrecía por un peso siete kilos de mercaderías, uno de cada uno de los siguientes artículos: arroz, maíz molido, fideos, trigo molido, pelones, papas y sal.⁵⁴¹ El arroz también se hallaba presente, junto con el maíz, en la canasta alimentaria de las familias del jornalero y del portero.⁵⁴²

El arroz se encontraba en desventaja frente al maíz, más allá de los gustos de la población, por razones económicas, debido a las dificultades existentes para abastecerse de aquella gramínea, porque pese al crecimiento de la producción nacional en Tucumán y el litoral, se seguía dependiendo del producto europeo. Durante el conflicto de 1914-1918 y la inmediata posguerra, la importación de arroz enfrentó severos problemas, lo que redundó en su encarecimiento en los primeros años y, finalmente, en la suspensión de su ingreso, provocando una retracción en el consumo⁵⁴³ en general y, en especial, en los sectores populares, porque su alto precio lo colocó, de acuerdo con la prensa, “fuera del alcance de las clases proletarias.”⁵⁴⁴

LAS VERDURAS Y LAS FRUTAS

El zapallo era uno de los vegetales de mayor consumo entre la población criolla, formando parte de la tríada conocida bajo el apelativo de “frutas de chacra”, compuesta además por el melón y la sandía.⁵⁴⁵ Los datos oficiales sobre el movimiento de los mercados públicos de la ciudad permiten estimar una disponibilidad anual de zapallos por habitante que se acercaba a las seis unidades en 1905 y estaba en torno a las 5 en 1913.⁵⁴⁶ El zapallo era muy importante como alimento por sí mismo, pero aún más como ingrediente en platos típicos y como complemento de la carne, fresco o *charqueado*, por lo común en lugar del pan.⁵⁴⁷

Las papas y las batatas constituían un renglón muy importante, porque su consumo se expandió en el transcurso de todo el período, estimulado por las preferencias de la población

⁵⁴¹ *La Libertad*, septiembre 19 de 1902 p. 2.

⁵⁴² LUDEWIG Juan H., *Informe...* cit., pp. 335-371; *La Libertad*, febrero 7 de 1902 p. 1.

⁵⁴³ *Los Principios*, marzo 30 de 1915 p. 6, mayo 3 de 1921 p. 3.

⁵⁴⁴ *Los Principios*, mayo 3 de 1921 p. 3.

⁵⁴⁵ RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 124.

⁵⁴⁶ Cálculos efectuados sobre la base de los datos relevados en: AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, fs. 281v.-283r.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Boletín Mensual de Estadística Municipal*, Año 1913, febrero-diciembre.

⁵⁴⁷ GRIMAUT Azor, *Comidas...* cit., *passim*.

y, más aún, por el precio sumamente acomodado que tenían frente a los demás alimentos básicos. La disponibilidad anual por habitante de dichos tubérculos, considerados sustitutos entre sí en la época,⁵⁴⁸ alcanzaba, respectivamente, los 10 y 12 kilos en 1905 y 10 y 6 kilos en 1913.⁵⁴⁹ En principio, las papas parecen haber sido adoptadas por los sectores acomodados, extendiéndose luego en forma paulatina a los populares. Este proceso de difusión hacia abajo se vio favorecido por su precio reducido -aunque en alza-, el creciente peso demográfico de los inmigrantes extranjeros dentro de la población, su rendimiento en las comidas y su facilidad de conservación y asociación con otros productos de ingesta habitual, como era frecuente con la carne.

Tabla 12
Precios de los tubérculos (\$/ 10 kg.)

	1901	1903	1906	1913	1920	1925	1930
Papas	0,69	0,60	0,73	1,20	1,61	2,25	2,25
Batatas	0,40	0,30	0,40	-	1,06	1,50	1,25

Fuente: *La Libertad*, años 1901 y 1903; *La Voz del Interior*, año 1906; LUDEWIG Juan H., *Informe del estado actual del trabajo a domicilio de mujeres y niños en la capital de la provincia*, en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1913, pp. 355-371; DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1920, p. 521, Año 1925, p. 506, Año 1930, pp. 424-425.

Dichos factores explican, en gran medida, la fuerte gravitación que las papas llegaron a tener en la dieta de los sectores populares, sobre todo en los grupos de más modestos recursos, donde superaba con creces las disponibilidades medias por habitante referidas con anterioridad. “Después de la carne, son las papas”, señalaba un cronista local a fines de la década de 1920,⁵⁵⁰ en alusión a que ambos productos eran los componentes esenciales del popular puchero, preparación frecuente entre los trabajadores de más modesta condición, aunque de composición variable, según las coyunturas socioeconómicas generales y personales. Hacia 1913, la familia del jornalero (cuatro integrantes) consumía mensualmente 2,5 kilos de papas y la del portero (nueve miembros) 3,33 kilos, en ambos casos por persona, lo que proyectado al año da 30 y 40 kilos respectivamente. En estos casos, la significación dietética de las papas es más evidente cuando su consumo se compara con el correspondiente a la carne, que ascendía a 44 y 35 kilos respectivamente. Como se observa, la ingesta de papas

⁵⁴⁸ *La Voz del Interior*, agosto 20 de 1926 p. 8.

⁵⁴⁹ Cálculos efectuados sobre la base de los datos relevados en: AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, fs. 281v.-283r.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Boletín Mensual de Estadística Municipal*, Año 1913, febrero-diciembre.

⁵⁵⁰ *La Voz del Interior*, febrero 8 de 1928 p. 8.

superaba a la de carne en la familia del portero, lo que se explica por el problema alimentario que creaba un grupo tan numeroso y con bajos ingresos: las papas, con sus 12 centavos de costo, eran la solución dietaria estratégica, frente a la carne de vaca cuyo precio ascendía a 55 y 60 centavos.⁵⁵¹

La cosecha de papas, cuyo cultivo estaba presente en el cinturón frutihortícola que rodeaba a la ciudad de Córdoba y en el sur provincial, fue crónicamente insuficiente para atender la demanda local, de modo que el déficit de oferta fue cubierto durante todo el período por el producto importado de la provincia de Santa Fe y de la zona de Mar del Plata en la de Buenos Aires.

Ese déficit de producción local se extendía también a otros productos de origen vegetal, pese a la expansión de su cultivo en la zona rural del municipio⁵⁵² -a cargo sobre todo de inmigrantes extranjeros-, por lo cual se recurría a su importación desde otras regiones argentinas e incluso, en algunos subperíodos, desde el exterior. Resulta asombroso que promediando la década de 1900, Córdoba importaba cebollas -un artículo de consumo generalizado- desde España,⁵⁵³ debido a su restringida oferta local y su consecuente encarecimiento. Las disponibilidades anuales por habitante de verduras frescas en general -dejando de lado las ya consideradas- ascendían a poco más de 6,5 kilos en 1905 y 21 kilos en 1913.⁵⁵⁴ Las preferencias de la población criolla y el significativo precio relativo de las verduras frescas, estimulado por las restricciones de su producción, actuaron en el sentido de limitar su participación en la dieta cotidiana de la mayoría de los cordobeses. Al respecto, Carlos Santillán Vélez deslizaba en 1915 un comentario contundente:

“las verduras son tan escasas, que solo en la época de verano y en bien reducidas localidades la población jornalera puede usar de ellas. Esto, aparte de los hábitos de la mayoría de la población, que prefiere el churrasco, un loco (maíz molido, cocido y con ciertos condimentos) y un buen mate, a otro elemento para su diaria alimentación.”⁵⁵⁵

Idéntica fluctuación estacional se observaba en el consumo de frutas, que crecía significativamente en el verano, cuando afluían en abundancia a los mercados de la ciudad, en

⁵⁵¹ Canastas de consumo consultadas en: LUDEWIG Juan H., *Informe...* cit., pp. 355-371; precios tomados de: *Los Principios*, octubre 3 de 1913 p. 5.

⁵⁵² *Censo General de la Población, Edificación...* cit., p. XVII.

⁵⁵³ *Los Principios*, mayo 30 de 1906 p. 1.

⁵⁵⁴ Cálculos efectuados en base a los datos relevados en: AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, fs. 281v.-283r.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Boletín Mensual de Estadística Municipal*, Año 1913, febrero-diciembre.

⁵⁵⁵ *Los Principios*, febrero 9 de 1915 p. 3.

gran parte desde los suburbios, vendiéndose a precios relativamente reducidos y colocándose al alcance también de los sectores populares. En este sentido, un periódico señalaba:

“En los meses de verano se suprime mucho de la alimentación este artículo [carne], pues se reemplaza con la enorme cantidad de verduras, hortalizas, choclo tierno y hasta la misma fruta que por su baratura y abundancia suele constituir el alimento de las clases proletarias.”⁵⁵⁶

Muchas de las frutas que llegaban a la ciudad provenían de las quintas de su periferia y la zona rural del municipio, aunque su aporte era insuficiente para satisfacer la demanda local, por lo restringido de la producción. Aun a fines del período, las tierras servidas por riego con aguas del dique San Roque, que circundaban a Córdoba, se destinaban sobre todo al cultivo de alfalfa, forrajes y maíz, sosteniendo sólo “una mediocre fruticultura.”⁵⁵⁷ A estas frutas se añadían las suministradas por algunos centros proveedores ubicados en el interior provincial - Calamuchita, por ejemplo-, en otras regiones argentinas -la Mesopotamia, Jujuy, Tucumán, entre otras- y en el exterior, como Paraguay y Brasil (bananas), Italia (manzanas y peras), España (uvas), Estados Unidos (duraznos).⁵⁵⁸ Entre estas frutas foráneas y sus similares de producción nacional existía una marcada diferencia de precios, como se percibe en la tabla 13, que hacía que las primeras se reservaran casi con exclusividad para el disfrute de las familias más acomodadas.

Tabla 13
Precios de las frutas nacionales e importadas en el mercado local
a comienzos del siglo XX (\$)

	Cantidad	1900
Duraznos nacionales	docena	0,25 - 0,30
Duraznos de Estados Unidos	docena	2,50 - 3,00
Uva criolla	kilo	0,25
Uva de España	kilo	1,00 - 1,50
Peras nacionales	docena	0,18
Peras de Italia	docena	1,25

Fuente: Los valores corresponden al año 1900, salvo los de las peras, que son de 1902. En: *La Libertad*, años 1900 y 1902.

Sin lugar a dudas, los melones y las sandías ocuparon durante todo el período el sitio de privilegio entre las frutas disponibles en la ciudad, debido a la fuerte predilección que la

⁵⁵⁶ *La Voz del Interior*, octubre 31 de 1919 p. 4.

⁵⁵⁷ *Los Principios*, noviembre 22 de 1929 p. 1.

⁵⁵⁸ *Censo General de la Población, Edificación...* cit., p. XVII; *La Libertad*, años 1900-1904; *Los Principios*, octubre 31 de 1913 p. 5, septiembre 13 de 1926 p. 3; *La Voz del Interior*, enero 7 de 1926 p. 8.

población en general manifestaba hacia esas dos especies, sobre todo las familias nativas. La información sobre el movimiento de los mercados públicos permite estimar una disponibilidad anual por habitante de cinco melones y sandías para 1905 y sólo dos para 1913; la disponibilidad para el resto de las frutas ascendió, en esos mismos años, a 7,5 y 4 kilos *per capita* respectivamente.⁵⁵⁹ Dentro de las frutas, detrás de las sandías y los melones, las preferencias se orientaban hacia los duraznos, los damascos, las peras, las manzanas, los higos y las naranjas.

Finalmente, entre los productos de origen vegetal, el poroto era, dentro del grupo de las legumbres, la de consumo más generalizado: su disponibilidad anual por habitante llegaba a casi cuatro kilos en 1905.⁵⁶⁰ El grano producido en el país era preferido frente al importado desde Chile e Italia, porque se lo consideraba más tierno⁵⁶¹ y la variedad más solicitada era la denominada *manteca*.⁵⁶² Sin embargo, la persistente presencia del poroto chileno en el mercado se explica, fundamentalmente, por la insuficiencia de la producción para satisfacer la demanda local.⁵⁶³ Mientras tanto, el consumo de garbanzos, habas, arvejas y lentejas parece haber sido mucho más limitado, en particular en el caso de estas tres últimas legumbres.⁵⁶⁴ Pese a su demanda restringida, en el mercado existía una competencia bastante intensa -al menos por su calidad- entre los garbanzos cultivados en el país y los importados de Chile y España.⁵⁶⁵ En cambio, tratándose de arvejas y habas, las preferencias de los cordobeses se orientaban hacia las de origen extranjero en desmedro de las nacionales.⁵⁶⁶

⁵⁵⁹ El cálculo para 1913 está por debajo de las disponibilidades reales para este año, debido a la ausencia de los datos correspondientes al mes de enero, cuando el consumo de frutas en general y de melones y sandías en particular era significativamente mayor. Cálculos efectuados sobre la base de los datos relevados en: AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, fs. 281v.-283r.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Boletín Mensual de Estadística Municipal*, Año 1913, febrero-diciembre.

⁵⁶⁰ Cálculos efectuados sobre la base de los datos relevados en: AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, fs. 281v.-283r.

⁵⁶¹ *La Libertad*, julio 15 de 1908 p. 1.

⁵⁶² *La Libertad*, mayo 10 de 1901 p. 3.

⁵⁶³ *Los Principios*, noviembre 5 de 1913 p. 5.

⁵⁶⁴ *La Voz del Interior*, febrero 14 de 1906; *Los Principios*, agosto 14 de 1913 p. 4.

⁵⁶⁵ *Los Principios*, noviembre 5 de 1913 p. 5.

⁵⁶⁶ *Los Principios*, agosto 6 y noviembre 9 de 1913 pp. 4 y 5 respect.

LA SAL Y EL AZÚCAR

La sal tenía una utilización muy difundida en la cocina de la época como condimento, a la vez que había ido perdiendo paulatinamente su otra función tradicional, la de sustancia conservante de distintos alimentos, como consecuencia de su reemplazo por el hielo - fabricado en la ciudad-, la tímida pero creciente adopción de los aparatos de refrigeración por las familias más pudientes -sobre todo hacia fines del período- y la ventaja que otorgaba a los habitantes de Córdoba el residir en un espacio bien provisto, a diario, de comestibles frescos. Esto último era, en gran parte, un privilegio de la ciudad, de aquí que en numerosos puntos de la campaña, en particular en los más alejados de los centros poblados, la sal siguió siendo empleada como conservante, además de constituir un ingrediente para sazonar los alimentos.

Promediando la década de 1900, la sal de producción local, procedente de Quilino, comenzó a ser desplazada parcialmente por la importada de Cádiz. Este movimiento de sustitución, promovido inicialmente por los fabricantes de pan,⁵⁶⁷ fue el resultado del progresivo encarecimiento del artículo cordobés, que perdió competitividad frente al extranjero. En 1907, la bolsa de sal de Quilino de 50 a 55 kilos reales -60 nominales- costaba 2,30 pesos y su similar de Cádiz de 100 kilos valía 4,80 pesos.⁵⁶⁸ A la vez, esto dio a los consumidores la posibilidad efectiva de probar la sal importada, compararla con la de Quilino y verificar la superioridad de la primera, que exhibía condiciones de limpieza muy superiores,⁵⁶⁹ lo que hizo que gozara -según expresiones de un periódico local- de una aceptación y preferencia indiscutibles.⁵⁷⁰ La sal de Quilino era, intrínsecamente, un producto de buena calidad, pero las deficiencias en los métodos de recolección y en la etapa de procesamiento opacaban sus condiciones frente al artículo foráneo.⁵⁷¹ Esto y las maniobras especulativas de los concesionarios encargados de la explotación de las salinas con miras a incrementar los precios, en el marco de un encarecimiento de la sal extranjera y serias dificultades para su importación durante la guerra europea y la posguerra inmediata, estimularon la aparición en el mercado cordobés, por lo menos en el despuntar de la década de

⁵⁶⁷ *La Voz del Interior*, junio 22 de 1907 p. 1.

⁵⁶⁸ *La Voz del Interior*, julio 26 de 1907 p. 1.

⁵⁶⁹ *La Voz del Interior*, junio 22 y julio 26 de 1907 p. 1; *Los Principios*, agosto 7 y diciembre 5 de 1913 pp. 4 y 5.

⁵⁷⁰ *La Voz del Interior*, febrero 14 de 1908 p. 1.

⁵⁷¹ *La Voz del Interior*, junio 22 y julio 26 de 1907 p. 1; *Los Principios*, agosto 7 y diciembre 5 de 1913 pp. 4 y 5, noviembre 20 de 1915 p. 3, julio 2 de 1921 p. 3.

1920, de un nuevo producto: la sal puntana, producida en las salinas de la vecina provincia de San Luis, considerada “bastante superior en clase” con respecto a la de Quilino.⁵⁷²

El consumo de azúcar debe haber sido bastante significativo desde el punto de vista cuantitativo, si se considera que cumplía funciones de endulzante -de bebidas estimulantes-, ingrediente culinario -en postres- y aderezo -en preparaciones para el almuerzo y la cena-; esto último respondía a la proclividad ancestral que la población criolla en general manifestaba hacia la ingesta de comidas ligeramente endulzadas, que hacía que en muchas elaboraciones culinarias su condimentación con sal, pimienta, laurel, etc., no fuera excluyente de la incorporación de azúcar y/o pelones, uvas pasadas y, en ocasiones, hasta algunos duraznos.⁵⁷³

En el caso de dos familias de condición humilde, la del jornalero y la del portero de oficina, casados ambos, con dos y siete hijos, se consumían unos 15 kilos de azúcar al mes,⁵⁷⁴ lo que significaba unos 15 y 20 kilos por persona al año respectivamente, hacia 1913. Un cálculo similar efectuado para los conscriptos del Regimiento nº 4 de Artillería de Córdoba y para los infantes que serían internados en las escuelas provinciales a crearse para niños débiles da como resultado 15 y 11 kilos respectivamente, tomando en cuenta solamente el azúcar utilizado en el desayuno y la merienda.⁵⁷⁵

LAS BEBIDAS SOCIALES Y ESTIMULANTES

En la dieta habitual de la población se hallaban presentes algunas *bebidas sociales*, cuya ingesta se concretaba casi siempre en compañía de otras personas más que como un acto netamente individual, sea en espacios físicos específicos -boliches, fondas, bares, cafés, hoteles, restaurantes, etc.- o en otros que no eran tales, donde ocasionalmente se congregaban varios individuos. Dentro de ese género de bebidas ocupaban un lugar privilegiado las sustancias estimulantes, sobre todo la yerba mate, el café, el té y el alcohol. Según “La Libertad”, a principios del siglo XX, el consumo de estas bebidas estaba en franco crecimiento, como consecuencia de las exigencias que el ritmo de vida de la época imponía a

⁵⁷² *Los Principios*, julio 2 de 1921 p. 3.

⁵⁷³ GRIMAUT Azor, *Comidas...* cit., pp. 22-23 y *passim*.

⁵⁷⁴ LUDEWIG Juan H., *Informe...* cit., pp. 355-371.

⁵⁷⁵ *La Voz del Interior*, marzo 5 de 1911 p. 5; GARZÓN MACEDA Félix, *La medicina en Córdoba. Apuntes para su historia*, Buenos Aires, 1917, t. III, p. 287.

los cuerpos, provocándoles una intensa sensación de cansancio, que podía ser aliviada mediante la ingestión de aquéllas; en este sentido, el periódico local expresaba:

“El alcohol, el opio, tabaco, the, café, etc. son tomados para sostener el sistema cuando se encuentra bajo la influencia de la postración nerviosa, y proporciona en otra forma la excitación que se desea.”⁵⁷⁶

El mate era, luego del agua, la bebida de uso generalizado, más difundido y democratizado, porque todos, sin distinción de clases, etnias, sexos, edades, lo tenían incorporado a su dieta cotidiana, aunque su gravitación era mayor en los criollos y en los segmentos sociales de más humilde condición.⁵⁷⁷ En efecto, el consumo de yerba mate se eleva a medida que se desciende en la pirámide social acercándose a su base. Las canastas alimentarias de unas familias que cumplían esas dos condiciones -criollas y pobres-, como la del jornalero, dos de costureras y la del portero, muestran que la participación del gasto en yerba y azúcar en el total de erogaciones destinadas a comestibles era bastante significativa, ascendiendo a 25, 23, 22 y 15 por ciento respectivamente.⁵⁷⁸ El mate estaba plenamente integrado a las estrategias alimentarias de reproducción de los pobres y era conceptualizado como un “alimento de ahorro, [...] recurso de importancia en nuestro criollo pobre.”⁵⁷⁹ En muchos casos, cuando los recursos disponibles eran insuficientes para costear la reproducción familiar, la carne solía ser reemplazada con pan y mate, a veces sólo por este último en la comida del mediodía o de la noche.⁵⁸⁰ Un septuagenario trabajador criollo, de humilde condición, residente en una precaria vivienda de los suburbios, comentaba al respecto en 1928 a un cronista: “Entre nosotros, el desayuno, el almuerzo y la cena, muchas veces en el mes lo reemplaza el mate y no haría mal en decir que a él la mayoría de los pobres le debemos la vida.”⁵⁸¹ La yerba mate formaba parte de las frecuentes ofertas de negocios que atendían las demandas de las personas más humildes⁵⁸² y también hacía las veces de regalo para pobres con ocasión de la apertura de algún nuevo almacén.⁵⁸³

En el mercado existían numerosas calidades y marcas comerciales de yerba mate, producida en Paraguay, sur de Brasil y litoral argentino, situación que daba origen a cierta

⁵⁷⁶ *La Libertad*, noviembre 6 de 1903 p. 1.

⁵⁷⁷ *La Voz del Interior*, junio 13 de 1924 p. 10, enero 14 de 1925 p. 7, julio 3 de 1928 p. 7.

⁵⁷⁸ LUDEWIG Juan H., *Informe...* cit., pp. 355-371; NIGRO Ángel J. y R. SILVA, *Informe...* cit., pp. 320-321.

⁵⁷⁹ *Los Principios*, junio 28 de 1911 p. 5.

⁵⁸⁰ *La Libertad*, septiembre 22 de 1904 p. 1; *Los Principios*, junio 28 de 1911 p. 5, febrero 17 de 1917 p. 1; *La Voz del Interior*, julio 3 de 1928 p. 7, septiembre 20 de 1929 p. 8.

⁵⁸¹ *La Voz del Interior*, julio 3 de 1928 p. 7.

⁵⁸² *La Libertad*, septiembre 19 de 1902 p. 2.

⁵⁸³ *La Libertad*, julio 8 de 1901 p. 3.

competencia entre los distintos proveedores para tratar de atraer a los consumidores, lo que es muy visible, al menos durante los últimos años de la década de 1890 y en el decenio siguiente, en los periódicos, donde es muy frecuente encontrar avisos de propaganda permanentes - algunos de gran tamaño y con ilustraciones- de dos, tres y hasta cuatro marcas distintas de yerba en la misma página. En el caso de la Yerba Mitre se observa cómo sus expendedores pretendían posicionarla en el mercado gracias a una estrategia que combinaba una atractiva publicidad gráfica, un mayor cuidado en la presentación del artículo -mejorando y cambiando las modalidades de envasado- y el otorgamiento de premios a los compradores, mediante sorteos gratuitos de dinero en efectivo, máquinas de coser, juegos de loza para el servicio de la mesa y “2000 cuadros litografiados a catorce colores y con marco bronceado, estampados sobre metal blanco.”⁵⁸⁴ Junto con la marca, la calidad diferenciaba las clases de yerba mate, cada una de ellas con un determinado precio, como se muestra, a manera de ejemplo, en la tabla 14. La amplia variedad indica la existencia de una oferta diversificada, que pretendía cubrir las necesidades de todos los sectores sociales; en 1901, por ejemplo, el kilo de yerba mate importada de mejor calidad triplicaba el valor de la corriente de origen nacional.

Tabla 14
Precios de la yerba mate a comienzos del siglo XX (\$/ kg.)

Artículo	Calidad	Precio
Yerba argentina	común	0,40
Yerba argentina	superior	0,50
Yerba argentina	extra	0,60
Yerba argentina	especial	0,70
Yerba paraguaya	superior	0,80
Yerba paraguaya	especial	1,20

Fuente: *La Libertad*, octubre 9 y noviembre 20 de 1901 p. 2.

El precio acomodado de la yerba convertía al mate en un artículo central en el consumo de los sectores populares y en el estimulante preferido frente a sus sustitutos próximos, el té y el café. Estos dos a menudo participaban del consumo de los sectores populares, pero tenían una significación muy inferior a la que ostentaba el mate.⁵⁸⁵ Por otra parte, como lo señalamos en otro sitio, el mate fue reemplazado -de forma paulatina y parcial- por el café y el té en los

⁵⁸⁴ *La Libertad*, febrero 10 y julio 1° de 1909 p. 3, septiembre 19 de 1910 p. 1; *La Voz del Interior*, enero 1° de 1911 p. 7.

⁵⁸⁵ *La Voz del Interior*, agosto 13 de 1925 p. 9, enero 1° de 1928 p. 5; NIGRO Ángel J. y R. SILVA, *Informe...* cit., pp. 321-323.

sectores de mayores ingresos.⁵⁸⁶ La fuerte implantación del mate respondía también a cuestiones culturales, como los gustos de los criollos y las preferencias que rápida y tempranamente desarrollaron los extranjeros.

El café era un estimulante considerado como “una bebida intelectual por esencia.”⁵⁸⁷ Pero antes que nada, el café era una *bebida social*, que se ingería en espacios privados -el hogar, por ejemplo- y también en espacios públicos adonde acudían las personas en búsqueda de una ocasión de sociabilidad y esparcimiento. Con el tiempo fueron surgiendo en la ciudad sitios y negocios muy selectos y exclusivos estrechamente vinculados con el consumo de café. A principios de la década de 1910, abrió sus puertas La Brasileña, una tienda bastante exclusiva, con casa central en la ciudad de Buenos Aires, que expendía artículos de consumo para las familias acomodadas, especializada únicamente en cafés crudos, tostados y molidos, cigarros y bombones.⁵⁸⁸ Pocos años después, una firma ajena al medio inauguraba su sucursal número veinte y lo hacía en la ciudad de Córdoba, era el Café Paulista S.A. Según “Los Principios”, el nuevo negocio se convirtió “en el más 'chic' de los establecimientos de su índole” y sus instalaciones se vieron colmadas por “una verdadera romería de gente desde el momento de su apertura.” No era para menos, a la novedad implícita en la inauguración del negocio, se añadía su ubicación céntrica frente al selecto Café del Plata, la distinción que le confería la dirección a cargo de un francés -en una época de cierto afrancesamiento de las costumbres alimentarias- y, sobre todo, el toque de exotividad y cosmopolitismo que le otorgaba el detalle de que todo el personal de servicio de la casa era de origen asiático.⁵⁸⁹ Como veremos más adelante, el té fue un estimulante de uso difundido, muy en especial en los sectores acomodados, pero también la excusa para una ocasión de sociabilidad muy femenina, que estimamos como la contrapartida de los banquetes, que constituían un ámbito exclusivamente masculino.

Dentro de las bebidas sociales y estimulantes se encontraban también las alcohólicas, especialmente, por su mayor difusión, el vino, la cerveza, la ginebra, el ajeno, el whisky, el cognac, aunque el repertorio de las disponibles era mucho mayor. Según las expresiones de 1910 de un funcionario de alto rango del gobierno provincial, el vino debía ser considerado como “artículo de primera necesidad”, siempre y cuando fuera consumido dentro del hogar

⁵⁸⁶ Ver en este mismo trabajo, bajo el título “La modernidad alimentaria: las dinámicas de cambio alimentario en Córdoba”, especialmente las pp. 68-69.

⁵⁸⁷ *El Consejero del Hogar. Revista Quincenal, Literaria, Recreativa, de Moda y Humorística*, Buenos Aires, año 1, n° 12, julio 15 de 1904 pp. 6-7.

⁵⁸⁸ *La Voz del Interior*, enero 4 de 1911 p. 9.

⁵⁸⁹ *Los Principios*, noviembre 26 de 1913 p. 5.

familiar.⁵⁹⁰ Pero hablar de vino a secas supone ignorar la amplia gama de artículos que se expendían en el mercado local bajo esa denominación genérica, porque existían vinos para todos los paladares, usos, preferencias y bolsillos. Los de mayor consumo, en especial en los sectores populares, eran los comunes procedentes de Cuyo y los elaborados en Colonia Caroya, en el departamento Colón. En ambos casos, la clave de su éxito residía en una calidad relativamente buena para un vino de mesa combinada con un precio accesible en comparación con productos similares de distinto origen. Para los gustos más refinados y que contaban con el respaldo de un bolsillo más abultado existían vinos de mayor calidad, como los producidos en cantidad limitada en el noroeste provincial,⁵⁹¹ algunas variedades elaboradas en La Rioja y otras procedentes de Mendoza. No obstante, los más destacados por su calidad y demanda, casi exclusivamente destinados a los sectores altos de la sociedad, eran los importados de Francia, España, Portugal y de Piamonte y Toscana en Italia. El acceso de una parte significativa de los sectores populares a estos vinos importados era en extremo limitado, debido a su alto precio nominal y en relación con el de sus similares de origen nacional. Al despuntar el siglo XX, el valor de una copa de vino italiano en una cantina de la ciudad equivalía al de medio litro de vino nacional marca Trapiche expendido en un despacho de bebidas céntrico, cuya clientela se hallaba formada en general por trabajadores.⁵⁹² Quienes por sus limitados ingresos disponibles tenían vedado -o casi- el acceso a los vinos europeos, contaban con la posibilidad de adquirir algunas imitaciones nacionales de precios bastante más bajos. En 1902, un litro de vino barbera procedente de Italia costaba 70 centavos, cuando una imitación argentina, promocionada sugestivamente como “tinto casi Barbera”, valía apenas 30 centavos.⁵⁹³ Esto se hacía extensivo a algunos vinos argentinos de mayor calidad, de los cuales se elaboraban y expendían otros similares pero inferiores, más baratos, destinados al consumo de un público con recursos más limitados, como lo muestra el caso del vino blanco “lágrima” sanjuanino, del que se vendía una imitación publicitada como blanco “casi lágrima” por un almacén concurrido por los sectores populares.⁵⁹⁴ Imitación mediante, se lograba compatibilizar, hasta cierto punto, las aspiraciones y los deseos de los consumidores con sus posibilidades económicas reales, lo catectado con lo posible.

Dentro de los vinos, no puede omitirse el champagne, siempre presente en los brindis efectuados al cierre de los banquetes de las familias acomodadas y en múltiples y variadas

⁵⁹⁰ *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Gobierno, Año 1910, pp. 532-533.

⁵⁹¹ *La Libertad*, octubre 24 de 1901 p. 2, septiembre 7 de 1903 p. 2.

⁵⁹² *La Libertad*, mayo 2 de 1901 p. 3, septiembre 4 de 1902 p. 2.

⁵⁹³ *La Libertad*, septiembre 19 de 1902 p. 2.

⁵⁹⁴ *Ibid.*

reuniones sociales por ellas organizadas con ocasión de cumpleaños, aniversarios, despedidas y festejos como Navidad y Año Nuevo. Con el incremento y la frecuencia de su consumo llegó también su difusión social ampliada, alcanzando a algunos grupos sociales que no pertenecían a la elite; de la mano de su trivialización y popularización -bastante acotada aún, por cierto- comenzó a evidenciarse cierta declinación en su aprecio por parte de los sectores acomodados, sus consumidores habituales, aunque para los humildes todavía se lo asociaba al lujo y al universo de lo imposible. Al respecto, bajo el título “Las vísperas de Navidad”, un cronista local señalaba en 1924:

“¿Champagne? Su nombre solamente ya es indicio de lujo, de derroche y hasta de algo que para las gentes pobres encierra todo un poema de deseos no satisfechos. Y sin embargo, ha conseguido desacreditarse tanto o más (perdónesenos la comparación), que las medias de seda... Es que no por caro, deja de ser precisamente el preferido de las fiestas alegres. Su nombre, huele a mujeres... “gotán”... algazara... ruido de copas... música... En fin, a luz, alegría y ... algo más.”⁵⁹⁵

Para algunos trabajadores, de cierto poder adquisitivo, el champagne era inalcanzable -o casi- pero contaban con la posibilidad de acceder a un sucedáneo un tanto más económico: el espumante. Un indicio muy interesante de esto es la comparación entre el “ambigú” servido por la Confitería Oriental con ocasión de dos reuniones sociales muy próximas en el tiempo: en la primera de ellas, una recepción en la casa de Doña Felisa Luque de Vidal Peña, integrante de la elite local, con motivo del futuro enlace de su hija, se brindó con el “delicioso champagne Mumm Reims”;⁵⁹⁶ en contraposición, en el té efectuado en los mismos salones del establecimiento antes citado, organizado por el personal docente de una escuela fiscal local en honor de su directora, la señorita Corina Angélica Feit, con motivo de su próximo casamiento, el brindis se realizó con “spumante”.⁵⁹⁷

De acuerdo con el testimonio del doctor José M. Álvarez, promediando la década de 1890, el consumo de cerveza en la ciudad experimentó un incremento, pese a su precio.⁵⁹⁸ Sin embargo, este último en realidad era bastante cercano al del vino, al menos en los albores del siglo XX: en 1900, el litro de vino común tinto mendocino valía 29 centavos y el blanco sanjuanino 22, cuando la cerveza blanca costaba 23 centavos y la negra 29.⁵⁹⁹ Más allá de las cantidades ingeridas, la cerveza en la Córdoba de entre siglos era consumida por los sectores

⁵⁹⁵ *La Voz del Interior*, diciembre 23 de 1924 p. 10.

⁵⁹⁶ *Los Principios*, agosto 13 de 1927 p. 2.

⁵⁹⁷ *Los Principios*, septiembre 22 de 1927 p. 12.

⁵⁹⁸ ÁLVAREZ José M., *La lucha por la salud*, Buenos Aires, 1896, p. 420.

⁵⁹⁹ *La Libertad*, año 1900.

acomodados y los populares y era considerada, además, una bebida para ambos sexos, ya que era recomendada -al menos en una de sus variedades, la negra- para las madres en período de lactancia.⁶⁰⁰ Por otra parte, es llamativo que los discursos antialcohólicos, que se articularon y se hicieron frecuentes en la época, omiten condenar a la cerveza, que está ausente del amplio repertorio de bebidas proscriptas.

En cambio, entre estas últimas se encontraba un sinnúmero de bebidas comprendidas bajo la denominación genérica, corriente en la época, de “licores o aguardientes”,⁶⁰¹ entre ellas la ginebra, el ajeno, los aperitivos, la caña y muchas más. A menudo, el mismo género de bebida era consumido por individuos de muy distinta extracción social, pero variaba sensiblemente la calidad y procedencia del artículo. Podía beberse una ginebra inglesa o una de origen nacional, un vermouth francés o italiano en vez de uno argentino, etc. Sin embargo, las diferencias tal vez más notables afectaban a los aperitivos y numerosas bebidas destiladas expandidas como “licores”, porque los de menor precio y mayor aceptación entre los sectores populares eran a menudo los más peligrosos para la salud, por sus deficientes aptitudes para la ingesta humana.

Sobre la base del testimonio ofrecido por José M. Álvarez en su libro “La lucha por la salud”, la frecuencia con que se realizaba la ingesta constituía al parecer una diferencia social adicional en el campo del consumo de bebidas alcohólicas: aquella solía hallarse concentrada en pocas horas en los sectores populares, mientras que en los acomodados se encontraba dispersa a lo largo de una serie de momentos en el transcurso de la jornada.⁶⁰² Álvarez observaba sobre la situación de las familias pudientes:

“Una o dos copas al levantarse; un aperitivo antes del almuerzo, precedido de un cocktail de esquisito gusto; otra copa, que es algún digestivo alcohólico después de comer; un cocktail al concluir la hora de trabajo (si es que el individuo trabaja); nuevo aperitivo para aguzar el estómago o llamar el apetito; concluida la comida, otra vez el digestivo, y luego el té con cognac o ginebra; y esto añadido al mal vino que se bebe en las comidas y a los numerosos chops de cerveza que se intercalan en el verano.”⁶⁰³

Esta divergencia en las pautas de consumo de ambos sectores sociales puede explicarse por la menor gravitación que tenía el tiempo de trabajo en un día común de las familias acomodadas y por su participación en múltiples ocasiones de sociabilidad, en las que se hallaban presentes

⁶⁰⁰ *La Libertad*, noviembre 24 de 1903 p. 2, julio 14 de 1910 p. 2.

⁶⁰¹ ÁLVAREZ José M., *La lucha...* cit., pp. 420-421.

⁶⁰² *Ibid.*

⁶⁰³ *Ibid.*, p. 421.

-casi necesariamente, por su carácter social- las bebidas alcohólicas. La situación de los sectores populares era en general exactamente la inversa, debido al número, amplitud y continuidad de sus jornadas laborales y a la restricción que ellas imponían a los ratos de ocio y esparcimiento, limitando las posibilidades de dedicarse a la tarea de *hacer sociales*.

Finalmente, en la época se produjo una innovación alimentaria en materia de bebidas, consistente en la aparición de las gaseosas, cuyo consumo parece haberse expandido significativamente en el transcurso de las dos últimas décadas del período, a juzgar, entre otras cosas, por las manifestaciones de sus fabricantes de 1926 en el sentido de que se trataba de “un producto, que si no es de primera necesidad, está tan incorporado á los usos del Pueblo y de todas las clases sociales, que puede considerarse como tal.”⁶⁰⁴ Este fenómeno no fue privativo de la ciudad de Córdoba, sino que sincrónicamente se manifestó en los principales centros urbanos del interior provincial.⁶⁰⁵

⁶⁰⁴ AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. IV, f. 219r.

⁶⁰⁵ *Ibid.*; *El Pueblo*, Río Cuarto, octubre 18 de 1929 p. 3.

CAPÍTULO 4

LA ALIMENTACIÓN EN EL INTERIOR DE LA PROVINCIA: RASGOS GENERALES Y DISTANCIAS HORIZONTALES

“Aquí, una mujer de la sierra cercana que baja montada en una mula manera arreando a un burrito curtido a vender unos dos sacos de pasas de higo, fruto de toda la labor estival y producto de toda la cosecha de la huerta centenaria; allí la *quesillere* que baja lentamente con el abierto cesto de la pálida mercancía en la cabeza descansando entre los espirales de *pachiquil*, formado de cualquier trapo, con su cara terrosa y rígida de momia faraónica; por todos lados las vendedoras de frutas pasadas, de tortas de aspecto cetrino y de panes paliduchos y escuálidos; muy cerca ya del sencillo edificio de la estación cuya arquitectura diríase trabajada por la mano de un niño, la *choricera*, siempre frunciendo el ceño ante el humo que enceguese pero que arrastra tufillos gulosos que producen en los estómagos criollos extrañas languideces; después las *chinitas* harapientas que venden *catas* o que ofrecen mates dulces ó amargos, cebados por la *mama* cómodamente apoltronada en un banco o cajón que se alza pocos milímetros del suelo.”⁶⁰⁶

En el interior de la provincia de Córdoba pueden identificarse en el período dos grandes recortes espaciales, que experimentaron procesos económico-sociales opuestos. El sudeste, partiendo de una situación inicial de desventaja relativa con respecto al resto de la provincia, a consecuencia de su limitado peso demográfico y económico -concentrado en su zona meridional-, merced a una serie de factores, como la feracidad de sus amplias llanuras y la extensión de la red ferroviaria, entre otros, consiguió insertarse en el modelo primario-exportador vigente desde fines del siglo XIX, protagonizando un intenso proceso de crecimiento y modernización. Como contrapartida, el noroeste, que históricamente había sido el polo concentrador de los recursos humanos y materiales de la provincia, debido a características como sus peculiaridades climáticas y geográficas y sus condiciones de vialidad, por citar algunas, se encontró prácticamente imposibilitado de responder a los requerimientos del modelo económico predominante, sufriendo procesos de marginalidad y atraso. Por esto en el transcurso del período el eje económico se desplazó desde el noroeste hacia el sudeste, transformándose esta zona en el polo dinámico del desarrollo provincial. Además, el crecimiento económico y la expansión del pujante sudeste provincial se basaron, en parte, en una relación parasitaria de explotación de esta región en desmedro del noroeste, al cual le succionó -al menos- gran parte de la fuerza de trabajo disponible y una significativa porción de sus recursos naturales -salinas, forestales-; estos últimos nutrieron en parte la actividad productiva y los transportes del sudeste, sobre todo en períodos de dificultades para la importación de combustibles desde el exterior, como sucedió durante la Primera Guerra

⁶⁰⁶ “Deán Funes”, en: *La Libertad*, Córdoba, junio 4 de 1901 p. 1.

Mundial y la posguerra inmediata. El resultado fue el cuadro que en la década de 1930 pintaba el doctor Guillermo Stuckert, con ocasión de la inauguración de la Estación Sanitaria del Noroeste, con las siguientes palabras:

“Tierras son éstas, que desde las cumbres de Gaspar hasta los Baldes de Nabor, donde se pierde la perspectiva en las sábanas blancas del desierto salino; con las espaldas de las serranías y la vista frente a la esterilidad de un lejano infinito, [...]. Tierras son estas, como digo, que no siempre fueron infértiles y vacías de hacienda, porque si son hoy de hambre y de sed, han poblado en ellas, según el censo de 1899, 50.000 vacunos, 16.000 yeguarizos y mulares y 15.000 caprinos y ovinos, que hoy han muerto en manera considerable.

“Tierras son éstas, que tuvieron los mejores viñedos, regadíos y quintas, reducidas hoy a pequeñas parcelas y sus extensos y magníficos bosques se han trocado en churcales sin destino.

“Si el riel ha traído la civilización, si a su merced floreció aquí una ciudad, si han nacido centros de población minera y maderil, empero esta misma civilización, se ha llevado con el árbol la sombra y el pasto de sus campos, y más que todo la humedad que guardaba, que alimentaba los arroyos, y los ríos; por ende, como un pulpo insaciable se lleva poco a poco el poder de la misma vida.

“Y hoy desde las cumbres hasta las salinas, bosques talados, manantiales agotados, haciendas moribundas, son restos de aquella grandeza.”⁶⁰⁷

A su modo, entonces, el noroeste solventó una porción de los costos internos del crecimiento cordobés. En consecuencia, durante el período considerado el noroeste soportó una permanente depredación de sus recursos por parte del sudeste, que fue además la porción del interior cordobés que consiguió atraer seria y sistemáticamente la atención de las autoridades provinciales, a consecuencia de su inserción en el modelo económico dominante y su estrecha vinculación con el litoral agroexportador y modernizador. Las dispares experiencias que protagonizaron ambas regiones dejaron marcas profundas en sus estructuras productivas, demográficas y mentales, las que impusieron una serie de condicionamientos a los patrones alimentarios de cada una de las regiones.

⁶⁰⁷ Este fragmento del discurso, que forma parte de la “Memoria del Consejo de Higiene de la Provincia de Córdoba”, correspondiente al período 1936-1938, fue extraído de: MOREYRA Beatriz I., Fernando J. REMEDI y Patricia B. ROGGIO, *El hombre y sus circunstancias. Discursos, representaciones y prácticas sociales en Córdoba, 1900-1935*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1998, p. 519.

LAS DISTANCIAS HORIZONTALES EN LA ALIMENTACIÓN

Si bien en el interior provincial en su conjunto las carnes, el maíz, las sandías, los melones, el agua y la yerba mate constituían los productos de consumo más difundido, geográfica y socialmente, puede percibirse la existencia de verdaderas *fronteras alimentarias* entre la región noroeste y la sudeste de Córdoba. Más allá de esa apreciación general sobre el consumo en el interior, dentro de él se reconocen distancias horizontales -inscriptas en el espacio geográfico- en la alimentación, derivadas sobre todo de la desigual significación que en cada una de las dos áreas señaladas tenían esos artículos y, subsidiariamente, de la presencia/ausencia de otros productos. De este modo, en el marco de una *geografía de la alimentación* del interior cordobés, se reconocen dos grandes *áreas alimentarias*, la noroeste y la sudeste, y las diferencias entre ambas se reducían -en un fuerte intento de síntesis- a que en la primera se utilizaba relativamente más carne de ganado menor -casi nunca porcina-, mucho más maíz que trigo, abundante y variada cantidad de frutas y una serie de comestibles tradicionales -quesillos, pasas de higo y de uva, algarroba, tunas, patay, arropé-, mientras que en la segunda se consumía relativamente más carne vacuna, carne de cerdo, mucho más trigo que maíz, un corto número de una reducida variedad de frutas, una aceptable cantidad de verduras y una importante cuota de productos avícolas. Esta asincronía regional hace que Córdoba pueda concebirse, también desde el punto de vista alimentario, como una zona de transición entre el litoral y el noroeste argentinos.

Las distancias horizontales en la alimentación entre ambas regiones de Córdoba respondían a las diferencias en las estructuras productivas, las condiciones de movilidad, la infraestructura -transporte, irrigación, abastecimiento de agua- y la composición de sus recursos demográficos, en particular, la existencia, el tamaño y la distribución del contingente de extranjeros. Como lo apuntamos al considerar el cambio alimentario, la notabilísima preeminencia del elemento nativo y una presencia extranjera sumamente acotada y, sobre todo, sensiblemente concentrada en determinados recortes espaciales dentro de la región noroeste constituyen dos de las variables fundamentales para explicar la permanencia dentro de ella de los patrones de consumo criollos y su marginación del proceso de *modernidad alimentaria* experimentado por la Córdoba de entre siglos. A esto hay que añadir que la zona noroeste fue prácticamente autárquica en materia alimentaria, lo que hizo a sus habitantes particularmente vulnerables a las coyunturas climáticas y meteorológicas adversas para la producción agropecuaria lugareña, llegando en ciertas ocasiones a carecer lisa y llanamente de

comestibles.⁶⁰⁸ Uno de estos dramáticos episodios aconteció hacia comienzos de la década de 1880 y fue reflejado por un periódico local, bajo el sugestivo título “Miseria”, en los siguientes términos:

“Por personas venidas del otro lado de la Sierra tenemos terribles detalles sobre la miseria que reina en los Departamentos del Oeste. Dice que hay allí gente que se muere de hambre pues no tiene absolutamente que comer habiendo perecido la mayor parte de las haciendas y habiéndose sufrido una seca de más de dos años. La Municipalidad de villa Dolores se ha visto en la necesidad de levantar suscripciones y gastar casi todos sus fondos para suministrar alimentos a los pobres. [...] la hacienda que muere de la epidemia, y cuya carne se pone en el acto de morir negra como un carbon, es devorada con ansia por cantidad de pobres habiendo llegado algunos de éstos impulsados por el hambre hasta devorar la carne corrompida de animales que se han encontrado en los campos despues de dos ó tres días de muertos.”⁶⁰⁹

La autarquía alimentaria del noroeste obedecía a su aislamiento geográfico, su difícil topografía y sus deficientes condiciones de infraestructura básica -transporte, comunicaciones, irrigación, abastecimiento de agua-, una estructura productiva poco diversificada y las dificultades para el contacto comercial con otros espacios. Estas condiciones generales fueron crónicas hasta fines del período, variaron apenas, casi nada, en su transcurso. Un comentario editorial de “Los Principios” de 1927, titulado “El porvenir de los departamentos del norte”, era muy claro al respecto, concretamente en alusión a la situación de los distritos Tulumba, Sobremonte y Río Seco:

“La causa del abandono está, en primer término, en la carencia de comunicaciones y medios de transporte fáciles que puedan llevar las cosechas y conducir el ganado a los centros consumidores. No hay ferro-carriles por aquellos departamentos. Ellos quedan a diez, quince y más leguas y es fácil, entonces, apreciar, que el trabajo ha de resultar algo ingrato, sin las justas compensaciones que deben esperarse. Solo hay el camino de tierra, por lo general en terrenos firmes, pero, por lo común, abandonado, porque si el gobierno se interesa en su conservación, las grandes distancias dificultan una fiscalización seria y los encargados del trabajo abusan con evidente perjuicio para los pobladores. Y de allí que, más de uno de esos caminos que sirve para comunicar poblaciones de importancia, al cabo de un tiempo se cierran, por el crecimiento de los árboles que lo bordean o porque se van formando huellas cada vez más profundas que se convierten en obstáculos insalvables.”⁶¹⁰

⁶⁰⁸ *El Eco de Córdoba*, Córdoba, octubre 10 y 12 de 1872 p. 3; *La Patria*, Córdoba, septiembre 22 de 1897 p. 1.

⁶⁰⁹ *El Eco de Córdoba*, diciembre 16 de 1880 p. 2.

⁶¹⁰ *Los Principios*, Córdoba, junio 10 de 1927 p. 1.

Los problemas relativos al abastecimiento de agua, aun para beber, y de su manejo con destino al riego constituyeron otra permanencia del período, claramente visible incluso hacia sus últimos años.⁶¹¹

Los factores señalados contribuyen a explicar el hecho de que las distancias verticales - inscriptas en el espacio social- en las dietas se perciben con mucha mayor intensidad en el sudeste, en proceso de crecimiento y modernización, que en el noroeste, que experimentó la marginalidad dentro del modelo económico dominante y el atraso, donde son menos visibles, casi imperceptibles, pasando por la cantidad ingerida de una serie de artículos que en general todos consumían y reduciéndose prácticamente a la mayor significación dietaria del maíz y el mate en los sectores sociales más humildes y la supresión, temporal, de la ingesta de carne.⁶¹² En un contexto marcado en general, aunque en distintos grados, por el atraso, la marginalidad económica y el aislamiento geográfico, el consumo tendía a la homogeneidad, el *mundo de lo posible* en materia alimentaria tenía fronteras relativamente bien delimitadas, que se manifestaban a la vez en el plano mental, a la manera de expectativas dietarias limitadas, sobre todo en la población de los departamentos más pobres, como Río Seco, Pocho y Minas. En este sentido, un legislador provincial, tras una gira por Río Seco en 1910, afirmaba que en ella había podido observar “el atraso y la pobreza” en que se hallaban sus poblaciones, en las cuales, sostenía, “la gente “vive”! muy patriarcal y primitivamente, trabajando poco ó nada, y contentándose con muy poca cosa para satisfacer sus escasas necesidades.”⁶¹³ Para esa época, un detenido en el departamento Minas marcaba en una carta, al pasar, las fronteras del *mundo de lo posible* en la alimentación de la zona, expresando: “en estos lugares, donde sólo se acostumbra comer maíz cocido con un algo parecido a chicharrones, zapallo asado [...] y de vez en cuando como postre, unas pasas de higos más negras y sucias que la conciencia de Barrabás.”⁶¹⁴

La ausencia de sensibles distancias sociales en la alimentación y otras condiciones materiales de existencia en el noroeste cordobés⁶¹⁵ no debe confundirse, sin embargo, con la

⁶¹¹ *Los Principios*, diciembre 22 de 1926 p. 1.

⁶¹² ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (en adelante: AHPC), *Juzgado del Crimen de Capital*, Primera Nominación, Año 1906, leg. 8, exp. 5, *passim*, Tercera Nominación, Año 1906, leg. 9, exp. 4, f. 2r.; *Juzgados de Paz legos*, Pocho, Año 1903, leg. 30, exp. 20, Villanueva, Ballesteros, San Pedro, Castaño, Santa Rosa, San Antonio, Año 1903, leg. 13, n° 33, exp. 3; *La Libertad*, julio 10 de 1908 p. 1; CAFFERATA Juan F., “La vivienda obrera en Córdoba”, en: *Revista de la Universidad Nacional de Córdoba*, Córdoba, año III, 1916, t. II, p. 357.

⁶¹³ *Los Principios*, septiembre 4 de 1910 p. 2. Subrayado del autor.

⁶¹⁴ *La Libertad*, julio 10 de 1908 p. 1.

⁶¹⁵ Esta diferencia entre el noroeste y el sudeste en materia de distancias sociales visibles en la alimentación es extensiva a otras condiciones materiales de existencia, concretamente la vivienda, como lo señalamos y

ausencia de diferencias en el espacio social. Aunque estas últimas no constituyen la problemática específica de nuestro trabajo, cabe señalar al pasar que suponemos que esas diferencias estaban vigentes, como puede inferirse de algunos indicios que parecen mostrar su vitalidad, como lo acontecido en la pequeña localidad de Chañar, a comienzos del período, con motivo del festejo del 25 de Mayo, de acuerdo con la crónica periodística del evento:

“No han sido las autoridades las que han tomado la iniciativa para estos festejos, sino el pueblo y especialmente el Jefe de esta Oficina Telegráfica, Sr. Forgues, de nacionalidad oriental. [...] Ayer dió un espléndido almuerzo, compuesto de dos mesas, una destinada á la primera sociedad y otra para la gente del pueblo. En la primera sala, se ostentaba sobre un pabellon compuesto de dos banderas vicolor, el retrato de Rivadavia. Nuestro anfitrión hizo los honores de la mesa de una manera tan cumplida cual cumple á su cultura. En la primera mesa se pronunciaron algunas improvisaciones alucivas al acto.”⁶¹⁶

En cambio, en el sudeste las distancias verticales en la alimentación eran apreciables, en los pueblos y en los espacios rurales, y se materializaban primordialmente en el volumen del consumo cotidiano más que en su composición, aunque se expresaban además, de modo subsidiario, en la calidad de los comestibles. La brecha entre los distintos sectores sociales, de acuerdo con la magnitud de sus recursos, se reflejaba en la cantidad de carne ingerida, un claro indicador del nivel de vida en el período. Juan Biale Massé ofrece un testimonio elocuente sobre el particular, cuando manifiesta que en la ciudad de Río Cuarto se podía estimar el gasto medio en carne en un kilo a kilo y medio para los “trabajadores”, dos a tres en la generalidad, cuatro a cinco en las “familias de posición”, agregando en otra parte de su trabajo que una “familia obrera” de seis personas utilizaba entre uno y medio y dos kilos de carne, mientras que en los “obreros” del ferrocarril la cantidad era mayor.⁶¹⁷ En el ámbito rural, la dieta de los agricultores propietarios era abundante y se asentaba en tres pilares fundamentales: la carne, el pan y las verduras; mientras, el consumo alimentario de los arrendatarios tenía características similares pero en general su magnitud era menor, a la vez que las verduras tenían una participación mucho más reducida y la harina de maíz, bajo la forma de polenta, devenía un componente primordial, al menos entre los de origen extranjero.⁶¹⁸ Además, en los propietarios agrícolas bendecidos por la prosperidad, la mesa

desarrollamos en nuestro trabajo: *Condiciones de vida material de la población rural cordobesa (1900-1914). Un aporte a su estudio*, Centro de Estudios Históricos, Cuaderno n° 19, Córdoba, 1996, pp. 20-25.

⁶¹⁶ *El Eco de Córdoba*, junio 8 de 1881 p. 2.

⁶¹⁷ BIALET-MASSÉ Juan, *Estado de las clases obreras argentinas a comienzos del siglo*, Córdoba, 1968, pp. 543 y 493 respect.

⁶¹⁸ REMEDI Fernando J., *Condiciones...* cit., pp. 13-15.

solía engalanarse con los mejores vinos italianos -barbera, barolo, chianti, moscato-, quesos de similar origen, manteca fresca y rosados jamones.⁶¹⁹

LAS CARNES

En el interior cordobés en su conjunto, la carne tenía un lugar fundamental en la dieta, siendo el alimento de mayor consumo, sobre todo hacia comienzos del período, donde era casi el único sostén de la población, eminentemente criolla. En cualquiera de sus variedades, la carne siempre estaba presente en la mesa de todos los cordobeses, salvo períodos de intensas complicaciones económicas o situaciones de extrema pobreza, y la cantidad ingerida variaba conforme lo hacía el poder adquisitivo de las familias y su origen étnico, siendo menor en el caso de los extranjeros. La carne representaba a menudo el alimento más sustancioso de la comida, sola -asada o hervida- o como ingrediente en numerosas y variadas preparaciones, entre las más difundidas el puchero, el locro, el estofado, los guisos y la carbonada. En estos casos, la carne era acompañada con una cantidad variable de diferentes vegetales, tocino o grasa y especias.⁶²⁰

La carne preferida era la gorda y fresca, más cara, de modo que los más pobres a menudo se conformaban simplemente con ingerir carne, resignando sus pretensiones y adquiriendo la que sus magros bolsillos le permitían. Promediando 1928, en la ciudad de Río Cuarto, el kilo de carne vacuna de primera calidad valía 60 centavos y su similar de segunda, ponderada como “carne inferior”, costaba entre 45 y 50 centavos;⁶²¹ esta última provenía, según el veterinario municipal, de “bueyes, torunos, relativamente viejos”,⁶²² de “reses inferiores para un consumidor pobre y poco exigente.”⁶²³ Pese a la preferencia generalizada por la carne gorda y fresca y a consecuencia de los problemas de abastecimiento derivados de la dispersión de la población y la matanza de reses para autoconsumo, que proporcionaba una

⁶¹⁹ COMITATO PER LA MOSTRA DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO, *Gli italiani nel Distretto Consolare di Córdoba (Rpca. Argentina)*, Córdoba, 1906, pp. 118-119. (en adelante: *Gli italiani...*)

⁶²⁰ TAYLOR Carl C., *Rural Life in Argentina*, Louisiana State University Press, Baton Rouge, 1948, p. 296; TROISI Eugenio, *L'Argentina agricola. Cordova è le sue colonie*, Córdoba, 1904, pp. 82, 102, 212; MIATELLO Hugo, “El Hogar Agrícola”, en: *Boletín del Museo Social Argentino*, Buenos Aires, t. III, n° 25-26, 1914, pp. 557, 567, 575; BIALET-MASSÉ Juan, *Estado...* cit., pp. 341-342.

⁶²¹ *El Pueblo*, Río Cuarto, julio 18 de 1928 p. 3. En agosto del año anterior, el kilo de carne vacuna “buena” costaba 55 centavos y la “inferior” 45, en: *El Pueblo*, agosto 26 de 1927 p. 3.

⁶²² *El Pueblo*, julio 18 de 1928 p. 3.

⁶²³ *El Pueblo*, agosto 26 de 1927 p. 3.

gran cantidad de carne, a menudo en las zonas rurales distantes de los pueblos se la consumía conservada mediante salazón o por exposición al sol (*charqui*).⁶²⁴ Estas dificultades de abastecimiento, además de la situación de marginalidad económica y de la pobreza generalizada de su gente, eran muy visibles en el departamento Pocho, donde sólo se comía “carne salada, charqui y galleta dura... cuando hay.”⁶²⁵ Al igual que en la ciudad de Córdoba, en los pueblos y las ciudades del interior existía una *jerarquía social de los gustos* en el consumo de carne, que se evidenciaba también en los *cortes* adquiridos -lomo y jamón *versus* puchero y asado- que, con precios muy disímiles, estratificaban socialmente el acceso al artículo. A su modo, esto se extendía también a las áreas rurales, como se evidencia en la experiencia de unos individuos acusados de hurto de ganado en la zona de Alta Gracia, en el departamento Santa María, quienes obsequiaban, como muestra de agradecimiento, determinados *cortes* de carne, lo cual es un indicio del aprecio social de que ellos gozaban; en este sentido, uno de los acusados, Feliciano Echenique, declaraba:

“que de cada animal que carneaban [...] yebaban á Córdoba para comer y darle al dueño de casa donde paraban Dn Pedro Pereira que por lo general sabian yebar los dos costillares y otras veses yebaban un costillar y un lomo y la demas se consumia en la casa.”⁶²⁶

La carne de vaca era la de mayor consumo en el sudeste. En este marco geográfico, la ciudad de Río Cuarto muestra, frente a la capital provincial, una mayor disponibilidad promedio anual por habitante de carne vacuna, 67,18 kilos contra 57,80, en 1927, año para el cual contamos con datos comparables para ambas ciudades; en cambio, como se evidencia en la tabla 1, dichas disponibilidades eran menores en la ciudad del sur cordobés para la carne ovina -1,21 kilos contra 1,79- y la porcina -1,05 kilos contra 1,34-. Sin embargo, debido a la muy superior significación dietaria de la carne vacuna y a la brecha en su disponibilidad entre ambas ciudades, la disponibilidad total de carne -vacuna, ovina y porcina- era mayor en Río Cuarto en comparación con Córdoba. En ambos casos, la relación de precios entre los tres tipos de carne favorecía a la vacuna, aunque en el sur la brecha entre ésta y la ovina parece haber sido menos sensible que en la capital provincial; según Biale Massé, en el mercado de Río Cuarto en los albores del siglo XX el kilo de carne vacuna costaba 20 centavos, lo mismo que la ovina, y la porcina 50.⁶²⁷ La cantidad de puestos de dicho establecimiento destinados al

⁶²⁴ AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Primera, Segunda y Tercera nominaciones, Años 1906, 1910 y 1914, *passim*; *La Voz del Interior*, marzo 7 de 1911 p. 7.

⁶²⁵ *La Voz del Interior*, marzo 7 de 1911 p. 7.

⁶²⁶ AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 4, exp. 3, f. 5r.

⁶²⁷ BIALET-MASSÉ Juan, *Estado...* cit., p. 543.

expendio de cada una de esas variedades de carnes rojas también es un claro indicador de su disímil significación dentro del consumo de la ciudad: promediando la década de 1910, 11 puestos se dedicaban a la carne de vaca, 3 a la de oveja y 4 a la de cerdo.⁶²⁸ De todos modos, el consumo de carne porcina parece haber experimentado cierto crecimiento en el transcurso del período, como puede inferirse del aumento de su sacrificio en el matadero local, que hizo necesaria la construcción en éste de nuevas instalaciones propias para dicha tarea, en especial un *chiquero*, hacia comienzos de la década de 1920.⁶²⁹

Tabla 1
Disponibilidades anuales de carne en Córdoba y Río Cuarto en 1927
(kg./habitante)

	Córdoba	Río Cuarto
Carne vacuna	57,80	67,18
Carne ovina	1,79	1,21
Carne porcina	1,34	1,05
Total carne	60,93	69,44

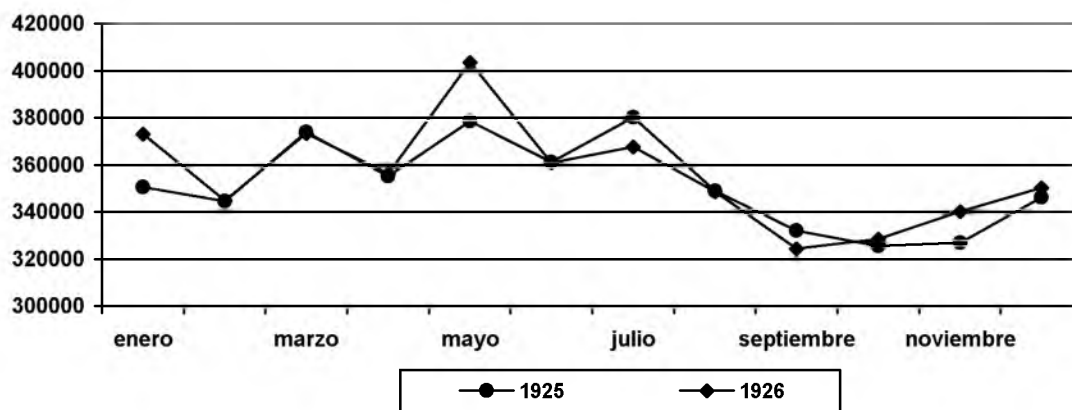
Fuente: Cálculos basados en datos relevados en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1927, p. 607; ARCHIVO HISTÓRICO DE RÍO CUARTO (en adelante: AHRC), *HCD Municipal*, Año 1928, carp. 66, exp. XIX.

Más allá de sus variedades, el consumo de carne en general estaba afectado dentro del año por cierta estacionalidad, que creemos ligada primordialmente al ciclo agrícola, con su sensible y positivo impacto -temporal- en la demanda de fuerza de trabajo. En efecto, el invierno, la estación muerta de la actividad agrícola de la época, coincidía con una muy significativa reducción en el sacrificio de reses en el matadero de Río Cuarto y con su piso anual, en el mes de septiembre, como se evidencia a partir de los datos de los años 1925-1926, expuestos en el gráfico I.

⁶²⁸ *El Pueblo*, enero 1° de 1915 pp. 6-8.

⁶²⁹ ARCHIVO HISTÓRICO DE RÍO CUARTO (en adelante: AHRC), *HCD Municipal*, Año 1920, carp. 43, exp. LIII.

Gráfico I
Evolución del sacrificio de ganado en el matadero de Río Cuarto, 1925-1926
(cabezas por mes)



Fuente: Los datos utilizados fueron relevados en: AHRC, *HCD Municipal*, Año 1926, carp. 61, exp. XV, Año 1927, carp. 63, exp. XX.

En la ciudad de Río Cuarto también se hizo sentir de manera sensible el impacto de los difíciles años de la Primera Guerra Mundial y la inmediata posguerra, que supusieron un empobrecimiento general de la dieta cotidiana de los sectores populares y afectaron su estado físico y sanitario.⁶³⁰ En esos años, debido a la desocupación y, sobre todo, a la severa reducción del poder adquisitivo, muchos renunciaron, siquiera parcialmente, a la carne, situación que recién comenzó a revertirse promediando 1921, como lo deja entrever el siguiente comentario de un periódico local de ese año:

“Hay varios síntomas que nos indican claramente que la vida va adquiriendo paulatinamente su situación normal, en lo que al precio de los artículos de consumo se refiere. Hasta hace poco, a pesar de que el valor de las haciendas había bajado considerablemente, el precio de la carne seguía siendo alto en nuestro Mercado Progreso; en cambio, ahora tan necesario artículo se expende a 40 centavos, que es el precio que se vendía antes de la guerra. Finalmente, la carne dejará de ser un artículo de lujo, y en los humildes hogares no faltará el buen churrasco que las circunstancias habían desterrado.”⁶³¹

El sacrificio de reses en el matadero local comenzó a incrementarse paralelamente a la reducción del precio de la carne; cuando hacia 1920 el kilo de carne vacuna valía 70 u 80 centavos, se faenaban en promedio entre 8 y 12 animales por día, mientras que cuando el precio fue de 40 centavos se sacrificó una media de 26 animales en diciembre de 1921, que en

⁶³⁰ *El Pueblo*, diciembre 7 de 1917 p. 2.

⁶³¹ *El Pueblo*, junio 23 de 1921 p. 2.

algunos días llegó a 32.⁶³² En este marco, un periódico local apuntaba: “Como se ve, ya pasaron a la historia los tiempos en que el buen criollo no podía hacer los honores al tradicional churrasco.”⁶³³ La situación mejoró aún más con la reducción del precio de la carne a sólo 30 centavos en los primeros meses del año,⁶³⁴ aunque volvió a ser relativamente desfavorable para los sectores populares en los años siguientes, como puede inferirse de los datos oficiales sobre el sacrificio de reses en el matadero local, que muestran una retracción permanente entre 1924 y 1927.⁶³⁵

El consumo de carne vacuna también era importante en el noroeste, aunque aquí más a menudo prevalecía la carne de caprino, debido a la extendida presencia de este ganado en esa zona, que hacia la década de 1910 reunía el 77 por ciento del stock de cabras de la provincia.⁶³⁶ El análisis desde una perspectiva micro también muestra la gran significación que los caprinos tenían en la economía regional, como se infiere de su preponderancia dentro de las existencias ganaderas declaradas en una serie de inventarios *post mortem* correspondientes a habitantes de los departamentos del noroeste, en especial Pocho y Minas.⁶³⁷ En el noroeste provincial, la majada de cabras formaba parte primordial de la economía de subsistencia de muchos de los pobladores, además de constituir un pilar fundamental de sus estrategias alimentarias de reproducción, donde el autoconsumo ocupaba un sitio de privilegio. Sobre esta situación, tras una gira por el departamento Río Seco, el legislador provincial Antonio Nores apuntaba en 1910:

“Desde luego, [...] la impresión que se recibe en aquellas poblaciones - especialmente en Río Seco, cabeza del departamento- es penosa; pues trasciende el atraso y pobreza en que se encuentran. [...] También hay un poco de ganado cabrío que es el predilecto de la gente pobre, pues le suministra la leche y la carne, y por último, las pieles son siempre bien vendidas, ó bien desempeñan como ha sucedido hace un par de años, funciones de moneda fiduciaria.”⁶³⁸

Unos años antes, Manuel Río y Luis Achával sostenían que para “el pobre” de los departamentos serranos, del norte y del centro de la provincia, la majada era “la providencia

⁶³² *El Pueblo*, diciembre 29 de 1921 p. 2, enero 4 y febrero 3 de 1922 p. 2.

⁶³³ *El Pueblo*, febrero 10 de 1922 p. 2.

⁶³⁴ *El Pueblo*, febrero 21 de 1922 p. 2.

⁶³⁵ *El Pueblo*, enero 14 de 1925 p. 4; AHRC, *HCD Municipal*, Año 1926, carp. 61, exp. XV, Año 1927, carp. 63, exp. XX, Año 1928, carp. 66, exp. XIX.

⁶³⁶ MOREYRA Beatriz I., *La producción agropecuaria cordobesa, 1880-1930 (Cambios, transformaciones y permanencias)*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1992, p. 31.

⁶³⁷ AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Pocho, Año 1903, leg. 28, exp. 1, 2, 3, 10, 12, 13, 14, 15, 18, 19, leg. 29, exp. 40, 43, 44, 52, San Carlos, Año 1903, leg. 6, exp. 6V, Salsacate, Año 1903, leg. 24, exp. 4, 9, 11, 19, 20.

⁶³⁸ *Los Principios*, septiembre 4 de 1910 p. 2. Otro interesante testimonio puede verse en: *La Voz del Interior*, Córdoba, diciembre 27 de 1911 p. 5.

casera”, sintetizando en estas pocas palabras los múltiples beneficios derivados de la ganadería caprina entre la población humilde de esas áreas.⁶³⁹

La carne de ovino también tenía una participación significativa en la dieta, muy especialmente en el sur provincial, que concentraba gran parte de la producción cordobesa de lanares, particularmente General Roca y Río Cuarto. Los planteles ovinos existentes en la provincia fueron reduciéndose paulatinamente entre principios del siglo XX y el comienzo de la Primera Guerra Mundial, aunque dicha tendencia afectó proporcionalmente más a los distritos que contaban con los mayores stocks: las existencias de lanares decrecieron 49 por ciento en la provincia, mientras que en los departamentos meridionales -General Roca, Unión, Marcos Juárez, Juárez Celman y Río Cuarto- la caída fue de 59 por ciento.⁶⁴⁰ En la ciudad capital de este último, el cordero y el capón representaban -a veces- la comida distendida del fin de semana, ya que su consumo era abundante los domingos.⁶⁴¹ En los espacios rurales, los ovinos estaban presentes en la mesa del trabajador de humilde condición, sobre todo cuando arreciaban las dificultades económicas y laborales,⁶⁴² y en la del estanciero, en especial, con ocasión de algún banquete, aunque aquí era acompañado con muchos otros alimentos, “asado con cuero, [...] y jugosa empanada, pavo gordo y gallina que revienta; el caldo, quesos del país.”⁶⁴³ No obstante, por lo menos desde fines del siglo XIX y de manera paulatina, el consumo de carne ovina experimentó una retracción, sustituyéndola la vacuna, aunque la primera persistió sobre todo como un recurso habitual en las coyunturas en que la adquisición de la segunda se tornaba dificultosa.⁶⁴⁴ En este sentido, “La Libertad” comentaba al despuntar el siglo XX:

“es vergonzoso que siendo el país del trigo y de la carne, existan millares de personas que no puedan comer ni el pan ni la carne porque su jornal o sus pobres recursos no alcanzan para ello, y tienen que alimentarse con galleta y mate y cuando más con carne de oveja, en muchos, muchísimos pueblos de campo, y en gran parte de las colonias.”⁶⁴⁵

⁶³⁹ RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía de la provincia de Córdoba*, Buenos Aires, 1905, t. II, p. 266.

⁶⁴⁰ Los cálculos se efectuaron sobre la base de los datos de: MOREYRA Beatriz I., *La producción...* cit., pp. 22, 28, 33-34.

⁶⁴¹ BIALET-MASSÉ Juan, *Estado...* cit., p. 493.

⁶⁴² *La Libertad*, abril 1° de 1902 p. 2; AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 9, exp. 1, *passim*.

⁶⁴³ BIALET-MASSÉ Juan, *Informe sobre el estado de las clases obreras argentinas a comienzos del siglo*, Buenos Aires, 1985, t. I, p. 110.

⁶⁴⁴ *La Libertad*, abril 1° de 1902 p. 2; AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 9, exp. 1, *passim*.

⁶⁴⁵ *La Libertad*, abril 1° de 1902 p. 2.

El consumo de carne porcina presentaba una difusión espacial y social mucho más restringida que el de las anteriores. Al discutir en 1919 en torno a la estructura tributaria de los municipios, el senador Alberto Durrieu sostenía que la carne porcina se comía poco y uno de sus colegas añadía: “la factoría de cerdos no constituye un artículo de consumo tan común como la carne de animal vacuno.”⁶⁴⁶ En realidad, la ingesta de carne porcina era patrimonio casi exclusivo de una fracción de los pobladores del sudeste: los inmigrantes extranjeros y sus descendientes. En ellos, los roles de productor y consumidor tendían a reunirse en las mismas personas, porque -como explotación subsidiaria- criaban y faenaban cerdos, elaborando gran cantidad de fiambres y embutidos que cubrían las necesidades alimentarias familiares durante parte del año,⁶⁴⁷ además de destinar el excedente al mercado local, como un medio de proporcionarse ingresos adicionales. Al respecto, uno de los pioneros de la colonización de San Francisco, Blas Casalis, apunta en sus memorias sobre los colonos de la zona:

“casi todos ellos no solo se dedicaban a la producción de las cosechas finas sino que los verdaderos colonos no le faltaban a una buena quinta y con ella vendían también huevo gallinas pollo chanchos lechones choriso grassas tosinos sebo ajos papas y repollo = ensaladas de todas las clases porotos garbanzos chaucha sanagoria cardo maíz todo uso para familia y luego se vendía al público como se vendían leche queso quesitos tumines manteca flor crema [...], y con esto se mantenían la familia todo el año y trabajando todos unidos onraban dinero.”⁶⁴⁸

En comparación con el sudeste, en el noroeste la ingesta de carne porcina y sus derivados y las carneadas con destino al autoconsumo tenían una significación muchísimo menor -a excepción de los sitios que contaban con una fuerte presencia de extranjeros-, pero no estaban ausentes, como lo apunta en 1930 un contemporáneo, bajo el seudónimo Fray Junípero, en alusión a la localidad de Cura Brochero: “El cuchí pedía a su vez a gritos una porción de ataques y verdolagas, so pena de malograr los arrollados y chorizos, y la fiesta que se haría la noche siguiente a la carneada.”⁶⁴⁹ La palabra *cuchi* era utilizada con asiduidad en el noroeste provincial para aludir al cerdo.

El consumo de carnes blancas era notoriamente inferior al de las rojas. La incorporación de aves domésticas a la dieta era, por lo común, mucho más corriente en el sudeste, aunque

⁶⁴⁶ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, pp. 1.281-1.282.

⁶⁴⁷ RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 268; TROISI Eugenio, *L'Argentina...* cit., p. 102; MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., pp. 555-557, 567; CAFFERATA Juan F., “La vivienda...” cit., p. 359; *Gli italiani...* cit., pp. 97, 118-119.

⁶⁴⁸ *Memorias inéditas de Don Blas Casalis. Testimonio de uno de los pioneros de la colonización de San Francisco*, San Francisco, 1986, p. 204; en el mismo puede consultarse una referencia similar en la p. 245.

⁶⁴⁹ *Los Principios*, febrero 27 de 1930 p. 2.

representaba sobre todo una comida de ocasiones especiales, dignas de ser festejadas. Esto obedecía a que, por sus precios, la producción doméstica de aves y huevos a menudo se destinaba al intercambio por otros bienes.⁶⁵⁰ En los centros poblados el consumo de aves de corral era mayor en los sectores acomodados que en los populares y gozaban de particular aprecio, comenzando por los pavos y continuando, más a menudo, con los pollos y las gallinas. Estas aves eran las que aparecían entre los selectos platillos elaborados por las damas y señoritas de la elite de la sociedad de Río Cuarto, exhibidos y vendidos en la “exposición culinaria” efectuada en esa ciudad con fines benéficos, organizada por la Sociedad Pía Unión de San Antonio en 1927; en ella,

“formaban a la vanguardia dos suculentos pavos asados, preparados por las señoras de Mójica y de Alvarez; atrayentes pavos, al parecer, engordados con castañas y nueces, [...]. Seguíanle dos interesantes pollos al spiedo, o gallinas, no sabemos el sexo, con esa seductora fragancia que, entrando por el olfato, hiere despiadadamente el estómago, obra maestra de la señora de Tissera y señorita Sugasti.”⁶⁵¹

En ocasiones, las mesas más acomodadas se engalanaban con la presencia de otro género de aves, pequeñas, delicadas y muy apreciadas, como las palomas, provistas a menudo por los palomares existentes en algunos establecimientos rurales, como es el caso de la estancia Ana María, propiedad de Ramón J. Cárcano, ubicada entre las localidades de Villa María y Ballesteros, que contaba con

“un gallinero de tres cuerpos y una torre destinada á palomar, todo rodeado de alta tela metálica y con lagos artificiales para los patos y gansos. Encierra proximamente 300 aves, entre ellas espléndidas gallinas catalanas, descendientes de importados de Barcelona.”⁶⁵²

En 1925 en el departamento Río Cuarto existían unas 46.578 palomas domésticas, conforme a una estadística elaborada por la Dirección General de Agricultura y Defensa Agrícola.⁶⁵³

El pescado fresco fue en general poco utilizado, por el escaso aprecio que los nativos manifestaban hacia él y las graves dificultades de abastecimiento; éstas eran menos sensibles en los pueblos del sudeste, que por intermedio de los ferrocarriles recibían periódicamente

⁶⁵⁰ *Gli italiani...* cit., pp. 117-119, 131; MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., pp. 555-557, 567, 575-576; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 272; *Memorias inéditas...* cit., pp. 204, 245.

⁶⁵¹ *El Pueblo*, septiembre 13 de 1927 p. 3.

⁶⁵² *Los Principios*, abril 29 y mayo 1° de 1897, pp. 3 y 4 respect., en: MOREYRA Beatriz I., Fernando J. REMEDI y Patricia B. ROGGIO, *El hombre...* cit., p. 61.

⁶⁵³ *El Pueblo*, agosto 28 de 1925 p. 11.

partidas del artículo procedente del litoral.⁶⁵⁴ De todos modos, esto no eliminaba los problemas, debido a las deficiencias de los sistemas de refrigeración utilizados y al lapso que insumía el traslado de la mercadería desde el sitio de producción hasta los centros de consumo del interior argentino, pasando por distintas instancias de intermediación. El caso de Río Cuarto es paradigmático, como se desprende del siguiente comentario periodístico sobre el pescado:

“no es posible pueda expendirse en buenas condiciones teniendo en cuenta que el aquí importado es sobrante ya del mercado de Buenos Aires, lo que motiva bastantes horas fuera del agua, cuando llega aquí, a las que hay que añadir las incontables de la conducción a esta ciudad y la temperatura reinante capaz de descomponer cualquier alimento menos delicado que el pescado.”⁶⁵⁵

Con miras a solucionar este tipo de dificultades y ofrecer al público local pescado fresco e inalterado y apto para la ingesta humana, en 1928 se inauguró en dicha ciudad una pescadería, regentada por un ingeniero agrónomo, que contaba con un sistema de refrigeración por salmuera, que constituía una innovación tecnológica en el medio.⁶⁵⁶ De todos modos, pese a algunas limitadas mejorías registradas en el transcurso del período en beneficio de los centros poblados de mayores dimensiones, aun hacia fines de la década de 1920, persistían los problemas de calidad en el aprovisionamiento de pescado fresco. Mientras, para la mayoría de los cordobeses del interior provincial, en especial los de las zonas rurales, el escaso pescado consumido se limitaba a algo de bacalao conservado y, mucho más comúnmente, a unas latas de sardinas.⁶⁵⁷

En ciertas oportunidades, con la finalidad de enriquecer la mesa, rompiendo la monotonía de la dieta cotidiana o, más frecuentemente, por la escasez de recursos, las carnes domesticadas eran sustituidas por las silvestres, producto de la caza de vizcachas, liebres, perdices, martinetas y patos, entre otras especies.⁶⁵⁸ Esto era más frecuente en los productores rurales que se hallaban en una situación precaria -los arrendatarios- y, en ciertas oportunidades, se extendía al resto de aquéllos cuando las condiciones económicas eran poco

⁶⁵⁴ *Gli italiani...* cit., pp. 122, 130; *Los Principios*, febrero 17 de 1917 p. 4, junio 24 de 1928 p. 4; *El Pueblo*, diciembre 14 de 1918 p. 2; BIALET MASSÉ Juan, *Estado...* cit., p. 543.

⁶⁵⁵ *El Pueblo*, diciembre 14 de 1918 p. 2.

⁶⁵⁶ *Los Principios*, junio 24 de 1928 p. 4; *El Pueblo*, julio 4 de 1928 p. 4.

⁶⁵⁷ *La Voz de San Francisco*, San Francisco, marzo 30 de 1896; AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Saladillo, El Salto, Deán Funes, Río Primero, San Pedro, Zorros, Año 1903, leg. 8, n° 22, exped. s/n.

⁶⁵⁸ MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., p. 567; *Gli italiani...* cit., p. 119; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, pp. 340-341; *La Libertad*, enero 24 de 1902 p. 1; AHPC, *Juzgados de Paz legos*, La Francia, Loboy, Jesús María, Año 1914, leg. 1, exp. 21; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, p. 1.288; *Memorias inéditas...* cit., p. 214.

auspiciosas -por la pérdida de la cosecha, por ejemplo-, circunstancia en que las carnes salvajes solían sustituir a las domesticadas que ya no podían adquirirse. Tras un recorrido por las colonias del departamento Tercero Arriba, castigadas por la sequía, un cronista de “La Libertad” expresaba que había contemplado grupos familiares, integrados por doce personas, que subsistían con una alimentación compuesta sólo por pan, mate cocido y una que otra vizcacha.⁶⁵⁹

LOS LÁCTEOS

La ingesta de lácteos, mayormente vacunos, se limitaba en el común de la población en edad adulta prácticamente a la leche utilizada en el desayuno y algo de manteca y sobre todo queso en una o varias comidas.⁶⁶⁰ La única medida del consumo de leche de que disponemos corresponde a la ciudad de Río Cuarto, para mediados de la década de 1910, entre 49 y 58 litros anuales por persona, según se considere una población de 25 o 30 mil habitantes respectivamente; de todos modos, la estimación es sumamente grosera, porque está basada en una información precaria sobre la población y en una apreciación periodística apenas global acerca del consumo de leche, que excluía -por ignorancia- la expendida por los lecheros a domicilio y la ingerida directamente en tambos y lecherías.⁶⁶¹ En ocasiones, la manteca y el queso que se consumían se elaboraban en pequeña escala dentro de la familia rural, para satisfacción de sus propias necesidades alimentarias y, en otras, simplemente se adquirían en los negocios de pueblos y ciudades.⁶⁶²

Aunque la demanda de derivados de la leche no parece haber sido muy significativa, a menudo la oferta local resultaba insuficiente, por la debilidad de la industria lechera local. Un indicador del escaso grado de desarrollo de esta última es el corto número de lecherías y cremerías declaradas en el registro provincial de establecimientos comerciales e industriales que pagaban patente; de acuerdo con esta fuente, en la región sudeste a comienzos del siglo XX existía una única lechería y/o cremería y hacia 1914 ese número se había elevado sólo a

⁶⁵⁹ *La Libertad*, enero 24 de 1902 p. 1.

⁶⁶⁰ TROISI Eugenio, *L'Argentina...* cit., p. 102; MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., pp. 555-557.

⁶⁶¹ *El Pueblo*, enero 1° de 1915 pp. 6-8.

⁶⁶² TROISI Eugenio, *L'Argentina...* cit., p. 102; *Gli italiani...* cit., pp. 111, 120-121, 131; *Memorias inéditas...* cit., pp. 204, 245.

seis.⁶⁶³ En realidad, la producción de derivados de la leche recién cobró impulso en el transcurso de la década de 1920, concentrada en la zona sudeste de la provincia, al amparo de un deliberado fomento estatal, materializado en la concesión de exenciones impositivas, en virtud de una ley aprobada durante la gestión del gobernador Ramón J. Cárcano, promediando la década de 1910. En consecuencia, en el sudeste, la insuficiente producción local de ese género de artículos fue complementada con la importación de manteca y quesos provenientes del litoral y, en muchísima menor medida -con destino a los sectores acomodados-, de Europa.⁶⁶⁴ Mientras tanto, en el noroeste, la dotación de vacas y, sobre todo, de cabras aseguraba a sus habitantes el suministro de leche, a la que a menudo se le atribuía la función de simple bebida, y que además se utilizaba para la tradicional elaboración artesanal de quesos y quesillos.⁶⁶⁵ Al respecto, en su relato sobre el noroeste cordobés, Salustiano Yáñez apunta sobre la vida cotidiana en la modesta estancia de su familia en esa zona:

“La experta ordeñadora pronto vaciaba en la gran paila de cobre los baldes repletos de leche espumosa, tibia, blanca y perfumada que mi madre no tardaba en transformarla en quesillos y quesos exquisitos que iban a parar a nuestra amplia mesa, [...]”⁶⁶⁶

EL MAÍZ Y EL TRIGO

El consumo de maíz fue universal, social y espacialmente, en el interior provincial, aunque su volumen variaba en relación directa con el nivel de ingresos. Por su precio acomodado, en muchos casos este artículo solía reemplazar al pan e incluso a la carne entre los más humildes, más aún en difíciles coyunturas económicas colectivas y/o personales; en este sentido, un periódico apuntaba en 1929:

“la alimentación popular se limita a los viveres menos nutritivos, como lo indican, por lo demás, los frecuentes informes escolares sobre la alarmante debilidad de los niños en numerosas regiones de la República. En efecto, la gente de escaso peculio hace lo posible por reducir su presupuesto y consume elementos substituyentes. El pan se consume, en las clases del pueblo del interior, en

⁶⁶³ DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA, *Anuario*, Años 1902 y 1914.

⁶⁶⁴ TROISI Eugenio, *L'Argentina...* cit., p. 102; *Gli italiani...* cit., pp. 111, 118-121, 131.

⁶⁶⁵ *La Voz del Interior*, marzo 27 de 1928 p. 8; AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 22, exp. 1, f. 4r., Año 1910, leg. 13, exp. 5, *passim*; BIALET-MASSE Juan, *Estado...* cit., p. 339.

⁶⁶⁶ YÁÑEZ Salustiano, *Tradiciones y recuerdos de mi tierra*, Córdoba, 1946, p. 128.

cantidad extraordinariamente exigua, reemplazándose normalmente por el maíz. Tan es así, que en muchos hogares rurales, en los suburbios de las ciudades, el cocimiento de harina de maíz substituye al pan y a la carne. Es el único alimento accesible.”⁶⁶⁷

Además de hervido o asado o como ingrediente en el locro, el maíz era consumido con mucha asiduidad como mazamorra, la que gozaba de gran aprecio en la población nativa y a veces era asociada a un plato con carne,⁶⁶⁸ sobre todo en el noroeste provincial. De aquí la preocupación de las familias cuando la producción y los rendimientos de la cosecha de maíz se ubicaban por debajo de los esperados, porque los habitantes del noroeste se autodefinían como “muy mazamorreros.”⁶⁶⁹ Junto al maíz, compartiendo la misma chacrita, era muy frecuente la existencia de zapallos, de significativa relevancia dietética para la población criolla. El artículo se consumía como ingrediente en el locro⁶⁷⁰ y en el puchero, pero también solo -asado- o como complemento de la carne, ocupando el lugar que tenía el pan en el caso de la población extranjera.

Para las primeras décadas del siglo XX, el pan no se hallaba incorporado a los gustos del grueso de la población del noroeste, de origen criollo, opción dietética reforzada por la escasa representatividad de la producción triguera en la zona y su paulatino decrecimiento desde fines del siglo XIX. Un estudio específico sobre la producción agropecuaria provincial refiere que, desde los últimos años de la década de 1890, la región noroeste experimentó un proceso de abandono de las sementeras de trigo y, paralelamente, una expansión de la superficie sembrada con maíz, agregando que el área con cultivos de aquél cereal cayó 53 por ciento entre 1895 y 1908, al pasar de 7.224 a 3.362 hectáreas.⁶⁷¹ En el noroeste, el maíz ganó la batalla por la tierra frente al trigo y todos los demás cultivos, como lo indica la densidad de la superficie sembrada con maíz, hacia mediados de la década de 1910, en el común de los departamentos que integraban la región; los ejemplos más notables de lo afirmado son Río Seco y Punilla, donde dicho guarismo se ubicó en 97 y 95 por ciento respectivamente.⁶⁷² En el primero de estos departamentos, como en varios otros de la región, la producción maicera se concentraba en pequeñas unidades y se destinaba básicamente al autoconsumo, como lo refería un legislador provincial hacia 1910: “los pobladores -restos de comunidades indígenas-

⁶⁶⁷ *Justicia*, Río Cuarto, marzo 6 de 1929 p. 1.

⁶⁶⁸ *La Libertad*, julio 10 de 1908 p. 1; *Los Principios*, febrero 27 de 1930 p. 2; AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Primera Nominación, Año 1906, leg. 8, exp. 5, f. 50; CAFFERATA Juan F., “La vivienda...” cit., p. 357; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, pp. 43-51, 242.

⁶⁶⁹ *La Libertad*, julio 11 de 1900 p. 1.

⁶⁷⁰ AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Primera Nominación, Año 1906, leg. 8, exp. 5, f. 50.

⁶⁷¹ MOREYRA Beatriz I., *La producción...* cit., pp. 56, 77.

⁶⁷² *Ibid.*, p. 96.

son propietarios de pequeños “rastros” que cuidan y cultivan, obteniendo de ellos los frutos que constituyen la base principal, y cuando no toda su alimentación.”⁶⁷³

En cambio, en la región sudeste el maíz no desplazó al trigo en el consumo, sino que lo acompañó, complementándose ambos. Aunque la participación del maíz en la dieta de la población sudoriental se hallaba generalizada, espacial y socialmente, su significación difería de acuerdo con el poder adquisitivo. Llama la atención que una descripción minuciosa y confiable como la de Hugo Miatello, al hacer referencia a la alimentación de los pequeños propietarios agrícolas, omite mención específica alguna al maíz como parte integrante de ella, mientras que sí lo incluye en el consumo de los arrendatarios.⁶⁷⁴ Entre éstos, los procedentes de la zona mediterránea europea hacían uso frecuente del maíz en su dieta habitual, ingiriéndolo luego de una simple cocción de la mazorca en agua hirviendo o bajo la forma de polenta, muy difundida en este segmento de la población. En este último caso, la materia prima era provista por los mecanismos de mercado y no directamente por la producción doméstica. En los escalones inferiores de la pirámide social, por debajo del arrendatario, también estaba muy extendida la utilización del maíz, favorecida por la preferencia que nativos y extranjeros manifestaban hacia él. El artículo formaba parte del componente real de los salarios mixtos de los jornaleros, aunque con una gravitación variable según los casos, teniendo en cuenta sobre todo el nivel de diversificación de la ración diaria acordada a dichos trabajadores por sus patrones. La ración que Biale Massé señalaba como la más difundida se componía de 1.000 gramos de carne, 500 de pan, 60 de azúcar, 15 de sal y sólo 150 de maíz; no obstante, en una estancia de Sampacho, la ración era mucho menos variada y se reducía a 1.250 gramos de carne y 1.000 gramos de maíz diarios.⁶⁷⁵

El consumo de pan estaba atravesado por muy significativas desigualdades espaciales y étnicas y, en parte, estas últimas contribuyen a explicar las primeras. La utilización cotidiana del pan en la alimentación en la provincia estaba estrecha y directamente ligada a la composición étnica de la población, siendo muchísimo más significativa en el sudeste, que contaba con una presencia importante y creciente de inmigrantes extranjeros, que en el noroeste, donde éstos constituían un contingente muy limitado y la mitad de ellos estaba concentrada en sólo tres departamentos.⁶⁷⁶ Por otra parte, las peculiaridades de la estructura productiva de la región noroeste fueron un fuerte condicionamiento para el consumo de pan,

⁶⁷³ *Los Principios*, septiembre 4 de 1910 p. 2.

⁶⁷⁴ MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., pp. 555-557, 567; TROISI Eugenio, *L'Argentina...* cit., p. 102.

⁶⁷⁵ BIALET-MASSÉ Juan, *Estado...* cit., pp. 339-340; BIALET-MASSÉ Juan, *Informe...* cit., t. I, p. 111; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 51.

⁶⁷⁶ Datos básicos en: *Segundo Censo Nacional de la República Argentina*, Buenos Aires, 1898, t. II; *Tercer Censo Nacional de la República Argentina*, Buenos Aires, 1917, t. II.

siendo reemplazado a menudo por galleta -por lo común de calidad mediocre- o por un artículo criollo tradicional, el patay, confeccionado con harina de algarroba, fruto de uso secular en la región⁶⁷⁷ y, más en general, en la campaña, muy especialmente entre los pobres. En consecuencia, los habitantes de gran parte del noroeste a menudo debían conformarse con contar simplemente con “tortas de aspecto cetrino y panes paliduchos y escuálidos.”⁶⁷⁸

Esta confluencia de factores acerca una explicación a la distribución espacial de las panaderías: las emplazadas en el noroeste constituyeron durante todo el período una proporción muy minoritaria -aunque lentamente creciente- dentro del total de los establecimientos de ese género existentes en el interior provincial; en este marco geográfico, hacia comienzos del siglo XX sólo el 9 por ciento de las panaderías se encontraba en el noroeste, promediando la década de 1910 esa cifra ascendió a 12 por ciento y a fines del período llegó a 17 por ciento.⁶⁷⁹ Hacia mediados de la década de 1910, conforme a los registros estadísticos provinciales relativos al pago de patentes comerciales, varios departamentos de la región carecían de establecimientos identificados como panaderías, como acontecía en Pocho, Minas, Sobremonte y San Alberto, mientras que otros, como Santa María, Punilla y Colón, concentraban el mayor número de ellos. En los primeros departamentos citados, los inmigrantes europeos tenían una presencia exigua, mientras que los tres últimos concentraban el 57 por ciento del total de los existentes en todo el noroeste provincial.⁶⁸⁰

Sin embargo, hay que matizar un poco esa imagen elaborada a partir de los datos cuantitativos, porque las fuentes que los proporcionaron no son exhaustivas y recurren a categorías heterogéneas y un tanto variables para la clasificación de los establecimientos industriales y comerciales existentes en cada uno de los departamentos, de modo que muchos negocios fueron omitidos y otros tratados de forma un tanto imprecisa. Esto obedecía a deficiencias del sistema fiscal provincial y, a la vez, a las peculiaridades de la red mercantil en el interior y, mucho más aún, en las zonas marginales. En éstas, a menudo los negocios eran pequeños, muy escasos en número, dispersos en el espacio y dedicados a satisfacer múltiples necesidades, entre otras, las alimentarias;⁶⁸¹ en este sentido, algunos de esos comercios funcionaban, entre otras cosas, como panaderías, aunque sin ser reconocidos de este modo por

⁶⁷⁷ *La Voz del Interior*, marzo 7 de 1911 p. 7; AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Pocho, Año 1903, leg. 30, exp. 26; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 121.

⁶⁷⁸ *La Libertad*, junio 4 de 1901 p. 1.

⁶⁷⁹ Cálculos efectuados sobre la base de los datos relevados en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA, *Anuario*, Año 1902, pp. 315-343, Año 1914, pp. 135-171, Año 1930, pp. 219-279.

⁶⁸⁰ *La Voz del Interior*, marzo 7 de 1911 p. 7; AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Pocho, Año 1903, leg. 30, exp. 26; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 121.

⁶⁸¹ RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 297.

la gente y el fisco. Un indicio de esto lo constituye la presencia de un “horno para pan” en un negocio de ramos generales situado en el departamento Pocho, conforme a un minucioso inventario del comercio, construcción ausente en los restantes documentos analizados de este tipo correspondientes a la región.⁶⁸² En el mismo sentido apunta el testimonio de una empleada doméstica de la misma jurisdicción, que declaró ante las autoridades que el dinero que había hallado casualmente en el patio de la casa en la que servía lo había gastado “en la tienda del Sr. Cháves”, donde había adquirido numerosas prendas de vestir, además de dos kilos de azúcar, uno de yerba, diez centavos de galleta y veinte de pan.⁶⁸³

El peso demográfico de los inmigrantes europeos y la relevancia regional del cultivo de trigo contribuyeron significativamente a la presencia del pan en la dieta de los habitantes del sudeste provincial. El pan era provisto por panaderías, vendedores ambulantes que recorrían los espacios rurales cercanos a los centros poblados y también mediante su elaboración doméstica con destino al autoconsumo, aunque en este último caso, como en los restantes, la materia prima básica -la harina- era provista mediante los mecanismos de mercado. La confección doméstica se hallaba bastante extendida, en especial entre las familias extranjeras asentadas en los espacios rurales, aunque también es observable en individuos nativos residentes en pequeñas comunidades.⁶⁸⁴ Sin embargo, sólo algunos hogares contaban con un horno para pan, de modo que cuando este artículo era amasado en casa en muchos casos solía cocérselo en el horno de un vecino más favorecido.⁶⁸⁵ El ya citado Blas Casalis alude en sus memorias a la elaboración doméstica de pan por los colonos del este del departamento San Justo hacia las décadas de 1880 y 1890, apuntando las peripecias de tal actividad y sus resultados, a veces poco alentadores:

“para massar y para aser el pan algunos amasaban en una tina de lavar la ropa o la tina que usaban para darle de tomar a los animales por falta de piletas y otro en una carretilla de madera laque usaban los ladrilleros para trasportar el barro para aser los ladrillos á la vasca – y el orno se asia de tierra cruda o asian un boquete los que se asian una sanja de 2 metros de profundidad y luego escarbaban con una pala puntiada todos estos trabajos asian estos pobres colonos cuando yban aroturar el campo: y el pan aveces salia negro quemado afuera y crudo a dentro y este pan debia durar 7 dias esto todo se asian en los dia de Domingo para no perder los dias de trabajos [...]”⁶⁸⁶

⁶⁸² AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Salsacate, Año 1903, leg. 24, exp. 11.

⁶⁸³ AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Pocho, Año 1903, leg. 30, exp. 26.

⁶⁸⁴ TROISI Eugenio, *L'Argentina...* cit., p. 102; *Gli italiani...* cit., pp. 118-119; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 179; AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 9, exp. 5.

⁶⁸⁵ AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 9, exp. 5.

⁶⁸⁶ *Memorias inéditas...* cit., p. 206.

En ocasiones, la producción doméstica de pan se destinaba, además del autoconsumo, a su comercialización o al trueque por otros artículos. Es el caso de un productor rural de origen italiano del departamento San Justo, que suministraba pan a un grupo de jornaleros de origen criollo a cambio de carne fresca que estos últimos obtenían del faenamiento del ganado vacuno y ovino que sustraían en la zona. Este testimonio también constituye un indicio de la difusión paulatina del consumo de pan entre los pobladores criollos.⁶⁸⁷

La significación dietaria del pan y/o de la galleta variaba en relación inversa con las posibilidades económicas de las familias, lo que se verifica aún con más generalidad e intensidad cuando ellas contaban con integrantes de origen europeo. En las zonas rurales, el consumo de pan tendía a ser menor entre los productores agrícolas propietarios que entre otros sujetos agrarios que desenvolvían su vida cotidiana en circunstancias de sensible precariedad económica, laboral y jurídica.⁶⁸⁸ La inestabilidad laboral y la vulnerabilidad de muchos trabajadores, urbanos y rurales, frente a las fluctuaciones en el nivel de actividad económica, a menudo los condujeron a refugiarse en el consumo de pan, renunciando parcialmente a la carne, y en los casos más extremos muchos criollos se volcaban hacia la utilización de un *pan* tradicional, elaborado con algarroba molida, el patay. Al despuntar el siglo XX, en el contexto de una fuerte sequía que azotó al departamento Río Segundo, muchos de sus habitantes de origen criollo y escasos recursos recurrieron para su supervivencia a los frutos del chañar, el piquillín y el algarrobo, con los cuales elaboraban productos tradicionales como el arrope y el ya aludido patay.⁶⁸⁹

Sin llegar a estos extremos, dentro del sudeste, en plena área del trigo y del pan, los trabajadores urbanos y rurales más humildes a menudo utilizaban galleta en vez de pan, debido a su menor costo económico y además, entre los últimos, por las dificultades de abastecimiento. Los “pobres” de la localidad de Marcos Juárez, con motivo del festejo del 9 de Julio, en 1901, recibieron del municipio carne y sólo galleta, en lugar del acostumbrado pan, como se infiere de las partidas de gastos del balance de la administración comunal.⁶⁹⁰ En 1915, en la ciudad de Río Cuarto, el pan de primera costaba entre 30 y 35 centavos el kilo, según la panadería, cuando el de galleta valía 25, artículo que el ejecutivo municipal consideraba como “otro producto tan bueno y alimenticio como el pan de primera [...] al cual

⁶⁸⁷ AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 9, exp. 1, f. 19v.

⁶⁸⁸ MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., p. 567; *La Libertad*, enero 24 y abril 1° de 1902 pp. 1 y 2 respect.

⁶⁸⁹ *La Libertad*, diciembre 13 de 1901 p. 2.

⁶⁹⁰ *La Libertad*, agosto 9 de 1901 p. 2.

pueden y deben recurrir las clases pobres.”⁶⁹¹ En esos momentos, la galleta costaba lo mismo que el pan del día anterior, lo que nos conduce a otra diferencia social que atravesaba el consumo de pan. El anhelado pan fresco a menudo solía ser reemplazado por el viejo o “frío”, elaborado el día anterior y, en consecuencia, con un precio inferior: 30 contra 35 centavos el kilo en Río Cuarto en 1927,⁶⁹² 30 contra 40 centavos en Capilla del Monte en 1928;⁶⁹³ de acuerdo con los propietarios de panaderías de este lugar, el pan del día anterior hacía tiempo que se venía comercializando a ese precio, en sus palabras, “en favor de la clase menesterosa.”⁶⁹⁴ Quienes tenían la posibilidad económica de adquirir el anhelado pan fresco, hacia los últimos años del período debieron conformarse con consumir, como los más humildes -aunque a diferencia de estos últimos, sólo una vez a la semana- pan *viejo*, debido a la implementación del descanso dominical también en beneficio de los empleados de panaderías. Muy a su pesar, los más favorecidos debieron resignarse a comer “pan duro” los días lunes, lo que les provocaba un desagrado que un periodista riocuartense -también afectado por la situación- hizo explícito:

“A los que tienen el vicio de comer pan blando, que desgraciadamente somos la mayoría, los días lunes son poco agradables desde que se implantó el trabajo dominical en las panaderías. Por poco que uno se descuide se ve obligado a comer galleta dura, cosa algo ingrata, especialmente para los que no disfrutaban de excelente dentadura.”⁶⁹⁵

Por lo común, los grupos sociales más pudientes abonaban un sobrepeso por adquirir el “pan a domicilio”, entregado en la propia residencia, mientras que los más humildes por lo general recurrían al “pan en el mostrador”, comprado directamente en la panadería o el mercado; la divergencia de precio entre ambos productos podía ser muy significativa, debido a la incidencia de los costos de intermediación, sin contar con que en las entregas a domicilio la venta solía hacerse sin balanza, al *peso nominal*: en Río Cuarto, en 1918, el kilo de “pan a domicilio” valía 45 centavos contra sólo los 25 del “pan en el mostrador”, lo que implica una diferencia de casi 45 por ciento.⁶⁹⁶

Finalmente, el universalmente deseado pan blanco solía ser crónica o temporalmente inalcanzable para muchos trabajadores, que debían conformarse con un pan oscurecido,

⁶⁹¹ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1915, carp. 35, exp. XX.

⁶⁹² *Los Principios*, abril 20 de 1927 p. 8.

⁶⁹³ *Los Principios*, noviembre 8 de 1928 p. 5.

⁶⁹⁴ *Ibid.*

⁶⁹⁵ *El Pueblo*, abril 30 de 1926 p. 3.

⁶⁹⁶ *El Pueblo*, abril 3 de 1918 p. 3.

elaborado con harinas inferiores.⁶⁹⁷ Sin embargo, no todos estaban de acuerdo con el expendio de este género de pan, por su presunto impacto sobre el estado sanitario de los consumidores, como lo expuso el intendente riocuartense en 1915, inmediatamente después de rechazar de modo tajante el expendio de pan integral:

“Tampoco acepta esta Intendencia la fabricación de pan con harinas de trigo de clases inferiores, pues es algo perfectamente comprobado que para que tal producto resulte nutritivo debe ser elaborado con harina de trigo de primera calidad.”⁶⁹⁸

Estas últimas palabras del intendente de Río Cuarto reproducen casi fielmente las expresiones del doctor Arturo Pitt, en el marco del áspero debate en la legislatura provincial en el mismo 1915 en torno a un proyecto de exención tributaria para las panaderías que expendieran pan de primera a 20 centavos el kilo.⁶⁹⁹

LAS FRUTAS Y LAS VERDURAS

Durante el transcurso de la temporada estival, la dieta cotidiana se diversificaba y enriquecía merced a la incorporación de sandías y melones, las frutas de ingesta más democratizada, porque participaban de la alimentación de todos, sin diferenciación de condición económica, étnica, etaria o de género. Esto se debía a la amplia difusión del cultivo de estas frutas en toda la provincia⁷⁰⁰ y, en consecuencia, a sus precios módicos, así como a la fuerte preferencia que manifestaban hacia ellas los nativos y los inmigrantes extranjeros.⁷⁰¹ A menudo, dichas frutas eran ingeridas a cualquier hora del día y no era raro encontrar pequeños productores rurales que las incorporaban a su merienda.⁷⁰² Por consiguiente, no sorprende que se aludiera a la terna de “frutas de chacra” -zapallo, melón, sandía- afirmando que de ellas se hacía “un consumo enorme, tanto que debían ser ponderadas como uno de los principales elementos de la alimentación pública, al menos entre las poblaciones rurales.”⁷⁰³

⁶⁹⁷ *Los Principios*, mayo 31 de 1911 p. 4.

⁶⁹⁸ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1915, carp. 35, exp. XX.

⁶⁹⁹ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, p. 467.

⁷⁰⁰ RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 124.

⁷⁰¹ *Ibid.*; BIALET-MASSÉ Juan, *Estado...* cit., p. 339; TROISI Eugenio, *L'Argentina...* cit., p. 102; MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., pp. 555-557.

⁷⁰² *Ibid.*

⁷⁰³ RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 124.

Más allá del consumo de dichas frutas, se dibujan las diferencias. En el noroeste, las plantas frutales estaban bastante extendidas,⁷⁰⁴ con una producción abundante respecto a las necesidades de la población. Los inventarios *post mortem* relevados correspondientes al noroeste provincial, especialmente a los departamentos Pocho y Minas, revelan la presencia bastante extendida de plantas frutales, sobre todo durazneros, damascos, higueras, en menor medida perales, nogales y -en pequeña cantidad o muy concentradas geográficamente- parras.⁷⁰⁵ También se encontraban algunas plantaciones de tunas,⁷⁰⁶ cuyos frutos se utilizaban directamente y, además, se procesaban de manera artesanal para la elaboración de arrope, producto tradicional de consumo difundido en la población criolla. Este artículo al parecer no gozaba de aceptación unánime entre los sectores acomodados de la ciudad de Córdoba, conforme a las expresiones de Manuel Río y Luis Achával, quienes consideraban al arrope y los dulces confeccionados con las tunas como “exquisitos para los paladares poco delicados de la campaña”,⁷⁰⁷ poniendo en evidencia sensibilidades gastronómicas diferenciadas. En la región sudeste, en cambio, las plantas de frutas eran más bien escasas y la oferta de éstas no alcanzaba a satisfacer la demanda, por lo que se importaban en cantidades considerables desde el litoral, en especial de Rosario.⁷⁰⁸

Los datos sobre el consumo de verduras son sumamente escasos y, por lo común, de muy limitada significación, debido a su carácter fragmentario. El cultivo y el consumo de verduras frescas en la campaña, casi inexistentes a comienzos del período, fueron incrementándose paulatinamente, estimulados sobre todo por la presencia de inmigrantes extranjeros. Éstos se dedicaron con mucha frecuencia a la producción de verduras y, a la vez, actuaron como vectores del cambio alimentario en esta materia, directamente a través del contacto con los pobladores criollos. Veamos cómo percibió este proceso de difusión un contemporáneo. Bajo el seudónimo Fray Junípero, un cordobés aludía en 1930 “al cariz eminentemente criollo” que había tenido en el pasado la antigua villa del Tránsito, luego Cura Brochero, en el oeste de la provincia, y a la “fiebre de progreso” que se había apoderado de la pequeña población, como consecuencia del arribo de “un gringo” y “el contagio” en los criollos del lugar con las nuevas formas de comportamiento que el recién llegado introdujo, entre ellas, la crianza de aves de corral -dentro de un gallinero- y de algunos cerdos -más higiénica y cuidadosa de lo

⁷⁰⁴ AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Salsacate, Año 1903, leg. 24, Pocho, Año 1903, leg. 28-29, *passim*.

⁷⁰⁵ *Ibid.*

⁷⁰⁶ *Ibid.*, Salsacate, Año 1903, leg. 24, exp. 4, 20, San Carlos, Año 1903, leg. 6, exp. 6V; YÁÑEZ Salustiano, *Tradiciones...* cit., p. 130.

⁷⁰⁷ RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 299. Sobre la elaboración del arrope de tuna puede consultarse: *Boletín del Departamento General de Agricultura y Ganadería de la provincia de Córdoba*, Córdoba, año I, n.º 3, enero de 1912.

⁷⁰⁸ *Gli italiani...* cit., pp. 122, 130.

acostumbrado- y la siembra de verduras en una pequeña huerta; sobre esto último, apunta Fray Junípero:

“Entre los cultivos del extraño personaje figuraban las verduras. Demás está decir que se las tenía por yuyos. Comer pasto y zapallitos del diablo salía lo mismo. Huelga recordar, entonces, que la iniciativa no daba un centavo. Mas, ¿qué hizo nuestro gringo? Pues muy fácil, como en aquella villa de Francia: cercó bien la quinta, cargó la escopeta, se acompañó de varios perros, y no dejó que se arrimase a ningún bicho de dos patas, ni hombre, ni pájaro. Y ¿qué sucedió? Que la gente creyó que allí había un tesoro. Y no tardaron los muchachos, especialmente a la siesta, en arrastrarse como lagartijas por entre los surcos en flor.[...] Fué así cómo [...] al probar los nuevos frutos se produjo el contagio, la fiebre de progreso. Todos ambicionaban poseer un plantío de hortalizas. Y, con las hortalizas, fueron apropiándose los métodos del comedor de chicos y carne cruda. Si éste, martillando día a día, se había hecho de sus terrenitos, su casita, su jardinera y, ¡oh gringo bribón!, hasta de un auto: nuestros criollos, dejados por naturaleza, pero cosquillosos cuando alguien se les quiere sentar encima, discurrieron darse maña y echarlo abajo en la tenida.”⁷⁰⁹

El cultivo de verduras prosperó sobre todo en los suburbios y las adyacencias de la ciudad de Córdoba y los centros de población más importantes del sudeste provincial, como Río Cuarto, San Francisco, Río Segundo, Jesús María, entre otros, es decir, en las proximidades de los mercados consumidores representados por los centros urbanos, por lo general sólo bajo la forma de pequeñas quintas y huertas.⁷¹⁰ Por esto, por lo común la producción local de verduras fue insuficiente para satisfacer la demanda de la población, de modo que se recurrió permanentemente a su introducción desde el litoral.⁷¹¹ La restringida producción local y los costos de transporte hicieron de las verduras alimentos relativamente caros, sobre todo con respecto a artículos como la carne y el pan. Así, pese al carácter fragmentario y apenas indiciario de los datos, parece esbozarse una tendencia, consistente en que el uso de verduras frescas en general estaba directamente vinculado con el poder adquisitivo, de modo que aquél era mayor cuando este último también lo era, siempre en el marco del poco aprecio que la población nativa por lo general manifestó durante todo el período por las verduras en su conjunto. En consecuencia, no es sorprendente que el doctor Gumersindo Alonso, residente en Río Cuarto, apuntara en 1897 a la dieta cárnica como una de las razones de la incidencia de

⁷⁰⁹ *Los Principios*, febrero 27 de 1930 p. 2.

⁷¹⁰ RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 125; *El Interior*, Córdoba, mayo 3 de 1887 p. 1; *El Pueblo*, enero 1º de 1915 pp. 6-8.

⁷¹¹ *Ibid.*; *Gli italiani...* cit., pp. 122, 130.

las afecciones cardíacas, expresando: “podemos decir que aquí la alimentación es exclusiva de carne, los alimentos vegetales es muy poco el uso general que de ellos se hace.”⁷¹²

En las zonas rurales el cultivo de verduras se circunscribía a huertas, en general de escasas dimensiones, en el marco de estancias y pequeñas explotaciones, con destino al autoconsumo primordialmente. Los productores agrícolas del sudeste, en particular los que eran propietarios de la tierra, dedicaban una pequeña parte de ella al cultivo de una huerta, con la finalidad de proveerse de verduras frescas,⁷¹³ utilizadas en la dieta cotidiana bajo la forma de sopas, verduras hervidas y ensaladas, que acompañaban el puchero y el asado respectivamente, e ingredientes en diversos guisos.⁷¹⁴ El arrendatario ingería menos verduras que el propietario,⁷¹⁵ porque debía comprarlas, ya que en general mostraba cierta reticencia a plantar una huerta, en gran medida por la precariedad jurídica y económica en la que desenvolvía su existencia, que conferían a su vida una alta dosis de inestabilidad. Los contratos de arrendamiento cortoplacistas, la ausencia de defensas efectivas contra el desalojo y la carencia de mecanismos legales que garantizaran una indemnización por las mejoras introducidas, junto con los problemas específicos de la cosecha y su colocación, llevaban en general al arrendatario a restringir sus inversiones a lo más imprescindible para la vida diaria y que -en el momento de marcharse- podía transportar junto con su familia. En este contexto adquiere otra connotación el peyorativo comentario deslizado por un comerciante de Buenos Aires tras su visita a más de cien chacareros de la pampa húmeda:

“Los ranchos o casitas presentan en el acto que se llega a ellos el más miserable aspecto y dan prueba del abandono y dejadez de sus moradores. En toda o la mayor parte de las chacras visitadas hay falta absoluta de arboleda, y no se vé ni un solo pedazo de tierra dedicado al cultivo de legumbres, hortalizas, etc. que tanto beneficio produce a una familia agricultora.”⁷¹⁶

Lo apuntado para el arrendatario puede extenderse legítimamente al aparcerero.

En el sudeste, dentro de los vegetales cuya gravitación fue creciendo en el transcurso del período, desde el punto de vista de su cultivo y consumo, se encuentra la papa. Entre los trabajadores urbanos más humildes, ella tenía una posición privilegiada entre las verduras incorporadas a la dieta del núcleo familiar, como se infiere de los datos suministrados por Biale Massé para la ciudad de Río Cuarto. De acuerdo con ellos, una “familia obrera” de seis

⁷¹² *El Tribuno*, Río Cuarto, enero 6 de 1897 p. 1.

⁷¹³ MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., pp. 555-557; TROISI Eugenio, *L'Argentina...* cit., p. 102; *Memorias inéditas...* cit., pp. 204, 245; CAFFERATA Juan F., “La vivienda...” cit., p. 359.

⁷¹⁴ *Ibid.*

⁷¹⁵ MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., p. 567.

⁷¹⁶ *La Voz de San Francisco*, marzo 30 de 1896, p. 1.

miembros compraba en el mercado 1,5 a 2 kilos de carne, 1 ó 2 kilos de papa y diez centavos de verduras -un repollito o un trozo de uno grande, un pedazo de zapallo, una cebolla, ajos, perejil o lechuga-; en los trabajadores más favorecidos, como los del ferrocarril, era mayor, a la vez, la ingesta de carne y de papas.⁷¹⁷ Un indicio de la significación dietaria de estas últimas entre los más humildes la ofrece la composición de los alimentos repartidos entre los pobres por la sociedad Juventud Antoniana de Río Cuarto en 1919, donde las papas y las batatas tenían una participación relativa privilegiada, acompañadas por otros comestibles muy propios de ese segmento de la población: el maíz, el pan y la galleta.⁷¹⁸

En el interior de la provincia, fue precisamente en la zona sur donde comenzó a difundirse con cierto éxito y extensión el cultivo de la papa, alentado por la buena calidad de los suelos y los precios que el artículo alcanzaba en los mercados.⁷¹⁹ En el resto de la región sudeste también se hallaban espacios de tierra dedicados a la papa, pero eran mucho menos significativos y su producto se destinaba a las necesidades locales.⁷²⁰ De todos modos, en la zona sudeste en su conjunto estas últimas continuaron cubriéndose durante todo el período con el producto cordobés complementado con el importado procedente de las provincias de Santa Fe y Buenos Aires, como sucedía también en la ciudad de Córdoba.⁷²¹

En la región noroeste de Córdoba, salvo en los departamentos colindantes con la ciudad homónima, el consumo de verduras era sumamente limitado, como consecuencia de la baja participación demográfica de los extranjeros, su situación de relativo aislamiento geográfico, las condiciones ambientales reinantes -temperatura, régimen pluvial- y, sobre todo, el insuficiente desarrollo tecnológico relativo al abastecimiento de agua y su aprovechamiento para el riego. En este sentido, desde Deán Funes se hacía notar en 1905 la necesidad de disponer de un servicio de aguas corrientes, porque podrían, entre otras cosas, contar con una producción local de verduras y así superar la escasez de éstas, que hacía que se vendieran al doble de lo que podrían valer.⁷²²

Los problemas del manejo del agua y su utilización para el riego constituyeron un serio obstáculo a la producción de vegetales en el noroeste durante todo el período, aunque ella consiguió un pequeño desarrollo, para satisfacer apenas las necesidades locales, en los centros poblados más importantes y merced al funcionamiento de acequias que distribuían el agua

⁷¹⁷ BIALET-MASSÉ Juan, *Estado...* cit., p. 493.

⁷¹⁸ *El Pueblo*, junio 28 de 1919 pp. 2-3.

⁷¹⁹ *Boletín del Departamento General de Agricultura y Ganadería de la provincia de Córdoba*, Córdoba, año I, n° 1, julio de 1911; *El Pueblo*, agosto 28 de 1925 p. 11; BIALET MASSÉ Juan, *Estado...* cit., p. 543.

⁷²⁰ Ej. en: *Gli italiani...* cit., p. 134.

⁷²¹ BIALET MASSÉ Juan, *Estado...* cit., p. 543; AHRC, *HCD Municipal*, Año 1919, carp. 39, exp. XXXVIII.

⁷²² *La Libertad*, enero 9 de 1905 p. 1.

provista por los ríos cercanos, como sucedió, por ejemplo, en Mina Clavero y Cruz del Eje.⁷²³ Sobre la situación de este departamento, Raimundo Chaulot señalaba promediando la década de 1920:

“Hasta hoy, que no se ha construído ninguna obra hidráulica de importancia y que la práctica del riego, hogaño como antaño, se reduce a levantar el agua directamente de los ríos por medio de acequias, se consigue, a pesar de todo, regar más de cinco mil hectáreas del departamento Cruz del Eje, donde se hallan plantaciones de viña, frutales, citros, alfalfa, maíz, trigo, verduras, etc., y prosperan los cultivos de climas subtropicales y templados, siendo tradicionales los de tabaco, algodón y arroz, [...]. Todo lo que se planta o se siembra adquiere un rápido y excepcional desarrollo. Se producen remolachas de una arroba de peso, coles enormes, lechugas de todas clases.”⁷²⁴

Las condiciones climáticas del noroeste y el problema del agua dificultaron el cultivo de verduras pero fueron muy propicias para el del garbanzo; en el período, mientras la papa avanzaba en el sudeste, el garbanzo prosperó en el noroeste, concretamente en el departamento Cruz del Eje y en la zona de Soto, donde se instaló una estación experimental dedicada a promover el cultivo de esta legumbre, “desterrando por este medio los empíricos métodos rutinarios del cultivo y al arado de palo que es el único que se conoce aún en algunas regiones.”⁷²⁵ El garbanzo procedente del noroeste provincial y, específicamente, el de Cruz del Eje, resultó ser de buena calidad, ganó la aceptación de los comerciantes -incluso en el litoral- y sustituyó, aunque sólo de modo parcial, al importado del exterior en la ciudad de Córdoba.⁷²⁶ También los consumidores justipreciaron las bondades del artículo: “puedo declarar que nunca los he comido mejores, ni tan buenos siquiera, ni creo que los haya. Son sencillamente tan perfectos, como garbanzos pueden serlo en este mundo.”⁷²⁷

⁷²³ *La Voz del Interior*, febrero 27 de 1918 p. 5; *Los Principios*, diciembre 7 de 1926 p. 9.

⁷²⁴ *Los Principios*, diciembre 7 de 1926 p. 9.

⁷²⁵ *La Voz del Interior*, marzo 24 de 1911 p. 5. También puede verse: *La Voz del Interior*, abril 7 de 1911 p. 2; *Los Principios*, marzo 4 de 1915 p. 4; *Boletín del Departamento General...* cit., Córdoba, año I, n° 4, abril de 1912, pp. 244-251.

⁷²⁶ *La Voz del Interior*, abril 7 de 1911 p. 2; *Los Principios*, marzo 4 de 1915 p. 4.

⁷²⁷ *La Voz del Interior*, febrero 27 de 1918 p. 5.

LAS BEBIDAS ESTIMULANTES

La yerba mate era de consumo universal desde el punto de vista regional, económico, étnico, sexual y etario, aunque su volumen variaba de acuerdo a los patrones delineados en las páginas precedentes. Luego del agua, el mate era la bebida de mayor consumo en el interior provincial; era la bebida social por excelencia en la campaña, donde se lo encontraba en cualquier reunión efectuada dentro o fuera del hogar y a toda hora del día, no siendo raro que sirviera aun para reconfortar a los trabajadores en las agotadoras jornadas de faena rural.⁷²⁸ En todos los casos, como en la ciudad de Córdoba, la significación del mate en la dieta se acrecentaba a medida que disminuían los ingresos. En un año de intensa sequía, en el departamento Tercero Arriba podían hallarse muchos casos de familias numerosas de colonos que sólo ingerían pan y mate cocido, ocasionalmente acompañados con alguna vizcacha.⁷²⁹ Pero más allá de los factores económicos, la presencia de la yerba y del mate en el consumo estaba asegurada porque formaban parte de las preferencias alimentarias de los cordobeses, desde hacía siglos, sobre todo entre los residentes en los espacios rurales. Al respecto, Biale Massé comentaba: “antes faltará en el rancho del pobre el pan y la carne que el mate; está en las costumbres, en la fibra y en la célula del gaucho; es algo irresistible.”⁷³⁰ A la vez, como lo hemos apuntado al examinar las dinámicas de cambio alimentario del período, el mate se difundió rápidamente con singular éxito entre los inmigrantes extranjeros, lo cual no implicó, sin embargo, la supresión de sus sustitutos próximos, café y té, sino sólo su reemplazo parcial, ya que estos últimos continuaron formando parte de la dieta de ese segmento de la población.⁷³¹

En el interior se encontraba muy extendido el consumo de un variado repertorio de bebidas alcohólicas, vinos de distintas clases y precios, cerveza, ginebra, aguardiente, caña, ajeno, anís, etc.⁷³² El vino formaba parte del componente real de los salarios mixtos de un grupo de peones dedicados a la fabricación de ladrillos, quienes recibían medio litro por comida, según

⁷²⁸ ECHENIQUE María Eugenia, “El mate”, en: ESCOBAR URIBE Alfredo y Gontrán ELAURI OBLIGADO (ed.), *Álbum de la provincia de Córdoba. Biográfico. Histórico. Literario. Artístico. Industrial. Comercial*, Córdoba, 1927, p. 234. También pueden verse innumerables ejemplos en los expedientes del Juzgado del Crimen de Capital y de los Juzgados de Paz legos que se encuentran en el AHPC.

⁷²⁹ *La Libertad*, abril 1º de 1902 p. 2.

⁷³⁰ BIALET-MASSÉ Juan, *Estado...* cit., p. 350.

⁷³¹ TROISI Eugenio, *L'Argentina...* cit., pp. 102, 266; MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., pp. 555-557.

⁷³² AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Devoto, Año 1903, leg. 2, t. II, exp. 56, San Francisco, Año 1905, leg. 2, exp. 87.

su patrón.⁷³³ Sin embargo, por lo general las comidas eran acompañadas sólo con agua; el vino podía estar presente o no en el almuerzo y la cena, no era una constante,⁷³⁴ aunque sí un rasgo significativo de la dieta de los inmigrantes europeos asentados en la provincia, como lo muestra el testimonio del italiano Blas Casalis y el del austríaco Domingo Osler, un comerciante en maderas asentado en la zona de Río Segundo, quien en 1906 señalaba:

“que como salieron despues de almuerzo habia tomado un poco de vino en la mesa [...], que acostumbra tomar vino siempre en la mesa y que casi nunca le falta de su casa, que el que tomó ese dia era de Mendoza y algo añejo y bueno.”⁷³⁵

Por lo común la ingesta de bebidas alcohólicas era una actividad social integrada a los tiempos y espacios del ocio, concretada muy a menudo en los almacenes y las fondas dispersas por todo el interior provincial.

La modernización en ciernes, también alimentaria, conllevó la aparición de un nuevo género de bebidas, las aguas gaseosas, que al parecer ganaron rápidamente un lugar entre los consumidores del interior residentes en los centros poblados, sobre todo en los de mayor tamaño y significación, hacia las dos últimas décadas del período. Su elaboración relativamente simple y su precio acomodado favorecieron la expansión de los establecimientos consagrados a su fabricación y expendio. Al respecto, un periódico de la ciudad de Río Cuarto señalaba hacia 1929:

“Es sabido la difusión que en estos últimos tiempos han tenido esta clase de fábricas de bebidas gaseosas, o simplemente coloreadas o azucaradas. Es raro el pueblo de campaña que no cuente con su fábrica de esta naturaleza, y en nuestra ciudad existen varias.”⁷³⁶

Las bebidas gaseosas constituyeron fundamentalmente un fenómeno de consumo popular asociado a las altas temperaturas de la temporada estival.⁷³⁷

⁷³³ AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Primera Nominación, Año 1910, leg. 10, exp. 4, f. 12v.

⁷³⁴ MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., pp. 555-557; BIALET-MASSÉ Juan, *Informe...* cit., t. I, p. 110; CAFFERATA Juan F., “La vivienda...” cit., p. 359; *Gli italiani...* cit., pp. 118-119; *La Voz de San Francisco*, marzo 30 de 1896.

⁷³⁵ AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1910, leg. 10, exp. 2, f. 17r.

⁷³⁶ *El Pueblo*, octubre 18 de 1929 p. 3.

⁷³⁷ *Ibid.*

LA CARNE EQUINA: DIFERENCIAS ESPACIALES, SOCIALES Y ÉTNICAS EN EL CONSUMO ALIMENTARIO CORDOBÉS

Para finalizar este análisis del consumo en el interior cordobés, es interesante deslizar algunos comentarios sobre lo que creemos constituyó un rasgo peculiar de la región sudeste que la diferenciaba claramente, en términos alimentarios, del noroeste y de la ciudad de Córdoba: la carne equina. Ésta constituyó, hacia las primeras décadas del siglo XX, una característica propia de la zona sudeste, de los territorios orientales y meridionales de Córdoba que hacia los albores del período considerado habían sido zonas de frontera, de contacto entre blancos e indígenas; en este sentido, el consumo de carne equina representaba una peculiaridad de la región y un resabio de *la frontera*, una permanencia de largo plazo, una estructura de larga duración en la alimentación del sudeste cordobés, aunque ya en franco retroceso. En 1914 se instalaron puestos dedicados al expendio de carne de yeguarizo en la ciudad de Río Cuarto y Laboulaye⁷³⁸ y en 1918 las autoridades provinciales permitieron la elaboración de conservas con ella a un industrial de San Francisco,⁷³⁹ en tanto que en la cercana población de Rafaela, en la vecina provincia de Santa Fe, se confeccionaban embutidos en los cuales participaba el artículo en cuestión. Mientras, en todo el período, la comercialización de carne equina y de sus derivados estuvo legalmente prohibida dentro de la ciudad de Córdoba, única razón por la cual en muchas oportunidades las autoridades municipales secuestraron partidas de ella⁷⁴⁰ o de embutidos confeccionados con ella procedentes del interior provincial -San Francisco- y de la allende Santa Fe -Rafaela-.⁷⁴¹ De hecho, mientras en la ciudad de Córdoba las autoridades municipales y los periódicos locales no dejan lugar a dudas sobre el rechazo de la carne equina, sin entrar siquiera a considerar su calidad, la prensa de la ciudad de Río Cuarto -enclavada en la zona de consumo de dicho producto- sólo apuntaba a la necesidad de fiscalizar sus condiciones sanitarias, manifestando:

“No hemos de entrar a discutir las cualidades nutritivas de la carne de caballo, pues hay quien la prefiere a la de vaca, pero sí que no comprendemos cómo se deja en libertad de sacrificar los animales que se les antoje a los que sin escrúpulos negocian con la salud del vecindario, elaborando embutidos que son un veneno para los estómagos.”⁷⁴²

⁷³⁸ *La Libertad*, enero 13 y abril 20 de 1914 pp. 5 y 1 respect.; *El Pueblo*, octubre 20 de 1918 p. 3.

⁷³⁹ *La Voz del Interior*, septiembre 19 de 1918 p. 4, abril 30 de 1920 p. 4.

⁷⁴⁰ *Los Principios*, septiembre 21 de 1919 p. 1.

⁷⁴¹ *La Voz del Interior*, abril 24 y 30 de 1920 pp. 5 y 4 respect.; ARCHIVO HISTÓRICO DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA (en adelante: AHMC), *Documentos*, Año 1920, fs. 75r.-101v.

⁷⁴² *El Pueblo*, julio 15 de 1919 p. 2.

En consecuencia, el expendio de carne equina y su consumo constituyeron un fenómeno diferenciador, una verdadera *frontera, espacio-alimentaria*, entre el sudeste cordobés y el resto de la provincia, incluida muy especialmente la ciudad de Córdoba.

Pero esa *frontera* representada por la carne equina era, en realidad, polisémica, porque en el campo alimentario constituía una *frontera espacial* pero también *social* y, finalmente, *étnica*. El consumo de carne equina encarnaba una *frontera socio-alimentaria* que diferenciaba entre *ricos* y *pobres*, entre sectores sociales con desigual poder adquisitivo. En coyunturas socioeconómicas adversas para los sectores populares, en especial en aquellas caracterizadas por un sensible encarecimiento de la carne vacuna y los comestibles en general, la carne equina aparecía temporalmente en el mercado, legal o ilegalmente, a la manera de un recurso alimentario de emergencia para muchos de los trabajadores más humildes. En esas ocasiones, ella se convertía en parte de las *cocinas del hambre*, resultado de las crisis económicas, una imposición de las circunstancias y no la reproducción de las preferencias dietarias. Esto es claramente perceptible en el contexto creado por la Primera Guerra Mundial y la inmediata posguerra, cuando a la comercialización autorizada de carne equina en el sur provincial se añadió su expendio ilegal en la ciudad de Córdoba, como sucedió concretamente en 1919, nada menos que en un mercado público.⁷⁴³ De todos modos, la sustitución sólo debe haberse efectivizado en el caso de las familias más apremiadas por la necesidad, alentada por la notable brecha entre el precio de la carne equina y la vacuna -20 contra 48 centavos en 1914-,⁷⁴⁴ como parece haber ocurrido con muchos de los trabajadores desocupados que deambulaban por el sur cordobés hacia 1916, de acuerdo con versiones que habían llegado a oídos del doctor Borda, a la sazón gobernador de la provincia, quien al respecto expresaba:

“En Ballesteros me dicen que se está comiendo carne de perro. En muchos puntos la carne de caballo es la que sirve de alimento, aprovechándose hasta los caballos que mueren en el campo por falta de pasto y por efecto de la sequía, que ha convertido en inmenso yermo pelado y grisáceo, gran parte de los departamentos de Córdoba, especialmente los del Sur.”⁷⁴⁵

Por último, el consumo de carne equina adquiriría el valor de una verdadera *frontera étnico-alimentaria* que discriminaba entre blancos e indígenas, *cristianos* e *infiel*es, como lo hemos

⁷⁴³ *Los Principios*, septiembre 21 de 1919 p. 1.

⁷⁴⁴ *La Libertad*, enero 13 de 1914 p. 5; AHPC, *Juzgados de Paz legos*, La Carlota, Sacanta, Año 1915, leg. 1, n° 1, exp. 8.

⁷⁴⁵ *Los Principios*, noviembre 10 de 1916 p. 2.

señalado con anterioridad.⁷⁴⁶ Sin embargo, como también lo apuntamos, la discriminación étnica no era tajante en esta materia, como en muchas otras, entre los blancos y los indígenas, en una frontera que desde mucho tiempo constituía una zona de transición e interpenetración, más que una estricta línea divisoria entre la *civilización* y la *barbarie*. En efecto, si la carne equina era un componente primordial de los patrones alimentarios de los indígenas del sudeste provincial, los militares que se encontraban en la frontera a menudo también recurrían a ella, aunque en este caso mucho más por necesidad que por gusto.

La estrecha asociación entre el consumo de carne de yegua y la población indígena creemos que constituyó una *prisión de larga duración* en la mentalidad de los cordobeses, vigente todavía en las primeras décadas del siglo XX, escondida tras el rechazo de esa variedad de carne. En la nueva sociedad cordobesa, conformada al amparo de los grandes procesos que marcaron el período, los indígenas representaban el pasado y un sector social en declinación, mientras que los inmigrantes europeos encarnaban parte de lo emergente y un colectivo en ascenso. En este marco social, el rechazo de gran parte de los cordobeses hacia la carne equina persistió, pero la *frontera étnico-alimentaria* materializada en ella adquirió nuevas connotaciones, discriminando ahora entre nativos e inmigrantes extranjeros, consumidores de mortadela. La repulsa se dirigía ahora hacia la carne equina manufacturada. Quienes en la sociedad local rechazaban la carne de caballo cuestionaban la calidad de este fiambre, acusándolo de contener -a su modo de ver, subrepticamente- dicho producto, en tanto que los extranjeros de baja extracción social, que eran sus consumidores predilectos, asumían como natural -por ser así en su tierra natal- dicha composición. Sólo en este contexto adquiere pleno significado un artículo aparecido en “Los Principios” en 1917, en cuyo título se afirmaba taxativamente “La mortadela es de carne de caballo”, en el cual se reproducían las apreciaciones de un veterinario de Santa Fe que señalaba, entre otras cosas, lo siguiente:

“La “mortadella” se fabrica “pura y exclusivamente de carne de caballo”, tocino y los condimentos necesarios para que adquiera aroma y gusto. No existe ni ha existido jamás la mortadela de carne de cerdo ni de vaca, es un gravísimo error creer semejante cosa. Quien dice mortadela dice carne de caballo, por ser la única carne que se presta para la elaboración de ese embutido, como también la de burro y mula.”⁷⁴⁷

⁷⁴⁶ Ver en este mismo trabajo, bajo el título “El mercado y el consumo de alimentos a comienzos del período”, especialmente las pp. 55-56.

⁷⁴⁷ *Los Principios*, marzo 2 de 1917 p. 7.

El rechazo hacia la carne equina y la resistencia a su consumo, remozados y resignificados, persistieron en gran parte de la sociedad cordobesa, primordialmente en la ciudad de Córdoba y entre los sectores más acomodados.

CAPÍTULO 5

LOS ASPECTOS SOCIALES DE LA ALIMENTACIÓN

“¡La servilleta! ¡Cuántos faltan a la urbanidad con esto! Colocad siempre la servilleta sobre las rodillas. No la despleguéis nunca para salvar de manchas el cuerpo. Es peor todavía introducir una punta por el cuello de la camisa y las otras por debajo de la chaqueta o levita. Acto de mala educación es limpiarse el sudor con la servilleta; ésta no debe servir más que para limpiarse los labios.”⁷⁴⁸

Las diferencias en la alimentación abarcan, además de las desigualdades dietarias, lo que conceptualizamos como “los aspectos sociales de la alimentación”, que comprenden el medio ambiente social, cultural y material que constituye el entorno del acto alimentario y define el “modo de comer”,⁷⁴⁹ un ámbito sumamente propicio para la representación y exaltación de las distancias sociales, porque conforma un lenguaje simbólico con el cual los distintos grupos demarcan su territorio en el mapa social.⁷⁵⁰ Los *aspectos sociales de la alimentación* no constituyen un asunto superficial. De acuerdo con Jack Goody, la diferenciación jerárquica de los modales, incluyendo los de mesa, constituye uno de los más profundos factores de discriminación en los estilos de vida en las sociedades estratificadas; en estos casos, los modos refinados de conducta se encuentran tan internalizados que los comportamientos alternativos se vuelven “desagradables”, “repugnantes”, convirtiéndose en algunas de las diferencias sociales de mayor significación y más profundamente sentidas.⁷⁵¹ Este fenómeno tiene la potencialidad de fijar distancias entre clases sociales y, también, entre etnias. Las disimilitudes en los *modos de comer* revelan situaciones de poder, competencia, prestigio y dependencia. En consecuencia, la idea de consumos diferenciados puede sintetizarse coloquialmente en una frase: dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres.

La ingesta alimentaria cotidiana es una actividad social desde dos perspectivas diferentes y, al mismo tiempo, complementarias. Una de ellas, la más visible, deriva de que, en general, el acto alimentario es un acontecimiento colectivo, porque por lo común las personas no comen a solas sino en compañía de semejantes; por consiguiente, puede decirse que comer implica que *se come con* otros individuos, sean familiares, amigos, conocidos, compañías ocasionales, etc. Además, constituye una actividad social porque se concreta con arreglo a ciertas normas, compartidas -en mayor o menor medida- por los miembros de una comunidad; *se come de acuerdo con* determinadas pautas culturales, códigos de comportamiento que

⁷⁴⁸ “Aforismos sobre la mesa”, en: *Los Principios*, Córdoba, abril 18 de 1915 p. 6.

⁷⁴⁹ REMEDI Fernando J., *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, Córdoba, 1998, pp. 193-195.

⁷⁵⁰ GONZÁLEZ TURMO Isabel, *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (Siglo XX)*, Universidad de Sevilla, Sevilla, 2ª edición, 1997, p. 91.

⁷⁵¹ GOODY Jack, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, 1995, p. 180.

revisten un origen social y han sido internalizados por los integrantes de un grupo en el transcurso de su proceso de socialización. Dichas pautas socioculturales vigentes en un grupo determinan, entre otras cosas, la posición de cada comensal en la mesa, el modo de uso de los accesorios o medios de consumo -cubiertos, platos, servilletas, etc.-, la selección -cualitativa y cuantitativa- de los comestibles. De este modo, esos comportamientos no se dan en el vacío, suponen cierto contexto material, consistente en un conjunto de objetos y espacios utilizados en el acto alimentario; específicamente, este universo de cosas está integrado por los accesorios y medios de elaboración y consumo de la comida, los espacios físicos donde éste se concreta y, por supuesto, los comestibles. Ambas dimensiones de los *modos de comer*, la sociocultural y la material, se hallan inextricablemente unidas e interactúan de manera permanente. Las formas de comportamiento en la mesa, definidas socioculturalmente, ejercen su influjo sobre las características del medio material, porque con arreglo a ellas éste incluirá determinados rasgos y excluirá otros. A la vez, la concreción del acto alimentario supone un contexto material -siquiera ínfimo- que le sirva de continente; un entorno material que, simultáneamente, brinda posibilidades e impone restricciones a su realización. La convergencia e interacción de ambas variables, material y cultural, explica que grupos sociales de igual extracción socioeconómica, pero que participan de diferentes códigos de comportamiento, cuenten con contextos materiales distintos para la alimentación.

Los modales, las formas de trato, los modos de comportamiento, incluidos los que tienen como escenario a la mesa, tienen gran importancia en la configuración de los seres humanos y sus relaciones.⁷⁵² Como lo ha destacado Norbert Elias, esos modos de comportamiento en la mesa no son para nada naturales,⁷⁵³ no constituyen un dato de la realidad:

“Lo que a nosotros se nos antoja la cosa más natural del mundo, porque desde pequeños nos hemos integrado en este tipo de sociedad que, a su vez, nos ha condicionado, es algo que tuvo que aprender toda la sociedad en su día, lenta y penosamente. Y este proceso afecta a las cosas menudas y aparentemente insignificantes, como el tenedor, al igual que a otras formas de comportamiento que nos parecen más importantes y esenciales.”⁷⁵⁴

Es decir, los modos de comportamiento, aun las *maneras de mesa*, tienen una historia, no son invariantes antropológicas sino productos históricos resultado de un proceso de construcción social siempre inacabado. En consecuencia, hay una historicidad de los *modos de comer* y los

⁷⁵² ELIAS Norbert, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, Buenos Aires, primera reimpresión, 1993, p. 542.

⁷⁵³ *Ibíd.*, pp. 151-152.

⁷⁵⁴ *Ibíd.*, pp. 114-115.

cambios en esta materia son más bien lentos, no por rupturas. De allí también uno de los obstáculos para visibilizar claramente esos procesos de cambio; por ello la necesidad de tratar de aprehender al menos las grandes curvas del proceso, las transformaciones mayores en el tiempo. Desde esta perspectiva, comparando principios y fines del período como dos fotografías de los *modos de mesa* de la sociedad cordobesa se perciben indicios de un largo proceso de mutación que tiene una orientación definida en el sentido de una mayor *civilización* de los comportamientos en la mesa y un desarrollo del entorno material que rodea el acto alimentario. Esta tendencia general de evolución, este movimiento global, es una compleja transformación mayor que involucra asincronías horizontales (espaciales) y verticales (sociales), particularidades étnicas, en suma, coexistencia de distintas *maneras de mesa*.

En el período, esas pautas de comportamiento, esas *maneras de mesa*, constituían para los contemporáneos una frontera que separaba a la civilización de la barbarie o, en el peor de los casos, a los hombres de los animales. Merced a esas *maneras*, el ordinario acto alimentario adquiriría un rango artístico y contribuía a distanciar al género humano de los animales, como lo señalaba un periódico sobre el final del período:

“El zorro y el hombre, por ejemplo, pueden coincidir en el hecho de comerse un pollo; a los dos les gusta. ¡Pero qué diferencia en las maneras de comérselo! El zorro se lo come vivo, crudo y con plumas, y de un modo tal, que da asco. Entre este espectáculo repugnante y el delicioso que ofrece un pollo bien preparado y adornado por un cocinero artista, ¡cuánta distancia! El pollo en todo caso muere y es devorado, pero el hombre sabe embellecer el sacrificio de la víctima.”⁷⁵⁵

En la Córdoba de entre siglos coexistieron distintas pautas de comportamiento en el acto alimentario, diferentes *modos de comer*, ligados a distancias sociales y étnicas. Esta coexistencia significaba que, en un mismo momento histórico, distintos grupos sociales se encontraban -conforme con Elias- en diferentes fases del proceso civilizatorio, como se percibe con claridad a principios del período en las desigualdades étnicas -criollos, indígenas, inmigrantes europeos- en las *maneras de mesa*, en particular en lo concerniente al contexto material en que acontecía el acto alimentario; sin embargo, estaban íntimamente ligadas a las pautas culturales de cada una de esas parcialidades más que a los condicionamientos económicos, a menudo compartidos por todas ellas. En efecto, la convergencia e interacción de las condiciones materiales y culturales de existencia permite entender que grupos de

⁷⁵⁵ *Los Principios*, septiembre 22 de 1928 p. 3.

similar extracción socioeconómica desarrollaban el acto alimentario en entornos materiales diferentes, debido a que participaban de distintos códigos de comportamiento en la mesa.

LOS ACCESORIOS DEL ACTO ALIMENTARIO

A comienzos del período, entre los indígenas de la frontera sur cordobesa se detecta la presencia y el uso de recipientes que oficiaban de platos y vasos, cubiertos y paños que cumplían las funciones de servilletas, al menos en los indios de mayor rango y en las ocasiones en que compartían el acto alimentario con *cristianos*.⁷⁵⁶ Sorprendido por la presencia de cubiertos, vasos, platos de loza y mantel en una comida ofrecida por Epumer Rosas en su toldo, con la explícita intención de agasajar convenientemente a su invitado, Mansilla apuntó: “Qué escena aquella! En medio del desierto, en la Pampa, entre los bárbaros, -un remedo de civilización es cosa que hace una impresión indescriptible”.⁷⁵⁷ Los recipientes utilizados como platos por lo común eran de madera, de confección indígena, como una especie de fuente, aunque también contaban con algunos platos de loza, como en el toldo de Epumer, con ocasión de una comida con Mansilla. En las colaciones efectuadas en los toldos, ofrecidas por los caciques a Mansilla, se utilizaban cubiertos -cuchillos, tenedores y cucharas- para consumir un menú que, se puede inferir, tenía por lo común una estructura relativamente estable, compuesta por asado, puchero y postre, aunque no podemos establecer con seguridad el orden de los dos primeros, porque suelen aparecer intercambiados en el testimonio de Mansilla. La presencia de cubiertos y su utilización efectiva no excluía la apelación a las manos, sobre todo para ciertas operaciones dificultosas, como lo deja entrever Mansilla en alusión a Mariano Rosas: “Trajeron platos y cubiertos y pusieron una olla de puchero de vaca entre él y yo. [...] No me miraba, tenía la vista fija en un zoquete de carne que pelaba con los dedos; [...]”.⁷⁵⁸ Durante las comidas los indígenas bebían solamente agua, en vasos, jarros y unos jarritos de aspa denominados “chambaos”. Al finalizar las colaciones se recurría a trozos

⁷⁵⁶ MANSILLA Lucio V., *Una excursión a los indios ranqueles*, Buenos Aires, 1870, t. I, pp. 269-270, t. II, pp. 35, 288, 291, 329. En cartas de comienzos de la década de 1870, dirigidas al padre Marcos Donati por Epumer y Tripaimán Rosas, éstos solicitaban el envío de unas ollitas pequeñas y, además, en el último caso, una docena de cucharas. En: TAMAGNINI Marcela, *Cartas de frontera. Los documentos del conflicto interétnico*, Universidad Nacional de Río Cuarto, 1995, documentos n° 321 y 324, pp. 16 y 17 respect.

⁷⁵⁷ MANSILLA Lucio V., *Una excursión...* cit., t. II, p. 288.

⁷⁵⁸ *Ibid.*, t. II, p. 331.

de tela para limpiarse las manos y la boca, como lo hace notar Mansilla en alusión a una comida en el toldo de Mariano Rosas:

“Despues del asado nos sirvieron algarroba pisada, maiz tostado y molida, á manera de postre, es bueno. Trajeron agua en vasos, jarros y *chambaos* (es un jarrito de aspa). Y, á indicacion del dueño de casa, que con impaciencia gritó varias veces: trapo! trapo! (los indios no tienen voz equivalente) unos cuantos pedazos de jénero de distintas clases y colores para que nos limpiáramos la boca.”⁷⁵⁹

Mansilla observa que los indígenas, al menos los de mayor rango, mostraban una notable habilidad en el manejo de los accesorios de la mesa, que era de

“admirar la destreza con que esgrimian los utensilios gastronómicos, la cuchara y el tenedor; lo bien que manejaban la punta del mantel para limpiarse la boca, el perfecto equilibrio con que llevaban la copa rebosando de vino á los labios.”⁷⁶⁰

En una carta personal a un amigo, Mansilla sentenciaba:

“Como ves, Santiago amigo, el espectáculo que presenta el toldo de un indio, es mas consolador que el que presenta el rancho de un gaucho. [...] En el toldo del indio, hay divisiones para evitar la promiscuidad de los secos: camas cómodas, asientos, ollas, platos, cubiertos, una porcion de utensilios que revelan costumbres, necesidades. En el rancho de un gaucho, falta todo.”

Como contrapartida a lo observado en los toldos, al menos entre los indios de mayor rango, la pobreza material rodeaba el acto alimentario entre los gauchos, desprovistos de todo tipo de utensilios, salvo el cuchillo. En dicha carta, Mansilla completaba su descripción de la cultura material del gaucho expresando:

“Se sientan en el suelo, en duros pedazos de palo, ó en cabezas de vaca disecadas. No usan tenedores, ni cucharas, ni platos. Rara vez hacen puchero, porque no tienen olla. Cuando lo hacen, beben el caldo en ella, pasándosela unos á otros. No tienen jarro, un cuerno de buey lo suple. A veces ni esto hay. Una caldera no falta jamás, porque hay que calentar agua para tomar mate. Nunca tiene tapa. Es un trabajo tajarla y destajarla. [...] El asado se asa en un asador de fierro, ó de palo, y se come con el mismo cuchillo con que se mata al prójimo, quemándose los dedos.”⁷⁶¹

⁷⁵⁹ *Ibid.*, t. I, p. 270.

⁷⁶⁰ *Ibid.*, t. I, p. 196.

⁷⁶¹ *Ibid.*, t. II, pp. 33-34.

Sin embargo, se debe matizar un poco la imagen ofrecida por muchos viajeros y el mismo Mansilla, por ejemplo, en torno a la supuesta ausencia de ollas entre los gauchos.⁷⁶²

En cambio, Mansilla estaba en lo cierto con su afirmación sobre el cuchillo y sus usos entre los gauchos, porque el mismo cuchillo servía múltiples funciones, entre ellas las de medio de consumo en la alimentación cotidiana, muy en especial en el asado, sin la compañía del tenedor, lo cual era una práctica bastante común en la campaña hacia fines del siglo XIX, como se infiere de muchos testimonios. En este sentido, Astorga, en alusión a una travesía por la zona de la frontera sur tras unos indígenas, señalaba: “Una mañana se carnea, y mi asistente pone al asador la crinera de la yegua carneada, sancochada ya para el asador; sacamos los cuchillos y cada uno dió su tajada, comimos unos cuantos bocados [...]”⁷⁶³ A su vez, el testimonio de un viajero inglés, de 1870, es particularmente descriptivo sobre la forma de uso del cuchillo y, también, sobre el peculiar modo de *higienizarlo* tras la concreción del acto alimentario:

“El asado lo comíamos con nuestros cuchillos, cortando un gran trozo, teniendo cuidado de no tocar el centro de la posta, y luego, mordíamos la presa entre los dientes, y cortábamos cada bocado a raíz de los labios, con cuchillos de doce pulgadas. [...] nos restregábamos los dedos en las botas, y limpiábamos los cuchillos clavándolos en el techo pajizo, [...]”⁷⁶⁴

Aun en la bisagra de los siglos XIX y XX, los exhaustivos y minuciosos inventarios *post mortem* de varias familias criollas del noroeste provincial muestran a menudo la ausencia de tenedores y, más aún, de cuchillos, reduciéndose los cubiertos sólo a las cucharas; cuando los cuchillos aparecen, su número siempre es superado con creces por el de cucharas.⁷⁶⁵ Para los hombres del interior, muy especialmente para los criollos, el cuchillo constituía mucho más que un utensilio para la alimentación, era un objeto plenamente integrado a su vida cotidiana y hasta a su persona, se cargaba encima de modo permanente y servía para atender múltiples necesidades -laborales, seguridad individual, alimentarias-, entre estas últimas, para el sacrificio de ganado y cortar la comida. La frecuente ausencia de tenedores muestra que no eran sentidos como una necesidad por esa parte de la población, que los suplía con cucharas

⁷⁶² SCHÁVELZON Daniel, *Historias del comer y del beber en Buenos Aires. Arqueología histórica de la vajilla de mesa*, Buenos Aires, 2000, pp. 43-44.

⁷⁶³ *El Pueblo*, Río Cuarto, enero 26 de 1916 p. 2. Lucio V. Mansilla apunta: “Calisto Oyarzábal [...] quemándose los dedos y la boca con una tira de asado revolcado en la ceniza [...]”, en: MANSILLA Lucio V., *Una escursión...* cit., t. II, p. 160.

⁷⁶⁴ CUNNINGHAME GRAHAM R. B., *El Río de la Plata*, Buenos Aires, 1938, pp. 16-17.

⁷⁶⁵ ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (en adelante: AHPC), *Juzgados de Paz legos*, Pocho, Año 1903, leg. 28-30, San Carlos, Año 1903, leg. 24, Salsacate, Año 1903, leg. 6, *passim*, Los Reartes, Calchín, Guasapampa, Cosme, Caseros, Año 1903, leg. 1, nº 5, exp. 3.

en comidas como el locro y la mazamorra y con las manos en la carne. Por otra parte, en los inventarios en cuestión se omiten referencias a manteles y servilletas,⁷⁶⁶ lo cual autoriza a inferir su ausencia; estos objetos parecen haber sido prescindentes dentro del repertorio de accesorios de la alimentación propio de los criollos, por lo menos entre gran parte de los que habitaban en la campaña.⁷⁶⁷ Hacia 1870, Cunninghame Graham señalaba, en alusión a un asado compartido con gauchos en un rancho, que lo habían comido sólo con los cuchillos y que luego se restregaban los dedos en las botas,⁷⁶⁸ obviamente, para su higienización. Pero más comúnmente podemos inferir que la función de servilleta era suplida por ropas de uso personal, concretamente los pañuelos, que constituían un componente habitual de la vestimenta de la población en general, aun entre los más pobres. Hacia principios del período, las servilletas quizás todavía no ocupaban un sitio plenamente establecido dentro de las maneras de mesa de los sectores acomodados urbanos; un comentario de Mansilla deja entrever que si bien la servilleta formaba parte de sus maneras de mesa -ya que contar con ella le permitía “comer como un caballero”, aun en los toldos-, dicho objeto había estado ausente en una comida en la cual había participado en el selecto ámbito del Club del Progreso, si nos atenemos a su testimonio:

“A los cinco minutos de estar en el toldo nos sirvieron de comer. [...] Yo no habia comido mas que un churrasquito, desde el dia antes; [...]. Me puse pues á comer con tanta gana como anoche en el club del Progreso. Y como no habian olvidado los trapos, como olvidaron las servilletas alli, lo hice como un caballero.”⁷⁶⁹

La polifuncionalidad del cuchillo también estaba presente entre muchos extranjeros radicados en la campaña, como el caso de un agricultor español residente en Calera, que ocasionalmente hirió a otro sujeto con “una cuchillita la que usaba en su trabajo habitual de quintero y para cortar el pan”, según sus dichos.⁷⁷⁰ Pero entre los inmigrantes extranjeros, aun en las zonas más alejadas, los cuchillos se hallaban presentes junto a los tenedores y las cucharas y también -aunque en corto número- las servilletas y los manteles.⁷⁷¹ Sin embargo, estos dos últimos objetos parecen haber tenido un uso algo restringido, por ejemplo, para

⁷⁶⁶ *Ibid.*

⁷⁶⁷ DAIREAUX Godofredo, *Costumbres criollas*, Buenos Aires, 1915, pp. 137-139.

⁷⁶⁸ CUNNINGHAME GRAHAM R. B., *El Río...* cit., pp. 16-17.

⁷⁶⁹ MANSILLA Lucio V., *Una excursion...* cit., t. II, p. 35.

⁷⁷⁰ AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 22, exp. 10, f. 3v.

⁷⁷¹ AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Devoto, Año 1903, leg. 2, t. II, exp. 40, San Francisco, Año 1905, leg. 1, exp. 34 y leg. 2, exp. 65; MIATELLO Hugo, “El Hogar Agrícola”, en: *Boletín del Museo Social Argentino*, Buenos Aires, t. III, nº 25-26, 1914, p. 551; DAIREAUX Godofredo, *Costumbres...* cit., pp. 137-139.

actos alimentarios de ocasión compartidos con personas ajenas al núcleo familiar.⁷⁷² El testimonio de una viajera italiana que recorrió parte de la pampa húmeda es bastante esclarecedor sobre la consideración de que gozaban los cubiertos, los manteles y las servilletas entre los criollos, en contraposición a la que aquélla atribuía a esos mismos accesorios dentro de su propio universo cultural:

“La carne se asa con la piel que la cubre; [...] Es un manjar absolutamente primitivo, mantenido en su singular carácter por el uso de prepararlo y comerlo en medio de un campo, sentados en el suelo, ó sobre troncos de árboles caídos, sin ninguno de esos adminículos de la civilización, que son toallas, platos, tenedores, etc.”⁷⁷³

Para la italiana, cada participante en esa comida era sólo un *comedor*, ya que no le parecía apropiado ni oportuno denominarlo *comensal*, evidentemente, por las características que en este caso asumían los *aspectos sociales de la alimentación*, tan distantes de los que consideraba correctos y apropiados esta viajera. La distancia entre el criollo y la italiana, entre el *comedor* y el *comensal*, ponía en evidencia la internalización de distintas *maneras de mesa*, en suma -en términos de Elias-, la coexistencia de grupos sociales en distintas etapas del proceso de la civilización.

La utilización de cubiertos se daba prácticamente por descontada en los sectores acomodados, aunque la forma concreta de manipularlos con corrección no estaba firmemente establecida. El testimonio de un contemporáneo sobre una ocasión tan especial como los banquetes, donde el *comer de acuerdo con* las normas establecidas alcanzaba su máxima expresión, es contundente:

“En el modo de comer también evolucionamos. Hay quien parece que está dirigiendo Parsifal por su modo de accionar con los cubiertos. En cambio otros lo hacen del modo más modesto posible. Añadiendo con su dedo índice un quinto pincho al tenedor. Porque es claro. Vamos con el progreso, y en esto cada cual cree ser el que da el último grito.”⁷⁷⁴

En los sectores sociales urbanos en general, en la bisagra de los siglos XIX y XX, los cubiertos aparecen presentes, junto a otros objetos, dentro del repertorio de accesorios de la alimentación, pero las distancias verticales que cruzaban el espacio social se hacen evidentes, en esta materia, en las variaciones en el número de piezas y, mucho más aún, en su calidad.

⁷⁷² MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., p. 551.

⁷⁷³ LUPATI GUELFÍ Cesarina, *Vida argentina*, Buenos Aires, 1910, pp. 216-217. Subrayado del autor.

⁷⁷⁴ *Los Principios*, febrero 4 de 1917 p. 3.

El detalle de los artículos ofrecidos en venta en subastas públicas y, sobre todo, las listas de obsequios de los casamientos, ponen de manifiesto que los sectores acomodados poseían un significativo número de muy diversos accesorios de la alimentación, entre ellos, juegos de cubiertos, distintos tipos de copas -de champagne, vino, agua- y de platos -de comida, postre, helado-, soperas, guiseras, compoteras, una serie de recipientes especiales para variados alimentos -manteca, aceitunas, huevos, pan, queso, ensaladas, frutas, frutillas, dulces, bombones, bizcochos, azúcar, aceite, sal-, jarras, fuentes y bandejas de diferentes tamaños, palilleros, servilleteros, salivaderas, juegos para té y café, licoreras, todo acompañado de manteles y servilletas de varias clases y calidades.⁷⁷⁵ Los utensilios eran de buena calidad, realizados en diversos materiales, entre los cuales predominaba la plata -a veces combinada con detalles de oro, reemplazada eventualmente por níquel- en cubiertos, fuentes, cafeteras, teteras, servilleteros, bandejas, paneras, la porcelana en platos y tazas y en algunos cuencos -las ensaladeras por ejemplo-, el cristal en copas, jarras y una serie de recipientes para distintos comestibles como aceitunas, frutillas, sal, bombones, etc.⁷⁷⁶ El caso más extremo de distinción social mediante los accesorios de la alimentación que hemos registrado está representado por los utilizados en la cena íntima realizada en el “Chateau Carreras”, con motivo del cumpleaños de la señora de la casa, Clemencia Vélez de Carreras; los muy distinguidos asistentes al evento disfrutaron del “selecto” menú en una “mesa cubierta de rica mantelería, adornada de preciosos ramos y guías de vistosas y fragantes flores”, engalanada con “la cristalería de bacarat” y con una “vajilla de plata” que, “si bien no ostenta el escudo de armas del castellano, tiene algo que lo equivale y que en esta sociedad es timbre de honor, de fortuna adquirida laboriosamente -el nombre del fundador del Chateau, don David Carreras.”⁷⁷⁷ En algunas oportunidades existían accesorios confeccionados con elementos exóticos, como por ejemplo un conjunto de cucharitas de ébano.

Como un verdadero símbolo de la modernización en marcha de las costumbres, hacia fines de la década de 1920 notamos la presencia en Córdoba de accesorios de la alimentación desechables, asociados con nuevas prácticas de disfrute del tiempo libre, como era la asistencia a las carreras automovilísticas dominicales; para estas ocasiones, una muy

⁷⁷⁵ *La Patria*, Córdoba, noviembre 4 y 22 y diciembre 4 y 23 de 1897 p. 1; *La Libertad*, Córdoba, octubre 8 de 1900 p. 4, junio 20 de 1901 p. 4, abril 1° y agosto 23 de 1902 p. 2, enero 8 de 1908 p. 2; *La Voz del Interior*, Córdoba, abril 4 de 1911 p. 9; *Los Principios*, junio 1° de 1911 p. 7; *El Pueblo*, diciembre 17 y 24 de 1918 p. 3, septiembre 18 de 1920 p. 2.

⁷⁷⁶ *Ibíd.*

⁷⁷⁷ *Los Principios*, abril 13 de 1917 p. 5. En la ocasión estuvieron presentes: la homenajeada, Clemencia Vélez de Carreras, Carolina A. de Chapeaurrouge, Alcira Vélez de Pitt, María Ester Carreras, Mercedes, María del Rosario y Manuelita Vélez, Horacio Carreras, Justiniano Allende Posse, Ernesto Pitt, Carlos O. Vélez, Roberto Ordóñez Castellanos, Carlos Santillán Vélez y Eduardo Vélez.

destacada empresa gastronómica, la Confitería Oriental, ofrecía a sus clientes para el almuerzo la denominada “Caja Sport”, que les permitiría “asistir con comodidad” al evento deportivo, la cual contenía -en cantidades variables según la versión de la caja que se eligiera, de las dos disponibles- sandwiches surtidos, empanadas de carne, pollo asado, panes, botella de vino, naranjas, manzanas, postre Oriental, “vasos higiénicos”, servilletas, sacacorchos y escarbadientes.⁷⁷⁸ Para los mismos años, llama la atención la presencia en la propaganda de una casa comercial de un juego de cubiertos -tenedor, cuchillo, cuchara- de madera muy pulida, destinados a las ensaladas.⁷⁷⁹

Las familias de los sectores populares en general poseían una escasa cantidad y variedad de accesorios, eran sencillos, realizados en materiales económicos, de menor calidad y aprecio social; prevalecían los platos de loza, hierro enlozado o latón, los cubiertos de hierro, sustituidos por los de acero en el mejor de los casos, los vasos de vidrio o, en su defecto, los jarros de hierro enlozado -al igual que las jarras y tazas cuando las había-, las fuentes de este material, a veces suplidas por otras de loza.⁷⁸⁰ Los negocios dedicados a la venta de artículos para los sectores populares solían ofrecer accesorios de la alimentación que, debido a sus condiciones materiales, pretendían emular los utilizados por los sectores acomodados, como sucedía con los platos “imitación” porcelana y las bandejas “casi” plata que La Campana de Gracia, “la favorecedora del pobre”, publicitaba entre sus ofertas en la prensa local en los albores de la década de 1900.⁷⁸¹ Estas imitaciones materializaban la transacción entre las aspiraciones de consumo de algunas familias y sus restricciones presupuestarias, entre sus deseos y sus posibilidades reales.

LOS ESPACIOS DEL ACTO ALIMENTARIO

La concreción del acto alimentario suponía, además de una serie de utensilios o accesorios, un espacio físico que oficiara de continente, que casi siempre era parte del ámbito doméstico. Las particularidades de las soluciones brindadas a la problemática habitacional -que incluyen

⁷⁷⁸ *Los Principios*, octubre 25 de 1928 p. 3.

⁷⁷⁹ *La Voz del Interior*, junio 4 de 1929 p. 7.

⁷⁸⁰ AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Devoto, Año 1903, leg. 2, t. II, exp. 42, San Francisco, Año 1905, leg. 1, exp. 34 y leg. 2, exp. 65, 87, Pocho, Año 1903, leg. 28-30, San Carlos, Año 1903, leg. 24, Salsacate, Año 1903, leg. 6, *passim*, Los Reartes, Calchín, Guasapampa, Cosme, Caseros, Año 1903, leg. 1, n° 5, exp. 3; *Los Principios*, junio 4 de 1911 p. 5; MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., p. 551.

⁷⁸¹ *La Libertad*, septiembre 19 de 1902 p. 2.

variables como el número de ambientes, las características materiales de la construcción, la localización del inmueble, entre otras- se encontraban estrechamente ligadas al nivel de ingreso, que representaba una restricción en el acceso a la vivienda. A su vez, la riqueza -en valor económico y número y diversidad de piezas- del mobiliario que se hallaba en su interior variaba conforme a la posición socioeconómica de sus dueños y a la significación que éstos conferían a sus distintos espacios domésticos.

Estos últimos, en los grupos de ingresos muy modestos, urbanos y rurales, mostraban una significativa fluidez entre su interior y el exterior y una marcada ausencia de especialización funcional. Debido a su corto número, entre los más humildes los espacios domésticos constituían el recipiente compulsivo de muy numerosas funciones, coincidiendo a menudo en el mismo marco físico actividades como la preparación y consumo de los alimentos, el descanso, el trabajo y la sociabilidad intra y extrafamiliar, entre otras; en particular, estaba ausente la diferenciación entre un espacio específico para la elaboración de las comidas y otro destinado a su ingesta, el binomio cocina-comedor. Esta situación era común en los trabajadores urbanos y rurales más pobres de la provincia, quienes residían en construcciones muy modestas tipo rancho, a menudo monoambientales. Las humildes trabajadoras de la confección a domicilio con mucha frecuencia habitaban en viviendas que se reducían a un polifuncional único cuarto que hacía las veces de lugar de trabajo, de estar, dormitorio y cocina, como lo reconocía incluso un informe oficial del gobierno cordobés a comienzos de la década de 1910.⁷⁸² Esas mujeres de modesta condición, “infelices desamparadas sin más patrimonio que el trabajo de la aguja”, desarrollaban su vida hogareña en el marco de “una habitación estrecha, casi siempre antihigiénica, refugio convertido en obrador, dormitorio, sala y comedor.”⁷⁸³ La precariedad del conjunto habitacional, servicios incluidos, a veces desplazaba hacia el exterior de la vivienda, al ámbito público, la confección de la comida diaria, como acontecía con mucha frecuencia dentro de los conventillos, como lo muestra el caso de Benita Ceballos, quien “se ocupaba en hacer la comida cerca de la puerta de su cuarto, de lado de afuera, con un niño en los brazos.”⁷⁸⁴

⁷⁸² LUDEWIG Juan H., *Informe del estado actual del trabajo a domicilio de mujeres y niños en la capital de la provincia*, en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1913, p. 358. Un comentario de similares características puede verse también en otra investigación posterior del gobierno de la provincia de Córdoba sobre la situación de dicho gremio, en: NIGRO Ángel J. y R. SILVA, *Informe sobre la situación general de algunos gremios obreros en la ciudad de Córdoba*, en: MOREYRA Beatriz I., Fernando J. REMEDI y Patricia B. ROGGIO (comp.), *El hombre y sus circunstancias. Discursos, representaciones y prácticas sociales en Córdoba, 1900-1936*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1998, pp. 318-319.

⁷⁸³ *La Voz del Interior*, enero 13 de 1916 p. 8, reproducido en: MOREYRA Beatriz I., Fernando J. REMEDI y Patricia B. ROGGIO (comp.), *El hombre y sus circunstancias...* cit., pp. 298-301.

⁷⁸⁴ AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Año 1884, leg. 460, exp. 9, f. 6r.

Cuando la posición socioeconómica experimentaba cierta mejoría relativa, las familias introducían algunas modificaciones en sus viviendas y solían incorporar un ambiente destinado a servir de comedor. Esto es fácilmente perceptible entre aquellos productores agrícolas del sudeste cordobés que, tras haber sido arrendatarios, lograban convertirse en propietarios de la tierra, cualquiera fuera su superficie. La casa de zinc o tipo rancho era sustituida por una de ladrillo y material y las funciones de cocina y comedor se separaban al aparecer éste.⁷⁸⁵ Si era inmigrante extranjero, poseer una cocina cómoda -por ende, independiente- junto con un piso de ladrillos, un horno, un baño, etc. formaba parte de sus expectativas habitacionales.⁷⁸⁶ Aun en la región noroeste de la provincia, donde las diferencias sociales en materia de vivienda eran casi invisibles desde el punto de vista de su tipología -prácticamente todas sin excepción eran ranchos-, los espacios domésticos se ampliaban cuando mejoraba la situación social y económica de sus moradores y también se edificaba una habitación con la función exclusiva de cocina.⁷⁸⁷

La simplicidad y sencillez de los espacios domésticos reservados para la cocina y el comedor, en materia de calidad de la construcción y la ornamentación, eran rasgos universales entre los sectores populares, se tratara de habitantes rurales o urbanos, de la capital provincial o del interior. En especial, esto era visible en la cocina, la “pieza ardiente”,⁷⁸⁸ espacio sumamente austero que apenas contaba con lo básico para desempeñarse como tal. En el noroeste son numerosos los casos que registramos donde es manifiesta la pobreza de la construcción que funcionaba como cocina, a veces sólo una “ramada” -edificación aún más precaria que el rancho-, que siempre tenía un valor muy inferior al asignado a cualquiera de los restantes espacios domésticos.⁷⁸⁹

En los sectores populares, el mobiliario de los ámbitos ligados a la alimentación por lo general era austero, aunque existían algunas diferencias ligadas a las posibilidades económicas de cada familia. El mobiliario corriente del comedor se reducía a una mesa, unas cuantas sillas o un par de bancos, sustituidas por simples cajones en las familias de más

⁷⁸⁵ COMITATO PER LA MOSTRA DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO, *Gli italiani nel Distretto Consolare di Córdoba (Rpca. Argentina)*, Córdoba, 1906, pp. 7, 131 (en adelante: *Gli italiani...*); MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., p. 549; CAFFERATA Juan F., “La vivienda obrera en Córdoba”, en: *Revista de la Universidad Nacional de Córdoba*, Córdoba, año III, 1916, t. II, p. 358.

⁷⁸⁶ TROISI Eugenio, *L'Argentina agricola. Cordova è le sue colonie*, Córdoba, 1904, p. 101.

⁷⁸⁷ REMEDI Fernando J., *Condiciones de vida material de la población rural cordobesa (1900-1914). Un aporte a su estudio*, Centro de Estudios Históricos, Cuaderno n° 19, Córdoba, 1996, pp. 20-23; AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Pocho, Año 1903, leg. 28-30, Salsacate, 1903, leg. 24, San Carlos, Año 1903, leg. 6, *passim*.

⁷⁸⁸ MAYOL Pierre, “Habitar”, en: DE CERTEAU Michel, Luce GIARD y Pierre MAYOL, *La invención de lo cotidiano, 2. Habitar, cocinar*, México D. F., 2000 (nueva edición revisada y aumentada presentada por Luce Giard), p. 150.

⁷⁸⁹ AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Pocho, Año 1903, leg. 28-30, Salsacate, Año 1903, leg. 24, San Carlos, Año 1903, leg. 6, *passim*.

modesta condición. Un indicio revelador de las desigualdades sociales corporizadas en los muebles era la presencia de un aparador en el comedor, que parece haber sido privativo de quienes tenían una mejor posición socioeconómica; para el resto, los utensilios de cocina se guardaban en baúles o cajones. Pero las distancias verticales que cruzaban el espacio social y se corporizaban en el mobiliario por lo común eran más visibles en la calidad y el estado de los objetos que lo componían. Las sillas podían ser de viena o madera de pino en el sudeste y de madera de álamo o algarrobo -muy a menudo de fabricación casera- en el noroeste, con asientos de paja o cuero. En los grupos más humildes se percibe un alto grado de deterioro en el mobiliario, lo que evidencia su falta de renovación y un uso continuado durante largo tiempo.⁷⁹⁰ Juan Valdéz, en carta datada en Tránsito, en las cercanías de Mina Clavero, era contundente respecto a la pobreza y precariedad del mobiliario de los pobladores de la zona, visitada por numerosos turistas en la época estival:

“Tanto el Tránsito como toda la costa del río de Mina Clavero esta llena de ranchos de barro, techo de paja piso de tierra único alojamiento que se encuentra en estas alturas y que sin embargo se ve invadido por una crecidísima concurrencia que lo llena todo, hasta las ramadas, [...] todavía no hay un hotel ni pasable, solo casas donde reciben huéspedes, pero humildísimas, desprovistas de todo, hasta de sillas, si bien cobran barato [...]. Lo único que es muy escaso son los muebles. Están en su apogeo las sillas de algarrobo ó álamo forradas en cuero de vaca [...] constituyendo el ajuar general de las piezas el catre de lona, una mesa de algarrobo y sillas de cuero. Por cielo raso solo se ven á lo sumo algunos diarios clavados en los tirantes y por perchas clavos de alambre incrustados en la pared.”⁷⁹¹

Tratándose de la cocina, la escasez de mobiliario y ornato visible en la de los sectores populares la acercaban un tanto a la de los acomodados: una simple mesa, algunas sillas y un cajón o unos estantes para albergar los utensilios. Aquí se agotaban las semejanzas, porque en los sectores populares la cocina contaba con condiciones materiales menos satisfactorias, como mínimo, debido a las características generales de la vivienda, a lo que se añadía la mayor humildad de las instalaciones propias para la elaboración de las comidas. Ellas, en el ámbito urbano como rural, por lo común se reducían a un pequeño y modesto fogón de material -acompañado ocasionalmente por un asador de hierro- y algún brasero, a veces se limitaba a un calentador, mientras que el horno de barro era privativo sólo de algunos

⁷⁹⁰ AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Pocho, Año 1903, leg. 28-30, Salsacate, Año 1903, leg. 6, San Carlos, Año 1903, leg. 24, *passim*, Devoto, Año 1903, leg. 2, t. I y II, exp. 39 y 89 respect., San Francisco, Año 1905, leg. 1, exp. 22, 34; MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., pp. 551, 565.

⁷⁹¹ *Los Principios*, enero 27 de 1897 pp. 3-4, en: MOREYRA Beatriz I., Fernando J. REMEDI y Patricia B. ROGGIO (comp.), *El hombre y sus circunstancias...* cit., pp. 48-50.

afortunados.⁷⁹² Obviamente, si se tienen en cuenta las diferencias en esta materia y que los sectores acomodados contaban con personal de servicio -que incluía una o más cocineras- se concluye que éstos disfrutaban usualmente de comidas con un mayor grado de elaboración y mejor calidad, esto haciendo abstracción de la problemática básica del acceso a los comestibles.

Además, en los sectores acomodados los espacios domésticos vinculados a la alimentación se multiplicaban, disponían de comedor, cocina, sala y, a veces, también despensa.⁷⁹³ Para comienzos del período, J. N., una integrante de dichos sectores, sostenía que “una casa desmesuradamente grande y otra desmesuradamente pequeña, *no* podían albergar el bienestar completo” y consideraba a la casa ideal compuesta por los siguientes espacios: “sala, gabinete, despacho, tocador, las alcobas necesarias, el indispensable cuarto de los leones, comedor espacioso, buena cocina, mejor despensa y cómodo recibimiento.”⁷⁹⁴ Estas familias residían en viviendas de mejores características materiales, mayor amplitud y comodidad, adecuadamente amobladas y ornamentadas conforme a las exigencias de su posición y buen gusto de los moradores. La vivienda constituye un soporte de identidad social, porque refleja la personalidad de sus habitantes; como señala Pierre Mayol, “indiscreta, la casa reconoce sin disimulo el nivel de ingreso y las ambiciones sociales de sus ocupantes”, dibuja un retrato que se parece a ellos, lo que la convierte en el “indicador fiel e indiscreto con el que sueñan todos los inquisidores.”⁷⁹⁵ Por otra parte, la frecuencia de las publicidades de subastas públicas de mobiliario aparecidas en los periódicos de la época autoriza a inferir que los sectores acomodados lo renovaban con cierta periodicidad, a veces con motivo de una larga ausencia en sus lugares de residencia, a causa de viajes al exterior o a la Capital Federal. Las condiciones reinantes en los espacios domésticos de los sectores acomodados también obedecían al mayor tiempo de permanencia dentro de ellos, en contraposición a la experiencia de gran parte de los sectores populares, empujados por las necesidades laborales a estar mucho tiempo fuera de la vivienda, lo que la convertía en un sitio de cobijo más que en un verdadero hogar.

⁷⁹² AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Pocho, Año 1903, leg. 28-30, Salsacate, Año 1903, leg. 6, San Carlos, Año 1903, leg. 24, *passim*, San Francisco, Año 1905, leg. 2, exp. 65, *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 9, exp. 5; *La Libertad*, abril 21 de 1909 p. 1; MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., pp. 551, 555; TROISI Eugenio, *L'Argentina...* cit., p. 101.

⁷⁹³ Se infiere a partir de las descripciones de los bienes que participaban de las subastas públicas cuyas propagandas aparecían en los periódicos de la época. Ver por ejemplo: *La Libertad*, octubre 8 de 1900 p. 4, mayo 29, junio 20, julio 18, agosto 7, octubre 22 de 1901 pp. 3-4, marzo 19 de 1903 p. 4, enero 8 de 1908 p. 2.

⁷⁹⁴ *El Eco de Córdoba*, Córdoba, mayo 19 de 1872 p. 3.

⁷⁹⁵ MAYOL Pierre, “Habitar” cit., pp. 147-148.

El comedor era un espacio de uso exclusivo de la familia, compartido con sus allegados más cercanos. De acuerdo con la ya citada J. N., este espacio era “el verdadero hogar”, el sitio de reunión de la familia “para recojer la primera parte del fruto del trabajo del esposo y de la economía y del arreglo de la mujer.”⁷⁹⁶ En ese ámbito existía una cantidad variable pero numerosa de objetos y muebles, como podemos constatarlo mediante el detalle, discriminado por habitación, de los objetos vendidos en subasta pública, que refleja -al menos parcialmente- la realidad de los espacios domésticos, lo cual nos proporciona una imagen distante del *ideal doméstico* transmitido por publicaciones relativas al hogar y la vida dentro de él. En este sentido, de acuerdo con el testimonio reproducido por Jorge Liernur, tomado de la revista porteña “El Hogar” de 1906, en el comedor sólo se hallaba una mesa, un aparador, un trinchante, un reloj, un estantito, adornos florales y nada más; según Liernur, esta opinión todavía se mantendría dos décadas más tarde.⁷⁹⁷ En cambio, la fuente que hemos utilizado ofrece una imagen más rica del comedor y muestra un mundo de objetos mucho más abundante y variado: el mobiliario era de estilo, realizado en madera, por lo común compuesto por un aparador de varios cuerpos con mármol, mesa de trinchar, mesa de comedor para dieciocho cubiertos acompañada de una docena de sillas del mismo tipo, algunas sillas altas para niños, unos sillones o sofás, un espejo, un reloj de pared, unas cuantas repisas, lámparas de pie y estatuas distribuidas por la habitación; el piso de madera solía estar cubierto por una alfombra, sus paredes adornadas con óleos y platos, sus ventanas poseían caros y bonitos cortinados y una araña que pendía sobre la mesa de comedor se encargaba de proporcionar lo principal de la iluminación.⁷⁹⁸

En ese conjunto de objetos existía una *jerarquía social de los gustos*, que experimentó variaciones con el transcurso del tiempo, visible concretamente en el material en que estaba confeccionado el juego de comedor: en los albores del período, la madera más apreciada era la de jacarandá y luego la de caoba, pero ya desde mediados de la década de 1880 parecen haber empezado a prevalecer el roble y el nogal, claramente predilectos hacia los primeros decenios del siglo XX; mientras tanto, de modo permanente en el período, el pino parece haber sido el material más económico y de menor precio. En un aviso comercial de la casa Gerlach y Machado, de 1871, se señalaba que se acababa de recibir “un variado y rico surtido

⁷⁹⁶ *El Eco de Córdoba*, mayo 19 de 1872 p. 3.

⁷⁹⁷ LIERNUR Jorge Francisco, “Casas y jardines. La construcción del dispositivo doméstico moderno (1870-1930)”, en: DEVOTO Fernando y Marta MADERO (dir.), *Historia de la vida privada en la Argentina*, Buenos Aires, 1999, t. II, p. 117.

⁷⁹⁸ *El Eco de Córdoba*, diciembre 20 de 1871 p. 1, agosto 27 de 1885 p. 2; *El Interior*, Córdoba, enero 11 de 1887 p. 3; *La República*, Córdoba, abril 25 de 1892 p. 2; *La Libertad*, octubre 8 de 1900 p. 4, mayo 29, junio 20, julio 18, agosto 7, octubre 22 de 1901 pp. 3-4, marzo 19 de 1903 p. 4, enero 8 de 1908 p. 2; *El Pueblo*, marzo 21 de 1917 p. s.n.; *Los Principios*, mayo 25 de 1917 p. 10, diciembre 25 de 1926 p. 13.

de muebles de jacarandá, caoba, haya y pino”, agregando -muy sugestivamente- a continuación: “esto es desde la clase mas fina á la mas inferior.”⁷⁹⁹ Por otra parte, el afrancesamiento de los patrones de consumo -no sólo alimentario-⁸⁰⁰ también se manifestó en el mobiliario de algunas familias acomodadas de la ciudad de Córdoba, como el juego de comedor de encina de P. A. Conil, que hacia mediados de la década de 1870 lo ofrecía en venta junto con el resto de los “muebles y objetos de lujo de su casa”, mediante el siguiente aviso:

“El todo es de última moda y comprado últimamente en Paris. Habiéndolo introducido directamente para su uso, podrá vender á precios mas acomodados [...]. El comedor es de encina escultada, estilo Luis XIII, y los muebles de sala y dormitorio del mejor gusto.”⁸⁰¹

En el comedor había numerosos objetos con una función netamente ornamental. Esto respondía a la búsqueda de una gratificación personal, íntima, producto de la belleza de la composición resultante dentro de la habitación, pero también obedecía a la necesidad de mostrar a las personas no pertenecientes a la familia, que accedieran al comedor, el buen gusto y la educación de los dueños de casa, que dejaba traslucir la decoración.⁸⁰² El espacio doméstico en su conjunto era un retrato de sus ocupantes, una medida de sus posibilidades y una muestra de sus ambiciones.

De acuerdo con la señora J. N., la sala era “el paraje más peligroso de la casa”, en tanto “producto de la vanidad”, porque “tener una buena sala, ricamente alhalada, es el deseo de todas las mujeres y de la mayor parte de los hombres.”⁸⁰³ Es que la sala, próxima a la calle, representaba una zona de contacto y transición entre el espacio doméstico y el espacio público, un ámbito de sociabilidad, reservado para la recepción y atención de la mayoría de las visitas, además de servir usualmente para tomar el té de la tarde y el café y los licores que seguían a las grandes comidas sociales.⁸⁰⁴ La sala era, pues, “la verdadera cara de la casa”, como lo apunta Liernur, “el teatro de la ceremonia mediante la cual, con selecciones y censuras, el mundo íntimo se manifiesta.”⁸⁰⁵ Todo lo expresado explica los cuidados prodigados a la sala, revelados por el mobiliario y el ornato, como lo ejemplifica la residencia

⁷⁹⁹ *El Eco de Córdoba*, octubre 15 de 1871 p. 1.

⁸⁰⁰ Ver en este mismo trabajo, bajo el título “La modernidad alimentaria: las dinámicas de cambio alimentario en Córdoba”, especialmente las pp. 68-81.

⁸⁰¹ *El Eco de Córdoba*, julio 8 de 1876 p. 4.

⁸⁰² *La Libertad*, abril 30 de 1908 p. 1, agosto 18 de 1909 p. 1.

⁸⁰³ *El Eco de Córdoba*, mayo 19 de 1872 p. 3.

⁸⁰⁴ *La Libertad*, junio 8 y 9 de 1908 p. 1.

⁸⁰⁵ LIERNUR Jorge Francisco, “Casas y jardines...” cit., p. 116.

del doctor en medicina Pedro Palau, en 1908, donde el espacio en cuestión aparecía cubierto por un alfombrado de felpa, sobre el cual se hallaban dispuestos dos jarrones de ónix y bronce, tres mesas fantasía -encima de las cuales se había colocado un par de jarrones de mármol- rodeadas de cuatro sillas del mismo estilo, acompañadas por un juego de sala de nogal forrado en seda, con un par de almohadones del mismo material, todo envuelto por una serie de óleos que pendían de las paredes del entorno y adecuadamente iluminado por una araña de bronce.⁸⁰⁶ Hacia 1892, en el detalle del remate de los “riquísimos muebles y enseres que decoran el espléndido domicilio del señor don Samuel Palacios”, un miembro conspicuo de la élite local, se hacían constar los siguientes objetos como parte de la sala:

“dos riquísimos juegos dorados entapizados de terciopelo de Génova (bordado), compuesto cada uno de un sofá, dos sillones y seis sillas, una forma lira y otro Luis XV, seis sillas fantasía variadas un juego sofá y dos sillones también dorados y felpa bordada, dos mesas centro doradas, con incrustaciones de bronce, siete riquísimos cortinados terciopelo de seda con cenefa y dotación completa, dos grandes espejos marco dorado de 3 m., dos cuadros con grandes grabados de acero- “*La cour de laurent de Medicis y Reunion d’Artistes chez Paul Véronèse*”, dos pedestales adornos con figuras bronce, dos grandes tóbores id. con columnas jacarandá, dos adornos mimbre dorado, dos acuarelas marco bronce y un riquísimo alfombrado tripe Bruselas cortado, de lo mejor que se conoce;”

la vivienda contaba también con una “antesala”.⁸⁰⁷

En contraste con lo ocurrido en el comedor y la sala, en la cocina el mobiliario era austero y el ornato una preocupación inexistente, convirtiéndose este ambiente -desde la perspectiva de los sectores acomodados- en un espacio netamente funcional reservado para la elaboración de las comidas. Este ámbito doméstico era propio del personal de servicio, más allá de la corta y ocasional permanencia en él de los dueños de casa, en sentido estricto, de la señora de ésta, encargada de la organización del hogar y la alimentación. La segregación social se corporizaba en una segregación espacial, siendo el comedor el ámbito por excelencia de *los de arriba* y la cocina el correspondiente a *los de abajo*. El mobiliario de la cocina era bastante limitado: una mesa, algunas sillas, un armario, reemplazado en el mejor de los casos por un aparador; el mundo de los objetos de la cocina se completaba con aquellos afectados a la preparación y conservación de los comestibles: una heladera, un horno, algunos braseros, una cocina económica.⁸⁰⁸ La utilización de esta última en la provincia estaba reservada sobre todo

⁸⁰⁶ *La Libertad*, enero 8 de 1908 p. 2.

⁸⁰⁷ *La República*, abril 25 de 1892 p. 2.

⁸⁰⁸ *La Libertad*, octubre 8 de 1900 p. 4, mayo 29, junio 20, julio 18, agosto 7, octubre 22 de 1901 pp. 3-4, marzo 19 de 1903 p. 4, enero 8 de 1908 p. 2.

para los sectores acomodados de la capital y las localidades de mayor tamaño, además de los establecimientos gastronómicos de mayor categoría.⁸⁰⁹ A las cocinas alimentadas con combustible sólido se añadieron, por lo menos hacia comienzos de la década de 1910, las más modernas de gas y, pocos años después, las de kerosene, que en ambos casos prometían superar algunos de los inconvenientes de las primeras, como el humo, la ceniza, el olor y los peligros inherentes a su funcionamiento.⁸¹⁰ Algunas familias acomodadas se dotaron de ciertas innovaciones tecnológicas que les permitían conservar la temperatura de sus comidas hasta tanto fueran ingeridas, como lo demuestra la presencia de un “calentador de comedor” o, en el mejor de los casos, una “cocina económica portátil.”⁸¹¹ Al menos para dicho sector social era una exigencia ingerir comidas calientes en el almuerzo y la cena, como parece inferirse del malestar de un grupo de políticos, comerciantes, empresarios, etc. que vieron herida su sensibilidad gastronómica a bordo de un tren, según el testimonio de uno de los periodistas que los acompañó:

“Comimos también en el tren, porque a El Tío llegábamos a las 12.25. Se empezó por los fiambres, y siguieron variaciones sobre el mismo tema hasta los postres, en que no pudiendo resistir tanto frío, pedimos huevos pasados por agua, que, a parte del café, fue lo único caliente que se comió. Parece que en esa línea sólo se acostumbra a dar fiambre.”⁸¹²

Los más humildes, a fines del período, podían contar con una cocina barata por el módico precio de 3, 7 o 10 pesos, cuando una alternativa mucho más precaria, un simple y humilde calentador a alcohol, costaba sólo 60 centavos.⁸¹³ En esos momentos, merced a la expansión de los servicios eléctricos, se lanzaba al mercado un nuevo producto, el “disco calentador”, ofrecido por la Compañía General de Electricidad y adquirible mediante un plan de financiación en pequeñas cuotas de uno o dos pesos mensuales.⁸¹⁴

Los beneficios económicos derivados de la expansión agropecuaria acarrearón mejoras en las condiciones materiales de vida de los productores, en especial de los mayores, que también repercutieron específicamente en sus espacios domésticos. Los estancieros exitosos, que hasta hacía unas pocas décadas habían residido en casas amplias, cómodas, confortables

⁸⁰⁹ *La Libertad*, enero 8 de 1908 p. 2; *Los Principios*, julio 1° de 1915 p. 11; *El Pueblo*, marzo 25 de 1917 p. s.n.; AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Devoto, Año 1903, leg. 2, t. I, exp. 40, La Francia, Loboy, Jesús María, Año 1914, leg. 1, exp. 31.

⁸¹⁰ *Los Principios*, octubre 8 de 1913 p. 9; *La Voz del Interior*, octubre 19 de 1919 p. 8.

⁸¹¹ *La Libertad*, junio 20 de 1901 p. 4, marzo 19 de 1903 p. 4.

⁸¹² *La Libertad*, marzo 27 de 1905 p. 1.

⁸¹³ *La Voz del Interior*, noviembre 2 de 1927 p. 6; *Los Principios*, julio 23 de 1930 p. 3.

⁸¹⁴ *Los Principios*, abril 22 de 1930 p. 21.

pero simples y carentes de lujo,⁸¹⁵ transformaron parte de su prosperidad en mejoras en sus residencias rurales, de modo que algunas de ellas se convirtieron en verdaderos símbolos de opulencia. Lucas González, en su estancia Las Rosas, emplazada en Sampacho, contaba en su casco con tres comedores, uno en el interior de la casa, otro en su jardín y el último “subterráneo a la romana para los grandes calores del verano.”⁸¹⁶ En tanto, en su estancia Ana María, ubicada entre Villa María y Ballesteros, Ramón J. Cárcano había erigido un “elegantísimo *chalet* suizo, rodeado de flores, árboles, juegos de agua”, de tres pisos, con la cocina en el subsuelo -junto a la despensa y las piezas de servicio- y el comedor en el primer piso; este espacio constituía un sitio por demás elegante, que traslucía la fina sensibilidad de la señora de la casa, en virtud de los arreglos del lugar, donde además se exhibía gallardamente la vajilla, conforme la descripción de un contemporáneo:

“Una amplia escalinata conduce á la terraza llena de flores y arbustos, y despues al comedor, que es el sitio preferido de los moradores de *Ana María*. El comedor con su numerosa colección de platos de porcelana, sus adornos chinescos, sus bibelots y sus mil monadas de todo género, está revelando la mano delicada de la interesantísima señora de Cárcano. [...] El mobiliario sin ser fastuoso es elegantísimo, muebles de nogal en el comedor, [...]”⁸¹⁷

La posibilidad de habitar aparte, fuera de los lugares colectivos, según Pierre Mayol, implica disponer de un “lugar protegido” donde se separa la presión del cuerpo social sobre el cuerpo individual.⁸¹⁸ En realidad, creemos que en el campo de la alimentación, en el interior de la vivienda, esa presión social apenas se debilita, sigue vigente y muy vigorosa encarnada en las *maneras de mesa* internalizadas en el transcurso del proceso de socialización y convertidas en sensibles autoacciones que orientan el comportamiento del individuo en el acto alimentario, aun en ausencia de controles externos. Como bien lo señaló Elias hace ya mucho tiempo, el sujeto por lo común se pega a las normas de comportamiento en la mesa incluso cuando come en solitario en el ámbito privado de su hogar, alejado de la mirada de los demás:

“será cada vez más un automatismo interno, la impronta que deja la sociedad en el fuero interior del individuo, el super-yo, el que prohíbe al individuo comer con

⁸¹⁵ DAIREAUX Godofredo, “La estancia argentina”, en: *Censo Agropecuario Nacional. La ganadería y la agricultura en 1908*, Buenos Aires, 1909, t. III, p. 11.

⁸¹⁶ BIALET-MASSÉ Juan, *Informe sobre el estado de las clases obreras argentinas a comienzos de siglo*, Buenos Aires, 1985, t. I, p. 111.

⁸¹⁷ *Los Principios*, abril 29 y mayo 1° de 1897 pp. 3 y 4 respect., en: MOREYRA Beatriz I., Fernando J. REMEDI y Patricia B. ROGGIO (comp.), *El hombre y sus circunstancias...* cit., pp. 56-62.

⁸¹⁸ MAYOL Pierre, “Habitar” cit., p. 148.

algo que no sea el tenedor. La pauta social a la que se ha adaptado el individuo en principio por presión externa, por coacción exterior, se reproduce en él de un modo más o menos automático a través de una autoacción que, hasta cierto punto funciona aunque el propio individuo no sea consciente de ello.”⁸¹⁹

LAS PAUTAS DE COMPORTAMIENTO EN LA MESA

De acuerdo con manifestaciones de los sectores acomodados locales, las *maneras de mesa* eran tan conocidas que hacían innecesaria su difusión por los medios de comunicación. Sin embargo, los cambios en los patrones alimentarios de los sectores acomodados en el período conllevaron la incorporación de innovaciones culinarias en las grandes comidas de ocasión, transformadas en *platos de moda*, que hicieron conveniente deslizar algunas observaciones sobre el comportamiento a mantener frente a ellas en la mesa, como ocurrió concretamente con los espárragos, los alcauciles y las ostras. No se trataba de volver sobre normas conocidas, “sólo de saber tomar ciertos alimentos que ofrecen alguna dificultad para ser comidos con decencia y elegancia, especialmente cuando se está en una ‘table d’hote’, donde los comensales han de atenerse a los usos de buena sociedad, establecidos en caso.”⁸²⁰ El pescado, un artículo de creciente pero limitada significación dietaria entre los sectores acomodados, siempre presente en los banquetes de la época, también creaba algunos problemas a los comensales, quienes en muchos casos -aun a fines del período- parecen haber ignorado las *maneras de mesa* socialmente adecuadas para ingerirlo, como parece sugerir el siguiente comentario periodístico:

“Está haciendo mucha falta un texto sencillo y útil, algo así como el manual del perfecto gourmet, que contenga un capítulo espacioso, denso, dedicado a los mariscos en general y en especial para que los mediterráneos aprendamos a comer pescado.”⁸²¹

El aprendizaje seguramente permitiría sortear algunas incómodas experiencias sociales, risibles a los ojos de los ya *iniciados*, en el marco de espacios de sociabilidad como banquetes y restaurantes, dejando en el arcón de los recuerdos personales algunos vergonzantes episodios gastronómicos:

⁸¹⁹ ELIAS Norbert, *El proceso...* cit., p. 170.

⁸²⁰ *El Pueblo*, diciembre 2 de 1927 p. 5. Subrayado del autor.

⁸²¹ *La Voz del Interior*, agosto 20 de 1928 p. 6.

“Un libro que trate sobre la alimentación a base de pescados, sino consigue solucionar la dificultad de las espinas, por lo menos enseñará para qué sirven esas rayas de limón que matizan los platos de pejerrey y que rol desempeñan esas hojitas verdes que salpican las fuentes, pues, hubo entre nosotros un caballero tucumano, que aquí desempeñaba las graves e importantes funciones de juez del crimen, quien frente a un plato de congrios, optó por exprimir el limón dentro del vino, apartando el pescado por espinoso y se dedicó a saborear el perejil, pero como abusara de esta hierba a la media hora sintió los perniciosos efectos que son fatales para los loros.”⁸²²

Todos los inconvenientes relativos al consumo de pescado serían superados con la educación gastronómica del comensal merced a “un texto de esos que dan consejos cuasi literarios acerca de la urbanidad y formas sociales.”⁸²³

Más allá del pescado, esas “formas sociales”, esas pautas de comportamiento en la mesa, estaban tan vigorosamente internalizadas, al menos entre los sectores acomodados, que los comensales eran concientes cuando -por distintas circunstancias- las infringían, como lo muestra el caso de Lucio V. Mansilla cuando en una entrevista con el cacique Mariano Rosas le ofrecieron un plato de mazamorra y, como no había almorzado, lo comió -según sus palabras- “sin ceremonias”,⁸²⁴ lo que equivale a decir *con franqueza*. En otra ocasión, también *tierra adentro*, en un toldo, la pobreza de la cultura material que rodeó al acto alimentario, despojado de cubiertos y otros accesorios, orilló a Mansilla a violentar obligada y concientemente las *maneras de mesa* de la *civilización* que tenía incorporadas, lo que ameritó una disculpa ante sus pares sociales:

“[al churrasco] Me lo comí todo entero, quemándome los dedos y chupándomelos despues, como se estila en la tierra. Donde no hay manteles ni servilletas, qué otra cosa se ha de hacer?”⁸²⁵

Las *maneras de mesa* también afectaban la posición de cada comensal en torno a ella; la ubicación de cada uno no estaba librada al azar, dependía de la relación social que unía a quienes estaban congregados alrededor del acto alimentario y, en última instancia, de la jerarquía social. Esta pauta de comportamiento era tan vigorosa que por lo común se respetaba más allá de los banquetes y grandes comidas de ocasión e incluso en el acto alimentario concretado en condiciones muy distintas a las de cada día, en medio de la pampa, *tierra*

⁸²² *Ibid.*

⁸²³ *Ibid.*

⁸²⁴ MANSILLA Lucio V., *Una escursión...* cit., t. II, p. 62.

⁸²⁵ *Ibid.*, t. II, p. 26.

adentro, en torno al fogón. “Y sentándonos todos en rueda”, dice Mansilla, “comenzó el almuerzo, ocupando las visitas los asientos preferentes, que eran al lado de los franciscanos y de mi”;⁸²⁶ en otro pasaje, Mansilla deja entrever con prístina claridad el respeto de las jerarquías -incluidas las militares- en la mesa, aun en la desolada pampa y rodeados de perros devenidos peculiares e incómodos compañeros *comensales* y pese a que cada uno había ocupado su sitio “sin orden”:

“Mandé hacer un buen fogon, con asientos para todos. [...] La rueda se habia hecho sin orden en dos filas. Detrás de cada franciscano y de cada oficial habia un asistente. [...] Una jauria de perros hambrientos, habia formado á nuestro alrededor una tercera fila. Viendo que no los trataban como los indios, nos empujaban, y á mas de uno le sucedió le arrebataran la tira de carne que llevaba á la boca. La confianza de aquellos convidados de piedra de cuatro patas llegó á ser tan impertinente, que para que nos dejaran comer en paz hubo que tratarlos á la baqueta. [...] Despues que los asistentes acomodaron las camas de los franciscanos y de los oficiales se posesionaron del fogon y churrasquearon bien.”⁸²⁷

Como dejan entrever estas últimas palabras, las jerarquías en la mesa se evidenciaban en la posición ocupada en torno a ella y, también, en el orden sucesorio en que cada quien comía, lo cual condicionaba directamente la cantidad y calidad de lo ingerido por cada uno de los comensales. Los últimos debían conformarse con disfrutar de lo que habían dejado sus *superiores jerárquicos*. La brecha social se marcaba también, con rasgos particulares, en las relaciones masculino/femenino. Las *maneras de mesa* vigentes entre los sectores acomodados, visibles al menos en las grandes comidas de ocasión que contaban con la participación de hombres y mujeres, establecían que los primeros debían acompañar a las segundas, tomadas del brazo, en el ingreso al comedor, ayudarlas a tomar asiento y estar pendientes de ellas durante todo el desarrollo del evento, velando para que nada les faltase.⁸²⁸ En cambio, al menos en la comida diaria de los sectores populares, parece haber prevalecido la figura del hombre por encima de la mujer -pauta quizás sólo reforzada por la condición de asalariado del varón-, constituyendo una *manera de mesa* que despertaba indignación y rechazo en los sectores acomodados, estigmatizada como una pauta ajena a la *civilización*, una verdadera “costumbre salvaje”. El periódico “El Campesino”, editado en la norteña población cordobesa de Cruz del Eje, en referencia a la situación de los trabajadores *golondrinas*, apuntaba en 1878 bajo el título “Él es hombre”:

⁸²⁶ *Ibíd.*, t. I, p. 197.

⁸²⁷ *Ibíd.*, t. II, pp. 155-162.

⁸²⁸ *La Libertad*, junio 8 de 1908 p. 1.

“Entre las costumbres salvajes, que todavía pululan en siglo diez y nueve, una de ellas es, la manera inconsiderada y brutal con que el marido ignorante trata á su cara mitad en virtud del derecho que le dá su egoísmo, hijo pródigo de la falta de educación que pulimenta hasta los sentimientos del alma.

“Es muy general en la campaña entre la gente pobre, hacer sus escursiones á largas distancias en busca de trabajo, llevando consigo todo su capital que siempre se compone de la mujer y uno ó dos hijos pequeños, y en un solo animal que á la vez tienen. [...]

“Un momento de descanso se hace preciso, para satisfacer la necesidad del hambre y la sed, y toda aquella familia se pone á la sombra de un árbol y la escasa comida se pone en mesa. El marido comienza a tragársela sin que mujer é hijos participen de ella hasta que se satisfaga, intertanto los chicos lloran, piden pan y agua y la mujer les contesta con cierta veneración al marido -Cállate, no ves que él es hombre! los chicos insisten con el llanto, y la mujer repite lo mismo, al fin la comida termina, la mujer se satisface con lo que comió el marido y los hijos con el llanto únicamente que les ocasiona el hambre.”⁸²⁹

Las *maneras de mesa* de los sectores acomodados alcanzaban su máxima expresión en las grandes comidas de ocasión y los banquetes, los cuales durante el período experimentaron su ciclo vital completo: surgimiento en sus comienzos, expansión y clímax hacia la última década del siglo XIX y primera del siguiente y decadencia desde mediados o fines del decenio de 1910. De acuerdo con Armengol Tecera, integrante de los sectores acomodados cordobeses, los banquetes se transformaron hacia los primeros años del siglo XX en “la moda” del momento, engalanando gran cantidad y variedad de acontecimientos políticos y sociales y ganando muchos simpatizantes, convirtiéndose en “la costumbre que todos siguen, [...] como que se hubiera formulado un pacto al respecto, el mismo que hay que cumplirlo, quiera que no quieras.”⁸³⁰ Con la expansión, movimiento que Armengol Tecera caracterizó como “la monomanía de los banquetes”,⁸³¹ llegó la vulgarización en el doble sentido del término: por un lado, aunque conservaban su carácter de actos alimentarios de ocasión, se habían vuelto mucho más corrientes que en el pasado, por otro, se habían extendido un poco desde el punto de vista social, participando de ellos personas antes privadas de esa posibilidad. El éxito de los banquetes había conducido a que se asociaran a ellos personas que exhibían sospechosas credenciales sociales para compartir ese privilegio; con referencia a este derecho de dudosa legitimidad social de algunos participantes en los banquetes, Armengol Tecera expresaba:

⁸²⁹ *El Campesino*, Cruz del Eje, septiembre 8 de 1878 p. 2.

⁸³⁰ TECERA Armengol, *Daguerrotipos político-sociales. Hábitos, vicios y costumbres. Reminiscencias*. Córdoba, 1903, pp. 93-94.

⁸³¹ *Ibid.*

“los banquetes se han convertido en una necesidad de buen tono, que hace aparecer á los comensales como gente que vive á la alta escuela, aunque no pocos de los mismos andan más delgados que luna en cuarto menguante.”⁸³²

Los banquetes, banalizados, entraron en la fase descendente de su ciclo vital: se depreciaron socialmente y se devaluó su potencial de distinción. Para fines de la década de 1920, es casi imposible encontrar referencia alguna a banquetes en la prensa capitalina; los espacios de sociabilidad antes así aludidos aparecen caracterizados como “comidas” o “comidas de camaradería” y, a diferencia de lo acostumbrado para el período de expansión y auge, ya no son reproducidos los menús servidos en la ocasión y se incluye una descripción en extremo sobria del evento.⁸³³ Para esa misma época, las alusiones a los banquetes aparecen con suma escasez en la prensa del interior provincial, a veces como blanco de una crítica social demoledora, que los pondera como “costumbres absurdas” o “verdaderamente ridículas”. La crítica apuntaba a la abusiva proliferación de “estas prácticas absurdas, ridículas y costosas” y a los excesos alimentarios que suponían, que colocaban a los “distinguidos congéneres de zapatos de charol, frac y discursos” asistentes a ellos, en el mejor de los casos, a “un nivel social bastante parecido al de los insaciables esquimales”, cuyo mayor placer -se sostenía- consistía en comer absolutamente cualquier producto graso, y en el peor, lisa y llanamente los asemejaba “más a las bestias que a los humanos.”⁸³⁴ Apenas al despuntar la década de 1900, en pleno apogeo de los banquetes, ya se había alzado contra ellos la crítica moralizante, en este caso sensiblemente impregnada por el catolicismo, mediante un discurso que, invocando la religión y la ciencia, condenaba los excesos y, como contrapartida, reivindicaba la moderación, la temperancia, como virtud. Rosario Echenique, en su escrito titulado “Gastronomía” -integrante de su trabajo “Mosaico”- consideraba a la “abstención gastronómica” como “un acto moral y religioso que prepara á los espíritus para las grandes empresas”, todo lo contrario a los succulentos banquetes, “esas largas apologías del arte condimentario”, repulsivas “al decoro y la alta educación”, que atentaban contra la salud física y espiritual; la experiencia demostraba que era muy raro hallar “hombres sabios y glotones” y los excesos alimentarios eran propios sólo de “la ignorancia, la adyección y el envilecimiento de los seres.”⁸³⁵

Los banquetes del período rescatados por la crónica periodística se efectuaron en espacios públicos y encarnaban una forma de sociabilidad -social y/o política- doblemente

⁸³² *Ibíd.*, p. 94.

⁸³³ Ejemplos en: *La Voz del Interior*, mayo 4, 5 y 12 de 1930 pp. 8, 9 y 6 respect.

⁸³⁴ *El Pueblo*, febrero 14 y noviembre 9 de 1926 pp. 3-4 y 3 respect.

⁸³⁵ ECHENIQUE Rosario, *Mosaico*, Córdoba, 1901, pp. 105-108.

discriminadora, exclusivista, a la vez, desde el punto de vista social y -mucho más aún- de género: de ella participaban los sectores acomodados y única y exclusivamente los hombres. Múltiples pequeños detalles, que asumen el valor de indicios, permiten inferir esto último. Aquí es clave el *silencio* periodístico sobre su presencia en los banquetes, más llamativo cuando, en las columnas de *vida social*, era muy frecuente comentar los eventos sociales más destacados que habían tenido lugar y apuntar elogiosamente la participación femenina e, incluso, señalar con nombre y apellido a las asistentes más distinguidas. En el mismo sentido, las pautas de comportamiento vigentes relativas a los sitios correspondientes a cada uno en la mesa señalaban la inmediata vecindad de los cónyuges, mientras que en los casos en que las crónicas de los banquetes describen la posición de los asistentes más notables, se alude exclusivamente a hombres vecinos de otros hombres. Mariano Coll (hijo) recrea en 1917, con una sobredosis de sarcasmo, la imaginaria experiencia previa al banquete de alguien socialmente obligado a asistir -en virtud de sus relaciones- pero que carece de los medios económicos necesarios para solventar como es debido su participación en el distinguido evento. Veamos un fragmento del diálogo compuesto por Coll entre el invitado al banquete y su cónyuge, del cual las últimas palabras hacen claramente apreciable la exclusión de la mujer del evento social:

“- Ramona; que no se te olvide darle con bencina al traje negro, que mañana es cuando le damos el banquete a don Serapio.

“- Pero Manuel; mira que el lechero ya no quiere darnos más; que el panadero ya no nos fia; que Manolito no puede ir al colegio por falta de botines; que esta ya no es vida, y que yo voy a dar en loca por que lo que nos pasa no es para menos.

“- Bueno... Dios proveerá. El hombre se debe a los amigos, y yo no puedo hacerle al vacío a don Serapio en un acto como ese.

“- Ay; para vacío mi estomago, que el pobre ya parece una caja de música por lo que suena.

“- Ya veré si puedo traerte algo en el bolsillo, aunque no sea más que una patita de pollo.”⁸³⁶

Por otra parte, hacia 1870, un periodista local, al cierre de un comentario de tono jocoso, apuntaba: “Al banquete no asistirán señoras, eso es de cajón. Es en vano invitar al bello sexo á ese género de actos.”⁸³⁷

Se tratara de verdaderos banquetes celebrados en ámbitos públicos o sólo de grandes comidas de ocasión concretadas en el ámbito doméstico, donde sí participaban hombres y mujeres, era en el marco de estas experiencias donde las *maneras de mesa* vigentes

⁸³⁶ *Los Principios*, febrero 4 de 1917 p. 3. Subrayado del autor.

⁸³⁷ *El Eco de Córdoba*, mayo 12 de 1870 p. 2.

alcanzaban su máxima expresión, abarcando desde los horarios hasta el código de vestimenta, pasando por la estructura y composición del menú, la distribución de los comensales en la mesa y la conducta en ella (actitudes a mantener frente a los platillos, modo de utilizar los cubiertos y accesorios, formas de ingerir las diferentes preparaciones, etc.).

De acuerdo con los criterios valorativos de la época, al menos en los sectores acomodados, las apariencias del comedor y las cualidades de su servicio exteriorizaban el cuidado, el sentido estético y la educación de la señora de la casa, de aquí la preocupación de ésta en la atención de ambas cuestiones.⁸³⁸ Al respecto, un periodista apuntaba sobre la estancia Ana María, de Ramón J. Cárcano:

“El comedor con su numerosa colección de platos de porcelana, sus adornos chinoscos, sus bibelots y sus mil monadas de todo género, está revelando la mano delicada de la interesantísima señora de Cárcano.”⁸³⁹

El arreglo de la mesa, en particular, era lo que más claramente reflejaba “el gusto, el cuidado y la buena educación de la dueña de la casa.”⁸⁴⁰

En las grandes ocasiones, el comedor en general y su mesa en particular debían lucir esplendorosos. Para ello, esa habitación era ornamentada con unas cuantas plantas, importante cantidad de flores por aquí y por allá, a menudo agrupadas en centros de mesa montados sobre bandejas metálicas y floreros, objetos de arte -cuadros, estatuas, jarrones- y una serie de lámparas encendidas. En una o varias mesitas secundarias, según las necesidades concretas, se colocaban todos los utensilios a utilizar en el transcurso de la comida, salvo los que debían estar dispuestos sobre la mesa principal del comedor al momento de sentarse.⁸⁴¹ Esta separación de los accesorios de la alimentación obedecía a un cambio específico que había experimentado el servicio de la mesa: el servicio *a la francesa* desplazó al servicio *a la rusa*, de modo que los platillos que formaban parte de la comida se sucedían unos a otros, para todos los que participaban de ella, en vez de estar todos presentes en la mesa al mismo tiempo, desde el inicio, dispuestos para que cada uno eligiera lo que era de su agrado. Este cambio en las *maneras de mesa* fue un movimiento internacional que también formó parte de la *deslocalización* y, más precisamente, de la *modernidad alimentaria* emergente en Córdoba hacia fines del siglo XIX, fenómenos ya examinados al abordar la problemática del cambio alimentario.

⁸³⁸ *La Libertad*, febrero 11 de 1902 p. 1, enero 28 de 1903 p. 1, abril 30 de 1908 p. 1, agosto 18 de 1909 p. 1.

⁸³⁹ *Los Principios*, abril 29 y mayo 1º de 1897 pp. 3 y 4 respect., en: MOREYRA Beatriz I., Fernando J. REMEDI y Patricia B. ROGGIO (comp.), *El hombre y sus circunstancias...* cit., pp. 56-62.

⁸⁴⁰ *La Libertad*, agosto 18 de 1909 p. 1.

⁸⁴¹ *La Libertad*, abril 30 de 1908 p. 1, agosto 18 de 1909 p. 1.

En el sitio a ocupar por cada comensal se colocaba un plato, el tenedor y la cuchara, a su izquierda y derecha respectivamente, y el cuchillo sobre un soporte especial. Las copas se ordenaban conforme a sus tamaños, de derecha a izquierda, iniciando la serie la destinada al agua, seguida correlativamente por la del vino burdeos, madera y champagne. Las servilletas podían adoptar dos disposiciones alternativas: se colocaban plegadas con formatos de fantasía en el interior de las copas de agua o en su defecto al lado del plato, dobladas a modo de abanico o en cuatro u ocho partes, con una pequeña pieza de pan debajo. Sobre las servilletas los asistentes a la comida debían encontrar la tarjeta correspondiente, en cuyo anverso constaba el nombre de cada uno de ellos -determinando sus respectivas ubicaciones en torno a la mesa- y en el reverso se reproducía el menú completo, con los correspondientes vinos.⁸⁴² Los anfitriones, por supuesto, ocupaban los lugares más destacados de la mesa, situados frente al acceso al comedor, parte considerada como “lado superior”.⁸⁴³

Las pautas de comportamiento de los sectores acomodados con oportunidad de las grandes comidas comprendían también un código de vestimenta, algo rígido por cierto: los hombres debían lucir frac y pantalón negros, corbata y chaleco blancos y guantes color ceniza, mientras que las mujeres tenían que ostentar elegantes trajes con medio escote confeccionados en seda, terciopelo, damasco u otras telas de calidad semejante, especiales para este tipo de ocasiones, porque -según lo advertía seriamente la columna *vida social* de un periódico local- “así como hay trajes de paseo, de teatro o de baile, también la moda ha determinado los que pueden servir para comidas.”⁸⁴⁴ “La Comisión Organizadora ha resuelto, a fin de dar más colorido a la fiesta, no hacer obligatorio el traje de etiqueta, por lo tanto, todas las personas que lo deseen podrán concurrir con traje de calle”, advertían las damas riocuartenses que habían preparado una gran cena en el Club Social, a los fines de festejar el año nuevo y recolectar fondos para el sostenimiento del Hospital de Caridad local.⁸⁴⁵ La sola advertencia habla a las claras de la rigidez del código de vestimenta vigente, aun hacia fines del período.

En los momentos previos al acto alimentario propiamente dicho, los invitados junto con los dueños de casa departían de modo amigable en la sala, donde éstos aprovechaban la oportunidad para efectuar las pertinentes presentaciones y señalar a cada uno de los varones la señora a la que debían acompañar del brazo en el ingreso al comedor, ayudarla a tomar asiento y estar pendiente de ella durante todo el desarrollo del banquete, velando para que

⁸⁴² *La Libertad*, abril 30 de 1908 p. 1.

⁸⁴³ *La Libertad*, junio 8 de 1908 p. 1, agosto 18 de 1909 p. 1.

⁸⁴⁴ *La Libertad*, junio 8 de 1908 p. 1. Otras referencias a la vestimenta propia para los banquetes y grandes comidas de ocasión en: *Los Principios*, febrero 4 de 1917 p. 3; *El Pueblo*, diciembre 31 de 1922 p. 4, febrero 14 de 1926 pp. 3-4.

⁸⁴⁵ *El Pueblo*, diciembre 31 de 1922 p. 4.

nada le faltase.⁸⁴⁶ Ubicado cada uno en su sitio, todo estaba dispuesto para comenzar a comer, porque los primeros platillos estaban servidos. Consistían en una serie de aperitivos más o menos variados entre los que podían encontrarse fiambres, manteca, sardinas, etc. o en su defecto directamente sopa, por lo común, “ostras a la sopa”, motivo por el cual luego se hacía circular un pequeño recipiente con agua tibia perfumada y una rueda de limón para enjuagarse los dedos.⁸⁴⁷ En el marco de una serie de indicaciones sobre cómo comportarse debidamente en la mesa frente a ciertos platillos y alimentos que ofrecían “alguna dificultad para ser comidos con decencia y elegancia”, un periódico apuntaba para el público femenino con respecto a las ostras:

“No comete torpeza alguna [...] la persona que toma la ostra con la mano izquierda, y con el cuchillo separa el surco negro que hay alrededor de la carne blanca de la misma, y lo deja caer en el plato: luego con el tenedor levanta la ostra, exprime sobre ella algunas gotas de limón y absorbe, sin pecar contra ninguna regla de la buena educación.”⁸⁴⁸

Esta última, que era la que establecía las *reglas para comer* básicas y principales, indicaba - entre otras cosas- que el plato de sopa no debía estar lleno y que el comensal siempre tenía que dejar algún resto de ella. El personal de servicio quitaba los platos uno a uno, porque colocarlos uno encima de otro era considerado una manifestación de “muy mal gusto”, y servía el vino correspondiente. En los vinos era necesario cuidar la temperatura, conservándolos a la adecuada para cada uno de ellos según su tipo: burdeos al natural, borgoñas, blancos y jerez fríos, champagne helado.⁸⁴⁹

Las fuentes debían presentarse a los comensales siempre por el lado izquierdo, montadas sobre una servilleta plegada y conteniendo la comida fraccionada en porciones; los vinos, en cambio, se ofrecían por la derecha, anunciando sus marcas. En aquéllas venían primero los “relevés”, pescados y/o filetes de buey con salsas acompañados con vino Burdeos o Borgoña; luego lo hacían las “entradas”, siempre en relación de dos a uno con la cantidad de “relevés”, que consistían en aves, pescado o liebre guisados y el vino del Rhin. A continuación se servían los asados, cuyo número podía variar entre uno y tres, acompañados de una o más ensaladas y vino Burdeos o Borgoña. Luego se procedía a retirar los platos y saleros y a quitar las migas del mantel con un cepillo.⁸⁵⁰ Finalmente, llegaban los “entremets”, los helados, los

⁸⁴⁶ *La Libertad*, junio 8 de 1908 p. 1, agosto 18 de 1909 p. 1.

⁸⁴⁷ *La Libertad*, abril 30 y junio 8 de 1908 p. 1.

⁸⁴⁸ *El Pueblo*, diciembre 2 de 1927 p. 5.

⁸⁴⁹ *La Libertad*, abril 30 y junio 8 de 1908 p. 1.

⁸⁵⁰ *Ibid.*

postres, las frutas, escoltados por el vino de Alicante o Malvasía, las mermeladas, los bombones, etc. y, no podía faltar, “el vino de la alegría, el espumoso Champagne”. En el caso de las frutas, las peras y las manzanas debían servirse previamente trozadas en cuatro partes y las uvas -en racimos- acompañadas por un par de tijeras. Para los helados se recomendaba reemplazar las acostumbradas cucharitas pequeñas de postre por otras más modernas que asumían la forma de una palita lisa. Finalizada la comida, volvían a circular enjuagatorios para las manos y por lo común los comensales se retiraban a la sala contigua, donde se servían el café y el licor, ya que éstos sólo se bebían en el comedor cuando se trataba de “comidas de confianza”.⁸⁵¹

Los *modos de comer* reseñados ponen en evidencia dos movimientos inherentes al avance del proceso de la civilización, en este caso en materia del comportamiento en la mesa. Primero, lo que Elias caracteriza como “relegación entre bastidores”⁸⁵² de algunas prácticas que, por el umbral de desarrollo alcanzado por las estructuras emotivas, se ha tornado desagradable, lo que hace que aquéllas tiendan a ser alejadas o lisa y llanamente ocultadas de la vista de los comensales. Es lo acontecido con el trozado de las piezas de carne, que ya no se efectuaba en la mesa principal sino en otra ubicada en una posición marginal dentro del comedor o fuera de él, como lo pone de manifiesto la presencia en los comedores cordobeses de los sectores acomodados de la denominada “mesa de trinchar” y la pauta que indicaba que el personal doméstico, cuando servía la carne, ya la ofrecía en porciones individuales, es decir, trinchada. En este sentido, un periódico local apuntaba en su columna *vida social*: “Todas las carnes y manjares deben venir trinchados ya, así es que los dueños de la casa no deben ocuparse de este servicio.”⁸⁵³ Como apreciación general, siguiendo a Elias, esto obedece a que en el curso del movimiento civilizatorio los hombres intentan reprimir todo aquello que encuentran en sí mismos como “caracteres animales”, aun en la alimentación; en particular, sobre el comportamiento señalado, expresa Elias:

“La curva que va desde el descuartizamiento de grandes partes de los animales o de los animales enteros, pasando por el avance del límite de repugnancia a la vista de los animales muertos, hasta la relegación del descuartizamiento en enclaves especializados entre bastidores, es una curva civilizatoria típica.”⁸⁵⁴

⁸⁵¹ *Ibid.*

⁸⁵² ELIAS Norbert, *El proceso...* cit., pp. 163-164.

⁸⁵³ *La Libertad*, abril 30 de 1908 p. 1.

⁸⁵⁴ ELIAS Norbert, *El proceso...* cit., pp. 163-164.

Segundo, una transición desde formas más comunitarias hacia formas más individualizadas del comportamiento en la mesa, en el sentido de un avance en la separación de los cuerpos, mediante la utilización de accesorios de la alimentación propios para cada comensal, en vez de compartidos entre ellos, como sucedía precedentemente. Esto es evidente en el caso histórico examinado en la presencia en la mesa de saleros, panecillos, tijeritas para uvas, etc. individuales, sin contar con lo que hoy nos parece más obvio, pero que no es un comportamiento naturalizado sino históricamente constituido, los platos, cubiertos, servilletas y vasos para cada comensal. Sólo en este sentido estricto hablamos de *individualización*, porque, en realidad, este movimiento es producto de pautas socialmente definidas y reproducidas y no el resultado agregado de numerosas y semejantes elecciones individuales concientes.

La práctica establecida en la época era que los banquetes o “grandes comidas” se concretaban por la noche, en el espacio de la cena, con mucha frecuencia denominada “comida” en la época, mientras que el almuerzo por lo común se reservaba para la familia. No obstante, los códigos vigentes señalaban que, en el caso de que la gran comida tuviera lugar a mediodía, la atención y el servicio conservarían las características habituales y la única alteración consistía en que las preparaciones debían ser fiambres en su totalidad -salchichón, aceitunas, pescado frito o con salsa mayonesa, carnes asadas o fritas, etc.-, que podían combinarse, al final, con huevos pasados por agua.⁸⁵⁵

LOS HORARIOS DEL ACTO ALIMENTARIO

De acuerdo con las manifestaciones de un legislador provincial, de fines de la década de 1910, en Córdoba las comidas sólo eran tres: desayuno, almuerzo y cena, estando ausente la merienda.⁸⁵⁶ Sin embargo, en los sectores acomodados la merienda comúnmente se identificaba con el ritual del té, que constituía una verdadera colación, ya que la infusión solía acompañarse con distintas variedades de productos de panificación y confitería; éstos conformaban el acostumbrado “ambigú” de los tés concretados en espacios públicos, ocasiones de sociabilidad intraclase y de disfrute del ocio propias fundamentalmente de las

⁸⁵⁵ *La Libertad*, junio 9 de 1908 p. 1.

⁸⁵⁶ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, p. 38 - 40.

mujeres. Señoras y señoritas de familias distinguidas organizaban con frecuencia un verdadero evento social, el “five o’clock tea”, promocionado en las columnas de *vida social* de los periódicos locales, con la finalidad declarada -entre otras- de festejar aniversarios patrios y onomásticos, despedidas de viajeros, recolectar fondos para obras caritativas⁸⁵⁷ y aquella otra no siempre explicitada de recrearse y, a la vez, compartir horas de camaradería con *gente como uno*. Para ilustrar esto último es interesante la crónica periodística de un “five o’clock tea” celebrado en 1913:

“en obsequio de sus relaciones y festejando el onomástico de una de sus hijas, el sr. Justo P. Balmaceda y su esposa doña Jesús Leyba, ofrecieron en su domicilio el domingo por la tarde una interesante y amena tertulia que proporcionó a los asistentes gratos momentos de sociabilidad, caracterizándose la reunión por el “savoir faire” de los dueños de casa, y ofreciendo el conjunto los tonos armónicos de distinción y elegancia, todo dentro de un marco de refinada cultura social y belleza femenina. La música correcta y el ambigú bien servido, completaron los relieves de la aristocrática fiesta; [...]”⁸⁵⁸

Algunos rituales de pasaje, como la *despedida de soltera*, también solían acompañarse con la celebración de un té, exclusivamente femenino, en un espacio público o en el ámbito doméstico.⁸⁵⁹ En este último caso, con el tiempo aparecieron servicios especiales de empresas gastronómicas para atender todo lo relativo a las dimensiones propiamente alimentarias del evento; así por ejemplo, en la recepción ofrecida en la casa de la distinguida Doña Felisa Luque de Vidal Peña, con motivo del próximo enlace de su hija, la Confitería Oriental

“sirvió el delicioso champagne Mumm Reims, con el siguiente menú: Sandwichs surtidos; Huevos quimbos, cabello de Angel; Repostería fina, pastas surtidas; Macedonia de frutas al Marraschino; Chocolates Boissier, Biscochos Oriental; Bombones surtidos, Dragées; Oporto L. Cristy “Bodas de Oro”, Champagne Mumm, Agua mineral.”⁸⁶⁰

En este género de ocasiones, el té constituía la contrapartida femenina del estrictamente masculino banquete concretado fuera del hogar, motivado también, a menudo, por el inminente cambio del estado civil. Esta diferenciación femenino/masculino a veces es visible también en otros casos: en la localidad de Jovita -en el sur cordobés-, hacia 1925, con motivo del traslado del gerente de la sucursal del Banco de Córdoba, se efectuaron sendas despedidas,

⁸⁵⁷ *La Libertad*, julio 8 de 1905 p. 1, junio 9 de 1908 p. 1, febrero 21, abril 29 y agosto 12 de 1913 p. 4; *Los Principios*, agosto 2 y 12 de 1913 pp. 3 y 7 respect.

⁸⁵⁸ *Los Principios*, agosto 12 de 1913 p. 7.

⁸⁵⁹ *Los Principios*, julio 2 de 1915 p. 4, octubre 6 y noviembre 12 de 1921 pp. 5 y 4 respect., septiembre 22 de 1927 p. 12.

⁸⁶⁰ *Los Principios*, agosto 13 de 1927 p. 2.

a él con un banquete “ofrecido por los vecinos más caracterizados” y a su esposa con un té servido en el salón del Club Recreativo Jovita, “una demostración de carácter íntimo por un núcleo de damas de esta sociedad.”⁸⁶¹

El horario del ritual del té es realmente difícil de determinar con los datos relevados, porque las pautas de comportamiento vigentes en la sociedad cordobesa en esta materia parecen haber sido un tanto más complejas de lo que habíamos establecido en un trabajo anterior.⁸⁶² Aun en los casos en que el té era un verdadero evento social, motivado por el festejo de un cumpleaños, una despedida de soltera o la recaudación de fondos con fines benéficos, desarrollado en el ámbito doméstico o -mucho más comúnmente- en espacios públicos, el horario de inicio solía variar, siendo dos las posibilidades: las 5 o las 3 de la tarde. Cuando la convocatoria se hacía bajo la denominación de “five o’clock tea”, el té tenía lugar a las 5 de la tarde,⁸⁶³ de acuerdo con las pautas de comportamiento de las familias acomodadas, donde era reconocible un influjo cierto de la cultura británica. En el caso de un afamado espacio público como la Confitería Oriental, hacia fines del período se consideraba que la denominada “Sección Five O’Clock Tea” comenzaba a las 4:30 de la tarde y se extendía hasta las 6:30.⁸⁶⁴ Sin embargo, en los casos en que el té se anunciaba lisa y llanamente como tal, omitiendo la caracterización como “five o’clock tea”, el evento social acontecía a las 3 de la tarde -3:30 como máximo-,⁸⁶⁵ aunque en estos casos al parecer el “ambigú” sólo se habilitaba desde las 5, según lo establecía “la costumbre”, de acuerdo con una consideración en este sentido efectuada al pasar por un periódico local, al comentar un té concretado en el distinguido ámbito del Jockey Club.⁸⁶⁶

Más en general, la variabilidad de los datos relevados sobre los horarios de las colaciones impide establecer generalizaciones consistentes en este asunto; en estas condiciones, en un ejercicio de simplificación extrema, puede decirse que los horarios más frecuentes en los que se concretaba el acto alimentario eran: las ocho de la mañana para el desayuno, entre las once y media y las doce para el almuerzo, las cuatro de la tarde para la merienda y entre las siete y media y las ocho y media para la cena.⁸⁶⁷ En los espacios rurales era muy común que el

⁸⁶¹ *El Pueblo*, marzo 25 de 1925 p. 4.

⁸⁶² REMEDI Fernando J., *Los secretos...* cit., pp. 94-95, 209.

⁸⁶³ *La Libertad*, julio 8 de 1905 p. 1, febrero 21, abril 29 y mayo 6 de 1913 p. 4.

⁸⁶⁴ *Los Principios*, agosto 31 de 1927 p. 5.

⁸⁶⁵ *La Voz del Interior*, junio 15 de 1915 p. 5; *Los Principios*, junio 19 y 20 y julio 2 de 1915 p. 5, 5 y 4 respect., mayo 24 de 1917 p. 6.

⁸⁶⁶ *Los Principios*, mayo 25 de 1917 p. 6.

⁸⁶⁷ AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Pocho, Año 1903, leg. 30, exp. 15, Devoto, Año 1903, leg. 2, t. I, exp. 19, San Francisco, Año 1905, leg. 1, exp. 37, La Francia, Año 1913, leg. 2, exp. 59, *Juzgado del Crimen de Capital*, Primera Nominación, Año 1906, leg. 9, exp. 1, f. 1, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 16, exp. 8, f. 4v.; *La Voz de Río Cuarto*, Río Cuarto, febrero 28 de 1877 p. 1; *La Carcajada*, Córdoba, febrero 3 de 1884 p. 2; *La*

desayuno se adelantara y se complementara con una colación a media mañana, mientras que en el transcurso de la temporada invernal la cena solía efectuarse entre las seis y media y las siete de la tarde, más temprano que en el resto del año.

En los sectores populares urbanos y rurales, la observancia práctica de determinadas pautas horarias preestablecidas para el acto alimentario tenía cierta flexibilidad, debido a las exigencias laborales, que en muchos casos provocaban el alejamiento del hogar durante un tiempo prolongado, y también a causa de la limitada -aunque creciente- utilización de relojes en esa franja de la población. Esto último tenía particular significación en los espacios rurales, donde por lo general los relojes sólo se hallaban en la muñeca de los sujetos de posición acomodada, en los hoteles, fondas y algunos otros negocios, como los de ramos generales, y, por supuesto, en la estación de ferrocarril más cercana. Por consiguiente, la regulación de los tiempos de la vida cotidiana de los pobladores rurales se encontraba supeditada, ante todo, a los ritmos de la naturaleza, que marcaban los tiempos de trabajo y descanso.⁸⁶⁸ En este sentido, es muy claro el testimonio del británico Richard Seymour, cuando describe la vida diaria en su establecimiento Monte Molino, en un sudeste cordobés todavía muy exiguamente poblado, a fines de la década de 1860:

“Nos levantábamos con el sol, tomábamos una taza de café y salíamos para comenzar la labor. [...] Almorzábamos *a la fourchette*, entre las once y las doce del día, y después de un par de horas de descanso en tiempo fresco, y de tres o cuatro cuando hacía calor, nuevamente nos poníamos a trabajar hasta la puesta del sol, en que comíamos. Pasábamos reunidos el resto de la velada, fumando, leyendo o conversando, hasta que nos acometía el sueño, lo que siempre sucedía bastante temprano.”⁸⁶⁹

En el caso de otros sujetos sociales, con condiciones laborales diferentes y mayor interacción social con pares, por desarrollar la existencia cotidiana en un medio más poblado, los tiempos del reloj eran los que marcaban el compás de la vida diaria, incluidos los momentos de la alimentación. La dependencia del reloj era tal que su prescindencia tornaba

Patria, diciembre 20 de 1897 p. 3; *La Libertad*, enero 18 de 1901 p. 2, enero 3, marzo 27, julio 6 y septiembre 22 de 1905 pp. 4, 1, 1, 1 respect., enero 7 de 1908 p. 3, julio 1 y septiembre 13 de 1909 pp. 2 y 1 respect., enero 10 de 1912 p. 3; *Los Principios*, marzo 18 de 1921 p. 1; TAYLOR Carl C., *Rural Life in Argentina*, Louisiana State University Press, Baton Rouge, 1948, pp. 294-295; PEYRET Alejo, *Una visita a las colonias de la República Argentina*, Buenos Aires, 1889, t. II, p. 94.

⁸⁶⁸ Los ejemplos son muy abundantes en los expedientes judiciales del período; entre otros pueden verse: AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Devoto, Año 1903, leg. 2, t. II, exp. 37, Pocho, Año 1903, leg. 30, exp. 15, Los Reartes, Calchín, Guasapampa, Cosme, Caseros, Año 1903, leg. 1, n° 4, exp. 20, San Francisco, Año 1905, leg. 1, exp. 39.

⁸⁶⁹ SEYMOUR Richard Arthur, *Un poblador de las pampas. Vida de un estanciero de la frontera sudeste de Córdoba entre los años 1865 y 1868*, Buenos Aires, 1947, traducción y notas de Justo P. Sáenz (hijo), pp. 108-109. [1869]

dificultosa la estructuración de la existencia individual y producía alteraciones, erráticas bajo ciertas condiciones meteorológicas, incluso en los comportamientos alimentarios. Es particularmente expresivo el caso del padre Moisés Álvarez, tal como se lo confiaba a su par Marcos Donati, en una carta enviada en 1879 desde el Fuerte Sarmiento, enclavado en la frontera sur cordobesa:

“es respecto al reloj: suplico a Ud. que no deje de hacermelo componer bien; hace 4 meses que no tengo este pequeño mueblecito que alguna vez es útil, hay días de ayuno que almuerzo a las 10, creo, porque esta nublado el día no se ve el sol. Si no sirve como es muy probable y puede cambiarlo, venderlo, trocarlo, y comprarme alguno aunque sea feo como sea seguro le hede agradecer mucho, [...]”⁸⁷⁰

Muchos trabajadores urbanos disponían de un par de horas libres desde el mediodía, a manera de descanso y para concretar su almuerzo, se trataba de obreros o empleados de comercios, en la capital provincial y los centros del interior.⁸⁷¹ Las condiciones laborales y las cercanías del lugar de trabajo y de residencia permitían a muchos trabajadores almorzar en el hogar, lo que constituía una diferencia marcada con la realidad vivida por los trabajadores de grandes centros urbanos de otras latitudes, lo cual no escapaba a la percepción de un contemporáneo como el diputado provincial Pablo Mariconde, que apuntaba:

“los ingleses al contrario, almuerzan por la mañana, toman el desayuno al medio día y la cena por la noche. Se explica esto porque la población de Londres vive en las afueras, abandona su domicilio por la mañana y no puede regresar a él hasta la noche y medio día como ocurre entre nosotros, volviendo a sus tareas después de medio día, después de haber tomado un desayuno en uno de los pequeños cafés, reservando la cena para la hora en que regresan a sus domicilios, es decir, para la noche. Pero entre nosotros, en que la población trabajadora vive en el centro de la ciudad, no existe la misma razón para que se establezca esta costumbre.”⁸⁷²

Sin embargo, en el caso concreto de la ciudad de Córdoba, el crecimiento de la población y la expansión de la traza urbana, con el alejamiento paulatino de los trabajadores del centro, además de las exigencias laborales de algunos sectores de actividad, impedían a muchos el retorno a sus hogares para la hora del almuerzo, que debían entonces concretar en el lugar de trabajo o algún *restaurante al paso* en la calle. En el primer caso, la calidad de la colación

⁸⁷⁰ TAMAGNINI Marcela, *Cartas...* cit., documento n° 1114, p. 290.

⁸⁷¹ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, p. 33 - 25; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, p. 1370.

⁸⁷² CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, p. 38 - 40.

dependía, al menos en parte, de la estructura familiar del trabajador, porque los que contaban con este apoyo normalmente recibían la comida enviada desde sus hogares, caso contrario, debían arreglarse solos y confeccionar sus propias viandas, a menudo en el mismo lugar de trabajo. La situación de una cuadrilla de trabajadores que desarrollaban todas sus tareas en la calle, encargados de las obras de reafirmado de granito, es una instantánea sobre la relación señalada entre exigencias laborales y acto alimentario:

“Aquellos obreros que tienen familia no necesitan prepararse el pucherete, pues éste les es llevado por uno de la prole, quien mientras el padre come, se sienta a su frente y lo pone al tanto de las novedades del hogar. Pero los que no tienen familiares, necesariamente deben prepararse la comida, que consiste en un caldito y una tira de asado; éstos son los más [...]”⁸⁷³

Muy hacia fines del período, los humildes trabajadores encargados de la limpieza en la ciudad de Córdoba, efectuada en horario nocturno, también realizaban una colación en el sitio de trabajo, merced a una concesión del municipio que les suministraba a medianoche una taza de mate cocido acompañado con una galleta, lo que un periódico local graciosamente denominó el “twelve o clock yerbeo”,⁸⁷⁴ por contraposición al famoso y acostumbrado “five o’clock tea” de los sectores acomodados. Mientras tanto, otros trabajadores recurrían asiduamente a los servicios ofrecidos por las *rotisserie ambulantes* o *cocinas al aire libre*, verdaderos *restaurantes al paso* de carácter popular, montados precariamente en enclaves estratégicos de la ciudad, con una clientela compuesta sobre todo por carreros, cocheros, tranviarios, jornaleros, que podían comer, según la expresión de un cronista, “artículos nobles” por “precios baratieris.”⁸⁷⁵ Hacia los albores de la década de 1890, el movimiento de una de estas cocinas, ubicada frente a la punta de línea del tranvía a San Vicente, era el siguiente:

“Allí se sirve a todas horas. Patas, chorizos, empanadas, pasteles, fritos y mondongos, son el menú de todos los días. No hay changador, carrero, cochero y mayoral del tramway que allí no se sirva. Y lo mejor es que las dichas rotisserie son servidas por madamas criollas, de esas que viven en el boulevard del “Congo”. Nos gusta ver, toda vez que pasamos por allí, la clientela que afluye, bien a desayunarse, bien a comer.”⁸⁷⁶

Como contrapartida, las familias de los sectores acomodados por lo común concretaban el almuerzo y las demás colaciones dentro del ámbito doméstico y, cuando lo hacían fuera, en

⁸⁷³ *La Voz del Interior*, agosto 13 de 1925 p. 9.

⁸⁷⁴ *La Voz del Interior*, junio 6 de 1930 p. 14.

⁸⁷⁵ *La Voz del Interior*, julio 6 de 1922 p. 7.

⁸⁷⁶ *La Carcajada*, octubre 4 de 1891 p. 4.

general era una elección con miras a disfrutar de una ocasión de sociabilidad y un momento de esparcimiento en torno a una comida. Esto acontecía en un restaurante o casa de comida, con mayor frecuencia los domingos y los feriados, debido a la costumbre que desarrollaron esos grupos de comer afuera en estos días.⁸⁷⁷ A comienzos del siglo XX, la Confeitería del Hotel El Plata se transformó en uno de los sitios elegidos por muchas familias acomodadas de la ciudad de Córdoba, donde “una tan numerosa como selecta concurrencia, entre la que figuraban familias distinguidas, acudía á alternar la cena casera con el menú siempre escogido del hotel”, lo que constituía “un atrayente motivo de reunión” en el verano cordobés.⁸⁷⁸ El Hotel San Martín no le iba en zaga y por ello inauguró, esa misma temporada, una nueva cocina, “con proyecciones verdaderamente colosales, para suplir las exigencias enormes del servicio y lo colocaba así a la altura de los mejor dotados en tal sentido de la ciudad de Buenos Aires.”⁸⁷⁹ Mientras tanto, el más modesto pero exitoso Gran Hotel Victoria ofrecía en verano su servicio de restaurante de 10 a 12 de la noche, acompañado por un concierto gratis de piano, “con un variado y selecto repertorio.”⁸⁸⁰ En ocasiones, también los trabajadores efectuaban comidas en el ámbito extrahogareño como una opción en vez de una imposición de sus circunstancias laborales, como solía ocurrir en fondas y boliches o con los “picnics” organizados por asociaciones civiles -círculo de obreros, sindicatos, mutuales, etc.- o por empleados de una misma empresa.⁸⁸¹

LAS MANERAS DE MESA Y LA EXALTACIÓN DE LAS DISTANCIAS SOCIALES

Sin importar de qué sector social se tratara, el acto alimentario concretado en los espacios públicos constituía un medio propicio para la exaltación del *modo de comer* privativo de cada grupo social y, por consiguiente, contribuía al complejo proceso de construcción de su identidad, donde juegan múltiples variables, además del anclaje estructural. En este sentido, en torno a la comida se dibujaba un doble movimiento de integración-exclusión: el sujeto compartía un espacio común con pares -reales o percibidos como tales-, se sentía parte de un

⁸⁷⁷ *La Libertad*, octubre 29 de 1900 p. 2.

⁸⁷⁸ *La Voz del Interior*, enero 10 de 1911 p. 5.

⁸⁷⁹ *Ibid.*

⁸⁸⁰ *La Libertad*, enero 7 de 1908 p. 3. También puede verse: *Gli italiani...* cit., p. 249.

⁸⁸¹ *La Libertad*, marzo 26 y octubre 6 de 1903 p. 1, febrero 15 de 1909 p. 1, enero 13 de 1913 p. 4; *La Voz del Interior*, febrero 7 y marzo 10 de 1911 pp. 7 y 5 respect.; *El Pueblo*, enero 3 de 1923 p. 5, diciembre 10 de 1930 p. 4.

grupo de iguales y afirmaba sus lazos con ellos; simultáneamente, se separaba de los otros, segregaba a los grupos de personas que eran socialmente distintos o vistos de este modo. Volviendo al ejemplo ya citado de la cuadrilla dedicada al reafirmado del granito en las calles de Córdoba a mediados de la década de 1920, se percibe que a la hora de almorzar en la calle los trabajadores se separaban en pequeños grupos, pero los pocos extranjeros que se hallaban entre ellos permanecían distantes de los criollos:

“Aquellos obreros que tienen familia no necesitan prepararse el pucherete, [...]. Pero los que no tienen familiares, necesariamente deben prepararse la comida, [...]; éstos son los más y forman grupos heterogéneos y pintorescos donde se hace gala de buen humor comentándose la jornada de la mañana y “alacraneándose” mutuamente; son conversaciones ingenuas y vivaces en cuyo transcurso difícilmente deja de mentarse al capataz. [...] Nos acercamos a dos peninsulares que hicieron rancho aparte y nos dijeron que de la vianda de hoy lo que más les había gustado eran los garbanzos.”⁸⁸²

Diferenciaciones de este género también operaban dentro de los hogares, aunque permanecen más silenciadas por el común de la documentación histórica; no obstante, probablemente eran más significativas para la conformación de las identidades sociales, debido a que la experiencia de la discriminación, de la separación, era realmente vivida, sentida, con mucha mayor intensidad, al punto de provocar humillaciones, resentimientos y, también, resistencias. En este sentido, es excepcional, por su calidad, el testimonio ofrecido por Richard Seymour, cuando describe cómo comían en el sudeste cordobés, en plena pampa apenas poblada y, todavía, en un simple campamento, hacia fines de la década de 1860:

“El sentido de la civilización prevalecía tanto en nuestro campamento, que las iniciales disposiciones domésticas provocaron el primer disgusto de la pequeña colonia. Henry, después de servirnos la mesa y una vez que habíamos terminado de comer, tenía por costumbre comer él también, pero solo y en una mesita aparte de la principal, inmediatamente después de haber suministrado sus respectivas raciones a Jack y a Lisada. Estos últimos, no estaban autorizados a cenar con nosotros, efectuándolo los dos separadamente en la carpa, donde todos los sirvientes ahora dormían. La dignidad de Jack no le permitió soportar este supuesto desaire, y en consecuencia resolvió mandarse mudar y dejarnos, [...].”⁸⁸³

Aquí, en torno a la concreción de un humilde acto repetitivo de la vida cotidiana, la cena, cristalizaban sensibles distancias sociales, establecidas sobre la base de criterios de clase, étnicos y de nacionalidad: Richard Seymour y su compañero, ingleses, comían antes que

⁸⁸² *La Voz del interior*, agosto 13 de 1925 p. 9.

⁸⁸³ SEYMOUR Richard Arthur, *Un poblador...* cit., p. 79.

todos los demás y en la “mesa principal”, atendidos por Henry, encargado del servicio doméstico; éste, inglés, sólo comía luego de haber atendido sus obligaciones, pero en “una mesita aparte de la principal” y aislado de los demás trabajadores -un irlandés y un criollo-; estos últimos, que expresamente “no estaban autorizados a cenar” con sus patrones en la “mesa principal”, comían en la carpa pero “separadamente” en lugar de juntos; finalmente, Henry, de origen irlandés, molesto evidentemente por su experiencia vivida de las distancias sociales, por lo que sentía profundamente como discriminación, decidió marcharse.

Pero las distancias sociales en los *modos de comer* operaban en un sentido más amplio, más allá del *comer con*, involucrando simultáneamente un *comer de acuerdo a* ciertas formas de comportamiento -en este caso en la mesa- compartidas por el grupo de pertenencia. El *modo de comer*, en el doble sentido de *comer con* cierta clase de personas y *comer de acuerdo a* ciertas pautas socioculturales, también contribuye a la diferenciación entre un *nosotros* y un *ellos*, dibuja distancias en el mapa social y opera en el proceso de construcción de las identidades sociales. Como lo ha hecho notar Elias hace años, los modales, los modos de comportamiento, incluso los alimentarios, tienen gran importancia en la configuración de los seres humanos y sus relaciones;⁸⁸⁴ las personas y los grupos se construyen también mediante la comida, ya que merced a usos y preferencias alimentarias, los individuos se identifican con un determinado grupo y, al mismo tiempo, se diferencian de otros, contribuyendo a la definición de un *nosotros* y un *ellos*.⁸⁸⁵

En este sentido, la eventual coincidencia de sujetos de diversos sectores sociales en un mismo marco espacial no soslayaba sus desigualdades, que se exteriorizaban -entre otras cosas- en el *modo de comer* de cada uno de ellos, como se evidencia en este testimonio relativo a los días de la época veraniega en Alta Gracia:

“los contornos del 'Paredón' se democratizan en grado máximo, porque a la par de un grupo de damas y caballeros que hacen los honores a un completo pic nic donde el champaña de buen rubro alegra los cerebros, también se admiran otros diferentes recostados sobre la hierba saboreando con efectivo deleite los trozos de alguna gallina o pollo hervido (suculento fiambre de criollo origen) y, por fin, los menos tonudos se contentan con echarse al estómago algunos granos de mortadela, salchichón, pan y queso, endulzados, muchas veces, con carne de membrillo o un tarrito de duraznos en conserva marca "Tigre" o "Zorra Afiladora", etc.”⁸⁸⁶

⁸⁸⁴ ELIAS Norbert, *El proceso...* cit., pp. 541-542.

⁸⁸⁵ CONTRERAS Jesús, “Introducción”, en: CONTRERAS Jesús (comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995, pp. 14, 19. También puede verse, del mismo autor: *Antropología de la alimentación*, Madrid, 1993, pp. 51-69.

⁸⁸⁶ *La Libertad*, enero 26 de 1910 p. 1.

Pero las diferencias quizá más sentidas no pasaban por el género de artículos consumidos, sino por las formas de comportamiento en el acto alimentario, por los *aspectos sociales de la alimentación* en su conjunto. En este plano son evidentes las distancias verticales entre los grupos y el conflicto que, mediante la alimentación, atravesaba el espacio social. El “comer con franqueza”,⁸⁸⁷ propio al menos de algunos segmentos de los sectores populares, cuando se concretaba en los espacios públicos, solía herir la sensibilidad de los sectores acomodados y despertaba sus críticas, sosteniendo la necesidad de arrancar dichas prácticas de esos sitios. Esto acontecía con frecuencia en torno a las ya aludidas *cocinas* o *restaurants al aire libre* o *rotisserie ambulantes*, montadas por humildes vendedoras de comidas, en general de origen criollo, que atendían las necesidades alimentarias de trabajadores. La preocupación por la sustancia en la comida más que por las formas, en suma, el *comer con franqueza*, se pone en evidencia al inventariar una de estas *cocinas al aire libre* en 1922:

“varias sillas bajas, de paja, un brasero, la sartén una parrilla de dimensiones plesiosáuricas, media docena de platos enlozados, “pa que no se ruempan”, la olla para freír, algunos cubiertos de plomo y un par de servilletas o algo parecido, que en un lejano tiempo fueron blancas.”⁸⁸⁸

Una de estas vendedoras, inquirida sobre dónde se ubicaban sus clientes para comer, señaló que se trataba de “gentes allanadas, en cualquier cajoncito, y cuando están todos ocupados en el suelo nomás.”⁸⁸⁹ Las críticas de los sectores acomodados apuntaban a la *mala impresión* que ese cuadro provocaba en los transeúntes y, especialmente, a los viajeros que arribaban a la ciudad. Un cronista era muy claro al respecto: “¿No sería posible evitar este cuadro grotesco a las personas que vienen de afuera y que reciben de entrada tan lastimosa impresión de nuestro adelanto?”; la solución prevista por él era sencilla: la erradicación de los puestos o, en el peor de los casos, su traslado a sitios donde pasaran más desapercibidos.⁸⁹⁰ De este modo, las sensibilidades alimentarias más desarrolladas de los sectores acomodados estarían a salvo.

En realidad, el reino del *comer con franqueza* era de los pauperizados, donde claramente prevalecía el interés por la sustancia en la alimentación con poco o ningún cuidado por las formas de comportamiento. La crónica periodística relativa a un acostumbrado reparto de sobras entre los pobres en el Colegio Santo Tomás de Aquino no deja dudas sobre lo afirmado:

⁸⁸⁷ BOURDIEU Pierre, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, 2ª. edic., 1998, pp. 192-200.

⁸⁸⁸ *La Voz del Interior*, julio 6 de 1922 p. 7.

⁸⁸⁹ *La Voz del Interior*, octubre 5 de 1924 p. 12.

⁸⁹⁰ *La Libertad*, enero 8 de 1901 p. 3.

“Los que no tienen casa, familia ni nadie que espere la llegada de este socorro que amalgama en un solo recipiente toda suerte de potajes, apenas si ceden sitio a los otros, cuando comienzan a comer con avidez, con verdadera angurria, con desesperación, sin preocuparse de cubiertos, porque sus dedos, como garfios, se introducen en el zanco y pescan tumbas y otros cuerpos más o menos sólidos, que llevan a la boca, devorándolos con fruición. Otros, tras una rápida ojeada al contenido de su vianda, beben a sorbos ruidosos el caldo, importándoseles un ardite que caigan chorros o gotas sobre la cara, el pecho o las piernas.”⁸⁹¹

El periodista repara en aquellos detalles de la escena que le provocan cierta repulsión, que hieren su sensibilidad, sus pautas emotivas, por tener internalizado un modo de comportamiento alimentario distinto: la promiscuidad de las viandas, la “angurria”, la ausencia de cubiertos, el comer con los dedos, *devorar* con fruición, beber lisa y llanamente el caldo, haciendo ruido y volcando despreocupadamente comida sobre el cuerpo. Las prácticas del *comer con franqueza* de esos pobres mendicantes chocaban frontalmente con las pautas comprendidas en el *comer de acuerdo a las formas* de los sectores más acomodados, de las cuales participaba el periodista.

En este mismo sentido, resultaba particularmente repulsiva la actitud asumida por un pequeño grupo de personas distinguidas de Londres, nucleadas en el denominado Fingers Club, que promovían la idea de comer sin utilizar los cubiertos, recurriendo sólo a los dedos. La reacción emotiva que esto provocó localmente fue mucho más intensa porque ese comportamiento deleznable provenía de un grupo de familias de elite londinense - evidentemente *snobs*-, es decir, de sectores sociales donde no cabía esperar esa conducta, donde ellas eran vistas como *no naturales*, debido a su posición en la jerarquía social. Es comprensible entonces la fuerte carga emotiva que permea la crítica periodística local:

“He aquí una cosa triste. Revela un estado de espíritu lamentable, una desgana de pulcritud, un desaliento moral y un escepticismo en cuanto a las ventajas de la civilización que no puede menos de impresionar penosamente;”

lisa y llanamente, esto suponía casi la necesidad de “empezar de nuevo a rehacer trabajosamente la civilización.”⁸⁹²

En síntesis, aun dentro de una misma pauta civilizatoria, en la Córdoba de entre siglos eran visibles ciertas diferencias sociales en los *modos de comer* y, de este modo, los *aspectos sociales de la alimentación* operaban efectivamente como un factor adicional de

⁸⁹¹ *La Voz del Interior*, julio 29 de 1925 p. 7.

⁸⁹² *Los Principios*, septiembre 22 de 1928 p. 3.

diferenciación jerárquica en el consumo de comestibles y, por ende, en el conjunto social. El *modo de comer* exteriorizaba jerarquías sociales y con su recreación periódica en el acto alimentario contribuía a reproducir las distancias verticales que cruzaban el campo social.

CAPÍTULO 6

EL PROBLEMA DEL AGUA: ABASTECIMIENTO, CALIDAD Y... CUESTIÓN POLÍTICA

“La escasez de lluvias ha originado el agotamiento de todos los aljibes del pueblo, teniéndose que comprar el agua a razón de dos pesos el barril de cien litros, lo que ha producido una situación sumamente angustiosa a la clase pobre, que no tiene medios como para costearse este lujo. Diariamente se ve por la calle a vendedores improvisados con barriles de agua cuya calidad se ignora, por lo cual ha recrudecido la epidemia de gripe y otras enfermedades.”⁸⁹³

El agua era la bebida de consumo más difundido entre los cordobeses, desde el punto de vista social, espacial y etario; se la ingería de manera directa e indirecta, en este caso mediante infusiones de uso extendido -mate, té, café- o añadida a otros fluidos -leche adulterada. Además, por supuesto, el agua cumplía la función de higienizador básico y corriente de los comestibles y de los utensilios propios para la preparación e ingesta de la comida.

En el período, merced al sensible avance del proceso de urbanización, que afectó a la ciudad de Córdoba y a varias localidades del interior provincial, el abastecimiento de agua potable se convirtió en una cuestión crucial, en un contexto urbano en expansión marcado, pese a las paulatinas mejorías, por persistentes problemas higiénicos de diverso género - ambientales, alimentarios, personales. En este marco, el examen de la problemática del agua permite mostrar los avances, pero también los límites, del proceso de modernización experimentado desde las postrimerías del siglo XIX en gran parte de la provincia y, sobre todo, en la ciudad de Córdoba. En este sentido, en esta última coexistieron de modo permanente lo viejo y lo nuevo, componentes del mundo moderno -la red de agua corriente por cañerías- con enclaves urbanos premodernos -aljibes, carros y burros aguateros-, que formaban parte del *negocio del agua*, que floreció como resultado de las deficiencias de las más recientes alternativas de abastecimiento. Los mismos contemporáneos eran conscientes de esta situación, como lo deja entrever un comentario periodístico de 1927:

“El agua de San Martín se expende como elixir de la vida y vaya este anacronismo en la capital espiritual de la República y foco de civilización; el agua se vende como artículo de lujo. Las mulas recorren las calles con carga que en estos tiempos resulta preciosa e indispensable y los carros aguateros pueblan la ciudad lo mismo que en Tilcara.”⁸⁹⁴

Esos límites del proceso de modernización tuvieron una eminente connotación social, porque dada la acción de una serie de variables -en especial el desigual poder adquisitivo y las

⁸⁹³ “No hay agua en la población de Ordóñez”, en: *Los Principios*, Córdoba, septiembre 8 de 1927 p. 2.

⁸⁹⁴ *La Voz del Interior*, Córdoba, noviembre 18 de 1927 p. 7.

características asumidas por el desarrollo de la urbanización-, en general los más humildes se beneficiaron mucho menos del aprovisionamiento de agua potable.

A la vez, el abastecimiento de agua fue una de las cuestiones claves del período para Córdoba, por su íntima ligazón con el crecimiento económico, porque del acceso al agua dependía en gran medida la vitalidad de la expansión demográfica y el avance de la frontera agropecuaria. A fines del período, un periódico local sintetizaba esto en una afirmación taxativa y saturada de verdad: “Cuando el agua es escasa hasta para tomar, es lógico que no pueda esperarse progreso.”⁸⁹⁵

En este marco, la significación del acceso al agua potable llegó a ser tal en la Córdoba de entre siglos que se convirtió en una demanda popular, vehiculizada bajo la forma de mítines, petitorios y movilizaciones callejeras. Por esta vigencia en la agenda social, la cuestión del agua se transformó en un recurso electoral para las formaciones políticas de la época, constituyendo un elemento de persuasión, una promesa de campaña, para captar el favor de los electores; al mismo tiempo, el acceso al agua asumió otras connotaciones, también políticas, sirviendo de instrumento de coacción para intentar torcer la voluntad de muchos electores orientándola hacia determinadas opciones partidarias que tenían en sus manos el control de las administraciones locales en el interior provincial.

EL AGUA EN LA CIUDAD DE CÓRDOBA

El agua fue una *cuestión-problema* en la ciudad de Córdoba por lo menos desde fines del siglo XIX, potenciada por la expansión de la traza urbana y el fuerte crecimiento demográfico. La ciudad contaba con un contingente poblacional censado de 28.523 habitantes en 1869, 47.609 en 1895, 92.776 en 1906, 134.955 en 1914 y se estimaba que había alcanzado a 253.182 a fines de 1930; en consecuencia, entre el último tercio del siglo XIX y 1930 la población urbana creció nada menos que 788 por ciento, a una tasa promedio anual de 3,64 por ciento, aunque la expansión más significativa se produjo entre mediados de la década de 1890 y de la de 1900, donde la población prácticamente se duplicó -95 por ciento- a una tasa media anual acumulada de 6,25 por ciento. En estas circunstancias, el agua fue una candente cuestión higiénico-sanitaria urbana, presente explícitamente de modo permanente y destacado

⁸⁹⁵ *Los Principios*, noviembre 20 de 1929 p. 1.

en la agenda de los gobernantes y los dirigentes políticos -de todas las ideologías-, los higienistas y la sociedad en su conjunto. Quizá nadie plasmó esta cuestión en palabras de modo tan contundente como lo hizo el concejal Ángel Baulina en 1926, al expresar:

“nunca como ahora puede decirse que el problema de la civilización y del adelanto de nuestro país, se miden por la cantidad de jabón que se consume. Es necesario propender a la higiene de nuestros barrios suburbanos y a dar agua a la población.”⁸⁹⁶

El problema del agua se definió en torno a su abastecimiento e incluyó varias dimensiones: las modalidades de aprovisionamiento, el volumen y la regularidad del suministro y la calidad del fluido.

En el período coexistieron diversas alternativas de aprovisionamiento, con dispar significación en su transcurso: la red de agua corriente por cañerías, las acequias, los pozos de balde domésticos, los pozos de napas profundas y el río.

En el último tercio del siglo XIX, los pozos de balde y el río -directamente o por medio de acequias- proporcionaban gran parte del agua consumida en la ciudad, de sospechosa o mala calidad.⁸⁹⁷ En 1872 la Comisión de Higiene del Concejo Deliberante llamaba la atención sobre

“la inmundicia que recibe [el río] de las muchísimas lavanderas que á todas horas del día están lavando sus ropas, siendo notorio lo perjudicial que es á la salud el tomar agua que contiene tanta parte de jabon y otras sustancias tan asquerosas como dañina.”⁸⁹⁸

Esta opinión sobre las aptitudes de consumo del agua del río era compartida plenamente por la prensa local:

“La del río que en gran cantidad consume la población diariamente, es impura por los miasmas de que está impregnada. [...] Si á esto se agrega otra porcion que se agrega en la de nuestro rio, producida por las emanaciones del cementerio y por los residuos de las fábricas de curtiembres que están á la orilla del rio, tendremos que la agua que espenden los aguateros es peor que la de los pozos, sin agregar el *aliño* que recibe con las lavaduras de lanas y ropas súcias.”⁸⁹⁹

⁸⁹⁶ ARCHIVO HISTÓRICO DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA (en adelante: AHMC), *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. V, f. 176r.

⁸⁹⁷ AHMC, *Documentos*, Año 1871, fs. 3r.-v., *Documentos 1867 a 73. Varios documentos de diversas épocas*, f. 314r.; *El Eco de Córdoba*, Córdoba, agosto 10 y septiembre 14 de 1872 p. 3, enero 17 de 1875 p. 2; *La Carcajada*, Córdoba, enero 9 de 1887, enero 22 de 1888, mayo 25 de 1889 p. 4.

⁸⁹⁸ AHMC, *Documentos*, Año 1872, f. 234r.

⁸⁹⁹ *El Eco de Córdoba*, agosto 10 de 1872 p. 3.

A menudo el agua del río venía tan sucia que el riesgo sanitario era más alto que el habitual y, según algunos facultativos, era más conveniente ingerir la provista por los pozos de balde.⁹⁰⁰ Sin embargo, sobre ella también recaían fuertes sospechas relativas a su aptitud para el consumo humano, resultado de las temidas filtraciones de los pozos negros que pudieran contaminar el contenido de los pozos de balde próximos. En estas condiciones tan inciertas donde el agua del río y la de los pozos de balde no reunían las condiciones ideales para la ingesta humana, las preferencias del común de la población estaban divididas:

“La del río que en gran cantidad consume la población diariamente, es impura por los miasmas de que está impregnada. [...] Por otra parte, la agua de los pozos está evidentemente cuajada de materias nocivas por la proximidad en que ellos están con las letrinas; y por esto es que unos repugnan tomar la agua de los pozos, prefiriendo la del río, y otros prefieren esta á aquella.”⁹⁰¹

No obstante, ya desde comienzos del período, esas alternativas de abastecimiento coexistieron con el flamante servicio de agua corriente, que primitivamente se basó en la utilización directa de las aguas del río Primero, depuradas mediante su pasaje por filtros y luego elevadas con bombas a un nivel conveniente para su distribución por el conjunto urbano.⁹⁰² Algunos años después, merced a las obras de riego construidas en los altos de Córdoba y a la dotación de una usina hidráulica, este sector de la ciudad se cubrió de canales que transportaban un volumen considerable de agua disponible para consumo. Sin embargo, para la década de 1890, pese a las demandas de la población, debió prohibirse temporalmente la apertura de nuevos servicios de agua corriente por cañerías, por la insuficiencia del fluido existente en los depósitos de distribución. Con las obras de mejoramiento efectuadas en la usina hidráulica, nuevamente comenzaron a concederse los servicios a los solicitantes, aunque el diámetro estrecho de las cañerías del tendido de distribución se convirtió en un problema acuciante, que puso a las autoridades al borde de la decisión de una nueva prohibición, que no prosperó por el criterio de éstas de que era mejor que los vecinos tuvieran poca agua corriente -siquiera para beber- a que carecieran completamente de ella.⁹⁰³ En efecto, para 1896, el encargado de la Administración de Aguas Corrientes de la comuna señalaba sobre el estado de la red:

⁹⁰⁰ *El Eco de Córdoba*, enero 17 de 1875 p. 2.

⁹⁰¹ *El Eco de Córdoba*, agosto 10 de 1872 p. 3.

⁹⁰² *El Eco de Córdoba*, febrero 17 de 1872 p. 2; AHMC, *Documentos*, Año 1895, fs. 255r.-v.

⁹⁰³ AHMC, *Documentos*, Año 1895, t. II, fs. 182r.-184v.

“La cañería maestra de las aguas corrientes que recorre actualmente la ciudad en toda su extensión, es insuficiente por su capacidad para abastecer y atender las necesidades siempre mayores del consumo, siendo de consiguiente de imprescindible necesidad la colocación de una nueva cañería maestra para abastecer agua en cantidad suficiente para atender las necesidades actuales.”⁹⁰⁴

A este problema y al imperativo de expandir el radio de las cañerías distribuidoras respondía el plan de obras formulado en esos años en la administración de intendente Benigno Acosta, quien sostenía que una de las principales preocupaciones de su gestión era “dotar á la poblacion de agua pura y abundante.”⁹⁰⁵

Para los albores del siglo XX, la situación de conjunto de la ciudad en materia de abastecimiento de agua había experimentado algunas mejoras significativas con respecto al período precedente, ya que en 1906 las alternativas de provisión más difundidas estaban representadas por el agua corriente por cañerías, las acequias y los pozos, que atendían la demanda del 44, 21 y 17 por ciento de la población, respectivamente.⁹⁰⁶ Sin embargo, persistían muchas deficiencias. El 10 por ciento de los habitantes carecía de suministro de agua, cualquiera fuese su modalidad, lo que era más notorio en ciertos sectores de la ciudad, como la sección 7ª, donde el 33 por ciento de las personas carecía de acceso al fluido.⁹⁰⁷ Además, aun promediando la década de 1920, el río seguía siendo la fuente de suministro para muchos de los más humildes, afincados a orillas del río Primero y privados de los servicios habitacionales más básicos, para quienes la cuestión del agua era una muy incómoda experiencia de la vida cotidiana. Era el caso de las ochocientas “pobres gentes, humildes y trabajadoras” que componían el barrio Martín García, “un foco de infección” montado sobre terrenos alquilados, carente de energía eléctrica y agua, donde -según un cronista local- “la gente para beber tiene que recurrir a los vecinos mendigando el agua que transportan en pequeñas vasijas para el consumo diario.”⁹⁰⁸ La calidad del agua proporcionada por el río era sumamente deficiente, entre otras cosas, porque su cauce constituía el vertedero de toda suerte de residuos, en un contexto de fuerte y sostenida expansión urbana desde fines del siglo XIX; allí confluían desechos fisiológicos humanos y animales, aguas servidas, desperdicios de carnicerías, curtiembres y otros establecimientos.

⁹⁰⁴ *Ibíd.*, f. 186r.

⁹⁰⁵ *Ibíd.*, fs. 182r.-184v., Año 1895, fs. 251r.-253v., Año 1896, fs. 316r.-v.

⁹⁰⁶ Cálculos efectuados sobre la base de los datos proporcionados por: *Censo General de la Población, Edificación, Comercio, Industria, Ganadería y Agricultura de la ciudad de Córdoba. Levantado el 31 de Agosto y el 1º de Septiembre de 1906*, Córdoba, 1910.

⁹⁰⁷ *Ibíd.*

⁹⁰⁸ *La Voz del Interior*, agosto 29 de 1925 p. 12.

El agua es “una inmundicia en toda la extensión de la palabra”,⁹⁰⁹ expresaba molesto un vecino que contaba con las acequias para proveerse a diario de aquel fluido. Desde siempre, las acequias transportaban, junto con el agua, gran cantidad de residuos en suspensión, resultado en parte de la desidia del común de las personas, que veían en ellas una forma sencilla de liberarse de los desperdicios domésticos, transformándolas en “colectores generales de basura.”⁹¹⁰ Al respecto, es sumamente gráfico el testimonio de la prensa sobre la situación vivida en un sector de la ciudad al despuntar el siglo:

“El agua de las acequias de Alta Córdoba es un líquido virulento, poluto y repugnante. El fondo de las canaletas está cubierto de limo y en las aguas que corren por ellas, deben pulular animáculos de todo género. [...] el agua es pésima, es un tóxico de actividad suficiente, que mina los cuerpos y enturbia las alegrías.”⁹¹¹

Esto era facilitado por la ausencia crónica de fiscalización de los poderes públicos, que al menos obstaculizara, si no conseguía erradicar, ese tipo de prácticas cotidianas de la gente común.⁹¹²

Pese a esta situación, y por las deficiencias de otras alternativas de abastecimiento, las acequias prestaron servicio -cuando lo hicieron- a una porción significativa de los vecinos de la ciudad, especialmente a los residentes en Alta Córdoba, San Martín, Alberdi, Barrio Inglés, Barrio Firpo, Pueblo Güemes y San Vicente.⁹¹³ La salvedad introducida responde a que la provisión mediante acequias era algo irregular, solía interrumpirse o, en el mejor de los casos, el caudal de agua conducido resultaba insuficiente para las necesidades cotidianas de la población, lo cual era muy frecuente en temporadas de escasez de precipitaciones pluviales. En parte, esto derivaba del deficiente estado de la red, acompañado por la falta de responsabilidad de los encargados de supervisar el funcionamiento del sistema de acequias, conforme a los testimonios recogidos en Pueblo Güemes por la prensa local:

⁹⁰⁹ *La Voz del Interior*, octubre 16 de 1907 p. 1.

⁹¹⁰ *La Libertad*, Córdoba, abril 13 de 1914 p. 5. Otros testimonios sobre el asunto: *La Libertad*, febrero 21 de 1900 p. 1, junio 13 de 1913 p. 1; *Los Principios*, mayo 2 de 1911 p. 2, abril 28 de 1917 p. 1; MINISTERIO DE OBRAS PÚBLICAS E INDUSTRIAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Años 1913-1914, p. 15; ÁLVAREZ José M., *La lucha por la salud*, Buenos Aires, 1896, pp. 528-529 y *passim*.

⁹¹¹ *La Libertad*, febrero 16 de 1900 p. 1.

⁹¹² *Los Principios*, abril 28 de 1917 p. 1.

⁹¹³ *La Libertad*, febrero 16 y 21 de 1900 p. 1, junio 13 de 1913 p. 1, abril 13 de 1914 p. 5; *Los Principios*, mayo 2 de 1911 p. 2, enero 16 de 1915 p. 5, abril 28 de 1917 p. 1; *La Voz del Interior*, octubre 16 de 1907 p. 1, marzo 24 y 25 y noviembre 10 de 1911 pp. 5, 3 y 5 respect., noviembre 4 y 21 de 1927 pp. 9 y 6 respect.; AHMC, *Documentos*, Año 1915, t. II, fs. 143r.-v., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. III, f. 58; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1916, t. I, pp. 650-652; MINISTERIO DE OBRAS PÚBLICAS E INDUSTRIAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Años 1913-1914, p. 15; ÁLVAREZ José M., *La lucha...* cit., pp. 528-529 y *passim*.

“Se nos dice, que desde hace aproximadamente un año, la Comisión nombrada por la Dirección de Riego a tal fin, no hace absolutamente nada, por la conservación y reparación de las cañerías y acequias que tiene a su cuidado, razón por la cual, el agua antes de llegar a su destino se insume íntegramente durante su curso, careciendo por ende dicho barrio del medio tan indispensable para la higiene y la salud pública.”⁹¹⁴

En pocas palabras, refiriéndose al aprovisionamiento de agua en Pueblo San Martín, en 1917 un diputado provincial sintetizó la problemática de las acequias que hemos expuesto:

“Se trata principalmente también de evitar el envenenamiento de una población de 11 mil habitantes con el agua que corre incidentalmente, cuando corre, por una sola acequia, y que además debido a la sequía y a la carestía de agua, corre muy pocas veces. Frecuentemente se ve aquel cuadro, tan bien pintado por el señor diputado Ferreyra, de gente que viene de una gran distancia a llevar agua podrida, que no merecería ni el trabajo de alzarla, si no fuese un elemento indispensable para la vida.”⁹¹⁵

Por sugerencia del Consejo de Higiene de la provincia, ya en 1886 fue dispuesta la erradicación de los pozos de balde existentes en la ciudad. La calidad del agua provista por este medio era variable, pero llegaba a constituir una amenaza sanitaria para los consumidores, debido a los riesgos de filtrado y contaminación del agua con materias fecales, donde incluso podía habitar el *bacilo de Eberth*, responsable de la fiebre tifoidea.⁹¹⁶ Sin embargo, estos tradicionales pozos domésticos mantuvieron su presencia, aunque paulatinamente disminuyeron y se ubicaron cada vez más en la periferia de la trama urbana, desplazados por el empuje modernizador de las cañerías de agua corriente. Su persistencia respondía, en gran medida, a la vigencia de sus prestaciones en ciertos sectores de la ciudad, carecientes aún de los beneficios del sistema de agua corriente o que padecían sus insuficiencias,⁹¹⁷ si bien muchos consumidores del agua de pozo de balde eran concientes de su mala calidad y temían sus eventuales consecuencias sanitarias. Es el caso de unos 25 vecinos que, a comienzos de siglo, elevaron un petitorio al intendente con el fin de solicitar la conexión para el agua corriente en su lugar de residencia, manifestando:

⁹¹⁴ *La Voz del Interior*, noviembre 4 de 1927 p. 9.

⁹¹⁵ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1916, t. I, p. 651.

⁹¹⁶ ÁLVAREZ José M., *La lucha...* cit., p. 528 y *passim*; AHMC, *Documentos*, Año 1895, t. II, fs. 258r.-260r.

⁹¹⁷ AHMC, *Documentos*, Año 1901, fs. 286r.-287v.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1899, pp. 21-32, 96-97.

“La mayor parte de nosotros estamos obligados a tomar agua de pozos la que, como sabemos es más o menos malsana y anti-higiénica en vista de que el subsuelo está tal vez contaminado por ser uno de los puntos más bajos de la ciudad, pudiendo así fácilmente desarrollarse en tiempo de epidemia fiebre tifoidea u otras malignas.”⁹¹⁸

En otros casos, la privación del acceso al agua corriente por cañerías no obedecía a la extensión de la red, sino a la imposibilidad económica de costear la conexión domiciliar a ella y el pago posterior del servicio. Muchos de los usuarios de los pozos de balde pertenecían a los sectores de menores recursos. Por ello, y por los temores sanitarios alimentados por la estrecha asociación mental establecida entre los pobres y la difusión de enfermedades -sobre todo epidémicas-, las autoridades municipales promovieron la expansión de la red de agua corriente y la clausura de los pozos y, paralelamente, instalaron surtidores públicos de ella destinados “para el uso de la población menesterosa.”⁹¹⁹ Más allá de las ventajas esperadas del nuevo sistema de abastecimiento, su expansión era también una modernización a la fuerza, impuesta a los vecinos, porque, a medida que progresaba la red de cañerías, Obras Sanitarias de la Nación los intimaba a que clausuraran sus pozos domésticos, lo que despertaba la queja de los afectados, como sucedió en 1920 con los residentes en Alta Córdoba.⁹²⁰

Desde el punto de vista de la calidad del agua, la situación era mucho más favorable en el caso de los pozos de uso colectivo emplazados en San Martín y General Paz, de napas más profundas, que mantuvieron una fuerte presencia hasta fines del período como alternativa de abastecimiento de los vecinos prácticamente de todos los rincones de la ciudad, debido a las múltiples deficiencias de las demás formas de aprovisionamiento y a la alta estima que la población manifestaba por el agua de dichos pozos.⁹²¹ El pozo de General Paz, construido por el gobierno nacional, proporcionaba “el agua más genuina, purísima, enteramente exenta de microbios o bacterias.”⁹²²

La red de agua corriente por cañerías fue extendiéndose de manera persistente y paulatina, desde el sector central de la ciudad hacia su periferia, incrementándose correlativamente la cantidad de conexiones domiciliarias al servicio. Su expansión lineal era un símbolo de la modernización urbana y una medida de su grado de avance, porque por la carencia de agua potable “no solo se estanca al pueblo en su vida progresiva, sino que le resta la posibilidad de

⁹¹⁸ AHMC, *Documentos*, Año 1901, fs. 286r.-287v.

⁹¹⁹ AHMC, *Documentos*, Año 1895, t. II, f. 259v.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1899, pp. 21-32, 96-97.

⁹²⁰ *La Voz del Interior*, diciembre 25 de 1920 p. 5.

⁹²¹ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1920, p. 1082.

⁹²² *Los Principios*, diciembre 1° de 1917 p. 1.

despojarse de esas máculas inherentes a toda población que vejeta y que no ha logrado solucionar su destino.”⁹²³ En la sociedad de la época, las aguas corrientes de red constituían “uno de los principales y más indispensables factores de progreso requeridos por los núcleos de población.”⁹²⁴ En torno a este punto existía un consenso en el que convergían todos los residentes en la ciudad: los dirigentes políticos, los funcionarios, los ciudadanos comunes, los hombres de negocio y, por supuesto, los higienistas, que veían en el agua potable un instrumento decisivo para el saneamiento urbano y la lucha contra las afecciones más corrientes que azotaban a la población.

La gradual expansión del sistema de cañerías de agua corriente redujo la significación de las demás alternativas de aprovisionamiento y las desplazó hacia la periferia, pero no consiguió arrancarlas totalmente de la trama urbana. Esto último fue el resultado de la interacción de numerosos factores, siendo decisivos las limitaciones del alcance de la red y las insuficiencias del abastecimiento, en términos de regularidad del servicio, volumen y calidad del fluido.

La potabilidad del agua corriente por cañerías fue tema de discusión permanente, aunque funcionarios públicos, higienistas y ciudadanos comunes coincidían en señalar la deficiente calidad del fluido. Los juicios corrientes y de sentido común, derivados de las percepciones sensoriales -olfativas, gustativas y visuales- eran abundantes, señalando en tono crítico las características del agua de consumo:

“El agua que bebemos tiene un color sospechoso, un sabor desagradable y, a veces, un olor que alarma. Basta sacar de un grifo una cantidad cualquiera de agua y dejarla asentar para apreciar, a “grosso modo” las inmundicias que el líquido contiene.”⁹²⁵

Más allá de estas apreciaciones, la opinión académica otorgó un fundamento científico contundente a la idea de que el agua corriente por cañerías no reunía las aptitudes que debía. Este juicio era compartido por los dictámenes producidos por las reparticiones públicas del área salud y por profesionales independientes contratados eventualmente por el Estado -provincial y municipal- para efectuar estudios de calidad del agua de consumo en la ciudad.⁹²⁶ La muestra tal vez más acabada de esto son los resultados de los exámenes practicados por la

⁹²³ *La Voz del Interior*, febrero 7 de 1920 p. 2.

⁹²⁴ *Los Principios*, enero 22 de 1915 p. 4.

⁹²⁵ *La Voz del Interior*, febrero 5 de 1920 p. 4.

⁹²⁶ Entre otros: *Justicia*, Córdoba, marzo 22 de 1912 p. 1; *Los Principios*, septiembre 18 de 1915 p. 4, septiembre 28 de 1918 pp. 1-2, septiembre 11 de 1921 p. 5; *La Voz del Interior*, enero 20 de 1918 p. 4; *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Hacienda, Año 1912, pp. 183-184.

Oficina Química Municipal entre 1910 y 1917, 65 en total, de los cuales 27 (41 por ciento) indicaron que el agua corriente era “no potable”, 18 (28 por ciento) “potable de inferior calidad”, 13 (20 por ciento) “sospechosa”, 3 (5 por ciento) “muy sospechosa” y sólo 4 (6 por ciento) “potable”.⁹²⁷ La misma Dirección de Obras Sanitarias de la Nación, encargada del servicio de aguas corrientes de la ciudad, reconocía explícitamente en sus informes de 1920 la poca potabilidad del fluido distribuido.⁹²⁸

Las aptitudes del agua corriente por cañerías obedecían a múltiples factores, destacándose por su significación las deficiencias de su producción, como consecuencia de la calidad de la materia prima, es decir, del agua sometida a tratamiento de potabilización, y de las insuficiencias de este último. El agua del río Primero tenía una composición química variable,⁹²⁹ pero lo más preocupante era la presencia permanente, y sobre todo abundante, de colonias de bacilos, muy especialmente el *coli bacilo*, cuya alta concentración era un toque de alarma.⁹³⁰ Mientras tanto, existían fuertes sospechas sobre la presencia del *bacilo de Eberth*, pero los organismos sanitarios municipales carecían de los medios técnicos idóneos para determinarla con precisión.⁹³¹

Estas constataciones ponen en evidencia la persistente contaminación del fluido con materias fecales, problema presente desde los albores del período que se agudizó notablemente con el rápido avance de la urbanización, con todos sus fenómenos conexos. El cauce del río Primero en su tramo desde el dique San Roque hasta las galerías de captación, situadas en Las Rosas, se contaminaba en alto grado por el vertido de aguas servidas, materias excrementicias y basuras, como consecuencia de la existencia de lavaderos y lavanderas, viviendas familiares y ganado en ambas márgenes del río en el sector indicado, tal como lo apuntan numerosos testimonios de la época, entre otros, los informes de la Oficina Química Municipal⁹³² -dependiente de la Asistencia Pública-, los de la Inspección de Obras Sanitarias de la ciudad⁹³³ -perteneciente a la Dirección General de Obras Sanitarias de la Nación- y los elaborados por profesionales contratados por los poderes públicos con esa finalidad, como el bacteriólogo Alois Bachmann.⁹³⁴

Esto ocurría pese a que el gobierno provincial había tomado cartas en el asunto, ordenando el establecimiento de un servicio de policía rural consagrado a impedir el vertido de aguas

⁹²⁷ *Los Principios*, diciembre 20 de 1917 p. 1.

⁹²⁸ *Los Principios*, septiembre 11 de 1921 p. 5.

⁹²⁹ *Ibíd.*

⁹³⁰ *Los Principios*, septiembre 28 de 1921 pp. 1-2; *La Voz del Interior*, enero 20 de 1918 p. 4.

⁹³¹ *Los Principios*, septiembre 28 de 1921 pp. 1-2.

⁹³² *Ibíd.*

⁹³³ *Los Principios*, septiembre 18 de 1915 p. 4.

⁹³⁴ *La Voz del Interior*, enero 20 de 1918 p. 4.

servidas y el lavado de ropas en el río, disponiendo la obligación de cercar las propiedades con acceso al curso de agua y evitar la formación de depósitos de residuos o el estacionamiento de animales muertos en las proximidades del cauce, todo en el tramo entre el dique San Roque y las galerías de captación de Las Rosas.⁹³⁵ Los riesgos sanitarios derivados de la contaminación del cauce del río eran agravados por el deficiente proceso de filtrado del agua previo a su distribución, por la incapacidad de los filtros de piedras y arena utilizados para detener a ciertos microorganismos como los antes señalados.⁹³⁶ De acuerdo con el informe de Bachmann, la menor presencia de flora microbiana se registraba en el agua recién filtrada, lo que le hacía pensar que con posterioridad se contaminaba por filtraciones del suelo o porque los microorganismos encontraban en el fluido un medio propicio para su reproducción.⁹³⁷ Luego de exponer los resultados de sus análisis e indicar que no eran nada satisfactorios, el bacteriólogo arribaba a una alarmante conclusión:

“el agua que consume hoy la ciudad de Córdoba, considerada desde el punto de vista bacteriológico es muy mala; no tanto por el número de bacilos que ella contiene, sino por su colimetría. La gran cantidad de bacilos coli comunis, que contiene el agua corriente de esta ciudad, indican una contaminación de origen fecal, que si hoy no es inmediatamente peligrosa es sin embargo una indicación formal de que la deficiente depuración del agua del río el día que esta llegue a contener gérmenes patógenos constituirá un real peligro para la población, peligro que desde las circunstancias actuales, no está en manos de las autoridades el evitarlo y sólo depende del azar, el que tal hecho no llegue a producirse.”⁹³⁸

La deficiente calidad del agua corriente por cañerías alimentó la desconfianza de los ciudadanos comunes con respecto a su potabilidad y, en consecuencia, éstos orientaron sus preferencias de consumo hacia el agua proporcionada por otras formas de abastecimiento, cuando estaban disponibles. Esto explica principalmente la oposición de los moradores de Alta Córdoba en 1920 a la decisión de las Obras Sanitarias de la Nación que los mandaba clausurar sus aljibes.⁹³⁹ Muchos vecinos de San Vicente, quizás ignorando los riesgos sanitarios escondidos en el agua de los pozos domésticos, pero ponderando sus características más fácilmente perceptibles mediante los sentidos, en comparación con las del agua corriente de red, también preferían la primera, como lo señala un cronista local luego de una gira por el sector en 1924:

⁹³⁵ *Los Principios*, julio 25 y septiembre 19 de 1915 pp. 7 y 4 respect.

⁹³⁶ AHMC, *Documentos*, Año 1895, f. 252r.; *La Libertad*, marzo 19 de 1914 p. 1; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1920, pp. 1081-1084.

⁹³⁷ *La Voz del Interior*, enero 20 de 1918 p. 4.

⁹³⁸ *Ibíd.*

⁹³⁹ *La Voz del Interior*, diciembre 25 de 1920 p. 5.

“muchas personas, refractarias a este progreso que nos presenta un agua de color indefinido, que a veces no huele a rosas ni a nada aceptable, prefiere la de algibes o la de pozo de balde con todos los peligros que desconoce, pero que sabe bien al paladar, que es grata, fresca y apaga la sed.”⁹⁴⁰

Pero el caso más significativo desde el punto de vista social -y también, veremos, económico- fue el del agua de los dos pozos de napas profundas situados en General Paz y San Martín. Este último fue particularmente importante, porque el agua que proporcionaba llegó a gozar de un enorme prestigio en todos los sectores -espaciales y sociales- de la ciudad, convirtiéndose sin discusión en sinónimo de agua potable de excelente calidad. Uno de aquellos hombres comunes que percibieron en esa situación una interesante oportunidad comercial, consagrándose a la venta ambulante del agua del pozo de San Martín, expuso con claridad las razones de su floreciente empresa:

“es natural, hay familias que temen tanto al agua corriente, que utilizan la nuestra para todas las necesidades de la casa, es decir: para beber, para la higiene personal y para las comidas.”⁹⁴¹

Pero la supervivencia, aun a fines del período, de modalidades de aprovisionamiento preexistentes a la instalación de la red de agua corriente por cañerías también obedeció a la irregularidad e insuficiencia cuantitativa de su abastecimiento. Estar conectado a la red y tener agua corriente eran cosas distintas. Parafraseando a un periódico local, la cuestión del agua adquirió “contornos de pesadilla”,⁹⁴² en especial en los sectores de la ciudad que experimentaron un proceso de urbanización más intenso, los cuales a menudo debieron soportar el flagelo cotidiano de la escasez del fluido, debido a la baja presión y el pequeño diámetro de las cañerías, y las periódicas interrupciones del servicio, sobre todo en la temporada estival, cuando las necesidades eran mayores. En este sentido, no resulta extraño que en 1929 el periódico “La Voz del Interior” caracterizara el abastecimiento de agua corriente por cañerías de los barrios suburbanos expresando que contaban no con un servicio “efectivo”, sino “eventual, porque sólo a ciertas horas y pocas veces a la semana” se disponía de “un poco de líquido, aunque más no fuera para las necesidades más urgentes del hogar.”⁹⁴³ Los vecinos más castigados por esta cuestión, aunque no los únicos, eran los residentes en

⁹⁴⁰ *La Voz del Interior*, marzo 3 de 1924 p. 4.

⁹⁴¹ *La Voz del Interior*, octubre 11 de 1924 p. 8.

⁹⁴² *La Voz del Interior*, noviembre 18 de 1927 p. 7.

⁹⁴³ *La Voz del Interior*, febrero 26 de 1929 p. 8.

Alta Córdoba, Barrio Talleres, Firpo, San Martín, Barrio Inglés y San Vicente.⁹⁴⁴ En este último sector, populoso, los vecinos padecían periódicos cortes de suministro por varias horas y paliaban el problema por diversos medios, entre ellos, el agua provista por el río y la suministrada permanentemente y de manera gratuita a los residentes en las cercanías por el Molino Letizia y la Cervecería Córdoba, que contaban con pozos de napas profundas.⁹⁴⁵

Finalmente, muchos vecinos debían recurrir a las formas más tradicionales de abastecimiento, debido a las limitaciones de alcance del sistema distribuidor de aguas corrientes; de hecho, en el período fueron comunes las solicitudes de vecinos de distintos sectores de la ciudad que reclamaban la extensión de las cañerías para contar con dicho servicio, como en su momento lo reconoció la Dirección de Obras Sanitarias de la Nación.⁹⁴⁶

Las limitaciones del abastecimiento -en volumen y regularidad- y del alcance de la red distribuidora se hicieron sentir cada vez más agudamente como consecuencia de la expansión de la trama urbana y el incremento del contingente demográfico. Los testimonios son abundantes.⁹⁴⁷ El mercado consumidor creció rápidamente y superó las posibilidades de aprovisionamiento, en superficie abastecida y volumen distribuido. A fines del período, “La Voz del Interior” expresaba:

“La planta urbana se ha ensanchado en términos paralelos con el progreso general, con el aumento de la inmigración y el paulatino desglose de las familias. Se han creado nuevos barrios, densamente poblados, que carecen en absoluto de agua potable, y los más afortunados en el concepto general son aquellos que tienen acequias destinadas al riego.”⁹⁴⁸

Más precisamente, la expansión de la ciudad y de su población creó un verdadero complejo de sensibles problemas urbanos, siendo la cuestión del agua sólo uno de ellos, junto con la infraestructura sanitaria, los sistemas de evacuación de desechos, la acumulación y recolección de residuos, el aumento del tráfico de todo género -incluido el vehicular, donde coexistían antiguos carros y jardineras con modernos automóviles y tranvías eléctricos-, la

⁹⁴⁴ *Los Principios*, agosto 5 de 1927 p. 11, noviembre 5 de 1929 p. 1, enero 23 y julio 20 de 1930 p. 1; *La Voz del Interior*, enero 25 y septiembre 26 de 1924 pp. 6 y 8 respect., noviembre 17 y 18 de 1927 pp. 8-9 y 7 respect., febrero 26 de 1929 p. 8, noviembre 23 de 1930 p. 9.

⁹⁴⁵ *Los Principios*, noviembre 10 de 1916 p. 3; *La Voz del Interior*, noviembre 23 de 1930 p. 9.

⁹⁴⁶ *Los Principios*, septiembre 11 de 1921 p. 5.

⁹⁴⁷ Entre otros pueden verse: AHMC, *Documentos*, Año 1895, fs. 251r.-253v., t. II, fs. 182r.-184v., Año 1896, fs. 316r.-v., Año 1915, t. II, fs. 143r.-v., Año 1926, t. V, fs. 113r.-116r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. V, fs. 160r., 172r.-181r., 188r.; *La Patria*, Córdoba, octubre 6 de 1897 p. 1; *Los Principios*, enero 16 y 22 y febrero 3 de 1915 pp. 5, 4 y 4 respect., junio 7 de 1930 p. 2; *La Voz del Interior*, enero 25 y septiembre 26 de 1924 pp. 6 y 8 respect., noviembre 11 y 17 de 1927 pp. 13 y 8 respect., febrero 26 de 1929 p. 8; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1916, t. I, pp. 651-652.

⁹⁴⁸ *La Voz del Interior*, febrero 26 de 1929 p. 8.

expansión de la planta habitacional y la creciente migración de los sectores populares desde el casco céntrico hacia los barrios de sus alrededores y la periferia, entre otros. El ingeniero M. Granillo Barros reconocía esto último señalando en 1917

“la necesidad de descentralización de la población urbana, cada vez más sentida, que obliga a los habitantes a buscar nuevos horizontes para la instalación de sus viviendas: vemos así progresar visiblemente barrios bastante lejanos de nuestro centro, como ser, los de Alta Córdoba y General Paz.”⁹⁴⁹

La situación creada por esas múltiples problemáticas no impactaba democráticamente sobre los cordobeses, existiendo notables desigualdades horizontales y verticales, es decir, una intensa diferenciación sectorial desde el punto vista espacial y social, respectivamente. Los barrios de la periferia, crecientemente sitio de residencia de los sectores populares, por lo menos desde mediados de la década de 1910, eran más sensibles a las problemáticas que emergieron con la expansión demográfica y urbana, porque los servicios habitacionales - cloacas, luz eléctrica, agua corriente, barrido y limpieza, etc.- demoraban en llegar a esos lugares y, si llegaban, lo hacían deficientemente. Las demandas de la población crecían más rápidamente que la oferta de servicios urbanos. El ya citado ingeniero Granillo Barros apuntaba como una de las razones esenciales de la insalubridad general de Córdoba “el estado deplorable de higiene de los barrios sub-urbanos, que a manera de cintura de hierro aprisionan el núcleo central de esta ciudad”, agregando a continuación:

“Las cloacas sanean lo que se ha dado en llamar la ciudad, mientras que en los suburbios, como ya lo he dicho, no existen tales obras; en ellos las clases menesterosas viven hacinadas en habitaciones mal sanas, faltas de luz y de aire y sin ninguna clase de precauciones, en lo que concierne a la higiene; y si a esto agregamos la insuficiencia y mala calidad en la alimentación, fácil es colegir que tales conglomerados humanos constituyen verdaderos focos de infección, en donde las enfermedades epidémicas e infecto-contagiosas encuentran fuente segura y propicio campo para su desarrollo y propagación.”⁹⁵⁰

Las distancias horizontales y verticales también eran perceptibles en el abastecimiento de agua corriente de red. Los menos beneficiados por la expansión de las cañerías eran los trabajadores que residían fuera del sector central, especialmente en las zonas de más reciente urbanización o fuerte expansión, como los barrios Inglés, Firpo, Talleres, Rodríguez del Busto, San Vicente, y en los bordes de la ciudad. Esto último es muy claro, por ejemplo, en el caso de San Vicente, que además de experimentar -como se ha visto- problemas generales de

⁹⁴⁹ *Los Principios*, noviembre 5 de 1917 p. 3.

⁹⁵⁰ *Los Principios*, noviembre 1º de 1917 p. 2.

abastecimiento, presentaba diferencias entre su parte central y su periferia, la primera con servicio -aunque deficiente- de aguas corrientes, mediante conexiones domiciliarias y surtidores públicos, y la segunda careciente de él; el agua corriente era un “artículo de lujo” disponible sólo para quienes tenían sus casas en un radio de tres o cuatro cuadras respecto de los surtidores públicos,⁹⁵¹ mientras que la densa población restante estaba desprovista del servicio.⁹⁵² Además, el acceso al agua potable estaba socialmente estratificado, mediatizado por el poder adquisitivo, no sólo por los costos inherentes a la conexión a la red y los consecuentes pagos mensuales a la Dirección de Obras Sanitarias de la Nación, sino también por las erogaciones adicionales que había que efectuar para tener el agua necesaria y de calidad adecuada para la ingesta humana. Los sectores acomodados -“las familias del centro”-⁹⁵³ podían solventar ese gasto extra, los sectores populares no o, al menos, no siempre, debiendo entonces conformarse con el agua que pudieran conseguir. En 1917 la situación era la siguiente:

“Tienen razón: esa es el agua de Córdoba, el agua de un lodazal, que discurre por las arterias de distribución a las familias. Por esa se cobra al vecindario, y tienen que beber los pobres. Las personas pudientes para no morir intoxicadas tienen que comprar el agua de otros manantiales sometándose a régimen decimétrico.”⁹⁵⁴

Muchas familias se veían entonces orilladas a pagar dos veces por el agua: una a la Dirección de Obras Sanitarias y otra al *aguatero* ambulante.⁹⁵⁵

Las insuficiencias del sistema de distribución de las aguas corrientes y la mala calidad del fluido -con los temores que alimentaba en los consumidores- hicieron florecer, por lo menos desde mediados de la década de 1910 hasta fines del período, un verdadero *negocio del agua*, que comprendía varias ramas. El segmento más fuerte y de mejor *performance* de la actividad giraba en torno a la comercialización ambulante al menudeo, por damajuanas de diez litros, del fluido proveniente de los pozos profundos ubicados en General Paz y San Martín,⁹⁵⁶ muy especialmente este último, cuyas aguas gozaban -como se señaló- de notable prestigio entre la población, constituyendo prácticamente una *marca de fábrica*. Tanto es así, que no estuvieron ausentes los fraudes al consumidor, a cargo de aguateros que con el popular letrerito “Agua de

⁹⁵¹ *La Voz del Interior*, marzo 3 de 1924 p. 4.

⁹⁵² AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. V, fs. 336r.-337r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. II, f. 326; *Los Principios*, noviembre 25 de 1926 p. 5.

⁹⁵³ *La Voz del Interior*, febrero 7 de 1920 p. 2.

⁹⁵⁴ *Los Principios*, febrero 17 de 1917 p. 1.

⁹⁵⁵ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1920, p. 1084.

⁹⁵⁶ *Los Principios*, diciembre 1º de 1917 p. 1, abril 12 de 1919 p. 1, marzo 27 de 1930 p. 1; *La Voz del Interior*, octubre 11 de 1924 p. 8, noviembre 27 de 1930 p. 8.

San Martín, a \$ 0,10 los 10 litros” en sus carros, en el mejor de los casos, distribuían agua del pozo de General Paz -que en la población no gozaba del mismo concepto- y, en el peor, sólo se trataba de la tan depreciada agua corriente de la red.⁹⁵⁷ El negocio del agua había comenzado tímidamente promediando la década de 1910, como un recurso laboral para algunos trabajadores humildes, pero creció en significación a la par que lo hicieron las necesidades de consumo, de la mano de la urbanización y la expansión demográfica y el mal concepto en que se tenía al agua corriente de red. En este contexto, en los albores de la década de 1920, un concejal capitalino reivindicaba a esos intermediarios, ponderándolos como “unos buenos servidores de la sociedad”, y aludía a su actividad mercantil expresando:

“Córdoba sospecha del agua que tiene para su consumo; no la utiliza, en general, sino para el uso de higiene común. La gente acomodada recurre al pozo aquel llamado del Pueblo de San Martín desde hace años. Las clases pobres beben el agua común, la que les ofrece el grifo que abrimos en nuestras casas. A raíz de una sequía prolongada, hace años empezó el comercio a concurrir al Pueblo de San Martín; un canillita o una mucama concurrían con una damajuana, recipiente cómodo, portátil, para llevarla a la casa. Poco a poco se ha ido agrandando esta clase de comercio y hoy tenemos vehículos con grandes cilindros de latón, que ocupan toda la extensión del carruaje que lo transporta, damajuanas, una cantidad de embudos y demás.”⁹⁵⁸

El *aguatero* se convirtió en un personaje integrado a la vida cotidiana de los cordobeses. Promediando la década de 1920, la ciudad contaba con unos cincuenta carros dedicados a la venta ambulante de agua, que la ofrecían por lo general a 10 centavos la damajuana de diez litros, aunque el precio solía experimentar variaciones estacionales, duplicándose en el transcurso de la temporada estival, conforme se incrementaba la demanda y, a veces, quedaban clientes sin atender.⁹⁵⁹

El servicio emergió como una respuesta a una necesidad real y sensible de la población, tanto que el negocio del agua demostró ser provechoso y atrajo la atención de los poderes públicos municipales, siempre alertas para detectar nuevas bases imponibles y reforzar los ingresos del erario. El municipio impuso a los vendedores de agua de los carros una contribución de dos pesos mensuales en 1919, además de la correspondiente tablilla por el vehículo.⁹⁶⁰ A la vez, en resguardo de la salud pública, los concejales manifestaron su voluntad de establecer un control higiénico sobre los grandes recipientes de latón que,

⁹⁵⁷ *La Voz del Interior*, octubre 11 de 1924 p. 8; *Los Principios*, marzo 27 de 1930 p. 1.

⁹⁵⁸ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1921, fs. 161-162.

⁹⁵⁹ *La Voz del Interior*, noviembre 21 de 1927 p. 9.

⁹⁶⁰ *Los Principios*, abril 12 de 1919 p. 1.

montados sobre los carros aguateros, servían para almacenar el fluido en venta.⁹⁶¹ Una medida de la necesidad imperiosa de este comercio ambulante la ofrece el hecho de que cuando se lo reglamentó en 1917, el artículo primero de la ordenanza estableció que el Departamento Ejecutivo quedaba autorizado para permitir el expendio de agua potable, en sustitución del mismo artículo del proyecto original -del concejal J. H. Lazcano Colodrero- que clara y explícitamente pretendía circunscribir esa actividad exclusivamente a los momentos en que las circunstancias lo exigieran, mediando por supuesto en este caso el permiso del ejecutivo.⁹⁶² Los controles sanitarios que se implementaron fueron deficientes, incluso según el juicio de los mismos aguateros, a quienes el agua sólo se les revisaba más o menos cada tres meses.⁹⁶³

Dentro del *negocio del agua*, por debajo de esos aguateros, se encontraban otros que tenían un giro comercial mucho más reducido y circunscribían sus actividades a radios pequeños, sirviendo sólo a escala barrial. Para ellos, la distribución del agua se transformó en un recurso de supervivencia. A diferencia de los anteriores, los aguateros de este segundo estrato se movilizaban con sus burros cargados con baldes llenos de agua procedente de las cañerías de Obras Sanitarias de la Nación, que se proveían mediante los surtidores públicos instalados en su zona de influencia. Estos aguateros sacaban ventaja de las limitaciones del alcance de las cañerías, sirviendo a vecinos ubicados en sectores del barrio adonde la red todavía no había llegado, proveyéndolos regularmente por semana o por mes. Lo antes expuesto sobre San Vicente permite explicar el florecimiento y la persistencia que tuvieron estos aguateros y sus burritos en ese lugar.⁹⁶⁴

En este contexto de restringido alcance de la red de aguas corrientes surgió un tercer personaje en el *negocio del agua* del período: el *revendedor*. Este intermediario, muy avisado, obtuvo unos ingresos adicionales explotando la ubicación estratégica de su residencia, situada en el borde del área servida por el sistema de cañerías en los distintos barrios. Este personaje proporcionaba agua de sus grifos a sus vecinos a cambio de un pago variable, a menudo adelantado, como una especie de abono mensual al servicio del que carecían, muchas veces exigido con toda dureza. Promediando la década de 1920, cada uno de esos revendedores tenía entre 40 y 50 abonados mensuales.⁹⁶⁵

⁹⁶¹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1921, fs. 151, 154, 161-164.

⁹⁶² AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1917, fs. 365r., 369r.-370v.

⁹⁶³ *La Voz del Interior*, octubre 11 de 1924 p. 8.

⁹⁶⁴ *La Voz del Interior*, marzo 3 de 1924 p. 4; *Los Principios*, agosto 10 de 1930, suplemento dominical, pp. 4-5.

⁹⁶⁵ *La Voz del Interior*, diciembre 1° de 1925 p. 8.

La administración municipal contribuía eventualmente a paliar la demanda de la población desprovista de los servicios de agua corriente o que padecía sus insuficiencias. Con este objeto, la municipalidad enviaba su carro tanque con agua de red para los pobladores carecientes del fluido -por ejemplo los de los barrios Firpo, Inglés y Talleres-, pero esta prestación sólo cubría situaciones de emergencia, siendo muy irregular.⁹⁶⁶ El servicio estaba destinado a trabajadores humildes, con serias dificultades presupuestarias para abastecerse regularmente mediante los aguateros y, por lo común, residentes en los sectores alejados del centro.

Este fue el caso de aquellos trabajadores que, alentados por los proyectos de urbanización privados que ofrecían terrenos en venta a plazos largos, construyeron sus casas en las áreas suburbanas. Este género de emprendimiento inmobiliario, común en las dos últimas décadas del período, también formó parte del *negocio del agua*, porque la comercialización de los terrenos siempre iba acompañada de la promesa de que los adquirentes gozarían de un garantido abastecimiento de agua, mediante las cañerías de la red de agua corriente o por medio de pozos excavados al efecto. Muchos trabajadores, intentando convertirse en casapropistas, liberándose de los abusos de los arrendadores -y de sus administradores- y de los dramas cotidianos del conventillo, a menudo devinieron víctimas de especuladores y empresarios voraces con pocos escrúpulos.

En algunos casos, los menos desfavorables, los trabajadores compraron terrenos en sectores deshabitados, donde poco antes se habían difundido -parafraseando a un concejal- “cañerías de especulación”, con la única intención de valorizar las propiedades para enajenarlas.⁹⁶⁷ Barrio Inglés es el caso típico. Con el asentamiento de los nuevos propietarios se hizo sentir aguda y crónicamente la falta de agua corriente, sobre todo por el insuficiente diámetro de las cañerías. Los habitantes del sector, de extracción popular, debieron apelar a los aguateros -como alternativa al abandono del lugar-, distraendo una porción de su salario en la adquisición de agua para todas sus necesidades. Los mismos damnificados daban cuenta de esta situación:

“sacrificamos diariamente algunos centavos del pan de nuestros hijos para comprar el agua; por damajuana para beber y por bordalesas para el servicio doméstico y lavado, a razón de diez la damajuana y ochenta centavos la bordalesa. Vale decir, que por parte baja, que cada familia gastaba un peso por día para el

⁹⁶⁶ *La Patria*, octubre 6 de 1897 p. 1; *La Libertad*, junio 13 de 1913 p. 1; *Los Principios*, abril 12 de 1919 p. 1, noviembre 5 de 1929 p. 1; *La Voz del Interior*, octubre 16 de 1907 p. 1, octubre 11 de 1924 p. 8, noviembre 25 de 1930 p. 8.

⁹⁶⁷ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. V, fs. 160r., 172r., 175r., 180r.-181r.; *La Voz del Interior*, noviembre 18 y 21 de 1927 pp. 7 y 6 respect., diciembre 17 de 1930 p. 13.

agua, lo que implica para muchos de nosotros, la cuarta parte de nuestro mísero jornal diario, y los que no podíamos, señor Gobernador, teníamos que mendigar, o enviar nuestros hijos a buscarlo en los grifos públicos situados a más de quince cuadras de distancia.”⁹⁶⁸

Tras una década de falta de agua y pagos de mensualidades en concepto de amortización de la deuda hipotecaria, recién en 1930, los trabajadores del barrio contaron efectivamente con agua corriente. Sin embargo, ella vino acompañada de un nuevo padecimiento, porque la Dirección de Obras Sanitarias de la Nación pretendió, bajo amenaza de recurrir a la vía judicial, cobrar a las familias de manera retroactiva por varios años de un servicio que, en realidad, no había sido prestado.⁹⁶⁹

En la flamante urbanización ubicada al este de los talleres del Ferrocarril Central Córdoba, estimulada también por la comercialización de lotes en mensualidades a largo plazo a cargo de una compañía, los trabajadores allí asentados experimentaron una situación parecida a la de sus semejantes del Barrio Inglés. La red de aguas corrientes sólo llegaba hasta el borde de la urbanización, mediante surtidores públicos, mientras que la compañía no se esmeró mucho en el cumplimiento de su compromiso de brindar agua merced a la perforación de un pozo profundo y la construcción de acequias que sirvieran para su distribución por todo el sector. La falta de agua llegó a tal punto que algunos trabajadores transfirieron los derechos sobre sus propiedades, debiendo por esto afrontar sanciones pecuniarias en provecho de la compañía inmobiliaria.⁹⁷⁰ Para los vecinos que quedaron, la cuestión del agua persistió, sólo transitoriamente aliviada hacia 1927 con la perforación que finalmente efectuó la compañía, pero en lugar de las acequias prometidas sólo se instalaron un par de picos en las adyacencias del pozo, de los cuales salió -nada más que por un tiempo- un agua que los mismos trabajadores calificaron como “pura potasa, amarga, inservible para el consumo, impropia para las plantas porque las seca; los animales la desprecian.”⁹⁷¹

Los trabajadores de la nueva urbanización conocida como Pueblo Rivadavia contaron con agua sólo después de un año de residencia y luego de la firma de un contrato con quien les había vendido los lotes a plazos, en virtud del cual se fijaba una tarifa por el servicio de agua y, además, los adquirentes renunciaban expresamente a reclamar por las posibles deficiencias de la prestación y se hacían cargo de los 25 pesos de costo del medidor domiciliario. La ejecución del contrato dio lugar a abusos del propietario, quien en vez de los 20 centavos

⁹⁶⁸ *Los Principios*, junio 7 de 1930 p. 2.

⁹⁶⁹ *Ibíd.*

⁹⁷⁰ *La Voz del Interior*, noviembre 21 de 1927 p. 6.

⁹⁷¹ *Ibíd.*

acordados por cada mil litros de agua, terminó exigiendo un cargo fijo de 2 pesos hasta seis mil litros de consumo y 20 centavos adicionales por cada mil litros encima de ese piso, bajo amenaza de interrumpir el abastecimiento, lo que orilló a los trabajadores a pagar.⁹⁷²

Hacia 1930 comenzó a concretarse en la ciudad un plan de obras -dependiente de la Nación- que se concebía iba a resolver las dificultades de abastecimiento. En general, se preveía que con las nuevas obras el servicio de agua corriente podía alcanzar a unos 300.000 habitantes, con unos 300 litros de agua por día por persona.⁹⁷³ En consecuencia, surgía una nueva esperanza en torno a la solución de la cuestión del agua potable en la ciudad. Todavía era sólo una esperanza, crecida en un contexto caracterizado, según un periódico, por la coexistencia de tres “males” que sufrían los vecinos con relación al agua corriente: la mala calidad del agua, su falta en algunos barrios los días calurosos y su carencia absoluta y permanente en zonas densamente pobladas, debido a la ausencia de cañerías, pese a contar con pavimentos costosos y todos los servicios públicos de los barrios centrales.⁹⁷⁴

EL AGUA EN EL INTERIOR CORDOBÉS

El suministro de agua fue una cuestión crucial del período para Córdoba, porque condicionaba severamente la expansión de la población y la ampliación de la frontera agropecuaria, asuntos íntimamente ligados al crecimiento económico presente y futuro, lo que no escapaba a la comprensión y percepción de los contemporáneos. En este sentido, sólo a modo de ejemplo, entre los numerosos disponibles, se encuentran las expresiones de un periódico local relativas a la situación del norte provincial a fines del período:

“En muchos puntos de los departamentos de Ischilín, Cruz del Eje, Tulumba, Sobremonte, Río Seco, etc. el agua es escasa hasta para consumo de las poblaciones y, más de una vez, hemos podido presenciar cuadros realmente afligentes. [...] En nuestro concepto, lo único que puede hacerse es practicar perforaciones hasta las napas abundantes de agua. [...] que servirían para la provisión de los habitantes y de sus haciendas, allanando uno de los más serios obstáculos que se oponen al adelanto de aquellas regiones.”⁹⁷⁵

⁹⁷² *La Voz del Interior*, diciembre 17 de 1930 p. 13.

⁹⁷³ *Los Principios*, mayo 19 de 1930 pp. 2, 7.

⁹⁷⁴ *Los Principios*, enero 23 de 1930 p. 1.

⁹⁷⁵ *Los Principios*, noviembre 20 de 1929 p. 1.

Las vías comúnmente utilizadas para proveerse de agua en el interior provincial estaban representadas por la captación directa del agua de lluvia, el aprovechamiento del caudal de los ríos y la extracción de las aguas existentes en el subsuelo.

La primera alternativa podía concretarse con un simple aljibe⁹⁷⁶ o mediante la construcción de una especie de tanque sobre el mismo suelo. En este último caso, elegido el sitio exacto donde se erigiría la obra, a su alrededor se construía un cerco provisorio en cuyo interior se encerraban unos cuantos animales de labor durante varias horas, con la finalidad de que pisotearan el suelo, impermeabilizándolo por compresión. Retirado el cerco, se construía un terraplén de unos tres metros de base y uno de altura, pisoteando un poco la tierra humedecida. Mediante este artificio se obtenía un depósito impermeable de agua, al que se le podía dar distinta capacidad.⁹⁷⁷ Construcciones de este género aparecían en la zona sudeste de la provincia, donde eran utilizadas para suministrar agua para el ganado y usos domésticos. No obstante, su uso no estaba generalizado, ni siquiera dentro de esa región.⁹⁷⁸

En la zona noroeste muchas poblaciones y explotaciones aprovechaban el cauce de los ríos serranos, construyendo pequeñas presas, mas bien simples desde el punto de vista técnico, comunicadas con algún canal distribuidor del agua, además de las acequias en los centros poblados -entre otros, Cruz del Eje, Villa Dolores, Quilino, Villa de Soto, Villa General Mitre, Yacanto, San Javier-,⁹⁷⁹ en varios casos permanentes durante todo el período. Este aprovechamiento del cauce de los ríos cercanos respondía inmediatamente a las necesidades básicas concretas de la población, era espontáneo, sin un estudio y orientación científico-técnica y carecía de una reglamentación adecuada, lo que en numerosas ocasiones desembocó en conflictos entre los distintos usuarios de las represas y acequias, básicamente entre los que tomaban el cauce del río en su curso superior y los que lo hacían aguas abajo, involucrando a menudo también la cuestión del destino del agua, diferenciándose entre los dueños de explotaciones rurales -agricultores, ganaderos, horticultores- y los demás habitantes del lugar.

⁹⁷⁶ Algunos ejemplos concretos en: *La Voz del Interior*, septiembre 28 de 1911 p. 7; *Los Principios*, septiembre 8 de 1927 p. 2; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1930, pp. 584-585, 595.

⁹⁷⁷ COMITATO PER LA MOSTRA DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO, *Gli italiani nel Distretto Consolare di Córdoba (Rpca. Argentina)*, Córdoba, 1906, p. 92. (en adelante: *Gli italiani...*)

⁹⁷⁸ *Ibid.*

⁹⁷⁹ ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (en adelante: AHPC), *Juzgados de Paz legos*, Pocho, Año 1903, leg. 28 y 29, exp. 12 y 43 respect., Salsacate, Año 1903, leg. 24, exp. 4, 19, *Gobierno*, Año 1877, t. 6, Solicitudes-Asuntos Diversos, fs. 182r.-185v.; *El Interior*, Córdoba, mayo 3 de 1887 p. 1; *Los Principios*, enero 5 y 29 y julio 31 de 1915 pp. 3, 4 y 3 respect., julio 17 de 1919 p. 3, diciembre 7 y 22 de 1926 pp. 9 y 1 respect., enero 28 de 1927 p. 1, julio 25 de 1930 p. 4; *La Voz del Interior*, enero 6 de 1921 p. 5; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, pp. 549-552.

En las poblaciones del noroeste, donde el agua era un bien relativamente más escaso que en el resto del territorio provincial, los conflictos en torno al uso del agua fueron comunes y los damnificados recurrieron al gobierno provincial reclamando su intervención defensora y protectora. La significación del manejo del agua en dicha región de la provincia era tal que en ocasiones fue una razón decisiva para el recambio de las autoridades comunales, como se evidencia muy claramente en la localidad de Quilino, en el departamento Ischilín. En ella, en 1915, los miembros de la Comisión Municipal renunciaron argumentando la indiferencia de las autoridades provinciales frente a las notas remitidas requiriendo una “reglamentación apropiada para el uso y distribución del agua de arroyo de esa localidad”, en el marco de una situación descrita en los siguientes términos:

“El agua del citado arroyo es absorbida por represas de propiedad particular, ubicadas a larga distancia de la población, teniendo el agua que hacer ese recorrido por terrenos arenosos donde se insume una considerable cantidad sin beneficio de nadie; y el que prestan las aludidas represas es para riego de chacras y hortalizas de sus propietarios.”⁹⁸⁰

Sin embargo, pese a la reiteración de situaciones como esta, aun a fines del período, se sentía intensamente la necesidad de una regulación estatal específica y rigurosa sobre la cuestión del aprovechamiento y uso de las aguas fluviales. Al respecto era contundente un editorial periodístico de mediados de la década de 1920, que reclamaba enérgicamente la intervención estatal en la materia, cuando apuntaba:

“El Estado debe invadir los derechos del individuo, cuando él no basta para regirse a sí mismo, y en los departamentos del norte sería un acto patriótico por parte de los poderes públicos, el hacer un estudio sereno de su hidrología, de sus aplicaciones y mejoras e invadir las atribuciones de los dueños de canales y acequias para reglamentar y utilizar el riego en la forma más conveniente a los intereses comunes.”⁹⁸¹

Pero la alternativa de abastecimiento de uso más difundido y generalizado en todo el interior consistía en el aprovechamiento de las aguas subterráneas. Esta elección se hallaba favorecida por la relativa facilidad con que se encontraba agua, consecuencia de la superficialidad del estrato acuoso, al que se podía acceder desde una profundidad de entre dos a cinco metros en el sudeste; luego, continuando hacia el oeste, la situación iba creciendo en dificultad, porque las napas de agua comenzaban a ser cada vez más profundas, encontrándose

⁹⁸⁰ *Los Principios*, enero 5 de 1915 p. 3.

⁹⁸¹ *Los Principios*, diciembre 22 de 1926 p. 1.

a cuarenta y más metros al pie de la sierra.⁹⁸² Las dificultades técnicas y los costos de las perforaciones de gran profundidad favorecieron la generalización de los pozos de balde que recurrían a la primera napa acuífera, que ofrecía un líquido no siempre potable, pese a que en muchos casos se lo consumía igual, en ausencia de otra alternativa de abastecimiento.⁹⁸³ Los pozos de balde eran una realidad muy palpable aún a fines del período.⁹⁸⁴ Así por ejemplo, en la pujante localidad de Laboulaye, enclavada en la pampa húmeda cordobesa, hacia 1929 nada menos que el 44 de la población se abastecía de agua mediante pozos de balde, el 26 por ciento con agua de lluvia almacenada en aljibes y sólo el 30 por ciento con agua suministrada por un pozo semisurgente, de napas profundas, de donde se la extraía merced a una bomba aspirante.⁹⁸⁵ En algunas localidades las deficiencias de abastecimiento de agua eran tales que, aun en 1930, hasta las dependencias públicas debían utilizar los pozos de balde, como ocurría con la escuela fiscal y la policía en Nono, en el noroeste provincial.⁹⁸⁶

Los pozos semisurgentes, que rescataban el agua desde las napas ubicadas a mayor profundidad -menos expuestas a la contaminación por filtraciones-, se difundieron como una manera de eludir los peligros sanitarios vinculados al consumo del agua de la primera napa.⁹⁸⁷ Para levantar el agua desde las profundidades solía recurrirse a la instalación de bombas aspirantes y molinos de viento, comúnmente importados de Estados Unidos.⁹⁸⁸

En los centros poblados del interior, los pozos semisurgentes y/o los ríos próximos constituyeron las fuentes de provisión de agua que alimentaron las redes de agua corriente por cañerías que se instalaron en el período. Éstas avanzaron de manera paulatina y, a menudo, accidentada, difundiéndose especialmente en las últimas décadas del período, en poblaciones de significación económica y demográfica como San Francisco, Bell Ville, Villa María, Villa

⁹⁸² *Gli italiani...* cit., p. 91.

⁹⁸³ SEYMOUR Richard Arthur, *Un poblador de las pampas. Vida de un estanciero de la frontera sudeste de Córdoba entre los años 1865 y 1868*, Buenos Aires, 1947, traducción y notas de Justo P. Sáenz (hijo), p. 76 [1869]; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía de la provincia de Córdoba*, Buenos Aires, 1905, t. II, pp. 232-233; *Los Principios*, julio 13 y 17 de 1919 pp. 2 y 3 respect., junio 2 de 1930 p. 3; *La Voz del Interior*, enero 6 de 1921 p. 5; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1918, t. I, pp. 491-492; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1930, pp. 585, 1053.

⁹⁸⁴ Algunos casos concretos constatados: Deán Funes (*Los Principios*, julio 13 de 1919 p. 2), Villa Dolores (*Los Principios*, julio 17 de 1919 p. 3), Cruz del Eje (*La Voz del Interior*, enero 6 de 1921 p. 5), Villa de María del Río Seco y San Francisco (CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1930, pp. 1053 y 584-585 respect.), San José de la Dormida (*Los Principios*, enero 27 de 1930 p. 2), Nono (*Los Principios*, junio 2 de 1930 p. 3).

⁹⁸⁵ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1930, p. 595.

⁹⁸⁶ *Los Principios*, junio 2 de 1930 p. 3.

⁹⁸⁷ *Gli italiani...* cit., p. 92; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, pp. 232-233; *El Eco de Córdoba*, abril 7 de 1883 p. 2; *La Voz del Interior*, enero 6 de 1921 p. 5; *Los Principios*, enero 9 de 1927 p. 4, enero 27 de 1930 p. 2; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1930, p. 595.

⁹⁸⁸ *Gli italiani...* cit., p. 92.

Dolores, entre otras, y también en centros de menor -aunque creciente- importancia relativa, muchos de ellos ubicados en el noroeste provincial, como Alta Gracia, Jesús María, Cosquín, San Pedro.⁹⁸⁹

En algunas localidades, originalmente, la red distribuidora de aguas corrientes estaba en manos de particulares, lo que con frecuencia provocó serios conflictos entre ellos y las autoridades locales, fruto de las divergencias entre los beneficios privados y los sociales. La imprescindibilidad del agua y la falta o deficiencia de otras alternativas de suministro convertían a ésta en un atractivo objeto de especulación para los dueños del sistema de agua corriente, quienes en muchos casos privilegiaban el usufructo personal del agua a expensas de las necesidades colectivas, a lo que solía añadirse una insuficiente vigilancia sobre el estado higiénico de la red.⁹⁹⁰ Con la finalidad de suprimir estas *luchas por el agua*, poner el agua corriente al servicio de los intereses de la comunidad y contribuir a una mayor higienización de la ciudad y sus habitantes, las autoridades públicas adquirieron las redes distribuidoras a los particulares y, en otros casos, se encargaron de su construcción y expansión allí donde estaban ausentes. Así por ejemplo, el gobierno provincial subsidió la adquisición de la red de agua corriente existente en la ciudad de Río Cuarto por su municipio.⁹⁹¹

En muchos de los casos en que las redes de agua corriente por cañerías pasaron del gobierno nacional a manos de las administraciones municipales, estas últimas se mostraron incapaces de sustentar su mantenimiento y, mucho más aún, su expansión para adaptarse a las necesidades de una población insuficientemente surtida y en crecimiento, lo cual condujo a devolver la infraestructura en cuestión a las autoridades nacionales. En efecto, en materia de agua corriente se puso de manifiesto nítidamente la debilidad de la institución municipal para responder a una de las exigencias de la época, el abastecimiento permanente y adecuado de agua potable, en este caso particular debido a la crónica precariedad financiera de las administraciones locales, incapaces de sortear con sus recursos ya no la construcción, sino la gestión, conservación y expansión de la infraestructura de agua. Esta dificultad afectaba

⁹⁸⁹ *La Libertad*, enero 18 de 1909 p. 1, enero 26 de 1910 p. 1; *Los Principios*, enero 12 y 29 de 1915 pp. 5 y 4, junio 11 de 1919 p. 2, abril 30 de 1927 p. 6; *La Voz del Interior*, julio 8 y septiembre 28 de 1911 pp. 3 y 7, enero 6 de 1921 p. 5, diciembre 17 de 1930 p. 10; *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Hacienda, Año 1906, p. 702, Año 1912, p. 592, Gobierno, Año 1910, p. 319; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1907, sesión de Mayo 31, p. 4, Año 1915, pp. 334-335, 548-549; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. I, pp. 408-410, Año 1930, p. 1053; BARRIONUEVO IMPOSTI Víctor, *Historia del Valle Traslasierra (Córdoba)*, Córdoba, 1953, t. II, pp. 646, 684.

⁹⁹⁰ *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Hacienda, Año 1907, pp. 609-610; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1907, sesiones de Diciembre 3 y 10, *passim*.

⁹⁹¹ *Ibid.*

incluso a centros poblados pujantes y de mucha significación económica y demográfica. Bell Ville es un caso paradigmático, ya que transcurridos apenas dos años de la transferencia del sistema de agua corriente desde la Nación al Municipio, se comenzó a discutir en 1919 la reversión de la operación para devolver la administración, conservación y explotación del servicio a manos de las Obras Sanitarias de la Nación, debido a la incapacidad manifiesta de la administración local para solventar la gestión y expansión de la red, que además le reportaba pérdidas que suponían un drenaje permanente del erario comunal. El senador Nicolás Fernández Ponce fundamentó la iniciativa de reversión de la red a los poderes nacionales y expresó sin ambages las razones que imponían esta operación:

“Efectuadas, señor presidente, por el gobierno de la nación las obras necesarias para proveer de agua corriente a la ciudad de Bell Ville, se hizo cargo de dichas obras, hace próximamente dos años, la municipalidad de aquella ciudad. En este lapso de tiempo se dió cuenta esta autoridad comunal de que era impotente (dado el estado precario de sus finanzas), para atender a la conservación y ampliaciones que requerían dichas obras. [...] Para la municipalidad de Bell Ville dada su precaria situación financiera es de indudable conveniencia que estas obras pasen a cargo del gobierno nacional, quien podrá conservarlas y ampliarlas de acuerdo a las necesidades de aquel vecindario, puesto que tiene recursos suficientes, mientras que a la municipalidad dado los informes que se me han suministrado le reporta una pérdida de 8 ó 9.000 pesos anuales, su sola administración. Haciéndose el traspaso, estas sumas de dinero podrá invertirlas en la realización de otras obras de imprescindible necesidad para aquella población.”⁹⁹²

Las comunas de menor tamaño, con administraciones más pobres, soportaban problemas similares, como lo apuntaba el intendente de una localidad ubicada en el departamento San Javier, hacia 1926:

“Muchas y muy sentidas son las necesidades de La Paz, que reclaman ser remediadas de inmediato; pero ante la falta de recursos, como escollo insalvable, tienen que ser postergadas indefinidamente. La consolidación de las obras de las aguas corrientes es otra imperiosa necesidad, que urge remediarla cuanto antes, porque de no hacerlo así se perderá lo existente. Los caños de las mismas, por la acción de la intemperie han quedado al descubierto, corriendo grave riesgo de que se destruyan totalmente, si no se toman oportunas medidas.”⁹⁹³

La crónica precariedad financiera de las administraciones municipales es la causa más significativa para explicar las insuficiencias más notorias en el servicio de agua corriente por cañerías en muchas localidades, materializadas sobre todo en la limitada -y a veces lenta-

⁹⁹² CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. I, pp. 409-410.

⁹⁹³ *Los Principios*, diciembre 19 de 1926 p. 4.

expansión de la red distribuidora y en el deficiente abastecimiento con respecto a las necesidades de consumo.

A su vez, las insuficiencias de la red de agua corriente por cañerías -en extensión y volumen de fluido distribuido- es una razón de mucho peso para explicar su coexistencia con otras formas de abastecimiento de agua en muchas localidades. En éstas, el agua corriente se extendió de manera paulatina, a menudo con dificultades, desde el centro hacia la periferia, de modo que mientras algunos vecinos ya contaban con los beneficios del agua corriente de red, muchos otros todavía debían valerse del río cercano y de las acequias que distribuían su agua por el pueblo, además de los acostumbrados pozos de balde. Una muestra del limitado alcance de la red de agua corriente y sus consecuencias en el abastecimiento del fluido es la situación vivida en Villa de María del Río Seco aún en 1930:

“Es sabido que el agua corriente potable para que pueda utilizarse, es necesario que llegue por cañerías a cada casa. En la actualidad, no ocurre tal cosa en aquella población, pues apenas hay tres o cuatro grifos en toda ella; de manera que la mayoría de la población se ve en la necesidad de recurrir al pozo de agua de balde común, que alcanza a la primera napa, donde llegan los pozos negros, lo que constituye un grave peligro para aquellos moradores.”⁹⁹⁴

En Deán Funes, la situación no era mucho más auspiciosa, como se infiere de las expresiones de “un vecino propietario” de la localidad hacia 1928:

“estamos pasando una situación pésima respecto al agua corriente; hay días que este apreciable líquido ni para tomar tenemos, por lo que hay que verse precisado a irlo a buscar de un pozo semisurgente que tiene la empresa del Central Córdoba, para su uso. [...] También debo decirle que hay falta de extensión en la cañería, pues existen cuadras y cuadras pobladas de ambos lados, que carecen de agua corriente.”⁹⁹⁵

Las insuficiencias de la red de agua corriente por cañerías y su coexistencia con formas alternativas de abastecimiento afectaron significativamente al centro urbano más importante del interior provincial: Río Cuarto. Desde 1888 la ciudad contó con un servicio de agua corriente, construido y explotado por capitales privados -Dinkeldein y Compañía-, basado en el aprovechamiento, primero, de las aguas provistas por el río cercano y, después, por un pozo semisurgente.⁹⁹⁶ Con la instalación del agua corriente, la máxima autoridad comunal

⁹⁹⁴ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1930, p. 1053.

⁹⁹⁵ *Los Principios*, septiembre 21 de 1928 p. 8. Para el caso de Deán Funes ver también: *Los Principios*, noviembre 12 de 1926 p. 4.

⁹⁹⁶ ARCHIVO HISTÓRICO DE RÍO CUARTO (en adelante: AHRC), *HCD Municipal*, Año 1887, carp. 4, exp. XIII, Año 1904, carp. 21, exp. XVI; *El Pueblo*, Río Cuarto, enero 1° de 1915 pp. 6-7, julio 21 de 1916 p. 2.

consideró que se llenaría “un vacío que se hace sentir diariamente en esta ciudad, la población permanecería en la más completa higiene que es lo que más necesitan los pueblos para su bienestar y progreso.”⁹⁹⁷ Casi veinte años después, otro ejecutivo municipal ratificaba la apuntada significación del agua corriente -que consideraba como “algo de vital importancia en un pueblo”-, pero sostenía que dicho servicio en Río Cuarto era “por demás deficiente”, porque era caro y había escasez de agua, sobre todo en verano.⁹⁹⁸ En realidad, el agua corriente por cañerías era escasa y, además, sólo llegaba a una fracción de la población, especialmente la ubicada en la zona más céntrica de Río Cuarto, debido a la limitada extensión de los conductos de distribución en una ciudad que experimentó una significativa expansión demográfica y espacial.⁹⁹⁹ Al respecto, un periódico rioquartense señalaba a fines de la década de 1910:

“desgraciadamente, el agua corriente sólo beneficia a un reducido radio de la ciudad, reducido con relación a la extensión, de modo que asegurada la población central contra el contagio por el agua, queda la de los alrededores, que no goza de ese beneficio, expuesta al peligro.”¹⁰⁰⁰

En consecuencia, quienes habitaban más allá del radio servido por las cañerías de agua corriente se vieron obligados a seguir recurriendo a variadas alternativas de abastecimiento, ya acostumbradas, propias de los tiempos previos a la expansión del nuevo sistema, como los pozos de balde y el río.¹⁰⁰¹ Este último todavía a fines de la década de 1910 constituía el recurso de aprovisionamiento de agua utilizado por muchos humildes, “el vecindario del bajo del arroyo que se surte de agua de éste.”¹⁰⁰² Estas alternativas persistieron por las insuficiencias de la red de agua corriente por cañerías, cuyo uso se hizo legalmente obligatorio dentro del radio de su extensión desde diciembre de 1908, cuando se sancionó una ordenanza en tal sentido, regulatoria además de todo lo concerniente a dicho servicio.¹⁰⁰³ Una muestra adicional de la persistencia de formas alternativas de suministro la constituye un decreto de 1911 que expresa y taxativamente prohibía el uso de pozos de balde dentro del radio del servicio de agua corriente e imponía su inutilización, bajo pena de multa y sin

⁹⁹⁷ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1887, carp. 4, exp. XIII.

⁹⁹⁸ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1904, carp. 21, exp. XVI.

⁹⁹⁹ Un periódico local señalaba al despuntar el año 1915 que la red de agua corriente se había extendido considerablemente y comprendía 145 cuadradas, lo cual si bien era “una cantidad respetable”, no era “suficiente ni con mucho para la extensa población.” En: *El Pueblo*, enero 1° de 1915 pp. 6-7.

¹⁰⁰⁰ *El Pueblo*, mayo 24 de 1918 p. 2.

¹⁰⁰¹ *El Pueblo*, abril 13 y 19 y mayo 24 de 1918 pp. 2-3, 2-3 y 2 respect.

¹⁰⁰² *El Pueblo*, junio 2 de 1918 p. 2.

¹⁰⁰³ MUNICIPALIDAD DE RÍO CUARTO, *Digesto de ordenanzas, reglamentos, acuerdos y decretos de la Municipalidad de la ciudad de Río Cuarto*, Río Cuarto, 1915, pp. 284-288; AHRC, *HCD Municipal*, Año 1921, carp. 44, exp. XVI.

perjuicio de que la Oficina de Obras Públicas municipal se encargara de dicha tarea, con cargo a los infractores.¹⁰⁰⁴

Pese al despliegue de las distintas alternativas de abastecimiento existentes en el período en el interior, en ciertos momentos muchos cordobeses soportaron la privación del agua aun para sus necesidades más básicas, como consecuencia de la conjunción de la débil infraestructura de aprovisionamiento y la deficiencia o ausencia temporaria de precipitaciones pluviales.¹⁰⁰⁵ Esta situación fue particularmente grave en los departamentos del noroeste, porque debido a sus particulares condiciones geológicas, climáticas y pluviales, unidas a la insuficiente acción estatal, sus habitantes debieron enfrentar graves problemas crónicos de abastecimiento de agua, agudizados críticamente en ciertos momentos,¹⁰⁰⁶ por ejemplo, la temporada estival de 1910-1911 en las jurisdicciones de Río Seco, Ischilín y Sobremonte,¹⁰⁰⁷ el año 1919 en Deán Funes,¹⁰⁰⁸ el verano de 1930 en San José de la Dormida¹⁰⁰⁹ y, más en general, de acuerdo con el testimonio del ministro de hacienda, “la prolongada y desesperante sequía del año 1916, en la que poblaciones enteras llegaron a carecer del agua indispensable para apagar la sed abrasadora de aquellos días memorables, que se los recuerda con el nombre de ‘días de fuego’.”¹⁰¹⁰ En estos casos, muchos habitantes, angustiados por la falta de agua, llegaban al extremo de abandonar sus hogares y asentarse temporalmente en las orillas de algún río próximo, como lo señala una crónica periodística de 1877, referida al departamento Cruz del Eje:

“[Triste espectáculo] Es el que estamos presenciando producido por la falta de agua en las estancias. Sus pobladores abandonando todo lo que no pueden transportar, salen desesperados en busca de este indispensable elemento. Familias enteras y desgraciadas se ven en la necesidad de vivir en la intemperie, sin mas

¹⁰⁰⁴ MUNICIPALIDAD DE RÍO CUARTO, *Digesto...* cit., pp. 145-146.

¹⁰⁰⁵ AHPC, *Gobierno*, Año 1877, t. 6, Solicitudes-Asuntos Diversos, fs. 182r.-185v.; *El Eco de Córdoba*, octubre 12 de 1872 p. 3, diciembre 16 de 1880 p. 2; *La Voz del Interior*, febrero 8 y marzo 29 de 1911 p. 5; PEYRET Alejo, *Una visita a las colonias de la República Argentina*, Buenos Aires, 1889, t. II, pp. 106, 109; MINISTERIO DE OBRAS PÚBLICAS E INDUSTRIAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Años 1913-1914, p. 15; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1918, t. II, pp. 11 - 30, 12 - 30.

¹⁰⁰⁶ *El Campesino*, Cruz del Eje, octubre 21 de 1877 p. 4; *La Voz del Interior*, febrero 8 y marzo 29 de 1911 p. 5, febrero 2 de 1924 p. 8, diciembre 17 de 1930 p. 10; *Los Principios*, julio 13 de 1919 p. 2, diciembre 7 de 1926 p. 9, enero 28 y septiembre 8 de 1927 pp. 1 y 2 respect., noviembre 20 de 1929 p. 1, enero 27 y diciembre 17 de 1930 pp. 2 y 10 respect.; PEYRET Alejo, *Una visita...* cit., t. II, pp. 106, 109; MINISTERIO DE OBRAS PÚBLICAS E INDUSTRIAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Años 1913-1914, p. 15; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1918, t. II, pp. 11 - 30 a 12 - 30.

¹⁰⁰⁷ *La Voz del Interior*, febrero 8 de 1911 p. 5.

¹⁰⁰⁸ *Los Principios*, julio 13 de 1919 p. 2.

¹⁰⁰⁹ *Los Principios*, enero 27 de 1930 p. 2.

¹⁰¹⁰ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1918, t. II, pp. 11 - 30, 12 - 30.

abrigo que el que pueden ofrecerle las sombras de los árboles inmediatos al río, en donde buscan un refugio huyendo de la desesperación y de la muerte.”¹⁰¹¹

En este contexto, el agua se transformaba en un elemento precioso, aún más apreciado que en los tiempos normales, tanto que se convertía en objeto de robo, irrigación mediante.¹⁰¹² La carencia de agua para consumo en el noroeste, por sequía o lisa y llanamente por deficiencias de infraestructura de suministro, fue paliada en varias ocasiones por el servicio de ferrocarriles. En efecto, a su función de transporte de cargas y pasajeros, los ferrocarriles añadieron otra, *sui generis*, de proveedores de emergencia de agua para consumo de los habitantes de varias pequeñas localidades alcanzadas por los rieles. En el verano de 1930, muchos vecinos de Quilino debieron recurrir al agua provista por un único pico existente en el brete de la estación ferroviaria, trasladando el agua a sus domicilios mediante barriles, baldes, tarros y jarrones, mientras que sus pares de San José de la Dormida y Lucio V. Mansilla, aún menos afortunados, se vieron orillados a solicitar agua a las formaciones ferroviarias en tránsito, “colocándose en medio de las vías para hacer parar el tren y obtenerla a viva fuerza de los depósitos de las locomotoras.”¹⁰¹³

El problema del abastecimiento de agua en el interior provincial, lo mismo que en la ciudad de Córdoba, abarcó un aspecto cuantitativo y, a la vez, uno cualitativo, concerniente a las condiciones de potabilidad del agua disponible para consumo. Una fracción importante de la población carecía de agua potable o utilizaba una de dudosa calidad, lo que ponía en riesgo permanente la salud, sobre todo de las personas con organismos más débiles, como los niños y los adultos mayores. Hacia 1907, con oportunidad de tratarse un proyecto para la emisión de bonos de obras públicas, cuya recaudación se destinaría -entre otras cosas- a la instalación de agua corriente en algunos puntos de la provincia, el gobernador Alejandro Ortiz y Herrera reconocía el déficit cualitativo de abastecimiento de agua en el interior, señalando:

“Constituye un problema de palpitante actualidad que es preciso resolver, pues él se refiere a la restitución o conservación de la salubridad en centros relativamente populosos y cuyas buenas condiciones de vida disminuyen á medida que la densidad de la población aumenta. [...] puede asegurarse desde luego que en muchas de ellas [localidades del interior] se consume agua contaminada por las deyecciones de las poblaciones, residuos de la industria, etc., que favorece el desarrollo de numerosas enfermedades atribuidas al agua de consumo.”¹⁰¹⁴

¹⁰¹¹ *El Campesino*, octubre 21 de 1877 p. 4.

¹⁰¹² *El Campesino*, octubre 28 de 1877 p. 3.

¹⁰¹³ *La Voz del Interior*, diciembre 17 de 1930 p. 10. Una situación similar a la de Quilino vivieron los pobladores de Deán Funes en 1928, en: *Los Principios*, septiembre 21 de 1928 p. 8.

¹⁰¹⁴ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1907, sesión de Mayo 31, p. 4.

Con frecuencia, la gente estaba advertida de que el agua que consumía carecía de las condiciones de potabilidad o, al menos, dudaba seriamente de ellas, pero la utilizaban en ausencia de otras alternativas de aprovisionamiento. En este sentido, un grupo de vecinos de Villa Huidobro solicitaba en 1911 al gobierno provincial que se ejecutaran las obras necesarias para dotar de agua potable a esa población, porque según la opinión de los peticionantes:

“no se puede llamar que hay agua en una región donde la hay poca y mala y que en vez de beneficiar, perjudica la higiene del pueblo; y la prueba de ello es que en un clima de un ambiente tan saludable como este, todos los años sin excepción, aparecen y se desarrollan de una manera alarmante enfermedades, que á no ser por la pésima agua que se bebe no encontrarían ambiente para su propagación.”¹⁰¹⁵

La vigencia de diversas fuentes de aprovisionamiento traía aparejada, en realidad, la existencia de *varias aguas*, debido a la dispar calidad del fluido, especialmente en lo referente a su potabilidad, es decir, a sus condiciones para la ingesta humana. Con el crecimiento de la población y la expansión de diversas actividades económicas en los centros poblados del interior, la cuestión de la potabilidad del agua de los ríos cercanos -accesible directamente o por medio de acequias- se hizo más aguda, debido a los residuos de todo género que se vertían, conciente o inconscientemente, en el curso fluvial, lo que es más notorio en las localidades de mayor significación, Villa Dolores y Río Cuarto, entre ellas. En 1918 el Consejo de Higiene estableció que el agua del río que cruzaba la ciudad de Río Cuarto contenía el *bacilo de Eberth* y, en consecuencia, debían “tomarse enérgicas medidas para evitar su consumo.”¹⁰¹⁶ Por su parte, los vecinos de Villa Dolores consideraban que el agua proporcionada por el cauce del río, distribuida mediante acequias, se ensuciaba al cruzar la ciudad, porque en cada cuadra de ésta existía un foco de infección.¹⁰¹⁷ Lo mismo sucedía en Villa General Mitre, en el departamento Totoral, donde era sensible la necesidad de contar con agua potable, porque hasta ese momento la mayoría de los vecinos se proveía para todos los usos de “las cloacas que con el nombre de acequias” atravesaban la localidad.¹⁰¹⁸

La amenaza también era grave cuando se recurría al agua provista por pozos de balde comunes, que extraían el fluido de las napas más superficiales y, por consiguiente, más

¹⁰¹⁵ *La Voz del Interior*, marzo 29 de 1911 p. 5.

¹⁰¹⁶ *El Pueblo*, junio 2 de 1918 p. 2.

¹⁰¹⁷ *Los Principios*, julio 17 de 1919 p. 3.

¹⁰¹⁸ *Los Principios*, enero 29 de 1915 p. 4.

expuestas a los riesgos de contaminación.¹⁰¹⁹ En general, los pozos surgentes y semisurgentes, que rescataban el agua desde estratos más profundos, proporcionaban un agua más segura y de mejor calidad, pero no siempre ocurría así, debido a que el fluido solía contar con un exceso de contenido salino o con la presencia de sustancias sumamente tóxicas -arsénico, vanadio-, en alto grado de concentración.¹⁰²⁰ Esta cuestión afectaba muy particularmente a un sector de la provincia, el este, como se manifiesta en algunos de sus centros poblados, como San Francisco, Bell Ville y Las Varillas, entre otros.¹⁰²¹ En estos dos centros y, más en general, en su zona circundante, florecieron las intoxicaciones en muchos de los residentes permanentes, debido al arsénico y vanadio presentes en el agua de consumo. Esta intoxicación era progresiva, avanzaba lentamente con el paso del tiempo por la ingestión prolongada del agua contaminada y, según un facultativo de la época, recién a los cinco o seis años se manifestaba exteriormente, con la aparición de erupciones en el torso de las manos y las plantas de los pies. Según el senador Ramón E. López, que había ejercido la medicina en Las Varillas, los casos de intoxicaciones y, particularmente, de arsenicismo, eran frecuentes en las personas que nunca habían salido de la región, resultado del arsénico que, junto con los cloruros, estaban presentes en el agua de consumo.¹⁰²² El caso de Bell Ville fue el que más atrajo la atención, seguramente por la mayor significación de esta localidad y, sobre todo, porque los facultativos comenzaron a percatarse del problema a partir de la detección en Rosario de este género de intoxicaciones -cuyos síntomas fueron considerados nuevos dentro de la clínica- en unos enfermos procedentes de dicha ciudad cordobesa.¹⁰²³ Esto despertó la curiosidad del doctor Abel Ayerza, quien se dirigió a Bell Ville e inició una serie de análisis e investigaciones que le permitieron identificar la causa de “la nueva ‘enfermedad cordobesa”

¹⁰¹⁹ Algunos ejemplos concretos: San Francisco (CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1930, p. 584), Río Cuarto (*El Pueblo*, abril 13 y 19 y mayo 24 de 1918 pp. 2-3, 2-3 y 2 respect.), Villa de María del Río Seco, Cruz del Eje y Cañada Verde (CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1918, t. I, pp. 490-492), Villa Dolores (*Los Principios*, julio 17 de 1919 p. 3), Nono (*Los Principios*, junio 2 de 1930 p. 3).

¹⁰²⁰ Para la situación general: *Boletín del Departamento General de Agricultura y Ganadería de la Provincia de Córdoba*, Córdoba, año I, n° 3, 1912, p. 206; MIATELLO Hugo, “El Hogar Agrícola”, en: *Boletín del Museo Social Argentino*, Buenos Aires, t. III, n° 25-26, 1914, p. 563; CORTI Hércules, “Las aguas”, en: *Almanaque del Ministerio de Agricultura de la Nación*, Buenos Aires, 1933, p. 265. Algunos casos concretos para el noroeste provincial: San Francisco del Chañar (*La Voz del Interior*, febrero 16 de 1911 p. 5), Serrezuela (*Los Principios*, enero 9 de 1927 p. 4).

¹⁰²¹ Bell Ville (*Los Principios*, octubre 19 de 1917 p. 2, enero 15 de 1927 p. 1), San Francisco (CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1930, p. 585; LENCINAS José, *El departamento San Justo. Su pasado. Su presente. La colonia San Francisco. La ciudad*, San Francisco, 1936, t. I, p. 149), Las Varillas (CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1930, pp. 1309-1311).

¹⁰²² CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1930, p. 1311.

¹⁰²³ *Los Principios*, octubre 19 de 1917 p. 2.

denominada “keratodermia y melanodermia combinadas”; de acuerdo con el facultativo, esta enfermedad crónica, de evolución larga, insidiosa y progresiva, tenía un pronóstico fatal si su víctima permanecía dentro de la zona afectada, por el consumo del agua contaminada que constituía su medio de propagación.¹⁰²⁴

Más allá de esta patología focalizada en el espacio, es presumible que la calidad del agua de consumo estuviera en el origen de muchas intoxicaciones y, sobre todo, de numerosos casos de afecciones gastrointestinales, tan difundidas en la época, aunque es de suponer que en la mayoría de los casos no tuvieron un desenlace fatal. Por su parte, el agua contaminada con desechos fecales, como solía acontecer con la provista por los pozos domiciliarios que aprovechaban el estrato acuífero más superficial, estaba asociada al desarrollo de una patología infecto-contagiosa, la fiebre tifoidea, que en ciertas oportunidades adquirió carácter epidémico, como sucedió en Villa María en 1900 y Villa Dolores en 1917, con su secuela de enfermos y, también, defunciones.¹⁰²⁵ Promediando la década de 1900, las muertes provocadas por la fiebre tifoidea en tres importantes poblaciones del sudeste cordobés, Río Cuarto, Bell Ville y San Francisco ascendían al 0,45, 1,46 y 3,33 por ciento, respectivamente, del total de las defunciones registradas en esos sitios; en el mismo momento, ese guarismo era de 1,35 para la ciudad de Córdoba.¹⁰²⁶ Diez años después, el doctor Juan F. Cafferata consideraba que había una íntima vinculación entre el agua y el estado sanitario que había observado en dos localidades del noroeste cordobés, Villa Dolores y Cruz del Eje, como lo expresaba en los fundamentos de su iniciativa legislativa en el congreso nacional para dotarlas de agua corriente:

“La mala provisión de agua, con sistemas primitivos, se traduce ya en enfermedades como la tifoidea, que reina endémica; como el paludismo, mantenido por canales abiertos donde el mosquito encuentra fácil vivienda y por otros inconvenientes que han de ir acentuándose a medida que aumente la densidad de la población.”¹⁰²⁷

¹⁰²⁴ *Ibíd.*

¹⁰²⁵ CALVO Bernardino S., *Historia popular de Villa María*, Córdoba, t. II, 1969, p. 137; *Los Principios*, junio 11 de 1919 p. 2.

¹⁰²⁶ Los datos utilizados en los cálculos fueron relevados en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1905, pp. 34-41.

¹⁰²⁷ *Los Principios*, julio 31 de 1915 p. 3. Otros testimonios que plantean una relación explícita entre condiciones sanitarias vigentes en distintos centros del interior provincial y la calidad del agua de consumo en: Villa General Mitre (*Los Principios*, enero 29 de 1915 p. 4), San Francisco del Chañar (*La Voz del Interior*, febrero 16 de 1911 p. 5), Río Cuarto (*El Pueblo*, abril 19 y mayo 24 de 1918 pp. 2-3 y 2 respect.), Villa Dolores (*Los Principios*, junio 11 y julio 17 de 1919 pp. 2 y 3 respect.).

EL AGUA... CUESTIÓN POLÍTICA

Más allá de los frecuentes intercambios de ideas en torno al abastecimiento de agua en la ciudad de Córdoba, donde confluían funcionarios, higienistas, académicos, prensa y ciudadanos comunes, las respuestas de los poderes públicos a los problemas vinculados a la cuestión fueron sumamente circunscriptas.

El Municipio capitalino promovió la erradicación de los pozos de agua y, simultáneamente, expandió el tendido de la red de agua corriente por cañerías; además, en este marco, estableció surtidores públicos de ella para los sectores sociales de menores recursos, que no podían solventar la conexión a la red y los pagos por la prestación, a la vez que como un medio para combatir la utilización de los pozos domiciliarios.

En el ámbito provincial, en 1920 se aprobó una ley por la cual se autorizó al poder ejecutivo a invertir hasta un millón de pesos en estudios y perforaciones en los alrededores de la ciudad, con la finalidad de proporcionarle “agua potable y de buena calidad”, en cuyo caso las obras serían luego transferidas al Municipio capitalino.¹⁰²⁸ Este proyecto fue sostenido como alternativo a otros en danza en el período, soslayados por el significativo volumen de inversión afectado a su concreción, que pretendían resolver la cuestión del agua en la ciudad mediante obras de gran envergadura como captar el agua del río Anizacate, o del Carnero, o del San Antonio, iniciativas cuyo costo se estimaba en una cifra que fluctuaba entre diez y veinte millones de pesos.¹⁰²⁹ Hay que tener en cuenta, a los fines comparativos, que la perforación del famoso pozo de San Martín, efectuada por el gobierno nacional, había implicado -según un legislador- un desembolso total de 25.000 pesos, de los cuales las tres quintas partes correspondían al valor de las maquinarias utilizadas.¹⁰³⁰ En la fundamentación de un proyecto muy semejante al finalmente aprobado por la legislatura provincial, se indicaba que el millón de pesos en cuestión sería asignado de la siguiente forma: 10.000 pesos para cada pozo, 15.000 para la maquinaria, 500.000 para las cañerías de distribución y 200.000 para los gastos fuera de presupuesto.¹⁰³¹

¹⁰²⁸ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. I, pp. 35-37, Año 1920, pp. 978-980.

¹⁰²⁹ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. I, pp. 35-37; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1920, pp. 1082, 1084.

¹⁰³⁰ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1920, p. 1082.

¹⁰³¹ *Ibíd.*, pp. 1082, 1084.

En 1926, la administración municipal abordó la cuestión del agua con una iniciativa de similares características a la provincial, pero en mucha menor escala, considerando la perforación de un pozo de agua potable para el suministro del Asilo de Pobres e Inválidos, ubicado en San Vicente.¹⁰³² En un intento por maximizar el provecho de la inversión prevista y aumentar notablemente su impacto social, el Departamento Ejecutivo consideró conveniente que, excavado el pozo, se construyera una red de cañerías que mediante surtidores públicos distribuyera el fluido por los alrededores,¹⁰³³ zona populosa y en crecimiento muy castigada por la insuficiencia del sistema de agua corriente por cañerías.

Las restantes iniciativas municipales relativas al abastecimiento de agua prácticamente se circunscribieron a aquellas que apuntaron a establecer un marco regulatorio mínimo y una carga tributaria sobre la comercialización ambulante de agua, además de los análisis de la Oficina Química y los estudios contratados con particulares para verificar la potabilidad del fluido. En realidad, las posibilidades de acción efectiva del municipio sobre la cuestión del agua, al menos en lo concerniente al agua corriente, eran bastante restringidas desde 1904, año desde el cual la red dependía de una repartición de jurisdicción nacional, la Dirección de Obras Sanitarias. La muestra más acabada de la restringida capacidad de acción municipal sobre el agua corriente desde ese momento quizá esté representada por el rol de simple intermediario del ejecutivo comunal entre quienes reclamaban la instalación de surtidores públicos -funcionarios, prensa, vecinos- y la Dirección de Obras Sanitarias de la Nación.¹⁰³⁴

En el período considerado, la respuesta más seria y contundente de la Nación al problema del agua en la ciudad de Córdoba comenzó a concretarse efectivamente hacia 1930, con el inicio de un plan de obras que se concebía iba a resolver las dificultades de abastecimiento. El emprendimiento comprendía la construcción de una toma en Calera, donde las aguas del río Primero contaban con mejores condiciones, la de un acueducto que unía ese punto con la planta de purificación, la habilitación de un nuevo establecimiento para esta función, la instalación de los caños maestros alimentadores de la red de distribución y la expansión de ésta en General Paz y San Vicente. La mayor elevación de los depósitos distribuidores, superiores en número y que atendían distintas zonas de la ciudad, y los nuevos caños maestros pretendían incrementar la presión del agua, mejorando el abastecimiento, en especial en

¹⁰³² AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. V, fs. 113r.-116r.

¹⁰³³ *Ibíd.*

¹⁰³⁴ *Los Principios*, enero 16 de 1915 p. 5; *La Voz del Interior*, febrero 2 de 1918 p. 5; AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. V, fs. 336r.-337r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. II, f. 326, t. III, fs. 43, 58, t. IV, fs. 38, 42.

algunos barrios. Con las obras en cuestión se estimaba que el agua corriente podría llegar a beneficiar a unas 300.000 personas.¹⁰³⁵

El suministro de agua en cantidad suficiente y con una calidad que permitiera la expansión del ganado, los cultivos y la población a lo largo y ancho del territorio cordobés fue una cuestión presente de modo permanente en el discurso y la acción del gobierno provincial. Además, no estaban ausentes las consideraciones sanitarias, fuertemente ligadas con el cuidado de la higiene personal y pública como medida profiláctica frente a las enfermedades infecto-contagiosas. Esto último era muy evidente, por ejemplo, en el caso de las poblaciones del noroeste, muchas de las cuales recibían cada año un flujo regular de turistas de los sectores acomodados provenientes de la ciudad de Córdoba, Buenos Aires y la provincia homónima. Al respecto, es muy ilustrativo un despacho de principios de siglo del Departamento de Gobierno donde se manifestaba:

“Que la población de Cosquin, por los informes contradictorios á que ha dado lugar sobre su estado higiénico, como por la afluencia de veraneantes, de dentro y fuera de la Provincia que concurren en la actualidad á dicha Villa y sus adyacencias requiere de los Poderes Públicos pronta y eficaz provision de agua abundante y en condiciones acépticas para el uso de aquel vecindario.”¹⁰³⁶

La acción pública en relación con el agua consistió en concretar obras de perforación de pozos surgentes y semisurgentes en distintos puntos de la provincia y en la instalación de redes de suministro de agua corriente en poblaciones del interior, mientras que en la mayoría de los casos sólo contribuyó a este último tipo de emprendimientos mediante la adjudicación de subsidios a las administraciones comunales interesadas. Todas estas iniciativas se canalizaban a través de las cámaras legislativas y, a nivel del Poder Ejecutivo, por medio del Departamento de Obras Públicas.¹⁰³⁷

La compleja problemática planteada en torno al agua sirvió para nutrir las ambiciones políticas de algunos candidatos a puestos electivos en distintos niveles de gobierno. La cuestión del abastecimiento de agua -en términos de volumen, regularidad y calidad- se

¹⁰³⁵ *Los Principios*, mayo 19 de 1930 pp. 2, 7.

¹⁰³⁶ AHPC, *Gobierno*, Año 1900, t. 16, Solicitudes diversas, f. 178v.

¹⁰³⁷ Entre los numerosísimos casos pueden verse: CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1907, sesión de Mayo 31 p. 4, sesiones de Diciembre 3 y 10 *passim*, Año 1917, pp. 273-274, Año 1918, t. I, pp. 490-493, Año 1921, pp. 674-687, Año 1928, pp. 188-189, 286; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, p. 925, Año 1916, pp. 557-559, Año 1918, p. 142, Año 1921, p. 149, Año 1923, pp. 161-163, Año 1930, pp. 584-586, 1053, 1169-1170; *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Hacienda, Año 1906, p. 702, Año 1907, pp. 609-610, Año 1912, pp. 196-197, 590, *Gobierno*, Año 1910, p. 319, *Obras Públicas*, Año 1914, pp. 102, 105; *La Libertad*, enero 26 de 1910 p. 1; *La Voz del Interior*, julio 8 de 1911 p. 3, enero 6 de 1921 p. 5; *Los Principios*, enero 12 de 1915 p. 5, enero 9 y 15 de 1927 pp. 4 y 1 respect., junio 2 de 1930 p. 3.

incorporó, siquiera eventualmente, a la propuesta de algunos políticos, en la ciudad de Córdoba y el interior provincial, a menudo como parte de una mera especulación electoralista. En este sentido apuntan ciertos comentarios de la prensa local, por ejemplo, uno de “La Voz del Interior” de 1921 que, entre otras cosas, expresaba: “El problema del agua en su doble aspecto de potabilidad y riego, ha servido antes y sigue sirviendo ahora, como uno de los factores más importantes para formar los capitales de carácter electoral.”¹⁰³⁸ El abastecimiento de agua, en cantidad, calidad y precio, estuvo presente como recurso -promesa- electoral, fundamentalmente en el interior provincial. Las situaciones observadas en varias localidades, donde las obras de agua corriente, prometidas durante años, soportaron abandonos temporarios, aparecen sospechosamente sobrevoladas por un tufillo electoralista. En la localidad de Corralito, ubicada sobre la línea del Ferrocarril Central Argentino en el ramal Córdoba a Río Cuarto, aquejada por la falta de agua, se excavó un pozo semisurgente y se halló el agua buscada, pero se dejó sin colocar el tanque y el motor respectivos, prácticamente abandonando a su suerte la perforación. En estas circunstancias, los vecinos sospechaban que las obras, iniciadas durante la administración radical y en virtud de un proyecto de un legislador de esta bandería política, habían sido suspendidas por el posterior gobierno demócrata por una cuestión de simple competencia electoralista; en este sentido, el periódico “La Voz del Interior” -de filiación radical- manifestaba:

“La voz pública dice que el abandono de esta obra que los demócratas obedece al hecho de que pertenece el proyecto a un legislador radical. Y prueban este acerto con la enumeración de obras de la misma índole en diversos pueblos de la provincia, cuyas sanciones legislativas datan apenas de uno o dos años...”¹⁰³⁹

A su vez, en Deán Funes, a fines de la década de 1920, el programa electoral del candidato vencedor en las elecciones comunales había incluido la promesa de revisión del contrato que la municipalidad tenía con la compañía de luz y fuerza local, en lo concerniente al costo del servicio de agua, con la finalidad de “investigar cuál era la causa por que ésta cobra tarifas tan elevadas a los que se proveen de una cosa tan indispensable”, según los dichos de un vecino de la localidad.¹⁰⁴⁰

¹⁰³⁸ *La Voz del Interior*, enero 6 de 1921 p. 4.

¹⁰³⁹ *La Voz del Interior*, febrero 2 de 1924 p. 8. Un caso de connotaciones semejantes es el de Juárez Celman, sobre el cual la prensa apuntaba, en abierta crítica a los demócratas: “Tanto han alardeado desde tiempo atrás estos gobiernos por medio de sus ministros y padres de la patria su propósito de dotar de agua a Juárez Celman y tanto han echado mano de este recurso electoral que, para finiquitar el primordial problema de aquellos pobladores, tendrá primero el poder ejecutivo que levantar los embargos que el incumplimiento de sus compromisos le ha traído.” En: *La Voz del Interior*, julio 20 de 1926 p. 11.

¹⁰⁴⁰ *Los Principios*, septiembre 21 de 1928 p. 8.

El vigoroso potencial del agua como recurso electoral obedecía no sólo a las convicciones de los legisladores sobre su necesidad para la expansión de la producción y la población y su impacto previsto sobre la situación higiénico-sanitaria, sino que respondía también a las demandas populares concretas y explícitas, expresadas en reiteradas ocasiones, mediante petitorios, mítines y movilizaciones,¹⁰⁴¹ en particular en la zona noroeste de la provincia, donde los problemas de abastecimiento de agua fueron crónicos en el período. Como lo señalaron los vecinos de Villa Brochero en 1928, el agua era reclamada como “una vigorizante inyección de vida” y concebida como “otro factor indispensable a nuestro progreso”, junto con las obras viales que solicitaban al gobierno provincial.¹⁰⁴² Entre los casos más notorios se hallan los dos centros más importantes de la región: Villa Dolores y Cruz del Eje. En este último, la forma misma de peticionar a las autoridades impulsada por los vecinos constituye un claro reflejo de la significación que para ellos tenía el servicio de agua corriente potable, de la capacidad que tenía este asunto para engendrar solidaridades sociales y una acción colectiva y del potencial político de esta demanda popular, eventualmente aprovechable por los políticos de la época. El 17 de septiembre de 1916, “las fuerzas vivas” de Cruz del Eje se movilizaron por las calles para reclamar ante las autoridades locales para que se apoyara un proyecto legislativo de provisión de agua corriente a la localidad; en el punto de reunión de los movilizados habló un vocero del diario “Tribuna de Cruz del Eje” y, desde allí, se inició la marcha hasta la jefatura política, donde se presentó el petitorio correspondiente, como lo apunta la crónica periodística del evento:

“púsose en marcha la columna, formada por más de mil manifestantes. A la cabeza marchaba una banda de música, y se conducían las banderas de las sociedades locales española e italiana. Llevábanse también, grandes cartelones con leyendas alusivas al acto. Frente al local de la jefatura política, se detuvo la manifestación, a fin de hacer entrega de un petitorio público a las autoridades. Hallábanse allí el jefe político, el intendente municipal y el gerente de la sucursal del Banco de la Nación Argentina. Hizo uso de la palabra en nombre de los manifestantes, el doctor Carlos Piriz Aréchaga, a quien contestó el jefe político, señor Vicente E. Olmos, prometiendo poner toda su influencia en favor del logro de las justas aspiraciones del pueblo.”¹⁰⁴³

¹⁰⁴¹ En el noroeste provincial: Villa General Mitre (*Los Principios*, enero 29 de 1915 p. 4), Villa Dolores (*Los Principios*, julio 17 de 1919 p. 3), Cruz del Eje (*La Voz del Interior*, septiembre 19 de 1916 p. 4, enero 6 de 1921 p. 5), Villa Brochero (*Los Principios*, octubre 18 de 1928 p. 5). En el sudeste provincial, los vecinos de Villa Huidobro -cabecera del departamento General Roca- en 1911 solicitaron al gobierno provincial, mediante un petitorio suscripto por 500 personas -el 10 por ciento de los habitantes-, la realización de las obras necesarias para proveer de agua potable al pueblo y, apenas unos meses después, constituyeron un centro social que, en un sitio de privilegio entre sus principales finalidades, contemplaba “el mejoramiento y dotación de agua potable a la población.” En: *La Voz del Interior*, marzo 29 y julio 8 de 1911 p. 5.

¹⁰⁴² *Los Principios*, octubre 18 de 1928 p. 5.

¹⁰⁴³ *La Voz del Interior*, septiembre 19 de 1916 p. 4.

El caso de Cruz del Eje pone en evidencia también la accidentada marcha del *progreso* en muchos pueblos del interior cordobés, en este caso visible concretamente en el tránsito desde el agua provista por aljibes, pozos de balde, ríos y rústicas acequias hacia el sistema de agua corriente por cañerías. En efecto, los vecinos de Cruz del Eje se movilizaron en 1916 tras el pedido de aguas corrientes, unos dos años después se aprobó un proyecto legislativo que disponía perforaciones de pozos semisurgentes en ese punto -entre otros-, recién en 1921 un senador solicitaba que el agua obtenida en virtud de estas obras se pusiera

“en condiciones de ser distribuida por cañerías o aprovechada usando grifos u otros medios que evite que se pierda como ocurre hoy con perjuicio para todos y sin beneficio para nadie, agua que los habitantes de la localidad preferían en absoluto a la del río y a la de los pozos de la napa que ha sido declarada de mala calidad.”¹⁰⁴⁴

y todavía poco más de cinco años después se padecía la falta del agua corriente, lo que condujo a los vecinos a una nueva protesta y otro petitorio, como respuesta a la siguiente situación:

“los trabajos efectuados licitados [...] se hallan interrumpidos desde hace 6 meses, [...]. Todas las secciones se hallan inconclusas, los caños colocados carecen de grifos, la usina está incompleta y el tanque de mampostería se encuentra sin terminar. [...] La imposibilidad de efectuar el servicio público reside únicamente en el abandono de la obra a medio hacer.”¹⁰⁴⁵

Además de una promesa electoral que se articulaba muy bien con las aspiraciones populares, el agua fue un recurso político de otro modo, como un mecanismo utilizado para favorecer a los adeptos y castigar a los adversarios. Al parecer, aquí no existieron distingos significativos en la actuación de demócratas y radicales, que alternaron en el control de las administraciones comunales. Esta *política extorsiva del agua* fue instrumentada en aquellos lugares donde había una sensible escasez del fluido, como Quilino y Soto, en el noroeste.¹⁰⁴⁶ En estos sitios, el acceso al agua se convirtió en un instrumento de coerción al servicio de un intento de manipulación de la voluntad política de los electores. Para el periódico local de filiación radical, “La Voz del Interior”, este procedimiento arbitrario había sido inventado y sistematizado por sus opositores demócratas y era uno de los recursos utilizados para torcer la

¹⁰⁴⁴ *La Voz del Interior*, enero 6 de 1921 p. 5.

¹⁰⁴⁵ *Los Principios*, noviembre 30 de 1926 p. 5.

¹⁰⁴⁶ *Los Principios*, enero 4 y 30 de 1917 pp. 1 y 2 respect.; *La Voz del Interior*, noviembre 12 de 1924 p. 8.

voluntad política de aquellos contra quienes no podía emplearse el machete; así, *la política extorsiva del agua* de los demócratas consistía en

“negarle la distribución que les corresponde a los regantes de acuerdo al cánón que pagan, siempre que estos esten reconocidos como adversarios políticos de aquellos y de no serlo, toda vez que nieguen su incorporación al partido.”¹⁰⁴⁷

De acuerdo con los dichos del periódico, este procedimiento se estaba implementando en esos momentos en Soto, en el departamento Cruz del Eje, donde se negaba a los opositores el acceso al agua de riego, pese a haber efectuado el pago del canon correspondiente, mientras que el fluido se daba con discreción a los “amigos políticos”.¹⁰⁴⁸ Siete años antes el gobierno provincial había destituido a las autoridades municipales de Soto, en virtud de una serie de hechos establecidos por las investigaciones efectuadas por un comisionado oficial, entre los cuales ocupaba un sitio muy expectable el manejo arbitrario del acceso al agua:

“en el reparto del agua -asunto de vital importancia para la población- la mencionada Comisión ha procedido caprichosamente, estableciendo preferencias y restricciones de los vecinos, a quienes se ha tratado descortés y torpemente en sus reclamos, a causa de lo cual se han producido incidentes personales entre el presidente de la Comisión y varios vecinos, [...]”¹⁰⁴⁹

En esos mismos momentos, en otra población del noroeste provincial, Quilino, en el departamento Ischilín, se vivía una situación muy semejante en lo concerniente a la distribución del agua y al manejo de los demás asuntos públicos y administrativos. En este caso, los beneficiarios de la *política extorsiva del agua* implementada por las autoridades comunales parecen haber sido los habitantes que orientaban sus preferencias políticas hacia el radicalismo, conforme las expresiones del periódico “Los Principios”, que señalaba:

“En lo único que se siente la acción municipal, es en la distribución del agua, hecha con criterio político, siendo de filiación radical todos los encargados de esa tarea, entre los cuales se encuentra el diputado Illanes, últimamente designado a este efecto, por el Poder Ejecutivo de la provincia. Estos procedimientos combatidos en otra hora por los mismos que hoy los adoptan, han concluido por desprestigiar al Partido Radical entre la gente seria de Quilino, que ya está convencida que durante las administraciones pasadas no se hacían cosas peores, ni se buscaban adherentes por medios más repudiados.”¹⁰⁵⁰

¹⁰⁴⁷ *La Voz del Interior*, noviembre 12 de 1924 p. 8.

¹⁰⁴⁸ *Ibíd.*

¹⁰⁴⁹ *Los Principios*, enero 30 de 1917 p. 2.

¹⁰⁵⁰ *Los Principios*, enero 4 de 1917 p. 1.

LA ALIMENTACIÓN Y SUS DIFERENCIAS:

A MANERA DE CIERRE

El estudio del consumo efectuado en esta parte del trabajo ha permitido establecer similitudes, divergencias, cambios, transformaciones y permanencias dietarias en la Córdoba de entre siglos. En este sentido, se ha demostrado que el consumo de alimentos de la sociedad cordobesa de la época era una realidad heterogénea, rica y plural, donde las disimilitudes cuanti-cualitativas de las dietas permiten sostener la existencia de *consumos diferenciados* desde el punto de vista social, espacial y étnico.

Las distancias sociales en las dietas parecen haberse ido afianzando con el transcurso del período, siendo mucho menos sensibles en sus albores que en sus postrimerías, especialmente desde el punto de vista de la composición de la ingesta y la calidad de los productos. Esto está estrechamente ligado a una serie de circunstancias que tomaron forma paulatinamente durante el período, en especial una mayor estabilidad del abastecimiento y el paulatino incremento -en volumen y variedades- de las disponibilidades de alimentos, por el aumento de la producción cordobesa y nacional y la importación procedente de Europa. Se operó una expansión cuantitativa y cualitativa del mercado alimentario, derivada del aumento del ingreso *per capita* -resultado del crecimiento económico- y de la expansión demográfica, en la que convergieron el crecimiento vegetativo y la contribución inmigratoria. Esto fue decisivo en la emergencia de una mayor diferenciación social del consumo alimentario, como se percibe a fines del período.

Las múltiples y significativas diferencias cualitativas reconocidas en el consumo de numerosos artículos alimenticios ponen de manifiesto la existencia de un verdadero repertorio de productos escondidos detrás de una simple denominación genérica, lo cual remite, a su vez, a una escala de precios y, finalmente, a una jerarquía social. Las denominaciones genéricas de los comestibles tienden a opacar -como en la Córdoba de entre siglos- las distancias que atraviesan el espacio social. Por otra parte, la heterogeneidad de los productos pone de manifiesto la segmentación del mercado, su extrema complejidad en el ámbito local.

Dentro del territorio provincial, hemos recortado dos grandes espacios regionales, que protagonizaron dispares experiencias históricas durante el período, las cuales imprimieron marcas profundas en sus correspondientes estructuras productivas, demográficas y mentales y, por medio de éstas, impusieron una serie de condicionamientos a los patrones alimentarios de cada uno de ellos. En este sentido, en la Córdoba de entre siglos, puede percibirse la existencia de *fronteras alimentarias* entre la región noroeste y la sudeste de la provincia. Estas distancias en la alimentación, inscriptas en el espacio geográfico, derivaban sobre todo de la desigual significación que en cada una de las dos áreas señaladas tenían una serie de artículos alimenticios presentes en ambas y, subsidiariamente, de la presencia/ausencia de otros

productos. Las disimilitudes entre ambas *áreas alimentarias* obedecían a las diferencias existentes entre el noroeste y el sudeste provinciales en materia de estructuras productivas, condiciones de movilidad, infraestructura y composición de los recursos demográficos, en particular, la existencia, el tamaño y la distribución del contingente de extranjeros.

El amplio y multifacético proceso de modernización experimentado por la sociedad cordobesa en el período considerado en este trabajo incluyó también la emergencia paulatina de una *modernidad alimentaria*, de tendencia europeizante, materializada en la existencia de dos dinámicas de cambio de los patrones de consumo. La primera de ellas fue protagonizada por los sectores sociales urbanos capitalinos de posición acomodada, que durante la década de 1870 sustituyeron parcialmente sus patrones hispano-criollos por los de la cultura francesa. Los síntomas de la transformación se perciben en los albores de la década de 1880. Este fenómeno de cambio también se extendió, con las mismas características que en la ciudad de Córdoba, aunque mucho más tardíamente y en menor grado, a los sectores acomodados de algunos de los asentamientos más importantes y prósperos de la región sudeste de la provincia. El afrancesamiento de los patrones alimentarios se convirtió en una *moda culinaria*, de la que formaban parte ciertos restaurantes y algunos platos. Este proceso era el resultado de la difusión social intercontinental de los usos y costumbres culinarios de la cultura francesa, a la que contribuyó muy especialmente la presencia de una colectividad francesa reducida pero muy activa en el ámbito gastronómico en la ciudad de Córdoba, y también factores estrictamente económicos como la expansión cuantitativa y cualitativa de las disponibilidades locales de comestibles y el incremento del nivel de ingresos. Pero este afrancesamiento alimentario de los sectores acomodados se circunscribió casi exclusivamente a los espacios públicos y las comidas de ocasión, mientras que los tradicionales patrones culinarios hispano-criollos mantuvieron una fuerte presencia en el ámbito hogareño y cotidiano. La segunda dinámica de cambio de los patrones alimentarios se desarrolló durante la década de 1890, notándose ya sus efectos a comienzos del siglo XX. Ella puso en el centro del escenario a la cocina de los sectores populares que poblaban la zona sudeste de la provincia y la ciudad de Córdoba. Los vectores primordiales que provocaron dicho cambio alimentario fueron dos. El primero, el enriquecimiento cuanti-cualitativo de las disponibilidades locales de comestibles, resultado del incremento y diversificación de la producción primaria local y su complementación con la introducción de alimentos provenientes de otras provincias y, sobre todo, de Europa. El segundo, el contacto directo entre la creciente inmigración extranjera y la población criolla, que representó un encuentro de culturas y, a la vez, de universos alimentarios distintos, que supuso un choque de dos

modelos alimentarios con esencias diferentes: eminentemente carnívoro el local y fundamentalmente vegetariano el importado. El encuentro entre ambos dio lugar a una aculturación recíproca que se materializó en una mayor diversificación del régimen alimentario de ambas parcialidades, aunque creemos que en los dos casos la carne quedó finalmente como el artículo central. El hecho de que la ciudad de Córdoba y la región sudeste fueran los recortes territoriales de la provincia notablemente más beneficiados con la expansión de la producción de alimentos y el arribo de inmigrantes extranjeros, así como los que contaban con condiciones de vialidad superiores a las del noroeste, los transformó en los continentes privilegiados del proceso de intercambio culinario considerado.

Ambas dinámicas de cambio alimentario, cada una a su manera, conllevaron modificaciones en la dieta de la población nativa, pero no implicaron la disolución y extinción de los patrones de consumo criollos mediante una fusión con sus semejantes importados y la conformación entonces de una nueva síntesis aglutinante con identidad propia; en su lugar, hubo encuentros e intercambios, incorporaciones recíprocas de ciertos artículos y pautas de consumo, homologaciones culturales, asimilaciones y sustituciones parciales, junto a significativas persistencias; en suma, en la Córdoba de entre siglos la *modernidad alimentaria* supuso cambios, transformaciones y permanencias, la coexistencia de lo nuevo y lo viejo, el pluralismo étnico y alimentario. Las permanencias frente al embate modernizador también se inscribieron puntualmente en el espacio: la región noroeste -salvo subáreas acotadas- se mantuvo marginada de la *modernidad alimentaria* y aferrada a los patrones de consumo tradicionales. Esto obedeció, primordialmente, a la acción de dos factores decisivos. Primero, el aislamiento geográfico del noroeste cordobés, por sus difíciles características topográficas y deficientes condiciones de movilidad. Segundo, la composición poblacional del noroeste, que presentaba una participación creciente pero bastante acotada y espacialmente concentrada de inmigrantes extranjeros, que fueron un factor esencial en el proceso de cambio alimentario. A la vez, cuando se produjo el contacto entre los criollos de ese recorte territorial y los flamantes habitantes procedentes del exterior, las posibilidades de operar un intercambio de patrones de consumo entre ambas parcialidades chocaron con los gustos étnicos y también, a menudo, con los condicionamientos que imponía la estructura productiva del noroeste, con un producto poco diversificado, ajustado a las demandas de la población local.

Por otra parte, hemos demostrado que las desigualdades en el consumo alimentario existentes en la Córdoba de entre siglos excedían el ámbito estrictamente dietario, abarcando también lo que denominamos *los aspectos sociales de la alimentación*, que definen *modos de comer*, que operaron efectivamente como un factor adicional de diferenciación jerárquica en

el consumo y, por ende, en el conjunto social. La comparación entre principios y fines del período como dos fotografías de los *modos de mesa* de la sociedad cordobesa nos permite afirmar que se perciben indicios de un largo proceso de mutación que tiene una orientación definida en el sentido de una mayor *civilización* de los comportamientos en la mesa y un desarrollo del entorno material que rodea al acto alimentario. Este *trend* global involucró asincronías espaciales y sociales y particularidades étnicas, en suma, coexistencia de distintas *maneras de mesa*. Esta coexistencia significaba que, en un mismo momento histórico, distintos grupos sociales se encontraban en diferentes fases del proceso civilizatorio, como se percibe con claridad a principios del período en las desigualdades étnicas -criollos, indígenas, inmigrantes europeos- en las *maneras de mesa*; ellas estaban íntimamente ligadas a las pautas culturales de cada una de esas parcialidades más que a los condicionamientos económicos, a menudo compartidos por todas ellas.

De este modo, en términos generales, podemos decir que en la Córdoba de entre siglos existían *consumos diferenciados*, los cuales podían sintetizarse coloquialmente en una frase: dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres. En suma, la realidad alimentaria cordobesa entre fines del siglo XIX y las primeras décadas del XX se muestra extremadamente compleja y dinámica; la segmentación social, las asincronías regionales y el pluralismo étnico cruzaban transversalmente el universo alimentario, sometido a complejas dinámicas de cambio en los patrones de consumo.

SEGUNDA PARTE

LA ALIMENTACIÓN Y LAS CONDICIONES ECONÓMICAS

Teniendo en cuenta que en el contexto histórico considerado no existía carencia social de comestibles, el problema alimentario se planteaba en términos de la relación entre las disponibilidades de ese tipo de bienes, que eran abundantes, y el acceso a ellos. En el transcurso del período, esa vinculación fue afectada por tensiones y distensiones, provocadas por las diferentes coyunturas económicas que tuvieron lugar y que se reflejaron en el comportamiento de los ingresos, los precios y la ocupación, que constituyen condicionantes esenciales del consumo. En efecto, la problemática alimentaria en su dimensión más básica es una cuestión de existencias de comestibles pero también, y más aún, de un *derecho a los alimentos*, donde confluyen relaciones económicas, sociales y políticas que posibilitan el acceso a ese género de bienes, entre ellas el empleo, la previsión social y la asistencia familiar, benéfica y estatal.¹⁰⁵¹

Tras el intento de comprender qué pasó con los ingresos reales en el transcurso del período, consideramos decisivo el análisis de los avatares experimentados por la díada precios de los alimentos-retribuciones de los trabajadores. La relación entre estas dos variables, los ingresos reales, constituyen un indicador primordial, entre otros, del nivel de vida de una sociedad y de los grupos que la integran, porque la alimentación es una necesidad fisiológica de la que depende la supervivencia y, además, porque el gasto en comestibles tenía una participación muy significativa en las canastas de consumo de la gente común, de allí que la demanda de otro género de bienes estaba fuertemente condicionada por el precio de las subsistencias.

Las fluctuaciones experimentadas por la relación entre los valores de los comestibles de uso más difundido y las retribuciones de los trabajadores permitieron distinguir distintas etapas dentro del período contemplado en esta indagación. Dentro de ellas, consideramos conveniente profundizar el examen de la correspondiente a la Primera Guerra Mundial. A menudo se ha señalado que las guerras casi siempre están asociadas a la aparición o potenciación de problemas alimentarios, de abastecimiento y/o de acceso efectivo a los comestibles, lo cual es válido también para el caso aquí analizado. No obstante, nuestro trabajo tiene la particularidad de examinar el impacto alimentario de la guerra en un contexto alejado del teatro de operaciones, dentro de una comunidad que no tuvo participación directa en el conflicto y que estaba a muchos kilómetros del frente de batalla. El análisis demuestra que dicho conflicto, pese a su lejanía espacial, tuvo un impacto significativo sobre la realidad social y el consumo locales, repercutiendo decididamente sobre el *derecho a los alimentos* de los cordobeses. Por otra parte, creemos que análisis de este género pueden contribuir a superar

¹⁰⁵¹ TILLY Louise A., “Derecho a los alimentos, hambre y conflicto”, en: ROTBERG Robert I. y Theodore K. RABB (comp.), *El hambre en la historia*, Madrid, 1990, pp. 147-148.

paulatinamente esa “pérdida de sensibilidad hacia los acontecimientos históricos”¹⁰⁵² que acompañó el surgimiento y desarrollo de la historia social como disciplina académica; algunos historiadores ya avizoran la construcción de una “historia social del acontecimiento”,¹⁰⁵³ promoviendo lo que conciben como un nuevo acercamiento entre éste y la historia social, pese a que en la práctica concreta poco se ha avanzado en este sentido.

Pero si las relaciones con el mercado tenían una enorme significación en la época para la reproducción familiar, a su lado existían vinculaciones de otro género que también facilitaban el acceso a las subsistencias, tales como las relaciones interfamiliares, con entidades civiles sin fines de lucro -sociedades benéficas, asociaciones mutuales, etc.- y con el Estado. Las estrategias alimentarias de reproducción combinaban -en proporciones variables según el tiempo, el espacio y la ubicación en el mapa social- distintos circuitos de satisfacción de las necesidades dietarias. Como señala Giovanni Levi, las estrategias de consumo de un grupo social son producto de una cultura compleja que no puede ser reducida a una lógica de subsistencia, de necesidad sin alternativa, aun en el caso concreto de los sectores populares.¹⁰⁵⁴

¹⁰⁵² Expresión perteneciente a Tony Judt, cit. en: CASANOVA Julián, *La Historia Social y los historiadores. ¿Cenicienta o princesa?*, Barcelona, 1991, p. 124.

¹⁰⁵³ SUTER Andreas, “Histoire sociale et événements historiques. Pour une nouvelle approche”, en: *Annales HSS*, París, n° 3, 1997.

¹⁰⁵⁴ LEVI Giovanni, “Escala de análisis: el ejemplo del consumo”, en: LEPETIT Bernard y otros, *Segundas Jornadas Braudelianas. Historia y Ciencias Sociales*, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, México D. F., 1995, p. 116.

CAPÍTULO 7

EL MERCADO Y EL DERECHO A LOS ALIMENTOS

“De ahí resulta que la alimentación popular se limita a los viveres menos nutritivos, como lo indican, por lo demás, los frecuentes informes escolares sobre la alarmante debilidad de los niños en numerosas regiones de la República. En efecto, la gente de escaso peculio hace lo posible por reducir su presupuesto y consume elementos substituyentes. El pan se consume, en las clases del pueblo del interior, en cantidad extraordinariamente exigua, reemplazándose normalmente por el maíz. Tan es así, que en muchos hogares rurales, en los suburbios de las ciudades, el cocimiento de harina de maíz substituye al pan y a la carne. Es el único alimento accesible. Y ello resultaría sorprendente para el observador extranjero si no percibiera que nuestro país ofrece en este sentido la paradoja de la vida careciendo productor y exportador en vasta escala de los viveres fundamentales.”¹⁰⁵⁵

Con el objeto de determinar cómo evolucionó en el período el acceso de los cordobeses a los alimentos, en esta parte del trabajo se examinan las fluctuaciones que afectaron a la relación entre los precios de los comestibles y las remuneraciones al trabajo. Hasta el momento, la pregunta relativa a qué pasó con los ingresos de los trabajadores durante la gran expansión económica cordobesa de fines del siglo XIX y primeras décadas del XX ha estado ausente de las indagaciones históricas sobre este período clave de la historia provincial y nacional.

Por lo general, dicha cuestión sólo está presente a la manera de meras referencias marginales y anecdóticas, débilmente sustentadas empíricamente, y basadas por lo común en testimonios cualitativos con ciertos ribetes *impresionistas* proporcionados por la prensa local. Las excepciones a esta pauta general son el trabajo de Juan J. Novara y J. L. Palmieri y el de Marta Sánchez, de fines de la década de 1960 y comienzos de la siguiente respectivamente.¹⁰⁵⁶ La pequeña y medulosa monografía de Novara y Palmieri, que abarca el período 1887-1907, es estrictamente un estudio económico de las fluctuaciones de los precios de un conjunto de artículos alimenticios y bebidas, basado en la explotación de una única fuente histórica -los inventarios de una gran casa comercial mayorista de la ciudad de Córdoba- y guiado por el objetivo de ensayar una metodología para la construcción de un índice histórico de precios. Esta meritoria investigación, pese a insertarse explícitamente

¹⁰⁵⁵ “La carestía de viveres en el interior del país”, en: *Justicia*, Río Cuarto, marzo 6 de 1929 p. 1.

¹⁰⁵⁶ NOVARA Juan J. y Horacio J. L. PALMIERI, *Contribución a la historia de los precios en Córdoba. 1887-1907*, Instituto de Estudios Americanistas “Doctor Enrique Martínez Paz”, Cuadernos de Historia XXXVI, Córdoba, 1968; SÁNCHEZ Marta, “Movimientos de lucha y organización de la clase obrera en la ciudad de Córdoba. 1895-1906”, en: *Homenaje al Doctor Ceferino Garzón Maceda*, Instituto de Estudios Americanistas “Dr. Enrique Martínez Paz”, Córdoba, 1973, pp. 393-408.

dentro del “campo económico-social”,¹⁰⁵⁷ se circunscribe a un análisis sólo económico de las fluctuaciones de los precios, quedando fuera de sus ambiciones el examen del impacto social de dichas oscilaciones, es decir, cómo ellas afectaron a los grupos sociales. Por otra parte, el trabajo se resiente de haber utilizado una fuente que, por su naturaleza, no ofrece información sobre los precios de los artículos alimenticios de mayor significación social en la época, entre ellos, la carne, la leche, la harina y el pan. El trabajo de Sánchez, referido al período 1895-1906, está presidido por la hipótesis que sostiene que “los salarios reales sufren durante dicha etapa un deterioro o, en el mejor de los casos, se mantienen estables, mientras los otros ingresos se incrementan notablemente”, lo cual -según la autora- explicaría lo que considera como la “aparente paradoja que hace coincidir este período de expansión económica con el aumento de los conflictos obreros.”¹⁰⁵⁸ Sin embargo, en el marco de esta formulación, la cuestión concreta de la evolución del poder adquisitivo de los trabajadores queda sin plantearse, porque no se analiza cómo variaron los ingresos reales y, en su lugar, sólo se sostiene una correlación estrecha -y automática- entre las fluctuaciones de un índice de precios relativo a una canasta alimentaria construida por la autora y el número de conflictos obreros declarados año tras año conforme a las fuentes utilizadas.

PRECIOS Y SALARIOS: ALGUNAS CONSIDERACIONES METODOLÓGICAS

Las fuentes que nos proporcionaron información sobre los precios de los comestibles fueron los periódicos locales, documentación variada producida por los poderes públicos y sus dependencias (memorias del Ministerio de Hacienda, boletines del Departamento Nacional del Trabajo, Anuarios de la Oficina de Estadística, etc.) y los comprobantes de pago pertenecientes al Hospital San Roque. El volumen y la calidad de los datos proporcionados por cada una de las fuentes es variable, sobre todo en el tiempo, lo que hizo que en general se privilegiara la utilización de los comprobantes de pago del Hospital San Roque, la prensa periódica y las publicaciones de la Oficina de Estadística de la Provincia; los primeros fueron decisivos para el período 1870-1900, los periódicos para el lapso que se extiende desde fines de la década de 1890 hasta 1919 y los datos de la Oficina Estadística para el intervalo restante hasta 1930. Las demás fuentes en general sólo contribuyeron con determinadas informaciones

¹⁰⁵⁷ NOVARA Juan J. y Horario J. L. PALMIERI, *Contribución...* cit., p. 2.

¹⁰⁵⁸ SÁNCHEZ Marta, “Movimientos...” cit., p. 393.

específicas, a veces muy valiosas, o con datos que sirvieron para completar algunas lagunas. En el caso específico del interior provincial, los datos sobre precios de los alimentos son sumamente reducidos, en extremo dispersos en el tiempo y el espacio y, en la mayoría de los casos, referidos sólo a la carne vacuna.

En el marco de estos condicionamientos relativos a la cantidad y calidad de los datos disponibles, optamos por dos estrategias alternativas, circunscriptas en su aplicación, en ambos casos, a la ciudad de Córdoba. Para el período más desprovisto de información, las tres últimas décadas del siglo XIX, decidimos apreciar la evolución de los ingresos reales de los trabajadores mediante un análisis diacrónico del poder adquisitivo del salario medido en términos de kilos de carne vacuna que con él podían comprarse. Si bien esto implica una simplificación, la validez de este recurso está dada por la centralidad que tenía la carne de vaca en la dieta cotidiana de todos los sectores sociales, de modo que el acceso a ella constituye un indicador sensible del nivel de vida en la Córdoba de entre siglos.¹⁰⁵⁹ El tratamiento detallado del consumo alimentario en el contexto histórico considerado y del sitio de la carne dentro de él en la primera parte de este trabajo nos exime de mayores comentarios al respecto. Sin embargo, podemos añadir que observamos en general una íntima asociación entre las subas en el precio de la carne y la multiplicación de artículos periodísticos que hacen alusión al incremento del costo de la vida, es decir, en la prensa de la época percibimos una identificación bastante estrecha entre *carestía de la vida* y *carestía de la carne*. Por otra parte, la notable significación dietaria de la carne para los cordobeses de la época es formulada explícitamente por los mismos contemporáneos, como se transparenta en las palabras de los comisarios, el escribiente y el ecónomo de la policía de la ciudad de Córdoba hacia fines de la década de 1870 en nota dirigida a las autoridades provinciales:

“hace mucho tiempo que, por una resolución de Vuestra Excelencia se nos daba ración de carne, la que acaba de retirarnos; viniendo por este motivo a colocarnos en el deber de comprar diariamente este alimento, no solo preciso, sino indispensable, para la subsistencia, cuando no contamos con mas recursos que nuestros sueldos, [...]”¹⁰⁶⁰

¹⁰⁵⁹ En *La formación de la clase obrera en Inglaterra*, en el capítulo titulado “Niveles de vida y experiencias”, E. P. Thompson plantea una postura metodológica semejante cuando sostiene que en la Inglaterra de la Revolución Industrial el precio del pan fue “el índice principal del nivel de vida, en opinión de la población” y la carne sería otro indicador sensible “puesto que era uno de los primeros artículos en los que se debe haber gastado cualquier aumento de los salarios reales.” THOMPSON E. P., *La formación de la clase obrera en Inglaterra*, Barcelona, 1989, t. I, p. 349.

¹⁰⁶⁰ ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (en adelante: AHPC), *Gobierno*, Año 1877, t. 6, Solicitudes-Asuntos Diversos, f. 24r. Subrayado del autor.

De esta manera, en el marco de las limitaciones apuntadas, con los datos disponibles intentamos aproximarnos a las fluctuaciones sufridas por la capacidad de compra de los trabajadores desde dentro de la sociedad considerada, es decir, mediante la utilización de criterios valorativos internos del conjunto social examinado, propios del contexto histórico concreto que indagamos.

La segunda estrategia de abordaje también tiene presente este presupuesto metodológico, pero gracias a la mayor disponibilidad de datos y su superior calidad, recurrimos a la construcción de una canasta de consumo, cuya estructura y factores de ponderación de cada uno de los artículos incluidos en ella fueron proporcionados por un informe oficial confeccionado por el Ministerio de Hacienda de la provincia.¹⁰⁶¹ Dicha canasta, a la que le hemos introducido algunos pequeños ajustes, salvo por unos detalles, creemos que responde bastante bien a las características globales de la alimentación en la capital provincial. De todos modos, es conveniente deslizar algunas consideraciones metodológicas adicionales. Aunque recurrimos a las ponderaciones oficiales, creemos que la incidencia del pan en la canasta tendría que ser inferior a la de la carne y la de la yerba mate superior a las atribuidas al café, al té y a la leche. En los factores de ponderación sólo se introdujeron dos modificaciones. La primera consistió en adaptar los porcentajes oficiales a una canasta estrictamente alimentaria, porque la reproducida en la fuente incluía también los gastos de alquiler, servicios, vestimenta, etc.; la segunda afectó sólo al rubro combustibles y consistió en duplicar la ponderación del carbón, con el objeto de preservar la incidencia relativa de ellos, debido a la falta de datos referidos a la leña. Finalmente, para aproximarnos a las fluctuaciones del poder adquisitivo de los ingresos de los sectores populares en materia alimentaria valuamos siempre la misma canasta (carne de vaca, de ovino y de cerdo, pan, leche, aceite, grasa, arroz, harina, papas, azúcar, yerba, café, té, vino y carbón) para distintos momentos del período. Por supuesto, no hay que perder de vista que, por su naturaleza, la composición de la canasta sólo refleja un consumo promedio, en vez de la realidad de un sujeto o grupo social determinado.

El análisis de las retribuciones al trabajo es muy complicado, debido primordialmente a la escasez extrema de datos cuantitativos sobre ellos, en especial para el sector privado de la economía, lo que nos condujo a utilizar principal -aunque no exclusivamente- la información disponible sobre los salarios pagados a los empleados públicos. Para ponderar más correctamente los resultados alcanzados, es conveniente apuntar que las dificultades

¹⁰⁶¹ MINISTERIO DE HACIENDA Y COLONIAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Año 1919-1920, p. 61.

financieras del erario y los continuos enfrentamientos entre las distintas fuerzas políticas - además de los internos a ellas- que tuvieron lugar desde mediados de la década de 1910, hicieron que los presupuestos provinciales prácticamente permanecieran sin alteraciones durante muchos años, poniéndose en vigencia el correspondiente al ejercicio anterior, lo que trajo aparejado casi un congelamiento de hecho de los salarios de los empleados estatales. Así, en la práctica se rompió con el mecanismo que había funcionado hasta ese momento, consistente en que de manera periódica, cada cuatro años aproximadamente, se otorgaba un incremento generalizado de salarios que permitía ajustarlos, en cierta medida, a la evolución que había seguido el costo de los bienes de subsistencia.

Los datos relevados sobre las remuneraciones en el sector privado -providos por algunos informes oficiales, periódicos y comprobantes de gastos del Hospital San Roque- son sumamente fragmentarios, heterogéneos y dispersos en el tiempo y el espacio, lo que impide componer series homogéneas e incluso torna prácticamente imposible las comparaciones.

Para el caso del interior provincial se suman algunas dificultades específicas muy significativas, que limitaron notablemente nuestra indagación. Primera, la asincronía regional noroeste/sudeste fue una constante del período, que también se manifestó en el nivel de los salarios, notoriamente mayor en la región agrícola-ganadera orientada hacia el litoral (tabla 1), al igual que acontecía con el costo de la vida.¹⁰⁶² La vigencia persistente de esta asincronía salarial y del costo de la subsistencia, que respondía a los disímiles procesos estructurales que experimentaban ambas regiones, se convirtió en una premisa del gobierno provincial para la fijación de las retribuciones de sus empleados, más altas en el sudeste que en el noroeste. En este sentido, el senador Ruiz Palacios, integrante de la Comisión de Hacienda, con ocasión del debate del presupuesto público, alegó que de acuerdo con la “ley de salarios de todos los departamentos” se había advertido que los peones ganaban 2 o 3 pesos más en el sur que en el norte y oeste de la provincia, teniéndose en cuenta este antecedente en el momento de determinar la retribución de los trabajadores estatales.¹⁰⁶³ El proyecto de presupuesto para 1920, por ejemplo, contemplaba para los agentes de policía una remuneración de 70 pesos en el sudeste y 65 pesos en el noroeste, que -se sostenía- obedecía a las diferencias regionales en el costo de la vida y los salarios, como lo apuntaba el diputado Facundo Escalera:

¹⁰⁶² CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1911, p. 717, Años 1925-26, pp. 447-448, Año 1929, p. 17; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, pp. 44 – 17, 41 – 20.

¹⁰⁶³ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1911, p. 717.

“Por lo general es más barata. Se pueden conseguir peones sin ningún inconveniente por 50 pesos mensuales y en donde hay cosechas, es decir, en los departamentos del sud, allí es muy difícil conseguirlos, desde que se les paga a los peones hasta seis y siete pesos por día. Esa es la razón que ha tenido la comisión para dejar los sueldos como están en el presupuesto.”¹⁰⁶⁴

De la misma manera, cuando se discutieron iniciativas legislativas provinciales sobre la fijación del salario mínimo para los trabajadores, varios proyectos también contemplaron dicha asincronía espacial¹⁰⁶⁵ y se sostuvo que, pese a la casi imposibilidad de implementarlo, el “ideal” era el “sueldo mínimo por región.”¹⁰⁶⁶ A esta asincronía regional cabe añadir que, dentro de cada una de las zonas, solían existir disimilitudes salariales más o menos amplias, según los variables ajustes entre oferta y demanda laboral que se concretaban en cada lugar, lo que era particularmente notorio en la época de las cosechas en la región sudeste.

Tabla 1
Remuneraciones de la fuerza de trabajo en la provincia de Córdoba a comienzos del siglo XX

Categoría	Córdoba	San Justo	Unión	Marcos Juárez	Río 4°	Cruz del Eje
Albañil	2,50 - 3,50	2,50 - 3,50	2,50 - 5,00	3,00 - 4,50	3,00 - 4,00	1,50 - 2,30
Contador	100 - 200	100 - 150	100 - 190	100 - 140	200 - 300	80 - 100
Carpintero	2,50 - 4,00	3,00 - 4,00	2,50 - 5,00	3,00 - 4,00	2,50 - 4,00	2,00 - 3,00
Carrero	30 - 40	35 - 40	30 - 35	35 - 45	30 - 45	25 - 30
Dependiente	50 - 100	50 - 100	45 - 100	40 - 60	25 - 60	30 - 40
Herrero	2,50 - 4,00	2,50 - 3,50	2,50 - 4,00	3,00 - 4,00	2,50 - 4,00	1,50 - 2,20
Jornalero	1,20 - 1,50	1,00 - 2,00	1,00 - 2,00	1,00 - 2,00	1,00 - 1,50	0,50 - 1,00
Ladrillero	2,00 - 2,50	2,00 - 2,50	2,00 - 2,50	2,00 - 2,50	1,00 - 1,50	2,00 - 2,20
Maquinista 1 ^a .	100 - 150	100 - 140	100 - 140	120 - 150	60 - 80	80 - 100
Peluquero	50 - 60	-	50 - 70	50 - 60	30 - 40	35 - 45
Pintor	2,00 - 3,00	2,00 - 3,50	2,50 - 4,00	2,50 - 3,00	5,00 - 6,00	1,50 - 2,20
Zapatero	2,00 - 3,50	2,00 - 3,00	2,00 - 4,00	2,00 - 3,00	1,50 - 2,00	1,50 - 2,20

Fuente: ROQUÉ Emilio H., *La Provincia de Córdoba. Su clima, población, agricultura, ganadería, minería e industrias*, Buenos Aires, 1903, pp. 76-80.

Esto se encuentra ligado a otra particularidad de los salarios, consistente en las sensibles fluctuaciones estacionales del mercado laboral, debido al pico de demanda de mano de obra

¹⁰⁶⁴ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, p. 44 - 17.

¹⁰⁶⁵ Así por ejemplo, en el proyecto del senador radical Américo Aguilera de 1927 se establecía el salario mínimo mensual para todo trabajador material e intelectual mayor de 18 años en 160 pesos, salvo para los departamentos San Javier, San Alberto, Minas, Tulumba, Pocho, Sobremonte y Río Seco, todos del noroeste, donde sería sólo de 120 pesos; para el caso de los trabajadores de 12 a 18 años, el salario mensual sería de 90 pesos y sólo de 65 en los departamentos indicados. En: CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1927, p. 106.

¹⁰⁶⁶ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Años 1925-26, p. 447.

en coincidencia con los meses de cosecha, que se reflejaba en una notable suba de las retribuciones a la fuerza de trabajo. Esto, unido a la posibilidad de obtener un trabajo temporal remunerado, llevaba a miles de trabajadores del noroeste provincial y jurisdicciones limítrofes, también de la ciudad de Córdoba, a emigrar estacionalmente hacia la zona sudeste cordobesa y el territorio santafesino.¹⁰⁶⁷ Ellos protagonizaban “el éxodo de los desesperados del hambre”, resultado de la coyuntura del mercado laboral y, mucho más aún, del problema estructural de marginalidad económica de los espacios proveedores de esta mano de obra estacional, lo que no escapaba a la visión de la prensa al despuntar el siglo:

“Un largo ejército de la gente sin trabajo de nuestros departamentos del norte y de las provincias vecinas desfila silencioso por nuestros caminos abrasados, al paso tardo de sus flacas cabalgaduras, llevando consigo en pequeñas maletas todos los bienes conseguidos en la labor de su vida. Los más felices atestan los pestilentes vagones de segunda clase de nuestro ferrocarril. [...] En ese éxodo silencioso que cruza en estos momentos por nuestra tierra abrasada hay algo más que el fenómeno económico de la demanda momentánea de brazos, es la manifestación de un estado social grave que debe preocupar hondamente a nuestros hombres de gobierno que piensen en los destinos de sus Estados.”¹⁰⁶⁸

Otro elemento a tener en cuenta sobre las remuneraciones en el interior provincial es la existencia extendida, aunque no generalizada, de retribuciones mixtas, consistentes en dinero y especies (comestibles).¹⁰⁶⁹ La composición cuanti-cualitativa de estas últimas era variable, pero siempre comprendía carne y maíz, a veces pan. Siguiendo a Juan Bialeto-Massé, en los primeros años del siglo, la asignación diaria de comestibles más difundida contenía 1.000 gramos de carne, 150 de maíz, 500 de pan, 60 de azúcar y 15 de sal; en otros casos, la diversificación era menor y se reducía, por ejemplo, a 1.250 gramos de carne y 1.000 de maíz en el sudeste provincial.¹⁰⁷⁰ El salario mixto brindaba a los trabajadores cierto resguardo frente a la carestía de la vida, debido a los alimentos proporcionados por sus patrones; sin embargo, esta protección era limitada, sólo parcial y relativa, porque la ración no cubría todas las necesidades del asalariado y su familia y porque existía la posibilidad de que, como

¹⁰⁶⁷ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1906, p. 37; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía de la provincia de Córdoba*, Córdoba, 1905, t. II, pp. 189-190; BIALET-MASSÉ Juan, *Informe sobre el estado de las clases obreras argentinas a comienzos del siglo*, Buenos Aires, 1985, t. I, pp. 75-76, t. II, p. 236; AHPC, *Juzgados de Paz legos*, La Francia, Año 1913, leg. 2, exp. 11.

¹⁰⁶⁸ *La Libertad*, Córdoba, noviembre 20 de 1900 p. 1.

¹⁰⁶⁹ BIALET-MASSÉ Juan, *Estado de las clases obreras argentinas a comienzos de siglo*, Córdoba, 1968, pp. 232-233, 339-340, 545; BIALET-MASSÉ Juan, *Informe...* cit., t. I, p. 111; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, pp. 38-39, 51; AHPC, *Juzgados de Paz legos*, La Francia, Año 1913, leg. 2, exp. 11.

¹⁰⁷⁰ BIALET-MASSÉ Juan, *Estado...* cit., pp. 339-340; BIALET-MASSÉ Juan, *Informe...* cit., t. I, p. 111.

reacción al incremento en el precio de los artículos, los contratistas alteraran el volumen y/o la composición del componente real del salario mixto.

Finalmente, hay que añadir que, pese a lo prescripto por las normativas laborales nacionales -reglamentadas en la provincia en 1925-, que establecían la obligatoriedad del pago del salario en moneda nacional de curso legal, hasta fines del período se registraron casos de utilización de vales canjeables en proveedurías, como sucedió en varios puntos de la región noroeste,¹⁰⁷¹ con evidente perjuicio para los trabajadores.

Lo apuntado sobre los salarios, unido a la pobreza -en cantidad y calidad- de los datos sobre los precios de los comestibles en el interior provincial tornan en extremo dificultoso y poco viable el examen de la evolución del costo de la vida fuera del ámbito de la ciudad de Córdoba, al menos de manera sistemática para todo el período, más allá de algunas estimaciones puntuales y parciales, válidas solamente para algunos momentos, sitios y sectores sociales muy restringidos.

Todo lo expresado hasta aquí, más la existencia de otras dificultades que creemos innecesario exponer, porque son comunes a todos los estudios que trabajan con análisis histórico de precios y salarios, no resta pertinencia a nuestra tarea, porque debemos ser conscientes que cuando los historiadores abordamos la estimación del costo de la vida sólo estamos tras la búsqueda de simples órdenes de magnitud y del sentido de los cambios ocurridos.¹⁰⁷² En efecto, aquí la exactitud en los cálculos es relativa y la ambición desmedida del historiador por alcanzarla carece de sentido, a sabiendas de las múltiples y sensibles limitaciones de los datos históricos con los cuales se trabaja y por la enorme riqueza y complejidad de la realidad social pretérita, cualquiera sea el contexto espacio-temporal que se aborde, que ningún dato cuantitativo por sí solo -por más preciso que sea- puede reflejar. Basta un ejemplo en extremo simple y puntual de la Córdoba de entre siglos concerniente a la cuestión de los precios de los alimentos: en 1890, el kilo de carne tenía un precio *nominal* de 18 centavos el kilo, pero en muchos casos se expendía a un precio *real* de 20, por la falta de moneda de baja denominación para dar el vuelto al comprador.¹⁰⁷³ Más allá de nuestras estadísticas sobre precios y su pretendida exactitud, se encontraba la experiencia cotidiana y vivida de esos consumidores de carne. En fin, como lo apuntaban Novara y Palmieri a fines de los '60 en su trabajo ya citado sobre los precios en la Córdoba de entre siglos, en este tipo

¹⁰⁷¹ *La Voz del Interior*, Córdoba, febrero 20 y 24 de 1920 p. 4, febrero 23 de 1928 p. 8.

¹⁰⁷² KULA Witold, *Problemas y métodos de la historia económica*, Barcelona, 1974, p. 198.

¹⁰⁷³ *La Carcajada*, Córdoba, febrero 2 de 1890 p. 4.

de investigaciones la exactitud “asume un significado relativo, y su búsqueda a ultranza sólo revela estrechez de perspectivas.”¹⁰⁷⁴

EL DERECHO A LOS ALIMENTOS

Circunstancias históricas, como los distintos momentos por los que pasó la relación entre los precios de los comestibles y los ingresos de los sectores populares, y las diversas coyunturas económicas, sumadas a cuestiones metodológicas relativas a la disponibilidad de datos y sus características, tornan conveniente el parcelamiento del período en distintas etapas, de límites flexibles, como las siguientes: 1870-1900, 1900-1913, 1913-1921 y 1924-1929.

A. PERÍODO 1870-1900

Como señalamos con anterioridad, en la indagación de este lapso fueron decisivos los datos contenidos en los comprobantes de pago del Hospital San Roque de la ciudad de Córdoba. Los datos cuantitativos provistos por esta fuente fueron de arduo relevamiento y muy difícil procesamiento, sobre todo por la heterogeneidad de las unidades monetarias y de medida utilizadas en el transcurso del período y el desafío de interpretar la información contenida en los comprobantes comerciales, que puede haber sido muy clara para los involucrados en la transacción pero que a menudo es bastante oscura para quienes los observamos desde una época distante, acostumbrados a otro tipo de documentación comercial, mucho más estandarizada y estable en sus formas.

Los datos permitieron elaborar una completa serie de precios de la carne para 1870-1899 y una parcial para la harina (1870-1879, 1883-1892) y el pan (1883-1899). (tablas 2 y 3; gráficos I y II) El precio de la harina muestra una tendencia ascendente entre 1870 y 1875 (48 por ciento), seguida por otra descendente hasta 1879 (50 por ciento); la serie que se reinicia en 1883 pone en evidencia una tendencia ascendente hasta su final en 1892, con un tramo más

¹⁰⁷⁴ NOVARA Juan J. y Horario J. L. PALMIERI, *Contribución...* cit., p. 2.

suave -hasta 1888- y otro de pendiente sumamente marcada -hasta 1892- en que trepa desde 1,40 pesos hasta 3,125 en 1891, pico del todo el período, bajando en 1892 sólo a 2,50 pesos. El precio del pan evoluciona con una orientación que, en general, sigue el comportamiento percibido en el de la harina, pero con oscilaciones mucho más suaves y un retraso de un año. Así por ejemplo, el precio de la harina alcanza su máximo del período en 1891 y el del pan muestra su segundo máximo en 1892. El precio del pan, tras una suba de 100 por ciento entre 1886 y 1892, experimenta una baja de 35 por ciento en 1893 y allí alcanza cierta estabilidad hasta 1896, en que comienza una tendencia intensamente ascendente hasta 1898, que lleva el precio desde 1,30 a 2,50 pesos, siendo éste el pico máximo de toda la etapa para la serie.

La carne muestra un valor en retroceso en 1870-1873, un ascenso hasta 1875 seguido de un descenso hasta 1877, subas y bajas alternadas entre 1877 y 1879 y, desde este último año, una tendencia franca y persistentemente ascendente hasta 1891 -desde 0,72 a 2,15 pesos-, en que alcanza su pico máximo de toda la etapa; con posterioridad sigue una tendencia general a la baja hasta 1899, que comprende un descenso en 1891-1893, un ascenso hasta 1894 y luego una persistente y lenta caída hasta 1898; de todos modos, en este año la carne tenía todavía un valor 150 por ciento superior al de 1879, año en que inició su gran movimiento ascendente.

Tabla 2
Precios de la carne y la harina en la ciudad de Córdoba, 1870-1883
(en reales, por arroba)

	1870	1871	1872	1873	1874	1875	1876	1877	1878	1879	1880	1881	1882	1883
carne	9,42	10,5	8,25	8,5	11,83	14,92	10,67	8	9	8	9	11	10	12
harina	14	12,2	14	14	15	18	14,14	14	10,33	9	-	-	-	-

Fuente: Cálculos basados en datos relevados en: ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (en adelante: AHPC), *Hospital San Roque*, Comprobantes de Caja, años 1869-1871, 1872-1874, 1875-1876, 1877-1878, Comprobantes de Gastos, años 1879-1883, 1884-1888.

Gráfico I
Evolución del precio de la carne y la harina en la ciudad de Córdoba, 1870-1883

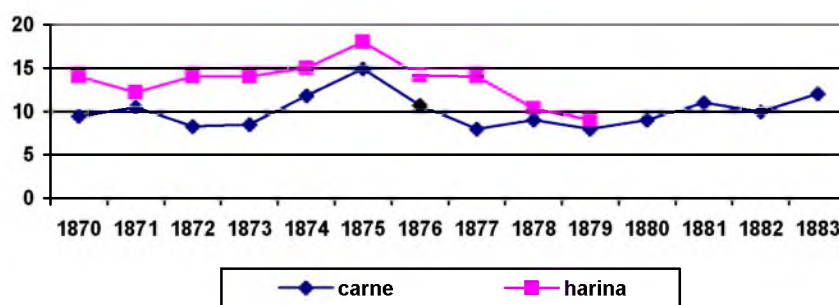
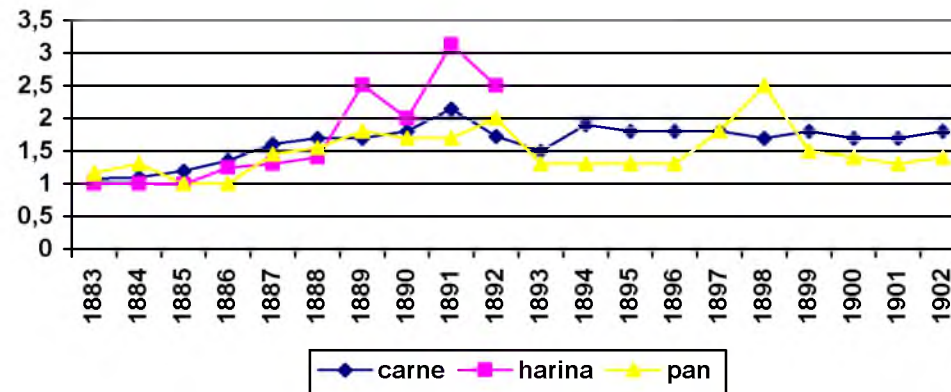


Tabla 3
Precios de la carne, la harina y el pan en la ciudad de Córdoba, 1883-1902
(pesos moneda nacional, por arroba)

	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1890	1891	1892	1893	1894	1895	1896	1897	1898	1899	1900	1901	1902
carne	1,08	1,1	1,2	1,35	1,61	1,7	1,7	1,8	2,15	1,73	1,5	1,9	1,8	1,8	1,8	1,7	1,8	1,7	1,7	1,8
harina	1	1	0,99	1,25	1,3	1,4	2,51	2	3,125	2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
pan	1,17	1,3	1	1	1,45	1,55	1,8	1,7	1,7	2	1,3	1,3	1,3	1,3	1,8	2,5	1,5	1,4	1,3	1,4

Fuente: Cálculos basados en datos relevados en: AHPC, *Hospital San Roque*, Comprobantes de Gastos, años 1879-1883, 1884-1888, 1892-1893, Comprobantes de Caja, años 1889-1891, 1896, 1897-1898, 1899-1900, 1901-1902, Comprobantes, años 1894-1895.

Gráfico II
Evolución del precio de la carne, la harina y el pan en la ciudad de Córdoba, 1883-1902



Aunque con serias dificultades y sin arribar a la elaboración de una curva de precios completa para la etapa, la documentación del Hospital San Roque nos permitió seguir con cierta solvencia la evolución de los valores de otros productos alimenticios adquiridos por el establecimiento, a saber: arroz, aceite, azúcar, café, té, fideos, sal, cebollas, papas y leche. (tablas 4 y 5; gráficos III, IV y V)

Tabla 4
Precios de los alimentos en la ciudad de Córdoba, 1870-1883 (en reales)

	unidad	1870	1871	1872	1873	1874	1875	1876	1877	1878	1879	1880	1881	1882	1883
aceite	arroba	67	68	66,86	-	65,25	64	67,2	62,4	55	53,71	50,5	48	48	48
fideos	cajón	40	40	40,5	40	40	44	42,67	46	52	25,67	27,5	27,33	29,2	30,8
arroz	arroba	15,5	15	18	17,5	19,67	19,33	17,25	18,33	16,9	17	17,6	16,33	16,5	17
azúcar	arroba	36,08	36,75	36	34,5	34,14	36,44	36,55	36	33,25	31,64	32,31	26,2	27,57	29,33
té	libra	9	-	8,33	8	8,5	-	8	8	8	7,1	7	6,75	6	9,26
sal	fanega	56	40	28	36	48	23	32	21	18	-	-	28	22	-
cebollas	ciento	-	18	-	-	12	8	8	7	8	7	-	-	-	-
papas	arroba	21,5	16	16	8	9,5	13	5,44	5,33	7	3,5	-	4,92	4,21	3
café	libra	-	-	-	-	-	-	-	-	68	62	68	60	48	58,67

Fuente: Cálculos basados en datos relevados en: AHPC, *Hospital San Roque*, Comprobantes de Caja, años 1869-1871, 1872-1874, 1875-1876, 1877-1878, Comprobantes de Gastos, años 1879-1883, 1884-1888.

Gráfico III
Evolución del precio de los alimentos en la ciudad de Córdoba, 1870-1883

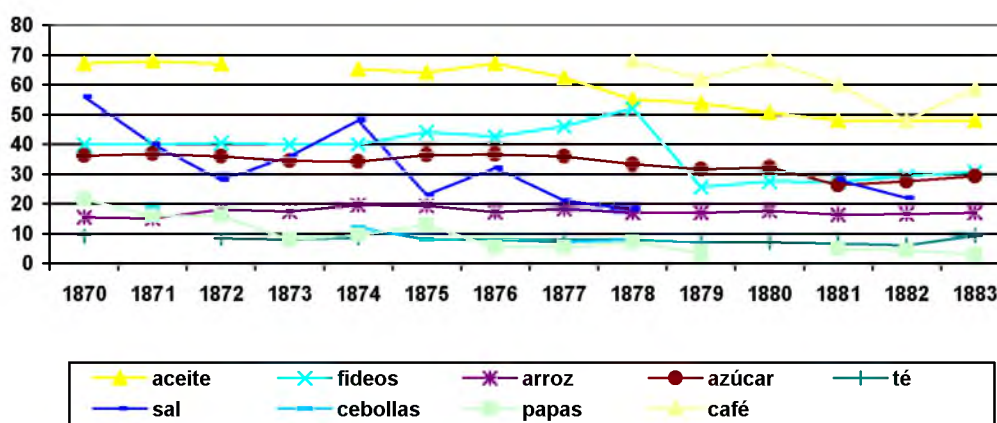


Tabla 5
Precios de los alimentos en la ciudad de Córdoba, 1883-1898
(en pesos moneda nacional)

	unidad	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1890	1891	1892	1893	1894	1895	1896	1897	1898
aceite	arroba	4,32	4,41	5,85	5,53	5	5,5	5,25	9	9	-	12,33	11	14	12,43	11,43	10,75
fideos	cajón	2,77	2,55	2,7	2,33	2,38	2,53	2,83	2,68	3,38	3,58	2,15	2,15	2,41	2,48	2,7	2,55
arroz	arroba	1,53	1,44	1,86	1,77	1,8	1,87	2,47	3,38	4,06	3,4	3,02	3,07	3,09	2,9	2,98	2,95
azúcar	arroba	2,64	-	2,19	2,21	2,3	3,1	3,56	4,24	8,03	6,37	5,43	5,3	3,6	3,52	3,44	3,7
té	libra	0,83	0,58	0,625	0,65	0,65	0,65	0,6	0,8	1,8	1,9	1,53	1,6	1,43	1,21	1,07	1
sal	fanega	-	-	-	-	2	2,8	4,5	9,13	-	1,75	2	1,77	2,2	1,6	1,33	1,35
café	libra	5,28	5,52	6,27	6,67	11	-	12,5	-	21	17	18,1	19,5	18,5	14,63	10	9,07
papas	arroba	0,345	0,63	0,286	0,60	0,59	1	1,1	1,27	1,64	0,44	0,8	1,325	1,104	0,66	1,05	1,28
cebollas	ciento	-	-	-	1,2	1,32	1	1,5	1,5	1,43	-	0,7	0,8	-	0,75	0,8	-

Fuente: Cálculos basados en datos relevados en: AHPC, *Hospital San Roque*, Comprobantes de Gastos, años 1879-1883, 1884-1888, 1892-1893, Comprobantes de Caja, años 1889-1891, 1896, 1897-1898, 1899-1900, Comprobantes, años 1894-1895.

Gráfico IV
Evolución del precio de los alimentos en la ciudad de Córdoba, 1883-1898

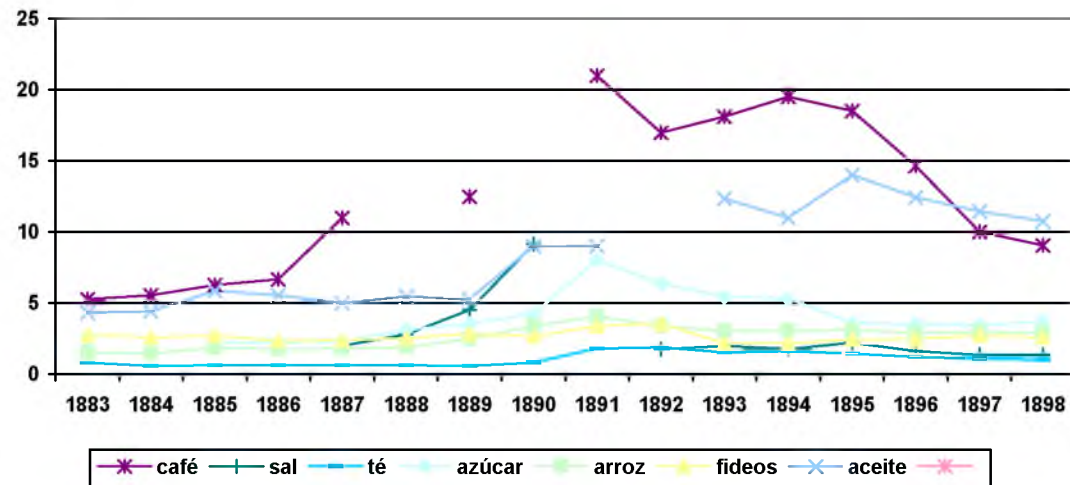
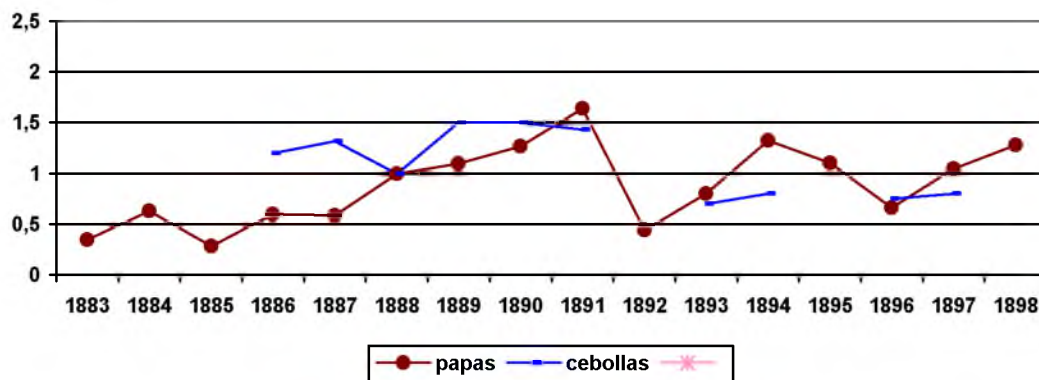


Gráfico V
Evolución del precio de los vegetales en la ciudad de Córdoba, 1883-1898



Los precios del conjunto de esos alimentos -más la carne, el pan y la harina- muestran fluctuaciones mucho más sensibles desde los primeros años de la década de 1880 hasta fines del período que en el lapso precedente. En efecto, si se considera el rango de variación entre valores mínimos y máximos alcanzados por los artículos, se percibe que en el lapso 1870-1883 en seis casos -té, aceite, café, azúcar, arroz, carne- sobre once se registran coeficientes ubicados entre 1 y 2 y nueve -los seis anteriores más cebollas, fideos y harina- entre 1 y 3; en cambio, para el tramo 1883-1898 sólo tres de los casos -fideos, leche, carne- muestran coeficientes entre 1 y 2 y seis -los anteriores más arroz, pan, cebollas- entre 1 y 3, ubicándose todos los demás por encima de estos guarismos -papas, café, aceite, harina, azúcar, té.

En el intervalo 1870-1883, considerando los precios del conjunto señalado de artículos, se percibe la alternancia de subperíodos de bajas y alzas, comenzando por un descenso en 1871-1873, un ascenso en 1874-1875 y luego un lapso más extendido de baja que se prolonga entre 1876 y 1882 -con la salvedad del año 1880. En este año, una persistente sequía afectó a la producción primaria local e incidió sobre los precios de los artículos de consumo más difundido, entre ellos, la carne, el maíz y el pan.¹⁰⁷⁵ En este sentido, un periodista apuntaba:

“Ayer se han carneado doce reses solamente para el consumo; para una ciudad de 50.000 almas, de modo que hay un gran número de individuos que no alcanzarán ni el olor de la carne. El rematador del ramo de corrales nos dijo que jamás se ha visto escasez igual de hacienda. La seca continúa. Lo peor de todo es que no hay tampoco maíz que es con lo que los pobres se alimentan mas generalmente.”¹⁰⁷⁶

A diferencia de lo acontecido en 1870-1883, desde 1883 hasta fines del siglo pueden identificarse dos grandes movimientos, de mayor extensión, en los precios de dichos artículos:

¹⁰⁷⁵ *El Eco de Córdoba*, Córdoba, enero 23, febrero 24, septiembre 10 y 12 y noviembre 24 de 1880 p. 3.

¹⁰⁷⁶ *El Eco de Córdoba*, septiembre 10 de 1880 p. 2.

el primero, de franco ascenso -de 1883 a 1891-, el segundo, de marcado descenso -desde 1891 a 1898. Dentro del subperíodo 1883-1898, 1891 es el año en el cual nada más y nada menos que seis productos de todos los considerados -carne, harina, azúcar, café, arroz, papas- muestran su valor máximo de dicho lapso, mientras que en 1892 lo hacen otros dos artículos, el té y los fideos, y el pan alcanza su segundo máximo -el primero corresponde a 1898-, haciéndose evidente entonces en estos dos últimos alimentos el efecto arrastre del pico del precio de la harina del año anterior. En el marco de la tendencia descendente que comienza hacia 1891 es destacable el caso de la leche, por su significación dietaria, que muestra un precio en persistente caída desde 1893 -14 centavos el litro- que se prolonga, por lo menos, hasta 1902 -6 centavos-, intervalo para el cual pudimos esbozar la curva de precios completa para este producto.

Los datos sobre salarios, del personal del Hospital y trabajadores contratados eventualmente para tareas de mensura y construcciones, permitieron confeccionar series completas para el lapso 1870-1898 (boticario, portero, peón de patio, sirvientes masculinos y femeninos, enfermera) y otras circunscriptas a ciertos subperíodos (ecónomo, cocinero, oficial albañil, peón calero, peón). (tablas 6, 7, 8 y 9; gráficos VI y VII) El movimiento de los salarios nominales es mucho menos accidentado que el de los precios y pone en evidencia, para el conjunto, una tendencia lentamente ascendente de largo plazo para 1870-1898, más marcada desde mediados de la década de 1880 hasta fines del período.

Tabla 6
Salarios nominales de trabajadores del Hospital San Roque, 1870-1883
(en pesos bolivianos de a ocho reales por mes)

	1870	1871	1872	1873	1874	1875	1876	1877	1878	1879	1880	1881	1882	1883
boticario	50	50	50	50	50	50	60	60	60	60	60	60	60	60
portero	12	12	12	12	13,25	15	15	15	15	15	15	15	15	15
peón patio	10,42	15	11,67	12,25	15	15	15	15	15	15	17	17	17	17
sirviente	10	10	10	10,42	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
sirviente	8	8	10	10,42	15	15	15	15	15	15	15	15	10	15
sirvienta	5,17	6	6	6	6	6	6	6	6,42	7	7	7	7	7
enfermera	5,17	6	6	6	6	6	6	6	6,42	7	7	7	7	7
ecónomo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	50	50	50	50

Fuente: Cálculos basados en datos relevados en: AHPC, *Hospital San Roque*, Comprobantes de Caja, años 1869-1871, 1872-1874, 1875-1876, 1877-1878, Comprobantes de Gastos, años 1879-1883, 1884-1888.

Tabla 7
Remuneraciones nominales de trabajadores contratados para obras por el Hospital San Roque, 1871-1875 (en reales por día)

	1871	1872	1873	1874	1875
maestro de obra	-	-	-	12	-
oficial	10	10	-	10	-
peón	5,5	5	-	5	5
peón	-	8	-	-	-

Fuente: Cálculos basados en datos relevados en: ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (en adelante: AHPC), *Hospital San Roque*, Comprobantes de Caja, años 1869-1871, 1872-1874, 1875-1876.

Gráfico VI
Evolución de remuneraciones nominales de trabajadores del Hospital San Roque, 1870-1883

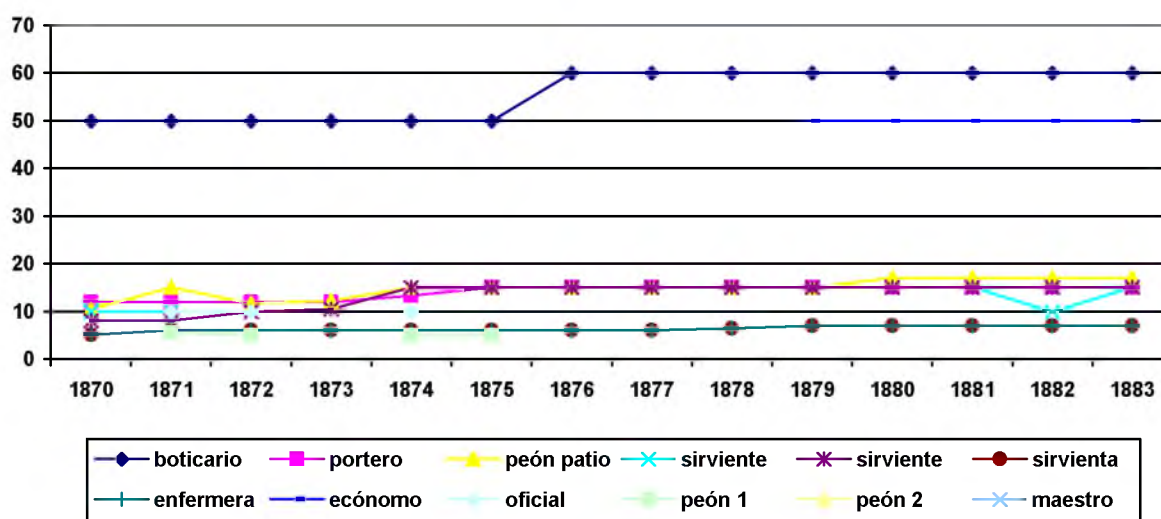


Tabla 8
Salarios nominales de trabajadores del Hospital San Roque, 1883-1898 (en pesos moneda nacional por mes)

	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1890	1891	1892	1893	1894	1895	1896	1897	1898
boticario	43,20	55	55	55	55	85	67,50	70	70	70	30	30	-	-	-	-
portero	10,80	15	15	20	20	24,50	26	26	26	30	30	30	30	30	34,09	37,92
peón patio	12,24	19,17	23,75	15	15	20	22,92	25	25	25	25	30	25	25	28,64	32
sirviente	10,80	19,17	20	20	20	24,50	26	30	30	30	30	30	30	30	30	32
sirviente	10,80	13	15	20	20	24,50	26	30	30	30	30	30	30	30	30	32
sirvienta	5,04	7	7	10	9	9	9	10	10	10,42	11,67	-	-	-	-	-
enfermera	5,04	7	7	10	9	9	9	10	10	10,42	11,67	-	-	-	-	-
ecónomo	36	50	58,33	70	70	87,50	100	110	110	110	110	110	110	110	110	140
peón cocina	-	-	23,75	28	28	30	32	35	35	35	35	35	35	39,58	40	42,75
ayudante botica	-	-	14	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
secretario	-	-	25	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
escribiente	-	-	-	-	25	25	25	-	-	-	30	-	-	-	-	-
practicante	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	30	30	30	30	30
enfermero mayor	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	40	40	40	40	45

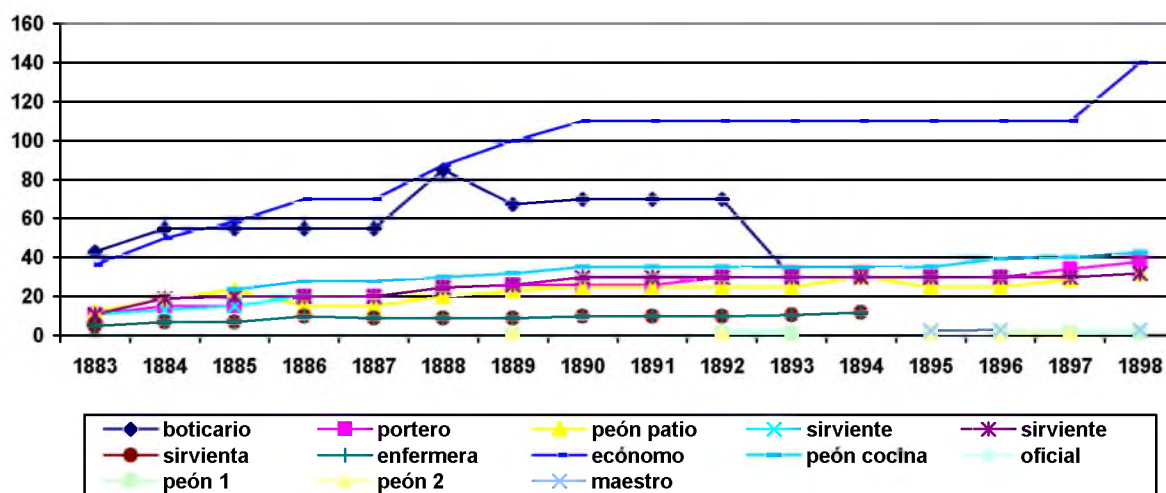
Fuente: Cálculos basados en datos relevados en: AHPC, *Hospital San Roque*, Comprobantes de Gastos, años 1879-1883, 1884-1888, 1892-1893, Comprobantes de Caja, años 1889-1891, 1896, 1897-1898, 1899-1900, Comprobantes, años 1894-1895.

Tabla 9
Remuneraciones nominales de trabajadores contratados para obras por el Hospital San Roque, 1889-1898
(en pesos moneda nacional por día, salvo para el carpintero que es mensual)

	1889	1890	1891	1892	1893	1894	1895	1896	1897	1898
maestro de obra	-	-	-	-	-	-	2,71	3,00	-	3,00
oficial	-	-	-	2,30	2,50	-	-	2,50	2,50	2,50
peón	1,20	-	-	1,20	-	-	1,20	1,20	1,20	-
peón	0,67	-	-	0,97	1,00	-	1,00	1,00	1,10	1,00
carpintero	-	-	-	-	-	25	22,27	25	-	-

Fuente: Cálculos basados en datos relevados en: AHPC, *Hospital San Roque*, Comprobantes de Gastos, años 1892-1893, Comprobantes de Caja, años 1889-1891, 1896, 1897-1898, 1899-1900, Comprobantes, años 1894-1895.

Gráfico VII
Evolución de remuneraciones nominales de trabajadores del Hospital San Roque, 1883-1898



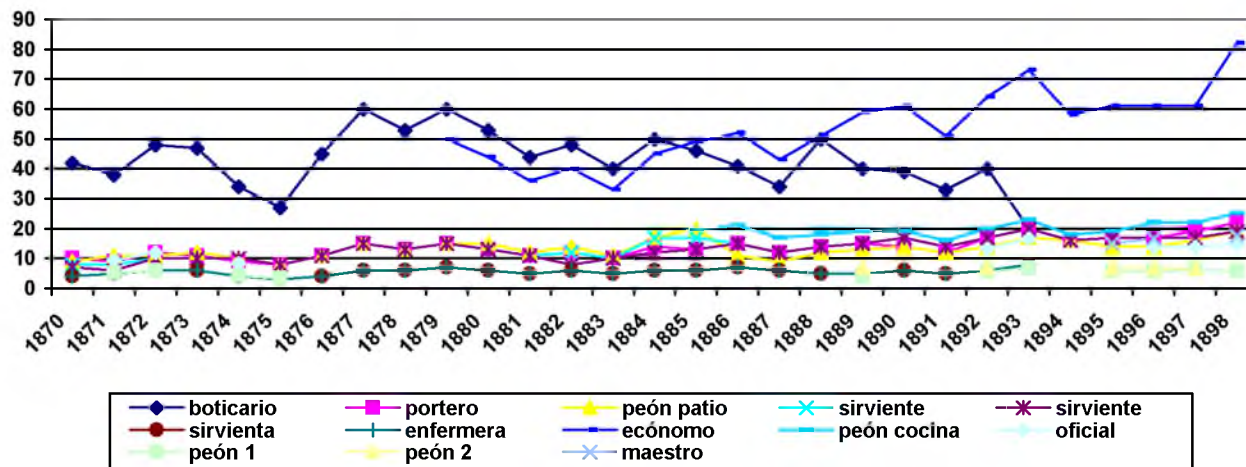
Por las características y cobertura de los datos sobre precios y salarios decidimos apreciar la evolución de los ingresos reales de los trabajadores en términos de su capacidad de compra de carne vacuna, teniendo presente su centralidad en la dieta cotidiana de todos los sectores sociales, por lo cual consideramos que el acceso efectivo a ella es un indicador sensible del nivel de vida en la Córdoba de entre siglos. (tabla 10; gráfico VIII)

Tabla 10
Remuneraciones reales de trabajadores del Hospital San Roque, 1870-1898
(kilos de carne vacuna por mes, salvo para las cuatro últimas categorías que es por día)

	1870	1871	1872	1873	1874	1875	1876	1877	1878	1879	1880	1881	1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1890	1891	1892	1893	1894	1895	1896	1897	1898	
boticario	42	38	48	47	34	27	45	60	53	60	53	44	48	40	50	46	41	34	50	40	39	33	40	20	16	-	-	-	-	
portero	10	9	12	11	9	8	11	15	13	15	13	11	12	10	14	13	15	12	14	15	14	12	17	20	16	17	17	19	22	
peón patio	9	11	11	12	10	8	11	15	13	15	15	12	14	11	17	20	11	9	12	13	14	12	14	17	16	14	14	16	19	
sirviente	8	8	10	10	10	8	11	15	13	15	13	11	12	10	17	17	15	12	14	15	17	14	17	20	16	17	17	17	19	
sirvienta	7	6	10	10	10	8	11	15	13	15	13	11	8	10	12	13	15	12	14	15	17	14	17	20	16	17	17	17	19	
enfermera	4	5	6	6	4	3	4	6	6	7	6	5	6	5	6	6	7	6	5	5	6	5	6	8	-	-	-	-	-	
ecónomo	4	5	6	6	4	3	4	6	6	7	6	5	6	5	6	6	7	6	5	5	6	5	6	8	-	-	-	-	-	
peón cocina	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	44	36	40	33	45	49	52	43	54	59	61	51	64	73	58	61	61	61	82	
maestro	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,506	1,667	-	1,764
oficial	-	0,95	1,21	-	0,845	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,329	1,667	-	-	1,389	1,389	1,471	
peón	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,706	-	-	0,693	-	-	0,666	0,666	0,666	-
peón	-	0,523	0,605	-	0,423	0,335	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,394	-	-	0,561	0,666	-	0,555	0,555	0,611	0,588

Fuente: Cálculos basados en datos relevados en: AHPC, *Hospital San Roque*, Comprobantes de Caja, años 1869-1871, 1872-1874, 1875-1876, 1877-1878, 1889-1891, 1896, 1897-1898, 1899-1900, Comprobantes de Gastos, años 1879-1883, 1884-1888, 1892-1893, Comprobantes, años 1894-1895.

Gráfico VIII
Evolución de las remuneraciones reales de los trabajadores del Hospital San Roque, 1870-1898



(los valores correspondientes al maestro de obra, el oficial y los dos peones fueron multiplicados por diez a los fines de la representación, ya que interesaba evaluar la evolución del poder de compra, no su magnitud absoluta, que puede observarse en la tabla 10)

Los avances y retrocesos alternan entre comienzos del período y 1876, aunque los últimos años marcan cierto retroceso, seguido por un quinquenio (1875-1879) de ascenso y uno de retracción (1879-1883) -en coincidencia con la suba franca del precio de la carne- y, finalmente, una clara tendencia ascendente de más larga duración desde 1883 hasta 1898, sólo interrumpida por episódicas caídas en 1887, 1891 y 1894. Hay que tener presente que en 1891 el precio de la carne alcanzó su pico máximo de toda la etapa; además, como ya lo apuntamos, en dicho año la harina, el azúcar, el café, el arroz y las papas registran sus correspondientes valores máximos dentro del lapso 1883-1898. A esto hay que añadir también que en el transcurso de ese año muchos carniceros y, sobre todo, panaderos intentaron imponer la comercialización de la carne y el pan en pesos nacionales, rechazando o aceptando por un valor inferior al nominal los billetes emitidos por el Banco Provincial local.¹⁰⁷⁷ Justamente en 1891, el mensaje del intendente Ernesto Bancalari adjunto al proyecto de presupuesto para el año siguiente aludía al complicado momento reinante:

“La situación del erario comunal no es próspera: ella se resiente del estado general del país, de la crisis que estamos sufriendo y para la percepción de la renta se toca con las dificultades consiguientes á la falta de numerario, á la pobreza general, á la paralización de los negocios y á la despoblación misma del Municipio.”¹⁰⁷⁸

La alicaída recaudación municipal en concepto de Corrales y mataderos desde 1889 hasta 1893¹⁰⁷⁹ permite inferir un retroceso en el consumo de carne en la ciudad en ese lapso.

Obviamente, las tendencias establecidas sobre la evolución de los ingresos reales de los empleados del Hospital San Roque no son automáticamente extensibles al resto de los trabajadores de la ciudad. Por otra parte, sobre la coyuntura de comienzos de la década de 1890, hay que recordar que esos años de crisis se caracterizaron, entre otras cosas, por el incremento de la desocupación, con la consecuente pérdida de los ingresos habituales para un sector de la población.

Por supuesto, no sólo de carne vivían los trabajadores. En el marco de las tendencias señaladas, los años en los cuales el incremento de la capacidad de compra medida en términos de carne vacuna coincidió con una caída en la mayoría de los precios de otros alimentos que hemos considerado habrían sido los períodos más favorables para los trabajadores, en los cuales su nivel de vida -estrictamente desde el punto de vista alimentario- alcanzó su mejor

¹⁰⁷⁷ *La República*, Córdoba, agosto 25, septiembre 16, octubre 5, noviembre 3 y diciembre 9 de 1891 pp. 2, 1, 1-2, 1 y 2 respect.; *La Reforma*, Córdoba, julio 8 y 10 de 1891 pp. 2 y 1 respect.; ARCHIVO HISTÓRICO DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA (en adelante: AHMC) *Documentos y Ordenanzas*, Año 1892, f. 203r.

¹⁰⁷⁸ AHMC, *Notas de la Intendencia. Solicitudes, acuerdos y ordenanzas*. 1891, f. 527v.

¹⁰⁷⁹ AHMC, *Documentos*, Año 1896, f. 423r.

performance. Más allá de casos puntuales como los años 1876, 1877, 1879, 1882, entre otros, el lapso más favorable correspondería a los años que siguen a la crisis del '90, desde 1892 hasta fines del decenio. En cambio, en la década precedente, los años en los cuales los trabajadores considerados experimentaron un incremento en su poder adquisitivo en términos de carne vacuna -salvo 1882- coincidieron con un comportamiento predominantemente alcista en los valores de los restantes artículos alimenticios incluidos en el análisis.

Tabla 11
Salarios de trabajadores de la Municipalidad de la ciudad de Río Cuarto, 1893-1909
(pesos moneda nacional)

	1893	1897	1907	1909
Intendente	175	250	300	500
Secretario Concejo	50	60	120	120
Secretario Intendencia	80	120	170	200
Ordenanza	-	-	50	70
Contador Tesorero	110	130	150	200
Agrimensor	-	-	150	250
Comisario general	80	100	150	180
Comisario de Mercado	40	-	-	70
Juez de Mercado	-	-	50	80
Peón Mercado	-	-	40	40
Comisario de Corrales	40	45	-	-
Veterinario	-	-	150	100
Jefe Registro Civil	-	150	200	250
Comisario Matadero	-	-	100	150
Peón Matadero	25	30	35	40
Maestro suburbios	40	-	-	-
Maestro diplomado	-	70	-	100
Capataz (limpieza)	-	40	-	100
Carrero	25	30	-	-
Caballerizo	25	30	35	35
Regador con máquina	25	30	-	-
Barredor con máquina	25	30	-	-
Capataz (obras públicas)		50	-	70
Empedrador	40	40	50	-
Médico	100	120	150	200
Administrador cementerio	-	50	60	60
Peón cementerio	-	30	35	40
Conductor coche fúnebre	-	-	40	50
Farolero	-	30	40	40
Jefe usina eléctrica	-	-	200	250
Electricista	-	-	100	100
Foguista usina	-	-	65	90
Limpiador usina	-	-	45	50
Carbonero	-	-	50	60

Fuente: *El Pueblo*, Río Cuarto, enero 12 de 1893 p. 3; *El Tribuno*, Río Cuarto, diciembre 21 y 23 de 1897 p. 1; ARCHIVO HISTÓRICO DE RÍO CUARTO (en adelante: AHRC), *HCD Municipal*, Año 1908, carp. 25, exp. VI, Año 1909, carp. 27, exp. XXVI.

Para el período 1870-1900, para el interior cordobés sólo disponemos de datos escasos, aislados y fragmentarios sobre salarios, rasgos aún más marcados en los relativos a precios de los alimentos. En este marco, sólo hemos podido apreciar la evolución de los ingresos de los trabajadores municipales de la ciudad de Río Cuarto en la década de 1890 (tabla 11): entre 1893 y 1897 se percibe un incremento de casi 27 por ciento en el salario promedio de un conjunto de 13 categorías de empleados de la comuna, aunque todas éstas -salvo el intendente y su secretario- se ubican por debajo del valor medio de aumento y los trabajadores más humildes -los peones de las distintas reparticiones- sólo se beneficiaron con un 20 por ciento de suba en sus remuneraciones. Desgraciadamente, carecemos de datos comparables sobre precios de los alimentos en esa ciudad, que nos permitieran inferir, siquiera muy groseramente, la evolución del poder adquisitivo de dichos trabajadores a fines del siglo XIX.

B. PERÍODO 1900-1913

A partir de aquí, la evolución de la relación entre los precios de los comestibles y los salarios se considera principalmente sobre la base de la canasta de consumo que más adelante se reproduce y los ingresos de diversos empleados públicos, provinciales y municipales, pertenecientes a los sectores populares.¹⁰⁸⁰

Desde principios del siglo XX hasta los prolegómenos de la Primera Guerra Mundial se verificó un significativo incremento en el precio de los alimentos, que alcanzó a poco más de 80 por ciento. (tabla 12) El alza de precios del conjunto se distribuye inequitativamente, porque mientras algunos artículos permanecieron estables -o incluso descendieron de valor- la mayoría de ellos verificaron incrementos, de muy diferente magnitud según el caso. (tabla 13) Los artículos de consumo más extendido fueron los que experimentaron las alzas de precios de mayor intensidad. Como sucedió en toda la época, los productos que soportaron una suba más sensible son los que, directamente o luego de un proceso de transformación, constituían los renglones más significativos de nuestras exportaciones. El predominio de una estrategia económica orientada hacia afuera, caracterizada por una estructura agroexportadora y un alto

¹⁰⁸⁰ Para los sectores populares se utilizaron los salarios correspondientes a: a) gobierno provincial: peón, capataz, ordenanza, gendarme-vigilante y comisario del distrito capital, portero, cocinero Penitenciaría, maestra, oficial de justicia, médico policía, tesorero, tenedor de libros, comisario interior; b) municipalidad de Córdoba: auxiliar escribiente, ordenanza, peón, capataz, talabartero, escobero, maestra, médico seccional, tesorero, contador.

coeficiente de apertura, hizo que los precios internos de los comestibles de uso generalizado, que a la vez eran bienes comercializables, quedaran estrechamente ligados a los internacionales. Ésta es la razón estructural que ofrece una explicación a las fluctuaciones de los valores domésticos de los alimentos de consumo más difundido en la Córdoba de entre siglos.

Tabla 12
Índice de precios de los alimentos para la ciudad de Córdoba, 1900-1913

Artículo	Factor de ponderación (r)	Precios (\$)		Índice de precios 1913 (1900=100)	$\frac{I \times r}{100}$
		1900	1913		
carne vacuna	24,71	0,23	0,58	252	62,31
carne ovina	4,63	0,34	0,80	235	10,89
carne porcina	1,54	0,55	1,00	182	2,80
pan	30,88	0,14(a)	0,25	179	55,14
leche	2,95	0,08(a)	0,15	188	5,53
aceite	2,95	55,00	53,00	96	2,84
grasa vacuna	2,94	0,39	0,55	141	4,15
arroz Bremen	2,95	2,48	2,60(b)	105	3,09
harina trigo	2,95	8,50	11,00	129	3,82
papas	2,95	0,40	0,80	200	5,90
azúcar molida	2,95	0,40	0,40	100	2,95
yerba mate	2,94	6,90	7,05	102	3,00
café tostado	2,92	1,50	1,60	107	3,11
té	2,92	1,60	1,60	100	2,92
vino común	2,94	0,26	0,26	100	2,94
carbón	5,88	1,80	3,20	178	10,45
	100,00				181,84

Fuente: los datos sobre precios fueron relevados en: *La Libertad*, Años 1900 y 1913, *Los Principios*, Córdoba, Año 1913; (a) AHPC, *Hospital San Roque*, Comprobantes de Caja, Años 1899-1900; (b) *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Gobierno, Año 1912, pp. 733-737.

Tabla 13
Movimiento de los precios de los alimentos en la ciudad de Córdoba, 1900-1913

ALZAS (%)			BAJAS	ESTABLES
≥100	>50<100	≤50		
Carne de vaca	Carne de cerdo	Arroz	Azúcar Té Vino	Aceite
Carne ovina	Pan	Harina		
Papas	Leche	Yerba		
	Carbón	Café		
		Grasa		

Los ingresos de los trabajadores considerados también crecieron, pero en menor medida, por esto los sectores populares en particular enfrentaron una reducción de su poder adquisitivo, más intensa en los más humildes. Una evaluación global de 41 categorías ocupacionales de la administración provincial¹⁰⁸¹ indica una retracción de poco más del 6 por ciento en sus salarios reales, pese al 70 por ciento de incremento nominal; sólo unas cuantas de ellas están eximidas de las pérdidas de poder adquisitivo. Un análisis más detallado deja claro que los sectores populares soportaron un ajuste más severo, cayendo sus ingresos reales nada menos que 37 por ciento para los trabajadores con más magras remuneraciones y 21 por ciento para aquellos que se ubicaban inmediatamente por encima de ellos. Ciertos empleados superaron incluso estos guarismos, como sucedió con las maestras, los peones y los capataces, que sufrieron pérdidas de 40 por ciento las primeras y 45 por ciento los restantes; entre los más humildes, los únicos que escaparon a la tendencia fueron los trabajadores que estructuralmente padecían una situación de grave precariedad, debido a la pobreza de las asignaciones presupuestarias: los agentes de las fuerzas policiales, cuyos ingresos reales crecieron nada menos que 56 por ciento, para los que desempeñaban sus tareas en el distrito capitalino. Por otra parte, es interesante destacar que el 53 por ciento de las ocupaciones que presentan índices de salarios reales superiores a 100 corresponden al sector seguridad -policía- y el 16 por ciento al sector institucional -gobernador, legisladores y jefes políticos. Dichas áreas estaban entre las que los sectores dirigentes concebían como prioritarias, lo que se refleja en sus discursos y también en la preferencia presupuestaria otorgada a las partidas destinadas a la consolidación de las estructuras institucionales y la penetración material del Estado en el territorio provincial.¹⁰⁸² Sin embargo, muchos de los trabajadores más humildes,

¹⁰⁸¹ Categorías incluidas en los cálculos: gobernador, ordenanza, portero, ministro, senador, secretario legislativo, bibliotecario, juez 1^a. (capital), oficial de justicia, juez de paz (capital), juez de paz lego (pueblos), contador tesorero (Policía), auxiliar tenedor de libros (Policía), médico (Policía), practicante (Policía), comisario (capital), sargento 1^o (capital), cabo 1^o (capital), vigilante (capital), cocinero (Penitenciaría), directora escuela graduada (capital), profesor escuela graduada, profesor música, portero escuela graduada, director escuela elemental (capital), profesor escuela elemental (capital), profesor escuela graduada (campana), jefe político, comisario (campana), subcomisario (campana), gendarme (campana), comisario (Río Seco), subcomisario (Río Seco), gendarme (Río Seco), tenedor libros (Hacienda), portero (Hacienda), ordenanza (Hacienda), tesorero (Hacienda), peón (Riego), peón con caballo (Riego), capataz (Riego). Los datos sobre salarios nominales se obtuvieron en: *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Año 1900, p. 278 y ss., Año 1913, pp. 23-37, 225-239.

¹⁰⁸² MOREYRA Beatriz I., "El Estado y las condiciones de vida material: las inversiones del gasto público con fines sociales en Córdoba en la primera década del siglo XX", en: *Estudios de Historia (homenaje a Enrique M. Barba)*, Academia Nacional de la Historia, Buenos Aires, 1994; MOREYRA Beatriz I., "La política social en Córdoba a comienzos del siglo XX: Las condiciones de vida material, el gasto público social y el crecimiento económico", en: MOREYRA Beatriz y Beatriz SOLVEIRA (comp.), *Estado, economía y sociedad. 1880-1950, I. Los procesos-Los hombres-Las vivencias*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1997; MOREYRA Beatriz I., "La política social: caridades, Estado y sociedad civil en Córdoba (1900-1930)", en: MOREYRA Beatriz y otros, *Estado, mercado y sociedad, II, Córdoba, 1820-1950*, Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos S. A. Segreti", Córdoba, 2001.

pese a haber obtenido incrementos en sus salarios reales, eran tan pobres a comienzos como a fines del período, por la mezquindad de sus remuneraciones. El caso típico es el del vigilante perteneciente a las fuerzas policiales, que ganaba 55 pesos en la capital en 1911, cuando una fuente oficial estimaba que un salario de 100 pesos era “una pequeñez para afrontar la lucha diaria.”¹⁰⁸³

En el caso de la Municipalidad de Córdoba, un conjunto de 22 ocupaciones¹⁰⁸⁴ está en la misma situación a principios como a finales de la etapa, porque los salarios nominales subieron prácticamente lo mismo que la canasta de consumo. Pero esta apreciación global resulta engañosa, porque enmascara la realidad de los sectores populares, cuyos ingresos aumentaron menos que el promedio y los alimentos. Los trabajadores que ocupaban la base de la estructura ocupacional y salarial experimentaron un retroceso real de 12 por ciento en su capacidad de compra, aunque mayores problemas tuvieron quienes estaban apenas por encima de ellos, que en conjunto sufrieron un ajuste igual al doble que el de sus pares, contándose entre ellos los médicos de la Asistencia Pública, los maestros, los artesanos. En cambio, los más humildes entre los humildes, los peones, se beneficiaron con un 10 por ciento de suba en términos reales.

La tabla 14 consigna los datos relevados sobre los salarios vigentes en el sector privado para diversas ocupaciones en la ciudad de Córdoba en la primera década del siglo XX y el precio de la carne y del pan en esos años. El salario nominal promedio de un conjunto de 33 categorías ocupacionales pasó de 15,62 pesos en 1903 a 20,19 en 1907, evidenciando un incremento de 29 por ciento; con posterioridad experimentó pequeños retrocesos y una suba casi imperceptible -menos de medio punto- en 1910 con respecto al año anterior; en 1910, la media del salario para el conjunto considerado era todavía 26 por ciento más alta que en 1903.

¹⁰⁸³ *Los Principios*, junio 20 de 1911 p. 3.

¹⁰⁸⁴ Categorías incluidas en los cálculos: intendente, secretario (Departamento Ejecutivo), auxiliar escribiente, abogado consultor, ordenanza (Departamento Ejecutivo), secretario (Concejo Deliberante), auxiliar (Concejo Deliberante), escribiente, ordenanza (Concejo Deliberante), contador, tenedor de libros, tesorero, peón (Mercado), administrador (Matadero), talabartero, escobero, capataz (Limpieza), director (Asistencia Pública), médico seccional (Asistencia Pública), maestra, ingeniero director (Obras Públicas), proyectista (Obras Públicas). Los datos sobre salarios nominales se obtuvieron en: AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1899, fs. 348r.-383v., Año 1912, fs. 359r.-414r.

Tabla 14
Salarios de trabajadores de diversos oficios y precio de la carne y del pan
en la ciudad de Córdoba, 1903-1910 (\$ m/n.)

	1903	1907	1908	1909	1910
Carne vacuna (kg.)	0,20-0,25	0,25-0,30	0,25-0,30	0,30-0,40	-
Pan (kg.)	0,20	0,20	0,225	0,19	0,30
Promedio	0,2125	0,2375	0,25	0,27	-
Ajustador	4-5	5-6	5-6	5-6	5-6
Albañil 1 ^a .	-	5-6	5-6	5-6	4-5
Albañil 2 ^a .	2,50-3,50	3,50-4	3,50-4	3,50-4	3-3,50
Albañil medio oficial	-	2,50-3	2,50-3	2,50-3	2,50-4,50
Amasador	-	80-85	80-85	80-85	80-85
Armero	4-5	5-6	5-6	5-6	5-6
Aserrador	2,50-3	5-5,50	4-5	4-5	4-5
Broncero	3-4	5-6	5-6	5-6	5-6
Carbonero	1,50-2,50	2,80-3	2,80-3	-	2,80-3
Carnicero	1,50-2	2,50-3	2,45-3,50	2,50-3,50	2,50-3,50
Carpintero(obra blanca)	2,50-4	3-4	3,50-4,50	3,50-4,50	3,50-4,50
Carrero	30-40	40-50	45-60	45-60	45-60
Cerrajero	3-4	5-5,50	5-5,50	5-5,50	5-5,50
Cervecerero	3-5	3,50-5,50	3,50-5	3,50-5	3,50-5
Cochero	40-60	50-80	60-80	60-80	60-80
Confitero	2,50-3	3,50-4	3,50-4	3,50-4	3,50-4
Cortador calzado	-	3-4	3-4	3-4	3-4
Electricista	3,50-6	4-5,50	4-5	4-5	4-5
Encuadernador	2-3	4-5,50	3,50-4	3,50-4,50	3,50-4,50
Foguista	2-3	2,50-3	2,50-3	2,50-3	2,50-3
Herrero	2,50-4	3,50-4,50	3,50-4,50	3,50-4,50	3,50-4,50
Hojalatero	2-4	3-4	3-4	3-4	3-4
Jardinero	2-2,50	2,50-3	2,50-3	2,50-3	2,50-3
Joyero	3-5	4-6	4-6	4-6	4-6
Ladrillero(cortador)	2-2,50	4,50-5	4,50-5	4,50-5	4,50-5
Limador	2-3	4-4,50	3-4,50	3-4,50	3-4,50
Marmolero	2-3,50	4-5	4-6	4-6	4-6
Mecánico	3-4,50	5-6	5-6	5-6	5-6
Minero	2-3	3-3,50	3-3,50	3-3,50	3-3,50
Molinero 1 ^a .	150-250	150-300	100-300	100-300	100-300
Mosaiquista	-	5-6	5-6	5-6	5-6
Mueblero	3-5	4-5	-	4-5,50	4-5,50
Niquelador	4-5	5-6	-	5-6	5-6
Panadero(maestro pala)	80-100	100-140	100-150	100-150	100-150
Panadero(oficial)	50-70	3-3,50	3-4	3-4	3-4
Peluquero	50-60	70-120	70-100	70-100	70-100
Peón chacra	1-1,20	1,70-2	2-2,50	1,80-2,30	1,80-2,80
Picapedrero	3-5	5-5,50	5-6	5-6	5-6
Sastre	2-4	75-90	75-90	75-90	75-90
Talabartero	2,50-3,50	3-4,50	4-6	3-6	3-6
Zapatero	4-6; 2-3,50	3,50-5	3,50-5	3,50-5	3,50-5

Fuente: Datos sobre precios relevados en: *La Libertad*, años 1903, 1909-1910; *Los Principios*, años 1908, 1910; *La Voz del Interior*, año 1907; precio del pan para 1909 en: MINISTERIO DE HACIENDA Y COLONIAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Año 1919-1920, p. 61; datos sobre salarios relevados en: DEPARTAMENTO NACIONAL DEL TRABAJO, *Boletín del...* Buenos Aires, n° 13, 1910, pp. 286-291.

El 29 por ciento de aumento nominal entre 1903 y 1907 fue contrarrestado en gran medida por el significativo incremento en el precio de la carne en esos años, que hizo que el ingreso real promedio para las 33 categorías ocupacionales consideradas, medido en términos de kilos de carne vacuna, pasara sólo de 69 a 73 kilos, creciendo apenas 5,80 por ciento. En los años siguientes el poder de compra de carne del promedio salarial del conjunto cae y en este último año era 19 por ciento inferior al de 1903; el retroceso fue significativo en el pasaje de 1908 a 1909 -casi 22 por ciento-, en coincidencia con una baja de 27 por ciento en el precio del pan, lo que hizo que el poder de compra de este artículo se incrementara para el conjunto de los trabajadores y en este contexto puede inferirse un proceso de sustitución parcial de la carne por el pan en la canasta alimentaria de los asalariados, como una estrategia de supervivencia que permitiera mantener cierto poder adquisitivo. En este sentido, y teniendo en cuenta que no sólo de carne vivían los trabajadores, si medimos el poder de compra del promedio salarial del conjunto de las 33 categorías ocupacionales consideradas en términos de carne y pan a la vez, observamos que el ingreso real creció 15,64 por ciento entre 1903 y 1907, seguido por retracciones en los años posteriores que absorbieron el incremento precedente, de modo que en 1909 los trabajadores se encontraban casi como en 1903, porque se percibe una caída del poder adquisitivo de 1,35 por ciento, pese a que el ingreso nominal promedio había subido 23,35 por ciento.

El alza de precios de los principales comestibles también afectó al interior provincial. La carne vacuna experimentó un notable incremento en el período, alarmando a los pobladores de la campaña, como lo evidencia la queja de un habitante de la zona de Oliva, reproducida por un periódico capitalino:

“La carne hace pocos años se conseguía a 10 centavos el kilo y esta era comible. Hoy en casi todas las estaciones de la provincia se vende a 35 y 40 y ahora incomible. El pan, las verduras, etc. se venden a precios elevados: son un lujo para la clase proletaria.”¹⁰⁸⁵

Aún así, la carne vacuna en general conservó en el interior valores inferiores a los que tenía en la ciudad de Córdoba: de los 31 datos relevados para diferentes años entre 1900 y 1913, 22 son menores y 6 iguales a los registrados en ésta. (tabla 15) Esa ventaja relativa de los habitantes del interior se invertía en favor de los de la capital provincial cuando se consideran los precios de los demás productos de la canasta alimentaria. (tabla 16) En este contexto es comprensible el comentario de un vecino de Totoral en el sentido de que la carne era barata,

¹⁰⁸⁵ *La Voz del Interior*, octubre 14 de 1906 p. 1.

porque valía 15 centavos y nunca ascendía a más de 20, pero sólo este artículo se conseguía a bajo precio y no era posible sostenerse únicamente con él.¹⁰⁸⁶

Tabla 15
Precio de la carne vacuna en localidades de la provincia de Córdoba, 1900-1913 (\$/kg.)

Lugar	1900	1901	1902	1903	1904	1905	1906	1907	1911	1912	1913
Capital	0,23	0,25	0,23	0,23	0,25	0,30	0,43	0,28	0,35	0,43	0,58
Capilla del Monte								0,38			
Cosquín									0,35		
Deán Funes						0,23	0,28	0,23			
Río Primero					0,30			0,25			
Santa Rosa							0,35	0,28			
Soto	0,23										
Totoral	0,15										
Ballesteros							0,30				
Bell Ville	0,25				0,20					0,40	
Devoto	0,20	0,20								0,33	
Marcos Juárez		0,20									
Oliva							0,38				
Río Cuarto			0,10	0,20		0,30					0,48
Río Segundo		0,25	0,23								
San Francisco			0,19								
Villa María				0,19	0,23					0,33	
Tránsito							0,33				

Fuente: *La Libertad*, Años 1900-1903, 1905-1906, 1912-1913; *Los Principios*, Años 1904, 1911, 1913; *La Voz del Interior*, Años 1906-1907, 1911; AHRC, *HCD Municipal*, Año 1905, carp. 22, exp. LXVII; AHPC, *Juzgados de Paz legos*, San Francisco, Año 1905, leg. 1, exp. 21.

Tabla 16
Precios de los alimentos en la ciudad de Córdoba y en el sudeste provincial a comienzos del siglo XX (\$)

Artículo	Cantidad	Córdoba	Colonias
Aceite	kg.	1,25	1,20
Arroz Bremen	kg.	0,30	0,35
Azúcar tucumana 2 ^a	kg.	0,25	0,30
Café Brasil crudo	kg.	0,80	1,00
Carne carnero	kg.	0,30	0,18
Carne vaca	kg.	0,25	0,15
Choclos	doc.	0,05	0,05
Duraznos	doc.	0,05	0,05
Fideos	kg.	0,20	0,35
Garbanzos	kg.	0,40	0,40
Grasa vaca	kg.	0,35	0,20
Harina maíz	kg.	0,15	0,10
Harina trigo 1 ^a	90 kg.	10,00	12,00
Leche	l.	0,10	0,10
Leña	carrada	5,00	7,00
Maíz pisado	kg.	0,10	0,10

¹⁰⁸⁶ *La Libertad*, agosto 21 de 1900 pp. 1-2.

Naranjas	doc.	0,20	0,25
Pan 2 ^a	kg.	0,15	0,20
Papas	kg.	0,10	0,10
Porotos	kg.	0,20	0,10
Sal gruesa	kg.	0,05	0,05
Sandías	c/u.	0,05	0,05
Sémola	kg.	0,35	0,40
Tocino	kg.	0,80	0,70
Trigo	kg.	0,10	0,06
Vino nacional	l.	0,25	0,30
Yerba	kg.	0,70	0,70
Zapallos	c/u.	0,05	0,05

Fuente: ROQUÉ Emilio H., *La Provincia...* cit., pp. 80-82.

La comparación de los salarios nominales de 1897 con los de 1909 (tabla 11), correspondientes a 15 categorías de empleados municipales de la ciudad de Río Cuarto, muestra un crecimiento del ingreso promedio del conjunto desde 91,67 a 155,42 pesos, equivalente a 70 por ciento; sin embargo, un análisis más detallado muestra que la mejora en los salarios municipales fue muy inequitativa, porque los trabajadores más humildes experimentaron un incremento en sus ingresos muy inferior al promedio aludido, especialmente los peones, que sólo percibieron 40 pesos mensuales en 1909 en vez de los 30 de 1897, beneficiándose con un aumento de 33 por ciento.

El período 1900-1913 es el único para la cual contamos con información confiable y lo suficientemente homogénea como para establecer alguna tendencia sobre la evolución de los ingresos de los asalariados rurales, en concreto, para la región pampeana. Dos relevamientos efectuados por organismos públicos de la provincia de Córdoba relativos a los jornales pagados a los trabajadores rurales durante la cosecha en distintos lugares de la jurisdicción en 1902 y 1911-1912 permiten establecer un significativo incremento promedio de nada menos que 150 por ciento entre esos años, pasando de una media de 2,83 a 7,08 pesos diarios. (tabla 17) A su vez, los datos estadísticos ofrecidos por el Departamento Nacional del Trabajo ponen en evidencia un crecimiento de las remuneraciones agrícolas de 65 por ciento entre los últimos años de la década de 1890 y fines de la primera del siglo XX, mientras que el valor de la manutención diaria sólo se elevó 33 por ciento en el mismo lapso. (tabla 18) La tendencia parece confirmarse también mediante las fluctuaciones del poder adquisitivo de los salarios rurales en términos de carne vacuna, que durante esta etapa pasaron de 10 a 24 kilos en Devoto y de 11 a 17 en Villa María, ambas poblaciones del sudeste.¹⁰⁸⁷

¹⁰⁸⁷ AHPC, *Juzgados de Paz legos*, San Francisco, Año 1905, leg. 1, exp. 21; DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1902, p. 146; *Boletín del Departamento*

Tabla 17
Jornales agrícolas por zonas en la provincia de Córdoba en 1902 y 1911-12 (\$)

Región	Jornales		Comparación (%)
	1902	1911-1912	
Arroyito	1	6-8	+ 600
La Francia	2,62 (2,50-3)	4-5	+ 64
Devoto	2,52 (2-3)	7-10	+ 240
San Francisco	2,80 (2-3)	7-10	+ 240
Villa María	2,29 (1,50-3)	3-8	+ 144
Villa Nueva	2	-	-
Morrison	-	5-6	-
Ballesteros	3	8	+ 167
Zuviría	3	-	-
Bell Ville	3,01 (2,50-3,75)	0,70-1,40 cuadra	-
San Marcos	3,25 (3-4)	6	+ 71
Leones	2,97 (2,50-5)	6	+ 60
Marcos Juárez	3	5-8	+ 117
General Roca y Tortugas	2,94 (2,50-3)	5-6	+ 100
Cruz Alta	3-3,50	5-7	+ 85
Saladillo	3-3,50	5-7	+ 85
Laguna Larga	2-3	2-8	+ 100
Oncativo	2-3	7-8	+ 200
Calchín	2-3	-	-
Oliva	3	6-8	+ 133
Chañares	3	-	-
Tío Pujio	3	3-8	+ 83
Corral de Bustos	3-3,50	7	+ 115
Isla Verde	3-3,50	7	+ 115
Monte Maíz	3-3,50	6-8	+ 115
Médano de Las Cañas	3-3,50	8	+ 146
Las Liebres	-	8	
Pascanas	4	8	+ 100
Arroyo Cabral	2,50	6-8	+ 180
Dalmacio Vélez	2,50	7-8	+ 200
Las Perdices	2,50	5-8	+ 160
General Deheza	2,50	6-7	+ 160
General Cabrera	2,50	4-6	+ 100
Carnerillo	2,50	7-12	+ 280
Chucul	2,50	6-8	+ 180
Río Cuarto	2,50	7-8	+ 200
Holmberg	2,50		
Sampacho	2,50		
Freyre	2,75 (2-3)	6-10	+ 220
Porteña	2 (1-2,50)	6-10	+ 357
Brinckman	2	8-10	+ 350
Morteros	2	6-10	+ 350
Canals	3	5-8	+ 117
Alejo Ledesma	3	7-8	+ 150
Arias	3	6-9	+ 150
Cernadas	3-5	6-10	+ 100
Laboulaye	3-4	6-10	+ 129
Guardia Vieja	3-4	6-10	+ 129

Mackenna	3-3,50	6-10	+ 146
Ausonia	2	-	-
Etruria	3	-	-
Santa Victoria	3	-	-
Santa Eufemia	3,50	-	-
La Carlota	2,88	-	-
Assunta	3,66	-	-
General Viamonte	3,66	-	-
Laguna del Monte, Rufino	3	-	-
Manantiales	-	5-7	-
Cañada Verde	3-5	-	-
Italó	3	-	-
Buchardo	-	6-8	-
Pincen	-	6	-
Villa Valeria	-	6-7	-
Arroyo Algodón	-	6-8	-
La Playosa	-	6-8	-
Pozo del Molle	-	5-8	-
Las Varillas	-	6-10	-
Las Varas	-	6-10	-
Laspiur	-	6-10	-
Prosperidad		6-10	
Quebracho Herrado		6-10	

Fuente: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1902, pp. 146, 172-174, 184, 194, 204, 222-223, 232, 242, 252, 270-271; *Boletín del Departamento General de Agricultura y Ganadería de la provincia de Córdoba*, Córdoba, año I, n° 2, 1911, pp. 136-139.

Tabla 18
Salarios agrícolas y costo de la manutención en la provincia de Córdoba (\$)

Período	Peón siembra (mes)	Conductor máquina segadora (día)	Peón cosecha en general (día)	Capataz de parva (día)	Peón recolector de maíz (día)	Peón trilla en general (día)	Alimentación diaria en época de siembra cosecha	
1899 - 1900	29	3,20	2,50	4,40	2,00	2,50	0,50	0,70
1903 - 1904	33	4,71	3,50	4,84	-	3,00	0,53	0,72
1905 - 1906	45	5,00	4,00	6,00	2,00	4,00	0,60	0,80
1906 - 1907	50	5,00	4,00	5,50	2,00	3,50	0,60	0,80
1907 - 1908	45	6,00	5,00	7,00	4,00	6,00	0,70	0,80
1908 - 1909	45	6,00	4,00	8,00	4,00	5,00	0,60	1,00
1910	45-60	5,25	4,00	-	1,50 ³	4,50	-	-

Fuente: Los datos correspondientes a 1910, publicados en el *Boletín del Ministerio de Agricultura de la Nación*, año 1912, en: MOREYRA Beatriz I., *La producción agropecuaria cordobesa, 1880-1930 (Cambios, transformaciones y permanencias)*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1992, p. 238; todos los datos restantes fueron relevados en: DEPARTAMENTO NACIONAL DEL TRABAJO, *Boletín del...*, Buenos Aires, n° 13, 1910, pp. 18-19.

C. PERÍODO 1913-1921

Las tensiones crecientes que tenían como escenario a los Balcanes en 1913 repercutieron en los mercados financieros internacionales y rápidamente el capital comenzó a escasear y encarecerse. Esto, las malas cosechas de 1913-1914 y las consecuentes restricciones en el volumen de las exportaciones provocaron una fuerte salida de oro, ocasionando un verdadero “sofocón monetario”¹⁰⁸⁸ que se tradujo en una inmediata retracción en la actividad económica. Con el inicio y desarrollo del conflicto bélico la recesión se agudizó, convirtiéndose en una de las más profundas del siglo: entre 1913 y 1917 -año que Carlos Díaz Alejandro considera como el último de recesión- el producto bruto interno cayó 19,6 por ciento, superando ampliamente la retracción de 9,7 por ciento de 1929-1933.¹⁰⁸⁹ La crisis económica fue estimulada por la desorganización de los circuitos internacionales de capital y de bienes y, en particular, por las fuertes limitaciones que pesaban sobre las posibilidades de importar. El mercado argentino de bienes, que en muchos rubros dependía del abastecimiento regular desde el exterior, quedó en gran medida librado a los recursos domésticos. Por otra parte, las exportaciones argentinas tradicionales experimentaron incrementos en su valor y alteraciones en su composición, debido al desplazamiento parcial de los granos por productos cárnicos.

La incidencia de la Gran Guerra en las variables macroeconómicas se transmitió a los condicionantes económicos del consumo: el empleo, los ingresos y los precios de los comestibles. Esto se tradujo en un retroceso en el *derecho a los alimentos* de la amplia mayoría de la población, resultado de las reducciones que afectaron a los salarios nominales y, mucho más aún, del notable incremento de la desocupación y la rápida, intensa y generalizada suba de precios de los artículos de consumo, promoviendo modificaciones cuantitativas y cualitativas en la dieta cotidiana, en especial en la de los sectores populares. Por todo esto decidimos profundizar la indagación de esta etapa y explayarnos en la exposición de los resultados obtenidos.

Los datos disponibles no permiten apreciar cuantitativamente la desocupación; no obstante, los testimonios cualitativos relevados permiten inferir que se convirtió en un grave problema social. Las dificultades del mercado de trabajo, generales para todos los sectores, fueron mucho más sensibles entre los trabajadores que carecían de calificación, dentro de los cuales

¹⁰⁸⁸ GERCHUNOFF Pablo y Lucas LLACH, *El ciclo de la ilusión y el desencanto. Un siglo de políticas económicas argentinas*, Buenos Aires, 1998, p. 68.

¹⁰⁸⁹ DÍAZ ALEJANDRO Carlos F., *Ensayos sobre la historia económica argentina*, Buenos Aires, 1975, p. 62.

se encontraba la mayoría de los empleados en la construcción y actividades afines, quienes ya desde 1913 soportaron los efectos de la reducción de las obras públicas y privadas.¹⁰⁹⁰ El grueso de esos trabajadores alternaba, según la estación, las actividades urbanas con las rurales, porque en las épocas de cosecha abandonaban la ciudad y se dirigían hacia la campaña para participar en las tareas vinculadas a ella. Por esto, la vida de esos trabajadores era particularmente difícil en la temporada invernal, en que se producía una caída en la demanda de fuerza laboral en las zonas rurales. Además, muchas personas enfrentaron situaciones de subempleo, porque soportaron una reducción de su jornada laboral o la rotación del personal, que redundaba en una disminución de sus ingresos.

Los problemas del mercado laboral se manifestaron desde temprano en la ciudad de Córdoba en una propagación de la mendicidad callejera hasta tomar “caracteres alarmantes”,¹⁰⁹¹ según las expresiones de varios concejales. Las circunstancias creadas por la crisis económica de 1913 condujeron a los ediles de Córdoba a sancionar como ordenanza un proyecto *olvidado* en una de sus comisiones desde 1910, relativo a la represión de la mendicidad ejercida en lugares públicos.¹⁰⁹² Las solicitudes de la prensa en el sentido de combatir las prácticas mendicantes de quienes hacían una “explotación indigna de la caridad pública” se sumaron a los eventuales procedimientos policiales contra quienes debían recurrir a ella para subsistir.¹⁰⁹³

Las dificultades laborales se extendían también a las remuneraciones. Su análisis es complicado, primordialmente por la escasez de datos cuantitativos. Los relevados para el sector privado son sumamente fragmentarios, dispersos en el tiempo y prácticamente ni siquiera sirven a los fines comparativos. En consecuencia, utilizamos los pocos datos fiables que obtuvimos sobre los salarios y las referencias dispersas que aluden a sus fluctuaciones. La única serie salarial que logramos elaborar para esta etapa corresponde a los trabajadores y personal del municipio.¹⁰⁹⁴

¹⁰⁹⁰ NIGRO Ángel J. y R. SILVA, *Informe sobre la situación general de algunos gremios obreros en la ciudad de Córdoba*, en: MOREYRA Beatriz I., Fernando J. REMEDI y Patricia ROGGIO, *El hombre y sus circunstancias. Discursos, representaciones y prácticas sociales en Córdoba, 1900-1935*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1998, p. 341.

¹⁰⁹¹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1913, fs. 118r., 119v., 122r.

¹⁰⁹² *Ibíd.*, fs. 118r.-130v., 133r.-135v.

¹⁰⁹³ *Los Principios*, agosto 26 de 1915 p. 3, febrero 17 y 18 de 1917 p. 1.

¹⁰⁹⁴ Los datos para la confección de la serie fueron relevados en: AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1912, fs. 359r.-414r., Año 1914, fs. 380r.-412r., Año 1915, fs. 322r.-356r., Año 1917, fs. 371r.-406r., Año 1919, fs. 45r.-46v., 139r.-179r., Año 1920, fs. 168r.-219r.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Compilación de las ordenanzas y demás disposiciones dictadas por el Honorable Concejo Deliberante en el año 1913*, Córdoba, 1914, t. XVII, pp. 115-162.

Las finanzas municipales fueron muy golpeadas por el efecto de las deudas acumuladas durante años y la coyuntura económica, ya que el retroceso del consumo y las actividades productivas y comerciales repercutió en la recaudación tributaria. Esto se reflejó en un cierto congelamiento de las partidas presupuestarias y, por ende, en un retraso salarial de los empleados. La evolución de las retribuciones de 53 categorías de trabajadores de la administración de la ciudad entre 1913 y 1919¹⁰⁹⁵ muestra que, en conjunto, experimentaron un retroceso cercano al 7 por ciento en términos nominales. Los salarios en moneda corriente desde 1913 hasta 1917 se mantuvieron estables en general y en éste año se produjeron reducciones que prácticamente afectaron a todas las categorías contempladas en la serie. En 1918 continuaron los recortes salariales, esta vez limitados al personal jerárquico, mejor remunerado, como los profesionales que estaban a cargo de las reparticiones o sus inferiores inmediatos. Al año siguiente se reiteraron las reducciones en las remuneraciones y fueron generalizadas, salvo para un segmento de los trabajadores con salarios más bajos, los peones y los capataces, que recibieron un aumento de entre 7 y 20 por ciento, que representaba sumas que variaban entre 5 y 11 pesos en sueldos de 54 a 70 pesos. Estos trabajadores, los más humildes, obtuvieron nuevas mejoras salariales en 1920, cuando se extendieron también al sector docente.

Los datos sobre el sector privado, pese a su escasez y dispersión, dan cuenta de un retroceso en los salarios nominales desde 1913, reiterado en los años siguientes, estabilizándose un poco en 1916.¹⁰⁹⁶ La crisis económica tuvo una repercusión directa e inmediata sobre el mercado laboral, donde la demanda cayó y la competencia entre los trabajadores -en particular entre los sin calificación- se tornó más dura, tendiendo a deprimir los salarios.¹⁰⁹⁷

¹⁰⁹⁵ Categorías incluidas en los cálculos: Departamento Ejecutivo (intendente, secretario, escribiente, abogado consultor, procurador, ordenanza, mensajero a caballo); Concejo Deliberante (secretario, auxiliar, escribiente, ordenanza); Contaduría y Tesorería (contador, auxiliar contador, tenedor de libros, portero-ordenanza, tesorero); Mercado Norte (comisario recaudador, capataz, guardián, peón); Matadero (administrador, escribiente, pesador, recaudador, desnucador, capataz, peón, sereno); Taller (mecánico herrero, herrero fraguador, carpintero, medio oficial carpintero, talabartero, escobero); Riego de calles (capataz, peón carrero); Barrido a mano (capataz, peón barrendero); Asistencia Pública (director, médico seccional, practicante mayor, mayordomo portero, sirviente limpieza, cochero); Escuelas (directora con casa, directora sin casa, maestra, maestra de labores, portero); Departamento Obras Públicas (ingeniero director, proyectista, secretario ingeniero, auxiliar). Los datos sobre salarios nominales se obtuvieron en: AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1912, fs. 359r.-414r., Año 1919, fs. 45r.-46v., 139r.-179r.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Compilación de las ordenanzas y demás disposiciones dictadas por el Honorable Concejo Deliberante en el año 1913*, Córdoba, 1914, t. XVII, pp. 115-162.

¹⁰⁹⁶ OFICINA PROVINCIAL DEL TRABAJO, *Memoria*, Año 1916, en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1916, pp. 382-383; NIGRO Ángel J. y R. SILVA, *Informe... cit., passim; Los Principios*, octubre 15 de 1915 p. 4.

¹⁰⁹⁷ NIGRO Ángel J. y R. SILVA, *Informe... cit.*, p. 318.

En el transcurso del período se registró una tendencia clara e intensamente alcista en el costo de la vida vinculado a los comestibles, factor decisivo, junto a la desocupación, para explicar las crecientes dificultades de los sectores populares para acceder a las subsistencias. La tabla 19 muestra que entre 1913 y 1919 la canasta alimentaria promedio experimentó un incremento del 38 por ciento en su costo, que se eleva hasta el 54 por ciento si se considera a todos los artículos en pie de igualdad, sin ponderar su disímil significación dentro del consumo. La tendencia alcista continuó hasta 1921, siguiéndole luego una depresión que duró pocos años. En la coyuntura considerada, catorce de los dieciséis artículos incluidos en la canasta soportaron subas en sus precios, aunque la magnitud de éstas fue diferente en cada caso -tabla 20-, siendo extraordinariamente significativa para el arroz (119 por ciento), el aceite (252 por ciento) y el carbón (133 por ciento), un combustible básico para los fines culinarios y la calefacción.

Tabla 19
Indice de precios de los alimentos para la ciudad de Córdoba, 1913-1919

Artículo	Factor de ponderación (r)	Precios (\$)		Indice de precios 1919 (1913=100)	$\frac{I \times r}{100}$
		1913	1919		
carne vacuna	24,71	0,55	0,70	127	31,38
carne ovina	4,63	0,80	0,80	100	4,63
carne porcina	1,54	1,00	1,09	109	1,68
pan	30,88	0,25	0,27	108	33,35
leche	2,95	0,15	0,16	107	3,16
aceite	2,95	0,86	3,03	352	10,38
grasa vacuna	2,94	0,55	0,79	144	4,23
arroz Bremen	2,95	0,32	0,70	219	6,46
harina trigo	2,95	0,14	0,25	179	5,28
papas	2,95	0,12	0,13	108	3,19
azúcar molida	2,95	0,40	0,58	145	4,28
yerba mate	2,94	0,69	0,81	117	3,44
café tostado	2,92	1,50	1,45	97	2,83
té	2,92	1,60	3,00	188	5,49
vino común	2,94	0,26	0,38	146	4,29
carbón	5,88	0,30	0,70	233	13,70
	100,00				137,77

Fuente: Los precios fueron obtenidos en: *La Libertad y Los Principios*, Año 1913; DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1919, p. 469.

Tabla 20
Aumento de los precios de los alimentos
en la ciudad de Córdoba, 1913-1919

$\geq 100\%$	$>50 < 100\%$	$\leq 50\%$
aceite arroz carbón	harina té	carne vacuna carne porcina pan - leche grasa - papas azúcar - yerba vino

La carne vacuna y el pan presentaban en 1919 un valor superior al de 1913 en 27 y 8 por ciento respectivamente, lo que los ubica dentro del grupo de alimentos que soportaron alzas menores; sin embargo, ellas fueron muy significativas, por la gravitación de ambos artículos en la dieta cotidiana de todos los sectores sociales y, más aún, en la de los populares. El precio de la carne de vaca con respecto al del pan superó al promedio (2,12) del período 1913-1919 en el primer año de la serie (2,20) y, mucho más, en el bienio 1918-1919 (2,50 y 2,59). En los primeros años del conflicto el precio relativo fue cayendo, como consecuencia de que entre 1913 y 1917 el valor del pan subió claramente, mientras que la carne vacuna experimentaba sustanciales variaciones en el transcurso del año pero finalmente mantenía estable su promedio anual. En cambio, en los dos últimos años de la serie, el pan observó una baja de precios (27 por ciento) y la carne un notable incremento (40 por ciento).

Como una forma de percibir las fluctuaciones de las variables macroeconómicas a escala humana, aplicamos los precios de 1919 a la canasta alimentaria familiar de un peón jornalero, cuya valuación y composición -cuantitativa y cualitativa- conocemos para 1913.¹⁰⁹⁸ Ese conjunto de artículos (carne, pan, leche, azúcar, yerba, grasa, papas) que en este año costaba 28,45 pesos, en 1919 había ascendido a 47,12, es decir, un 66 por ciento más.

La causa más significativa de las fluctuaciones de los precios de los comestibles era la muy estrecha vinculación entre el mercado internacional y el doméstico, porque el primero condicionaba decisivamente los valores vigentes en el segundo, como consecuencia del alto coeficiente de apertura de la economía argentina. La carne vacuna y la ovina, el trigo, la harina, el maíz, tenían importancia fundamental en las dietas de los cordobeses y los argentinos en general y, a la vez, eran productos de exportación. Al ser bienes comercializables, sus precios y fluctuaciones dependían del mercado internacional. Esto también acontecía con una serie de artículos que no se producían localmente o se lo hacía en

¹⁰⁹⁸ LUDEWIG Juan H., *Informe del estado actual del trabajo a domicilio de mujeres y niños en la capital de la provincia*, en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1913, pp. 355-371.

cantidades insuficientes para satisfacer la demanda interna. El funcionamiento de este mecanismo económico permite explicar la fuerte suba de la canasta alimentaria durante la guerra, cuando las exportaciones de carne y sus derivados mejoraron sus precios y registraron una expansión, a la vez que se produjo una fuerte restricción en el ingreso de productos importados. Esto último y su directa repercusión sobre los precios es por demás evidente en el aceite, el té y el arroz, que tradicionalmente tenían un ingreso regular desde el exterior y se cuentan -como se señaló- entre los productos que más aumentaron.

Al conjugar el comportamiento de los salarios y de los precios entre 1913 y 1919, queda claro que los trabajadores de los sectores medios y los más humildes soportaron una retracción en sus ingresos reales. Las remuneraciones de las 53 categorías ocupacionales municipales consideradas registraron, en conjunto, una pérdida del 32 por ciento en su poder adquisitivo, pasando el salario promedio en moneda constante de 182 pesos en 1913 a 123 en 1919. En este año, todas las remuneraciones contempladas evidenciaban una caída en términos reales, aunque su magnitud era variable, fluctuando entre 10 y 66 por ciento, pudiendo hacerse una gran diferenciación: las mayores retracciones, superiores al 30 por ciento, recayeron sobre los profesionales, los docentes y el personal jerárquico, salvo los que se desempeñaban en el área salud, mientras que los trabajadores con retribuciones más humildes soportaron reducciones menores, desde un 20 hasta cerca de un 30 por ciento, encontrándose entre ellos el personal de limpieza, los ordenanzas, los capataces y los peones.

De acuerdo con un informe elaborado por el Ministerio de Hacienda de Córdoba, en la década que culmina en 1919, los dependientes del gobierno provincial tomados en forma colectiva habían experimentado una suba promedio de 47 por ciento en sus salarios nominales, frente a un crecimiento del costo de la vida que se estimaba en 80 por ciento, incluyendo alimentos, vivienda, servicios y vestimenta.¹⁰⁹⁹ Conforme con nuestros datos, pese al aumento de sus salarios nominales de 110 a 120 pesos, en ese año los maestros provinciales de mayor jerarquía, los que contaban con título normal, habían sufrido una severa pérdida en términos reales, que llegaba al 27 por ciento. Muchos de los agentes públicos, en especial los que ocupaban la base de la jerarquía ocupacional y salarial, desarrollaron su vida cotidiana en una situación precaria, a principios y a fines de la etapa, por la insuficiencia de sus ingresos para subvenir a sus requerimientos vitales y los de su núcleo familiar. En 1919, una maestra ganaba 100 pesos, un capataz 75, un peón 65, un ordenanza 80 y un portero de escuela 35, cuando el Consejo de Educación de la provincia reclamaba como necesario un salario mínimo

¹⁰⁹⁹ MINISTERIO DE HACIENDA Y COLONIAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Año 1919-1920, p. 61.

de 200 pesos para los docentes de su dependencia.¹¹⁰⁰ Los testimonios concernientes a los trabajadores del sector privado permiten inferir también una reducción de sus remuneraciones en moneda constante, aunque debido a la calidad de aquéllos no estamos en condiciones de medirla de modo fiable.

El conflicto bélico también influyó sobre otro condicionante económico del consumo: las disponibilidades locales de comestibles, que soportaron modificaciones en su magnitud y composición, así como en la calidad de los artículos.

La guerra, con su secuela de crisis productiva en los países europeos y severas restricciones al comercio y al transporte marítimo, provocó una drástica reducción en las exportaciones alimentarias del viejo continente, incidiendo en las existencias de comestibles del mercado argentino y cordobés, situación que recién comenzó a revertirse promediando 1919. La paulatina interrupción de la introducción de artículos europeos y el agotamiento de las reservas que los comerciantes tenían de ellos afectaron el habitual grado de diversificación de las disponibilidades de comestibles, debido a la desaparición de algunas variedades de productos (arroz, aceite de oliva, bacalao en conserva, porotos y habas). La demanda insatisfecha de varios artículos que tradicionalmente se importaban se convirtió en un negocio muy rentable para muchos empresarios nacionales que comenzaron a fabricar y expender productos que pretendían sustituir a los legítimos provenientes del exterior con falsificaciones, que incluso llevaban etiquetas que reproducían casi fielmente las originales. En especial, esto sucedió con las bebidas. La población habituada a consumir esos productos los reclamaba, pese a los condicionamientos que la guerra había impuesto a su ingreso, y estaba dispuesta a pagar altos precios por ellos. Los fabricantes de los productos legítimos conocían esta situación, la toleraban y hasta la veían con agrado, porque concebían que de esta forma sus marcas y artículos preservarían su lugar en el mercado local hasta tanto se produjera un retorno a la normalidad, momento en el cual movilizarían los recursos a su disposición para combatir las imitaciones, a sus fabricantes y expendedores.¹¹⁰¹

El retroceso en el consumo se manifestó de múltiples maneras, una de ellas, la reducción de los ingresos tributarios municipales.¹¹⁰² Las cargas sobre la producción y comercialización de comestibles tenían una fuerte gravitación en el cuadro tributario, destacándose Corrales y mataderos, que gravaba la venta y el sacrificio de ganado destinado al consumo, uno de los

¹¹⁰⁰ MINISTERIO DE GOBIERNO, JUSTICIA, CULTO E INSTRUCCIÓN PÚBLICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria correspondiente al ejercicio de mayo 1917 a mayo de 1918*. Dr. Gregorio N. Martínez, Córdoba, 1919, p. 122.

¹¹⁰¹ *Los Principios*, abril 3 de 1919 p. 3.

¹¹⁰² AHMC, *Documentos*, Año 1913, fs. 344r.-346r., Año 1918, t. I, f. 55r.

renglones más abultados de los ingresos corrientes. Los inicios de la crisis económica dejaron su impronta en los balances municipales, porque si bien las entradas totales se redujeron, la caída fue mayor en la recaudación de los gravámenes vinculados a la alimentación. Los ingresos por Corrales y mataderos disminuyeron 12 por ciento entre 1912 y 1913, pasando de 302.024,60 a 266.968,46 pesos,¹¹⁰³ lo que con magnitudes variables se repitió en años posteriores, debido a la retracción en el faenamiento de reses por la baja del consumo de carne en la ciudad.

Los datos provistos por el estudio del doctor Mario Schteingart sobre la alimentación en la Argentina y Córdoba en particular publicado en 1928¹¹⁰⁴ y por la investigación del doctor Gumersindo Sayago sobre la tuberculosis¹¹⁰⁵ permiten tener una idea sobre el comportamiento de las disponibilidades anuales de carne por habitante en la capital provincial en la etapa considerada (tabla 21).

Tabla 21
Disponibilidades anuales de carne en la ciudad de Córdoba (kg./habitante)

	1912	1913	1914	1915	1916	1917	1918	1919	1920	1921
Schteingart	111,38	96,28	84,58	83,42	82,00	79,23	63,13	61,16	61,30	65,00
Sayago	174,11	83,22	70,81	67,53	64,24	59,50	52,20	47,82	49,28	-

Los datos muestran que la disponibilidad anual de carne por habitante fluctuó entre 61 y 111 kg. entre 1912 y 1921, según la serie Schteingart, y entre 48 y 174 kg. entre 1912 y 1920, según la serie Sayago, con una media de 79 y 74 kg. respectivamente. Las series Schteingart y Sayago presentan diferencias entre sí en sus valores, pero ambas coinciden en la tendencia observada en el comportamiento temporal de las disponibilidades de carne. Este último pone de relieve la muy sensible significación dietética que la Primera Guerra Mundial tuvo para la vida cotidiana del común de los cordobeses, porque ellas registraron una tendencia francamente depresiva hasta 1919, cayendo 36 por ciento de acuerdo con Schteingart y 43 por ciento conforme a Sayago, al pasar de 96 a 61 kg. para el primero y de 83 a 48 kg. para el segundo. Este hecho es sumamente llamativo porque la carne constituía tradicionalmente el artículo básico de la dieta. Evidentemente, las circunstancias obligaron a muchos a renunciar a una parte muy importante de su dieta cotidiana, sustituyendo parcialmente la carne por otros

¹¹⁰³ AHMC, *Documentos*, Año 1916, f. 412r.

¹¹⁰⁴ SCHTEINGART Mario, "Conceptos modernos sobre la alimentación y sus errores en nuestro país", en: *Revista de la Universidad Nacional de Córdoba*, Córdoba, año XV, n° 1-2, 1928.

¹¹⁰⁵ SAYAGO Gumersindo, "El valor de los factores higiénico sociales de la tuberculosis a través de las estadísticas", en: *Revista de la Universidad Nacional de Córdoba*, Córdoba, año VIII, n° 8-9-10, 1921.

comestibles. El incremento en el precio de la carne y el descenso de la matanza de reses están íntimamente asociados: a una elevación del precio de 35 y 40 centavos a 80 y 90 correspondió una caída gradual en el promedio del sacrificio diario de reses de 140 a 75 u 80.¹¹⁰⁶ El movimiento inverso comenzó a notarse con claridad recién desde 1921.¹¹⁰⁷

Pero en el transcurso de la guerra, además de disminuir su consumo, muchos debieron resignarse a que la carne que podían adquirir fuera de calidad inferior a la acostumbrada. Los condicionantes de la coyuntura económica se impusieron a las expectativas de consumo de muchos cordobeses, que se vieron orillados, como mínimo, a reemplazar la carne gorda habitual por la más barata, la flaca,¹¹⁰⁸ incluso por esa “piltrafa de carne magra que hace algunos años se tiraba a los perros de los mataderos.”¹¹⁰⁹

El fuerte arraigo del hábito de consumir carne y la imposibilidad de mantener su ingesta en los niveles corrientes alentaron la aparición en el mercado de un producto que, pese a sus características intrínsecas y a la prohibición legal de su expendio, aspiraba a convertirse en uno de sus sustitutos: la carne de caballo. En 1914 aparecieron puestos de venta de carne de yeguarizo en el sur provincial -Laboulaye, Río Cuarto-¹¹¹⁰ y en 1918 el gobierno autorizó a un industrial de San Francisco a elaborar conservas con ella;¹¹¹¹ sin embargo, en la ciudad de Córdoba recién en 1919 detectamos efectivamente el expendio de esa carne en los mercados, cuando se secuestró una partida.¹¹¹² Aunque con un sabor muy distinto, la de caballo también era carne, y mucho más accesible que la vacuna o la de ganado menor: en 1914 la primera costaba 20 centavos y la segunda 48, en consecuencia, un kilo de carne vacuna equivalía casi a dos y medio de la de equino,¹¹¹³ hacia 1918, en la ciudad de Río Cuarto, el kilo de carne de yeguarizo tenía un precio máximo de 30 centavos autorizado por el municipio, en un año donde el de la carne vacuna fluctuó entre 55 y 65 centavos.¹¹¹⁴ Pero la sustitución sólo debe haberse efectivizado en muy pocos casos, porque en general -más allá de los enclaves geográficos ya citados dentro de la provincia- la carne equina era resistida por el público y su expendio estaba prohibido dentro de la ciudad de Córdoba por la administración municipal.¹¹¹⁵

¹¹⁰⁶ *La Voz del Interior*, noviembre 16 de 1918 p. 4.

¹¹⁰⁷ *El Pueblo*, Río Cuarto, junio 23 y diciembre 29 de 1921 p. 2, enero 4 y febrero 22 de 1922 p. 2.

¹¹⁰⁸ *La Voz del Interior*, abril 8 de 1920 p. 4.

¹¹⁰⁹ *Los Principios*, julio 13 de 1917 p. 1.

¹¹¹⁰ *La Libertad*, enero 13 y abril 20 de 1914 pp. 5 y 1 respect.; *El Pueblo*, octubre 20 de 1918 p. 3.

¹¹¹¹ *La Voz del Interior*, septiembre 19 de 1918 p. 4.

¹¹¹² *Los Principios*, septiembre 21 de 1919 p. 1.

¹¹¹³ *La Libertad*, enero 13 de 1914 p. 5; AHPC, *Juzgados de Paz legos*, La Carlota, Sacanta, Año 1915, leg. 1, n° 1, exp. 8.

¹¹¹⁴ *El Pueblo*, septiembre 4 y octubre 20 de 1918 pp. 2 y 3 respect.

¹¹¹⁵ *La Voz del Interior*, abril 28 de 1916 p. 3, septiembre 19 de 1918 p. 4.

Teniendo en cuenta los precios relativos, las preferencias alimentarias de la población y su uso tradicional como sustitutos en coyunturas económicas desfavorables, el retroceso en el consumo de carne fue compensado, de manera parcial, por un incremento en la participación relativa del pan y del maíz en la dieta cotidiana de los sectores populares, a lo que se añadía una mayor utilización del mate, en especial entre los más humildes.¹¹¹⁶ Por otra parte, en 1915 apareció en la ciudad de Córdoba el *pan integral*, que a un precio módico daba respuesta, en cierta medida, al problema alimentario de los más pobres: el kilo de pan común costaba 30 centavos, contra los 20 del integral.¹¹¹⁷ La venta de este pan creció rápidamente, debido a la fuerte demanda de las familias y, también, a los pedidos de algunas empresas gastronómicas.¹¹¹⁸ Con la aparición del *pan integral*, las distancias sociales que se transparentaban en el consumo de las distintas variedades de pan se volvieron más visibles de lo acostumbrado. A su vez, algunos trabajadores, orillados a recortar sus gastos alimentarios, recurrieron, por primera vez o con más frecuencia que antes, a la adquisición de *pan duro*, es decir, pan del día anterior, que tenía un precio inferior al del producto del día.¹¹¹⁹ Cuando se acercaba el final de la confrontación comenzó a notarse la presencia de un pan de dudosa calidad, producto de la elaboración clandestina. Este “pan radical”, “pan español” o “pan ruso” se expendía incluso en el mercado más concurrido, ante los ojos de las autoridades. El producto era elaborado con materias primas sin control sanitario, en condiciones de dudosa higiene y se distribuía en vehículos que alternativamente eran utilizados en tareas diversas, ajenas al transporte de alimentos.¹¹²⁰

Los sectores populares reforzaron su consumo de maíz, aprovechando su abundancia en el mercado local, por las dificultades para continuar con sus regulares exportaciones por la escasez de bodegas disponibles.¹¹²¹ La abundancia de maíz fue útil también para compensar la paulatina reducción de las disponibilidades locales de arroz, cuya importación con la guerra enfrentó severas y crecientes dificultades hasta que fue suspendida, situación que desde 1914 redundó en un paulatino encarecimiento, estimulando una notable retracción en su consumo.¹¹²² De aquí que ya en 1915 la Dirección de Fomento Agrícola, dependiente del Ministerio de Agricultura de la Nación, pusiera en marcha un plan para estimular el cultivo de

¹¹¹⁶ *La Voz del Interior*, enero 28 de 1924 p. 7, diciembre 18 de 1930 p. 8.

¹¹¹⁷ *Los Principios*, marzo 17 de 1915 p. 3, julio 14 de 1917 p. 1.

¹¹¹⁸ *La Voz del Interior*, mayo 9 y 30, junio 1º, 2, 4 y 8 de 1915 p. 4 y 5; *Los Principios*, julio 14 de 1917 p. 1.

¹¹¹⁹ *Los Principios*, agosto 9 y septiembre 27 de 1919 p. 1.

¹¹²⁰ *La Voz del Interior*, febrero 23 y abril 25 de 1918 p. 4.

¹¹²¹ *La Voz del Interior*, julio 6 de 1918 p. 7.

¹¹²² *Los Principios*, marzo 30 y agosto 8 de 1915 p. 6, abril 30 de 1919 p. 3, mayo 3 de 1921 p. 3.

arroz, proporcionando semillas y asesoramiento sobre las diversas cuestiones vinculadas a su producción.¹¹²³

Durante el desarrollo del conflicto, todas las sustancias grasas soportaron importantes subas en sus precios, porque eran artículos comercializables, exportables (grasa vacuna, manteca) o importables (aceite). Este último caso es, evidentemente, el más notorio, porque fue el que registró los mayores incrementos de precios -alrededor de 250 por ciento entre 1913 y 1919-, debido a su escasez en el mercado cordobés, por la reducción de las disponibilidades de aceite de oliva proveniente de Europa.¹¹²⁴ Las dificultades de importación alentaron el encarecimiento, sobre todo cuando las existencias de los comerciantes locales se agotaron. La sustitución del aceite importado era entorpecida por la insuficiencia de la producción doméstica y las frecuentes adulteraciones de los aceites nacionales;¹¹²⁵ de hecho, la guerra alentó la elaboración argentina de aceites comestibles con materias primas nacionales -maní, nabo-¹¹²⁶ pero también propició los fraudes, por la escasez y el encarecimiento. Las adulteraciones fueron acompañadas, en ocasiones, por la comercialización de aceites de dudosa aptitud para la ingesta humana. En 1918, la prensa denunció el expendio como aceite comestible de productos similares que, en épocas normales, se destinaban a usos industriales, por su inferior calidad.¹¹²⁷ A su vez, subieron los precios de la grasa vacuna y la manteca. El valor del kilo de este producto pasó de 1,45 pesos en 1913 a 1,85 en 1917 y 2,15 en 1919;¹¹²⁸ mientras tanto, en este año, el kilo de grasa vacuna valía 79 centavos y el de aceite de oliva nada menos que 3,03 pesos.¹¹²⁹ Los gustos étnicos criollos, el valor absoluto de la grasa y la caída en las disponibilidades de aceite importado muy probablemente convirtieron al derivado vacuno en el sustituto de éste en el grueso de la población.

La reducción del consumo cárnico y las sustituciones fueron sólo una parte de la reformulación de las respuestas sociales habituales al problema alimentario durante la etapa, porque para los sectores sociales más humildes la guerra trajo aparejada una sensible retracción en su ingesta cotidiana global, dando origen a fenómenos de subalimentación.

¹¹²³ *Los Principios*, septiembre 28 de 1915 p. 3.

¹¹²⁴ *Los Principios*, agosto 27 de 1915 p. 4, abril 30 y julio 20 de 1919 pp. 3 y 1 respect.; *La Voz del Interior*, julio 6 de 1918 p. 7.

¹¹²⁵ *Los Principios*, julio 20 de 1919 p. 1.

¹¹²⁶ *El Pueblo*, mayo 3 de 1919 p. 2.

¹¹²⁷ *El Pueblo*, mayo 8 de 1918 p. 2.

¹¹²⁸ *Los Principios*, Año 1913, *passim*, abril 24 y mayo 20 de 1917 p. 2; DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1919, p. 469.

¹¹²⁹ Cálculos basados en datos obtenidos en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1919, p. 469.

Éstos hicieron presa de los más vulnerables: los trabajadores sin calificación, con empleos temporales y bajas remuneraciones, es decir, los pauperizados y los pauperizables, comprendiendo en estos últimos a aquellas familias cuya situación era muy sensible a los cambios de coyunturas económicas. La prensa se hizo eco de la realidad de este proceso de empobrecimiento; “Los Principios” señalaba en 1917:

“Las clases necesitadas van engrosando paulatinamente sus filas con nuevos elementos, que provienen de las otras clases sociales tan fuertemente sacudidas por el momento actual, que ha ocasionado una transformación de los individuos y de las familias, arrojando a muchos a la miseria.”¹¹³⁰

Numerosos cordobeses padecieron restricciones extremas en su alimentación, soportando sustanciales transformaciones en su dieta cotidiana, que en gran medida se restringió a pan y, para *engañar el estómago*, mate.¹¹³¹

“Hay hambre en Córdoba, son muchas las familias de obreros sin trabajo, de criollos de nuestros ranchos suburbanos, y de ciudadanos que habitan las casas de inquilinato de nuestros barrios más poblados, que viven al azar y a la eventualidad, con unos cuantos mates y un pedazo de pan por todo refrigerio, entreteniéndose en cuanto es posible con esa clase de vituallas, los torozones del hambre.”¹¹³²

Tras haber consultado los periódicos locales desde el último tercio del siglo XIX hasta 1930, podemos decir que los primeros testimonios confiables sobre el hambre en Córdoba como problema social los hallamos en el lapso de la guerra, especialmente en 1917.¹¹³³ Bajo el título “Una víctima de la miseria”, un periódico local rescataba el caso de Guillermo Roca, un cordobés que apenas si sobrevivía en las calles de Córdoba en 1917:

“Ayer, como a las 10 de la mañana, fue conducido a la comisaría primera, por un vigilante de esta seccional, un sujeto representando unos 30 años, recogido de la calle San Martín, tan desfallecido por la falta de alimentación, que apenas podía dar un paso. La demacración del rostro y la miserable indumentaria de ese hombre joven, sin achaques, próximo a sucumbir de inanición, por la falta de trabajo para ganarse el sustento, revelaban una situación extrema. [...] Dijo llamarse Guillermo Roca y ser argentino, agregando que careciendo de recursos de toda clase, había elegido como albergue, la penúltima bóveda hacia el norte, del puente Centenario donde accidentalmente se domicilia.”¹¹³⁴

¹¹³⁰ *Los Principios*, septiembre 2 de 1917 p. 1.

¹¹³¹ *Los Principios*, febrero 17 de 1917 p. 1.

¹¹³² *Ibíd.*

¹¹³³ *Los Principios*, febrero 17 y 18 y abril 29 de 1917 p. 1.

¹¹³⁴ *Los Principios*, abril 29 de 1917 p. 1.

Los sectores populares experimentaron una sensible *precarización de la dieta cotidiana*, un empobrecimiento cuanti-cualitativo de su ingesta alimentaria, como consecuencia del retroceso en el consumo de carne, su sustitución por artículos menos nutritivos, el desmejoramiento de las condiciones de los productos y la caída en el volumen total de comestibles a los que pudieron acceder. Esta *precarización de la dieta cotidiana* durante la guerra se transparentó nítidamente en las condiciones sanitarias. En esos momentos, el diputado provincial Pablo Martínez apuntaba sobre los cordobeses:

“este pueblo come poco y siente hambre, y ese hambre se refleja hasta en su cara verdosa, que nos dice que es un aparato digestivo que se está digiriendo solo y que está absorbiendo su propia bilis”;

no se equivocaba cuando afirmaba que ese pueblo estaba engañándose con mate y era “pasto de la tuberculosis.”¹¹³⁵ Sus apreciaciones fueron ratificadas, muy poco tiempo después, por la contundencia inobjetable de la información cuantitativa contenida en el trabajo del doctor Sayago sobre la tuberculosis en Córdoba. En él se sostenía, con la fuerza de la evidencia empírica, una íntima correlación entre el retroceso en el consumo cárnico y el incremento de la mortalidad provocada por la tuberculosis, tal como se refleja en la tabla 22.

Tabla 22
Mortalidad tuberculosa comparada con el consumo diario de carne por habitante

Año	Población	Mortalidad por tuberculosis		Promedio de carne por día por habitante (gr.)
		Absoluta	Cada 10.000 habitantes	
1910	110.000	451	41.0	494
1911	116.000	430	37.1	499
1912	122.000	436	35.7	477
1913	128.000	459	35.8	228
1914	135.000	616	45.6	194
1915	142.000	672	47.3	185
1916	147.000	644	43.8	176
1917	151.000	689	45.6	163
1918	156.000	672	43.0	143
1919	160.000	691	43.2	131
1920	164.700	608	36.9	135

Fuente: SAYAGO Gumersindo, “El valor de los factores higiénico sociales de la tuberculosis a través de las estadísticas”, en: *Revista de la Universidad Nacional de Córdoba*, Córdoba, año VIII, n° 8-9-10, 1921, p. 223.

¹¹³⁵ MINISTERIO DE OBRAS PÚBLICAS E INDUSTRIAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria correspondiente al ejercicio de mayo de 1917 a mayo de 1918*. Carlos Argañaraz, Córdoba, 1919, pp. 753-754.

La *precarización de la dieta cotidiana* en los sectores sociales más vulnerables minaba sus defensas orgánicas y, a la vez, socavaba su resistencia física para el trabajo. El empobrecimiento cuanti-cualitativo de la alimentación y su impacto en las condiciones sanitarias se proyectaba en una depreciación de las aptitudes laborales, particularmente notoria en los trabajadores sin calificación que desde la ciudad se dirigían hacia las zonas rurales para participar en la cosecha. El periódico “El Pueblo” de Río Cuarto llamó la atención en 1917 sobre lo que consideraba un “hecho sugerente”: los peones empleados en esa actividad no soportaban las pesadas faenas y debían abandonarlas luego de dos o tres días, por imposibilidad física, consecuencia de la deficiente alimentación que tenían desde dos años atrás.¹¹³⁶ Hay que tener presente que una fuerte sequía azotó el territorio provincial en 1916, con su secuela de malas cosechas, pérdida de puestos de trabajo en la actividad agropecuaria y caída en los jornales agrícolas, que en promedio fueron 32 por ciento más bajos que en 1911-1912; en Vicuña Mackenna, enclavada dentro de la zona de circulación del periódico antes aludido, el jornal agrícola en 1916 sólo llegó a 4 pesos, contra los 6 a 10 pesos pagados en 1911-1912.¹¹³⁷

El contexto socioeconómico apuntado explica, en parte por supuesto, los *tiempos calientes* de conflictividad social de los años 1917-1922 en Córdoba y la percepción de los sectores dirigentes de un clima de malestar social entre los trabajadores, lo que nutrió sus temores de un eventual desborde social, lo que se manifestaba en el discurso de la prensa¹¹³⁸ y en el de varias organizaciones, como por ejemplo el titulado Sub Comité de la Liga Patriótica Argentina de Alta Córdoba.¹¹³⁹

Las señales de alerta lanzadas por los periódicos y las asociaciones civiles reclamaban el concurso del Estado y la caridad, organizada e individual, para enfrentar la situación socioeconómica y la alimentaria en particular. Como un intento de responder a las dificultades de subsistencia de los sectores más golpeados por la crisis, en 1917 aparecieron el “comedor de pobres” de San Vicente y la “olla popular” de General Paz,¹¹⁴⁰ instituciones puestas en funcionamiento por sociedades de beneficencia, que pretendían allegar sus socorros alimentarios exclusivamente a las personas o familias de reconocida necesidad, es decir, a los sujetos “verdaderamente merecedores del socorro, pues el personal de la comisión ejerce en lo

¹¹³⁶ *El Pueblo*, diciembre 7 de 1917 p. 2.

¹¹³⁷ Las estimaciones se basaron en los datos sobre jornales para 1911-1912 y 1916 relevados, respectivamente, en: *Boletín del Departamento General de Agricultura y Ganadería de la Provincia de Córdoba*, año I, nº 2, 1911, *passim* y MOREYRA Beatriz I., *La producción...* cit., p. 239.

¹¹³⁸ *Los Principios*, febrero 17 de 1917 p. 1, abril 1º y julio 30 de 1919 p. 1.

¹¹³⁹ AHMC, *Expedientes de 1920 archivados*, f. 75r.

¹¹⁴⁰ *Los Principios*, marzo 11, mayo 27, junio 3, septiembre 2 y 26 de 1917 pp. 2, 1, 3, 1 y 2 respect.

posible el contralor de la pobreza.”¹¹⁴¹ Además, ya en 1913 había abierto sus puertas el Comedor Obrero, sostenido y administrado por la Liga de Damas Católicas, destinado a satisfacer las necesidades dietarias de las mujeres trabajadoras, a las que en un primer momento se les cobraba una módica suma por la comida pero, con la agudización de los problemas laborales, desde 1915 se las exoneró del pago.¹¹⁴² A su vez, el Estado implementó algunas modalidades de intervención en el consumo, orientadas a combatir el incremento de los precios; sin embargo, teniendo en cuenta el carácter exógeno de las principales causas que provocaban este fenómeno, la acción del Estado cordobés en la materia contaba con pocas posibilidades de obtener éxitos de fuerte impacto social. En efecto, las medidas de los poderes públicos se mostraron ineficaces para detener el movimiento alcista de los valores de los comestibles, que era su objetivo explícito; ellos mostraron una tendencia francamente ascendente hasta 1919, la que en general se prolongó incluso en el bienio 1920-1921, alcanzando en este último año el pico máximo del período 1913-1930.

En suma, la guerra trajo una *precarización de la dieta cotidiana*, debido a la retracción en la ingesta de carne, su sustitución por artículos menos nutritivos, la caída en la ingesta total de alimentos y el desmejoramiento de la calidad de algunos de los comestibles, por la reducción del poder adquisitivo y/o por el florecimiento de la producción clandestina. Las alteraciones cuanti-cualitativas de las dietas fueron temporales y forzadas y cuando las condiciones económicas cambiaron de signo se produjo un retorno a la normalidad en alimentación de la sociedad cordobesa. No obstante, ésta, en especial sus sectores más humildes, ya habían pagado su tributo a la guerra, resignando bienestar alimentario y sanitario, padeciendo privaciones, sufrimientos, disminuciones en la resistencia física a las enfermedades y al esfuerzo laboral y, en los casos más extremos, llegando a perder la vida víctimas de la *peste blanca*, íntimamente asociada a la precariedad de las condiciones materiales de vida y de trabajo y a la pobreza. Con la finalización del conflicto se fueron las penurias alimentarias que había provocado, persistiendo sin embargo la asociación mental en los contemporáneos del tiempo de la guerra con la escalada de precios y las privaciones y sufrimientos que en esos años marcaron la vida cotidiana de muchos. La realidad de la guerra se fue pero durante años persistió su huella en la memoria social.

¹¹⁴¹ *Los Principios*, junio 3 de 1917 p. 3.

¹¹⁴² LIGA DE DAMAS CATÓLICAS, *Memoria del Comedor Obrero (1913-1918)*, Córdoba, 1918.

D. PERÍODO 1924-1929

Superada la inmediata posguerra, la reducción de la demanda internacional de alimentos condujo a la baja de los precios de los artículos exportables; con posterioridad, en el marco de una nueva ola expansiva de la economía internacional, los precios comenzaron a ascender nuevamente y a partir de 1922 nuestros términos de intercambio experimentaron una mejoría, lo que provocó el encarecimiento interno de los alimentos de consumo más generalizado, que también eran bienes de exportación.

Estas tendencias se manifestaron en un contexto de crecimiento económico, consecuencia de la recuperación del producto bruto luego de su severo retroceso durante la guerra, del retorno a la normalidad previa al conflicto, con los intercambios externos que caracterizaban al modelo centro-periferia todavía vigente y por la expansión del sector industrial, sobre todo en los últimos años de la década de 1920. Este nuevo florecimiento económico se cerró con la crisis de 1929-1930, que lanzó a la economía local a una fase depresiva.

Tabla 23
Índice de precios de los alimentos para la ciudad de Córdoba, 1924-1929

Artículo	Factor de ponderación (r)	Precios (\$)		Índice de precios 1929 (1924=100)	$\frac{I \times r}{100}$
		1924	1929		
carne vacuna	24,71	0,50	0,70	140	34,57
carne ovina	4,63	0,70	0,95	136	6,30
carne porcina	1,54	1,10	1,20	109	1,68
pan	30,88	0,33	0,38	115	35,51
leche	2,95	0,18	0,20	111	3,27
aceite	2,95	1,65	1,90	115	3,39
grasa vacuna	2,94	0,53	0,60	113	3,32
arroz Bremen	2,95	0,55	0,40	73	2,15
harina trigo	2,95	0,20	0,23	115	3,39
papas	2,95	0,12	0,23	192	5,66
azúcar molida	2,95	0,55	0,35	64	1,89
yerba mate	2,94	1,15	1,15	100	2,94
café tostado	2,92	1,70	1,90	112	3,27
té	2,92	3,00	3,10	103	3,01
vino común	2,94	0,45	0,55	122	3,59
carbón	5,88	0,38	0,40	105	6,17
	100,00				120,13

Fuente: Datos sobre precios relevados en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1924, pp. 474-477, Año 1928, pp. 586-589, Año 1929, pp. 658-661.

En este contexto, la tendencia alcista de los valores de los comestibles en Córdoba continuó hasta 1921, siguiéndole luego una depresión que duró muy pocos años y que hizo que los precios en 1923 fueran un 25 por ciento más bajos que dos años atrás. Desde 1924 comenzó un nuevo crecimiento de precios que se prolongó hasta fines de la etapa, haciendo que la canasta alimentaria fuera 20 por ciento más cara en 1929 que en aquel año. (tabla 23)

Frente a esto, entre 1924 y 1929, los salarios correspondientes a las 31 categorías de empleo provincial consideradas¹¹⁴³ mostraron, en conjunto, un incremento del 12 por ciento en moneda corriente, lo cual representó una caída del 7 por ciento en moneda constante. Los trabajadores de ingresos más reducidos experimentaron incrementos mucho más sustantivos que el promedio y mayores que los que afectaron a los precios de las subsistencias, de allí que en la etapa su poder adquisitivo creció 26 por ciento. En cambio, los empleados de los sectores medios sólo se beneficiaron con un ajuste cercano al promedio, perdiendo por esto un 10 por ciento de su capacidad de compra. Dentro de los sectores populares en general existieron situaciones disímiles, siendo claramente favorecidos aquellos que tradicionalmente habían sido los más castigados por los bajos salarios y los ajustes presupuestarios, entre ellos, las maestras con mayor calificación (título normal), los agentes de policía y los peones, que incrementaron sus salarios reales en 39 por ciento las primeras y 25 por ciento los restantes. Esto estuvo estrechamente ligado a la recomposición salarial concretada en 1929 por el flamante gobierno radical de la provincia, que tuvo dos orientaciones principales, que respondían a algunas de las preocupaciones sociales de ese partido: el mejoramiento de la condición de los docentes y el establecimiento de un salario mínimo para todos los trabajadores públicos, de 140 pesos para los que desenvolvían sus tareas en la ciudad de Córdoba y 120 para los que lo hacían en el interior.¹¹⁴⁴

En la Municipalidad de Córdoba, las restricciones presupuestarias derivadas de la crisis económica de fines del período se hicieron sentir más tempranamente que en la provincia, de allí que la comparación entre precios y salarios es más conveniente hacerla entre 1924 y 1928. En ese lapso, los ingresos de 22 categorías ocupacionales¹¹⁴⁵ evidenciaron un crecimiento del

¹¹⁴³ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1923, Sección Leyes, pp. 35-159, Año 1928, t. II, Sección Leyes, pp. 137-268.

¹¹⁴⁴ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1928, t. II, p. 1021, Año 1929, p. 503.

¹¹⁴⁵ Categorías incluidas en los cálculos: intendente, secretario (Departamento Ejecutivo), auxiliar escribiente, abogado consultor, ordenanza (Departamento Ejecutivo), secretario (Concejo Deliberante), auxiliar (Concejo Deliberante), escribiente, ordenanza (Concejo Deliberante), contador, tenedor de libros, tesorero, peón (Mercado), administrador (Matadero), talabartero, escobero, capataz (Limpieza), director (Asistencia Pública), médico seccional (Asistencia Pública), maestra, ingeniero director (Obras Públicas), proyectista (Obras Públicas). Los datos sobre salarios nominales se obtuvieron en: AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1924, fs. 1r.-44r., Año 1927, t. II, fs. 365r.-462r.

36 por ciento en moneda corriente y 19 por ciento en moneda constante. Los sectores populares experimentaron las mismas tendencias, pero con una intensidad menor que el promedio, 28 y 12 por ciento, respectivamente. No obstante, dentro de ese segmento de los trabajadores hubo disimilitudes, ya que los más humildes incrementaron sus remuneraciones reales en un 10 por ciento mientras que sus superiores inmediatos en la escala salarial soportaron pequeñas pérdidas reales. Esto obedecía a que los primeros tuvieron aumentos nominales muy superiores (26 por ciento) a los que recayeron sobre los segundos (10 por ciento), tal como sucedió con los médicos y los docentes.

En 1929, el mayor costo de la canasta de consumo con respecto al año anterior provocó pérdidas reales en todos los trabajadores municipales, a lo que se añadió, en el caso concreto de los de mayores ingresos, sobre todo los jerárquicos, el efecto de las rebajas de sus remuneraciones nominales, como consecuencia de los ajustes presupuestarios selectivos que se hicieron en materia salarial, que esta vez no afectaron a los sectores populares.¹¹⁴⁶ De todos modos, si bien esto fue un beneficio tangible para los más humildes, sus ingresos seguían siendo insuficientes para solventar discretamente sus necesidades materiales y las de sus familias. En efecto, los 100 pesos que cobraban los peones municipales fueron exceptuados de los recortes salariales, pero estaban muy por debajo del mínimo de subsistencia estimado por los legisladores provinciales en 1929, que alcanzaba los 140 pesos, dado el contexto de crisis, aunque concebían que debía ascender por lo menos a 150 o 160.

La crítica situación económica hizo sentir sus efectos muy rápidamente en el interior provincial, debido a la reducción de los salarios y, sobre todo, al incremento del desempleo, agudizado por las malas cosechas. Esta coyuntura descargó sus efectos más devastadores sobre los más vulnerables, trabajadores sin calificación y con empleos temporarios, en el sudeste -la zona propiamente agropecuaria- y en el noroeste, que la abastecía de mano de obra para las cosechas, merced a las persistentes migraciones estacionales.¹¹⁴⁷

En este contexto, las administraciones locales del interior y la sociedad civil ensayaron de inmediato algunas respuestas coyunturales a modo de paliativos, como la distribución de comestibles y la concreción de pequeñas obras públicas, por ejemplo, la reparación de los caminos comunales.¹¹⁴⁸ Mientras, algunos trabajadores, urgidos por sus necesidades insatisfechas, apelaron a otros recursos de emergencia, reñidos con la ley, que despertaron temores en ciertos sectores de la sociedad, por su potencial peligrosidad para el orden social.

¹¹⁴⁶ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1929, t. I, fs. 12r.-95r.

¹¹⁴⁷ Para la situación laboral de los trabajadores del noroeste en el contexto de los primeros años de la crisis: *Los Principios*, noviembre 5 de 1929 p. 1.

¹¹⁴⁸ *Los Principios*, enero 15 y 31 y febrero 3 de 1930 pp. 5, 5 y 3 respect.

En este sentido, en alusión a la situación existente en la zona agrícola de General Deheza al despuntar 1930, el periódico “Los Principios” señalaba:

“El ánimo de los humildes trabajadores en la indigencia comienza a desesperar, y son muchos los que hacen manifestaciones que, habiendo agotado ya todos los medios lícitos para obtener trabajos, agotarán los de toda índole para traer el pan a sus hijos. Hoy llegó a ésta el rumor que, en el vecino pueblo de Cabrera, numerosos pobladores, desesperados por su situación, se presentaron a la estancia de un señor Boero y a la del intendente señor Cervino, y, apoderándose de dos vaquillonas las carnearon repartiéndose la carne. Más tarde, enviaron a la policía los cueros con una lista que llevaba más de cuarenta nombres de los que habían participado en el hecho.”¹¹⁴⁹

¹¹⁴⁹ *Los Principios*, enero 15 de 1930 p. 5.

CAPÍTULO 8

LOS CIRCUITOS EXTRAMERCADO Y EL DERECHO A LOS ALIMENTOS

“No hay ‘pobre’ en los Departamentos serranos y en los del Norte y el Centro, que no tenga su majadita, [...] Para aquél, la majada es la providencia casera: alimenta a la familia con la carne y la leche, y la viste con el producto de los cueros y de los cabritos, que se venden fácilmente a buen precio. Por otra parte, no le exige mayores cuidados ni gastos.”¹¹⁵⁰

El análisis de la evolución de la relación entre las remuneraciones y los precios de los comestibles ofrece una pista muy significativa acerca de las fluctuaciones que afectaron el acceso a la alimentación en el tiempo, porque en la Córdoba de entre siglos el mercado constituía el asignador de bienes y servicios fuertemente predominante. Sin embargo, no era el único, aun dentro del campo del consumo alimentario, porque existían relaciones alternativas a -y complementarias de- las de mercado que también daban *derecho a los alimentos*.¹¹⁵¹ Por esto es útil incorporar la noción de “estrategias alimentarias de reproducción”, entendidas como el “conjunto de actividades que los sectores populares realizan para satisfacer sus necesidades alimentarias, las que no pueden cubrir plenamente via ingreso monetario.”¹¹⁵² Dentro de dichas estrategias cabe distinguir las relaciones intra e interfamiliares, las de las familias con el Estado -provincial y municipal- y las de estas últimas con las organizaciones no gubernamentales. La consideración de estos circuitos extramercado de acceso a las subsistencias permite aprehender de manera más integral las modalidades de satisfacción de las necesidades alimentarias vigentes en la época y, además, brinda la oportunidad de humanizar los datos cuantitativos sobre el costo de la vida, incorporando otras dimensiones de la experiencia cotidiana de reproducción de la gente común, distintas de las relaciones de mercado.

La puesta en marcha de estrategias extramercado respondió, en muchos casos, a la búsqueda de *seguridad alimentaria* en términos de abastecimiento más que a la pobreza de recursos económicos para acceder a los comestibles a través del mercado. Esto es indudable para las primeras décadas del período, donde las prácticas de autoabastecimiento cubrían las deficiencias de aprovisionamiento originadas en el insuficiente desarrollo de los mecanismos de mercado, como se evidencia con más claridad en las fronteras este y sur, en las zonas

¹¹⁵⁰ RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía de la provincia de Córdoba*, Buenos Aires, 1904, t. II, p. 266.

¹¹⁵¹ TILLY Louise A., “Derecho a los alimentos, hambre y conflicto”, en: ROTBERG Robert I. y Theodore K. RABB (comp.), *El hambre en la historia*, Madrid, 1990, pp. 147-148.

¹¹⁵² HINTZE Susana, *Estrategias alimentarias de sobrevivencia (Un estudio de caso en el Gran Buenos Aires)*, Buenos Aires, 1989, t. I, p. 32. También puede verse: EGUÍA Amalia y Susana ORTALE, *Consumo alimentario en sectores pobres urbanos del Gran La Plata*, Universidad Nacional de La Plata, La Plata, Serie Estudios e Investigaciones, n° 33, 1997, pp. 23-36.

rurales y en la región noroeste, mediante actividades como la caza y la recolección, el cultivo de huerta, la cría de aves de corral, entre otras.

Esta modalidad de estrategias extramercado tenía mayor intensidad en la zona noroeste, donde era más fuerte la presencia de productores de subsistencia y más débil la penetración de las relaciones capitalistas de producción. En esta zona, el caso más extremo está representado por algunos pequeños asentamientos, resabios de antiguas comunidades indígenas, por ejemplo en Río Seco, donde hacia 1910 muchos habitantes eran -según el legislador Antonio Nores- “propietarios de pequeños ‘rastros’ que cuidan y cultivan, obteniendo de ellos los frutos que constituyen la base principal, y cuando no toda su alimentación.”¹¹⁵³ En el noroeste provincial era muy común que las familias se alimentaran con la carne y la leche provistas por sus propias cabezas de ganado, en especial si era menor; además, la leche era utilizada para la elaboración artesanal de quesos de distintas variedades.¹¹⁵⁴ En la zona, las cabras eran “un gran recurso para la alimentación de la gente pobre.”¹¹⁵⁵ En este sentido, en alusión a la situación en San Carlos Minas, un periódico apuntaba:

“Hay centenares de hombres que vegetan bajo ranchos miserables, al amo del fogón en el invierno y estirados bajo la sombra de ‘algarrobos’ centenarios en el verano. [...] No tienen vicios, porque no pueden solventarlos: algunos ni fuman. Otros, dueños de grandes extensiones de terreno, viven del ‘fiado’; no siembran nada. Sus animalitos van desapareciendo poco a poco. Cuando sus últimas CABRAS desfilen por el AZADOR, creo que se harán ‘vegetarianos’, ó enagenarán la tierra para hacer traer la carne de otros lugares.”¹¹⁵⁶

En la región sudeste, la mayoría de la población adquiriría la carne en el mercado y si el grupo familiar poseía algunas cabezas aprovechaba su producción láctea en forma directa o, sobre todo en el caso de extranjeros, mediante la fabricación de quesos, crema y manteca. En esta porción del territorio cordobés, la presencia de inmigrantes europeos reservó un lugar en las explotaciones rurales y los poblados para la cría de porcinos, que -faenados durante el invierno- proporcionaban embutidos de diversas clases y tocino, artículos que formaban parte del consumo habitual en el transcurso del año.¹¹⁵⁷

¹¹⁵³ *Los Principios*, Córdoba, septiembre 4 de 1910 p. 2.

¹¹⁵⁴ *Ibid.*; *La Voz del Interior*, Córdoba, diciembre 27 de 1911 p. 5; ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (en adelante: AHPC), *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 22, exp. 1, f. 4r., Primera Nominación, Año 1910, leg. 13, exp. 5, *passim*; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., pp. 241-242, 266.

¹¹⁵⁵ *El Eco de Córdoba*, Córdoba, junio 1º de 1872 pp. 1-2.

¹¹⁵⁶ *La Voz del Interior*, diciembre 27 de 1911 p. 5.

¹¹⁵⁷ MIATELLO Hugo, “El Hogar Agrícola”, en: *Boletín del Museo Social Argentino*, Buenos Aires, t. III, n° 25-26, 1914, pp. 555-557; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 268; COMITATO PER LA MOSTRA DEGLI ITALIANI ALL’ESTERO, *Gli italiani nel Distretto Consolare di Córdoba (Rpa.*

Aunque mucho menos extendida, también en la ciudad de Córdoba algunas familias criaban unas cabezas de ganado menor con la finalidad de autoabastecerse de carne y lácteos. En los comienzos del período era común que dentro del radio municipal muchas familias, entre ellas algunas acomodadas, faenaran reses para el consumo particular; de ahí las manifestaciones de resistencia de varios vecinos al avance del fisco municipal, materializado en la imposición de un tributo a la matanza de ganado.¹¹⁵⁸ En este sentido, en 1872 un juez de paz de los suburbios señalaba que don Santiago Echenique “manifestó que cada ocho días más o menos carneaba para consumo de su casa y que lo hacía siempre que necesitase y no pagaría derecho alguno, pues sostiene que no hay deber de hacerlo.”¹¹⁵⁹ Con el correr del tiempo, estas prácticas experimentaron un deslizamiento hacia la periferia y un retroceso en su significación, pero aún en el censo municipal de mediados de la década de 1900 se señalaba que en ciertos sectores de la ciudad se criaban majadas de cabras y ovejas y algunas vacas para suplir el consumo.¹¹⁶⁰ En efecto, las actividades productivas orientadas hacia el autoabastecimiento también existían en la ciudad de Córdoba, sobre todo en su hinterland rural y en las áreas periféricas del núcleo urbano. No obstante, ese género de actividades tenía una presencia mucho más generalizada en el interior provincial, favorecido por la abundancia de tierras que podían aplicarse a esos usos, a diferencia del distrito capitalino, donde el terreno era relativamente más escaso y costoso a medida que se expandía la población y se ampliaba el área urbana.

La insuficiente producción local de ciertos artículos frente a su demanda alentó la persistencia de ciertas prácticas de autoconsumo en los centros poblados -incluso Córdoba en los albores del siglo- y su desarrollo en la región sudeste, aquí de la mano del asentamiento de extranjeros, quienes impulsaron el cultivo de huertas y la cría de aves de corral como un modo de responder a sus necesidades alimentarias, además de utilizar los excedentes para comercializarlos y obtener algún ingreso adicional.¹¹⁶¹ Un italiano asentado en el sudeste

Argentina, Córdoba, 1906, pp. 98, 118-119 (en adelante: *Gli italiani...*); CENTRO MUNICIPAL DE ESTUDIOS HISTÓRICOS DE PORTEÑA, *Imágenes de Porteña*, Buenos Aires, 1992, pp. 259-260; CATTÁNEO DE BOGINO Nora, *Pasado y presente de Etruria centenaria*, Etruria, 1993, p. 111.

¹¹⁵⁸ ARCHIVO HISTÓRICO DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA (en adelante: AHMC), *Municipalidad*, Año 1872, fs. 101r.-v., 130r., 161r.-v.; *El Eco de Córdoba*, julio 13 y 14 de 1875 p. 2.

¹¹⁵⁹ AHMC, *Municipalidad*, Año 1872, f. 101r.

¹¹⁶⁰ *Censo General de la Población, Edificación, Comercio, Industria, Ganadería y Agricultura de la ciudad de Córdoba. Levantado el 31 de Agosto y el 1º de Septiembre de 1906*, Córdoba, 1910, p. VIII.

¹¹⁶¹ *Memorias inéditas de Don Blas Casalis. Testimonio de uno de los pioneros de la colonización de San Francisco*, San Francisco, 1986, pp. 204, 245; SEYMOUR Richard Arthur, *Un poblador de las pampas. Vida de un estanciero de la frontera sudeste de Córdoba entre los años 1865 y 1868*, Buenos Aires, 1947, traducción y notas de Justo P. Sáenz (hijo), pp. 80-81, 93, 113, 300, 311 [1869]; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, pp. 125, 271-272; *El Interior*, Córdoba, mayo 3 de 1887 p. 1; *La Voz del Interior*, marzo 28 de 1906, diciembre 22 de 1924 p. 8; *Justicia*, Córdoba, mayo 11 de 1912 p. 1; *La Libertad*, Córdoba,

cordobés evocaba la experiencia de los inmigrantes de la zona hacia las últimas décadas del siglo XIX señalando:

“los verderos [sic] colonos no le faltaban una buenas quintas y con ella vendian tambien uevo gallinas pollo chanco lechones choriso grassas tosinos sebola ajos papas y repollo = ensaladas de toda clases porotos garbanzos chaucha sanagoria cardo maiz todo uso para familia y luego se vendia al publico como se vendian leche queso quesitos tumines manteca flor crema [...] y con esto se mantenian la familia todo el año y trabajando todos unidos onraban dinero.”¹¹⁶²

En los centros poblados -incluso Córdoba- y en la región sudeste fue muy frecuente la cría de aves de corral, que aseguraba cierta reserva de *carne blanca*, de modo de “disponer de buenos pollos en las solemnidades que se celebran con comidas ‘extras’¹¹⁶³ y de huevos, en una época donde eran relativamente caros y solían registrar fluctuaciones caprichosas en sus valores de venta.¹¹⁶⁴ Las huertas prosperaron especialmente en esos mismos sitios, además de algunos enclaves del noroeste -como el departamento Colón-, en los centros poblados y las zonas rurales; dentro de éstas se las encontraba muy preferentemente en las explotaciones de los productores propietarios de la tierra, porque la inestabilidad jurídica y laboral de los arrendatarios y su consecuente estado de movilidad casi constante desalentaban el cultivo de verduras y la plantación de árboles frutales. Éstos eran muy comunes en las explotaciones de la región noroeste, donde suministraban un alimento que gozaba de las preferencias de los pobladores de la zona.

Otra modalidad ajena al mercado para proveer a las necesidades alimentarias consistía en apropiarse los recursos que la naturaleza ponía directamente a disposición del hombre, accesibles mediante la caza y la recolección. Aquélla estaba presente no sólo en la campaña, sino también en la zona suburbana y rural del distrito capitalino, donde era muy frecuente que estuviera dirigida hacia aves en general. La caza constituyó un recurso de subsistencia primordial para los comienzos del período en las zonas de frontera, donde las dificultades de abastecimiento alimentario llevaron a que prácticamente toda carne salvaje se transformara en producto comestible. El caso de Richard Seymour y sus compañeros, asentados en la zona de

noviembre 17 de 1910 p. 1; *Los Principios*, agosto 26 y 29 y diciembre 28 de 1913 pp. 4, 5 y 5 respect., abril 13 de 1917 p. 5, mayo 20 de 1923 p. 15; *El Pueblo*, Río Cuarto, enero 1° de 1915 pp. 6-8; *Gli italiani...* cit., pp. 117-119, 131 y *passim*; CENTRO MUNICIPAL DE ESTUDIOS HISTORICOS DE PORTEÑA, *Imágenes...* cit., p. 253; MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., pp. 555-557.

¹¹⁶² *Memorias inéditas...* cit., p. 204.

¹¹⁶³ *La Libertad*, noviembre 17 de 1910 p. 1.

¹¹⁶⁴ *La Voz del Interior*, marzo 28 de 1906; *Justicia*, mayo 11 de 1912 p. 1; *La Libertad*, noviembre 17 de 1910 p. 1; *Gli italiani...* cit., *passim*; MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., p. 576; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, p. 271.

Fraile Muerto hacia fines de la década de 1860, es extraordinariamente demostrativo: mulitas, peludos y similares, aves de todo género y hasta un puma, un “pequeño cachorro de león” que comieron “asándolo dentro de su propia piel”; a esto se veían orillados por la ausencia de un mercado alimentario y la falta de ganado propio.¹¹⁶⁵ Además, apelaron muchas veces a la carne *asalvajada*, provista por vacas “alzadas”, un recurso disponible en esos tiempos en la zona de frontera, como lo hace notar el mismo Seymour:

“Cerca de nuestro real, andaba una cuadrilla de vacas alzadas, una de las cuales matamos para comer esa noche. Hay una buena cantidad de esta clase de hacienda, resto de mayor número robado por los indios, escapado de sus manos más tarde para volver a la querencia, y claro está que cualquiera que les dé caza, goza sin más trámite del derecho de hacer lo que nosotros hicimos.”¹¹⁶⁶

Quienes transitaban por la pampa cordobesa también recurrían a las carnes silvestres, entre ellos los indios, sobre todo los “de la entrada”, aquellos encargados de vagar permanentemente para evitar la incursión de los *cristianos* y el escape de los cautivos, como lo demuestran las cartas personales de fray Tomás María Gallo de comienzos de la década de 1870.¹¹⁶⁷ Los militares en campaña contra los indios y los asentados en las fronteras también se dedicaban con asiduidad a la caza, por lo general obligados por la falta o insuficiencia de sus recursos alimentarios.¹¹⁶⁸ La caza de aves de muy diversas clases, liebres, conejos, vizcachas y, en algunos puntos, chanchos silvestres o *cuchas*, entre otros animales, estaba bastante extendida en la campaña, representando una ocasión de esparcimiento y, a la vez, una alternativa de provisión de comestibles, muy utilizada en el caso de los pobladores más humildes, arrendatarios y jornaleros, entre ellos.¹¹⁶⁹ En los centros poblados, la caza de animales silvestres se convirtió para muchos en un medio de vida, debido a que el resultado de la actividad -vivo o muerto- se comercializaba en los mercados o por las calles de la localidad. En este sentido, “La Libertad” señalaba en 1900 en alusión a la ciudad de Córdoba: “Diariamente llegan a nuestros mercados cantidades respetables de perdices, -la mayor parte

¹¹⁶⁵ SEYMOUR Richard Arthur, *Un poblador...* cit., pp. 51-52, 62, 71, 77-78, 114-117, 192-193, 286.

¹¹⁶⁶ *Ibíd.*, pp. 51-52.

¹¹⁶⁷ *El Eco de Córdoba*, diciembre 17 de 1872 p. 2. Otros testimonios sobre la caza entre los indígenas: *El Eco de Córdoba*, diciembre 25 de 1872 p. 2; TAMAGNINI Marcela, *Cartas de frontera. Los documentos del conflicto interétnico*, Universidad Nacional de Río Cuarto, 1995, documento n° 1122 p. 92; MANSILLA Lucio V., *Una excursión a los indios ranqueles*, Buenos Aires, 1870, t. I, p. 270, t. II, pp. 110, 125, 176, 288.

¹¹⁶⁸ MANSILLA Lucio V., *Una excursión...* cit., t. I, p. 21, t. II, p. 112; FOTHERINGHAM Ignacio H., *La vida de un soldado ó reminiscencias de las fronteras*, s.d., primera parte, p. 246.

¹¹⁶⁹ *Gli italiani...* cit., p. 119; MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., p. 567; RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, pp. 340-341, 343; AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Primera Nominación, Año 1914, leg. 2, exp. 3, f. 5r., *Juzgados de Paz legos*, La Francia, Loboy, Jesús María, Año 1914, leg. 1, exp. 21; *Memorias inéditas...* cit., p. 214; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, p. 1.288; *La Libertad*, enero 24 de 1902 p. 1.

en estado de descomposición por efecto del calor- y se exhiben en las vidrieras de los restaurants en plena plaza San Martín”, agregando que la caza indiscriminada había provocado la consunción de dichas aves en un radio de 20 kilómetros a la redonda de la ciudad.¹¹⁷⁰ El problema se agudizó notablemente con el fuerte crecimiento demográfico, pero no era nuevo, estaba ya presente en los albores del período, como lo hacía notar un periódico local en 1872:

“Conocemos mucho la influencia que las aves tienen en la agricultura, y por esta misma razón deseamos que no se trate de extinguir completamente. Es menester que se reglamente las épocas en que la caza sea permitida, teniendo en consideración el tiempo de la propagación y desarrollo de las *especies volátiles*.”¹¹⁷¹

Este anhelo se concretó hacia 1902, con la sanción de una ordenanza que prohibía la caza de aves en jurisdicción del municipio, su introducción y comercialización, entre el 1° de septiembre y el 30 de marzo.¹¹⁷² Sin embargo, testimonios aislados dejan traslucir una deficiente implementación de la disposición, en parte por la dificultad de los organismos públicos para verificar su observancia en un espacio relativamente vasto.¹¹⁷³ Idéntica situación se verificó en el interior cuando se pusieron en práctica medidas similares a la implementada en la capital provincial.¹¹⁷⁴

Entre los más humildes era frecuente la recolección de huevos y frutos silvestres, como los provistos por algarrobos, chañares y piquillines, que utilizaban para la fabricación de alimentos tradicionales como arrope y patay.¹¹⁷⁵ Hacia fines de la década de 1880, la recolección estaba presente también en la ciudad de Córdoba, orientada hacia la apropiación de los frutos de los piquillines que todavía podían encontrarse en los altos de la localidad, actividad desenvuelta por vecinos humildes habitualmente los domingos de verano en las primeras horas de la tarde.¹¹⁷⁶ La recolección de algarroba fue una permanencia durante todo el período en la campaña entre los pobres. Este fruto era un recurso de subsistencia a campo, cuando se recorrían extensas distancias, sobre todo en las zonas de frontera. La algarroba fue de mucha utilización entre los indígenas del sur provincial, quienes hacían acopio de ella

¹¹⁷⁰ *La Libertad*, noviembre 8 de 1900 p. 1.

¹¹⁷¹ *El Eco de Córdoba*, mayo 29 de 1872 p. 3.

¹¹⁷² AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1902, fs. 276r.-279r.

¹¹⁷³ *La Libertad*, octubre 3 de 1903 p. 1; *Los Principios*, agosto 28 de 1913 p. 5.

¹¹⁷⁴ AHPC, *Juzgados de Paz legos*, La Francia, Loboy, Jesús María, Año 1914, leg. 1, exp. 21.

¹¹⁷⁵ *La Libertad*, diciembre 13 de 1901 p. 2.

¹¹⁷⁶ *El Interior*, enero 7 y 8 de 1887 p. 1.

constituyendo una reserva alimentaria para el invierno, lo mismo que los criollos; Mansilla señala sobre la algarroba entre los indios:

“sirve para elaborar la espumante y soporífera chicha; para hacer patai pisándola sola, y pisándola con maíz tostado una comida agradable y nutritiva. Los indios siempre llevan bolsitas con vainas de algarroba, y en sus marchas la chupan, lo mismo que los collas del Perú mascan la coca. Es un alimento, y un entretenimiento que reemplaza el cigarro.”¹¹⁷⁷

El uso de la algarroba también estaba extendido entre los criollos y todavía a comienzos del siglo XX su madurez era motivo de fiestas populares en el norte cordobés.¹¹⁷⁸

Las familias también establecían relaciones entre ellas para brindarse apoyo solidario con la finalidad de garantizar su reproducción cotidiana. En los sectores populares descubrimos la existencia de mecanismos integrantes de “redes informales de ayuda mutua”, las que pueden conceptualizarse como “redes de intercambio y reciprocidades que fluyen hacia el que está en la mala desde los amigos, vecinos y/o parientes que están bien y que serán devueltos cuando aquel se recupere, pase la mala racha o los prestadores, a su vez, lo necesiten.”¹¹⁷⁹ Entre los indígenas del sur cordobés de fines de la década de 1870 tenía vigencia la costumbre de que quienes estaban en mejores condiciones económicas entregaban alimentos a sus pares, cuando éstos se lo solicitaban por carecer de ellos para solventar sus necesidades de supervivencia. En estas ocasiones, los alimentos no se comercializaban, se cedían con el compromiso de reintegrarlos cuando fuera posible; en caso de defunción, desaparición o imposibilidad manifiesta del beneficiario inmediato, el compromiso de devolución se transfería a la familia y, luego, a sus amigos. Es lo que se conocía como “dar con vuelta”.¹¹⁸⁰

Un mecanismo de similares características detectamos, al menos, en la región noroeste de la provincia para las primeras décadas del siglo XX, donde era más fuerte la presencia de productores de subsistencia y más débil la penetración de las relaciones capitalistas de producción; en esa región verificamos la existencia de entregas de carne gratuitas por un individuo a una o varias personas, a menudo vinculadas parentalmente, con el compromiso de reintegrarlas en un futuro no determinado de modo preciso.¹¹⁸¹ Sólo la consulta de expedientes de la justicia criminal nos permitió reconocer esta práctica, que asumía la forma

¹¹⁷⁷ MANSILLA Lucio V., *Una escursión...* cit., t. II, p. 110. En el mismo, ver también p. 125.

¹¹⁷⁸ RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía...* cit., t. II, pp. 121-122.

¹¹⁷⁹ OSTIGUY Pierre y Warwick ARMSTRONG, *La evolución del consumo alimentario en la Argentina (1974-1984). Un estudio empírico*, Buenos Aires, 1987, p. 122.

¹¹⁸⁰ MANSILLA Lucio V., *Una escursión...* cit., t. II, pp. 189-191.

¹¹⁸¹ AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 4, exp. 3, f. 5r.

de un intercambio solidario, reconocido por los protagonistas como “racion resiproca”,¹¹⁸² definida por ellos de la siguiente manera: “que siempre que carnea el declarante y va la familia de Santiago, les dá un pedazo de carne, como lo hace también Santiago cuando llega a carnear, [...]”¹¹⁸³ En ocasiones, aparece con notable claridad que el destinatario de la ayuda era alguien que subsistía en una situación económica muy precaria.¹¹⁸⁴ Es el caso de un jornalero de edad de Pocho que expresaba que fue a buscar unos animales

“y le dijo Menseguez quieres que te dé una paleta de carne y entonces contesto que sí que entro dentro un cuarto y la sacó y se la dio y por ser tan pobre la recibí sin precaver que fuese ajeno el animal que esta vez nomás le ha dado carne pero que sabe que a su familia les ha dado otras veces que iban la familia de Menseguez a pedir leche y les llevaban un pedacito de carne.”¹¹⁸⁵

La aceptación relativamente generalizada de estas prácticas obligaba a fijarles límites, debido a la asimetría existente entre los recursos disponibles y sus demandantes carecientes. Una de las personas que había faenado una res y distribuido parte de ella entre familiares y allegados, para que “no acudiese gente por carne”, en determinado momento empezó a manifestar que ésta le había sido entregada por terceros.¹¹⁸⁶ En algunas oportunidades, la decisión de robar y carnear ganado ajeno había sido precedida por una apelación infructuosa a las redes solidarias y, en otras, obedecía a la falta de recursos económicos asociada a la ausencia de vínculos sociales en el medio. En este sentido, un procesado por abigeato expresaba que lo había hecho “por suma necesidad, pues muchas veces acudió á sus relaciones y estas no le sirvieron”,¹¹⁸⁷ mientras que otro, acusado por un delito semejante, un peón sin ocupación estable y muy móvil en el espacio, declaró

“que a pesar que reconocia como un delito lo que ha hecho solo se resolvió á ello impulsado por el hambre en las tristes circunstancias en que se encontraba, desconocido como era en el lugar donde lo cometió y sin relaciones.”¹¹⁸⁸

La sustracción de alimentos constituía un recurso utilizado, al menos de manera parcial y eventual, por muchos sujetos para garantizar su reproducción y la de su núcleo familiar. Esta práctica se orientaba sobre todo hacia las aves de corral y el ganado vacuno y menor -caprino,

¹¹⁸² AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 8, exp. 5, f. 4v.

¹¹⁸³ AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 2, exp. 7, f. 8r.

¹¹⁸⁴ AHPC, *Juzgados de Paz legos*, Pocho, Año 1903, leg. 30, exp. 20.

¹¹⁸⁵ *Ibíd.*

¹¹⁸⁶ AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 2, exp. 7, f. 9v.

¹¹⁸⁷ *Ibíd.*, f. 26.

¹¹⁸⁸ AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Año 1862, leg. 279, exp. 8, f. 6r. Subrayado del autor.

porcino, ovino. El abigeato, un sensible problema de la campaña en todo el período, en muchas ocasiones se realizaba en pequeña escala con la finalidad de atender en forma directa e inmediata las necesidades alimentarias de los delincuentes y sus familias. En efecto, en esta actividad era notablemente frecuente la participación de sujetos que tenían una posición socioeconómica relativamente precaria, por lo común peones rurales sin ocupación fija y productores de subsistencia.¹¹⁸⁹ Es el caso de un labrador del departamento Santa María, cuya exigua manada se reducía a una vaca, una ternera y una yunta de bueyes, quien ante el juez de paz declaró:

“que el recibía carne cuando carneaban (una espalda ó una pierna) [...] (con lágrimas en los ojos) que aunque uno tenga los hechos tiene que ocultarlos por vergüenza y que él lo ha hecho agoviado por la necesidad, no por comercio de ninguna clase.”¹¹⁹⁰

También se registraban casos de sustracción de ganado en los centros poblados, sobre todo en los comienzos del período;¹¹⁹¹ sin embargo, allí fueron mucho más comunes los robos de aves de corral con destino al consumo particular y, a veces, a su comercialización.¹¹⁹² Con respecto a esto último, un periódico local señalaba promediando la década de 1870:

“La compañía de rateros que emprendiera la tarea de no dejar gallina ni pavo en los suburbios, sin sacarlos del árbol o gallinero, hace ahora sus incursiones en los barrios del centro de la ciudad. [...] Esta gran sociedad debe tener un gran depósito, y donde deben hacer sus ventas es en los hoteles.”¹¹⁹³

En el transcurso del período, la significación de las prácticas de autoabastecimiento fue disminuyendo, aunque sin desaparecer, por la progresiva expansión de los mecanismos de mercado, es decir, en el marco de una tendencia de largo plazo consistente en el incremento de la mercantilización del acceso a los alimentos, unida al movimiento de privatización del espacio (cercamiento de propiedades rurales, montes, lagunas, etc.), dejando librado al usufructo privado y exclusivo áreas cuyos recursos naturales antes eran de libre apropiación. De este modo, la significación de las prácticas de autoconsumo se redujo y quedó más

¹¹⁸⁹ *El Pueblo*, Río Cuarto, mayo 4 de 1915 p. 5.

¹¹⁹⁰ AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Primera Nominación, Año 1906, leg. 8, exp. 5, f. 8.

¹¹⁹¹ Algunos ejemplos en: *El Eco de Córdoba*, abril 13 de 1875 p. 3, septiembre 14 de 1880 p. 2; *Los Principios*, agosto 29 de 1917 p. 6.

¹¹⁹² Ejemplos de esta práctica pueden verse con frecuencia en la sección de noticias policiales de los periódicos locales. Entre otros pueden consultarse: *El Eco de Córdoba*, abril 13 de 1875 p. 3; *La Libertad*, julio 13 de 1910 p. 2; *Los Principios*, agosto 26 y 29 y diciembre 28 de 1913 pp. 4, 5 y 5 respect., enero 1º, julio 14 y agosto 21 de 1915 pp. 11, 7 y 6 respect.; *El Pueblo*, diciembre 21 de 1929 p. 3.

¹¹⁹³ *El Eco de Córdoba*, abril 13 de 1875 p. 3.

circumscripata socialmente, limitada a los más humildes, forzados a recurrir a ellas por sus necesidades insatisfechas.

A la vez, con el correr del tiempo, el conjunto de las estrategias extramercado experimentó una progresiva complejización, debido a la diversificación del repertorio de formas que ellas asumieron. Las relaciones inter e intrafamiliares mantuvieron su presencia durante todo el período y fueron primordiales en dichas estrategias, pero al despuntar el siglo XX se desarrollaron otros dos circuitos, debido al involucramiento -aunque tímido- del Estado y las organizaciones del *tercer sector* -en este caso muy primordialmente la beneficencia- en la atención de las necesidades alimentarias. Estos dos circuitos -cuyo funcionamiento se examina en el capítulo 15- prosperaron en las tres primeras décadas del siglo XX y, dentro de este *trend*, experimentaron un movimiento de *diástole*, durante la Primera Guerra Mundial y las crisis previa y posterior que la enmarcaron, y de *sístole*, con el *retorno a la normalidad* desde los inicios de la década de 1920. En el contexto de crecimiento de la desocupación, caída de los ingresos nominales y reales y aumento significativo y generalizado de los precios de los alimentos que caracterizó la etapa 1913-1921, muchas familias de los sectores populares se vieron forzadas a incorporar estos nuevos mecanismos a sus estrategias alimentarias de supervivencia, mediante la asistencia a los comedores de pobres, “ollas populares”, “copas de leche” y “migas de pan” y/o beneficiándose de los repartos estatales de alimentos.

**LA ALIMENTACIÓN Y LAS CONDICIONES ECONÓMICAS:
A MANERA DE CIERRE**

Como se ha demostrado en las páginas precedentes, en la Córdoba del período 1870-1930 se percibe una evolución no lineal, compleja y accidentada en el comportamiento de la relación entre los precios de los alimentos de consumo generalizado y los ingresos de los trabajadores. En efecto, en el transcurso del período, dicha vinculación fue afectada por tensiones y distensiones, provocadas por las diferentes coyunturas económicas que tuvieron lugar y se reflejaron en el comportamiento de los ingresos, los precios y la ocupación. En este marco, algunas dificultades metodológicas -oportunamente explicitadas- y las fluctuaciones experimentadas por la relación entre los valores de los comestibles de uso más difundido y las retribuciones de los trabajadores permitieron distinguir diferentes etapas dentro del período.

La primera de ellas comprende las tres últimas décadas del siglo XIX, para las cuales el análisis de la evolución de los ingresos reales de los trabajadores -con las limitaciones oportunamente señaladas- se efectuó en términos de poder de compra de carne vacuna. Dicho análisis muestra que los ingresos reales experimentaron avances y retrocesos alternados en 1870-1876, un ascenso hasta 1879, un quinquenio de retracción en 1879-1883 y una clara tendencia ascendente de más larga duración desde 1883 hasta 1898. En el marco de estas tendencias, los años en los cuales el incremento de la capacidad de compra medida en términos de carne vacuna coincidió con una caída en los precios de los otros alimentos cuyas fluctuaciones consideramos habrían sido los mejores períodos para los trabajadores. En este sentido, el lapso más favorable correspondería a los años que van desde 1892 hasta fines del decenio; en cambio, en la década de 1880, los años en los cuales los trabajadores experimentaron un incremento de su poder adquisitivo en términos de carne vacuna coincidieron con un comportamiento predominantemente alcista en los valores de los restantes artículos alimenticios.

Una segunda etapa se extiende entre comienzos del siglo XX y 1913. En su transcurso se verificó un incremento de poco más de 80 por ciento en el precio de los alimentos. El alza de los precios se distribuyó desigualmente: los valores de algunos productos permanecieron estables -o incluso descendieron- mientras que los de la mayoría verificaron incrementos, de muy diferente magnitud según el caso. Los alimentos de consumo más extendido fueron los que experimentaron las alzas de precios de mayor intensidad. Como sucedió en toda la época, los productos que soportaron una suba más sensible son los que constituían los renglones más significativos de nuestras exportaciones. El predominio de una estrategia económica orientada hacia afuera hizo que los precios internos de los comestibles de uso generalizado, que a la vez eran bienes comercializables, quedaran estrechamente ligados a los internacionales.

En el mismo período 1900-1913, los ingresos de los trabajadores crecieron en menor medida y los sectores populares enfrentaron una reducción de su poder adquisitivo, más intensa en los más humildes. Esta etapa es la única para la cual contamos con información confiable y homogénea como para establecer alguna tendencia relativa a la evolución de los ingresos de los asalariados rurales de la región pampeana cordobesa. Dos relevamientos efectuados por organismos públicos de la provincia relativos a los jornales de los trabajadores rurales durante la cosecha permitieron establecer que se produjo un incremento promedio de 150 por ciento entre los albores de la década de 1900 y los de la siguiente. Por otra parte, los datos del Departamento Nacional del Trabajo ponen en evidencia un crecimiento de las remuneraciones agrícolas de 65 por ciento entre los últimos años de la década de 1890 y fines de la primera del siglo XX, mientras que el valor de la manutención diaria sólo se elevó 33 por ciento en el mismo lapso.

La tercera etapa se inicia en 1913 y se prolonga hasta 1921. En ella, la incidencia de la Primera Guerra Mundial en las variables macroeconómicas se transmitió rápida e intensamente a los condicionantes económicos del consumo. Esto se tradujo en severas y crecientes dificultades en el acceso a los alimentos para el grueso de la población, resultado de las reducciones de los salarios nominales y, mucho más aún, del notable incremento de la desocupación y la rápida e intensa suba de precios, todo lo cual promovió modificaciones concretas en el volumen y la composición del consumo y en la calidad de los artículos, en especial en los sectores populares.

Entre 1913 y 1919, la canasta alimentaria sufrió un incremento del 38 por ciento, que se eleva al 54 por ciento si se considera igualmente a todos los artículos que la componían. La tendencia alcista continuó hasta 1921. En la coyuntura considerada, catorce de los dieciséis artículos incluidos en la canasta soportaron subas en sus precios. En esta coyuntura, los trabajadores de los sectores medios y los más humildes soportaron una caída en sus ingresos reales. Los sectores populares experimentaron una sensible *precarización de la dieta cotidiana*, un empobrecimiento cuanti-cualitativo de su ingesta alimentaria, como consecuencia del retroceso en el consumo de carne, su sustitución por artículos menos nutritivos, la caída en el volumen total de comestibles a los que pudieron acceder y el desmejoramiento de la calidad de algunos productos, debido esto último a la reducción del poder adquisitivo y al florecimiento de la producción clandestina. Para los más humildes, la guerra trajo aparejada una sensible retracción en su ingesta cotidiana global, dando origen a fenómenos de subalimentación. La *precarización de la dieta cotidiana* durante la guerra se transparentó nítidamente en las condiciones sanitarias, como se muestra a través de varios

indicadores, entre ellos uno por demás contundente: la estrecha correlación existente en la ciudad de Córdoba entre la caída en el consumo cárnico promedio y el incremento de la mortalidad provocada por la tuberculosis en este lapso.

La tendencia alcista en los valores de los comestibles continuó hasta 1921, siguiéndole luego una depresión que duró pocos años y que hizo que los precios en 1923 fueran 25 por ciento más bajos que dos años atrás. En este marco se inicia la última etapa, que se extiende desde 1924 hasta los inicios de la crisis en 1929 y coincide con un nuevo crecimiento en los precios de los alimentos de la canasta de consumo, que hizo que ésta fuera 20 por ciento más cara a fines de la década de 1920. Frente a esto, entre 1924 y 1929, los trabajadores de ingresos más reducidos experimentaron incrementos salariales más sustantivos que el promedio y mayores que los que afectaron a los precios de las subsistencias, de modo que en la etapa su poder adquisitivo creció, mientras que los empleados de los sectores medios sólo se beneficiaron con ajustes cercanos al promedio, soportando pequeñas pérdidas reales.

Aunque los lazos con el mercado tenían una enorme significación en la época para la reproducción familiar, a su lado existían vinculaciones de otro género que también facilitaban el acceso a las subsistencias, como las relaciones interfamiliares, con entidades civiles sin fines de lucro y con el Estado. Las estrategias familiares de reproducción combinaban distintos circuitos de satisfacción de las necesidades alimentarias, en proporciones variables según el tiempo, el espacio y la posición social ocupada.

En este marco, hemos sostenido que la puesta en marcha de estrategias extramercado respondió, en muchos casos, a la búsqueda de *seguridad alimentaria* en términos de abastecimiento más que a la pobreza de recursos económicos para acceder a los comestibles a través del mercado. Esto es indudable para las primeras décadas del período, donde las prácticas de autoabastecimiento cubrían las deficiencias de aprovisionamiento originadas en el insuficiente desarrollo de los mecanismos de mercado, como se evidencia con más claridad en las fronteras este y sur, las zonas rurales y la región noroeste, mediante actividades como la caza y la recolección, el cultivo de huerta, la cría de aves de corral, entre otras. En el transcurso del período, la significación de las prácticas de autoabastecimiento fue disminuyendo, aunque sin desaparecer, por la progresiva expansión de los mecanismos de mercado, unida al movimiento de privatización del espacio. La significación de las prácticas de autoconsumo se redujo y quedó más circunscripta a los pobres, forzados a recurrir a ellas por sus necesidades insatisfechas.

Por otra parte, hemos demostrado la existencia de mecanismos integrantes de *redes informales de ayuda mutua* a través de los cuales las familias se brindaban apoyo solidario

entre sí a los fines de garantizar su reproducción cotidiana. En particular, establecimos su presencia en la región noroeste de la provincia, donde era más fuerte la presencia de productores de subsistencia y más débil la penetración de las relaciones capitalistas de producción; allí verificamos la existencia de prácticas de intercambio solidario en materia alimentaria entre personas humildes. Un mecanismo similar de ayuda mutua pudimos reconocer entre los indígenas del sur cordobés de fines de la década de 1870.

Con el correr del tiempo, el conjunto de las estrategias extramercado experimentó una progresiva complejización, debido a la diversificación del repertorio de formas que ellas asumieron. Al despuntar el siglo XX se desarrollaron otros dos circuitos, debido al involucramiento del Estado y las organizaciones del *tercer sector* en la atención de las necesidades alimentarias, que de este modo se añadieron a las relaciones inter e intrafamiliares.

ÍNDICE DEL TOMO I

PRÓLOGO	V
INTRODUCCIÓN	1
PRIMERA PARTE:	
LA ALIMENTACIÓN Y SUS DIFERENCIAS	18
Capítulo 1: El mercado y el consumo de alimentos a comienzos del período	22
El mercado alimentario a fines del siglo XIX, 23	
La alimentación cordobesa a comienzos del período, 31	
Capítulo 2: La modernidad alimentaria:	
las dinámicas de cambio alimentario en Córdoba	62
El afrancesamiento de los patrones alimentarios, 68	
La inmigración y el intercambio culinario, 81	
Los límites de la modernidad alimentaria, 113	
Capítulo 3: La alimentación en la ciudad de Córdoba:	
rasgos generales y distancias verticales	118
Las carnes rojas, 119	
A. Una apreciación cuantitativa del consumo cárnico, 125	
B. Las distancias sociales en el consumo cárnico, 128	
Las demás carnes, 133	
Las grasas animales y los aceites, 137	
Los productos lácteos, 139	
El trigo y el maíz, 141	
Las verduras y las frutas, 147	
La sal y el azúcar, 152	
Las bebidas sociales y estimulantes, 153	
Capítulo 4: La alimentación en el interior de la provincia:	
rasgos generales y distancias horizontales	161
Las distancias horizontales en la alimentación, 164	
Las carnes, 168	
Los lácteos, 177	
El maíz y el trigo, 178	
Las frutas y las verduras, 185	
Las bebidas estimulantes, 191	
La carne equina: diferencias espaciales, sociales y étnicas en el consumo alimentario cordobés, 193	
Capítulo 5: Los aspectos sociales de la alimentación	197
Los accesorios del acto alimentario, 201	
Los espacios del acto alimentario, 207	
Las pautas de comportamiento en la mesa, 217	
Los horarios del acto alimentario, 227	
Las maneras de mesa y la exaltación de las distancias sociales, 233	
Capítulo 6: El problema del agua: abastecimiento, calidad y... cuestión política	239
El agua en la ciudad de Córdoba, 241	
El agua en el interior cordobés, 259	
El agua... <i>cuestión política</i> , 272	
La alimentación y sus diferencias: a manera de cierre	279

SEGUNDA PARTE:

LA ALIMENTACIÓN Y LAS CONDICIONES ECONÓMICAS	284
Capítulo 7: El mercado y el derecho a los alimentos	287
Precios y salarios: algunas consideraciones metodológicas, 289	
El derecho a los alimentos, 296	
A. Período 1870-1900, 296	
B. Período 1900-1913, 308	
C. Período 1913-1921, 318	
D. Período 1924-1929, 333	
Capítulo 8: Los circuitos extramercado y el derecho a los alimentos	337
La alimentación y las condiciones económicas: a manera de cierre	348

Fernando Javier Remedi

**EL CONSUMO ALIMENTARIO
EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA
1870-1930**

Tomo II

TESIS DOCTORAL

**Directora
Dra. Beatriz I. Moreyra**

**Facultad de Filosofía y Humanidades
Universidad Católica de Córdoba**

2004

TERCERA PARTE

LA ALIMENTACIÓN Y LAS CONDICIONES SANITARIAS

Esta parte de la investigación está dedicada al análisis de las relaciones entre el consumo alimentario y el estado sanitario de la población cordobesa. En este marco, consideramos que la enfermedad es un *indicador de denuncia*, el que de forma más estridente pone de manifiesto las desigualdades en la distribución social del bienestar dentro de una comunidad. Por esto y porque, como lo señala Thomas McKeown, la vida tiene que ser posible antes de que pueda ser agradable, las condiciones de vida y el crecimiento demográfico, en sus relaciones con la salud, forman parte de los grandes temas de la historia.¹¹⁹⁴

Las deficientes condiciones de trabajo y de vida -en materia de vivienda, suministro de agua y alimentación, entre otras- son factores que en ocasiones componen el medio propicio para el surgimiento de algunas enfermedades infecciosas y siempre representan un ámbito que favorece su propagación. En el caso concreto de la alimentación, se ha comprobado que ciertas deficiencias nutricionales pueden desencadenar procesos biológicos que redundan en una mengua de las defensas del organismo, situación que facilita la infección. Este entrelazamiento de los problemas nutricionales con la resistencia a la infección es claro en enfermedades como el sarampión, varias afecciones respiratorias y la tuberculosis, entre otras.¹¹⁹⁵ En este sentido, de acuerdo con Mirta Lobato, en la historiografía argentina de los últimos veinte años se constituyó un nuevo campo de investigación que concentra la atención en las condiciones sociales que permiten la difusión de determinadas enfermedades y, asimismo, en los modos de intervención estatal para atacar y prevenir su expansión.¹¹⁹⁶

De todo lo señalado se desprende nuestro interés concreto por examinar las relaciones entre el estado sanitario de la población y su consumo de comestibles, que constituye uno de los parámetros sociales de la enfermedad, desde tres perspectivas: la *mala alimentación*, el *mal alimento* y el *alimento escaso*. Con este objetivo, esta parte de la investigación se abre con una caracterización del estado sanitario de la población, para luego establecer un vínculo entre éste y una serie de factores ligados al consumo cotidiano. En primer lugar, se examina un conjunto de prácticas relativas a la preparación, acondicionamiento e ingesta de los alimentos, haciendo particular hincapié en la situación de los niños pequeños. A continuación, se analiza la problemática de la calidad de los artículos de uso corriente y los diversos factores que la condicionaban, porque creemos que constituye una variable decisiva para explicar la notable incidencia de las patologías digestivas en el período. Finalmente, nos introducimos en

¹¹⁹⁴ MC KEOWN Thomas, *Los orígenes de las enfermedades humanas*, Barcelona, 1990, p. 9.

¹¹⁹⁵ “La relación entre nutrición, enfermedad y condiciones sociales: una presentación gráfica”, en: ROTBERG Robert I. y Theodore K. RABB (comp.), *El hambre en la historia*, Madrid, 1990, pp. 337-338.

¹¹⁹⁶ LOBATO Mirta Zaida, “Lecturas de historia de la salud en la Argentina. Una introducción”, en: LOBATO Mirta Zaida (ed.), *Política, médicos y enfermedades. Lecturas de historia de la salud en la Argentina*, Universidad Nacional de Mar del Plata, Buenos Aires, 1996, p. 12.

la dificultosa indagación de la escasez alimentaria, que -se descubrirá- era cuantitativa y también cualitativa y contribuye a iluminar una de las caras más oscuras, desconocidas e inexploradas de la expansión económica y la modernización cordobesas de entre siglos.

CAPÍTULO 9

LA ALIMENTACIÓN Y EL ESTADO SANITARIO

“El verano es la época más propicia para la actividad de las enfermedades. Cuando dicha estación ha pasado las muertes acaecidas nos espantan. La infección no reconoce edades. Viejos, jóvenes y niños mueren por igual y mueren a montones, [...].

“En verano, por ejemplo, la enfermedad ha elegido a los niños. Ya lo decimos en el título: el día 17 del corriente se registraron 14 nacimientos y 11 defunciones. Y esto no es sino un día entre todos los días. Lo cierto, lo dolorosamente cierto, es que les da vida, en los niños. Y aunque los médicos, notablemente dedicados a su profesión, luchan sin cansancio para evitar la terrible mortandad, se estrellan, sin remedio, en lo que ellos, de por sí, no pueden cambiar: en la ciudad sin higiene, abierta a todas las pestes que vengan y puedan venir.

“Curioso es decir que, por lo general, los niños mueren por trastornos digestivos. La descomposición, la entero colitis, la gastro enteritis, la infección intestinal y la intoxicación alimenticia ocupan un lugar prominente. Apenas habrá una defunción infantil cuyo diagnóstico no indique alguna de esas causas.”¹¹⁹⁷

Un punto de partida muy conveniente para introducirnos en la exploración de las conexiones entre la alimentación y la salud en la sociedad cordobesa consiste en delinear una caracterización de su cuadro de morbimortalidad, estableciendo la incidencia específica de los distintos grupos de patologías y tratando de definir su impacto diferenciado desde el punto de vista espacial y social, en una perspectiva diacrónica.

Sin embargo, la concreción de este propósito enfrenta serias dificultades, provenientes sobre todo de las características de las fuentes disponibles y la calidad de la información que proporcionan. Esto condiciona de manera decisiva los resultados del análisis efectuado y limita su significación, de aquí que para su valoración prudente y ponderada es conveniente reseñar brevemente algunos de los problemas enfrentados en la recopilación y procesamiento de los datos cuantitativos utilizados, obtenidos sobre todo de las publicaciones de la Oficina de Estadística de la provincia.

En primer lugar, los datos seriales proporcionados por las fuentes disponibles no contemplan el universo de víctimas de cada una de las patologías, sino sólo los casos en los cuales éstas provocaron el deceso del enfermo. Por otra parte, las estadísticas no establecen una discriminación de las defunciones de acuerdo con la causa de ocurrencia, salvo para la ciudad de Córdoba en el período 1900-1926, siendo una verdadera excepción en esta materia el informe de la Oficina de Estadística correspondiente a 1926,¹¹⁹⁸ que considera con detalle el cuadro de mortalidad de los distintos departamentos provinciales. A partir de este año,

¹¹⁹⁷ “La mortalidad infantil”, en: *La Voz del Interior*, Córdoba, enero 20 de 1924 p. 6.

¹¹⁹⁸ DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1926, pp. 81-103.

dicha dependencia publica los datos sobre nacimientos y defunciones de manera agregada para todo el territorio provincial, ignorando las divisiones administrativas. Otra limitación consiste en la significativa cantidad de defunciones cuya causa se desconoce, debido a la ausencia de dicha información en la constancia extendida cuando el deceso o a las imprecisiones del diagnóstico -aun cuando mediara la intervención del médico, que no siempre era lo que ocurría-, de allí la presencia en las estadísticas de los renglones “causa de muerte no especificada”, “mal definida”, “se ignora” o “sin clasificar”.

Estas complicaciones, compartidas por los relevamientos estadísticos de todo el período considerado, son particularmente más intensas para los correspondientes a las últimas décadas del siglo XIX, a lo que se añade, en este caso, la dispersión, parcialidad y escasa confiabilidad de los datos. Esta última remite a la deficiente recolección de la información por los funcionarios públicos -supeditados en este punto a la buena voluntad de las autoridades eclesiásticas de cada región- y, mucho más aún, al persistente y extendido subregistro de los datos vitales, en especial nacimientos y fallecimientos, situación explicable por la extensión territorial de las jurisdicciones parroquiales, la dispersión de la población, el subdesarrollo de la infraestructura de transportes y comunicaciones, las costumbres de los sectores populares de la campaña, entre otras circunstancias. Los testimonios contemporáneos son explícitos y harto contundentes respecto a la muy escasa confiabilidad de dichas estadísticas; ellos y el conocimiento del contexto permiten inferir con facilidad que el subregistro afectó con mucha más intensidad a los niños pequeños y la campaña que a los adultos y la ciudad de Córdoba.¹¹⁹⁹ La presencia de epidemias, comunes a fines del siglo XIX, con su secuela de decesos, desbordaba la situación local y agravaba notablemente las omisiones en el registro de las defunciones, como lo hizo notar en 1868 el cura rector a un juez del crimen con la siguiente declaración:

“con motivo del furor con que se ha presentado el cólera en el mes indicado [diciembre] y el siguiente, hacinando cadáveres en gran numero diario, no ha sido posible ocurrir á la Colecturia parroquial por voletto, sino que, se han llevado al Sementerio los cadáveres á carradas sin cuenta ni razon, como es publico y notorio, de modo que, no se han anotado en los libros parroquiales las defunciones que han habido en los indicados meses, á execcion de una que otra persona

¹¹⁹⁹ OFICINA DE ESTADÍSTICA DE CÓRDOBA, *Estadística general comparativa de la provincia de Córdoba*, Años 1876-1880, pp. 22, 39, 40, 44; ARCHIVO HISTÓRICO DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA (en adelante: AHMC), *Documentos 1867 a 73. Varios documentos de diversas épocas*, fs. 159r.-160r.

notable que al principio del flagelo hubo tiempo de ocurrirse á la Coleturia por el respectivo voieto; [...].”¹²⁰⁰

Las consideraciones vertidas a continuación sobre el estado sanitario de Córdoba en el período deben ser justipreciadas en el marco del comentario crítico precedente.

La reconstrucción del cuadro de morbimortalidad para fines del siglo XIX es sumamente pobre, debido a las circunstancias ya señaladas. En las postrimerías del siglo XIX -1876-1880-¹²⁰¹ se percibe un claro predominio de las patologías generales (incluidas las infecto-contagiosas), destacándose como causales de defunción las fiebres, la viruela y la tuberculosis. Las dos primeras prevalecían en el interior frente a la ciudad de Córdoba, en el caso de la última, la situación se invertía. Los valores concretos de la mortalidad sólo son, debido a los condicionamientos de fuentes, rudimentarios órdenes de magnitud: fiebres (120 y 147 por mil), viruela (38 y 66 por mil) y tuberculosis (56 y 41 por mil), para la capital y el interior de la provincia respectivamente; mientras tanto, permanecía sin clasificar o se ignoraban las causas que provocaban 396 de cada mil decesos acontecidos en la primera y 211 de cada mil de los ocurridos en el resto de la provincia de Córdoba. La viruela tenía una incidencia bastante cercana a la de las afecciones digestivas más difundidas -colitis, disentería, enteritis y gastroenteritis- tomadas en conjunto, que en la ciudad de Córdoba y el interior ocasionaban 37 y 56 de cada mil fallecimientos, respectivamente. Pero en este último, a diferencia de la capital, se encontraban algunas otras patologías que también remiten a una etiología alimentaria, derivadas de intoxicaciones (carbunco), insuficiencias dietarias (inanición y raquitismo) y excesos alimentarios (indigestión), destacándose claramente sólo estos dos últimos grupos (10 a 20 por mil de las muertes). Esta misma cantidad de fallecimientos era atribuida, en el interior, a la “dentición”, muestra clara de las imprecisiones de estas estadísticas; creemos que alude a los decesos ocurridos cuando los niños *cortan* sus dientes, época especialmente propicia para las afecciones, debido a los cambios dietarios que acompañan esta fase de desarrollo de las criaturas.

Todos los datos de morbimortalidad restantes de que disponemos son mucho más confiables que los anteriores, pero -salvo una excepción- se refieren exclusivamente a la ciudad de Córdoba, careciendo de información sobre el resto de la provincia. Un detalle importante es que dichos relevamientos estadísticos mantienen durante todo el período la

¹²⁰⁰ ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (en adelante: AHPC), *Juzgado del Crimen de Capital*, Año 1868, leg. 309, exp. 8, f. 38r.

¹²⁰¹ OFICINA DE ESTADÍSTICA DE CÓRDOBA, *Estadística general...* cit., pp. 30-35.

homogeneidad de los criterios utilizados para clasificar las defunciones por sus causas de ocurrencia, lo cual hace posible y facilita las comparaciones.

Para las postrimerías del siglo XIX, año 1889,¹²⁰² se percibe en la ciudad de Córdoba una clara superioridad de las afecciones generales -incluidas las infecto-contagiosas- sobre las digestivas, que explican 308 y 232 de cada mil fallecimientos, respectivamente. Desde comienzos del siglo XX hasta fines del período, las patologías generales y las digestivas constituyen los dos grupos de afecciones con incidencia mayoritaria y decisiva en la situación sanitaria de la ciudad de Córdoba, que se evidencia en los altos registros de mortalidad atribuidos a ellos (tabla 1). Sin embargo, ambos grupos muestran comportamientos diferenciales en el tiempo que provocaron una transición desde un predominio de las patologías digestivas hacia uno de las afecciones generales dentro del cuadro de mortalidad, siendo el trienio 1912-1914 una bisagra entre ambos momentos. Las afecciones generales experimentaron un crecimiento permanente, al menos hasta 1921-1923, trienio en el que presentan su pico máximo desde comienzos de siglo (339 por mil), siendo este registro 92 por ciento más alto que en 1900-1902. Las patologías digestivas tienen una evolución más compleja, estables en los primeros años, crecen estabilizándose en un nuevo nivel en el período 1906-1908 y 1912-1914 y desde este último trienio comienzan a caer hasta 1921-1923, creciendo un poco en el resto del período, pero manteniendo aún valores inferiores a los de los albores del siglo (25 por ciento menos en 1924-1926 que en 1900-1902).

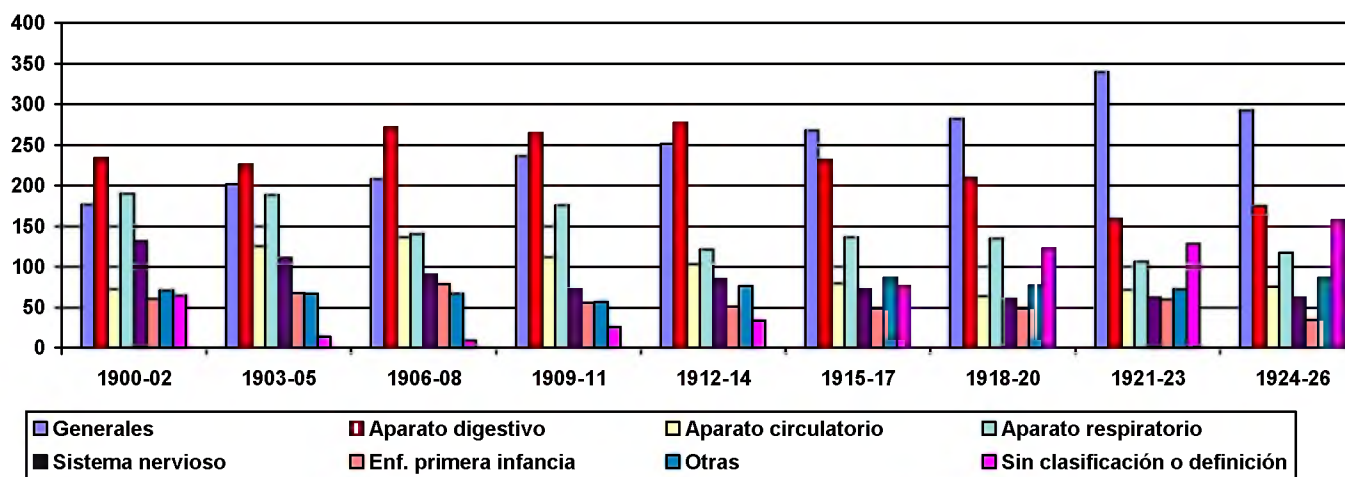
¹²⁰² MUNICIPALIDAD DE CORDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1889, pp. 37-38.

Tabla 1
Participación relativa de las defunciones según causa en la ciudad de Córdoba, 1900-1926 (cada mil decesos)

Afecciones	1900-02	1903-05	1906-08	1909-11	1912-14	1915-17	1918-20	1921-23	1924-26
Generales	176,61	201,42	207,83	236,36	251,50	268,06	282,12	339,48	292,19
Sistema nervioso	131,61	111,00	90,36	73,40	85,17	72,72	60,84	62,49	62,18
Aparato circulatorio	72,28	125,48	135,88	112,12	103,54	79,61	63,92	71,79	75,30
Aparato respiratorio	189,91	188,22	139,89	175,42	120,91	136,21	134,63	106,47	117,46
Aparato digestivo	233,89	226,19	271,75	264,31	277,22	231,53	209,39	159,05	174,55
Primera infancia	60,69	67,57	78,65	55,56	51,44	48,45	49,03	59,88	34,78
Otras	70,58	66,92	66,93	56,56	76,49	86,75	77,09	72,21	86,37
Sin clasificación o definición	64,44	13,19	8,70	26,26	33,73	76,67	122,98	128,63	157,17

Fuente: Cálculos basados en datos recogidos en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Años 1900-1926.

Gráfico I
Evolución de las defunciones según causa en la ciudad de Córdoba, 1900-1926



Lamentablemente, la información cuantitativa de que disponemos no permite hacer un análisis detallado de la evolución del estado sanitario de la población del interior y ver, entre otras cosas, si el comportamiento de las patologías generales y las digestivas fue similar al observado en la ciudad de Córdoba. Una estadística de las localidades de Río Cuarto, San Francisco y Bell Ville para 1905 muestra una significativa participación de las afecciones digestivas entre las causas de los fallecimientos; las enfermedades digestivas eran responsables de 188, 227 y 105 decesos de cada mil registrados en Río Cuarto, San Francisco y Bell Ville respectivamente, inferiores -en el segundo caso, apenas- a los de la ciudad de Córdoba en ese año (234 por mil).¹²⁰³ En un relevamiento sobre defunciones y sus causas de ocurrencia durante el quinquenio 1906-1910, realizado para la localidad de La Porteña -situada en el departamento San Justo-, se evidencia que el 21 por ciento de los decesos eran fruto de enfermedades del aparato digestivo. Este cálculo se efectuó sobre la base de los casos en los que se logró identificar la causa de la muerte (58) y no sobre el total de fallecimientos que constan en dicha estadística (174).¹²⁰⁴ El cuadro de morbimortalidad del interior para 1926¹²⁰⁵ muestra que la incidencia de las patologías generales supera claramente a la de las digestivas, 236 contra 175 por mil, valores cercanos a los de la capital provincial, donde se registra el mismo predominio. Pero hay divergencias regionales: la zona sudeste presenta una situación más favorable en cuanto a patologías generales y más desfavorable con respecto a las digestivas, siendo mucho menor aquí la brecha entre ambos grupos; en el noroeste se da la relación inversa. A diferencia de lo señalado para 1876-1880, en 1926 no aparecen consignadas defunciones provocadas por insuficiencias alimentarias, dato que debe ser considerado con mucha cautela, teniendo en cuenta las características de las patologías de ese género, que hacen difícil su detección aun en la actualidad, el grado de desarrollo alcanzado por la medicina en la época y la difusión efectiva de los servicios sanitarios en la provincia, en especial en el interior.¹²⁰⁶

Profundizando un poco el análisis, se percibe con nitidez que dentro de las enfermedades digestivas había una notable supremacía del binomio diarrea-enteritis sobre las restantes de su especie: de cada mil fallecidos en 1926 en la provincia, 176 lo eran por afecciones digestivas,

¹²⁰³ DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1905, pp. 34-41.

¹²⁰⁴ CENTRO MUNICIPAL DE ESTUDIOS HISTÓRICOS DE PORTEÑA, *Imágenes de Porteña*, Buenos Aires, 1992, p. 434.

¹²⁰⁵ DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1926, pp. 81-103.

¹²⁰⁶ En el relevamiento estadístico ya citado correspondiente a la localidad de La Porteña en el lapso 1906-1910 aparecen algunos casos de desnutrición. En: CENTRO MUNICIPAL DE ESTUDIOS HISTÓRICOS DE PORTEÑA, *Imágenes...* cit., p. 434.

de ellos 142 por diarrea-enteritis y de éstos 136 eran menores de dos años.¹²⁰⁷ Las complicaciones digestivas tenían un vigoroso impacto diferencial sobre la población desde el punto de vista etario, porque aunque nadie se hallaba a salvo de ellas, sus víctimas predilectas eran los niños de corta edad, a los cuales atacaban con mayor asiduidad e intensidad. Este *zarpazo selectivo* es un factor primordial para explicar los significativos registros de mortalidad infantil vigentes en todo el período. En alusión a esta cuestión, promediando la década de 1910, el diario “Los Principios” señalaba:

“Nuestra mortalidad de la primera infancia osciló en estos últimos años en cerca del 40%; en nuestro país un recién nacido tiene menos probabilidades de vivir 6 meses que un viejo de 80 años.

“Uno de los factores que preponderan en esa enorme totalidad, es la gastroenteritis. Para evitarla y muchas veces curarla, basta una buena higiene alimenticia.

“Las estadísticas nos demuestran que las enfermedades gastro-intestinales ocasionan un poco más de la tercera parte de la mortalidad infantil de 0 a 2 años; si añadimos a esto todos aquellos niños que sucumben, pero sobreviven raquíticos y débiles, propensos a adquirir cualquier otra enfermedad, aumentaremos la proporción de los atacados por una alimentación defectuosa.”¹²⁰⁸

La estrecha conexión entre afecciones digestivas y mortalidad infantil es por demás evidente, entre otras cosas, en el hecho de que ambas muestran un desenvolvimiento similar en la ciudad de Córdoba desde el trienio 1912-1914, experimentando una paralela tendencia decreciente.

Los resultados de los cálculos de la mortalidad de los niños menores de un año para el período 1876-1880¹²⁰⁹ alimentan muchas dudas y deben ser tomados con mucha cautela, más aún en el caso del interior, limitándonos a enunciar que la tasa de mortalidad infantil era de 138 por mil para toda la provincia, siendo mayor en el distrito capital (237 por mil) que en el resto del territorio (100 por mil). Desde los albores del siglo XX hasta mediados de la década de 1920, la tasa de mortalidad infantil permaneció en altos niveles en toda la provincia, aunque experimentó una reducción del 28 por ciento entre 1900-1902 y 1924-1925 (tabla 2). Esta situación asumía rasgos aún más intensos en el caso particular de la ciudad de Córdoba: la tasa era más alta que en el resto de la jurisdicción y sufrió una caída mayor, 61 por ciento, entre los años antes citados. La tasa de mortalidad infantil de la provincia registró su descenso más marcado del período entre 1918-1920 y 1921-1923.

¹²⁰⁷ Cálculos basados en datos recogidos en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1926, pp. 81-103.

¹²⁰⁸ *Los Principios*, Córdoba, enero 23 de 1916 p. 2.

¹²⁰⁹ OFICINA DE ESTADÍSTICA DE CÓRDOBA, *Estadística general...* cit., pp. 29, 31, 35.

Tabla 2
Tasa de mortalidad infantil en la provincia de Córdoba, 1900-1925 (‰)

	1900-1902	1903-1905	1912-1914	1915-1917	1918-1920	1921-1923	1924-1925
Capital	495,42	315,35	373,88	258,20	264,97	218,31	194,28
Noroeste	132,89	109,61	188,17	150,28	154,76	122,77	122,40
Sudeste	145,30	140,74	204,27	147,93	144,26	123,98	113,68
Provincia	180,62	157,51	229,29	166,58	166,18	139,02	129,34 ¹²¹⁰

Fuente: Cálculos basados en datos recogidos en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Años 1900-1925.

Otro aspecto diferencial de la incidencia de las patologías digestivas concierne a su época de mayor difusión, ya que el análisis de la estacionalidad de las defunciones según causa de ocurrencia pone de manifiesto que la presencia de ese género de enfermedades era mucho más frecuente en la temporada estival que en el resto del año. El impacto doblemente diferencial de las patologías digestivas, etario y estacional, era reconocido por los mismos facultativos, quienes afirmaban que la influencia del calor en la mortalidad infantil era indiscutible, porque ésta en el año presentaba una curva paralela a la de la temperatura, alcanzando sus valores máximos en diciembre y enero.¹²¹¹

La estrecha vinculación entre el consumo de comestibles y el estado sanitario era la resultante, primordialmente, de la *mala alimentación* y el *mal alimento*. El análisis de la *mala alimentación* lo efectuamos sobre todo en el terreno del consumo infantil, porque allí es más sensible la ligazón entre la salud y las deficiencias de ciertas prácticas alimentarias cotidianas relativas a la preparación y acondicionamiento de los comestibles y a las modalidades de suministro, lo que obedece, entre otras circunstancias, a la mayor vulnerabilidad biológica de las criaturas frente a la población adulta. A la vez, las criaturas de corta edad eran las víctimas predilectas de la leche de mala calidad; en consecuencia, en la dieta de los niños pequeños confluían la *mala alimentación* y el *mal alimento*. Esto es una variable decisiva para explicar la señalada significativa participación que en la época tenía la mortalidad infantil en la mortalidad general y la correlación existente entre aquélla y la notable incidencia de las patologías digestivas, que constituyeron cuestiones acuciantes en la Córdoba del período.

¹²¹⁰ Cálculos basados en datos recogidos en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Años 1900-1926.

¹²¹¹ *Los Principios*, enero 26 de 1917 p. 1.

CAPÍTULO 10
LA MALA ALIMENTACIÓN

“Es difícil hacer comprender a una madre, cuán delicadísimo es el organismo de un lactante. Es general la creencia, que al chico, una vez destetado, puede dársele cualquier clase de alimentos. Es esta la causa de tanta defunción. El niño recibe ya por abandono o por ignorancia, alimentos inadecuados a su edad, obrando ellos como cuerpos extraños y produciéndoles el deceso. [...] El proceso de todos los casos, siempre es el mismo. La madre que dio a su chico un alimento inadecuado, acude a los primeros síntomas de enfermedad al boticario, el cual la mayoría de las veces se limita a una purguita de aceite de castor. Cuando el chico sigue agravándose, acude al médico, como la enfermedad es larga y el régimen prescripto por el facultativo encuentra resistencia en las personas que rodean a la madre, se acude al curandero, para volver luego al médico, solo a efecto que extienda su certificado de defunción.”¹²¹²

LAS PRÁCTICAS MATERNALES EN LA ALIMENTACIÓN DE LOS NIÑOS PEQUEÑOS

La alimentación de los niños de corta edad asumía diversas modalidades, siendo la más difundida socialmente el amamantamiento materno; no obstante, era muy frecuente su sustitución por la lactancia a cargo de un ama de cría asalariada, alternativa que -por su costo- en general era privativa de los sectores acomodados, y por el suministro de leche de animales domésticos, por lo común vacas, a veces reemplazadas por cabras y, en menor medida, por burras.¹²¹³ En este sentido, a modo de crítica a las prácticas sociales vigentes en la alimentación de los niños pequeños, bajo el título “A las madres”, un periódico señalaba en 1917:

“Entre estas ideas erróneas está, puede decirse en primera fila, la creencia de que la madre que presenta dificultades para criar sus hijos no trepida, si es de clase acomodada, en recurrir a una nodriza mercenaria, y si carece de recursos en echar mano de la lactancia artificial, es decir, de leche extraña al alimento que todo niño al nacer debe encontrar en su madre, y que en realidad siempre encuentra.”¹²¹⁴

¹²¹² *El Pueblo*, Río Cuarto, diciembre 6 de 1922 p. 3.

¹²¹³ *La Voz de Río Cuarto*, Río Cuarto, mayo 17 de 1876 p. 4; *La Carcajada*, Córdoba, septiembre 16 de 1888 p. 4; *La Libertad*, Córdoba, abril 4 de 1905 p. 2, septiembre 2 de 1908 p. 3, marzo 12 de 1909 p. 2; *El Pueblo*, abril 22 de 1915 p. 2; *Los Principios*, Córdoba, enero 15 y 26 y febrero 3 de 1915 pp. 7, 5 y 1 respect., agosto 31 de 1927 p. 16; ARCHIVO HISTÓRICO DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA (en adelante: AHMC), *Documentos*, Año 1906, t. II, f. 365.

¹²¹⁴ *Los Principios*, mayo 6 de 1917 p. 4.

En el caso de imposibilidad manifiesta de alimentar al niño a pecho, cuando mediaba la intervención del facultativo se aconsejaba la contratación de una nodriza -aunque no siempre se actuaba en consecuencia- y si aquella estaba ausente se recurría directa, y por lo común exclusivamente, a la lactancia artificial.¹²¹⁵

En una sección anterior se hizo alusión a la existencia, dentro del consumo de los sectores populares, de una relación directa entre el volumen de ingresos *per capita* y la ingesta promedio de leche de los integrantes de la familia, así como a la participación creciente de la erogación en concepto de leche dentro de los gastos totales destinados al rubro alimentos. En los sectores populares resultaba difícil proveer a las necesidades específicas de los niños de corta edad, por el alto precio relativo de la leche, que por ello llegó a ser ponderada como “un artículo de lujo, fuera del alcance de la clase trabajadora.”¹²¹⁶ Esto explica la ausencia de ese comestible en la canasta del vigilante de policía y su desconocimiento por parte de los peones municipales de Córdoba, según sus expresiones vertidas en una nota enviada al intendente en 1910.¹²¹⁷

Las prácticas alimentarias vigentes presentaban deficiencias muy notorias durante las primeras etapas de vida de los niños, lo que constituyó una permanencia en toda la época, de ahí la abundancia y reiteración de los testimonios sobre la necesidad de estimular una modificación de las pautas culturales concernientes a la alimentación infantil.¹²¹⁸ Ya en 1880 un contemporáneo dejaba claramente indicada esta situación, al expresar sobre la mortalidad infantil:

“si las protectoras nociones de la verdadera higiene doméstica, sobre todo las relativas á la infancia, llegasen á penetrar en todos los hogares, aboliéndose á la vez muchas absurdas prácticas de alimentación en los primeros meses, renunciando asimismo á la artificial y de igual modo a la prematura, sería grandemente probable la moderación de un síntoma tan funesto, y no veríamos por ende abismarse en los sombríos antros de la nada, tantas fuerzas y tantas esperanzas arrebatadas lastimosamente al hogar, á la población y á la patria.”¹²¹⁹

¹²¹⁵ ÁLVAREZ José M., *La lucha por la salud*, Buenos Aires, 1896, pp. 269-270.

¹²¹⁶ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1914, p. 576.

¹²¹⁷ *La Libertad*, noviembre 24 de 1905 p. 1 y AHMC, *Documentos*, Año 1910, t. I, fs. 160r.-161r., respect.

¹²¹⁸ Por citar algunos: *La Libertad*, febrero 19 y 20 de 1908 p. 1; *El Pueblo*, marzo 10 de 1915 p. 2, julio 11 de 1917 p. 2, diciembre 19 de 1918 p. 2, octubre 20 y diciembre 6 de 1922 p. 3; *Los Principios*, enero 28 y mayo 6 de 1917 pp. 1 y 4 respect.; *La Voz del Interior*, agosto 9 de 1924 p. 4, abril 5 y agosto 25 de 1928 p. 8, abril 27 de 1929 p. 8; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1918, t. II, p. 28 – 44; AHMC, *Documentos*, Año 1923, t. III, fs. 529r.-530r., Año 1926, t. II, fs. 157r.-161r., Año 1930, t. III, fs. 115r.

¹²¹⁹ OFICINA DE ESTADÍSTICA DE CÓRDOBA, *Estadística general comparativa de la provincia de Córdoba*, Años 1876-1880, p. 45.

Todavía a fines del período, los testimonios sobre la necesidad de estimular una modificación de las pautas culturales concernientes a la alimentación infantil son abundantes.¹²²⁰ Al despuntar la década de 1920, el doctor Maximino Simián señalaba que la mortalidad infantil involucraba “la ignorancia de los padres, la falta de cuidados maternos y la carencia de recursos pecuniarios”, y agregaba:

“Educar al pueblo en materia de higiene es fundamental. [...] la mortalidad infantil se verá disminuía el día que las madres tengan una idea clara de lo que es la alimentación artificial del niño, que en ellos la tuberculosis bovina puede eclosionar a consecuencia de la ingestión de leche mal hervida proveniente de animales enfermos, que a ellos deben lavarse frecuentemente las manos, que deben hacer ejercicio al aire libre, que no deben jugar continuamente con animales domésticos...”¹²²¹

Dentro de esas prácticas, el precoz desplazamiento de la lactancia materna por la artificial era frecuente, en todos los sectores sociales,¹²²² y es una variable decisiva para explicar la amplia difusión de las enfermedades digestivas, a veces con un corolario fatal. Un indicador contundente es que promediando la década de 1890 nada menos que el 35 por ciento de los niños muertos sólo por gastroenteritis en la ciudad de Córdoba tenían entre uno y seis meses, lapso en el cual por lo común se efectuaban los primeros intentos de puesta en práctica de la alimentación artificial.¹²²³ En el mismo momento, el médico municipal de la ciudad de Río Cuarto, Gumersindo Alonso, señalaba que en enero de 1895 se habían presentado frecuentes casos de enteritis en los niños, “especialmente en los que estaban próximos a despecharse.”¹²²⁴ Esta sangría era el resultado, ante todo, de la deficiente calidad de la leche comercializada;¹²²⁵ de acuerdo con el testimonio de “un vasco”, en la ciudad de Río Cuarto, en 1891, en que no se consumía leche pasteurizada, la mortalidad era de 241 por mil, mientras que hacia 1923, en que ya se ingería ese producto, dicho guarismo había descendido a 75 por mil.¹²²⁶

En la ciudad de Córdoba y el interior provincial, cuando se recurría a la leche de animales domésticos era práctica acostumbrada suministrársela al niño combinada con una cantidad de

¹²²⁰ Por citar algunos: *El Pueblo*, marzo 10 de 1915 p. 2, diciembre 19 de 1918 p. 2, octubre 20 y diciembre 6 de 1922 p. 3, noviembre 15 de 1929 p. 4; *La Voz del Interior*, abril 5 y agosto 25 de 1928 p. 8; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1918, t. II, p. 28 – 44; AHMC, *Documentos*, Año 1923, t. III, fs. 529r.-530r., Año 1926, t. II, fs. 157r.-161r., Año 1930, t. III, f. 115r.

¹²²¹ *Los Principios*, junio 10 de 1921 p. 3.

¹²²² *La Libertad*, febrero 19 de 1908 p. 1.

¹²²³ ÁLVAREZ José M., *La lucha...* cit., pp. 259-261.

¹²²⁴ *El Pueblo*, febrero 10 de 1895 p. 1.

¹²²⁵ Esta cuestión es analizada más adelante, bajo el título “El mal alimento”, especialmente en las pp. 401-408.

¹²²⁶ *El Pueblo*, abril 3 de 1923 p. 3.

agua -natural o hervida- que variaba atendiendo sobre todo a la edad del lactante; en algunos casos, el agua era sustituida por infusiones elaboradas a base de distintas hierbas, manzanilla y menta, entre otras.¹²²⁷ Las sustancias incorporadas a la leche por las madres en no pocas ocasiones se añadían, sin que ellas tuvieran conciencia de ello, a las que previamente habían introducido los adulteradores del artículo -productores y/o expendedores-, todo lo cual redundaba en un empobrecimiento de las cualidades nutricionales de la leche y, por ende, repercutía en el estado sanitario del niño, como lo hacía notar el doctor Humberto Fracassi:

“[...] por lo general las madres en la creencia de que disponen de leche pura, acostumbran a diluirla al tercio, ya sea de motu propio, o por indicación médica [...], y ese niño está en gran déficit alimenticio, resintiéndose no sólo su buen desarrollo, sino también su salud pues será un organismo donde cualquier enfermedad hará fácil presa.”¹²²⁸

A la dudosa o decididamente mala calidad de la leche se superponía la costumbre, bastante extendida y persistente en el tiempo, de proporcionársela a los niños sin previa cocción,¹²²⁹ lo que explica las reiteradas indicaciones de los médicos e higienistas sobre este punto en los periódicos y las consultas. Por otra parte, las condiciones de conservación de un artículo tan delicado en los hogares dejaban mucho que desear, debido a la escasa difusión de los dispositivos de refrigeración, aun a fines del período, situación que se tornaba más peligrosa con los altos registros térmicos de la época estival. Sobre esta cuestión, un facultativo señalaba en diciembre de 1925:

“La leche para consumo de la infancia es mala. Es mala sobre todo en esta época del año, en que el calor no solo la descompone con rapidez sino que permite la formación en ella, de gérmenes nocivos. La mortalidad y la morbilidad infantil aumentan como nadie ignora en el verano. El verano es el fantasma negro de la infancia aquí en estas tierras sub tropicales. Y la leche según llevamos dicho es, en el noventa por ciento de los casos el factor principal y único de tal desventura.”¹²³⁰

Las altas temperaturas perjudicaban la calidad de la leche y también la de todos los demás alimentos de uso corriente, aumentando el riesgo de afecciones digestivas, como lo apuntaba el doctor Francisco Gardey, dedicado a la atención sanitaria de los niños en Río Cuarto:

¹²²⁷ ÁLVAREZ José M., *La lucha...* cit., p. 273; MIATELLO Hugo, “El Hogar Agrícola”, en: *Boletín del Museo Social Argentino*, Buenos Aires, t. III, nº 25-26, 1914, p. 569; *La Voz del Interior*, febrero 7 de 1924 p. 7.

¹²²⁸ *La Voz del Interior*, febrero 7 de 1924 p. 7.

¹²²⁹ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Compilación de las ordenanzas y demás disposiciones dictadas por el H.C. Deliberativo*, Año 1910, t. XIV, pp. 314-316; *La Voz del Interior*, octubre 11 de 1919 p. 4; *El Pueblo*, agosto 6 de 1922 p. 3, abril 3 de 1923 p. 3.

¹²³⁰ *La Voz del Interior*, diciembre 1º de 1925 p. 8.

“El calor es un factor importante en el desarrollo de enfermedades gastro-intestinales. Impide la conservación de los alimentos, provocando modificaciones esenciales en ellos y favoreciendo la pululación de microbios. Estos llegan al intestino y sumándose a los ya existentes producen graves trastornos.”¹²³¹

No resulta sorprendente entonces que en 1921 un higienista cordobés, en el marco de una serie de recomendaciones orientadas a mejorar el estado sanitario local, sugiriera que los poderes públicos distribuyeran hielo sin cargo a las familias de menores recursos.¹²³²

En los niños más crecidos, el verano también solía traer complicaciones digestivas, no sólo por la calidad general de los alimentos, sino también en particular por un género específico de ellos: las frutas. Con la llegada del verano las frutas irrumpían en grandes cantidades en el mercado y eran muy demandadas por la población en general, porque gozaban de mucho aprecio. La mayor vulnerabilidad orgánica de los niños y su predilección por este género de alimentos convertían a este sector de la población en la víctima predilecta de los desarreglos digestivos ligados al consumo de frutas; estos últimos eran tributarios de la falta de sazón de muchas de ellas y también, creemos, de su deficiente -quizás incluso inexistente- higienización previa a su consumo. Sobre esta cuestión, a fines de octubre de 1922, bajo el título “Causas de la mortalidad infantil”, un periódico del interior provincial expresaba, entre otras cosas, lo siguiente:

“Dentro de un mes, cuando sea la estación de la fruta, será cuando las enfermedades de la infancia adquieran mayor desarrollo, porque los chicos, ya porque sus madres pobres, por la poca vigilancia que pueden brindar a sus criaturas, o ya por la ignorancia de que ese alimento no les hará mal, ingieren frutas de toda clase, produciéndose en la mayoría de las veces la gastroenteritis, afección que lleva más criaturas a la tumba que cualquier otra.”¹²³³

¹²³¹ *El Pueblo*, marzo 10 de 1915 p. 2.

¹²³² *Los Principios*, junio 10 de 1921 p. 3.

¹²³³ *El Pueblo*, octubre 20 de 1922 p. 3. Sobre el consumo de frutas, su falta de madurez y su nocivo impacto en la salud, en especial de los niños, los testimonios son sumamente abundantes en los meses de altas temperaturas; entre muchos otros pueden verse, para la ciudad de Córdoba: *El Eco de Córdoba*, Córdoba, noviembre 26 de 1872 p. 2, enero 24 de 1873 p. 2, noviembre 29 de 1881 p. 2; *El Progreso*, Córdoba, noviembre 28 de 1876 p. 2; *La Conciencia Pública*, Córdoba, diciembre 19 de 1884 p. 2; *El Interior*, Córdoba, enero 11 y 12 y noviembre 21 de 1887 pp. 2, 1 y 1 respect.; *La Carcajada*, diciembre 13 de 1891 p. 4; *La Patria*, Córdoba, 14 y 17 de enero de 1895 p. 1; *La Libertad*, diciembre 16 de 1901 p. 1, diciembre 31 de 1909 p. 1, enero 12 y 28 de 1914 pp. 5 y 3-5 respect.; *Justicia*, Córdoba, febrero 1º de 1912 p. 1; *La Voz del Interior*, noviembre 26 de 1919 p. 5, diciembre 8 de 1920 p. 4, febrero 15 de 1921 p. 5, diciembre 10 y 15 de 1925 p. 8, enero 7 de 1926 p. 8, diciembre 6, 17, 18 y 31 de 1930 p. 8; *Los Principios*, enero 11 de 1908 p. 1, noviembre 22 de 1921 p. 3, enero 6 de 1922 p. 1, enero 22 de 1927 p. 1, noviembre 15 de 1929 p. 1; para Río Cuarto: *El Pueblo*, enero 29 de 1893 p. 2, abril 7 de 1895 p. 2, enero 16 y 21 de 1916 pp. 2 y 3 respect., noviembre 28 de 1922 p. 3, febrero 5 de 1930 p. 3; para Bell Ville: *Los Principios*, diciembre 3 de 1929 p. 6.

La práctica del destete en el transcurso de la temporada estival era particularmente inapropiada y perjudicial para los niños, ocasionándoles severos trastornos que, en muchos casos, eran la antesala de su temprana muerte. Es comprensible entonces que los médicos sostuvieran unánimemente que el enemigo más grande de los niños era el verano y que aconsejaran postergar el destete para un momento más conveniente, por menos riesgoso.¹²³⁴ Uno de los médicos más prestigiosos del medio, el doctor Juan Orrico, a la sazón presidente del Consejo de Higiene, era muy claro al respecto:

“La influencia del calor en la mortalidad infantil es un hecho indiscutible, puesto que ella sigue una curva paralela a la de la temperatura. Nula en los meses más fríos del invierno alcanza su máximo en los meses más calurosos del verano. diciembre y enero.”¹²³⁵

En muchos otros casos, los trastornos sanitarios derivaban del carácter repentino del destete, de modo que el organismo de las criaturas, sin una preparación previa y gradual, no siempre conseguía adaptarse con éxito a las nuevas modalidades de alimentación. Por obvias razones, los niños de las amas de cría eran con mucho las víctimas más frecuentes de esta mala práctica; de acuerdo con el autorizado trabajo de José M. Álvarez, muy a fines del siglo XIX, el 70 por ciento las criaturas de las amas de cría fallecían poco después de ser separados de sus madres.¹²³⁶

A medida que el niño crecía, la dieta iba haciéndose más compleja, mediante la incorporación de otras sustancias, y paulatinamente dejaba de ser líquida para convertirse en sólida. A partir de determinado momento, sin que dejara de tomar leche -materna, del ama de cría o de origen no humano-, se le comenzaba a dar trocitos de pan embebidos en caldo o té con leche o ciertas preparaciones elaboradas con féculas de variados tipos; en las familias criollas estaba muy arraigada la costumbre de hacer ingerir al niño cierta cantidad de mazamorra, liberada de los granos de maíz.¹²³⁷

Sin embargo, en muchos casos, las exigencias sociales llevaban a las madres o a sus sustitutos a suministrar esos alimentos de manera prematura, perjudicando la salud de los niños, debido al grado de desarrollo de sus organismos y, a menudo, desembocaba en afecciones digestivas de variable gravedad. Este comportamiento era estimulado por la muy

¹²³⁴ *La Libertad*, febrero 22 de 1902 p. 2; *Los Principios*, febrero 9 de 1915 p. 5, enero 26 de 1917 p. 1; *El Pueblo*, marzo 10 de 1915 p. 2, diciembre 6 de 1922 p. 3.

¹²³⁵ *Los Principios*, enero 26 de 1917 p. 1.

¹²³⁶ ÁLVAREZ José M., *La lucha...* cit., pp. 277-278.

¹²³⁷ *La Libertad*, febrero 22 de 1902 p. 2; MIATELLO Hugo, “El Hogar...” cit., p. 569; ÁLVAREZ José M., *La lucha...* cit., *passim*; GRIMAUT Azor, *Comidas cordobesas de antes*, Córdoba, 1974, p. 12.

difundida creencia que identificaba el crecimiento y progreso del niño con ciertos comportamientos alimentarios de la criatura, como por ejemplo la ingesta de pan o el hecho de que chupara un trozo de carne, siendo que esto último era recomendado por los médicos sólo para los mayores de un año, a la vez que señalaban la necesidad de no suministrarles frutas o verduras hasta que cumplieran los dos años.¹²³⁸ El doctor Francisco Gardey, pediatra de actuación en instituciones públicas de asistencia social en la ciudad de Río Cuarto, es por demás explícito al respecto:

“Es una tarea ardua para el médico, hacer comprender a las madres que a sus niños deben darles alimentos de un modo gradual; es decir, considerando su desarrollo y su capacidad digestiva. [...] ¿No vemos a menudo niños de corta edad y aún sin dientes, ingerir alimentos del todo inapropiados: carne, choclos, fruta, etc.; constituyendo un motivo de orgullo para las madres que no pierden ocasión de alabar la precocidad del hijo? Es de sospechar los fenómenos que se producen en las vías digestivas del niño. No siendo las sustancias ingeridas atacables por sus jugos digestivos, obran como cuerpos extraños, sufriendo fases de putrefacción y como consecuencia graves afecciones y autointoxicaciones.”¹²³⁹

Otra práctica muy difundida en todos los sectores sociales -cada uno dentro de sus posibilidades reales- era la de proporcionar al niño una excesiva cantidad diaria de alimentos en relación con sus necesidades fisiológicas y desarrollo orgánico. Este comportamiento era estimulado por los afectos familiares que rodeaban a la criatura y por una estructura mental de larga duración que asociaba, en los niños pequeños, gordura y salud. Obviamente, el exceso alimentario, si era permanente, solía acarrear problemas sanitarios en las criaturas, cuyos organismos soportaban una actividad inadecuada para sus condiciones de desarrollo. El doctor Gardey, ya citado, ofrece el testimonio tal vez más contundente sobre esta situación:

“Casi todos nuestros niños son sobrealimentados; y sería el caso de aplicar el siguiente aforismo: *El cariño de los padres con sus hijos está en relación directa con la cantidad de alimentos que se les suministra*. Indudablemente, el niño sobre-alimentado tiene en apariencia aspecto de robustez; pero a la larga ese delicado y tierno organismo obligado a desempeñar un trabajo ímprobo muy superior a sus fuerzas, termina por sufrir y decaer rápidamente. Lo que antecede es aplicable sobre todo a la clase necesitada, la que no puede pagarse los alimentos en buenas condiciones y se ve obligada a dar aquellos que están a su alcance. En ella vemos la mayor mortalidad. Sin embargo existen así mismo madres ignorantes y poco curiosas en lo que atañe a la salud de sus hijos en la clase *aisée*.”¹²⁴⁰

¹²³⁸ ÁLVAREZ José M., *La lucha...* cit., pp. 276-277; *La Libertad*, febrero 19 de 1908 p. 1; *El Pueblo*, marzo 10 de 1915 p. 2, octubre 20 y diciembre 6 de 1922 p. 3.

¹²³⁹ *El Pueblo*, marzo 10 de 1915 p. 2.

¹²⁴⁰ *Ibíd.*

El mercado ofrecía, en cierta medida como parte del proceso de *deslocalización*, una variada y creciente serie de productos industrializados, en su gran mayoría importados de Europa y Estados Unidos, que pretendían servir de suplemento a la dieta láctea o de fortificante orgánico -sobre todo, aunque no exclusivamente- para los niños y en especial para los pertenecientes a los sectores acomodados, que contaban con el poder adquisitivo necesario para acceder en forma efectiva a dichos artículos. La “harina lacteada Nestlé”, ponderada por su propaganda como el “único completo sustituto para la leche materna cuya base es la buena leche de las vacas suizas”, tuvo una presencia temprana en el mercado cordobés, siendo el único producto de su tipo presente en los inicios del período.¹²⁴¹ Sin embargo, la oferta de este género de artículos floreció desde fines del siglo XIX y albores del siguiente, en que aparecieron -entre muchos otros- “Kufeke”, promocionado como un aditamento muy conveniente para la leche vacuna suministrada a los niños, “Lactaris” y “Racahout de los árabes”, a los cuales se les adjudicaban positivos efectos sobre su vigor físico, lo mismo que la “leche malteada de Horlick”, recomendada para quienes padecían anemia, a los que se sumaban los alimentos “Allenburys”, a los que se les atribuía un gran éxito en la crianza de niños a los que no se amamantaba.¹²⁴² Con el incremento de la oferta se desató la competencia entre las marcas de fábrica y uno de los recursos para atraerse el favor de los consumidores fue el otorgamiento de premios -entradas al cine, juguetes infantiles, biberones, utensilios de cocina, chocolates, etc.- a cambio de etiquetas comerciales de los productos y el envío sin cargo, solicitud mediante, de muestras y publicaciones sobre la crianza de los niños,¹²⁴³ tal como lo implementó Nestlé, defendiendo su posición ya de años en el mercado.

Los excesos en la alimentación de los niños pequeños también comprendieron a este género de productos, por su incorporación indebida -por iniciativa propia- a la dieta del infante, con indiferencia de su estado sanitario y de desarrollo, y por su superabundante utilización.¹²⁴⁴ Los productores y expendedores de estos artículos los promocionaban ante las familias resaltando, además de sus reales o presuntas bondades nutricionales, el respaldo que -según ellos- les otorgaba la autorizada voz de la medicina académica, a través de la palabra de cierto facultativo de renombre, la inclusión del producto en la dieta de los asistidos en las

¹²⁴¹ *El Eco de Córdoba*, agosto 22 de 1875 p. 3; *La Voz de Río Cuarto*, junio 2 de 1876 p. 3; *La Voz del Interior*, noviembre 6 de 1927 p. 6.

¹²⁴² *Ibíd.*; *La Libertad*, febrero 9 y noviembre 13 de 1902 pp. 4 y 2 respect.; *Los Principios*, septiembre 1° de 1904, mayo 16 y 17 de 1911 pp. 3 y 4 respect.; *El Consejero del Hogar. Revista Quincenal, Literaria, Recreativa, de Moda y Humorística*, Buenos Aires, año 1, n° 9, mayo 31 de 1904 p. 5.

¹²⁴³ *La Voz del Interior*, noviembre 6 de 1927 p. 6.

¹²⁴⁴ *Los Principios*, junio 3 de 1917 p. 3.

instituciones sanitarias o la comprobación -análisis mediante- de sus provechosas virtudes. La autenticidad de estos avales científicos es, por lo menos, sospechosa, mientras que algunos contemporáneos los consideraban lisa y llanamente falsos, una simple táctica empresarial para expandir la demanda. En el marco de un artículo donde consideraba los usos y abusos existentes en la alimentación del niño con harinas, un facultativo señalaba:

“Son incalculables los estragos producidos en el niño de pecho por esa superproducción de harinas alimenticias existentes desde hace mucho tiempo. Cada marca se presenta como una patente de salud para el lactante y como el único sustituto de la leche materna, para comprobar lo cual se hace indebido uso de certificados médicos y de usarse en tal o cual hospital. [...] A este respecto tengan las madres siempre presente que el prospecto e instrucciones que acompañan a cada tarro de harina contiene datos erróneos, y es sumamente peligroso tomar esa guía, siendo como hemos dicho únicamente el médico el que sabrá la oportunidad de su empleo;”

luego de aconsejar esto último y formular algunas advertencias sobre la forma en que debían utilizarse los productos en cuestión, recomendaba su sustitución por artículos naturales como la harina de trigo y la crema de arroz, entre otros, que además tenían la ventaja adicional de tener un costo menor.¹²⁴⁵ Todos esos productos coexistían dentro del mercado con otros de uso tradicional y elaboración local o regional, que lograron persistir en el período, como el caso del patay, aconsejado sobre todo para las épocas de bajas temperaturas.¹²⁴⁶

En suma, las prácticas alimentarias concernientes a los niños de corta edad tenían gran flexibilidad, siendo muy difusa y porosa la frontera que en sus dietas separaba lo permitido de lo vedado, de acuerdo con la edad y la evolución orgánica. A ello no era ajeno el limitado conocimiento que por lo común las madres tenían en materia de higiene alimentaria infantil, rasgo compartido -en diferentes grados- por los distintos sectores sociales. Las madres orientaban sus prácticas por las costumbres o las sugerencias de allegados y de personas *inteligentes en medicina*, más que por los consejos ofrecidos por la medicina académica, aun cuando tuvieran la posibilidad concreta de acceder a ella mediante la consulta médica.¹²⁴⁷ Esto acontecía en lo relativo a la alimentación del niño sano y en la atención y los cuidados -incluidos los dietarios- de las criaturas que soportaban alguna afección. En este último caso, solía reiterarse el siguiente cuadro, pintado por la prensa riocuartense en 1922:

¹²⁴⁵ *Los Principios*, junio 3 de 1917 p. 3.

¹²⁴⁶ *Los Principios*, mayo 15 de 1927 p. 11.

¹²⁴⁷ *El Eco de Córdoba*, diciembre 3 de 1874 p. 2; *La Libertad*, enero 12 de 1905 p. 1; *El Pueblo*, marzo 10 de 1915 p. 2, octubre 20 y diciembre 6 de 1922 p. 3; *Los Principios*, enero 28 de 1917 p. 1, abril 13 de 1919 p. 1; *La Voz del Interior*, agosto 9 de 1924 p. 4.

“El proceso de todos los casos, siempre es el mismo. La madre que dio a su chico un alimento inadecuado, acude a los primeros síntomas de enfermedad al boticario, el cual la mayoría de las veces se limita a una purguita de aceite de castor. Cuando el chico sigue agravándose, acude al médico, como la enfermedad es larga y el régimen prescripto por el facultativo encuentre resistencia en las personas que rodean a la madre, se acude al curandero, para volver luego al médico, solo a efecto que extienda su certificado de defunción.”¹²⁴⁸

El hecho de que las prácticas maternas relativas a la alimentación y el cuidado de los niños pequeños remitieran más a las costumbres y al consejo de conocidos y allegados que a las prescripciones de la medicina académica no era una particularidad privativa de los sectores populares -que incluso en muchos casos no podían acceder, por su costo, a la consulta médica-, sino que estaba diseminada, en mayor o menor medida, por todos los grupos sociales, con independencia de su capacidad económica y grado de instrucción. En este sentido, en un periódico capitalino se señalaba:

“Hay prejuicios en la mujer madre de familia, de todas las clases sociales, que han causado y causan la pérdida de tantos niños en su primera edad, prejuicios cuyo destierro todo médico, sobre todo si en su ejercicio profesional se ha dedicado a los niños, ha visto el ímprobo trabajo que cuesta, a tal punto que descorazona el pensar en su arraigo en el seno de las familias.”¹²⁴⁹

Mientras tanto, el doctor Carlos Fábregas Luque señalaba que más allá de las madres pobres existían otras “que están en mejores condiciones de preparación en artes y hasta en ciencias, que no saben cómo alimentar a sus hijos y toman de sus sirvientas prejuicios y falsas enseñanzas.”¹²⁵⁰

La prensa y los médicos enfatizaron permanentemente sobre este punto como uno de los agentes causales más significativos de los problemas sanitarios que afligían a la población infantil, de aquí su insistencia en la necesidad de educar inculcando hábitos higiénicos generales y alimentarios en particular, como lo apuntaba un periódico apenas al despuntar la época: “Parece lo más trivial saber cómo se ha de vestir, alimentar á los niños y salvarlos de enfermedades, y es toda una ciencia casera, de que depende la felicidad doméstica.”¹²⁵¹

La fortaleza y permanencia de esas ideas y prácticas relativas a la nutrición y atención de los niños pequeños, incluso en los sectores acomodados, quizás fueron estimuladas también por lo que parecen haber sido ciertas resistencias -más bien soterradas- de una parte más

¹²⁴⁸ *El Pueblo*, diciembre 6 de 1922 p. 3.

¹²⁴⁹ *Los Principios*, mayo 6 de 1917 p. 4.

¹²⁵⁰ FÁBREGAS LUQUE Carlos, “Consideraciones sobre la entero-colitis aguda en el niño de pecho”, en: *Tesis presentadas en la Facultad de Medicina de Córdoba. 1909*, Córdoba, 1909, t. 4, p. 43.

¹²⁵¹ *El Eco de Córdoba*, diciembre 3 de 1874 p. 2.

conservadora de dichos sectores a la difusión del conocimiento científico en esa materia dentro del ámbito educativo, probablemente reñida -desde su punto de vista- con la debida “moral y las buenas costumbres”. Un artículo, aparecido en “La Voz del Interior” en 1930, ofrece una pista muy significativa; en él, intitulado “Conspirando contra la puericultura. Sospechosas pudibundeces”, con un tono sensiblemente permeado por el anticlericalismo y, mucho más aún, por una ácida crítica a un segmento de los grupos sociales más encumbrados, se señalaba:

“Decimos sospechosas pudibundeces, por no llamarle resabios trogloditas a los trabajos de zapa que parecen realizarse en el seno de ciertas instituciones amantes de la salud moral del pueblo... a fin de que, este año, tampoco se obligue a las alumnas de las escuelas normales (y futuras maestras por lo tanto) a dar examen de puericultura.

“Como se recordará, el ex ministro Dr. Sagarna, ‘ante las razones expuestas por los Hermanos X, dispuso que no se tomara examen de dicha materia cuya importancia social y biológica es imposible de negar.

“Las ilustres damas de Estropajosa se adelantaron a las graves señoras y niñas para quienes, por lo visto, es más ‘chic’, más útil y más patriótico aprender a criar conejos, perritos falderos y gatos de Angora que saber cómo se cuida un niño desde que nace hasta que él, conscientemente, pueda cuidarse solo. [...]

“Ese acervo de solteronas que van por el mundo paseando la orfandad de un amor, en vez de pagar a la sociedad algo de lo que le deben, contribuyendo a la ilustración de la mujer, se entregan a la bárbara tarea de aparentar una virtuosidad que no sienten y hacer alarde de remilgos que nadie les cree. Y las Hermanas, como si a ellas les importara el asunto, todavía piensan que una señorita debe ignorar la forma de limpiar, dormir, alimentar, vestir y cultivar esas tiernas plantas humanas que se llaman niños.

“¡Cuán distinta es la manera de entender de las madres inteligentes e ilustradas! Estas organizan institutos, conferencias y otros actos para imponer a todas las mujeres en sus reglas de la puericultura!

“Pero, así anda en la Argentina la educación femenina: a la zaga y en un ambiente de repugnante hipocresía.”¹²⁵²

La tendencia señalada se observaba con más frecuencia en los sectores populares, aunque también se manifestaba en las familias acomodadas, pese a su mejor dotación de capital económico y cultural. En estas últimas, las exigencias derivadas del entretenimiento de las relaciones sociales y las preocupaciones estéticas a veces prevalecían sobre las prescripciones médicas relativas a la atención de las necesidades de las criaturas,¹²⁵³ que eran delegadas en el personal de servicio, amas de cría incluidas. Bajo el título “La higiene de la madre”, en un

¹²⁵² *La Voz del Interior*, mayo 6 de 1930 p. 8.

¹²⁵³ *La Libertad*, febrero 19 de 1908 p. 1; *Los Principios*, mayo 6 de 1917 p. 4; *La Voz del Interior*, agosto 25 de 1928 p. 8; LARA Ricardo, “Tratamiento de la enteritis en la infancia”, en: *Tesis presentadas en la Facultad de Medicina de Córdoba. 1890*, Buenos Aires, 1890, t. 2, p. 81; BERTELLI A., “Alimentación en la primer infancia”, en: *Tesis presentadas en la Facultad de Medicina de Córdoba. 1905*, Córdoba, 1905, t. 5, p. 22.

artículo periodístico se prescribía, entre otras cosas, para los primeros seis meses posteriores al parto:

“la madre debe olvidar la vida social: ni teatros, ni bailes, ni fiestas de ninguna clase que le impongan vigilia y cansancios prolongados. Debe posponer los compromisos y los placeres a la sagrada obligación que le impone la maternidad.”¹²⁵⁴

A su vez, en la Memoria de la Gota de Leche, creada y sostenida por la Municipalidad de Córdoba, se señalaba sobre el comportamiento de las madres de los sectores acomodados:

“[éstas] las que forman esos hogares donde sonríe la felicidad y la fortuna, las que se deben á las exigencias del medio social en que actúan y las que ajustan sus prácticas de vida a las leyes variables de la moda, no amamantan a sus hijos, porque encima de ese deber existen para ellas otros más imperiosos que no pueden violarse. A juicio de esas madres, el amamantamiento constituye un atentado al vigor físico del organismo, que destruye la esbeltez de las formas y la elegancia del cuerpo. Lo juzgan como la cadena que sujeta a la madre á la esclavitud del hijo, alejándolas de las fiestas, de los paseos, de todos los grandes atractivos de la vida social, apelando entonces a la nodriza mercenaria, que abandona su condición de proletaria para ir á la casa del rico donde se le ofrece una remuneración halagadora, en medio de comodidades y satisfacciones que la seducen.”¹²⁵⁵

Las amas de cría, de extracción humilde, transformaban sus prestaciones en su medio de supervivencia, aunque temporal, o en un complemento de los ingresos familiares. En la prensa era frecuente la aparición de avisos donde se ofrecían o solicitaban servicios de ese género.¹²⁵⁶ Para las criaturas propias de las amas, privadas de la leche materna, la alimentación cotidiana se basaba en la leche provista por algún animal doméstico, complementada y a veces sustituida totalmente por otros artículos, que a menudo causaban severos daños en la salud de los infantes, no siendo extraña la aparición de agudas complicaciones digestivas, que en algunos casos provocaban la muerte.¹²⁵⁷ Además, las obligaciones laborales de las amas de cría con frecuencia las llevaban a descuidar un poco a sus hijos y hasta a alejarse un tanto de ellos, poniéndolos temporalmente en manos de parientes y conocidos, que no siempre resultaban ser sus mejores guardianes, entre otras circunstancias, porque pertenecían a los mismos sectores sociales que la madre de los niños y, por ende, compartían muchas de las

¹²⁵⁴ *La Libertad*, enero 15 de 1909 p. 1.

¹²⁵⁵ *La Libertad*, febrero 19 de 1908 p. 1.

¹²⁵⁶ *La Carcajada*, septiembre 16 de 1888 p. 4; *La Libertad*, enero 14 y septiembre 2 de 1908 p. 2; *Los Principios*, enero 15 y 26 y febrero 3 de 1915 pp. 7, 5 y 1 respect., agosto 31 de 1927 p. 16.

¹²⁵⁷ ÁLVAREZ José M., *La lucha...* cit., *passim*; GARZÓN MACEDA Félix, *La medicina en Córdoba. Apuntes para su historia*, Buenos Aires, 1917, t. III, *passim*; *La Libertad*, febrero 19 de 1908 p. 1.

dificultades cotidianas que ella enfrentaba. En consecuencia, numerosos niños que soportaban este tratamiento solían enfermar y hasta morir, debido a lo que en la Memoria ya citada se caracterizaba como una “alimentación arbitraria e irracional.”¹²⁵⁸

Más en general, la participación de las mujeres de baja extracción social en el mercado laboral, desempeñando tareas dentro o fuera del hogar, privaba al niño de los cuidados convenientes y promovía la rápida autonomización de éste con respecto a la madre, lo que solía tomar la forma de una alimentación artificial, un apresurado destete y la precoz introducción de comestibles sólidos a la dieta del infante. Como ya dijimos, las madres apreciaban muy positivamente que los niños pequeños ingirieran alimentos sólidos como los consumidos por los adultos de la familia -carne, pan, etc.-, considerándolo sinónimo de veloz progreso en el crecimiento de la criatura. Esta práctica también estaba extendida entre los familiares y allegados de la madre, en los cuales ésta solía confiar el cuidado de la criatura cuando desarrollaba una tarea productiva fuera del ámbito hogareño.

Las prácticas maternas de los más humildes estaban fuertemente condicionadas por las presiones económicas, que se hacían sentir sobre las madres y sus criaturas desde la concepción, mediante una insuficiente e inadecuada alimentación de las primeras, combinada con una actividad laboral ininterrumpida durante el embarazo.¹²⁵⁹ A manera de crítica social de esa realidad, un periodista manifestaba:

“el niño, desde el vientre materno exige una serie de atenciones, de vigilantes cuidados que no es posible prestarle subsistiendo este régimen de indiferencia que nos hace considerar a la mujer encinta como a una obrera sana, que debe ganarse el sustento diario con el trabajo personal. De donde resulta que ni antes del alumbramiento ni durante el puerperio, esa mujer puede llenar las nobles funciones de la maternidad como lo deseara y como lo establecen los rudimentos humanitarios”,

añadiendo a continuación, como corolario de esa situación:

“Madres débiles, con tuberculosis o con principio de enfermedad pulmonares, que no pueden alimentarse ni tener el socio corporal que reclama su estado ni la paz

¹²⁵⁸ *La Libertad*, febrero 19 de 1908 p. 1.

¹²⁵⁹ *Ibid.*; *El Pueblo*, diciembre 19 de 1918 p. 2; *La Voz del Interior*, agosto 9 de 1924 p. 4; DOMÍNGUEZ Benjamín (h.), “Consideraciones generales sobre la mortalidad infantil por el aparato digestivo en los niños de 0 a 2 años”, en: *Tesis Presentadas en la Facultad de Medicina de Córdoba. 1904*, Córdoba, 1904, t. 13, p. 17; *Memoria de la Administración Sanitaria y Asistencia Pública, correspondiente al año 1902*, reproducida en: MOREYRA Beatriz I., Fernando J. REMEDI y Patricia B. ROGGIO (comps.), *El hombre y sus circunstancias. Discursos, representaciones y prácticas sociales en Córdoba, 1900-1936*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1998, pp. 76, 78, 82.

que necesitan para que el ser concebido no padezca desde antes de venir al mundo, tienen que dar criaturas enfermiza, carne doliente, pasto de tumbas.”¹²⁶⁰

Las circunstancias vitales de los pequeños seguían siendo muy precarias luego del alumbramiento, en un contexto marcado por la deficiencia general de las condiciones materiales de existencia:

“La falta de recursos de muchas familias obligalas a dar a las pequeñas criaturas una deficiente alimentación. Muchas madres por imposibilidad física o por necesidad de atender obligaciones de trabajo, no pueden hacerlo con el cuidado y dedicación que fuera menester, de donde resulta que el niño se desarrolla malamente, débil, enfermo, enclenque, expuesto a una consecuencia fatal en el primer tropiezo. En muchos casos además, especialmente entre la clase obrera, los chicos duermen en piecitas malsanas, de espacios reducidos, amontonados en una peligrosa promiscuidad, contrayendo fácilmente enfermedades y propagándolas a su vez hasta convertirlas en epidemia.”¹²⁶¹

El hecho de que muchas prácticas -y las creencias en las que se fundamentaban- relativas al cuidado y la nutrición de los niños pequeños fueran compartidas por los distintos sectores sociales pone en evidencia que la *mala alimentación* de las criaturas era un problema que remitía al plano cultural, además del económico. De ahí la necesidad de educar a las madres de todos los sectores sociales, aunque por distintos medios en cada caso, debido -como se infiere de la documentación- a lo que se consideraba que eran las peculiaridades culturales de cada uno de ellos. En este sentido, el pensamiento del doctor Benito Soria -uno de los pediatras más importantes del medio- sostenía la necesidad imperiosa de modificar los canales de comunicación entre, de un lado, la medicina académica y los poderes públicos y, de otro, las madres de humilde condición. Según el facultativo, la instrucción de estas mujeres en lo relativo a la maternidad era una tarea que había que atender de manera prioritaria, pero que debía encararse desechando -por inútiles- los medios tradicionales como eran las conferencias, cartillas y folletos sobre higiene infantil, porque no se adaptaban a las especificidades culturales de los sectores populares, sustituyéndolos por el único medio juzgado eficaz: una relación directa y personal del médico con la madre, mediante la visita periódica al consultorio para rutinarios controles sanitarios de la criatura.¹²⁶² Así, el doctor Benito Soria, facultativo de la Casa de Niños Expósitos de la ciudad de Córdoba, señalaba en 1917:

¹²⁶⁰ *La Voz del Interior*, agosto 9 de 1924 p. 4; otros testimonios sobre la cuestión, de parecido tenor, en: *La Voz del Interior*, agosto 25 de 1928 p. 8; *El Pueblo*, diciembre 19 de 1918 p. 2, diciembre 10 de 1925 p. 3.

¹²⁶¹ *El Pueblo*, diciembre 19 de 1918 p. 2.

¹²⁶² Informe del doctor Benito Soria, en: *Los Principios*, enero 28 de 1917 p. 1.

“La consulta es educadora, reemplaza ventajosamente a todas las conferencias cuando, por ejemplo una madre que ve que su hijo o el de su vecina se enferma gravemente con vómitos o diarrea, a causa de un mal régimen, recuerda los consejos del médico: ‘hay que someterlo a la dieta del agua, darle un purgante y recomenzar muy lentamente su alimentación.’ Una vez que la madre constata la mejoría de su hijo y que estos casos se repiten a diario en la consulta, termina por convencerse y aceptar estos consejos.”¹²⁶³

Por lo mismo, el Comité Pro-Defensa del Niño de la ciudad de Córdoba, presidido a fines del período por el mismo doctor Soria, consagrado a la protección de los infantes de escasos recursos, les facilitaba la atención médica, acercaba alguna ayuda material, difundía nociones de puericultura entre sus madres y, simultáneamente, implementó un sistema de visitas domiciliarias, a cargo de dos mujeres de acreditada competencia, con la misión de controlar en el interior mismo de los hogares asistidos por la institución el apego a las prescripciones médicas y, a la vez, ilustrar empíricamente sobre el modo correcto de atender a los pequeños enfermos; conforme a los dichos del doctor Soria, con este sistema la institución había conseguido reducir “apreciablemente” la mortalidad infantil.¹²⁶⁴

Los medios más adecuados para instruir a los más humildes, por las capacidades que se les atribuían -entre ellas, una limitada instrucción y un pensamiento mucho más práctico que abstracto-, eran el ejemplo y la observación directa e inmediata de las diversas prácticas aconsejadas por los facultativos para el cuidado de la higiene infantil, incluida la alimentaria. En este sentido, el doctor Manuel Noroña, director de la maternidad de Río Cuarto, en 1930 implementó dentro de ella una iniciativa consistente en el dictado a las madres internadas de conferencias semanales sobre puericultura, “en forma sencilla y práctica, para que esté al alcance de todas las inteligencias.”¹²⁶⁵

La apuntada consulta médica era educadora y, también, previsor, porque la periodicidad de los controles contribuía a enfrentar tempranamente los síntomas de enfermedad que aparecían en las criaturas y, en consecuencia, darles mayores garantías de sobrevivencia; además, era un medio para monitorear si las madres se apegaban o no a las prescripciones médicas porque, de acuerdo con las expresiones del tesista en medicina Enrique Acebal, en general se trataba de “gente pobre e ignorante” que no se ajustaba al “tratamiento escrupulosamente”.¹²⁶⁶ En el contexto histórico considerado, estas creencias cristalizaron en la instalación de los

¹²⁶³ *Los Principios*, enero 28 de 1917 p. 1.

¹²⁶⁴ *La Voz del Interior*, abril 27 de 1929 p. 8.

¹²⁶⁵ *El Pueblo*, junio 28 de 1930 p. 3.

¹²⁶⁶ ACEBAL Enrique V., “La leche albuminosa. En los trastornos de nutrición de los niños”, en: *Tesis presentadas en la Facultad de Medicina de Córdoba. 1914*, Córdoba, 1914, t. 2, p. 232.

Consultorios Protectores de la Infancia o Dispensarios de Lactantes, popularmente conocidos como Gotas de Leche, en las ciudades de Córdoba y Río Cuarto. En éstas, la visita periódica de la madre con su criatura al facultativo constituía un requisito ineludible para beneficiarse con los alimentos que gratuitamente distribuían, con el objeto de contribuir a la cotidiana reproducción de los niños pequeños de las familias pobres, facilitándoles el acceso sin costo a productos de calidad garantizada y adecuados a las condiciones sanitarias y al grado de desarrollo alcanzado por los infantes, como la leche esterilizada y varios sucedáneos destinados a los que padecían variadas patologías, muy especialmente digestivas. De este modo, el reparto de alimentos infantiles a título gratuito era un recurso efectivo utilizado para *alentar* a las madres para acercarse regularmente con sus criaturas al médico y desterrar su eventual reticencia en esta materia y, también, erradicar la difundida costumbre de acudir a los servicios de las personas *inteligentes en medicina*, vale decir, los curanderos. Sobre estas cuestiones, muy a fines del período, el doctor Ubaldo Garimaldi, director de la Gota de Leche provincial existente en la ciudad de Río Cuarto, era sumamente claro y explícito:

“Todas las que llevan alimentos para sus hijos de este dispensario están obligadas a traer sus niños por lo menos una vez por semana, aunque estén sanos; de este modo se evita que un mal que recién se inicia, tome mayores proporciones. Y si no llenan este requisito, se les retira el alimento. Sin embargo, nunca es necesario llegar a este extremo, pues hoy las madres perfectamente compenetradas de la tarea que desarrolla el Dispensario en favor de sus hijitos, no se muestran reacias a cumplir las indicaciones del médico. [...] Por otra parte, se les da toda clase de facilidades para que hagan examinar sus hijitos en el consultorio del Dispensario, para que de este modo, por falta de dinero o por otras causas no los pongan en manos de curanderos, cuyas maniobras resultan siempre perjudiciales para el lactante.”¹²⁶⁷

Por la naturaleza del problema, de índole cultural aún más que económico, es que también estaba presente, con otras tonalidades, entre las madres de las familias más acomodadas. Así por ejemplo, a lo ya señalado sobre la atención de la vida social, puede añadirse que a menudo ellas ignoraban las indicaciones médicas en materia de higiene alimentaria, en el sentido de evitar los excesos de todo tipo y ser moderadas en las comidas y bebidas durante el embarazo y la lactancia.¹²⁶⁸ La dieta materna afectaba la calidad de la leche suministrada a la criatura y, por consiguiente, ciertos alimentos debían proscribirse, por sus efectos tóxicos, y otros preferirse, por su mayor digestibilidad, poder nutritivo o capacidad para incrementar la secreción mamaria; entre los primeros se encontraban las conservas, los alimentos

¹²⁶⁷ *El Pueblo*, noviembre 15 de 1929 p. 4.

¹²⁶⁸ *La Libertad*, febrero 13 de 1902 p. 2.

fermentados y los excesivamente condimentados, entre los segundos se incluían la carne vacuna, la de aves y el pescado fresco, los huevos, los lácteos, el pan, las papas y batatas, etc.¹²⁶⁹ Sin embargo, muchos riesgos provenían de los líquidos más que de los sólidos, ya que algunos médicos sostenían haber detectado o conocer casos concretos de madres que ingerían cantidades excesivas de bebidas alcohólicas, bajo la creencia de que estas últimas estimulaban la producción de leche, como el caso de aquella que una amiga le había sugerido beber un litro de champaña por comida o aquella otra que consumía una botella de cerveza en el almuerzo y otra en la cena.¹²⁷⁰ Este último producto era permitido por los facultativos a las madres lactantes, aunque en cantidades diarias moderadas, bajo el supuesto de que potenciaba la producción de leche,¹²⁷¹ lo que era aprovechado por los fabricantes y expendedores del artículo para promocionar su consumo en ese segmento del mercado, en especial de la cerveza negra, considerada como “la más natural, digestiva y agradable”,¹²⁷² además de “especialísima para las señoras que están criando”,¹²⁷³ por las cualidades nutricionales que se le atribuían.

Las madres de posición más desahogada se distinguían de las más humildes, entre otras cosas, por el mayor grado de instrucción general y las superiores condiciones intelectuales que se les atribuían, lo que las convertía en un auditorio diferenciado, adaptado a otros medios de transmisión y aprendizaje de las nociones de puericultura, tales como las conferencias de carácter más teórico que práctico, las cartillas educativas o los pequeños textos sobre higiene infantil. Las convicciones del doctor Benito Soria en este campo afloraban explícitamente en un informe de su autoría donde señalaba:

“Un gran error sería querer vulgarizar la higiene infantil por medio de conferencias dictadas indiferentemente en todos los medios de la sociedad. No tengo reparo en afirmar que no creo en la acción eficaz de las conferencias en medios populares, entre obreros, entre esas madres que no poseen la mayoría de las veces ni una ínfima cultura intelectual y en las cuales cualquier conversación no consigue mantener su atención de una manera eficiente, si no es, a cada momento, ayudada con ejemplos vivos. [...] considero inútil, o por lo menos muy insuficiente, una enseñanza teórica destinada a las mujeres del pueblo. [...] pero no pienso lo mismo cuando se trata de la clase social acomodada, donde se encuentran madres de inteligencias cultivadas. Aquí la semilla es susceptible de germinar, por medio de las conferencias, sin que sea necesario repetirlas en el mismo auditorio.”¹²⁷⁴

¹²⁶⁹ *La Libertad*, enero 15 de 1909 p. 1.

¹²⁷⁰ *Ibíd.*

¹²⁷¹ *Ibíd.*

¹²⁷² *La Libertad*, noviembre 24 de 1903 p. 2.

¹²⁷³ *La Libertad*, julio 1º de 1905 p. 2.

¹²⁷⁴ *Los Principios*, enero 28 de 1917 p. 1. Subrayado del autor.

En consecuencia, la instrucción de las madres de los sectores acomodados en lo concerniente a la higiene infantil, necesaria por sus escasos conocimientos y prejuicios en la materia, podía conducirse por carriles distintos a los indicados para sus pares de baja extracción social. Pese a esta diferencia apuntada por el discurso médico de la época, frente a las altas tasas de mortalidad infantil, la acción de los poderes públicos sobre la alimentación de los niños pequeños acompañó la creación de las Gotas de Leche con ocasionales campañas de vulgarización de las nociones de higiene infantil mediante el reparto de diferentes géneros de impresos sobre la cuestión,¹²⁷⁵ con contenidos prescriptivos clara, sencilla y escuetamente formulados, en gran medida en respuesta al clima de la época sobre la marcada confianza que se tenía depositada en la educación como medio de progreso social, individual y colectivo.¹²⁷⁶

LA DIETA COTIDIANA Y LA SALUD EN LOS ADULTOS

Además de una serie de prácticas relativas a la preparación e ingesta de los comestibles, la mala alimentación comprende la composición de la dieta cotidiana, que puede abundar en ciertos principios nutrientes y/o carecer de otros, con sus consecuentes efectos mediatos sobre la salud de la población. Aquí no pretendemos efectuar un análisis de la alimentación desde una óptica nutricional, tratando de componer balances calóricos o establecer desequilibrios dietarios en términos de proteínas, hidratos de carbono, lípidos, minerales y oligoelementos, enfoque de investigación que enfrenta muy severas dificultades metodológicas para arribar a resultados significativos -como lo demuestran numerosos trabajos-¹²⁷⁷ y que, en general,

¹²⁷⁵ AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. II, fs. 157r.-161r., 203r.-208r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. III, fs. 153-154; *La Voz del Interior*, agosto 25 de 1928 p. 8; *El Pueblo*, octubre 20 y diciembre 6 de 1922 p. 3.

¹²⁷⁶ Confianza que a todas luces permea, por ejemplo, el proyecto de los concejales demócratas de la ciudad de Córdoba de 1930 sobre propaganda y enseñanza antialcohólica dirigido a los niños escolarizados, que preveía que la Asistencia Pública distribuyera en todas las escuelas del municipio carteles murales sobre la cuestión y la obligatoriedad de la enseñanza antialcohólica en todos los establecimientos educativos dependientes de la administración de la ciudad, además de señalarse que los maestros tendrían que “aprovechar toda oportunidad para hablar a los alumnos de los males físicos y morales, que produce el abuso de las bebidas alcohólicas.” En: AHMC, *Documentos*, Año 1930, t. IV, f. 293r.

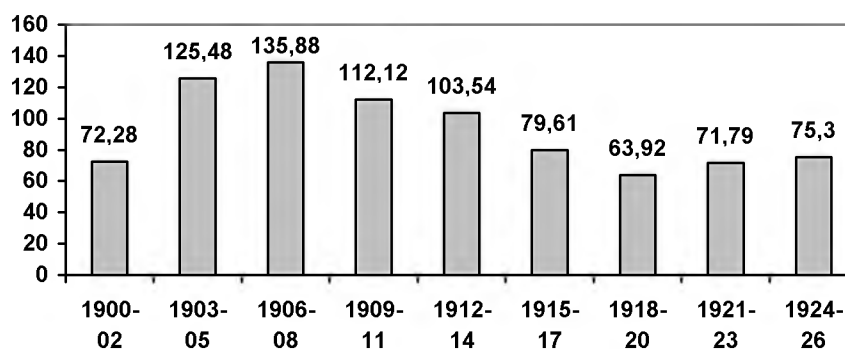
¹²⁷⁷ Entre otros: LIVI-BACCI Massimo, “La relación entre nutrición y mortalidad en el pasado: un comentario”; ROTBERG Robert I., “La nutrición y la historia”; COTTS WATKINS Susan y Etienne VAN DE WALLE, “Nutrición, mortalidad y tamaño de la población: el tribunal de última instancia de Malthus”; todos ellos en: ROTBERG Robert I. y Theodore K. RABB (comp.), *El hambre en la historia*, Madrid, 1990; AYMARD Maurice, “Pour l’histoire de l’alimentation: quelques remarques de méthode”, en: *Annales ESC*, París, año 30, n° 2-3, 1975.

consideramos muy poco fructífero en el ámbito de la historia. En cambio, se pretende resaltar el impacto de ciertos hábitos de consumo sobre la salud.

El análisis de la situación sanitaria de los cordobeses pone de manifiesto que las patologías circulatorias tenían una incidencia secundaria con respecto a otros grupos de afecciones como las generales y las digestivas. La incidencia de las afecciones circulatorias como causa de defunción, cada mil fallecimientos ocurridos en la ciudad de Córdoba entre 1900 y 1926, alcanza su valor máximo -136- en 1906-1908 y mínimo -64- en 1918-1920; dicha incidencia en las primeras décadas del siglo XX muestra una evolución ascendente hasta el trienio 1906-1908, en que alcanza su valor máximo, a continuación experimenta un descenso permanente hasta su mínimo en 1918-1920, tras lo cual sigue un muy suave ascenso hasta mediados de la década de 1920. (Gráfico I) Sin embargo, estas cifras son apenas un indicador de la incidencia efectiva de las patologías circulatorias en la población; es bastante probable que ella haya sido mayor, porque los datos cuantitativos utilizados sólo contabilizan los casos de enfermedad que culminaron en fallecimiento, a lo que se añade la presencia de un importante número de muertes clasificadas -creemos que con imprecisión- como “repentinas”, entre las cuales es posible que muchas hayan remitido a deficiencias circulatorias.

Una característica central de las patologías circulatorias es que, a diferencia de lo sucedido con las digestivas, hacían sus víctimas principalmente entre la población adulta; para 1930, por ejemplo, 85 por ciento de los fallecidos a causa de afecciones circulatorias tenían 30 años o más y, dentro de ellos, 63 por ciento tenían 50 años o más.¹²⁷⁸

Gráfico I
Defunciones por afecciones circulatorias en la ciudad de Córdoba, 1900-1926
(cada mil decesos)



Fuente: Cálculos basados en datos recogidos en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Años 1900-1926.

¹²⁷⁸ DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1930, pp. 134-135.

La conexión de las afecciones circulatorias con el consumo operaba a través de dos hábitos de difusión bastante extendida, desde el punto de vista social, espacial y etario, como la fuerte presencia de la carne en la dieta habitual y la utilización corriente del tabaco. La medicina de la época estaba advertida de la relación entre ambas variables y José M. Álvarez, en la década de 1890, identificaba a la alimentación -concretamente a la carne- y al tabaco como las “causas accidentales de las enfermedades cardiovasculares.”¹²⁷⁹ El facultativo tenía una fuerte convicción sobre el rol del tabaco en esas patologías y con referencia a la carne apuntaba que “con mucha probabilidad la alimentación muy animalizada” podía llegar a constituir una “causa permanente” de ellas.¹²⁸⁰ Más o menos para esos años, el doctor Gumersindo Alonso, consultado en Río Cuarto sobre las defunciones provocadas por afecciones cardíacas, no hesitaba en establecer un estrecho vínculo entre ellas y la significación de la carne en la dieta cotidiana de los cordobeses, expresando:

“Los alimentos es otro motivo en mi concepto de la frecuencia de las enfermedades cardíacas; podemos decir que aquí la alimentación es exclusiva de carne, los alimentos vegetales es muy poco el uso general que de ellos se hace; esta alimentación de carne y por lo tanto fuerte, produce previas las modificaciones digestivas una alimentación demasiado fibrinosa y el producto quilífero que pasa al torrente circulatorio en esas condiciones aumenta quizás las proporciones de fibrina en la sangre y obliga seguramente á mayor actividad y esfuerzo en la contracción cardíaca, y este aumento de trabajo es el principio de la enfermedad; [...]”¹²⁸¹

Muchos años antes, en los albores de la década de 1870, la Comisión de Higiene del Concejo Deliberante capitalino había advertido, al pasar, “que las legumbres y hortalizas en los centros urbanos de población, son en su uso de una imperiosa necesidad, pues no es posible alimentarse en buena higiene tan solo de carne”,¹²⁸² aunque no había emitido opinión concretamente sobre la vinculación entre la ingesta cárnica y las enfermedades circulatorias. Para la década de 1920, el consejo médico era claro y sin ambages: “Para vivir muchos años hay que comer poca carne, la cual conduce fácilmente, lo mismo que el alcohol, a la arterioesclerosis.”¹²⁸³

La cuestión también llamó la atención del profesor Pablo Pizzurno, quien consideró conveniente incluirla en su libro de lectura destinado a la educación primaria. Bajo el título “La alimentación” deslizaba una serie de observaciones y consejos dietéticos orientados, entre

¹²⁷⁹ ÁLVAREZ José M., *La lucha...* cit., p. 427.

¹²⁸⁰ *Ibíd.*, pp. 427-428.

¹²⁸¹ *El Tribuno*, Río Cuarto, enero 6 de 1897 p. 1.

¹²⁸² AHMC, *Documentos 1867 a 73. Varios documentos de diversas épocas*, f. 318r.

¹²⁸³ *Los Principios*, marzo 18 de 1923 p. 4.

otras cosas, a enseñar al niño qué es lo bueno y qué lo inconveniente para su salud. En general, el autor recomendaba evitar el abuso en el consumo cárnico, porque consideraba que originaba “diversas enfermedades del estómago y del intestino, del hígado y del corazón”, a la vez que instaba a incrementar la incorporación a la dieta cotidiana de todo tipo de comestibles de origen vegetal, que contrarrestaban las toxinas y residuos derivados de la carne, solubilizaban el ácido úrico y hasta impedían su formación. Pizzurno, desarrollando aún más estos argumentos y arremetiendo contra las pautas de consumo vigentes, llegaba a sugerir la posibilidad de desechar por completo la carne, sustituyéndola por un régimen esencialmente vegetariano.¹²⁸⁴

Sin embargo, los planteos y las recomendaciones del discurso médico, e incluso del educativo, difundidos a través de la prensa y los libros de texto respectivamente, no encontraban en la sociedad cordobesa un terreno propicio para enraizarse, debido al precio conveniente de la carne en relación con otros artículos alimenticios -y de la grasa vacuna con respecto a sus sustitutos próximos como la manteca y el aceite- y por los arraigados gustos étnicos de la población nativa, sobre todo en los sectores populares. En este sentido, es contundente un comentario de un periódico local aparecido en 1930, que indicaba:

“Con respecto a la carne, cabe observar el hecho de que el pueblo no se allana a reemplazarla por ningún otro producto, resignándose a pagar lo que le cobren, aunque los médicos y la vida con sus enseñanzas nos estén diciendo que hay, sin ir más lejos que a otras zonas del país, materia noble, abundante y barata que puede sustituirla con ventaja para el bolsillo y para la salud.”¹²⁸⁵

Esto también permite explicar el fracaso, como fenómeno de difusión social masiva, del movimiento integrado por aquellos que en la época postulaban la conveniencia de cambiar radicalmente los regímenes alimentarios locales, esencialmente carnívoros, por otros estrictamente vegetarianos, eliminando de la dieta cotidiana no sólo la carne, sino también las grasas animales, la leche y los huevos. Esta postura vegetariana extrema, liderada por Astorga, intentó penetrar en la sociedad mediante una estrategia de persuasión que, además de apelar a los beneficios sanitarios -somáticos y espirituales- atribuidos a la sustitución total de los productos animales por los vegetales, consistía en disfrazar las comidas confeccionadas exclusivamente con éstos con denominaciones que aludían a tradicionales platos elaborados con carne, a lo que se añadía una verdadera alquimia culinaria destinada a crear

¹²⁸⁴ PIZZURNO Pablo A., *El libro del escolar. Tercer libro*, Buenos Aires, 1926, nueva edición corregida, pp. 44-60.

¹²⁸⁵ *La Voz del Interior*, diciembre 18 de 1930 p. 8.

combinaciones artificiosas de comestibles cuyos sabores pudieran emular aquellos con los cuales los consumidores estaban familiarizados. El recetario de Astorga contenía, por ejemplo, las prescripciones para la preparación de *milanesas* de zapallo y arroz, *pucheros* de coliflor, de tomates, de arroz, *bistec* vegetal, *postas de pavo* (cuyo ingrediente principal eran las papas, condimentadas con cebolla, aceite, perejil y ajo), *cerdos de coliflor* (elaborados sólo con éste, aderezado con aceite, vinagre y ajo). A este último platillo Astorga le reconocía notables beneficios: “Se obtiene un verdadero gusto a lechoncito, sin necesidad de emplear la carne de este inmundo animal, plagada de humores nocivos y desprovista de sabor característico.”¹²⁸⁶

Pese a su hábil estrategia, el vegetarianismo apenas parece haber rozado a la sociedad cordobesa, operando sobre sus márgenes, más bien como un verdadero esnobismo de un pequeño grupo dentro de los sectores acomodados de la capital provincial, del cual participaban aquellos que en 1919 conmemoraron los dos años de existencia del denominado Centro Estudios Naturistas “Vida y Salud” de Córdoba, con un regio banquete fiel a la doctrina alimentaria sustentada: “fiambre a lo Carbonell” (zanahoria, apio, remolacha, escarola, aceite y limón), “pato guisado” (berenjena, papa, cebolla, aceite y especias), “pejerrey” (nabo y harina fritos en aceite), “bifes” (pimiento morrón, sémola, aceitunas, aceite y especias), “budín Astorga” (batata, pasas de uva, limón y miel), “budín Gasvieler” (sémola, maní, pasas de uva y limón) y “bizcochos” (harina, pasas de uva, maní), acompañados con “café malta”.¹²⁸⁷

En la Córdoba de entre siglos el consumo de tabaco estaba bastante generalizado en todo el territorio provincial. Según el doctor José M. Álvarez, en la ciudad de Córdoba se fumaba mucho, predominando los cigarrillos de papel armados a mano. Los periódicos locales contaban entre sus más consecuentes anunciantes a los fabricantes y expendedores de tabaco, cigarros y cigarrillos, lo que se refleja en la nutrida y persistente presencia de las propagandas de estos artículos en las primeras décadas del siglo XX. La utilización del tabaco posiblemente era aún mayor en el interior. Este producto gozaba de las preferencias de la población en general, sin distinciones de carácter étnico. Entre los inmigrantes europeos, los italianos en particular decuplicaron las cifras de consumo tabáquico mensual que, en promedio, habían mantenido en su tierra natal; de este modo, quien había utilizado unos cien

¹²⁸⁶ *Los Principios*, enero 14 y 16 de 1915 p. 5.

¹²⁸⁷ *La Voz del Interior*, marzo 18 de 1919 p. 7. En 1923, un periódico de la ciudad de Río Cuarto señalaba: “Las teorías vegetarianas tienen poco arraigo entre nosotros, y a pesar de que el ‘doctor’ Bonacuccina tanto se desgañara predicando contra el consumo de carne fresca, seguimos tan carnívoros como si tal cosa.” En: *El Pueblo*, febrero 11 de 1923 p. 3.

gramos en Italia, en Córdoba apenas le satisfacía un kilogramo, según el testimonio de un miembro de la colectividad.¹²⁸⁸ Aunque se carece de datos cuantitativos, siquiera indicativos, sobre el consumo de tabaco de la población criolla, éste era fundamental para gran parte de ella, tanto que -de acuerdo con Juan Bialet Massé- la carencia del artículo llegaba a provocar un estado rayano a la desesperación en los nativos de la campaña.¹²⁸⁹

A la medicina de la época no se le escapaba que el tabaco contenía varias sustancias perjudiciales para la salud, sobre todo la nicotina, y les atribuía el surgimiento de una serie de afecciones y perturbaciones orgánicas muy variadas, como espasmo vascular, hipertensión arterial en los grandes fumadores, palpitaciones, arritmia, dolores cardíacos, vómitos, vértigo y “una forma especial de angina de pecho.”¹²⁹⁰ En un sentido muy parecido se manifestaba el doctor Jerónimo M. González, que -además de reseñar en detalle todos los perjuicios sanitarios del uso y abuso del tabaco- destacaba en especial una estrecha relación entre este hábito y las afecciones circulatorias, cuyo grave efecto sólo se tornaba visible con el tiempo, tardíamente a los efectos terapéuticos. González sostenía:

“El aparato circulatorio sufre desde el primer momento la acción dañosa, manifestándose desde luego una notable aceleración del pulso [...]. Los trastornos serios no se manifiestan sin embargo, desde luego porque su aparición es lenta y tardía y entonces recién se descubre un buen número de alteraciones ya sea cardíacas o ya vasculares, tales como la arterioesclerosis y consecutivamente a ella el pulso lento permanente (enfermedad mortal), angina de pecho, etc.”¹²⁹¹

Pero la preocupación por el consumo de tabaco y sus efectos sobre la salud ya había traspuesto el ámbito estricto de la medicina e ingresado en el de la educación, con la finalidad de inculcar en los niños el rechazo hacia ese artículo, caracterizado como sumamente nocivo y tóxico para el organismo. En el libro de lectura del profesor Pablo Pizzurno, adoptado por el Consejo de Educación de la provincia de Córdoba, se encuentra un extenso comentario dedicado a la cuestión, precedido por un título más que sugerente: “¿No crees que el tabaco es un veneno?”¹²⁹² Según el autor, las consecuencias del consumo de tabaco para el organismo eran las siguientes:

¹²⁸⁸ COMITATO PER LA MOSTRA DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO, *Gli italiani nel Distretto Consolare di Córdoba (Rpca. Argentina)*, Córdoba, 1906, p. 94. (en adelante: *Gli italiani...*)

¹²⁸⁹ BIALET-MASSÉ Juan, *Estado de las clases obreras argentinas a comienzos del siglo*, Córdoba, 1968, p. 350.

¹²⁹⁰ ÁLVAREZ José M., *La lucha...* cit., pp. 427-428.

¹²⁹¹ *Los Principios*, febrero 27 de 1916 p. 3.

¹²⁹² PIZZURNO Pablo A., *El libro...* cit., pp. 174-181.

“Sufre el estómago, entre otras causas, porque al escupir, obligados por el cigarro, nos privamos de esa saliva necesaria a la buena digestión. Y si no se escupe, se traga con la saliva la nicotina, y ése es otro mal. Existe una enfermedad que se llama precisamente la dispepsia de los fumadores. La nicotina del tabaco ataca y hace latir irregularmente el corazón, pudiendo hasta producir la horrible ‘angina de pecho’, perturbaciones graves del hígado, etc.

“Irrita la garganta y los bronquios, siendo más serios los efectos en los que tragan el humo. Es sabido que los grandes fumadores pierden hasta la voz, y en muchísimos casos se ha comprobado que se debe al tabaco la disminución de la vista.

“Todos conocen los efectos más comunes, sobre todo en niños y jóvenes: náuseas, vómitos, debilidad, pérdida del apetito, vértigos, desmayos, palidez, sudores, pulso débil; y peor aún en los tabacos ordinarios que son los que fuma el pobre.”¹²⁹³

Por si acaso los argumentos sanitaristas se mostraban insuficientes para persuadir a los niños de la inconveniencia del consumo de tabaco, Pizzurno los complementaba con otros estrictamente económicos: la supresión de este hábito redundaba en el ahorro de cierta cantidad de dinero que, poco o mucho, podía destinarse a “placeres más saludables o en obras útiles” para sí y terceros.¹²⁹⁴

Pero el discurso médico y el pedagógico tropezaban con el arraigado hábito social, que se reproducía de modo permanente mediante la imitación del ejemplo ofrecido por los mayores, suplementada por una presión social directa y explícita que apelaba a la exaltación de valores como la virilidad y la hombría y se ejercía sobre los no fumadores con el objeto de persuadirlos para que se iniciaran en el consumo tabáquico. Pizzurno reflejaba esta situación en un diálogo imaginario que tenía como protagonistas a uno de sus alumnos y su padre:

“Yo no fumo ni he fumado nunca. Alguna vez mis compañeros me han dicho que era un ‘flojo’, que no era ‘hombre’ puesto que no fumaba; que era cobarde. Lo supo mi padre y me dijo: Más cobardía y, además, estupidez, hay en fumar conociendo que nos hace daño, que en resistir a las incitaciones de los amigos o de la vanidad.”¹²⁹⁵

La convicción de los profesionales de la salud sobre el perjuicio sanitario de la utilización del tabaco, por lo menos cuando era excesiva, y la escasa eficacia directa del discurso médico y pedagógico sobre el particular, estimularon el surgimiento de algunas iniciativas intervencionistas de los poderes públicos en esta cuestión, tendientes a regular los hábitos de consumo de un segmento específico de la población, los niños y los jóvenes. En este sentido,

¹²⁹³ *Ibíd.*, pp. 179-180.

¹²⁹⁴ *Ibíd.*, p. 181.

¹²⁹⁵ *Ibíd.*

el concejal capitalino José I. Tula presentó en 1915 un proyecto de ordenanza que contemplaba la prohibición de fumar para los menores de catorce años, para lo cual se autorizaba a todos los mayores de edad a avisar a los agentes de policía cuando encontraran a un menor infringiendo esta disposición, a la vez que se establecían multas para las personas que tuvieran menores bajo sus órdenes y no hicieran cumplir la normativa y para los comerciantes que expendieran tabaco a dicho sector de la población.¹²⁹⁶ El autor de la iniciativa evocaba en su fundamentación, entre otras razones de diversa naturaleza, una que consideraba primordial, cual era el impacto perjudicial del tabaco sobre la salud de la juventud, que minaba los recursos humanos del país y ponía en peligro la reproducción social y, en última instancia, el futuro nacional. Haciéndose eco de las tesis eugenésicas, muy en boga en la Argentina de entre siglos, Tula consideraba al tabaquismo y al alcoholismo como dos males que estimulaban la degeneración racial y, por ello, con su iniciativa pretendía combatirlos, contribuyendo -en sus palabras-

“de alguna manera a la formación de la raza argentina descripta é indicada por el Doctor José Ingenieros, de Buenos Aires, o sea, una raza sana, robusta y fuerte para la paz y el trabajo, nó para la guerra; con el fin de que, además, si algun día, por desgracia, nuestra patria tuviese que afrontar la horrorosa calamidad de la fuerza armada, sus hijos ya soldados, sean insuperablemente enérgicos y resistentes, capaces de todas las pruebas, desde el heroísmo hasta la victoria [...]”¹²⁹⁷

La iniciativa reguladora de Tula emergió como respuesta a un contexto que, de acuerdo con la prensa local, era el siguiente: “El vicio del cigarro, [...] se ha extendido lamentablemente a los niños. Es frecuente ver en las calles y aún en sitios cerrados, criaturas de 9 y 10 años fumando con el mayor desparpajo.”¹²⁹⁸

Finalmente, la composición de la dieta cotidiana -y los periódicos abusos alimentarios- no sólo tenían efecto sobre el sistema circulatorio, sino que también eran la causa de frecuentes trastornos hepáticos y gastrointestinales. Este fenómeno, además de ser conocido, en reiteradas oportunidades llamó la atención de la prensa del período, como lo refleja el comentario aparecido en la revista “El Consejero del Hogar”, donde se expresaba: “En la clase acomodada, es casi siempre la gran riqueza fisiológica, la causa de las enfermedades más graves, tales como la gota, mal de piedra, etc.”¹²⁹⁹

¹²⁹⁶ AHMC, *Documentos*, Año 1916, fs. 137r.-v.

¹²⁹⁷ *Ibíd.*, f. 319r.

¹²⁹⁸ *Los Principios*, agosto 20 de 1915 p. 3.

¹²⁹⁹ *El Consejero del Hogar. Revista Quincenal, Literaria, Recreativa, de Moda y Humorística*, Buenos Aires, año I, n° 7, 1904, p. 11.

LOS EXCESOS ALIMENTARIOS Y LA GORDURA: LA SALUD Y LA ESTÉTICA CORPORALES

Por lo común, los excesos dietarios redundaban en el aumento del peso corporal y la expansión del tejido adiposo, procesos alentados, a su vez, por el modo de vida sedentario que prevalecía en las familias acomodadas.¹³⁰⁰ Por consiguiente, no era rara la aparición de algunos obesos entre sus miembros. En este sentido, el doctor Víctor Carro, en un muy interesante artículo de su autoría titulado “Delgadez u obesidad no es cuestión de moda”, aparecido en “Los Principios” en 1930, señalaba:

“Entre nosotros, más de la mitad de la población rinde tributo a la obesidad, siendo mayor la proporción entre las clases sociales más acomodadas, cuyo prototipo se encuentra en el ‘nuevo rico’, cuya única obsesión parece ser comer y beber para ‘morir gordo... como el chanchito’, [...].”¹³⁰¹

El discurso de las publicaciones del período deja entrever una condena social hacia la obesidad, desde dos perspectivas complementarias: la sanitaria y la estética.¹³⁰² Desde el primer punto de vista, la gordura era considerada perjudicial para el organismo por el papel que se le atribuía en la aparición de una amplia serie de afecciones. En este sentido, un periódico local señalaba a fines de la década de 1900:

“La obesidad constituye una verdadera enfermedad, que acorta la existencia, pues produce con su desarrollo, perturbaciones funcionales y generales muy serias, del lado del hígado, de los intestinos y del pulmón, y es necesario ponerle raya desde un principio.”¹³⁰³

No obstante, los argumentos sobresalientes en el cuestionamiento de la gordura eran de carácter estético y apuntaban a ella como una razón que propiciaba la pérdida del atractivo de las personas. Un ejemplo de este parecer puede verse en la distinguida columna *vida social* del periódico local “La Libertad”, donde se deslizaba el siguiente comentario:

“La moda ha decretado que nada hay tan reñido con las pragmáticas de la elegancia como la obesidad, y he ahí porqué el anhelo de ponerse en condiciones medianamente aceptables determina a las señoras y niñas gruesas un proceso a veces martirizador.”¹³⁰⁴

¹³⁰⁰ *Ibíd.*, p. 12; *Los Principios*, enero 17 de 1930 p. 5.

¹³⁰¹ *Los Principios*, enero 17 de 1930 p. 5.

¹³⁰² *Ibíd.*

¹³⁰³ *La Libertad*, junio 3 de 1909 p. 1.

¹³⁰⁴ *La Libertad*, enero 30 de 1909 p. 1.

El mensaje iba dirigido fundamentalmente a las mujeres, a “las damas argentinas sobre todo, asediadas constantemente por el peligro de la obesidad.”¹³⁰⁵

A ellas, la sociedad les brindaba la posibilidad de adelgazar y, de este modo, adaptarse a los cánones estéticos predominantes, al menos, dentro de los sectores acomodados. Obviamente, la recomendación básica, inicial y central para bajar de peso y reducir la gordura consistía en disminuir la ingesta de alimentos hasta el punto de quedar satisfechos y nada más, introduciendo a la vez ciertas modificaciones en la composición de la dieta.

“Evitad los manjares succulentos y grasos, las legumbres secas, los dulces, la miga de pan, la cerveza y los huevos. Adoptad un régimen de carne poco condimentadas, de pan tostado ó bien cocido y de legumbres frescas, en proporciones razonables,”

sugería el columnista de *ecos sociales* del periódico local “Justicia”.¹³⁰⁶ Simultáneamente, se desaconsejaba la práctica de la abstinencia, “medio tan violento como inútil”, porque provocaba daños al organismo y el peso perdido de este modo se recuperaba con creces cuando se retomaba la ingesta de alimentos, porque el apetito contenido se desataba con intensidad.¹³⁰⁷ Como complemento del régimen, se sugería la realización de actividades que implicaran un consumo de energía adicional al producido por la vida cotidiana bastante sedentaria que solían tener las personas gordas. Entre los medios a los que se podía recurrir se destacaban las caminatas: “El gasto bajo la forma de ejercicios físicos debe ser dosificado. Se aconsejan sobre todo las marchas: hacen perder la grasa y además aumentan las masas musculares, haciéndolas funcionar.”¹³⁰⁸ Hasta aquí el arsenal terapéutico básico de los métodos recomendados para eliminar la gordura.

Sin embargo, existían otras posibilidades que, explotando las presiones sociales existentes para adelgazar, constituían un negocio redituable para terceros. En primer lugar estaban los baños de vapor que, en combinación con una actitud moderada en la ingesta posterior de líquidos, permitían reducir el peso de modo acelerado, eliminando unos 400 gramos netos por sesión.¹³⁰⁹ Otra alternativa para reducir el peso y la gordura consistía en recurrir a la farmacopea, ingiriendo sustancias a las que se les atribuía el efecto en cuestión. Al parecer, muchas de éstas tenían consecuencias perjudiciales para la salud, porque en vez de actuar sobre el tejido adiposo provocaban una disminución de la masa muscular. Este procedimiento

¹³⁰⁵ *Ibíd.*

¹³⁰⁶ *Justicia*, febrero 21 de 1912 p. 3.

¹³⁰⁷ *Ibíd.*

¹³⁰⁸ *La Libertad*, junio 3 de 1909 p. 1.

¹³⁰⁹ *La Libertad*, enero 30 y junio 3 de 1909 p. 1.

era repudiado por “La Libertad”, que sobre el asunto expresaba: “La cura de la obesidad por medio de medicamentos debe ser desechada en absoluto. Dejémoslos de drogas, casi siempre nefastas y peligrosas y evitemos hasta probarlas.”¹³¹⁰ No obstante, esto no impedía que la edición de este periódico se financiara parcialmente con fondos provenientes de empresas que promovían el consumo de sustancias medicinales como método, con resultados casi mágicos, para combatir la gordura. Entre las propagandas aparecidas en sus páginas se encuentra la siguiente:

“GORDOS. Gratis al solicitarlo, le mandaremos por correo libre de todo gasto, dos libros que tratan sobre la obesidad, los cuales le dicen la manera de reducir la gordura superflua sin ningún inconveniente, incomodidad ó interrupción de sus labores diarias. Ni drogas ni dietas. Simplemente remedios que le harán desaparecer la gordura. Instituto ‘Dr. Livingstone’. Av. de Mayo 1158. Buenos Aires.”¹³¹¹

Para finalizar con el *negocio de la gordura* de la época, cabe citar la existencia de sitios dedicados a tratar a los obesos, sobre todo mediante el control en la cantidad y calidad de los comestibles ingeridos. Dichos establecimientos pretendían ser la respuesta a los inconvenientes que enfrentaban quienes deseaban bajar de peso a la hora de implementar una dieta especial dentro del hogar e inmersos en su vida cotidiana, como lo señalaba la prensa:

“Por lo general, es muy difícil obtener la reducción del régimen alimenticio, porque cada uno tiene sus hábitos y a causa de ellos, es casi imposible, sin gran esfuerzo de voluntad, adelgazar en su casa. Es esto lo que constituye el éxito de los balnearios, donde los enfermos son sometidos a una rigurosa disciplina dietética.”¹³¹²

Pero si bien la gordura era rechazada desde el doble punto de vista sanitario y estético, aparentemente esto era válido para las personas de cualquier edad salvo los niños pequeños, en los cuales parece haber tenido una connotación positiva. Esto deja traslucir el discurso de algunos médicos, quienes hacían una serie de recomendaciones sobre la dieta usual de las madres embarazadas y de las criaturas de corta edad como un medio para obtener “niños hermosos, gordos y sanos.”¹³¹³

Por otra parte, en la época las cosas no eran tan sencillas, ya que la contracara de la exigencia social de no estar gordo era la de no ser excesivamente delgado. Bajo el título “La

¹³¹⁰ *La Libertad*, junio 3 de 1909 p. 1.

¹³¹¹ *La Libertad*, marzo 24 de 1909 p. 3.

¹³¹² *La Libertad*, junio 3 de 1909 p. 1.

¹³¹³ *La Libertad*, febrero 22 de 1902 p. 2. Ver también: *La Libertad*, enero 15 de 1909 p. 1.

obesidad y la flacura”, en un artículo aparecido en una revista de difusión, de modo tácito se caracterizaba a la “mujer flaca” como una persona enferma, si se toma en cuenta el tipo de prácticas rutinarias que se le recomendaban a ella y su familia, aun en materias que excedían lo estrictamente alimentario. Vale la pena rescatar algunas de las consideraciones más importantes:

“En general, las personas delgadas son más fácilmente irritables. Toman todas las decepciones muy a pecho, se libran difícilmente de la influencia de las comadrerías, se asustan e impresionan con las menores supersticiones, etc. Las delgadas deben permanecer largo tiempo acostadas, tomar el alimento en el lecho, evitar en ayunas las fatigas, usar alimentos de fácil digestión sobre todo alimentos grasos. Deberán, si tienen valor para ello, tomar 6 o 7 cucharadas por día de aceite de hígado de bacalao [...] y mucha leche.”¹³¹⁴

Para finales del período, el doctor Víctor Carro rechazaba taxativamente la obesidad y el otro extremo, la delgadez excesiva, considerándolas los dos polos patológicos del desarrollo del cuerpo humano, alejados ambos del tipo ideal; aunque Carro se detenía y explayaba en consideraciones sobre la obesidad, sobre el final de su artículo deslizaba un contundente comentario sobre la delgadez:

“Hemos tratado de demostrar que el tipo ideal humano es el delgado, pero no hemos de caer en la ingenuidad de confundirlo con el tipo escuálido, asténico y físicamente atrofiado, que constituye el otro extremo, igualmente común, de degeneración humana.”¹³¹⁵

En este contexto, a la par de las numerosas y diversas terapias para adelgazar, las publicaciones de la época recogían muchos avisos de productos de propiedades casi mágicas destinados a estimular el rápido desarrollo corporal de las personas delgadas, confiriéndoles vigor y atractivo físicos. Así por ejemplo, promediando la década de 1910, Sargol era promocionado como el “método fácil para obtener carnes, hermosura y fuerzas”, un “descubrimiento moderno” que era uno de los “mejores creadores de carnes” conocidos y que en pocas semanas permitía obtener unas “10 a 15 libras de carne sólida y permanente.”¹³¹⁶

¹³¹⁴ *El Consejero...* cit., año I, n° 6, 1904, pp. 12-13.

¹³¹⁵ *Los Principios*, enero 17 de 1930 p. 5.

¹³¹⁶ *Los Principios*, septiembre 16 de 1915 p. 6. Otros ejemplos, entre los muy numerosos que aparecen en los periódicos de la época, pueden verse en: *Los Principios*, septiembre 19 de 1915 p. 7, mayo 15 de 1919 p. 6.

CAPÍTULO 11
EL MAL ALIMENTO

“[...] se ha pasado por alto ciertos focos de infeccion situados en el centro de la ciudad. Nos referimos á los mercados destinados á la venta de comestibles, [...].

“Allí las tropas de carretas y las bestias de su servicio, alojadas en número crecido, acumulan las basuras y desperdicios que favorecen el desarrollo de todo género de enfermedades.

“Para cumplir con los severos preceptos de la higiene es menester limpiar cuidadosamente esos establecimientos de donde se provee la cocina de las familias, y donde el pueblo continuamente aglomerado necesita respirar en una atmósfera pura.

“En las poblaciones civilizadas á nadie le vendria en mientes instalar establos ó caballerizas en el mismo sitio en que se espenden los comestibles, porque cada especie viviente con distintas costumbres y muy diversas necesidades, debe bibir de manera distinta. [...]

“Quien no haya visto una tropa de carretas no conoce las nauceabundos objetos hacinados aquí y allá, no sabe q’ miasmas exhalan el sebo mezclado con carne dañada, el cuero en putrefaccion y el gaucho y sus respectivas mujeres envueltos con todas esas materias.”¹³¹⁷

El acto alimentario constituye, en palabras de Claude Fischler, un “desafío íntimo”, porque la incorporación de los comestibles al cuerpo supone que ellos accedan a nuestra interioridad; por extensión, la alimentación es el dominio del apetito y el deseo gratificados pero también de la desconfianza, la incertidumbre y -agregamos por nuestra parte- de los temores.¹³¹⁸ Estos últimos responden, entre otras cosas, a las dudas sobre las condiciones de los productos a ingerirse y sus potenciales efectos previstos por el consumidor sobre su estado sanitario. Estos temores y las dudas y desconfianzas que los nutren no son manifestaciones novedosas del espíritu humano, forman parte de las “inquietudes inmemoriales” del comensal, que -como con acierto lo apunta Fischler- conciernen a la vez a la realidad de los peligros que llevan en sí los alimentos y a la imaginación del comensal.¹³¹⁹

Ese *desafío íntimo* tenía plena vigencia en la Córdoba de fines del siglo XIX y primeras décadas del siguiente, merced a la dudosa o decididamente mala calidad de los alimentos de consumo corriente, que se reflejaba de modo inmediato y contundente en la alta morbimortalidad provocada por afecciones del aparato digestivo y, en particular, por su preferente incidencia en los niños de corta edad. En efecto, no obstante la señalada gravitación de la *mala alimentación*, dentro del consumo de comestibles, creemos que el *mal alimento* es la variable decisiva en la Córdoba del período para explicar la notable

¹³¹⁷ “La higiene. Fiebre amarilla en Buenos Aires. Posibilidad de que llegue a Córdoba”, en: *El Eco de Córdoba*, Córdoba, marzo 30 de 1871 p. 2.

¹³¹⁸ FISCHLER Claude, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, 1995, pp. 11-13.

¹³¹⁹ *Ibíd.*, p. 13.

significación de los fallecimientos provocados por afecciones digestivas y la evolución en el comportamiento de este grupo de patologías. La deficiente calidad de los productos de ingesta más frecuente era el resultado de las condiciones de producción -tambos, mataderos, panaderías- y de la manipulación de que eran objeto en los distintos segmentos de la red de distribución -mercados, puestos de venta externos, vendedores ambulantes.

LA LECHE

La indagación de la calidad de los alimentos de consumo corriente en la Córdoba de entre siglos debe comenzar, casi necesariamente, por la leche. Esto obedece a que, por sus deficiencias higiénico-sanitarias, ella fue, a título individual, la sustancia alimenticia responsable de la mayor parte de las afecciones digestivas, en especial de la gastroenteritis. Esto es particularmente evidente en los niños de corta edad, cuya mayor vulnerabilidad orgánica y dependencia de una dieta láctea creaban el campo propicio para que prosperaran las patologías digestivas y, eventualmente, las defunciones provocadas por ellas. La conciencia de esta situación y los temores fundados que animaba condujeron a que, preventivamente, los facultativos tendieran a suprimirla de sus prescripciones dietarias para sus asistidos, como lo reconocía sin ambages el director de la Asistencia Pública de la ciudad de Córdoba muy a fines del período.¹³²⁰ Algunos contemporáneos atribuían el restringido - aunque creciente- consumo de leche en la ciudad a los temores sanitarios que abrigaba la población debido a la desconfianza sobre la calidad del artículo. En este sentido se manifestaban en 1930 los solicitantes de una concesión municipal para establecer una usina de pasteurización de leche, al señalar:

“es nuestra convicción que del mejoramiento de las condiciones higiénicas de la leche, depende su mayor consumo. La falta de garantía de orden sanitario son las causales del consumo reducido que la población hace hasta ahora, con el consiguiente perjuicio para la economía colectiva, por ser este uno de los artículos más nutritivos y baratos que existen [...]”¹³²¹

¹³²⁰ ARCHIVO HISTÓRICO DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA (en adelante: AHMC), *Documentos*, Año 1929, t. II, f. 118r.

¹³²¹ *Los Principios*, Córdoba, agosto 19 de 1930 p. 2.

La deficiente calidad de la leche en la ciudad de Córdoba está atestiguada por la documentación oficial y, sobre todo, por los reiterados artículos periodísticos sobre la cuestión, en especial la crónica de las multas impuestas a los lecheros por el municipio y los consecuentes decomisos del artículo,¹³²² así como por el permanente reclamo en el sentido de mejorar la vigilancia y endurecer el castigo a los infractores de las normativas sanitarias. Las apreciaciones periodísticas, a menudo teñidas de cierto impresionismo, coincidían en lo esencial -la mala calidad del artículo- con la opinión de los facultativos, en particular, con la de aquellos que se desempeñaban en el área higiénico-sanitaria de la administración comunal. En las postrimerías del período, el médico encargado de la Asistencia Pública apuntaba la necesidad de contar en la ciudad con establecimientos de pasteurización, debido a que era -en sus palabras- “un hecho bien conocido la mala calidad de la leche de consumo”, por lo cual sostenía “no es posible obtener buena leche de consumo en Córdoba ni aún pagando precios de carestía.”¹³²³ Un informe de 1916 redactado por el director de la Oficina Química¹³²⁴ ofrece una visión más desprovista del matiz impresionista que campea en muchos de los comentarios de la prensa sobre la cuestión a la vez que brinda la posibilidad de delimitar mejor la magnitud real del problema, aproximándonos a una estimación de la participación de la leche de mala calidad en la comercialización local del artículo. De dicho informe, donde se recogían los resultados de los 201 análisis de la leche efectuados en los últimos dos meses de actividad, sobre 16.630 litros de la sustancia, se extrae que el 28 por ciento del total de las muestras analizadas (equivalente al 25 por ciento de la leche) fueron castigadas con multas por sus deficiencias; dentro de estas muestras, el 70 por ciento fueron clasificadas como leches con “fraude evidente”, es decir, aquellas cuya composición original había experimentado alteraciones -naturales o artificiales, accidentales o deliberadas, inocentes o culposas- desde su extracción. En consecuencia, según el informe, el 72 por ciento de las muestras examinadas -correspondiente al 75 por ciento de la leche- estaba dentro de las condiciones de aptitud para el consumo estipuladas por las normativas vigentes. Por supuesto, hay que tomar con mucha prudencia este guarismo, debido al carácter de las observaciones que sirvieron de fundamento al informe -cantidad, período de referencia- y, más en general,

¹³²² Algunos ejemplos pueden verse en: *El Eco de Córdoba*, marzo 14 de 1878 p. 3, octubre 8 y 22 de 1880 pp. 2 y 3 respect.; *La Patria*, Córdoba, octubre 9 de 1897 p. 1; *La Libertad*, Córdoba, junio 16 de 1905 p. 1, octubre 30 de 1912 p. 4, mayo 8 y junio 16 y 24 de 1913 pp. 1, 1 y 3 respect., marzo 4, 5 y 9 de 1914 pp. 1, 5-7 y 1 respect.; *La Voz del Interior*, Córdoba, febrero 17 de 1906 p. 1, agosto 18 de 1911 p. 5, agosto 9 de 1914 p. 6, agosto 23 de 1916 p. 8, mayo 16 y junio 14 de 1918 pp. 4 y 2 respect., septiembre 7 de 1920 p. 5, septiembre 7 de 1928 p. 16; *Los Principios*, agosto 22 y noviembre 29 de 1913 p. 4, septiembre 21, noviembre 5 y 12 de 1921 pp. 7, 2 y 3 respect., mayo 14 y agosto 12 de 1930 pp. 3 y 2 respect.

¹³²³ AHMC, *Documentos*, Año 1929, t. II, f. 118r.

¹³²⁴ AHMC, *Documentos*, Año 1916, fs. 273r.-275r.

por las características de los controles higiénico-sanitarios municipales, que sólo comprendían una fracción de la leche librada al consumo, operaban sobre la base de un muestreo poco sistematizado, casi azaroso, y con una escasa dotación de personal, rasgos todos que fueron permanentes en la época. De todos modos, con sus limitaciones, dicho informe permite tener una idea más ajustada de la participación que tenía en el mercado local la leche de calidad dudosa o mala, más allá de las consideraciones generales sobre la cuestión contenidas en testimonios de la época y publicaciones especializadas de la disciplina.

Los problemas de calidad de la leche librada al consumo estuvieron vigentes también en las principales localidades del interior provincial, muy particularmente favorecidos aquí por la debilidad de los controles sanitarios de las administraciones comunales.¹³²⁵

La deficiente calidad de la leche, en la ciudad de Córdoba y el interior provincial, obedecía a dos variables primordiales: sus condiciones higiénicas de producción y las adulteraciones que sufría con posterioridad. Aún en 1929, el Departamento de Salubridad de la Municipalidad de Córdoba sintetizaba esta situación en pocas y elocuentes palabras, aludiendo a “la pésima manipulación del producto bajo el punto de vista higiénico, en todas las etapas desde el ordeño hasta su entrega al consumidor, con lo cual esta deficiencia comprende tanto al productor como al intermediario.”¹³²⁶ Años antes, el veterinario municipal de la ciudad de Río Cuarto también señalaba a las “muy malas condiciones higiénicas” presentes en las diversas manipulaciones que sufría la leche como una variable crucial que incidía en la calidad del fluido.¹³²⁷

El estado higiénico-sanitario de los tambos y de los planteles vacunos que formaban parte de ellos experimentaron algunas mejoras durante el período, aunque no alcanzaban lo deseable.¹³²⁸ Promediando la década de 1920, un conocedor del asunto sostenía sobre dichos establecimientos en la ciudad de Córdoba:

¹³²⁵ Pueden verse los siguientes casos: Río Cuarto (*El Tribuno*, Río Cuarto, julio 28 de 1897 p. 2; *El Pueblo*, Río Cuarto, abril 22 de 1915 p. 2, agosto 4 de 1920 p. 2, mayo 6 de 1926 p. 3, septiembre 6 de 1928 p. 3, mayo 29 y junio 28 de 1929 p. 3); Sampacho (*El Pueblo*, junio 27 de 1919 p. 2); Jesús María (*Los Principios*, octubre 18 de 1921 p. 9); Morteros (*Los Principios*, marzo 7 de 1923 p. 4); Pilar (*La Voz del Interior*, abril 29 de 1926 p. 6); Cruz del Eje (*Los Principios*, noviembre 21 de 1926 p. 9, mayo 14 de 1927 p. 4); Villa María (*Los Principios*, enero 18 de 1928 p. 4).

¹³²⁶ AHMC, *Documentos*, Año 1929, t. II, f. 118r.

¹³²⁷ *El Pueblo*, diciembre 13 de 1922 p. 3.

¹³²⁸ *El Eco de Córdoba*, abril 13 de 1883 p. 3; *La Libertad*, julio 4 y 10 de 1900 pp. 2 y 1 respect., marzo 26 de 1903 p. 1; *La Patria*, enero 21 de 1901 p. 2; *La Voz del Interior*, septiembre 17 de 1916 p. 5, octubre 11 de 1919 p. 4, enero 25 y febrero 7 de 1924 pp. 6 y 7 respect., noviembre 9 de 1925 p. 7; *Los Principios*, septiembre 24 de 1927 p. 5; *El Pueblo*, agosto 29 de 1917 p. 2; AHMC, *Documentos*, Año 1896, fs. 356r.-357r., Año 1904, t. II, fs. 98r.-101v., Año 1905, t. I, fs. 41r.-45r., Año 1906, t. II, f. 272v., Año 1929, t. I, fs. 389r.-391r.

“Un hacinamiento increíble de animales en pesebres sucios y sin sus correspondientes desagües para mantener en ellos la limpieza necesaria, constituyen el mayor de los peligros de que puede estar amenazada una población. Sobre éste asunto hay mucho que decir, ya que es razonable suponer en tales condiciones, el suministro al consumidor, de leche en condiciones de evidente inferioridad.”¹³²⁹

Las deficiencias higiénicas a menudo se prolongaban en la intermediación, materializándose en los recipientes que contenían la leche, con frecuencia mezclados en el carro sin orden ni concierto con otros artículos de granja, y en el cuerpo y vestimenta del expendedor.¹³³⁰ El estereotipo era el vendedor ambulante de a pie, que en el período fue desplazado de las calles de Córdoba por los carros lecheros, pero que aun en 1914 era un personaje reconocido del ámbito urbano capitalino, como lo muestra su retrato efectuado por un periódico local:

“Indiferente, pausada y suciamente, deambula por las calles de la villa, acompañado de una o dos vacas famélicas con sus correspondientes terneros. Lleva en la mano izquierda un flexible palo, símbolo de autoridad entre los bovinos, y en la diestra, porta una vasija de indefinible color. Su inmundito traje, es una estufa de cultivos microbianos, pues en sus costuras jamás cepilladas y en asquerosa amalgama de grasa y polvo, yacen todo género de bacterias, esperando ocasión propicia de emigrar. En la vasija con que mide el sustancioso producto, ha bebido veinte minutos antes un sifilítico, un tuberculoso, ¡quién sabe quién! y acto continuo y sin cumplir la más elemental regla de higiene, despachan el precioso líquido.”¹³³¹

La prensa de la ciudad de Río Cuarto hizo particular hincapié en esta cuestión, reclamando por una mayor vigilancia de la higiene de los recipientes utilizados por los vendedores ambulantes de leche.¹³³² En San Francisco, las preocupaciones higiénicas se extendieron a la persona del vendedor ambulante de leche, prescribiéndose su revisión sanitaria a cargo del municipio hacia mediados de la década de 1920.¹³³³ A todo lo señalado sobre los vendedores ambulantes se añade la operatoria habitual de muchos expendedores que compraban la leche en los tambos situados en las afueras de las ciudades y trasvasaban en sucesivas ocasiones el

¹³²⁹ *La Voz del Interior*, noviembre 9 de 1925 p. 7.

¹³³⁰ AHMC, *Documentos*, Año 1929, t. II, f. 118r., Año 1930, t. III, fs. 149r.-150r.; *La Libertad*, marzo 10 de 1914 p. 1; *La Voz del Interior*, abril 18 de 1918 p. 5.

¹³³¹ *La Libertad*, marzo 10 de 1914 p. 1.

¹³³² *El Tribuno*, abril 24 y julio 28 de 1897 p. 2; *El Pueblo*, abril 22 de 1915 p. 2, agosto 29 de 1917 p. 2.

¹³³³ *La Voz del Interior*, agosto 12 de 1926 p. 6.

artículo entre diferentes recipientes hasta que, finalmente, llegaba a manos del consumidor.¹³³⁴

Sin embargo, las mayores y más peligrosas deficiencias de la leche obedecían a las múltiples adulteraciones que soportaba en manos de los productores y, en mucha mayor medida y con más frecuencia, de los intermediarios, en la ciudad de Córdoba y en las localidades del interior provincial. Entre estos últimos, algunos habían convertido en una *costumbre* la adulteración del producto que expendían, siendo reincidentes en este tipo de infracción, pese a las reiteradas sanciones de los organismos públicos de contralor. Algunos casos individuales resultan particularmente llamativos, pero son la manifestación más extrema de un fenómeno muy difundido. Lo acotado de la muestra y su dispersión temporal hacen de Francisco Abásolo, Bernardo Bidegain y Benito Beitía casos paradigmáticos de los expendedores de leche que habían convertido su adulteración en un negocio; en efecto, del listado de lecheros multados en Río Cuarto a consecuencia de cuatro operativos de control, correspondientes a los años 1920, 1926 y 1928, Abásolo aparece en tres oportunidades (1920, 1926 y 1928) y Bidegain y Beitía en dos cada uno (1920 y 1926 y 1920 y 1928 respectivamente).¹³³⁵ Al menos en unos pocos casos, los intermediarios eran personas sumamente humildes, con severas dificultades para asegurar su reproducción cotidiana, que *estiraban* la leche con la finalidad de allegar unas pocas monedas adicionales a sus muy deprimidos ingresos. Es el caso, en la ciudad de Córdoba, de las vendedoras Isabel Cabral y Venancia Peludero, que entre 1878 y 1880 en más de una ocasión fueron encontradas “vendiendo agua sucia, bajo el suculento nombre de leche”, adulteración mediante, ya que se comprobó que la leche provista por los productores a ambas era de buena calidad; pese a la reiteración de las adulteraciones por parte de estas mujeres, la sanción sólo consistió en el decomiso de la leche y un serio apercibimiento para lo sucesivo, debido a la “absoluta pobreza” de ambas.¹³³⁶

A menudo, las mixtificaciones sólo representaban un fraude al consumidor, porque a la leche natural se le extraía la nata o se le incorporaban variables cantidades de agua, sin advertir a los clientes sobre esta situación; en este caso, la adulteración era, en última instancia, un problema económico, no sanitario. Los mismos lecheros de la ciudad de Córdoba reconocieron oportunamente esta situación de manera explícita y solicitaron que la Oficina Química utilizara categorías taxonómicas más precisas para la leche analizada, porque

¹³³⁴ *La Voz del Interior*, septiembre 17 de 1916 p. 5; AHMC, *Documentos*, Año 1930, t. III, fs. 149r.-150r.

¹³³⁵ *El Pueblo*, agosto 4 de 1920 p. 2, mayo 6 de 1926 p. 3, septiembre 6 de 1928 p. 3.

¹³³⁶ *El Eco de Córdoba*, marzo 14 de 1878 p. 3, octubre 8 y 22 de 1880 pp. 2 y 3 respect.

la caracterización como “descremada” de las leches que no alcanzaban la proporción legalmente establecida de manteca no distinguía entre los artículos genuinos y los adulterados con miras fraudulentas, lo que podía estimular la suspicacia de la población perjudicando a lecheros honestos.¹³³⁷ Además, desde su surgimiento hasta finales del período, la asociación gremial que aglutinaba a los lecheros reclamó el derecho de expender leche genuina -sin adulteraciones- pero con un tenor graso inferior al establecido por las ordenanzas vigentes, aunque con la advertencia pertinente para los potenciales consumidores, ya que consideraba que algunos de ellos preferían “leches delgadas.”¹³³⁸ Si bien los lecheros organizados corporativamente aceptaron y reconocieron como legítima la intervención estatal sobre las condiciones higiénico-sanitarias de la leche, en salvaguarda de la salud pública, simultáneamente reclamaron de modo permanente por la existencia de un mercado local diversificado, con productos no estandarizados, ajustado a una demanda heterogénea. En este sentido, en un sustancioso petitorio elevado a las autoridades municipales en 1916, los lecheros planteaban lo que consideraban debían ser los límites de la intervención del Estado, cuando expresaban:

“Nosotros que vendemos leche pura aunque con un grado variable de gordura, según la época del año, edad del ternero y á veces sin llegar al máximun fijado por la Municipalidad, tenemos derecho de pedir al Señor Intendente que procure para este asunto una reglamentación conveniente y justa, pues á base de la pureza de la leche, lo demás, la cantidad de crema que contenga y demás exigencias, no son esenciales á la higiene, es solo de interes al público y este se satisface conociendo por el propio informe de la Municipalidad las condiciones de la leche que consume, lo que le permite elegir la que juzgue conveniente.”¹³³⁹

En muchas otras ocasiones, la leche *aguada* representaba una grave amenaza a la salud, por la nocividad de las sustancias añadidas: aguas de dudosa potabilidad, provistas sobre todo por pozos de balde, y materias sólidas diversas utilizadas para disimular la disminuida densidad del artículo adulterado.¹³⁴⁰ Sobre esto último, hacia 1870 un periodista local señalaba, con sobrada ironía, que había tenido ocasión de observar un “examen químico” de

¹³³⁷ AHMC, *Documentos*, Año 1916, fs. 263r.-272v., Año 1930, t. III, fs. 149r.-150r.

¹³³⁸ *Ibíd.*

¹³³⁹ *Ibíd.*, fs. 266r.-v.

¹³⁴⁰ *El Eco de Córdoba*, agosto 9 de 1870 p. 3, julio 29 de 1875 p. 2, octubre 6 de 1880 p. 2; *La República*, Córdoba, octubre 1° de 1891 p. 2; *Los Principios*, octubre 8, 17 y 26 de 1902 p. 1, junio 17 de 1919 p. 1, septiembre 21 de 1921 p. 7, julio 20 de 1927 p. 3, mayo 14 de 1930 p. 3; *La Libertad*, junio 16 de 1905 p. 1, marzo 9 de 1914 p. 1; *La Voz del Interior*, febrero 17 y 18 de 1906 p. 1, agosto 18 de 1911 p. 5, agosto 23 de 1916 p. 8, mayo 16 de 1918 p. 4, febrero 7 de 1924 p. 7, abril 8 y diciembre 24 de 1928 pp. 8 y 9 respect., marzo 9 de 1929 p. 8; AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, f. 247r., Año 1915, t. II, fs. 174r.-175r., Año 1916, fs. 263r.-275r., Año 1929, t. II, fs. 118r.-122r.

la leche que se expendía en la ciudad: “Es el caso que en una casa se volcó una chocolatera llena de esta delicada bebida y hasta los dos días se veía en los ladrillos el almidon ó misturas con que se había compuesto.”¹³⁴¹ Muchos años después, hacia fines de la década de 1920, el bacteriólogo local doctor R. E. López manifestaba que la leche comercializada en la ciudad de Córdoba tenía agua en una proporción promedio del 40 por ciento y que personalmente había constatado leches mixtificadas con agua hasta un 47 por ciento.¹³⁴²

La permanente introducción de leche a la ciudad de Córdoba proveniente de diversos puntos del interior provincial, posibilitada por la extensión del transporte ferroviario, también constituía un factor de riesgo sanitario, porque en este caso los rutinarios controles municipales sobre la leche estaban ausentes o carecían del rigor esperado. En efecto, mientras el director de la Oficina Química sostenía que la leche era controlada con independencia de los medios por los cuales ingresaba a la ciudad -carros, ferrocarril-,¹³⁴³ los lecheros consideraban que el artículo introducido por este último eludía la fiscalización municipal, lo que creaba inequidades y una competencia desleal.¹³⁴⁴ Esta situación era particularmente peligrosa por la presencia un tanto frecuente de tuberculosis en las vacas lecheras.¹³⁴⁵ La leche introducida por ferrocarril era trasladada en vagones comunes, carentes de refrigeración, y en tachos metálicos sin sellar, que tras su arribo a la ciudad permanecían depositados varias horas en los domicilios de los intermediarios hasta el momento de su expendio.¹³⁴⁶ En consecuencia, un producto tan vulnerable, no era infrecuente que se degradara por ausencia de cadena de frío y, sobre todo, por el extenso lapso que mediaba desde el ordeño, pasando por su traslado, hasta su distribución en el mercado local, estimado por los lecheros en 12 a 24 horas¹³⁴⁷ y por un médico higienista en una veintena de horas.¹³⁴⁸

En las primeras décadas del siglo XX, fue motivo de arduo debate, en el transcurso del cual se fue afianzando lentamente, sin llegar a triunfar con claridad, la idea de aplicar métodos de pasteurización a la leche destinada al consumo, para transformarla en un fluido aséptico y defenderla del proceso de acidificación espontánea que la afectaba horas después de haber

¹³⁴¹ *El Eco de Córdoba*, agosto 9 de 1870 p. 3.

¹³⁴² *Los Principios*, octubre 1° de 1927 p. 1.

¹³⁴³ AHMC, *Documentos*, Año 1916, fs. 274v.-275r.

¹³⁴⁴ *Ibíd.*, f. 266v.; *La Voz del Interior*, abril 18 de 1918 p. 5.

¹³⁴⁵ *La Voz del Interior*, agosto 23 de 1916 p. 5; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, p. 1283.

¹³⁴⁶ *La Voz del Interior*, septiembre 17 de 1916 p. 5, abril 18 de 1918 p. 5, noviembre 6 de 1925 p. 10; AHMC, *Documentos*, Año 1916, fs. 266v.-267r.

¹³⁴⁷ AHMC, *Documentos*, Año 1916, f. 267r.

¹³⁴⁸ *La Voz del Interior*, septiembre 17 de 1916 p. 5.

sido extraída.¹³⁴⁹ Esta controvertida iniciativa, recién hacia fines de la década de 1920, ganó aceptación social y atrajo seriamente la atención de los círculos dirigentes en la ciudad de Córdoba, interesándose la municipalidad en la creación de varias usinas pasteurizadoras, lo que inmediatamente provocó la protesta airada de los intermediarios que participaban en el negocio de la leche, quienes -amparándose fundamentalmente en el argumento de la libertad de comercio- sostenían que la leche pasteurizada no debía eliminar a la natural, sino que ambas debían compartir el mercado, mientras los consumidores continuaran demandando esta última. Idéntica posición sostuvieron en 1922 los integrantes de la Sociedad de Lecheros de la ciudad de Río Cuarto, cuando se discutió en el Concejo Deliberante una iniciativa de un particular que solicitaba la concesión en exclusividad de la pasteurización de la leche comercializada en la localidad.¹³⁵⁰

LOS HELADOS

Lo mismo que con la leche, los niños, en este caso más grandes, eran las principales víctimas de la deficiente calidad de los helados, cuyo consumo crecía enormemente en la temporada estival. En general, provocaban malestares y desarreglos digestivos pasajeros,¹³⁵¹ que por estas circunstancias están ausentes en los registros estadísticos disponibles sobre mortalidad, aunque no por ello eran menos reales. En el mensaje adjunto al proyecto de 1927 sobre elaboración y comercialización de este género de productos, el intendente capitalino Emilio F. Olmos señalaba: “El expendio de helados, en las épocas de grandes calores, adquiere en nuestra ciudad gran extensión, y es causa comprobada de un desmejoramiento en el estado sanitario general.”¹³⁵² El riesgo sanitario provocado por los helados respondía primordialmente a la calidad de las materias primas utilizadas en su fabricación y a las condiciones higiénicas de su manipulación.

¹³⁴⁹ *La Libertad*, septiembre 18 de 1903 p. 1, mayo 26 de 1904 p. 2, enero 25 y febrero 7 y 20 de 1908 p. 1; *La Voz del Interior*, enero 25 de 1908; *Los Principios*, septiembre 24 y 28 de 1927 pp. 5 y 1 respect., agosto 12 y 19 de 1930 pp. 1 y 2 respect.; *El Pueblo*, agosto 2 y 6 de 1922 pp. 4 y 3 respect.; AHMC, *Documentos*, Año 1929, t. II, fs. 118r.-122r., Año 1930, t. III, fs. 108r.-163r.

¹³⁵⁰ *El Pueblo*, agosto 2 y 6 de 1922 pp. 4 y 3 respect.

¹³⁵¹ *La Libertad*, noviembre 17 de 1900 p. 1, febrero 8 de 1913 p. 3; *Justicia*, Córdoba, febrero 10 de 1912 p. 1; *La Voz del Interior*, septiembre 17 de 1916 p. 5, octubre 26 de 1920 p. 5, noviembre 9 de 1924 p. 8, febrero 5 de 1925 p. 8, octubre 23 de 1926 p. 8, noviembre 21 y diciembre 31 de 1930 pp. 9 y 8 respect.; *Los Principios*, noviembre 23 de 1929 p. 1; *El Pueblo*, diciembre 21 de 1918 p. 2, noviembre 14 de 1929 p. 3.

¹³⁵² AHMC, *Documentos*, Año 1927, t. II, f. 245r.

Estas consideraciones, válidas para el negocio de los helados en su conjunto, son aún más adecuadas para un segmento específico de la actividad: los heladeros ambulantes. Expendedores o, en menor número, productores y vendedores a la vez, los heladeros de la calle, amparados en su movilidad y a menudo abasteciendo a las zonas extracéntricas, se escurrían de los controles municipales, operando en el mercado con una ecuación costo-beneficio que solía ajustarse por el lado de la calidad de los insumos utilizados en la producción. Se dedicaban especialmente a los helados de hielo, no lácteos, que gozaban de gran predicamento en la población infantil, en especial en la de menores recursos, por su carácter de *golosina* de bajo costo. Aquí era clave la calidad del agua utilizada, a veces procedente de pozos de balde y de dudosa potabilidad, a la que se le añadían tóxicas anilinas para conferirles atractivas y tentadoras coloraciones que despertaban la atención de los niños y, a la vez, semejaban la tonalidad de las pulpas de frutas y sus jugos, ausentes en la preparación.¹³⁵³ Sobre el particular, un periodista de Río Cuarto señalaba que en esta ciudad “uno de esos ambulantes, para los helados de ‘crema’ prescinde completamente de las yemas de huevo y de la vainilla, utilizando ciertas anilinas que forzosamente han de ocasionar trastornos gástricos.”¹³⁵⁴ A esto se añadía con frecuencia la manipulación poco higiénica de los helados, sobre todo por el desaseo de los vendedores y los recipientes destinados al traslado del producto y a la ingesta, que en muchos casos eran inmediatamente reutilizables, mediando un simple lavado *in situ*.¹³⁵⁵ Un cronista de principios de siglo, luego de haber observado detenidamente uno de los carritos dedicados al expendio de helados en la ciudad de Córdoba, lo describía de la siguiente manera:

“Pequeñas copas, mal lavadas, en un cilíndrico recipiente de color dudoso, donde se mecen pesadamente unos cuantos litros de agua enturbiada por las continuas inmersiones de las mismas, llénanse de un componente amarillento y granuloso engrudo el cual puede ser que sea fabricado con sustancias benéficas para la salud, pero que dista mucho de la verdadera crema, nombre con que los vendedores titulan los mencionados helados [...]”¹³⁵⁶

¹³⁵³ *La Libertad*, febrero 8 de 1913 p. 3; *La Voz del Interior*, octubre 26 de 1920 p. 5, febrero 5 de 1925 p. 8, octubre 23 y noviembre 12 de 1926 p. 8 y 10 respect., noviembre 21 de 1930 p. 9; *Los Principios*, noviembre 23 de 1929 p. 1.

¹³⁵⁴ *El Pueblo*, diciembre 21 de 1918 p. 2.

¹³⁵⁵ *La Libertad*, noviembre 6 y 26 de 1903 p. 1; *El Pueblo*, noviembre 28 de 1922 p. 3, noviembre 14 de 1929 p. 3; *La Voz del Interior*, febrero 5 de 1925 p. 8, noviembre 12 de 1926 p. 10.

¹³⁵⁶ *La Libertad*, noviembre 6 de 1903 p. 1.

LA MANTECA

Aunque la manteca era un artículo de consumo socialmente restringido, éste se incrementó hacia las dos últimas décadas del período y consiguió sustituir de manera parcial a la grasa como base para las frituras. Aquí se percibe una estrecha correlación entre el aumento del consumo y la emergencia de nuevos problemas sanitarios. La mayor utilización de manteca puso sobre el tapete la cuestión de sus condiciones higiénico-sanitarias, ya que éstas fueron consideradas el factor etiológico de una enfermedad conocida como *acetomuria* o *acetonimia*. Esta patología, que irrumpió en la ciudad de Córdoba en el transcurso de las dos últimas décadas del período, mostró una marcada predilección por la población infantil y, conforme a la opinión médica, se manifestó con carácter epidémico, rasgo novedoso y peculiar frente a los casos similares referidos por la literatura médica para otras latitudes. En este sentido, el doctor Juan Orrico, una voz autorizada en la materia, señaló que esta patología -pese a que era conocida desde hace un tiempo como “vómitos periódicos con acetonemia”- en Córdoba tenía un comportamiento muy peculiar, debido a su frecuencia, gravedad y carácter epidémico; en el transcurso de 1923 en Córdoba se habían registrado, según su opinión, “más casos mortales que todos los conocidos en la literatura médica mundial durante muchos años.”¹³⁵⁷

La afección era atribuida a la mala calidad de las grasas presentes en la manteca, lo que mediante una serie de procesos químicos provocaba la aparición de una excesiva cantidad de acetona, considerada en última instancia como causal de la patología.¹³⁵⁸ Ya en los albores del siglo, bajo el título “Manteca y pescado. Queja de las familias”, un periódico insertaba una nota suscripta por “Varias señoras” donde se señalaba: “La manteca que se expende en los mercados no es tal, sino una mezcla de grasas de todas clases que, en esta estación, se derrite a la sombra, tomando el aspecto y el color del aceite.”¹³⁵⁹ En Río Cuarto, un médico sostenía que algunos colegas se abstendían de prescribir el consumo de manteca a los enfermos que trataban, por su mala calidad, ya que “la casi totalidad” de la comercializada en la ciudad tenía “más de un 40 por ciento de margarina, grasa inferior extraída de la oveja.”¹³⁶⁰ En otros casos, la deficiente calidad de la manteca obedecía a la abusiva proporción de agua que contenía,¹³⁶¹ lo cual era ignorado por el público y, aunque no traía aparejado riesgos sanitarios

¹³⁵⁷ *La Voz del Interior*, enero 16 de 1924 p. 6.

¹³⁵⁸ *La Voz del Interior*, enero 5, 11 y 16 de 1924 p. 6.

¹³⁵⁹ *La Libertad*, noviembre 6 de 1902 p. 1. Una queja en el mismo sentido puede verse en el mismo periódico, en noviembre 3 de 1903 p. 1.

¹³⁶⁰ *El Pueblo*, octubre 12 de 1926 p. 3.

¹³⁶¹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. III, fs. 170, 180-181.

graves,¹³⁶² el engaño repercutía negativamente en los consumidores: por defecto en su nutrición y por exceso en sus bolsillos. En este contexto, es comprensible que algún productor local de manteca solicitara al municipio de Córdoba en 1914 que se efectuara una campaña contra las adulteraciones, tomando muestras de las mantecas expendidas en los mercados y puestos externos para que fueran analizadas por la Oficina Química; esta iniciativa respondía a la necesidad del productor en cuestión de defender su artículo frente a la competencia de otras mantecas de elaboración local y las procedentes de Buenos Aires y Rosario.¹³⁶³

LOS EMBUTIDOS

Al igual que ocurrió con la manteca, el consumo de embutidos se incrementó hacia las dos últimas décadas del período, tanto que un intendente de Córdoba llegó a ponderarlos como “artículos casi de primera necesidad”,¹³⁶⁴ por su creciente difusión. La desconfianza y las aprehensiones de los consumidores hacia los embutidos, que históricamente constituyen un rasgo universal, también estaban presentes en Córdoba y se agudizaron paralelamente a la expansión de su ingesta y, cabe inferir, al incremento de la producción masiva con destino a un mercado impersonal, es decir, con el creciente extrañamiento entre el productor, su producto y los consumidores en los centros poblados de mayores dimensiones de la provincia, como es notorio en las ciudades de Córdoba, Río Cuarto y Villa María, entre otras.

Al menos en la Córdoba de las últimas décadas del período es evidente que las dudas y las desconfianzas sobre los embutidos estaban justificadas, porque existían múltiples falencias en su elaboración, en algunos casos concretos en extremo severas, que involucraban a la calidad de los insumos y las condiciones higiénicas de su tratamiento, de los trabajadores del sector y de los sitios de producción. El riesgo sanitario estaba presente desde el inicio: los productos cárnicos utilizados en la factura de los embutidos. Esto era consecuencia de que en muchos casos procedían de animales faenados clandestinamente, fuera del matadero público, en sitios particulares, eludiendo los controles sanitarios municipales. De este modo, animales de dudoso o deficiente estado sanitario eran sacrificados para convertirse en materia prima básica

¹³⁶² Salvo los inherentes a la calidad de la agua utilizada. Sobre este particular, aunque en relación con el lavado de la manteca: *La Patria*, abril 27 de 1907 p. 1.

¹³⁶³ *La Libertad*, mayo 15 de 1914 p. 1.

¹³⁶⁴ AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. II, f. 303r.

de los embutidos, como se estableció fehacientemente en varios procedimientos de fiscalización de las reparticiones sanitarias.¹³⁶⁵ En ocasiones, las deficiencias se extendían a otros insumos, como los condimentos añadidos a la carne.¹³⁶⁶ Las precarias condiciones de higiene de las instalaciones y en la manipulación de los insumos y del producto final, así como la ausencia o debilidad de los controles sanitarios sobre el personal encargado de la elaboración, constituían otra arista del problema.¹³⁶⁷ Dos casos sumamente graves fueron detectados en la ciudad de Córdoba en el decenio de 1920, siendo estremecedoras las crónicas periodísticas sobre los correspondientes allanamientos municipales. Conforme al acta de inspección labrada en uno de estos procedimientos, en 1929, la situación hallada fue la siguiente:

“Practicada la inspección del local, donde se fabricaban los embutidos y zótanos de conservación de los mismos, se nota una falta absoluta de higiene puesto que el local es inadecuado por falta de pisos, por sus paredes mal protegidas, mesas de maderas mal conservadas, falta de telas metálicas para la protección de las moscas, etc. Una parte del personal carece de certificado de salud, trabajaba en el momento con carne que a simple vista demostraba ser de equino, como lo confirmaron la declaración del propietario y los análisis practicados, [...]. La fábrica funciona en el mismo edificio de la casa de negocio y familia, frente a los depósitos de leña, cueros y otros frutos del país. El sitio donde se faenan los animales está más o menos a 80 metros de la casa y próximos a los corrales de cerdos y equinos funcionando en las peores condiciones higiénicas.”¹³⁶⁸

Los productores locales de embutidos comenzaron a alejarse de la ciudad de Córdoba,¹³⁶⁹ instalándose en su periferia y, sobre todo, en los alrededores del borde externo del ejido municipal, empujados por las disposiciones que paulatinamente iban desplazando los criaderos de cerdos hacia las afueras y, mucho más aún, por las sancionadas en las últimas décadas del período relativas a las condiciones de elaboración de ese género de productos alimenticios. Esta dinámica centrífuga de los establecimientos elaboradores de embutidos fue una estrategia empresarial que pretendía eludir los controles sanitarios tras la búsqueda de mayores beneficios a costa de la calidad de los productos, pese al incremento relativo de los

¹³⁶⁵ *La Voz del Interior*, septiembre 19 de 1918 p. 4, abril 21, 22, 24, 30 y mayo 12 de 1920 pp. 4, 4, 5, 5 y 4 respect., junio 20 y 25 de 1929 p. 9; *Los Principios*, abril 16 de 1919 p. 1, agosto 6 de 1921 p. 2; *El Pueblo*, julio 15 de 1919 p. 2, marzo 9 de 1922 p. 2.

¹³⁶⁶ *La Voz del Interior*, abril 21 de 1920 p. 4.

¹³⁶⁷ Sobre el particular pueden verse para: Córdoba (*Los Principios*, abril 16 de 1919 p. 1; *La Voz del Interior*, abril 21, 24 y mayo 12 de 1920 pp. 4, 5 y 5 respect., junio 25 de 1929 p. 9); Río Cuarto (*El Pueblo*, noviembre 15 de 1921 p. 2, diciembre 5 de 1930 p. 3); Villa María (*Los Principios*, enero 11 de 1916 p. 4).

¹³⁶⁸ *La Voz del Interior*, junio 25 de 1929 p. 9. El otro caso en extremo grave detectado en el período, el de Zuriaga Hermanos, fue extensamente cronicado en el mismo periódico con fecha 12 de mayo de 1920 p. 5.

¹³⁶⁹ *La Voz del Interior*, mayo 12 y octubre 27 de 1920 pp. 5 y 4 respect.; *Los Principios*, agosto 6 de 1921 p. 2.

costos de traslado hasta un mercado consumidor ahora más distante, pero todavía próximo. La agudeza de esta cuestión condujo, en su momento, al inspector general de la municipalidad a sugerir la conveniencia de prohibir taxativamente el ingreso de embutidos a la ciudad y su consecuente comercialización.¹³⁷⁰ Por circunstancias similares, en 1927 el inspector general de la Municipalidad de Río Cuarto sugería que se considerara la posibilidad de exigir que todos los embutidos comercializados dentro de la ciudad, confeccionados en o introducidos a ella, una vez sometidos a control sanitario contaran con un precinto, “por que en esta forma se podrian eliminar de la venta publica todos aquellos embutidos que no exhibieran su presinto, combatiendo en esa forma su fabricacion clandestina.”¹³⁷¹

Todas las deficiencias apuntadas en el ramo de los embutidos parecen haber tenido su clímax en el contexto de fines de la Primera Guerra Mundial y la inmediata posguerra, es decir, florecieron en el fértil campo de cultivo creado por la severa depresión del poder adquisitivo de los sectores populares, jaqueados por la desocupación y la precariedad laboral, la caída de los salarios nominales y reales y un muy significativo incremento del costo de la canasta alimentaria. Existe una clara y estrecha correlación entre los últimos momentos del conflicto bélico y su impacto socio-económico y las denuncias periodísticas sobre las deficiencias higiénico-sanitarias de los embutidos, en especial relativas al faenamamiento y elaboración clandestinos, así como la detección concreta de estos casos por los organismos sanitarios estatales, con su secuela de multas, decomisos y clausuras.¹³⁷² Además, ese contexto de profunda crisis socioeconómica dio pábulo a las sospechas, por lo demás crónicas, de que en sustitución parcial -en dosis variables- de la carne vacuna y porcina, los embutidos contenían carne equina y mular, en el mejor de los casos.¹³⁷³ En 1919, en el marco de un reclamo ante el municipio capitalino y el Consejo de Higiene provincial en el sentido que se reforzaran los controles sobre el ingreso de embutidos, los fabricantes de estos productos radicados en la ciudad señalaban: “se engaña miserablemente al público, tanto en la calidad como en los precios que les cobran como si fueran fiambres de cerdo y ternera, pese a ser elaborados, [...] con tocino y carne de caballo, mula, burro, gato y perro.”¹³⁷⁴ Sin embargo,

¹³⁷⁰ *La Voz del Interior*, octubre 27 de 1920 p. 4.

¹³⁷¹ ARCHIVO HISTÓRICO DE RÍO CUARTO (en adelante: AHRC), *HCD Municipal*, Año 1928, carp. 66, exp. XIX.

¹³⁷² *La Voz del Interior*, septiembre 19 de 1918 p. 4, abril 21, 24 y 30 de 1920 pp. 4, 5 y 4 respect.; *Los Principios*, abril 16 de 1919 p. 1; *El Pueblo*, diciembre 17 de 1918 p. 2, julio 15 de 1919 p. 2, mayo 21 de 1920 p. 2, noviembre 15 de 1921 p. 2.

¹³⁷³ *Los Principios*, septiembre 21 de 1919 p. 1; *La Voz del Interior*, abril 24 y 30 de 1920 pp. 5 y 4 respect.; *El Pueblo*, diciembre 17 de 1918 p. 2, julio 15 de 1919 p. 2, mayo 21 de 1920 p. 2, noviembre 15 de 1921 p. 2, marzo 9 de 1922 p. 2; AHMC, *Documentos*, Año 1920, fs. 75r.-101v.

¹³⁷⁴ *Los Principios*, abril 16 de 1919 p. 1.

aun contando con la honestidad del fabricante, la utilización de carne equina en los embutidos debía ser ocultada, en razón de la existencia de una ya histórica prohibición municipal que pesaba sobre el expendio de esa variedad de carne. De hecho, la aplicación efectiva de esta normativa en esos años condujo en varias ocasiones al secuestro de embutidos provenientes de localidades del interior cordobés (San Francisco) y de provincias vecinas (Rafaela, Santa Fe), pese a que se acreditaba la sanidad de los productos mediante controles efectuados en otras jurisdicciones.¹³⁷⁵ A su vez, la penalización del expendio de carne equina potenciaba los riesgos sanitarios existentes en la confección local de embutidos, ya que orillaba a los fabricantes a clandestinizar todo el proceso productivo, desde el faenamamiento de los animales hasta la distribución de sus manufacturas.

EL PESCADO

La significación dietética del pescado era limitada cuantitativa y socialmente, por su precio y las preferencias dietarias, a lo que se añadían los temores de los consumidores -efectivos y potenciales- sobre la aptitud del artículo para su ingesta, que se manifestaban en cierta reticencia a incorporarlo a la dieta habitual; en este sentido, el concejal capitalino Quinteros señalaba al pescado como un “artículo que la población desprecia en muchos casos, por estar en malas condiciones de conservación y ser dañoso para la salud.”¹³⁷⁶ Tratándose de un alimento muy sensible a las condiciones climáticas, de fácil degradación, la cuestión clave eran las deficiencias de conservación en su transporte desde el litoral, pasando por distintas instancias de intermediación, hasta llegar al consumidor, en la ciudad de Córdoba y demás localidades de la provincia.¹³⁷⁷ En Río Cuarto, el centro de mayor significación dentro de estas últimas, era realmente difícil consumir pescado en buenas condiciones, porque -según la prensa local-

“el aquí importado es sobrante ya del mercado de Buenos Aires, lo que motiva bastantes horas fuera del agua, cuando llega aquí, a las que hay que añadir las

¹³⁷⁵ *La Voz del Interior*, abril 24 y 30 de 1920 pp. 5 y 4 respect.; AHMC, *Documentos*, Año 1920, fs. 75r.-101v.

¹³⁷⁶ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1916, t. II, f. 133r.

¹³⁷⁷ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1916, t. II, fs. 129r.-134r., *Documentos*, Año 1916, fs. 593r.-596r., 609r.; *Los Principios*, diciembre 6 de 1904, marzo 7 de 1923 p. 4, mayo 9 de 1926 p. 3, abril 22 de 1930 p. 6; *La Voz del Interior*, agosto 15 y octubre 20 de 1926 pp. 6 y 8 respect., abril 24 de 1928 p. 8; *El Pueblo*, diciembre 14 de 1918 p. 2.

incontables de la conducción a esta ciudad y la temperatura reinante capaz de descomponer cualquier alimento menos delicado que el pescado.”¹³⁷⁸

Las deficiencias de conservación fueron explícitamente reconocidas por funcionarios de la administración de la ciudad de Córdoba con ocasión de discutir y aprobar una concesión a dos particulares para que establecieran puestos de venta de pescado en el Mercado Norte, a mediados de la década de 1910, provistos de una cámara frigorífica transportable -de 4 por 2 metros y 2,50 de altura-, ponderada por el director de una repartición municipal, pese a sus evidentes limitaciones, como “un gran progreso sobre el sistema actual de conservación sobre hielo.”¹³⁷⁹ Este último siguió siendo, hasta fines del período, el recurso de conservación habitual para el pescado *fresco* vendido en la ciudad y el interior.¹³⁸⁰

Los problemas de conservación eran un denominador común que estaba en el origen de una serie de deficiencias de calidad que presentaban, en distintos grados según el caso, prácticamente todos los artículos alimenticios. Los desarrollos tecnológicos disponibles efectivamente en el mercado local condicionaron fuertemente la situación higiénico-sanitaria de los alimentos de uso corriente, como la carne, la leche, el pescado, entre otros, durante todo el período. En materia de tecnología de conservación de alimentos, recién comenzaron a notarse algunos atisbos de mejoría promediando la década de 1910 y fue en la siguiente cuando se hizo efectivo un avance más significativo, aunque todavía restringido, corporizado en la incorporación de cámaras de frío en los nodos de distribución alimentaria de la ciudad de Córdoba: los mercados municipales. En realidad, dentro del período, sólo el nuevo Mercado Norte -inaugurado en 1928- contó en sus puestos con cámaras de frío independientes,¹³⁸¹ mientras que en 1926 se aprobó una ordenanza que únicamente disponía que se efectuara un estudio de factibilidad -técnica y financiera- para la construcción de cámaras frigoríficas en los mercados General Paz, Modelo y Alta Córdoba.¹³⁸² En los considerandos del proyecto correspondiente, el intendente Olmos apuntaba que la carencia de ese avance tecnológico hacía que los servicios prestados por dichos establecimientos fueran incompletos y no estuvieran “encuadrados dentro de los preceptos higiénicos y de los que aconseja la experiencia.”¹³⁸³ Pese a sus limitaciones, puede inferirse que la incorporación de tecnología al Mercado Norte tuvo benéficas repercusiones sobre la alimentación cotidiana,

¹³⁷⁸ *El Pueblo*, diciembre 14 de 1918 p. 2.

¹³⁷⁹ AHMC, *Documentos*, Año 1916, fs. 593r.-596r., 609r.; la cita corresponde a la f. 609r.

¹³⁸⁰ *La Libertad*, noviembre 6 de 1902 p. 1; *Los Principios*, marzo 29 de 1916 p. 3, junio 24 de 1928 p. 4; *La Voz del Interior*, agosto 15 y octubre 20 de 1926 pp. 6 y 8 respect.; *El Pueblo*, noviembre 5 de 1926 p. 6.

¹³⁸¹ *La Voz del Interior*, abril 12 de 1928 p. 9.

¹³⁸² AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. IV, fs. 102r., 109r.

¹³⁸³ AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. III, f. 77r.

teniendo en cuenta que los mercados expendían todo tipo de alimentos y que éste en particular superaba con creces a sus pares en la concurrencia de clientes. A esto hay que añadir que el nuevo matadero, librado al servicio poco tiempo antes -en 1927-, también contó con instalaciones frigoríficas,¹³⁸⁴ lo cual constituye un avance muy significativo. Por otra parte, a fines de 1925, apenas un poco antes de la aparición de las cámaras frigoríficas en el Mercado Norte y en el matadero, el frío también llegó al transporte interurbano de leche, surgiendo lo que podríamos denominar *el tren blanco*. Merced a la intervención de la Sociedad Rural de Córdoba ante la administración del Ferrocarril Central Argentino, ésta accedió a establecer “un tren frigorífico” para el traslado de leche desde Villa María, enclavada en el corazón de la cuenca lechera provincial, a la ciudad de Córdoba, haciendo escala en las estaciones intermedias.¹³⁸⁵

Esta innovación tecnológica ya había sido anticipada, aunque sólo de modo experimental y con carácter de ensayo, por el vagón frigorífico que arribó a la ciudad a mediados de 1916, procedente de Buenos Aires, con su carga de pescado de Mar del Plata. El sistema implementado, promocionado bajo la denominación Frigator, refrigeraba sin congelar y sin recurrir a sustancias químicas de efectos conservantes, de modo que evitaba la descomposición del pescado y, a la vez, preservaba su sabor, aroma y color naturales. La conjunción de estas dos ventajas apuntaba a expandir el mercado del pescado, desterrando las desconfianzas y temores de los consumidores sobre su aptitud para la ingesta humana y, simultáneamente, dándoles mayores satisfacciones a sus sensibilidades gastronómicas, vulneradas por la alteración que producía en el artículo la incorporación de sustancias químicas con fines preservantes. La propaganda que rodeaba al ensayo del vagón frigorífico de pescado destacaba puntualmente ambas circunstancias; la primera, apuntando -entre otras cosas- que el artículo así conservado estaba “en OPTIMAS CONDICIONES, como lo atestigua el certificado del doctor Maximino Simián, jefe de la sección veterinaria de la Asistencia Pública”; la segunda, señalando que el artículo así tratado se preservaba “sin ponerlo en contacto con substancias extrañas.”¹³⁸⁶ La fusión de ambas ventajas se sintetizaba en una frase: “El pescado puede permanecer durante tiempo indefinido, en perfectas condiciones, sin perder nada absolutamente de su sabor natural.”¹³⁸⁷ Sin embargo, esta iniciativa sólo tuvo carácter experimental y, todavía a fines del período, los expendedores de pescado solían inyectarlo con químicos para evitar su descomposición, prolongando su

¹³⁸⁴ *Los Principios*, marzo 18 de 1927 p. 2.

¹³⁸⁵ *La Voz del Interior*, noviembre 6 y 9 de 1925 pp. 10 y 7 respect.

¹³⁸⁶ *La Voz del Interior*, julio 27 de 1916 p. 1.

¹³⁸⁷ *La Voz del Interior*, julio 26 de 1916 p. 5.

duración pero sacrificando sus propiedades organolépticas, porque le transmitían un sabor y olor a formol que, según un periódico, hacía que cuando se lo comía parecía recién extraído de un paquete de naftalina.¹³⁸⁸

Este mismo tratamiento recibía regularmente el pescado que arribaba a la ciudad de Río Cuarto desde Mar del Plata; sin embargo, era un recurso sólo parcialmente efectivo para combatir la degradación del producto, además de alterar sus propiedades organolépticas. Esta situación y las intoxicaciones consecuentes¹³⁸⁹ llevaron en 1926 a la administración municipal a la decisión extrema de restringir la comercialización de pescado en el mercado público entre noviembre de ese año y febrero inclusive del siguiente, permitiéndola sólo entre las seis y las once de la mañana en ese lapso; el pescado, que debía llegar al mercado en cajones y cubierto de hielo, sería librado a la venta luego de los controles sanitarios pertinentes y, de no ser expendido en el horario establecido, sería declarado no apto para el consumo y sometido a decomiso.¹³⁹⁰ En Río Cuarto, la comercialización de pescado experimentó algunas pequeñas mejoras recién en 1928, con la instalación de La Marplatense, una pescadería céntrica dotada de una innovación tecnológica como la refrigeración por salmuera,¹³⁹¹ conocida como sistema Ottesen, en el cual -de acuerdo con la promoción comercial- no intervenía sustancia química alguna.¹³⁹²

LA CARNE

Obviamente, los problemas de conservación también afectaban al producto de mayor y más difundido consumo, la carne, por las deficiencias de infraestructura.¹³⁹³ Aún a fines del período, esta cuestión era decisiva, en todo el espacio provincial, en especial en la época de altas temperaturas, por la precariedad de los recursos de conservación con que contaban los locales de venta, reducidos a la utilización de grandes cantidades de hielo -bajo diversas modalidades- combinados, en el mejor de los casos y avanzado el período, con la instalación de ventiladores eléctricos para aireación del negocio.

¹³⁸⁸ *La Voz del Interior*, agosto 20 de 1928 p. 6.

¹³⁸⁹ *El Pueblo*, mayo 9 de 1926 p. 3.

¹³⁹⁰ *El Pueblo*, noviembre 5 de 1926 p. 6.

¹³⁹¹ *Los Principios*, junio 24 de 1928 p. 4.

¹³⁹² *El Pueblo*, julio 4 de 1928 p. 4.

¹³⁹³ *La Voz del Interior*, enero 14 de 1924 p. 6, febrero 11 y 26 de 1925 p. 8.

Los carniceros diseñaron unas *heladeras* muy peculiares, que consistían en la superposición de sucesivas capas de hielo y carne dentro de los cajones con interior de latón donde se introducía el bacalao a la ciudad de Córdoba; en consecuencia, en el mejor de los casos la carne resultaba *fría*, aunque no siempre era *fresca*.¹³⁹⁴ Esta deficiencia era más acusada en los puestos emplazados fuera del casco céntrico y los mercados públicos, donde las dificultades de abastecimiento se fundían con la ausencia o precariedad de los servicios públicos -agua, energía eléctrica, barrido y limpieza-¹³⁹⁵ y, por supuesto, la intermitencia y debilidad de los controles higiénico-sanitarios municipales. Estas condiciones propiciaron el surgimiento de un persistente problema de calidad alimentaria que cristalizó en un verdadero arquetipo de la época, *la carne de los lunes*. El producto de la muy restringida matanza de ganado efectuada los fines de semana se destinaba a los puestos de los mercados públicos, de modo que sus semejantes de los suburbios recibían las últimas remesas del producto el día viernes. Lo que de éstas se conservaba el lunes era el expendio del día. Obviamente, los días transcurridos y la ausencia de adecuados dispositivos de refrigeración degradaban notablemente la carne que, sin embargo, era adquirida por las familias a falta de otra en mejores condiciones.¹³⁹⁶ Un problema de características similares se planteó en la ciudad de Río Cuarto en 1928,¹³⁹⁷ debido a la aplicación de la ley de descanso dominical. La jefatura política, prestando oídos a las sugerencias de los abastecedores, dispuso la suspensión de la matanza de reses los domingos, basándose en una interpretación estricta extrema del derecho laboral reconocido en la ley de descanso dominical y, a la vez, en una lectura parcial del texto legislativo, ya que ignoraba las excepciones contempladas en la normativa, entre ellas, aquella relativa a

“los trabajos que no sean susceptibles de interrupciones por índole de las necesidades que satisfacen por motivos de carácter técnico y por razones que determinen grave perjuicio al interés público o la misma industria.”

Debido al conflicto que se produjo en torno a la cuestión entre la jefatura política y el intendente de Río Cuarto, durante unos meses, se mantuvo vigente la prohibición de carnear el domingo, de modo que los lunes los lugareños debían conformarse, si querían ingerir carne, con la faenada el sábado anterior. En esos momentos, en la ciudad existía un único dispositivo frigorífico, de reducidas dimensiones, perteneciente a una empresa privada. En estas

¹³⁹⁴ *La Voz del Interior*, febrero 10 de 1925 p. 8.

¹³⁹⁵ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. IV, fs. 283-284, 289-290.

¹³⁹⁶ *La Voz del Interior*, enero 28 y diciembre 23 de 1924 pp. 7 y 8 respect., diciembre 6 de 1927 p. 9.

¹³⁹⁷ *Los Principios*, noviembre 5 de 1928 p. 3; *El Pueblo*, noviembre 22 y diciembre 19, 29 y 30 de 1928 p. 3.

condiciones y tratándose justo de los meses de altas temperaturas es evidente que la carne que se podía adquirir el lunes dejaba mucho que desear desde el punto de vista higiénico-sanitario y, a la vez, gastronómico. El problema era más grave para los más humildes, como lo hacía notar un cronista del suceso:

“La gente pudiente podría el día lunes suplir en cualquier forma la falta de carne para no exponerse a peligro alguno; pero los pobres, los trabajadores, que no pueden prescindir de ese alimento, deberán forzosamente ingerirlo en el estado que es de suponer después de cuarentiocho horas de efectuado el faenamamiento.”¹³⁹⁸

Pese a todo lo señalado, en comparación con otros artículos, en general la carne reunía mejores condiciones de calidad o, por lo menos, resultaba menos dañina para el organismo cuando presentaba deficiencias. La aptitud de la carne dependía de múltiples variables: el estado sanitario de los animales, las condiciones en que se efectuaba su matanza y las existentes en la comercialización del artículo. Estos dos últimos factores tenían una incidencia mayor sobre la calidad de la carne, en la ciudad de Córdoba y en el interior provincial, si bien es cierto que en el stock ganadero solían aparecer patologías que eventualmente afectaban a los animales destinados al consumo -especialmente, tuberculosis generalizada o localizada, carbunco y aftosa-.¹³⁹⁹

En las primeras décadas del período, en la ciudad de Córdoba, un problema persistente en materia del ganado para consumo fue la denominada *carne cansada*, resultado del faenamamiento inmediato de las reses, sin el necesario descanso previo, tras haber sido transportadas desde parajes lejanos hasta el mercado consumidor. En este sentido, un periódico local apuntaba hacia fines de la década de 1870:

“Si se tiene en cuenta que esos animales vienen de largas distancias, que se les arrea con presteza para llegar en el menor tiempo á los corrales de esta ciudad, se verá facilmente, que a mas del estado enfermizo en que naturalmente se encuentra el animal, se agrega el cansancio del viaje, y que no basta para dejarlo en su estado normal, 24 ni 48 horas, por cuanto las dos causas unidas hacen tomar otro

¹³⁹⁸ *Los Principios*, noviembre 5 de 1928 p. 3.

¹³⁹⁹ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1899, pp. 101-107, Año 1902, pp. 41-42, 121; MINISTERIO DE GOBIERNO, JUSTICIA, CULTO E INSTRUCCIÓN PÚBLICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Años 1905-1906, p. 55, Años 1908-1909, p. 183; AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, fs. 326r.-329r., Año 1929, t. I, fs. 389r.-391r.; *La Voz del Interior*, enero 18 de 1911 p. 5, octubre 11 de 1919 pp. 4 y 7, noviembre 11 de 1924 p. 11; *Los Principios*, marzo 19 de 1921 p. 3; COMITATO PER LA MOSTRA DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO, *Gli italiani nel Distretto Consolare di Córdoba (Rpca. Argentina)*, Córdoba, 1906, p. 94 (en adelante esta fuente se citará como: *Gli italiani...*)

carácter y dan otra sustancia ó calidad á la carne, haciéndola sumamente nociva para la salubridad de las personas que se alimentan con ellas.”¹⁴⁰⁰

La cuestión de la *carne cansada* despertó la queja permanente de la prensa local, al menos para el último tercio del siglo XIX, que además le atribuyó -como lo muestra la cita precedente- una incidencia directa e inmediata sobre los pasajeros trastornos estomacales que experimentaban muchos cordobeses.¹⁴⁰¹ La cuestión alcanzó tal intensidad que incluso fue aprovechada comercialmente por un importante carnicero del mercado público local, quien en el veraniego enero de 1887 intentaba seducir a los potenciales clientes tentando sus paladares y, a la vez, explotando sus más profundos temores frente al brote epidémico de cólera de 1886-1887; en efecto, la carne ofrecida, además de ser mucho más agradable que la *cansada* para el disfrute gastronómico, constituía, según el carnicero en cuestión, un buen resguardo de la salud frente a la sensible amenaza del cólera. Bajo el sugestivo título “El mejor anti-colérico”, obviamente planeado para captar la atención de los lectores en esos momentos de temor e incertidumbre, el aviso comercial de José Gorreta señalaba:

“Siendo la buena alimentación el mejor preservativo para el cólera y siendo entre nosotros la buena carne la base de las mas higiénica alimentacion, ofresco esponder en mi mercado n° 95, 96 y 97 carne gorda, fresca y bien descansada, pues nunca carneo animales introducidos en Wagones, ni de la Provincia, ni de Santa Fe, que como se sabe son en casi su totalidad cansados y machucados y al comer cuya carne hay inminentisimo peligro aun en tiempos normales mucho mas en las actuales delicadas circunstancias.”¹⁴⁰²

El problema de la carne cansada también estuvo presente, al menos hacia fines del siglo XIX, en algunas localidades del interior provincial, entre ellas, Cruz del Eje y Río Cuarto.¹⁴⁰³

Los controles sanitarios de las administraciones comunales sobre las reses destinadas al consumo en los distintos centros poblados fueron mejorando en el transcurso del período. En la ciudad de Córdoba, ellos fueron -pese a sus falencias- mucho más eficientes desde fines de la década de 1880 o comienzos de la siguiente, mientras que con anterioridad eran sumamente débiles, casi inexistentes, debido a la ausencia de personal idóneo y dedicado con exclusividad a dicha tarea. En los primeros años del período, el control de la sanidad del

¹⁴⁰⁰ *El Eco de Córdoba*, diciembre 13 de 1878 p. 3

¹⁴⁰¹ Para el problema de la “carne cansada” puede verse: *El Eco de Córdoba*, agosto 9, octubre 20, noviembre 14 y 26 de 1872 pp. 3, 2, 3 y 2 respect., mayo 2 y 7 de 1874 p. 3, mayo 14 y diciembre 13 de 1878 p. 3, julio 30 de 1879, p. 3; *El Interior*, Córdoba, abril 29, noviembre 19 y 22 de 1887 pp. 2, 1 y 1 respect.; *La Carcajada*, Córdoba, julio 1° de 1877 p. 3, septiembre 10 de 1889 p. 4, junio 1° de 1890 p. 4, junio 21 de 1891 p. 4.

¹⁴⁰² *El Interior*, enero 8 de 1887 p. 3

¹⁴⁰³ *El Campesino*, Cruz del Eje, octubre 7 de 1877 p. 4; *El Pueblo*, septiembre 17 de 1893 p. 3.

ganado en el matadero era una tarea -entre otras- asignada al juez comisario de corrales, quien a ojo, basado en el conocimiento obtenido sólo merced a la experiencia y a menudo con apresuramiento -por la superposición de funciones- autorizaba o no la matanza de los animales para consumo.¹⁴⁰⁴ En esos momentos, el problema más que presupuestario era de carencia de recursos humanos realmente capacitados en materia de sanidad animal, lo que hacía que se recurriera a sucedáneos, a personas con algún conocimiento práctico, derivado de la experiencia en el área. Así, como consecuencia del ingreso al matadero de unas reses enfermas, el médico municipal se dirigía a las autoridades de la ciudad de Córdoba en 1871 manifestando:

“estimo conveniente que se nombre una comision compuesta de dos individuos idoneos, que concurriendo todos los dias y antes de la hora de carnear, al lugar donde esta operacion se verifica, pueda practicar un reconocimiento minucioso de todas las reses introducidas.”¹⁴⁰⁵

Esta deficiencia recién comenzó a ser seriamente superada hacia mediados del decenio de 1880, con la contratación por el municipio de un veterinario procedente de la ciudad de Buenos Aires, para que prestara sus servicios de modo permanente en el matadero.¹⁴⁰⁶

Sin embargo, pese a la notoria mejoría que en el transcurso del período experimentaron los controles sanitarios municipales en el matadero, una fracción del consumo de la ciudad de Córdoba, imposible de precisar desde el punto de vista cuantitativo, era satisfecha con carnes de calidad dudosa. Éstas, que habían eludido la revisión veterinaria e ingresado de modo ilegal al municipio, eran el producto de la matanza clandestina de ganado, práctica que, con altibajos, constituyó una permanencia durante todo el período, pese a la acción pública destinada a erradicarla.¹⁴⁰⁷ El problema era mucho más agudo en el caso de las carnes procedentes del ganado menor -cabras, ovejas y cerdos-,¹⁴⁰⁸ en especial en el último tercio del

¹⁴⁰⁴ *El Eco de Córdoba*, octubre 20 y noviembre 14 de 1872 pp. 2 y 3 respect., mayo 7 de 1874 p. 3.

¹⁴⁰⁵ AHMC, *Municipalidad*, Año 1871, f. 27r.

¹⁴⁰⁶ *El Eco de Córdoba*, marzo 30 y abril 8 de 1883 pp. 2 y 3 respect.; AHMC, *Ordenanzas y acuerdos*, Años 1883-1886, f. 295r.

¹⁴⁰⁷ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1902, p. 96; AHMC, *Documentos*, Año 1903, fs. 513r.-514v., 600r.-v., Año 1906, fs. 274r.-v., Año 1909, t. II, 323r.-324v., Año 1912, t. I, 238r.-239r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1909, fs. 472r.-483v., Año 1912, fs. 182r.-187v.; *La Libertad*, febrero 3 de 1902 p. 2, septiembre 29 de 1903 p. 2; *Los Principios*, abril 4 de 1908 p. 1, septiembre 13 de 1917 p. 2; *La Voz del Interior*, marzo 30 de 1919 p. 4.

¹⁴⁰⁸ Sobre esta cuestión es en extremo interesante el informe elevado por el director general de la Oficina de Estadística de la Municipalidad al intendente con fecha 18 de noviembre de 1894, que puede verse en: AHMC, *Notas de la Intendencia. Solicitudes y dictámenes de Comisión*, Año 1894, fs. 347r.-355r. En dicho informe, entre otras consideraciones, su autor apuntaba sobre el ganado menor: “es público y notorio que se vende en los mercados y puestos establecidos fuera de ellos, carnes de animales beneficiados en casas particulares, ó introducidas clandestinamente de la campaña, ocasionando, así, una gran defraudación de la renta y

siglo XIX y hasta la primera década del XX, como consecuencia de la cría doméstica en pequeña escala de estos animales, que era parte integrante de las estrategias de reproducción de muchas familias humildes de la ciudad de Córdoba. Por otra parte, en varias ocasiones durante las primeras décadas del siglo XX, la administración municipal autorizó expresamente a algunos particulares para que efectuaran la matanza del ganado destinado al consumo de la ciudad fuera de los mataderos públicos, aunque conservaba el ejercicio de la policía sanitaria animal, como una forma de asegurar el abastecimiento de carne de las familias que habitaban en diversos sectores de la periferia. Estos *mataderos particulares* autorizados funcionaron, entre otros momentos y lugares, en 1902 en Suburbios Norte, Este y Sur, las Sesenta Cuadras, Los Boulevares, Las Playas, Ferreyra y camino a Saldán, en 1904 en Argüello y sus inmediaciones, en 1927 en Villa Corina, Esquíú y Retiro.¹⁴⁰⁹ Merced a dicha disposición y debido a las condiciones habituales en que se desenvolvía el control veterinario sobre el ganado de consumo es muy probable que los animales faenados fuera de los mataderos hayan soportado, en el mejor de los casos, una revisión sanitaria algo deficiente.

Más allá de las condiciones sanitarias del ganado, en el matadero de San Vicente -del cual dependía prácticamente la totalidad del abastecimiento de la ciudad de Córdoba-¹⁴¹⁰ confluían tres circunstancias perjudiciales para la calidad de la carne: la inobservancia de ciertas prácticas de higiene,¹⁴¹¹ las deficiencias de infraestructura¹⁴¹² y la sobreutilización de las

comprometiendo la salud pública, puesto que esas carnes escapan, por completo, á la inspeccion veterinaria.” (fs. 348r.-v.)

¹⁴⁰⁹ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1902, p. 96; *La Libertad*, febrero 3 de 1902 p. 2; *La Patria*, diciembre 27 de 1904 p. 1; *Los Principios*, abril 13 y 7 de 1927 pp. 1 y 2 respect.

¹⁴¹⁰ A fines de la década de 1890 se construyó y puso en funcionamiento otro matadero, conocido por su ubicación como Matadero del Oeste o de Alberdi, con el cual se pretendía garantizar el abastecimiento de carne de los residentes en ese sector alejado del centro de la ciudad y desalentar la comercialización de carne faenada clandestinamente, con perjuicio para la salud de la población y las finanzas municipales. Pese a que la cantidad de cabezas sacrificadas en el Matadero del Oeste fue creciendo con el tiempo, siempre mantuvo una participación en extremo subsidiaria dentro del abastecimiento de carne de la ciudad en su conjunto. En realidad, esto obedeció sobre todo a que fue concebido como un matadero que brindara prestaciones limitadas y localizadas, circunscriptas para y a un sector reducido de la ciudad, de modo que su infraestructura básica presentaba severas deficiencias y no podía operar a mayor escala. En 1926, el jefe de la inspección veterinaria, en nota dirigida al director de la Asistencia Pública, solicitaba la clausura del establecimiento amparándose en razones de orden higiénico: “El matadero de Alberdi es insuficiente para el faenamamiento de 15 a 20 animales diarios, carece de comodidad material, hay falta casi absoluta de agua para su higienización, y otras razones profilácticas, que estimo innecesario abundar para defender la importancia de un servicio que no puede verificarse en las condiciones que nuestro medio lo exige.” En: *Los Principios* y *La Voz del Interior*, febrero 6 de 1926 pp. 2 y 10 respect. Sobre el Matadero del Oeste y su funcionamiento pueden verse, entre muchos otros testimonios, los siguientes: MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1899, pp. 53, 213-215, 335-336; AHMC, *Documentos*, Año 1903, fs. 444r.-445r., Año 1912, t. I, fs. 139r.-v.

¹⁴¹¹ AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, f. 221r., Año 1924, t. III, fs. 285r.-v., Año 1926, t. II, fs. 261r.-263r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1902, fs. 149r.-155v.; *La Libertad*, febrero 12 de 1900 p. 1, noviembre 16 de 1910 p. 1; *Los Principios*, marzo 28 de 1908 p. 1; *La Voz del Interior*, marzo 23 de 1911 p. 5, noviembre 9 de 1924 p. 8.

instalaciones. Esta última tenía mucha incidencia y era la resultante del desborde de la capacidad operativa del establecimiento, debido al significativo crecimiento demográfico de una población cuya dieta reservaba un sitio preferencial para los productos cárnicos. De este modo, el normal deterioro de las ya muy viejas instalaciones -el matadero había sido inaugurado en 1872-¹⁴¹³ se acentuaba por la sobreutilización. En este sentido, “La Libertad” señalaba en 1910 que a diario se estaban sacrificando muchas más cabezas que en épocas pretéritas, pasando de entre 40 y 50 vacunos y unos 30 ovinos a nada menos que 100 a 150 y 80 animales de estas especies respectivamente;¹⁴¹⁴ trece años después, en 1923, el jefe de la Receptoría Municipal señalaba las deficiencias del matadero y apuntaba que la cantidad diaria de reses faenadas se había más que duplicado en los últimos tiempos.¹⁴¹⁵ A esto hay que agregar que, en razón de complicaciones financieras, burocráticas y técnicas, el nuevo establecimiento de faenamamiento, provisto de cámaras frigoríficas -una notable ventaja tecnológica sobre su predecesor-, recién fue librado al servicio público en 1927, tras una década de haber sido finalizada su construcción.¹⁴¹⁶ El doctor José Aguirre Cámara, a la sazón secretario de hacienda municipal, con ocasión de la inauguración del nuevo matadero expuso con contundencia la situación existente en ese momento:

“Las viejas instalaciones, en uso hasta ayer, primitivas y antihigiénicas, estrechas y sin medios de control, no aseguraban nada, o aseguraban el consumo de carne en condiciones inaceptables. Eran construcciones con más de cincuenta años de vida, hoy inútiles hasta para un pueblo de diez mil almas. Córdoba tiene muchos problemas, pero el problema de los Mataderos era angustioso.”¹⁴¹⁷

En el transcurso del período, en varias oportunidades la prensa hizo alusión a las deficiencias higiénicas del Matadero de San Vicente, llegando incluso a caracterizarlo como un “verdadero foco de inmundicias” hacia la primera década del siglo XX.¹⁴¹⁸ En ocasiones, las apreciaciones periodísticas fueron suscriptas por algunos funcionarios del municipio, uno

¹⁴¹² AHMC, *Documentos*, Año 1896, fs. 437r.-440r., Año 1903, fs. 306r.-307r.; *La Voz del Interior*, marzo 24 y 25 de 1911 pp. 5 y 3 respect.; *Los Principios*, mayo 2 de 1911 p. 2.

¹⁴¹³ *El Eco de Córdoba*, 24 y 26 de noviembre de 1872 p. 2.

¹⁴¹⁴ *La Libertad*, noviembre 16 de 1910 p. 1.

¹⁴¹⁵ AHMC, *Documentos*, Año 1923, t. I, f. 396r.; también puede verse: AHMC, *Documentos*, Año 1924, t. III, f. 285r.

¹⁴¹⁶ *Los Principios*, abril 6 de 1923 p. 1, marzo 18 de 1927 p. 2.

¹⁴¹⁷ *Los Principios*, marzo 18 de 1927 p. 2.

¹⁴¹⁸ *La Voz del Interior*, marzo 23 de 1911 p. 5. Para otras referencias de la prensa sobre el estado higiénico del matadero de San Vicente: *El Eco de Córdoba*, enero 29 de 1873 p. 3; *La Conciencia Pública*, Córdoba, diciembre 18 de 1884 p. 3; *La Libertad*, febrero 12 de 1900 p. 1, noviembre 16 de 1910 p. 1; *Los Principios*, marzo 28 de 1908 p. 1, febrero 3 de 1917 p. 2, abril 6 de 1923 p. 1, junio 3 de 1926 p. 3; *La Voz del Interior*, noviembre 9 de 1924 p. 8.

de los cuales expresó en 1902 que dicho establecimiento se encontraba en un estado “deplorable y hasta peligroso para la salud pública.”¹⁴¹⁹

Parte de las deficiencias higiénicas apreciables en el matadero eran producto del descuido del personal, en muchas ocasiones estimulado por la falta de autoridad efectiva del comisario del matadero sobre los empleados del establecimiento.¹⁴²⁰ Apenas dos meses después de su inauguración, la prensa ya recogía la opinión de una “persona caracterizada” que llamaba la atención sobre el “desaseo deplorable” del matadero.¹⁴²¹ Las prácticas del personal se conjugaban con ciertas deficiencias y/o defectos de infraestructura que contribuían al desaseo del establecimiento o dificultaban las tareas de su higienización, situación incluso reconocida en reiteradas oportunidades por los mismos funcionarios municipales.¹⁴²² En materia de infraestructura y aseo del matadero el problema primordial durante gran parte del período, desde 1872 hasta por lo menos comienzos de la década de 1910, fue el abastecimiento regular y abundante de agua, que permitiera efectuar convenientemente las tareas de higiene de las instalaciones, los empleados y la carne. Pese a que en el transcurso del período se recurrió a distintas modalidades de aprovisionamiento de agua, esta cuestión constituyó un problema casi permanente, desde los orígenes del Matadero de San Vicente.¹⁴²³ A pocos años de inaugurado, el Concejo General Ejecutor encargado de la administración de la ciudad señalaba en la memoria de su gestión que era necesario proporcionar agua corriente al matadero y al Mercado Norte, “para obtener el aseo que debe haber en estos establecimientos.”¹⁴²⁴ Obviamente, esta falencia entorpecía la higienización de las instalaciones, como se hace notar en la memoria del Departamento de Obras Públicas de 1905, donde con referencia al Matadero de San Vicente se expresa:

“Su estado general puede clasificarse como bueno, si se tiene la prolijidad de lavarlo a gran agua y efectuar una limpieza perfecta y diaria. Esto se facilitaría mucho con la construcción de pisos de superficies lisas, [...] Mientras esto no se

¹⁴¹⁹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1902, fs. 149r.-155v. Para otras referencias de funcionarios públicos sobre el estado higiénico del matadero de San Vicente: AHMC, *Documentos 1867 a 73. Varios documentos de diversas épocas*, f. 439r., *Documentos*, Año 1924, t. III, fs. 285r.-v., Año 1926, t. II, fs. 261r.-263r.

¹⁴²⁰ El margen de autonomía de los empleados del matadero parece haber sido corriente prácticamente en todo el período, en algunos casos, en complicidad con los matarifes. Sólo para citar un ejemplo de la actitud del personal del matadero, basta aludir a la recomendación que la Administración Sanitaria municipal hacía al intendente en 1894 en el sentido de “solicitar el auxilio permanente de la policía para conservar el orden y hacer respetar las decisiones de los empleados de la repartición.” En: AHMC, *Documentos de 1891-92-93-94*, f. 352r.

¹⁴²¹ *El Eco de Córdoba*, enero 29 de 1873 p. 3.

¹⁴²² AHMC, *Documentos de 1891-92-93-94*, fs. 350r.-352r., Año 1896, fs. 437r.-440r., Año 1905, fs. 304r.-v.

¹⁴²³ *El Eco de Córdoba*, diciembre 6 de 1878 p. 2; *La Voz del Interior*, marzo 24 y 25 de 1911 pp. 5 y 3 respect.; *Los Principios*, mayo 2 de 1911 p. 2; AHMC, *Documentos de 1891-92-93-94*, f. 351v., Año 1896, f. 438r., Año 1903, fs. 306r.-307r., Año 1906, t. II, f. 221r.

¹⁴²⁴ AHMC, *Documentos*, Años 1875 a 76, f. 325r.

lleve a cabo, la limpieza será deficiente, por no permitirlo la clase de afirmado existente.”¹⁴²⁵

Desde 1911, el matadero se benefició con el suministro de agua corriente, lo cual facilitó la implementación de mayores cuidados higiénicos en general y en las tareas de matanza en particular.¹⁴²⁶

En materia de sacrificio de ganado para el consumo, en el interior provincial se experimentó una mejora bastante significativa en el transcurso del período, si se considera la situación de conjunto de las distintas localidades y el cuadro existente en los albores de la etapa considerada, marcado por la precariedad y, mucho más comúnmente, la ausencia lisa y llana de construcciones que cumplieran las funciones específicas de un matadero. Para poner un ejemplo, en 1877 las autoridades administrativas de Soto y Cruz del Eje dispusieron la prohibición de las carneadas en las calles y designaron “los puntos en donde se deberán hacer los corrales públicos.”¹⁴²⁷ En Río Segundo, todavía promediando la primera década del siglo XX, era tan usual carnear en las adyacencias del canal municipal, en pleno pueblo, que algunos habitantes aludían a dicho sitio con la denominación de “el matadero”.¹⁴²⁸ Del mismo modo, ante la ausencia de un matadero, el sacrificio del ganado para consumo y las faenas que lo precedían constituían en la pequeña población de Malagueño una suerte de espectáculo público, no exento de peligros, que sacudía la calma habitual, como se desprende de la crónica periodística:

“Las reses que se emplean para consumo diario, reciben la muerte en plena vía pública, donde son frecuentes las escenas emocionantes, cuando hay que enlazar y correr a los animales, con tal exposición para los vecinos o transeuntes, que hace pocos días hubo de perder la vida un padre de familia, y si no ocurrió una desgracia, fue por que el miedo, prestándole fuertes alas, le hizo dar el salto de la garrocha... sin garrocha, por supuesto. La fiera después fue detenida.”¹⁴²⁹

En contraste, a lo largo del período, todos los centros poblados grandes y medianos del interior cordobés fueron construyendo sus propios establecimientos para el faenamamiento del ganado para consumo de sus habitantes, lo cual fue un avance muy significativo en materia de calidad de la carne con respecto a la situación anterior. No obstante, el cuadro observable

¹⁴²⁵ AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, f. 221r.

¹⁴²⁶ *Los Principios*, mayo 2 de 1911 p. 2.

¹⁴²⁷ *El Campesino*, octubre 7 de 1877 p. 4.

¹⁴²⁸ ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (en adelante: AHPC), *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 17, exp. 3, *passim*.

¹⁴²⁹ *La Libertad*, enero 7 de 1901 p. 1.

hacia fines del período aún mostraba muchos puntos oscuros en materia de higiene de la carne.

En las localidades de mayor tamaño, que ya contaban con matadero, aunque con variaciones según el caso, se percibían ciertas deficiencias higiénicas, tributarias de la negligencia de los empleados y funcionarios del establecimiento, algunos inconvenientes de infraestructura y el desgaste natural de las instalaciones por su uso continuado durante un lapso prolongado. Es decir, en estos casos, se presentaban las mismas circunstancias ya analizadas para el Matadero de San Vicente en la ciudad de Córdoba, pero en menor escala y con ribetes particulares según la localidad considerada.

A menudo, las deficiencias higiénicas eran lisa y llanamente el resultado del descuido o desinterés de los empleados municipales que participaban en el faenamiento del ganado y de sus superiores inmediatos, de aquí que estas falencias solían corregirse rápidamente cuando estos últimos o los funcionarios del área de higiene de la administración comunal eran reemplazados por otros.¹⁴³⁰ En el caso, por cierto extremo, de Totoral en 1900, los trabajadores encargados del faenamiento continuaban efectuándolo al aire libre, en pleno campo, tal como estaban acostumbrados, pese a contar con un matadero, cuyas instalaciones sólo utilizaban en las jornadas lluviosas.¹⁴³¹ Las actitudes negligentes del personal de los mataderos solían ir acompañadas por algunos problemas de infraestructura básica de los establecimientos, como terrenos desnivelados, ausencia de pisos en corrales y mangas, abastecimiento insuficiente o irregular de agua, falta de techos en algunas dependencias, reducidas dimensiones del área de sacrificio, precarios sistemas de drenaje y evacuación de los desechos de la matanza, entre otras.¹⁴³² Así por ejemplo, hacia 1911, el matadero de Bell Ville tenía sólo piso de tierra y carecía de techo, de modo que en días secos o de lluvia, la playa de matanza y las carnes se ensuciaban; por suerte, el abastecimiento de agua era satisfactorio y facilitaba las tareas generales de higienización.¹⁴³³ En cambio, esta última cuestión era un punto particularmente débil en los mataderos de Cruz del Eje y Ballesteros, comprometiendo la higiene de los establecimientos y de todo el proceso de faenamiento; en

¹⁴³⁰ *La Libertad*, mayo 4 de 1907 p. 1, abril 28 de 1913 p. 3; *Los Principios*, enero 6 de 1926 p. 4.

¹⁴³¹ *La Libertad*, septiembre 17 de 1900 p. 1.

¹⁴³² Sobre estas cuestiones pueden verse algunos ejemplos para: Bell Ville (*La Voz del Interior*, enero 18 de 1911 p. 5); Río Cuarto (AHRC, *HCD Municipal*, Año 1917, carp. 37, exp. II, fs. 17r.-v.); Ballesteros (CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1928, p. 213); Santa Rosa de Río 1º (*Los Principios*, octubre 25 de 1917 p. 4); Deán Funes (*Los Principios*, diciembre 7 de 1921 p. 3); Cruz del Eje (CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, p. 978; *La Voz del Interior*, octubre 22 de 1926 p. 8; *Los Principios*, noviembre 21 de 1926 p. 9, mayo 14 de 1927 p. 4).

¹⁴³³ *La Voz del Interior*, enero 18 de 1911 p. 5.

este sentido, en aquella población, a mediados de la década de 1920, el matadero se encontraba en estado de

“abandono, empezando por sus deficientes condiciones para tal función, con carencia casi absoluta de medios de higienización, que da lugar al hacinamiento putrefacto de sangre, desperdicios y residuos, cuyas pestilentes emanaciones harían imposible la vida de personas, no acostumbradas, sino a vivir, a trabajar en ese ambiente de miasmas, [...]”¹⁴³⁴

En algunos casos, las limitaciones de infraestructura de los mataderos hacían que carecieran de espacios adecuados y específicos para la matanza del ganado menor, en especial los porcinos, de modo que las administraciones comunales solían prestar su autorización para que esta actividad se desarrollara fuera de dichos establecimientos, en domicilios particulares, entorpeciendo los controles higiénico-sanitarios municipales de rigor, cuando existían. Esta carencia de infraestructura básica no era patrimonio exclusivo de las localidades de menor tamaño, como podría llegar a pensarse; en efecto, nada menos que en Río Cuarto, recién promediando la década de 1910 se habilitó un local destinado específicamente a la matanza de cerdos y se colocó techo en el dedicado a la de lanares, prohibiéndose desde entonces el sacrificio de aquellos animales fuera del matadero.¹⁴³⁵

Finalmente, en las localidades de mayor tamaño e importancia económica, casi todas enclavadas en el sudeste agroexportador, el significativo crecimiento demográfico y la correlativa expansión del sacrificio de ganado con destino al consumo agudizaron el normal deterioro de las instalaciones de los mataderos, utilizadas de modo continuado durante muchos años, haciendo necesaria su renovación inminente hacia la década de 1920, como aconteció en Bell Ville, Oliva, San Francisco, Río Cuarto y, en el oeste, en Villa Dolores.¹⁴³⁶ Las palabras del intendente de Río Cuarto, hacia 1927, no dejaban dudas sobre la imperiosa necesidad de reemplazar al matadero y al mercado públicos con otros nuevos en la ciudad:

“Se ha hecho todo lo humanamente posible, para mantenerlos en regulares condiciones, dentro de lo factible. Todo lo que se pueda gastar, para reparaciones de estos edificios, es dinero perdido. Considero impostergable la construcción de

¹⁴³⁴ *Los Principios*, noviembre 21 de 1926 p. 9. Con respecto a la situación del matadero de Ballesteros, el diputado provincial A. G. Vázquez señalaba en 1928 que se hallaba “en malas condiciones de higiene” y añadía a continuación: “El matadero no consta sino de un brete y un pequeño galpón de zinc. Es indispensable para que realice los fines higiénicos que le son indispensables, la dotación de sumideros, molino a viento y algunas cañerías.” En: CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1928, p. 213.

¹⁴³⁵ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1917, carp. 37, exp. II, f. 17v.

¹⁴³⁶ *Los Principios*, octubre 26 de 1923 p. 3, enero 12 y junio 10 de 1930 p. s/nº y 4 respect.; *La Voz del Interior*, febrero 2 de 1924 p. 4, agosto 11 de 1928 p. 9; AHRC, *HCD Municipal*, Año 1928, carp. 66, exp. XIX, f. 14.

un Matadero y un Mercado Modelo y otros más pequeños reclamados de hace mucho tiempo por la población.”¹⁴³⁷

En el otro extremo, muchos centros poblados de pequeñas dimensiones todavía a fines del período carecían de un matadero propiamente dicho, sacrificando el ganado para consumo en construcciones sumamente precarias, inespecíficas, donde estaban ausentes las instalaciones básicas requeridas y se incumplían hasta las mínimas exigencias de higiene.¹⁴³⁸ Esto acontecía, por ejemplo, en la pequeña comunidad de La Paz, en el departamento San Javier, cuyo intendente a fines de 1926 consideraba que una de las “muchas y muy sentidas necesidades” del lugar era un verdadero matadero público, porque sólo se contaba con uno que era apenas “una ramada inmunda, carente de las más indispensables comodidades para la faena de los animales.”¹⁴³⁹

En ambos grupos de localidades, con mataderos insuficientes o sin ellos, la debilidad financiera estructural de los municipios impedía, en la amplia mayoría de los casos, acometer las obras públicas necesarias para solventar las deficiencias, pese a su evidencia, persistencia en el tiempo y conciencia de la situación que tenían las autoridades comunales y los ciudadanos comunes, todos ellos habituales consumidores de carne.¹⁴⁴⁰ Además, en el caso de las comunidades más pequeñas, la carencia de mataderos por lo común coexistía -casi podríamos decir, obviamente- con la ausencia de una reglamentación específica sobre las condiciones en que debía efectuarse la matanza del ganado para consumo. Este vacío legal obedecía sobre todo a la deficiente organización jurídico-administrativa vigente en la provincia, que creaba un virtual estado de acefalía en el manejo de los asuntos edilicios de los pueblos pequeños. De acuerdo con dicha organización, estos últimos carecían de autoridades municipales y comisiones administrativas de fomento, correspondiendo a la policía local el ejercicio de la autoridad en materia de higiene pública; la realidad cotidiana de la vida en el interior provincial en la época deja entrever que la policía desarrollaba muy laxamente la vigilancia de las cuestiones que no afectaban de modo directo e inminente la seguridad de las personas y las cosas.¹⁴⁴¹

¹⁴³⁷ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1928, carp. 66, exp. XIX, f. 14.

¹⁴³⁸ Pueden verse, por ejemplo, los casos de: Cruz Alta (*Los Principios*, mayo 13 de 1926 p. 5); La Laguna (*Los Principios*, mayo 8 de 1928 p. 3); San Marcos (*Los Principios*, julio 26 de 1928 p. 4); Viamonte (CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1928, p. 266); Bower (*Los Principios*, marzo 13 de 1930 p. 4).

¹⁴³⁹ *Los Principios*, diciembre 19 de 1926 p. 4.

¹⁴⁴⁰ *Los Principios*, diciembre 19 de 1926 p. 4, mayo 8 de 1928 p. 3; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1928, p. 266.

¹⁴⁴¹ *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Gobierno, Año 1904, pp. 400-401; *La Libertad*, enero 7 y mayo 9 de 1901 p. 1. Para la cuestión más general de la acción policial en el interior de la

Por último, la manipulación de la carne en la red de comercialización incidía sobre la calidad del artículo, debido a cuestiones higiénicas generales -condiciones y limpieza de los locales de expendio, aseo de los utensilios y del personal, etc.- y, sobre todo, por los ya aludidos problemas de conservación, por las deficiencias de infraestructura.¹⁴⁴²

Promediando el período, los puestos de venta de carne de los mercados públicos de la ciudad de Córdoba mostraban numerosas y reiteradas deficiencias higiénicas, entre ellas, una carencia de aseo generalizada -en los mostradores, los útiles para destazar, las gancheras y la persona del puestero- y la acostumbrada práctica de envolver la carne en trozos de arpillera; a su vez, los mostradores, aún con tapas de madera en vez de mármol o metal, dificultaban la limpieza de este componente esencial de los puestos. A esto se añadía la falta de especialización de muchos puestos, que complementaban el expendio de carne con el de artículos de otro género.¹⁴⁴³ En esos momentos, la situación de los puestos de venta externos a los mercados, dispersos en la ciudad, no parece haber sido mejor.¹⁴⁴⁴ Cuando al despertar el nuevo siglo el ejecutivo municipal ordenó una inspección general de todas las carnicerías, el jefe de la Oficina de Inspección informó que de los 52 puestos existentes en el radio de la ciudad sólo uno exhibía un buen cuadro higiénico y que de los instalados en los suburbios no había ni siquiera uno en regular estado.¹⁴⁴⁵ Para mediados de la década siguiente, la situación general de las carnicerías no evidenciaba sustanciales mejoras. Conforme a los informes de la Oficina de Trabajo de la provincia, el estado de higiene de las carnicerías en general era malo y con gran frecuencia los locales de venta eran casas de familia y servían como dormitorios.¹⁴⁴⁶

En esos momentos, la situación no era mucho mejor en Río Cuarto, de acuerdo al testimonio -interesado, por cierto- de algunos abastecedores de carne que solicitaban al municipio la clausura de los puestos de expendio de otros colegas, previa inspección sanitaria, amparándose en las malas condiciones higiénicas generales de dichos negocios, que denunciaban de la siguiente manera:

provincia: REMEDI Fernando J., *Condiciones de vida material de la población rural cordobesa (1900-1914). Un aporte a su estudio*, Centro de Estudios Históricos, Cuaderno n° 19, Córdoba, 1996.

¹⁴⁴² *La Carcajada*, mayo 5 y 12 de 1878 pp. 2 y 4 respect.; *La Libertad*, febrero 1° y 5 y diciembre 26 de 1900 pp. 1-2, 1 y 1 respect., febrero 5 de 1902 p. 1, enero 15 y febrero 12 de 1914 p. 1; *La Voz del Interior*, enero 14 de 1924 p. 6, febrero 11 y 26 de 1925 p. 8; AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. IV, fs. 283-284, 289-290.

¹⁴⁴³ *La Libertad*, febrero 1° y 5 de 1900 pp. 1-2 y 1 respect., enero 15 de 1914 p. 1.

¹⁴⁴⁴ *La Libertad*, febrero 5 y 16 de 1902 p. 1.

¹⁴⁴⁵ *La Libertad*, diciembre 4 de 1900 p. 2.

¹⁴⁴⁶ DIRECCIÓN DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1916, p. 380.

“ninguno de esos puestos ni en parte alguna, reúnen las condiciones requeridas, ya en su arquitectura como en la parte higiénica; siendo por lo tanto, un inminente y grave peligro para la salud pública; muy especialmente en la temporada de fuertes calores por que atravesamos en la época, habiendo puestos que además de no reunir como decimos, en parte alguna su construcción requerida, se usan también, para dormitorio y comedor!!!!; y quien sabe para qué otros destinos y usos puestos que tienen hasta sus divisiones de telas y de madera en el mismo local del despacho!!”¹⁴⁴⁷

Para la misma época, la situación higiénica general de los despachos de carne en las demás localidades del interior provincial también dejaba bastante que desear, según lo acreditan las denuncias periodísticas al respecto, las iniciativas de las autoridades comunales en el sentido de adecuar las condiciones de dichos negocios a las establecidas en las normativas vigentes y la reticencia de los carniceros frente a dichas pretensiones.¹⁴⁴⁸

Una situación muy particular se produjo durante los años de la guerra de 1914-1918 y la posguerra inmediata, cuando -en coincidencia con una coyuntura alcista en el costo de la canasta alimentaria- irrumpieron en el mercado capitalino cantidades acrecidas de carne y pan que eran el resultado de su producción clandestina. Cuando se acercaba el final de la confrontación armada, comenzó a notarse la aparición en la ciudad de Córdoba de un pan de dudosa calidad, producto de la elaboración clandestina.¹⁴⁴⁹ El artículo, conocido como “pan radical”, “pan español” o “pan ruso”, se expendía incluso en el mercado municipal más concurrido, el Norte, es decir, ante los ojos de las autoridades. El producto era elaborado con materias primas que carecían de control sanitario, en condiciones de producción de dudosa higiene y se distribuía mediante vehículos que alternativamente eran utilizados en tareas diversas, ajenas al transporte de sustancias alimenticias, contándose entre ellos, carretillas, sulkys y jardineras deterioradas y desaseadas.¹⁴⁵⁰ Ya para los primeros años de la década de 1920, superado el conflicto armado y sus repercusiones de corto plazo, la situación volvió a la normalidad, lo que por cierto implicaba que una fracción de la demanda local se surtía con productos que carecían del control de calidad oficial.

¹⁴⁴⁷ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1915, carp. 35, exp. XXVIII.

¹⁴⁴⁸ Pueden verse los casos de: Santa Rosa de Río 1° (*Los Principios*, octubre 25 de 1917 p. 4); Laboulaye (*La Voz del Interior*, noviembre 25 de 1919 p. 7); La Dormida (*El Pueblo*, enero 10 de 1920 p. 3); San Francisco (*Los Principios*, noviembre 30 de 1921 p. 3); Deán Funes (*Los Principios*, noviembre 25 y diciembre 7 y 31 de 1921 pp. 8, 3 y 3 respect.); Villa Allende (*La Voz del Interior*, febrero 3 de 1926); Río Ceballos y Unquillo (*La Voz del Interior*, febrero 19 de 1926 p. 9; *Los Principios*, febrero 19 de 1926 p. 3); Pilar (*La Voz del Interior*, abril 29 de 1926 p. 6); Río Segundo (*Los Principios*, julio 23 de 1927 p. 5); Bell Ville (*Los Principios*, diciembre 3 de 1929, p. 6).

¹⁴⁴⁹ *La Voz del Interior*, febrero 23 de 1918 p. 4.

¹⁴⁵⁰ *La Voz del Interior*, febrero 23 y abril 25 de 1918 p. 4.

EL PAN

El factor decisivo en la calidad del pan estaba representado por las condiciones de producción. Las deficiencias existentes en ellas dejan entrever que el pan a menudo no reunía, en la ciudad de Córdoba y en el interior provincial, las cualidades deseables en un artículo alimentario.¹⁴⁵¹ Esta situación era la resultante de la conjunción de una infraestructura productiva con serias carencias higiénicas y una mano de obra con una alta rotación en el trabajo, duras condiciones laborales y un insuficiente control sobre su estado sanitario.

Conforme con el testimonio de unos maestros de pala a principios del siglo XX, en la ciudad de Córdoba no existía panadería alguna que contara con cuadras amplias y ventiladas y los trabajadores de esta industria debían desarrollar sus tareas en “pequeños cuartujos, escasos de aire y de limpieza.”¹⁴⁵² A fines de 1903, el municipio aprobó el marco reglamentario para la panificación, estableciendo entre otras cosas las condiciones que debía reunir la materia prima, la infraestructura y la mano de obra.¹⁴⁵³ La puesta en práctica de las disposiciones contenidas en dicha ordenanza tropezó con la oposición de los dueños de panaderías y trajo aparejada la suspensión de hecho de la aplicación de dicha normativa hasta fines de 1906.¹⁴⁵⁴ En este momento, una inspección de la Oficina Química llamaba la atención sobre la “falta de limpieza en los pisos y en los útiles de trabajo” que los funcionarios de la repartición habían detectado en las panaderías de la ciudad, añadiendo que en algunas de ellas los pisos de las cuadras eran de tierra y en otras las puertas de las letrinas se encontraban a sólo metro y medio de distancia del lugar de trabajo y que ciertos propietarios permitían a sus obreros que durmieran en él. El informe elaborado por el citado organismo concluía señalando que un único panadero tenía correctamente instalado y “en perfecto aseo” el local de elaboración.¹⁴⁵⁵ Pocos meses antes de la inspección en cuestión, en el contexto de las luchas laborales por la conquista del descanso dominical, los obreros de las panaderías canalizaban sus protestas sobre los lugares trabajo a través de la prensa, haciendo alusión a éstos como “focos de

¹⁴⁵¹ Para el interior pueden verse los casos de: Bell Ville (*La Libertad*, enero 8 de 1900 p. 1); Río Cuarto (*El Pueblo*, junio 15 de 1927 p. 3); Marull (*La Voz del Interior*, noviembre 12 de 1927 p. 7); Holmberg (*Justicia*, Río Cuarto, marzo 22 de 1929 p. 2).

¹⁴⁵² *La Libertad*, diciembre 3 de 1900 p. 1. Otro testimonio sobre la situación higiénica de las panaderías en esos momentos puede verse en: *La Patria*, abril 26 de 1901 pp. 1-2.

¹⁴⁵³ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1903, fs. 299r.-309r.

¹⁴⁵⁴ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1904, fs. 201r.-208r., Año 1906, fs. 386r.-400v.; *La Voz del Interior*, noviembre 18 de 1906 p. 1.

¹⁴⁵⁵ AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. I, fs. 309r.-312r.

infección, sitios insalubres donde se tiene que hacer nada menos que el pan.”¹⁴⁵⁶ Esos trabajadores extendían sus críticas sobre la ausencia de higiene a las condiciones sanitarias de algunos de sus pares empleados en ciertas panaderías, las que estaban “envenenando al consumidor”, porque fabricaban el artículo “con una majada de hombres ineptos en el trabajo y a más en su totalidad [...] portadores de epidemias contagiosas, como los hay con enfermedades venéreas.”¹⁴⁵⁷

Pese a que este testimonio debe considerarse con mucha prudencia, debido a sus particulares condiciones de producción, hay en él un trasfondo de verosimilitud que se infiere del pedido de la Oficina Química -posterior a su inspección de las panaderías- en el sentido de que se intimara a sus propietarios para que cumplimentaran los requisitos que la ordenanza de 1903 estipulaba con referencia al personal de dichos establecimientos.¹⁴⁵⁸ De acuerdo con ella, los trabajadores debían contar con un certificado de buena salud, expedido sin cargo por la Asistencia Pública, y sus patrones tenían que velar por el mantenimiento de la higiene personal, en particular en las manos, y contribuir a ello con la entrega periódica de una toalla limpia a cada uno de los empleados; a esto hay que añadir la prohibición de utilizar la cuadra como dormitorio.¹⁴⁵⁹

Si bien durante el período se registraron mejoras en las condiciones de producción del pan, las sanciones impuestas a diversos negocios por sus infracciones a las normas vigentes sobre la actividad de panificación y la intimación legal para que las violaciones fueran subsanadas, dejan traslucir que el avance sólo fue moderado.¹⁴⁶⁰ En este sentido, tras haber inspeccionado 47 panaderías de la ciudad, los funcionarios de la Oficina de Trabajo de la provincia expresaban en 1916: “Aunque hay varios establecimientos que son una garantía por su edificación, higiene en general y elaboración, hay muchos mediocres y unos cuantos muy malos.”¹⁴⁶¹

¹⁴⁵⁶ *La Voz del Interior*, abril 25 de 1906 p. 1.

¹⁴⁵⁷ *Ibíd.*

¹⁴⁵⁸ AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. I, fs. 309r.-312r.

¹⁴⁵⁹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1903, fs. 299r.-309r.

¹⁴⁶⁰ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1904, fs. 201r.-208r., *Documentos*. Año 1906, t. I, fs. 309r.-312r., 354r.-v.; *La Libertad*, enero 27 y diciembre 4 de 1900 pp. 2 y 1 respect., febrero 3 de 1902 p. 2, abril 13 de 1905 p. 1, agosto 29 de 1912 p. 3; *La Patria*, abril 26 de 1901 pp. 1-2; *La Voz del Interior*, julio 16 y diciembre 27 de 1911 pp. 6 y 4 respect., febrero 20 de 1925 p. 8.

¹⁴⁶¹ DIRECCIÓN DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1916, p. 381.

LOS MERCADOS PÚBLICOS Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los problemas de calidad que afectaban a los artículos alimenticios en general obedecían también, y mucho más aún, a su tratamiento a lo largo de la red de distribución. En la ciudad de Córdoba, los mercados públicos representaban la alternativa de abastecimiento más común para parte significativa de la población, de allí la importancia que para la salud tenían sus condiciones y la manipulación que en ellos se hacía de los distintos artículos.

A comienzos del período, se percibe un limitado desarrollo de la red de comercialización de comestibles, particularmente visible en la escasa diferenciación funcional de los mercados, que operaban como concentradores y distribuidores de alimentos y, simultáneamente, como plazas de carretas donde se descargaban los *frutos del país*, lana y cueros entre ellos. En ese cuadro, la higiene era la gran ausente.¹⁴⁶² Por esto, funcionarios municipales -especialmente los del área higiene- abogaban por la separación efectiva del mercado y la plaza de carretas, conforme a lo establecido por las normativas comunales en la materia. En este sentido, Juan B. Lascano, miembro de la Comisión de Higiene de la administración municipal, señalaba en 1872:

“No puede ser que en un lugar donde se vende la carne y otros víveres se descargue lana y cueros y cuyo polvo é inmundicias afectan a todo el público: á mas de esto en ninguna parte se acostumbra que las carretas que conducen frutos del país vayan á los mercados: [...]. El mercado del norte tiene ya su plaza designada por la Municipalidad y las carretas que vienen al del Sud deben ir a la plaza del pueblo nuevo; de este modo se consigue retirar las diversas inmundicias que traen los cueros, lanas, etcétera y hacer que la poblacion se estienda.”¹⁴⁶³

Pero muchas de las deficiencias higiénicas de los mercados capitalinos obedecían a o eran estimuladas por problemas de infraestructura de los establecimientos y por la limitada expansión de los servicios municipales básicos como agua y barrido y limpieza, muy notoria en las primeras décadas del período. En esa época, el Mercado Sud era considerado como un “foco de inmundicias”, por la acumulación de basuras en sus adyacencias y, especialmente, en las calles aledañas, debido en gran medida a la ausencia de los servicios de aseo urbano, como lo hacía notar un periódico:

¹⁴⁶² *El Eco de Córdoba*, marzo 31 de 1871 p. 3; *El Progreso*, Córdoba, abril 12 de 1876 p. 2; AHMC, *Municipalidad*, Año 1872, fs. 216r.-218r.

¹⁴⁶³ AHMC, *Municipalidad*, Año 1872, fs. 215r.-v.

“Los carros que hacen la limpieza, al parecer, no aportan por ahí. La limpieza, pues, se hace de una manera pésima, incompleta, y se hace doblemente necesario que la municipalidad llame á propuestas para que aquella se haga en toda la ciudad y bajo severa multa. El Mercado Sud está completamente bloqueado por focos de infección.”¹⁴⁶⁴

Además, en esos momentos, las tareas de higienización interna de los mercados estaban seriamente obstaculizadas por la carencia de agua corriente.¹⁴⁶⁵ Por otra parte, las edificaciones donde funcionaban los mercados presentaban algunas deficiencias de construcción, que provocaban la formación de pantanos e inhibían la renovación del aire en el interior, agudizando de este modo los problemas higiénicos generales.¹⁴⁶⁶

Aunque esta situación puntual fue cambiando con el transcurso del tiempo, la fuerte expansión demográfica y urbana con todas sus consecuencias, incluido el crecimiento del número, volumen y composición de las operaciones en el renglón de los alimentos, puso en jaque la capacidad de los mercados públicos. Este es un elemento de peso para explicar las objetables condiciones de higiene que durante gran parte de las primeras décadas del siglo XX exhibieron los mercados, en especial el Norte y el Sud, los más importantes en términos del volumen comercializado y la concurrencia de gente, resultado de los problemas edilicios de unas construcciones que el paso del tiempo fue tornando prácticamente obsoletas, por la degradación de las edificaciones y su estrechez.¹⁴⁶⁷

En los albores del siglo XX existían en la ciudad de Córdoba cinco mercados: tres de propiedad municipal -Norte, Sur y San Vicente-, uno provincial -Cabrera- y el Modelo, que surgió como particular y bajo esta modalidad funcionó durante un muy breve lapso, hasta que fue adquirido por el Municipio. Entre los mercados municipales, el Norte era el que exhibía el peor cuadro higiénico: la suciedad en sus accesos y las calles próximas eran una constante, la plazoleta interior conjugaba tierra, charcos, residuos orgánicos de variado origen, desperdicios en general y los pisos y paredes de la edificación estaban muy desaseados.¹⁴⁶⁸ En esos momentos, el intendente Ernesto Bancalari sostenía la sentida e inminente necesidad de

¹⁴⁶⁴ *El Eco de Córdoba*, marzo 31 de 1871 p. 3.

¹⁴⁶⁵ AHMC, *Documentos*, Años 1875 a 76, fs. 325r.-v.

¹⁴⁶⁶ AHMC, *Documentos y Ordenanzas*, Año 1892, fs. 412r.-413r.

¹⁴⁶⁷ *La Libertad*, febrero 1º, 5 y 12 de 1900 pp. 1, 1-2 y 1 respect., enero 5 y julio 30 de 1901 pp. 3 y 1 respect., abril 13 de 1903 p. 1, febrero 3 de 1910 p. 1, enero 7 y septiembre 9 de 1908 p. 1, enero 15 de 1914 p. 1; *Los Principios*, marzo 28 de 1908 p. 1, agosto 12 de 1930 p. 1; *La Voz del Interior*, octubre 4 de 1905 p. 1, noviembre 26 de 1919 p. 5, abril 30 de 1920 p. 4, diciembre 8 de 1920 p. 4, mayo 5 de 1922 p. 10, diciembre 2 de 1927 p. 6, enero 12 de 1928 p. 15; AHMC, *Documentos*, Año 1902, f. 387r., Año 1916, fs. 87r.-88v., Año 1920, fs. 351r.-445r., Año 1926, t. I, f. 339r., Año 1929, t. II, fs. 258r.-v., Año 1930, t. I, f. 152r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1900, fs. 201r.-208r., Año 1920, fs. 325v.-328r.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1899, pp. 42, 45.

¹⁴⁶⁸ *La Libertad*, febrero 1º de 1900 p. 1-2.

reacondicionar dicho mercado, para que cumpliera con solvencia las funciones para las cuales había sido creado; en este sentido, en el mensaje adjunto al proyecto de presupuesto general para 1900, Bancalari señalaba a los concejales:

“Nuestro mercado principal -el del Norte- no corresponde ya á una Ciudad de la importancia de la nuestra; aquello es mas una plaza de carretas que un verdadero establecimiento de esa índole. Su mejoramiento se impone pues tanto para hermosear ese local como para que, á la par de darle mayores comodidades, hacerlo mas higiénico y en consonancia con su destino.”¹⁴⁶⁹

La situación era un poco mejor, aunque no mucho, en el Mercado Sur. Los puestos eran relativamente más limpios que los del Norte, los ingresos, la plazoleta interior y las arterias adyacentes se encontraban aseados, pero la ausencia de pavimento dificultaba el mantenimiento de la limpieza.¹⁴⁷⁰ Las únicas referencias relevadas que hacen alusión al Mercado de San Vicente en los albores de la década de 1900 lo muestran bastante descuidado, sucio y con una ventilación deficiente, al menos en algunos sectores del establecimiento.¹⁴⁷¹

Las notorias deficiencias higiénicas del Mercado Cabrera superaban con creces todo lo referido con anterioridad para sus similares, tanto que fueron moneda corriente las demandas de la prensa local y algunos funcionarios públicos solicitando la clausura del establecimiento.¹⁴⁷² En la memoria administrativa del año 1899, el intendente señalaba que era necesario demoler dicho mercado, porque lo único que tenía de tal era el nombre, ya que se encontraba en pésimas condiciones, contaba con cuartos reducidos y sin ventilación, w. c. saturados y pisos semi o completamente hundidos.¹⁴⁷³ Sobre este particular es muy ilustrativo el comentario del comisario de la segunda sección, quien en 1901 llamaba la atención sobre el alto grado de descuido y la falta de higiene en que se hallaba el Mercado Cabrera:

“Las condiciones de este mercado son pésimas, el aseo como la higiene no pueden ser más deplorables, no sólo en el mismo edificio sino hasta en muchas de las personas que lo habitan. [...] es un verdadero foco de infección que amenazaría seriamente en un caso de epidemia o peste a la crecida población que se extiende en la sección Oeste de la ciudad. [...] Por otra parte, este mercado no ofrece

¹⁴⁶⁹ AHMC, *Documentos*, Año 1899, f. 394v.

¹⁴⁷⁰ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1899, p. 45; *La Libertad*, febrero 1° y 5 de 1900 pp. 1-2; *Los Principios*, marzo 28 de 1908 p. 1.

¹⁴⁷¹ *La Libertad*, febrero 12 de 1900 p. 1.

¹⁴⁷² MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1899, p. 42; AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1900, fs. 201r.-208r.; *La Libertad*, febrero 1° y 5 de 1900 pp. 1-2, enero 5 de 1901 p. 3, enero 7 y septiembre 9 de 1908 p. 1; *Los Principios*, marzo 28 de 1908 p. 1, agosto 28 de 1910 p. 3.

¹⁴⁷³ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1899, p. 42. Manifestaciones del intendente del mismo tenor y con idéntico reclamo pueden verse en: AHMC, *Documentos*, Año 1902, f. 387r.

seguridades de ningún tipo, varias de sus habitaciones están sin puertas, lo que hace que ellas se conviertan en w. c. y hasta en guaridas de cuanto ratero y vago pulula por esta sección.”¹⁴⁷⁴

En realidad, esta situación no era totalmente nueva, pero el paso del tiempo la había agravado, sobre todo por la degradación de las condiciones de la construcción, a lo que se añadían las crónicas deficiencias en el mantenimiento del aseo e higiene del mercado en general y de los puestos en particular, tributarias en mucho de la dejadez de los comerciantes y la ausencia de un contralor efectivo y eficiente por parte del comisario de mercado.¹⁴⁷⁵ Sobre esto último, cabe citar el informe elevado al intendente en 1892, por un funcionario municipal, tras una visita de inspección a los mercados de la ciudad, en el cual se expresaba, entre otras cosas, con respecto al Mercado General Cabrera:

“Las letrinas mal situadas y poco higiénicas; los puestos de carne en pésimo estado, faltando en los mostradores de varios de ellos las cubiertas de mármol ó zinc que establece la ordenanza respectiva; acusan que el Comisario no es diligente en el cumplimiento de sus deberes”;

esta dejadez del respectivo comisario de mercado lo hizo acreedor a un severo apercibimiento por sus superiores, “por negligencia en el cumplimiento de sus deberes.”¹⁴⁷⁶

Los problemas higiénicos crónicos del Mercado General Cabrera se agudizaron como consecuencia de que, por lo menos desde 1900, algunos sectores de la edificación se convirtieron, de hecho, en la vivienda de personas de modesta condición, transformándolo de ahí en adelante -en palabras de un cronista- en “el asilo de gente inmunda y desocupada que ocultan su miseria con cortinas de bolsas sucias.”¹⁴⁷⁷ Para 1910 la situación continuaba prácticamente igual:

“no otra cosa que un conventillo es esa antigua y ruinosa construcción, formada por un cuadro de habitaciones estrechas, sombrías y malsanas que, con el nombre de puestos, sirven de alojamiento á las familias de los arrendatarios, y donde en promiscuación repugnante y nociva se encuentra muchas veces el lecho y la carne, las legumbres y otros consumos que se expenden al público.”¹⁴⁷⁸

¹⁴⁷⁴ *La Libertad*, julio 30 de 1901 p. 1.

¹⁴⁷⁵ *El Interior*, diciembre 14 de 1887 p. 2; *La República*, abril 6 de 1892 p. 1; *La Patria*, noviembre 20 de 1894 p. 1, enero 19 de 1895 p. 1.

¹⁴⁷⁶ *La República*, abril 6 de 1892 p. 1.

¹⁴⁷⁷ *La Voz del Interior*, octubre 4 de 1905 p. 1. Un comentario sobre el mismo asunto en: *La Libertad*, febrero 5 de 1900 p. 1. Una función similar a la señalada para el Mercado General Cabrera le fue otorgada, circunstancialmente, al Mercado Norte, en este caso por decisión de las autoridades municipales, cuando las copiosas y torrenciales lluvias de abril de 1903 privaron de su humilde hogar a más de quinientas personas, que fueron albergadas en el citado establecimiento y en el corralón municipal. En: *La Libertad*, abril 13 de 1903 p. 1.

¹⁴⁷⁸ *Los Principios*, agosto 28 de 1910 p. 3.

Hacia principios del siglo XX, como contrapartida de la situación que evidenciaban los mercados públicos, el Mercado Modelo, propiedad de José R. del Franco, destacaba por su aseo general y la observancia de severas normas de higiene. Ésta se facilitaba por las condiciones materiales de la edificación -de reciente construcción-, prácticamente todo era de hierro y mampostería, con una reducidísima participación de la madera, con revoques y pisos impermeables, y por la infraestructura sanitaria con que había sido equipada: grifos en cada uno de los puestos de carne, lavaderos con varias llaves en el patio interior con destino a la higienización de frutas y verduras, desagües enlazados con el colector central de aguas servidas, instalación eléctrica -con la que podían ponerse en funcionamiento, entre otras cosas, los veinticinco ventiladores con los que contaba-, etc. Todo esto permite explicar los elogiosos conceptos con que el intendente aludía a ese mercado, expresando que “llena[ba] ampliamente las condiciones edilicias más exigentes, por su higiene, ornato y comodidad para el vecindario [...]”¹⁴⁷⁹ Sin embargo, el cuadro de limpieza y cuidado que había caracterizado al Mercado Modelo cambió pocos años después, con posterioridad a su incorporación al patrimonio municipal, acaecida en diciembre de 1903. Este fenómeno no pasó desapercibido para la prensa, que en 1910 señalaba la pésima impresión que había causado a un grupo de periodistas la visita al establecimiento, resultado del “estado de incompleta higiene” en que éste se encontraba, lo que contrastaba con “el estado de aseo y de disciplina que se observaba cuando estaba bajo la dirección de su ex-propietario.”¹⁴⁸⁰

En suma, si se hace una apreciación global sobre las condiciones higiénicas que presentaban los mercados al promediar el período se debe concluir que eran deficientes y reflejaban mucho descuido y desinterés, aunque con matices según el caso considerado. Así, en 1900, un periodista de “La Libertad”, tras haber recorrido todos los mercados de la ciudad, volcó sus impresiones en una serie de artículos que constituían una dura condena a las condiciones de funcionamiento de aquéllos, nacida de la “repugnancia” y el “profundo descontento” que éstas le habían producido, a consecuencia del “estado antihigiénico, insalubre y lamentable en que yacen aquellos establecimientos públicos, verdaderos focos de infección.”¹⁴⁸¹ Casi quince años después, el mismo periódico aludía a lo que consideraba como “el espectáculo repugnante de estos mercados que pueden calificarse sin rodeos de inmundos.”¹⁴⁸² En tres quinquenios nada esencial parecía haber cambiado en materia de higiene en esos establecimientos. De hecho, en 1916, el intendente Henoch Aguiar reconocía

¹⁴⁷⁹ AHMC, *Documentos*, Año 1902, fs. 384r.-389v.

¹⁴⁸⁰ *La Libertad*, febrero 3 de 1910 p. 1.

¹⁴⁸¹ *La Libertad*, febrero 1° de 1900 p. 1.

¹⁴⁸² *La Libertad*, enero 15 de 1914 p. 1.

sin ambages esta situación, como lo dejaba indicado en una comunicación al Concejo Deliberante:

“Es notorio que los actuales mercados norte y sur no satisfacen ni medianamente las exigencias de la población en lo que se refiere a la higiene y comodidad de los establecimientos de esa índole, como también la urgencia de construir uno en Alta Córdoba, que abastezca al mismo tiempo al Pueblo San Martín.”¹⁴⁸³

Con el paso del tiempo, los problemas que aquejaban a los mercados capitalinos tendieron a agravarse, por el imparable incremento de la población, la correlativa expansión del mercado alimentario local y la intensa degradación de las ya muy antiguas instalaciones de dichos establecimientos, severamente castigadas por el uso continuado y el transcurrir de los años.¹⁴⁸⁴ El caso más notorio está representado por el Mercado Sud, cuyo estado era particularmente crítico a fines del período, tanto que en 1930 se produjo el derrumbe de cuatro puestos, provocado por las serias deficiencias edilicias que aquejaban a las instalaciones. La crónica periodística de este suceso señalaba:

“De las construcciones que sirven de puestos, están amenazando ruina unas secciones y otras están derrumbándose ya como lo noticiamos; las cavernas del subsuelo son un criadero de ratas, que de noche hacen su agosto con las mercaderías que quedan libradas a su voracidad y que, al día siguiente, deben ser expendidas al público consumidor.

“Instalaciones reñidas con todas las reglas de la higiene, basuras, cajones y recipientes inmundos, en un local que no conoce la higiene ni por equivocación, eso es el Mercado Sud, que ayer ha comenzado a irse al suelo y que exige una urgente y radical medida del gobierno de la comuna, si no se desea lamentar daños y desgracias mayores.”¹⁴⁸⁵

A principios del año anterior, tras una visita de inspección efectuada a los mercados de la ciudad, el juicio del director de salubridad de la municipalidad, doctor Antenor Tey, fue contundente con referencia al estado del Mercado Sud:

¹⁴⁸³ AHMC, *Documentos*, Año 1916, f. 87r. Pocos años después, en 1920, el intendente León Morra se dirigía al concejo prácticamente con las mismas palabras, señalando sobre los mercados: “Los principales de ésta Ciudad, el del Norte y el del Sud, no llenan ni aproximadamente las condiciones requeridas en los tiempos actuales para establecimientos de esa naturaleza, ni bajo el punto de vista de las necesidades comerciales, ni bajo el punto de vista de la higiene ni de las conveniencias y comodidades del público consumidor.” En: AHMC, *Documentos*, Año 1920, f. 406r.

¹⁴⁸⁴ *La Libertad*, enero 15 de 1914 p. 1; *Los Principios*, agosto 12 de 1930 p. 1; *La Voz del Interior*, noviembre 26 de 1919 p. 5, abril 30 y diciembre 8 de 1920 p. 4, mayo 5 de 1922 p. 10, diciembre 2 de 1927 p. 6, enero 12 de 1928 p. 15; AHMC, *Documentos*, Año 1916, fs. 87r.-88v., Año 1920, fs. 351r.-445r., Año 1926, t. I, f. 339r., Año 1929, t. II, fs. 258r.-v., Año 1930, t. I, f. 152r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1920, fs. 325v.-328r.

¹⁴⁸⁵ *Los Principios*, agosto 12 de 1930 p. 1.

“Eso es una cosa fea que no tiene remedio posible en la forma que se encuentra. Por más que se haga no se higienizará lo suficiente. El gobierno municipal tiene proyectado echarlo abajo y construir otro en el mismo sitio. Es lo único que hay por hacer.”¹⁴⁸⁶

Por otra parte, existía un enorme consenso en torno a la necesidad de reemplazar las vetustas y degradadas instalaciones del Mercado Norte con otras nuevas, porque este establecimiento -el más concurrido en su género- había devenido prácticamente una ruina y un potencial foco infeccioso, enclavado en el corazón de la ciudad. Era tal la situación en que se encontraba este mercado que algunos concejales lo tacharon de “corral del Norte, pocilga de todo género de inmundicias y la vergüenza más grande que puede tener Córdoba.”¹⁴⁸⁷ En 1924 soportó un incendio que afectó parte de sus instalaciones, favorecido porque muchos de sus viejos puestos estaban confeccionados en madera.¹⁴⁸⁸

Pero en el marco de los problemas estructurales señalados, muchas de las deficiencias higiénicas más frecuentes eran el resultado simple y directo del descuido, la negligencia y la dejadez de los puesteros y los agentes públicos encargados de fiscalizar el funcionamiento cotidiano de los mercados.¹⁴⁸⁹ Esta circunstancia fue prácticamente una constante durante todo el período, revelándose como un problema mucho más difícil de erradicar que el referido con anterioridad. Sobre esta cuestión, el funcionario municipal antes citado, el doctor Antenor Tey, tras una visita de inspección a los mercados de la ciudad muy a fines del período, señalaba a un periódico local:

“El resultado de esta jira ha sido comprobar el defectuoso estado higiénico de que adolecen todos los mercados de la ciudad. Deficiencia que se debe a tres causas.

¹⁴⁸⁶ *La Voz del Interior*, enero 9 de 1929 p. 9. Un año antes, el mismo periódico aludía al “estado calamitoso y de un verdadero abandono” en que se hallaba el Mercado Sur, señalando a continuación: “el estado desastroso en que se encuentran los puestos en donde se expende la carne, las verduras, frutas y demás artículos de consumo, pues éstos ofrecen más bien el aspecto, pintoresco si se quiere, pero desalentador de una toltería de indios, en donde todo es desordenado, sucio, antiestético y antihigiénico. [...] Unas cuantas tablas clavadas cuando no amarradas a cuatro parantes añosos y carcomidos, constituyen un puesto, el que por otra parte es reducidísimo, viéndose obligados los puesteros a amontonar en un rincón del mismo, las verduras con la carne, los canastos de frutas, las bolsas de chauchas y otras cosas por el estilo.” En: *La Voz del Interior*, enero 12 de 1928 p. 15.

¹⁴⁸⁷ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1920, fs. 325v.-326r., 328r. Un excelente, extenso y pormenorizado informe oficial sobre la situación del Mercado Norte fue efectuado en 1922 por los doctores Brandan, López y Figueroa -director, bacteriólogo y secretario de la Asistencia Pública respectivamente- y publicado en *La Voz del Interior* (mayo 5, 6 y 7 de 1922 pp. 10, 8 y 8 respect.) Los testimonios sobre las deficiencias del Mercado Norte para la última década y media del período son abundantes, pudiéndose ver además de los ya citados, entre otros, los siguientes: *Los Principios*, enero 28 de 1916 p. 4, febrero 24 de 1926 p. 2; *La Voz del Interior*, abril 30 de 1920 p. 4, mayo 27 y junio 1° de 1922 pp. 6 y 7 respect., noviembre 19 de 1924 p. 13, diciembre 2 de 1927 p. 6; AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. I, fs. 338r.-339v.

¹⁴⁸⁸ *La Voz del Interior*, noviembre 19 de 1924 p. 13.

¹⁴⁸⁹ *La Voz del Interior*, mayo 27 y junio 1 de 1922 pp. 6 y 7 respect., septiembre 2 de 1924 p. 16, diciembre 2 de 1927 p. 6, enero 9 y octubre 21 de 1929 pp. 9 y 6 respect.

Primera causa: el público; segunda, los puesteros y por último la incuria de los comisarios municipales para hacer cumplir el reglamento interno, [...].

“Nuestro público ya sabe, el que anda por la calle o el que va a los mercados es inurbano por idiosincracia: arroja basuras y desperdicios con una despreocupación única por la higiene. A él se suma el puestero, cuyo descuido es semejante, no procurando ni por amor propio tener limpio el frente de su puesto. [...]

“Hemos observado en esta jira transgresiones a la ordenanza sobre mercados, como éstas otras: los puesteros no usan el guardapolvo blanco ni el gorro reglamentario, amontonando así mismo cajones de productos por la parte exterior de los puestos, lo que está prohibido pues a este objeto se hizo construir el depósito para uso común.

“En todos los mercados se notan parecidas deficiencias. Pero esta anormalidad me ha parecido más censurable en un mercado como el Norte, modelo en su género, con todas las comodidades y el confort moderno que se exigen, costosísimo por otra parte. El desaseo no tiene disculpa posible en ningún caso, pero no ha habido la excepción siquiera del mercado central, que también debería ser modelo en su estado higiénico. [...]

“Como primera medida, he reunido a todos los comisarios y les he hablado claramente: o cumplen con su deber desentendiéndose de todos los intereses creados que no he querido entrar a analizar o solicitaré llegado el caso su suspensión o cesantía para que personas de mejor voluntad puedan desempeñar estos cargos.”¹⁴⁹⁰

No era infrecuente que muchas prácticas que atentaban contra la higiene y calidad de los productos fueran toleradas por los comisarios de mercado debido a su interesada complicidad con algunos puesteros; de hecho, el doctor Antenor Tey, en su informe ya citado, atribuía la

“incuria de los comisarios municipales para hacer cumplir el reglamento interno [...] principalmente a las concomitancias que estos tienen con los dueños de puestos, de los cuales reciben beneficios como el obsequio o la rebaja de precio en los productos, lo que les impide cumplir con su deber.”¹⁴⁹¹

Esta situación incluso despertaba la queja de los demás expendedores del mercado, como la de aquellos cuatro comerciantes que, como delegados de la Sociedad de Minoristas del Mercado Norte, señalaron a la prensa

“que ven con desagrado la actuación poco correcta del personal perteneciente a la comisaría del mercado, que ha hecho caso omiso de las reiteradas quejas con que se ha denunciado la comisión de infracciones por parte de algunos minoristas que no conformes con reducir el valor del kilogramo hasta los seiscientos o setecientos gramos, todavía tratan de vender mercaderías de pésimo estado, haciendo pasar como vulgarmente se dice, ‘gato por liebre’.”¹⁴⁹²

¹⁴⁹⁰ *La Voz del Interior*, enero 9 de 1929 p. 9.

¹⁴⁹¹ *Ibíd.*

¹⁴⁹² *La Voz del Interior*, marzo 29 de 1924 p. 6.

Hacia fines del período la situación general mostró ciertas mejorías, como consecuencia de la sustitución del viejo edificio del Mercado Norte por uno nuevo en 1928¹⁴⁹³ y la construcción de nuevos mercados,¹⁴⁹⁴ iniciativa que respondía a cuestiones urbanísticas y de higiene y a las necesidades de un radio urbano expandido, donde a muchos habitantes se les hacía oneroso -en tiempo y dinero- acercarse al casco céntrico, y que a la vez pretendía reformar los criterios en los que se había basado la organización de la distribución de alimentos en la ciudad: a los grandes mercados concentradores de vendedores, clientes, operaciones y productos de la época precedente se intentaba reemplazarlos por establecimientos del mismo género pero de carácter barrial, es decir, que limitaran sus servicios a estrechos espacios del ámbito capitalino.

En el transcurso del período, las principales localidades del interior provincial fueron contando con sus propios mercados públicos de alimentos, convirtiéndose en la alternativa de aprovisionamiento elegida por una parte muy significativa de la población, como aconteció en Río Cuarto, Villa María, Bell Ville, San Francisco, La Carlota.¹⁴⁹⁵ Por ende, el tratamiento que recibían los diversos productos expendidos dentro de los mercados constituía un factor fundamental que condicionaba la calidad de una buena porción del abastecimiento cotidiano en muchas ciudades y pueblos del interior cordobés. Con el avance del tiempo, esto convirtió a los mercados públicos en una pieza clave de la higiene urbana de las localidades de mayor tamaño y significación, porque el fuerte crecimiento demográfico que experimentaron, acompañado por la expansión del tráfico de alimentos, desbordaron la capacidad operativa de esos establecimientos, a lo que se añadió el natural desgaste de las instalaciones por su uso continuado durante décadas. En este sentido, el inspector general de higiene de la ciudad de Río Cuarto señalaba en 1928 sobre el Mercado Progreso que, por su estado general, ya no admitía mejoras, debiendo construirse uno nuevo que armonizara “con el progreso y densidad de población.”¹⁴⁹⁶ En el mismo momento, el candidato a la Intendencia de Villa María, Melitón Pedraza, también señalaba como una exigencia de la ciudad en esos tiempos, en pro de su mejoramiento higiénico, el reemplazo del Mercado Colón, que ponderaba como “viejo,

¹⁴⁹³ *La Voz del Interior*, abril 12 de 1928 p. 9.

¹⁴⁹⁴ *Los Principios*, enero 5 de 1927 p. 3; *La Voz del Interior*, mayo 5 de 1928 p. 8, marzo 23 de 1929 p. 8.

¹⁴⁹⁵ *La Voz de Río Cuarto*, Río Cuarto, marzo 7 de 1877 p. 2; *El Pueblo*, mayo 18 de 1893 p. 3; *La Libertad*, abril 28 de 1913 p. 3; *La Voz del Interior*, noviembre 11 de 1924 p. 11, noviembre 28 de 1926 p. 11; *Los Principios*, enero 18 de 1928 p. 4, diciembre 3 de 1929 p. 6.

¹⁴⁹⁶ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1928, carp. 66, exp. XIX. El mismo año, el inspector veterinario de la municipalidad de Río Cuarto señalaba sobre el Mercado Progreso que ofrecía “todos los inconvenientes antihigiénicos propios de su vejez, falta de paredes higiénicas, pésima ventilación, pequeños negocios de fondas instalados dentro del mismo, penetración directa del sol en muchos puestos; causas estas que coadyuvan a reñir contra la higiene. [...]” En: *El Pueblo*, diciembre 30 de 1928 p. 3. Otras manifestaciones de similar tenor a las precedentes pueden verse en: *El Pueblo*, abril 27 de 1924 pp. 4 y 7, septiembre 17 de 1930 p. 3.

antihigiénico y sucio, [...] una obra cuya demolición debe procederse de inmediato en salvaguarda de la salud pública y por el buen nombre de Villa María”, por un nuevo establecimiento de ese tipo que lo sustituyera con notables ventajas, “un mercado de abasto, amplio y bien ubicado, con vistas al futuro de la ciudad, el que alimentaría los mercados proveedores en las diferentes zonas de la población.”¹⁴⁹⁷ Muy poco tiempo después, con referencia a la situación existente en Bell Ville, un periódico apuntaba que no podía tolerarse “en pleno centro estos rezagos, cuchitriles antiestéticos y antihigiénicos que son los puestos del mercado municipal”;¹⁴⁹⁸ aquí también, desde hacía ya unos años, era sensible la necesidad de contar con un nuevo mercado, además de otro matadero.¹⁴⁹⁹

Por consiguiente, para fines del período, en la mayoría de los centros poblados de mayor tamaño y significación era visible la necesidad de reemplazar a los viejos mercados públicos por otros nuevos, que cumplieran cabalmente con las funciones a las que estaban destinados; en algunos casos, la sustitución se concretó o comenzó a hacerlo en esta época, como ocurrió, por ejemplo, en San Francisco (1919) y Río Cuarto (1930), respectivamente. Mientras tanto, numerosos centros del interior aún carecían de su propio mercado público de alimentos, en especial en el noroeste provincial, donde incluso Villa Dolores se encontraba en esta situación en 1930. Aquí, la ya vieja sentida necesidad de contar con “un mercadito adonde distribuirse los puestecitos de carne, verduras y ventas de pan y empanadas criollas, diseminadas por todos los barrios, en cuartitos oscuros, no muy limpios e higiénicos”, señalados por una banderita colorada cerca de la puerta,¹⁵⁰⁰ seguía plenamente vigente tres décadas después, cuando los vecinos de la comunidad peticionaban ante sus autoridades por su construcción, como un medio de “evitar la actual casi absoluta carencia de higiene” con que se comercializaban los alimentos, “por medio del inconveniente reparto a domicilio, en vehículos casi siempre improvisados y antiestéticos, y reñidos con las más elementales reglas de profilaxis.”¹⁵⁰¹

¹⁴⁹⁷ *Los Principios*, enero 18 de 1928 p. 4.

¹⁴⁹⁸ *Los Principios*, diciembre 3 de 1929 p. 6.

¹⁴⁹⁹ *Los Principios*, octubre 26 de 1923 p. 3.

¹⁵⁰⁰ *La Patria*, enero 17 de 1895 p. 2.

¹⁵⁰¹ *Los Principios*, junio 10 de 1930 p. 4.

CAPÍTULO 12
EL ALIMENTO ESCASO

“Es ahora cuando he podido ver la lavandera, que no para puchero más de tres o cuatro días por semana, absorbe todos los microbios que pasan por sus manos, porque su organismo empobrecido no vibra lo suficiente para no dejarlos entrar; [...]”¹⁵⁰²

La existencia cotidiana de los trabajadores y, en particular, su alimentación soportaban cierta variabilidad, siendo muy sensibles a las fluctuaciones económicas, debido a la inestabilidad y precariedad laborales propias de la realidad histórica examinada. En este contexto, crónica o eventual, la escasez alimentaria formó parte de la existencia cotidiana de muchas familias cordobesas de los sectores populares entre las últimas décadas del siglo XIX y las primeras del XX, aunque su intensidad y difusión social evidenciaron fluctuaciones conforme variaron las coyunturas económicas, adquiriendo mayor vigor entre 1913 y 1921, en el contexto signado por el impacto local de la Primera Guerra Mundial y la posguerra inmediata.¹⁵⁰³ En efecto, si bien existen algunos indicadores que permiten inferir la existencia de necesidades alimentarias insatisfechas a fines del siglo XIX -por ejemplo, la asistencia diaria de tres a cuatro mil personas a las cocinas públicas del municipio capitalino instaladas con motivo de un brote colérico en 1887-,¹⁵⁰⁴ creemos que los primeros testimonios confiables que aluden al hambre como fenómeno social -más allá de casos individuales o breves situaciones excepcionales- corresponden a 1917. Es en esos años de crisis socioeconómica profunda de 1913 a 1921 que prosperaron -en la capital y los principales centros del interior- mecanismos de asistencia alimentaria orientados a los más humildes, a través de la creación de *comedores de pobres*, de *obreros* u *ollas populares* dirigidos a los adultos, las *Gotas de Leche* y las *Copas de Leche* y *Migas de Pan* para los niños de corta edad las primeras y las dos últimas para lo que se encontraban en edad escolar y, finalmente, las *Cantinas Maternales* con destino a las madres.

¹⁵⁰² BIALET-MASSÉ Juan, *Informe sobre el estado de las clases obreras a comienzos de siglo*, Buenos Aires, 1985, t. II, p. 270.

¹⁵⁰³ Ver en este mismo trabajo, bajo el título “El mercado y el derecho a los alimentos”, especialmente las pp. 318-332.

¹⁵⁰⁴ *El Interior*, Córdoba, enero 2 de 1887 p. 1.

EL ALIMENTO ESCASO Y LOS POBRES

El significado más evidente de la escasez alimentaria remite a una cuestión eminentemente cuantitativa, es decir, al volumen de comestibles ingeridos. Las fuentes consultadas en general carecen de referencias concretas y contundentes sobre el déficit alimentario de los sectores populares y, cuando aparecen, suelen estar teñidas de un tono fuertemente impresionista; en contrapartida, son abundantes las alusiones a las consecuencias sanitarias que tenía en los trabajadores una alimentación estimada insuficiente. En este marco, nuestro examen de la escasez dietaria se sustentó, primordialmente, en el análisis de un pequeño conjunto de canastas de consumo de familias de los sectores populares, en su amplia mayoría de muy bajos ingresos, correspondientes a los años 1913 y 1917, rescatadas de un par de informes oficiales concernientes a la situación de los trabajadores en Córdoba.¹⁵⁰⁵ En general, pero no siempre, los testimonios aluden a la actividad remunerada de cada uno de los cónyuges, esté o no empleado al momento de la encuesta; de este modo, dentro de lo que se puede determinar, el universo considerado comprende a un obrero oficial carpintero, un par de obreros ferroviarios, un peón jornalero, un portero, un albañil, unas cuantas trabajadoras de la confección a domicilio (costureras y aparadoras de calzado), al menos una lavandera y un lustrabotas.

La información proporcionada por las once canastas examinadas es desigual y sólo seis permiten indagar con mayor profundidad, abordando desde el punto de vista cuantitativo la globalidad del gasto en alimentos y también su desagregación en distintos rubros -al menos en los más significativos- que lo componían. En este contexto, el análisis se concentró en cuatro variables. Las dos primeras, la gravitación de las erogaciones en alimentos sobre el gasto familiar global -que en la mayoría de los casos sólo contempla alimentos y vivienda- y el gasto en comestibles *per capita*, pudieron ser consideradas para las once canastas; las dos restantes, la representatividad de los principales renglones alimentarios en el gasto total en comestibles y la erogación *per capita* correspondiente a cada uno de aquéllos, sólo fue factible abordarlas en el subconjunto de seis canastas familiares. En todos los casos, las cifras aluden a una periodicidad mensual.

¹⁵⁰⁵ LUDEWIG Juan H., *Informe del estado actual del trabajo a domicilio de mujeres y niños en la capital de la provincia*, en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Año 1913, pp. 355-371; NIGRO Ángel J. y R. SILVA, *Informe sobre la situación general de algunos gremios obreros en la ciudad de Córdoba*, en: MOREYRA Beatriz I., Fernando J. REMEDI y Patricia B. ROGGIO (comp.), *El hombre y sus circunstancias. Discursos, representaciones y prácticas sociales en Córdoba, 1900-1936*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1998, pp. 316-342.

El examen de la primera variable muestra, como era de esperar tratándose de sectores populares, una participación mayoritaria del gasto en alimentos sobre las erogaciones familiares totales, proporción que en general tiende a ser mayor en la medida en que los ingresos son menores, variando entre 64 y 100 por ciento. El guarismo más bajo está representado por una familia trabajadora de mayores posibilidades, de siete integrantes, dos mujeres aparadoras de calzado y dos hombres empleados en el ferrocarril, que disponían nada menos que de cinco habitaciones. En el otro extremo se ubicaba el matrimonio de una aparadora de calzado y un albañil -en ese momento desempleado-, con dos hijos, propietarios de la vivienda que ocupaban, cuyas necesidades sólo se cubrían cuando ambos trabajaban; cuando se efectuó la encuesta destinaban todo su ingreso a la compra de alimentos. Apenas por debajo de ellos, pero con una situación mucho más precaria, se encontraba el núcleo familiar compuesto por una costurera, su madre y tres niños, cuya alimentación absorbía el 96 por ciento de su ingreso, viviendo en una habitación facilitada por una institución de beneficencia. El portero, exonerado de renta, gastaba el 87 por ciento de su remuneración en la manutención de su extensa familia, integrada por su cónyuge y siete hijos. Inmediatamente después se ubicaban un obrero aparador de calzado y su esposa, junto con sus cuatro hijos, que vivían en dos habitaciones arrendadas y consumían el 82 por ciento del ingreso familiar en la adquisición de alimentos; soportaban desequilibrios presupuestarios crónicos, que en parte paliaban con las actividades de lavado de ropa de la mujer y empeños y créditos impagos al momento de la encuesta.

La evaluación del gasto en alimentos *per capita* ofrece una referencia sobre las desigualdades en el volumen de la ingesta. En general, se percibe que su nivel tiende a incrementarse a medida que disminuye el tamaño del núcleo familiar. Esto se observa con nitidez en los tres casos correspondientes a 1913: mientras el promedio de gasto era de 20 pesos para la familia del oficial carpintero (tres integrantes), para la del jornalero (cuatro integrantes) era de 9 pesos y para la del portero (nueve integrantes) sólo llegaba a 6 pesos, siendo entonces 70 y 33 por ciento menor que en el primer y segundo caso respectivamente. Dentro de las trabajadoras a domicilio también hay sensibles diferencias que esbozan idéntica tendencia: en tres familias de cuatro miembros cada uno consumía en promedio entre 10 y 15 pesos, 7,50 pesos en una de seis y sólo 6,60 pesos en una de cinco.

Las dos variables restantes, consideradas en el universo más reducido de seis canastas, proporcionan algunas tendencias acerca de la composición de la dieta de los sectores populares y sus variaciones.

El examen de la significación relativa de los distintos renglones de alimentos dentro de la erogación total en este género de bienes muestra una relación inversamente proporcional entre la participación de los rubros más básicos (tríada carne-pan-leche) y el poder adquisitivo del núcleo familiar, ya que es mayor a medida que este último disminuye. Esto permite inferir la existencia de una mayor diversidad y riqueza del régimen alimentario de los trabajadores más favorecidos con respecto a los más modestos. Es muy elocuente la comparación de cinco casos: la familia del oficial carpintero, la del peón jornalero, la del portero y las de dos costureras. En las dos primeras, la tríada básica representaba el 46 por ciento de la erogación alimentaria global, en la tercera el 63 por ciento, en la cuarta el 68 por ciento y en la última el 53 por ciento. Además, un rubro muy significativo estaba constituido por la yerba mate y el azúcar, que por sí mismo representaba el 25 por ciento en el caso del jornalero, 23 por ciento en el de una costurera, 22 por ciento en otra del mismo gremio y 15 por ciento en el del portero; en el caso del oficial carpintero, el rubro no aparece consignado de manera autónoma. En suma, considerando globalmente la tríada básica y la dupla yerba-azúcar, los porcentajes se elevaban a 71 por ciento en la familia del jornalero, 77 por ciento en la del portero, a nada menos que 91 por ciento en la de una costurera -la que se hallaba en situación general más precaria-, y 75 por ciento en otra trabajadora de este gremio. Otro rasgo que pone en evidencia la pobreza de la mayoría de estas familias es la muy significativa participación que tenían las papas en el gasto en comestibles, porque ellas solas absorbían el 3 por ciento del presupuesto alimentario del jornalero y el 7 por ciento del correspondiente al portero. En este último caso, las papas tenían un valor altamente estratégico, porque su precio módico en relación con otros comestibles las convertía en una alternativa alimentaria sumamente atractiva para una familia tan numerosa -nueve miembros- y con un muy bajo ingreso total.

Siempre en el nivel agregado, se percibe que el gasto en carne no presentaba muy fuertes fluctuaciones entre las seis canastas, oscilando entre 21 y 31 por ciento (jornalero y costurera más pobre respectivamente), pasando por el 30 por ciento (otra costurera) y el 25 por ciento (portero, costurera, oficial carpintero). En cambio, en la significación del pan hay sustantivas diferencias, que van desde sólo el 10 por ciento (oficial carpintero) hasta el 22 por ciento (portero) o 26 por ciento (costurera). En este último caso, el típico recurso alimentario de muchos cordobeses pobres, el pan y el mate, debe haber constituido una parte importante de la dieta cotidiana, si nos atenemos a que ambos representaban el 55 por ciento del gasto global en comestibles. La familia, compuesta por la costurera, una hermana que le ayudaba, un hermano desempleado y su madre, según la encuesta enfrentaba dificultades financieras, teniendo un ingreso de 99 pesos y deudas y empeños por 76, pese a llevar una "vida

ordenada” y realizar “más trabajo que el humanamente admisible”, lo que hacía que la salud de estas trabajadoras dejara mucho que desear.¹⁵⁰⁶

Finalmente, al considerar el gasto alimentario por rubro *per capita*, la aparente paridad en el consumo global de carne se desvanece, ya que en este renglón es donde la brecha es mayor: mientras para la familia del oficial carpintero el promedio era de 5 pesos, para la del portero y la del peón jornalero sólo llegaba a 1,50 y 1,88 pesos respectivamente. En términos de pan, la brecha se reduce, pero entre esos tres casos nuevamente el más favorecido es el oficial carpintero (2 pesos) frente al portero (1,33 pesos) y al jornalero (1,50 pesos). Cuando se observa el gasto en leche, queda claro que los hijos de las familias más numerosas y, a la vez, más humildes, llevaban la peor parte. Esa erogación era de un peso en la familia del portero (siete hijos), 1,50 en la del jornalero (dos hijos) y 2,23 en la del oficial carpintero (un hijo).

El problema del déficit alimentario que soportaban los sectores más humildes de la sociedad también estaba presente en el interior de la provincia. A comienzos de la década de 1870, las sequías que en distintos años se abatieron sobre departamentos de la región noroeste -Tulumba, San Javier- pusieron de manifiesto la vulnerabilidad de los más pobres, que debieron enfrentar a la vez la falta de ingresos y una notable caída en las disponibilidades locales de comestibles, debiendo concurrir la beneficencia de la ciudad de Córdoba para paliar las necesidades del momento.¹⁵⁰⁷ En circunstancias similares, apenas una década más tarde, los más pobres de Villa Dolores, en el departamento San Javier, llegaron a “devorar con ansia” la carne provista por animales muertos por epizootias, aun cuando llevaban dos o tres días de fallecidos, mientras que la administración comunal repartió raciones de carne “entre los menesterosos [...] agolpándose todos los días una inmensa cantidad de gente a la casa del Sr. Soto, que es el encargado de hacer esta distribución.”¹⁵⁰⁸

Estas circunstancias excepcionales contribuían a revelar las precarias condiciones materiales de existencia en las que desenvolvían su vida ordinaria muchos habitantes del noroeste cordobés y, a la vez, tendían a agravarlas temporalmente. En realidad, durante todo el período, los sectores populares del noroeste provincial experimentaron una situación de marginalidad económica y atraso, que condujo a buena parte de ellos a migrar -por lo menos estacionalmente- hacia la ciudad de Córdoba y los departamentos del sudeste agrícola-ganadero, en busca de oportunidades de trabajo y mejores remuneraciones. Ese “éxodo silencioso” que cada año, en la época de cosechas, se dirigía hacia el sudeste cordobés era -

¹⁵⁰⁶ NIGRO Ángel J. y R. SILVA, *Informe...* cit., pp. 322-323.

¹⁵⁰⁷ *El Eco de Córdoba*, Córdoba, abril 24, octubre 10 y 12 de 1872 p. 3.

¹⁵⁰⁸ *El Eco de Córdoba*, diciembre 16 de 1880 p. 2.

como lo apuntaba con acierto un periódico- “algo más que el fenómeno económico de la demanda momentánea de brazos, [...] la manifestación de un estado social grave [...]”¹⁵⁰⁹ En los humildes del noroeste, las migraciones estacionales estaban integradas a sus estrategias de supervivencia, porque les permitían obtener trabajo, dinero y, a la vez, disminuir temporalmente la presión familiar sobre los recursos alimentarios disponibles en el hogar del migrante. En su detallado informe, Juan Biale Massé hizo notar que en el norte de Córdoba - y en las provincias de Santiago del Estero, Catamarca y La Rioja- la comida era siempre loco, puchero y, cuando había, asado, de modo que la gente de esos sitios estaría bien, “si fuera abundante la ración.”¹⁵¹⁰

Las deficiencias alimentarias en el interior provincial, aunque más acusadas y difundidas en el noroeste, no eran patrimonio exclusivo de los habitantes de esta región, afectando también a muchos residentes en pleno sudeste cordobés, en el corazón de la entonces pujante pampa agroexportadora. Aquí las dificultades coyunturales en el mercado laboral y/o en la producción cerealera solían acarrear una precarización, siquiera temporal, de las condiciones materiales de existencia -alimentación incluida- de muchos trabajadores. Los períodos de sequía acarrearaban la pérdida total o parcial de la cosecha, impactando en todo el circuito económico y, mucho más directa e inmediatamente, en la vida de los productores agrícolas, de sus familias y de los trabajadores estacionales del sector primario. Blas Casalis, en sus memorias, evoca los primeros tiempos de la vida de los colonos en la zona de San Francisco, en el departamento San Justo, señalando que “muchos perdieron su salud por falta de elemento de primera necesidad, que por carecer de dinero y de créditos.”¹⁵¹¹ En la campaña agrícola 1901-1902, como consecuencia de la intensa sequía, en el departamento Tercero Arriba la situación de los productores y los jornaleros rurales era “lamentable”, habiéndose visto “familias de colonos que se componían de doce miembros, y los que, en todo el año, sólo han tenido por alimento pan y mate cocido y una que otra vizcacha.”¹⁵¹² Muchos de los inmigrantes establecidos en Colonia Caroya, en los primeros tiempos de su asentamiento, experimentaron serios problemas para garantizar su supervivencia, debido a que la suspensión en 1879 del racionamiento entregado por el Estado coincidió con una pésima cosecha, resultado de las pérdidas provocadas por condiciones meteorológicas adversas y la acción de los acridios, como lo señalaban en un petitorio dirigido al gobernador de la provincia: “hemos

¹⁵⁰⁹ *La Libertad*, Córdoba, noviembre 20 de 1900 p. 1.

¹⁵¹⁰ BIALET-MASSÉ Juan, *Estado de las clases obreras argentinas a comienzos del siglo*, Córdoba, 1968, pp. 341-342.

¹⁵¹¹ *Memorias inéditas de Don Blas Casalis. Testimonio de uno de los pioneros de la colonización de San Francisco*, San Francisco, 1986, p. 206.

¹⁵¹² *La Libertad*, enero 24 de 1902 p. 1.

quedado ó muy pronto vamos á quedar todos, sin los recursos mas indispensables para vivir, por la sequía, la langosta y recién la lluvia, nos han privado toda cosecha que tan halagueña se había presentado desde un principio.”¹⁵¹³ En el muy corto plazo pudieron solventar sus necesidades alimentarias básicas merced al concurso de vecinos de Jesús María y la zona que, convocados por el comisario, aportaron harina de maíz, que éste distribuía entre los afectados por la dramática situación; el problema era la incertidumbre sobre el futuro inmediato, cómo iban a continuar atendiendo sus exigencias vitales hasta la cosecha siguiente.¹⁵¹⁴

Una aproximación microanalítica a la realidad indagada también nos permite percibir las dificultades que enfrentaban los más humildes para garantizar su reproducción cotidiana. En ocasiones, los testimonios de casos individuales, nominados, permiten revelar una realidad social más amplia, que involucra a muchas personas y desborda la situación particular observada. Así por ejemplo, que al despuntar el siglo XX, vecinos de San Francisco atribuyeran -acertada o erróneamente- la decisión de suicidarse de un joven italiano de 28 años al hecho de que se sentía “acosado por las necesidades del hambre”,¹⁵¹⁵ es un claro y sutil indicio de que los beneficios de la expansión económica del sudeste provincial se distribuyeron de manera inequitativa, al punto que algunos carecían de los medios básicos de subsistencia, aun en el corazón de la zona cerealera cordobesa.

Finalmente, un indicador significativo de los problemas alimentarios de un sector de la población lo constituye la presencia hartamente difundida durante todo el período del abigeato cuyo producto se destinaba al consumo particular y no a su comercialización con terceros. Los autores de esta transgresión eran individuos de humilde posición socioeconómica, por lo común peones temporarios y productores de subsistencia, al igual que muchos de sus encubridores, quienes se beneficiaban con la entrega de una fracción del ganado robado. Es el caso, por ejemplo, de Cleto Miranda, un habitante del departamento norteño Santa María, con un exiguuo patrimonio, que “con lágrimas en los ojos”, declaraba haber sido partícipe del delito de abigeato “agoviado por la necesidad y debido á la falta de subsistencia.”¹⁵¹⁶ En algunos casos, los pobres creaban verdaderas redes informales de solidaridad basadas en la reciprocidad, a través de las cuales se vehiculizaba la ayuda económica y alimentaria, en

¹⁵¹³ *El Eco de Córdoba*, abril 30 de 1879 p. 2.

¹⁵¹⁴ *Ibíd.*

¹⁵¹⁵ *La Libertad*, septiembre 11 de 1903 p. 1.

¹⁵¹⁶ ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (en adelante: AHPC), *Juzgado del Crimen de Capital*, Primera Nominación, Año 1906, leg. 8, exp. 5, fs. 8-9 y *passim*. Sobre este tema puede verse “Los circuitos extramercado y el derecho a los alimentos” en este mismo trabajo, especialmente las pp. 340-341, así como también nuestra publicación *Condiciones de vida material de la población rural cordobesa (1900-1914). Un aporte a su estudio*, Centro de Estudios Históricos, Cuaderno n° 19, Córdoba, 1996.

particular, hacia quienes temporalmente no podían solventar sus necesidades básicas de reproducción cotidiana.¹⁵¹⁷

LA ALIMENTACIÓN Y LAS ENFERMEDADES POR CARENCIA

La situación de escasez dietaria delineada hasta aquí para la ciudad de Córdoba y el interior provincial constituye un nexo esencial con el estado sanitario de los sectores populares, porque algunas de las patologías de mayor incidencia en ellos, como muchas de las enfermedades infecto-contagiosas, la tuberculosis y la nutrición insuficiente, eran provocadas o, mucho más comúnmente, estimuladas en su desarrollo, por problemas alimentarios. En general, la alimentación constituye -desde distintas perspectivas- una de las dimensiones socioeconómicas de la morbimortalidad existente en una sociedad.

Por supuesto, la asociación entre pobreza, enfermedad y alimentación era mucho más compleja, porque ésta interactuaba con las restantes condiciones materiales de vida y con las laborales, también poco satisfactorias en general entre los trabajadores, en especial entre los más humildes. En efecto, como lo expresa Ann Carmichael, la pobreza representa “un ‘hambre oculta’, una sobrecarga ambiental que crea las circunstancias favorables para unas infecciones múltiples y repetidas.”¹⁵¹⁸ Ángel Nigro y R. Silva, en el informe antes referido sobre la situación de los trabajadores, señalaban con respecto a las mujeres dedicadas a la industria de la confección a domicilio en Córdoba:

“en general se aprecia que su situación no es concorde con la cantidad de trabajo que ejecutan, es decir: alimentación casi siempre insuficiente, jornadas demasiado largas, viviendas estrechas y con carencia del más elemental y necesario confort para la vida modesta. A consecuencia de estos factores se debe, a nuestro juicio, la existencia en esta clase obrera, del surmenaje, la anemia y hasta la tuberculosis, que hacen sus víctimas en un campo propicio a su desarrollo. Jóvenes que en la plenitud de sus años, deberían acusar rostros alegres, y llenos de esperanzas, son en cambio pálidos y demacrados, expresando en su lánguida mirada la ausencia completa de salud y bienestar.”¹⁵¹⁹

¹⁵¹⁷ Ver en este mismo trabajo, bajo el título “Los circuitos extramercado y el derecho a los alimentos”, especialmente las pp. 344-345.

¹⁵¹⁸ CARMICHAEL Ann G., “Infección, hambre oculta e historia”, en: ROTBERG Robert I. y Theodore K. RABB (comp.), *El hambre en la historia*, Madrid, 1990, p. 56.

¹⁵¹⁹ NIGRO Ángel J. y R. SILVA, *Informe...* cit., pp. 318-319. Otro testimonio de idéntico tenor y referido al mismo sector social es proporcionado por otro informe confeccionado por la Oficina del Trabajo de la provincia en 1913, a saber: LUDEWIG Juan H., *Informe...* cit., p. 358. Sobre la misma cuestión también puede verse el

De aquí que las patologías reseñadas, entre otras, constituían verdaderas *enfermedades sociales*, íntimamente vinculadas en su origen y/o desarrollo a las condiciones de existencia de los sectores populares. Este reconocimiento no es novedoso, ya había sido formulado en repetidas ocasiones por los contemporáneos, muy en especial por los higienistas, tal el caso del médico municipal Modesto Leyba en 1872¹⁵²⁰ o el doctor Maximino Simián en 1917, para citar sólo dos ejemplos, separados por una considerable brecha temporal. Como lo señalaba este último facultativo,

“entre los padecimientos en cuya etiología intervienen de modo directo o indirecto el individuo mismo, hay algunos que por sus relaciones tan estrechas con el estado social, se les ha designado con el nombre de ‘enfermedades sociales’ ”;

inmediatamente a continuación agregaba:

“La lista de éstas debería ser encabezada por el ‘hambre’ en su forma lenta, crónica, que padece una buena parte de nuestra buena población y que la tiene, como es sabido, en un lamentable estado de miseria fisiológica, una de las causas más eficientes de nuestra morbilidad y mortalidad generales.”¹⁵²¹

Como lo apuntaba el mismo facultativo, “una semilla determinada no prospera en cualquier terreno”, sí en uno minado por la mala alimentación, fácil presa de las enfermedades infecto-contagiosas. En este sentido, frente a la aparición de casos de escarlatina en la ciudad de Córdoba y sus suburbios, los ediles que integraban la Comisión de Higiene consideraban que aquellas afecciones encontraban facilidades para diseminarse entre la población “por el medio propicio que ofrecen nuestras clases pobres, debido a las malas condiciones en que viven, por su habitual falta de aseo personal, insuficiente alimentación y viviendas absolutamente inadecuadas.”¹⁵²²

A su vez, la interacción de una alimentación escasa y deficiente con una vivienda precaria tipo rancho permiten explicar, en parte, la mayor vulnerabilidad orgánica de los habitantes del noroeste, fácil presa del paludismo (*chucho*), que hacia fines de 1896 y comienzos del año siguiente adquirió contornos de epidemia en los departamentos San Javier, San Alberto y Cruz del Eje. En términos genéricos, la presencia del paludismo está muy estrechamente

artículo periodístico titulado “El trabajo de la mujer. Compensación a la labor desarrollada”, aparecido en *La Voz del Interior*, Córdoba, enero 13 de 1916 p. 8.

¹⁵²⁰ ARCHIVO HISTÓRICO DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA (en adelante: AHMC), *Municipalidad*, Año 1872, fs. 61r.-62v.

¹⁵²¹ *Los Principios*, Córdoba, abril 26 de 1917 p. 2.

¹⁵²² AHMC, *Documentos*, Año 1903, f. 58r.

ligada a ciertos factores ambientales, en especial, la existencia de lagunas y aguas estancadas y contaminadas; a la vez, la deficiente alimentación debilita los organismos, disminuye sus defensas y los vuelve proclives a la afección palúdica.¹⁵²³ Estas condiciones generales estaban presentes en el noroeste provincial, como mínimo en los departamentos Pocho, Minas, San Javier, San Alberto y Cruz del Eje, donde existía un ámbito natural propicio para la difusión de la variedad de mosquito que actuaba como vector transmisor de los gérmenes causantes de la patología. Las características edafológicas prevalecientes en esos parajes, la presencia de lagunas de aguas estancadas, la humedad pluvial, la conformación de abundantes pantanos y las altas temperaturas se conjugaban para crear un medio ajustado a las exigencias vitales del anofeles; las precarias condiciones de existencia de muchos habitantes de la zona y el contagio hacían el resto, como lo hacían notar los doctores Ignacio Martínez y Arturo Lanza Castelli en su informe sobre el *chucho* en la sierra, elaborado en 1897, luego de su inspección por Cruz del Eje, San Javier, Pocho y Minas, donde señalaban sobre los enfermos palúdicos que habían observado:

“A primera vista, parecían haber sido atacados por una enfermedad muy seria, pues se manifestaban, en su totalidad, demacrados, pálidos, anémicos, extenuados, de andar vacilante y perezoso, sin fuerzas de locomoción e imposibilitados hasta para el más ligero trabajo. [...] Todas las víctimas ocasionadas, han sido gentes pobres, de edad avanzada, que se alimentaban mal, se vestían peor y vivían en ranchos incómodos y desabrigados.”¹⁵²⁴

De este modo, en la zona afectada, las víctimas predilectas del paludismo -aunque no las únicas- eran los más pobres, menos inmunes por sus deficientes condiciones materiales de vida. En este sentido, hacia 1902, en medio de un brote palúdico en la localidad de Cruz del Eje, se consideraba que en todas las casas había una o más personas postradas en cama por el *chucho*, pero que esto acontecía entre “las gentes acomodadas, pues en las clases menesterosas los atacados del mal son muchos, a causa de la poca higiene, mala alimentación y falta de recursos.”¹⁵²⁵ Ese año, el paludismo epidémico también hizo su aparición en el departamento Colón -en sitios como Río Ceballos, Calera, Saldán, Mendiolaza-, en Totoral,

¹⁵²³ Gaona Pisonero considera que el mayor efecto que tienen determinados procesos infecciosos sobre las capas de la población peor nutridas es lo que contribuye a entender los altos índices de mortalidad y morbilidad por paludismo en España desde el siglo XVIII hasta el XX. GAONA PISONERO Carmen, “La alimentación como variable a tener en cuenta en los estudios de desarrollo rural”, en: *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998*, Museo Nacional de Antropología, Huesca, 1999, vol. II, p. 759.

¹⁵²⁴ GARZÓN MACEDA Félix, *La medicina en Córdoba. Apuntes para su historia*, Buenos Aires, 1917, t. III, pp. 665-666.

¹⁵²⁵ *La Libertad*, febrero 17 de 1902 p. 1.

Ischilín e incluso llegó al distrito Capital, declarándose muchos casos en Las Rosas, San Martín, La Toma y San Vicente dentro de la ciudad de Córdoba.¹⁵²⁶

Con brotes epidémicos en distintas oportunidades en el transcurso del período, el paludismo fue una patología endémica en la región serrana,¹⁵²⁷ situación aún plenamente vigente hacia fines del período, ya que los factores que explicaban su presencia y difusión permanecían. En 1929, después de una gira por Pocho y Minas, el doctor Abdón Pereyra -a la sazón inspector del Consejo de Higiene de la provincia- se mostraba seriamente preocupado por las previsibles consecuencias que podía tener la tuberculosis si, pese a sus buenas condiciones climáticas, llegaba a esos parajes, debido a las bajas defensas orgánicas de la población como consecuencia de la mala e insuficiente alimentación, todo lo cual creaba un campo propicio para las enfermedades, en especial las de carácter infecto-contagioso y la *peste blanca*.¹⁵²⁸ Un decenio después, los riesgos y problemas sanitarios seguían vigentes, porque la situación social del grueso de los pobladores del noroeste prácticamente había permanecido inalterada en el tiempo transcurrido desde la visita del doctor Pereyra; en este punto, las palabras del doctor Guillermo Stuckert -a cargo de la dirección del Consejo de Higiene provincial-, con motivo de la inauguración en 1937 de la Estación Sanitaria del Noroeste, eran sumamente esclarecedoras:

“el problema de la salubridad no sólo abarcaba las afecciones contagiosas, sino que se le debía otro factor causal de graves trastornos, el de la hipoalimentación crónica de un enorme porcentaje del pueblo. [...] Hay causas lejanas de una resistencia disminuída de los organismos a las infecciones. [...] es preciso encontrar soluciones a la miseria, por lo cual se acentúa todo estado morbosos. El hambre y la sed no se resuelven con paliativos momentáneos de comidas y de agua, hay que desterrar estos espectros creando el trabajo remunerador.”¹⁵²⁹

Cuando la debilidad y las deficiencias nutricionales afectaban a las futuras madres, también repercutían sensiblemente en la salud de los recién nacidos. Esto, combinado con las

¹⁵²⁶ GARZÓN MACEDA Félix, *La medicina...* cit., t. III, p. 668. En la memoria de la actividad desplegada por la Administración Sanitaria y Asistencia Pública de la municipalidad de Córdoba se señala que dentro de la repartición fueron atendidos 389 casos de paludismo en el transcurso de 1902. En: *Memoria de la Administración Sanitaria y Asistencia Pública, correspondiente al año 1902*, reproducida en: MOREYRA Beatriz I., Fernando J. REMEDI y Patricia B. ROGGIO (comp.), *El hombre y sus circunstancias...* cit., pp. 77-78.

¹⁵²⁷ GARZÓN MACEDA Félix, *La medicina...* cit., t. III, pp. 660-669; *La Libertad*, junio 3 de 1914 p. 1; *Los Principios*, mayo 13 de 1930 p. 1; ARGÜELLO LENCINAS R., *Informe de la labor realizada por la Estación Sanitaria del Noroeste. 1º de enero de 1938*, reproducido en: MOREYRA Beatriz I., Fernando J. REMEDI, Patricia B. ROGGIO (comp.), *El hombre y sus circunstancias...* cit., pp. 521-528.

¹⁵²⁸ *La Voz del Interior*, abril 10 de 1929 p. 8.

¹⁵²⁹ Discurso reproducido en: MOREYRA Beatriz I., Fernando J. REMEDI, Patricia B. ROGGIO (comp.), *El hombre y sus circunstancias...* cit., pp. 516-521.

exigencias de mantener hasta último momento una actividad remunerada para proveer a la supervivencia y las deficientes condiciones laborales frecuentes en la época, son algunos factores fundamentales para explicar la alta tasa de mortalidad infantil en la Córdoba de entre siglos, en especial la neonatal. Una muestra evidente de ello es que, de acuerdo con el doctor José M. Álvarez, en la década de 1890, de los niños de uno a treinta días el 42 por ciento fallecía de atrepsia y el 15 por ciento por falta de desarrollo.¹⁵³⁰ Los que sobrevivían a esta experiencia seguramente se contaban entre aquellos asistidos por la Gota de Leche cuyo director caracterizó como “viejitos en miniatura”, por el estado de desnutrición en que se encontraban al llegar al establecimiento.¹⁵³¹ Al respecto, un periódico es por demás explícito:

“Madres débiles, con tuberculosis o con principio de enfermedad pulmonares, que no pueden alimentarse ni tener el sociogo corporal que reclama su estado ni la paz que necesitan para que el ser concebido no padezca desde antes de venir al mundo, tienen que dar criaturas enfermiza, carne doliente, pasto de tumbas. [...] hay que decirlo de una vez y con todas las letras, el mal que lleva mayor cantidad de niños a la tumba en nuestra ciudad, es el hambre, la falta de nutrición. ¿Qué alimento pueden darle a sus hijos esas pobres desvalidas mujeres que se mantienen con mate y pan? Lo que segreguen sus pechos tendrá que ser agua y no la cantidad de vitaminas que necesita para su desarrollo una criatura.”¹⁵³²

La existencia de este “pasto de tumbas” también respondía a la limitada -aunque creciente- ingerencia estatal en la atención de las necesidades básicas insatisfechas de los individuos más vulnerables, en riesgo social, universo que entre otros sujetos sociales comprendía a las madres y los niños de corta edad.¹⁵³³ En este marco, el Estado cordobés -provincial y municipal- desde las primeras décadas del siglo XX impulsó un asistencialismo focalizado, canalizado mediante la creación y el funcionamiento de consultorios infantiles -Gotas de Leche-, Salas Cuna y Cantinas Maternales. Sin exceder el asistencialismo, en torno a la bisagra entre las décadas de 1910 y 1920 se produjo una transición desde prácticas asistenciales directas sobre los niños pequeños hacia otras indirectas, donde si bien éstos permanecieron como el objetivo último de las medidas, las prestaciones se orientaron hacia las embarazadas y las madres en el post-parto, concibiendo que su buen estado sanitario incidía decisivamente sobre la salud de las criaturas. Las Cantinas Maternales, destinadas a proporcionar alimentación a las progenitoras, marcan un hito en esta inflexión. Pero este conjunto institucional mostró siempre, en mayor o menor medida, fuertes restricciones en el

¹⁵³⁰ ÁLVAREZ José M., *La lucha por la salud*, Buenos Aires, 1896, p. 297.

¹⁵³¹ AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, f. 363r.

¹⁵³² *La Voz del Interior*, agosto 9 de 1924 p. 4.

¹⁵³³ Un análisis detallado de esta cuestión puede verse en este mismo trabajo, bajo el título “El Estado, la alimentación de los pobres y la atención de lo social”, especialmente las pp. 614-624.

alcance de sus prestaciones, por el corto número de establecimientos y las limitaciones de sus capacidades de servicio, resultado sobre todo de una asignación presupuestaria crónicamente insuficiente. Parte de la misma inflexión la constituyen dos leyes provinciales aprobadas en 1919, una concerniente a la regulación del trabajo de mujeres y niños -reglamentación de la ley nacional 5291- y la otra referida a la protección obrera y auxilio a la vejez.

Las deficiencias alimentarias en la población infantil comprendían a los niños pequeños y también se extendían a muchos de los que contaban con unos cuantos años de edad, asistían a la escuela y/o participaban ya del mundo del trabajo. En 1919, la directora de la escuela fiscal General Belgrano, de la ciudad de Córdoba, solicitaba permiso a sus superiores para poner en funcionamiento en el establecimiento la *copa de leche*, debido a las insuficiencias alimentarias que percibía en muchos de los alumnos, “niños sumamente débiles por la falta de alimentación”, hijos de “familias obreras, cuyos jefes, la mayor parte faltos del trabajo, viven de la caridad pública.”¹⁵³⁴

Por lo común, los testimonios directos y concluyentes sobre subalimentación son muy raros, aunque a veces se encuentran algunos, de carácter cualitativo, que constituyen preciosas *perlitas* en un mar océano de datos que nos permiten acercarnos un poco más a la experiencia vital de los sujetos, a lo vivido cotidiano del individuo nominado. Es el caso de una causa judicial que involucró a un niño de unos ocho a diez años, criado por una pareja de posición socioeconómica muy modesta -él jornalero, ella lavandera-, que en 1906 vivían en un rancho erigido sobre un terreno prestado, en la zona del departamento Río Segundo. El niño era golpeado de manera reiterada por sus padres adoptivos, como reprimenda porque -según éstos- les robaba comida, debido a los malos hábitos que tenía incorporados, ya que “el chico estaba bien comido siempre.” De acuerdo con la declaración, la madre adoptiva expresó ante el magistrado:

“Que su esposo Angel Díaz le había sabido pegar al chico porque les sacaba cosas de comida que la declarante y su esposo guardaban; que el chico era mal enseñado y querían quitarle esa costumbre de alzar las cosas sin que le dieran. [...] que el chico estaba bien comido siempre y que era de mal acostumbrado nomás eso que se sacaba la comida guardada.”¹⁵³⁵

Estas aseveraciones de la madre adoptiva, en la parte relativa a la situación alimentaria del niño, contrastan abiertamente con las apreciaciones de los facultativos del Consejo de Higiene

¹⁵³⁴ *Los Principios*, agosto 6 de 1919 p. 2.

¹⁵³⁵ AHPC, *Juzgado del Crimen de Capital*, Segunda Nominación, Año 1906, leg. 9, exp. 5, f. 4r. Subrayado del autor.

de la provincia, quienes -tras la revisión física general del infante- señalaron sobre el estado de éste en su informe médico: “Actualmente se presenta bajo el aspecto de un niño físicamente mal desarrollado, y de notable pobreza orgánica.”¹⁵³⁶

Los niños mayores, en edad escolar, tuvieron menos suerte que los más pequeños, porque las iniciativas estatales orientadas a la satisfacción de sus necesidades alimentarias fueron todavía mucho más restringidas en su concepción y aplicación, consistiendo en el suministro diario de un suplemento dietario de pan y leche, de allí que se las conociera coloquialmente como Miga de Pan y Copa de Leche. El proyecto del ejecutivo municipal de la ciudad de Córdoba, aprobado a fines de 1919, contemplaba la provisión de una ración diaria de 200 gramos de leche y 100 gramos de pan por alumno asistente a las escuelas fiscales de su jurisdicción, estimados como máximo en unos 1.200, en los días de clase, con el objeto de proporcionar una ayuda alimentaria a esos niños y, a través de ello, simultáneamente, incentivar la escolaridad.¹⁵³⁷ No hemos podido comprobar fehacientemente la aplicación práctica de esta normativa; de hecho, en 1924 el Concejo Deliberante consideró un proyecto que establecía un socorro financiero mínimo a las escuelas de la ciudad que pusieran en marcha la Copa de Leche y la Miga de Pan.¹⁵³⁸ Por lo menos desde mediados o fines de la década de 1910, en varias escuelas de la ciudad de Córdoba y de algunas localidades del interior provincial -Río Cuarto, Alta Gracia- se pusieron en funcionamiento instituciones de ese género, por lo común surgidas por iniciativa del personal encargado de la dirección de los establecimientos educativos y sostenidas por fondos provenientes de asociaciones civiles, muy especialmente entidades de beneficencia, con o sin auxilio estatal.¹⁵³⁹

Un proyecto del mismo tenor que el municipal capitalino de 1919 fue presentado en la legislatura provincial en 1922 por el diputado Dutari Rodríguez,¹⁵⁴⁰ pero resultó fallido, dado que nunca fue tratado. Una parte de la población infantil cordobesa padecía deficiencias alimentarias, diagnóstico que el legislador suscribía y resumía de la siguiente manera:

“El raquitismo, la escrofulosis y la pobreza fisiológica de las personas a nadie llaman la atención. Es frecuente encontrar niños retardados de ambos sexos, demacrados, sin musculatura, de cuerpos enclenques y sin el desarrollo torácico indispensable, que parecen encontrarse en la edad infantil cuando están llegando ya a la pubertad. Y por otro lado son numerosísimos también los casos de vejez

¹⁵³⁶ *Ibíd.*, f. 13v.

¹⁵³⁷ AHMC, *Documentos*, Año 1919, t. II, fs. 75r.-79r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1919, fs. 417r.-420v.

¹⁵³⁸ AHMC, *Documentos*, Año 1924, t. I, fs. 361r.-362r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1924, fs. 145r.-147v.

¹⁵³⁹ *Los Principios*, agosto 6 y septiembre 19 de 1919 pp. 2 y 8 respect.; *El Pueblo*, Río Cuarto, junio 1º y 3 de 1924 pp. 4 y 3-4 respect.

¹⁵⁴⁰ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1922, pp. 131-138.

prematura, de tal suerte que el término medio de la vida en las clases populares es considerablemente más reducido que el que acusan los índices estadísticos de los países cultos. De aquí el fenómeno deprimente para nuestro patriotismo que se pone de manifiesto todos los años cuando llega el momento de la conscripción.”¹⁵⁴¹

En este marco, la iniciativa apuntaba a mejorar la salud de los niños y también, por este medio, a promover un mejor aprovechamiento de la instrucción ofrecida a los escolares, dado que las carencias nutricionales que soportaban muchos de ellos atentaban seriamente contra sus posibilidades de aprendizaje. La “vigorización física” era ponderada como “estímulo del desarrollo psicológico” y, por tanto, como un fuerte condicionante del proceso de aprendizaje; en este sentido, el legislador concebía que el Estado debía ofrecer a los niños instrucción y, a la vez, alimentación, contribuyendo simultáneamente a capacitarlos para “el desarrollo gradual de sus facultades intelectuales y morales” y al robustecimiento de sus organismos y el fortalecimiento de sus existencias.¹⁵⁴²

Estas ideas también estaban presentes, aun antes que en la mente y el discurso del legislador, en el pensamiento del personal docente, en contacto directo y cotidiano con los niños escolarizados, lo cual redundaba en un conocimiento de su pequeño universo vital, incluidas sus condiciones de existencia y las de su núcleo familiar, reforzado por eventuales visitas domiciliarias que convertían a la maestra en una especie de asistente social *sui generis*. La penetración de las docentes en los hogares de sus alumnos les permitía constatar *de visu* las condiciones en las cuales ellos desenvolvían su vida cotidiana, estableciendo luego una estrecha relación entre ellas y el comportamiento en la escuela y, en particular, en el proceso de aprendizaje. Las maestras no soslayaron la consideración de las deficiencias alimentarias, estableciendo una sólida vinculación entre ellas, la situación sanitaria de los niños y las dificultades que evidenciaban en el aprendizaje, como se desprende del informe elevado a sus superiores por la directora de una escuela fiscal de la ciudad de Córdoba, que en 1919 señalaba:

“Hay niños que diariamente piden retirarse antes de hora por encontrarse enfermos, pues el desgaste producido por las lecciones del día, obra directamente sobre ese organismo endeble y raquítico privando a esos alumnos de la última hora de clase.

“Son muchos los alumnos que faltan a clase cuya causa he comprobado personalmente en mi visita a sus domicilios al dar ellos parte de enfermos, y es, señor inspector, la falta de alimentos que tiene postrados a estos pobres niños

¹⁵⁴¹ *Ibíd.*, p. 132.

¹⁵⁴² *Ibíd.*, p. 133.

privándolos de la instrucción tan necesaria para su perfeccionamiento moral como también del aire y de la luz elementos indispensables para su desarrollo físico.”¹⁵⁴³

Este género de situaciones cotidianas y la incidencia que se les atribuía en la evolución futura de los niños y, en particular, en el proceso de aprendizaje y en el desarrollo de las condiciones intelectuales estimularon la creación de las ya citadas copas de leche y migas de pan en las escuelas. Clodomira Vera, presidenta de la sociedad cooperadora de la escuela normal establecida en Río Cuarto, con motivo de la instalación de la copa de leche en 1924, consideraba a este acto como dotado de un “alto significado educacional”, porque “después del desgaste de energías durante dos o tres horas” el educando necesitaba “recuperar fuerzas, nutrir su cuerpo para que la mente funcione con normalidad y el desequilibrio no se opere.”¹⁵⁴⁴ Pero la copa de leche tenía otras connotaciones, que iban mucho más allá de cuestiones como la salud física y la evolución intelectual de los niños y concernían al desarrollo en ellos de un sentimiento de solidaridad que los hermanara con sus pares de todas las clases sociales y así contribuir a superar, en el futuro, la conflictividad social que cruzaba a la sociedad de la época y amenazaba con disolverla. Esto puede inferirse con claridad de las palabras de la ya aludida Clodomira Vera cuando la puesta en marcha de la copa de leche, ocasión en la que expresó:

“Esa copa de leche y ese panecillo insignificante al parecer, preparan al futuro ciudadano bajo tres aspectos: protegen la salud, o cuidan de su cuerpo; vigorizan la mente y evoluciona; cultivan los sentimientos en el esfuerzo común, en el espíritu de solidaridad, ayuda mutua, cuestiones todas de actuación para resolver el problema de defensa social.”¹⁵⁴⁵

Los niños no estaban eximidos, ni mucho menos, del flagelo de la tuberculosis, pero su impacto era mucho más vigoroso entre los adultos, con un pico entre los 20 y los 30 años. En la ciudad de Córdoba, la tuberculosis tuvo una incidencia creciente como causal de defunción dentro de los fallecimientos acaecidos en las primeras décadas del siglo XX. (tabla 1)

¹⁵⁴³ *Los Principios*, agosto 6 de 1919 p. 2.

¹⁵⁴⁴ *El Pueblo*, junio 3 de 1924 pp. 3-4.

¹⁵⁴⁵ *Ibíd.*

Tabla 1
Participación relativa de las defunciones atribuidas a la tuberculosis
en la ciudad de Córdoba, 1900-1925 (%)

Año	1900	1905	1910	1915	1920	1925
Porcentaje	6,37	8,96	10,19	10,08	15,73	19,39

Fuente: Cálculos basados en datos recogidos en: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Años 1900, 1905, 1910, 1915, 1920, 1925.

Tuberculosis y pobreza estaban íntimamente enlazadas. Esta patología hacía sus víctimas entre todos los grupos sociales, pero mostraba una muy marcada predilección por los sectores populares y, dentro de ellos, por los más humildes: jornaleros y trabajadoras a domicilio (costureras, lavanderas, mucamas). Aquí, la precariedad de las condiciones materiales de existencia y de trabajo constituye una de las variables fundamentales para explicar su presencia y su difusión por contagio. En general, la cotidianidad de los trabajadores afectados estaba marcada por la alimentación insuficiente, la vivienda pequeña, precaria y poco higiénica -dadas sus características materiales de construcción-, el hacinamiento -que favorecía el contagio- y extenuantes jornadas laborales. El meduloso trabajo elaborado por el doctor Gumersindo Sayago, sobre la tuberculosis en Córdoba, es contundente al respecto:

“La alimentación insuficiente de las masas obreras, originada por el encarecimiento de la vida, ha sido un hecho que hemos encontrado presente en la mayoría de los tuberculosos que hemos asistido en el Hospital “Tránsito C. De Allende”, y él se repite con desconsoladora constancia en los enfermos de la campaña. La vivienda antihigiénica es por regla general la que ha ocupado el tuberculoso durante su vida y el hacinamiento en sus habitaciones es lo más frecuente, al extremo de alcanzar a un 65.8% sobre 300 tuberculosos cuya situación higiénica social nos tocó estudiar. La jornada de trabajo abusiva se repite a cada paso en nuestros enfermos, los cuales en un 54.1%, trabajan entre 10 y 16 horas diarias. Los salarios reducidos coincidiendo con las profesiones más penosas, acompañan habitualmente a casi todos los tuberculosos y este último hecho, queda plenamente demostrado en el presente trabajo.”¹⁵⁴⁶

Estos pobres estaban atrapados en un círculo vicioso, porque la deficiente alimentación minaba sus resistencias físicas y facilitaba el progreso de la enfermedad, mientras que la terapéutica aconsejada por la medicina académica para estos casos prescribía, entre otras cosas, una dieta abundante y variada, con una significativa cantidad de proteínas, ajena a las posibilidades reales de la mayoría de los afectados. La dieta era concebida como una cuestión crucial en la recuperación de los tuberculosos, como lo destaca Esther, una figura literaria que

¹⁵⁴⁶ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1921, pp. 1002-1003.

encarna el papel de una niña afectada por la patología en una pequeña obra *pedagógica* del doctor Juan F. Cafferatta; en ella, Esther, sometida a tratamiento médico, alude a la dieta que forma parte de él, expresando:

“La alimentación fué escrupulosamente vigilada. El estómago es la plaza fuerte del tuberculoso y es necesario conservarlo con el máximun de su potencia digestiva si se quiere hacer tratamiento eficaz. Con tacto y prudencia llegué á ingerir una cantidad de alimento superior á lo ordinario, que no sólo bastaba á mantener el equilibrio entre las entradas y las pérdidas, sino que permitía almacenar materiales de reserva. El médico había aconsejado que era menester engrosar y para engrosar era previa la sobrealimentación. Felizmente, el aire de la montaña tiene la virtud de estimular el apetito y sólo me cuidaba de evitar los alimentos condimentados ó de difícil digestión, usando de los demás en la mayor cantidad y orden posible. En primer término la leche, que cuando el enfermo la tolera es un alimento irremplazable; un litro ó litro y medio constituían al día mi ración ordinaria; [...] Después de la leche el pan y toda clase de manjares feculentos y grasos, los huevos y la carne, los dulces y golosinas. Todas las noches formaba mi menú variándolo frecuentemente para evitar el hastío y repugnancia, [...]”¹⁵⁴⁷

Definitivamente, para los más humildes, una terapéutica de este género formaba parte del mundo de lo imposible. El testimonio más explícito y contundente que hemos encontrado de esta situación corresponde a los albores de la década de 1900, pero conserva plena vigencia en la realidad de los demás años del período; un cronista del periódico “La Libertad” apuntaba:

“He presenciado en estos días desfiles casi diarios de muchachos y muchachas tuberculosos por la Asistencia Pública y los hospitales. El médico examina y da la receta: comer carnes gordas, jamones, tomar leche, irse al campo, etc., etc.; y no hay más que ofrecer -¡Carnes gordas, jamones, leche, etc., etc., a los que apenas si dos terceras partes de los días del año se han acostado con el estómago satisfecho! Vuelven a cualquier parte, llámesele por ej. Pueblo Nuevo, y siguen entregados a las faenas diarias: lavar la ropa ajena, que se seca al lado del rancho; manufacturar cigarrillos ordinarios que tienen un enorme consumo, fabricar caramelos que chupan todos los chicos del pueblo; hacer toda clase de labores de mano para novia, secar sobre catres, de limpieza más que hipotética, higos y duraznos que se venden en la ciudad, hacer bollos y bizcochos que acompañan al mate diario, y seguir, las pobres muchachas, comerciando con la doliente carne que se muere.”¹⁵⁴⁸

En el transcurso de la Primera Guerra Mundial, la evidencia empírica muestra una íntima correlación entre el retroceso en el consumo cárnico promedio y el incremento de la

¹⁵⁴⁷ *Los Principios*, mayo 18 de 1910 p. 7.

¹⁵⁴⁸ *La Libertad*, abril 7 de 1903 p. 1.

mortalidad provocada por la tuberculosis.¹⁵⁴⁹ En realidad, en ese lapso, los sectores populares experimentaron una sensible *precarización de la dieta cotidiana*, es decir, un empobrecimiento cuanti-cualitativo de su ingesta alimentaria habitual, por el retroceso en el consumo de carne y su sustitución por artículos menos nutritivos, el desmejoramiento de las condiciones de los productos y la caída en el volumen total de comestibles a los que pudieron acceder efectivamente. En suma, para los más humildes, la guerra trajo aparejada una sensible retracción en su ingesta cotidiana global, dando origen a fenómenos de subalimentación.

Ciertamente, cuando por distintas circunstancias la víctima de la tuberculosis era una persona que disponía de recursos económicos suficientes para solventar los costos de la *receta* otorgada por el facultativo, las posibilidades de recuperación eran mucho mayores y esta última hasta podía llegar a ser una experiencia gratificante, más allá de los aspectos estrictamente médicos. Para ello existían los servicios de empresas que ofrecían pasar el tiempo de restablecimiento de la salud gozando de la naturaleza y la tranquilidad de las sierras cordobesas, junto con una dieta reforzada con una exuberante cantidad de proteínas animales, amén de las pertinentes prestaciones sanitarias. En este punto es muy ilustrativo el texto de una propaganda aparecida en un periódico local:

“Se reciben personas que por prescripción médica deban trasladarse al campo. Tratamiento indicado por los más recientes adelantos de la ciencia, bajo un régimen de alimentación especial y aire puro. Abundancia de carnes, huevos, leche todo fresco y de la mejor clase. Resultados verdaderamente sorprendentes. Por más datos, dirigirse a: Huerta Chica. La Cumbre F. C. C. y N. O.”¹⁵⁵⁰

Sin embargo, en los casos en que la terapéutica alimentaria se inscribía dentro del universo de los posibles del enfermo, ella podía ser contraproducente. Esto obedecía a que la deficiente calidad de los comestibles disponibles solía atentar contra el estado sanitario general de los enfermos, provocándoles nuevas afecciones o estimulando las preexistentes. Esta amenaza, que se cernía sobre toda la población, hacía sus víctimas predilectas en los enfermos y los sanos con organismos más vulnerables, a saber, los niños y los ancianos. La leche representa el caso más significativo, porque formaba parte de las prescripciones médicas en las patologías más difundidas en la época -gastro-intestinales y tuberculosis, además de los casos de desnutrición o falta de desarrollo orgánico- y estaba integrada al régimen alimentario de los tres sectores de la población antes señalados: los enfermos, los niños y los adultos

¹⁵⁴⁹ Ver en este mismo trabajo, p. 330.

¹⁵⁵⁰ *La Libertad*, septiembre 23 de 1909 p. 2.

mayores. La cuestión era grave, tanto que algunos facultativos optaron por abstenerse de prescribir leche a los enfermos a su cuidado.¹⁵⁵¹

Los consumidores de leche en general, sanos o enfermos, se exponían al riesgo de contagio de tuberculosis, porque parte de los planteles vacunos de los tambos que abastecían a la ciudad estaban afectados por dicha patología. Para el doctor Antonio Nores, este hecho ofrecía una explicación a la difusión local de la tuberculosis abdominal en el período.¹⁵⁵² En los albores del siglo XX, sobre 2.208 vacas tuberculinizadas, pertenecientes a los tambos de la ciudad de Córdoba, el 71 por ciento estaban sanas y el resto se distribuía casi por partes iguales entre los animales decididamente tuberculosos y los sospechosos de serlo; los funcionarios de la repartición municipal que proporcionaron estos datos no omitieron señalar que una porción de las vacas que proveían de leche a la ciudad habían eludido los controles sanitarios y la operación de tuberculinización.¹⁵⁵³ En Río Cuarto, la prensa alertaba sobre los peligros de la tuberculosis en las vacas de los tambos de la ciudad.¹⁵⁵⁴ La cuestión era realmente grave si nos atenemos a la afirmación de un legislador provincial en el sentido de que entre el 42 y 45 por ciento de las vacas en segundo estado de mestización existentes en la provincia padecían tuberculosis.¹⁵⁵⁵ En otros casos, el vehículo de contagio eran prácticas muy arraigadas, concretamente, el consumo social de mate con bombilla, la “cuchara de microbios”, como la estigmatizó un médico local. Aunque el mate gozaba de una amplia difusión social, su uso -en cantidad y frecuencia- era mucho más significativo entre los humildes, quienes, a la vez, soportaban una mayor incidencia de la tuberculosis y, mediante dicho hábito, propendían a difundirla entre sus allegados y contactos ocasionales.¹⁵⁵⁶ De este modo, “ese sucio y peligroso vicio” iba “sembrando de hombre a hombre la terrible Peste Blanca.”¹⁵⁵⁷

Mientras tanto, quienes ya padecían este flagelo, se perjudicaban por la inclusión en su dieta habitual de una leche cuyas propiedades nutritivas se encontraban disminuidas, primordialmente por las corrientes adulteraciones de que era objeto dicho artículo. Lo mismo era válido para los enfermos en general sometidos a dieta láctea, los ancianos y los niños. Evidentemente, cuando estos últimos padecían cuadros de desnutrición, la cuestión asumía ribetes todavía más graves. El doctor Humberto Fracassi ponía el ejemplo de un niño que

¹⁵⁵¹ AHMC, *Documentos*, Año 1929, t. II, f. 118r.

¹⁵⁵² *Los Principios*, enero 1° de 1916 p. 2.

¹⁵⁵³ *La Patria*, Córdoba, enero 21 de 1901 p. 2.

¹⁵⁵⁴ *El Pueblo*, agosto 29 de 1917 p. 2.

¹⁵⁵⁵ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, p. 1283.

¹⁵⁵⁶ *Los Principios*, junio 28 de 1911 p. 5; *El Pueblo*, noviembre 9 de 1922 p. 3.

¹⁵⁵⁷ *El Pueblo*, noviembre 9 de 1922 p. 3.

necesitando entre 800 y 1.000 gramos de leche buena para su normal desarrollo, ingería la provista por “lecheros sin conciencia”, mixturada con agua hasta en un 37 por ciento -según análisis de la Oficina Química-, de tal modo que en realidad el infante sólo consumía entre 500 y 630 gramos de leche propiamente dicha, de acuerdo con los cálculos del facultativo.¹⁵⁵⁸ A esto se añadía una práctica alimentaria habitual de las madres que, creyendo contar con una buena leche, por iniciativa propia o sugerencia médica, la *cortaban* incorporándole una tercera parte de agua.¹⁵⁵⁹

Esta situación también afectaba a quienes padecían enfermedades de orden digestivo, de fuerte significación en el cuadro de morbimortalidad de la Córdoba de entre siglos, agravada por el hecho de que a menudo las adulteraciones de la leche suponían el añadido de sustancias potencialmente nocivas -para encubrir el fraude comercial- y/o de agua de dudosas condiciones de potabilidad. En otros casos, los afectados por ese género de patologías corrían serios riesgos cuando el régimen alimentario prescripto por el médico contemplaba la ingesta de pescado, aconsejado por ser liviano, nutritivo y de fácil digestión. El hecho de ser una ciudad mediterránea, abastecida de pescado desde el litoral, sumado a las deficientes condiciones de conservación hacían que dicho artículo a menudo no contara con las condiciones más adecuadas para la ingesta humana. Esto provocaba la desconfianza de la gente, que en muchos casos prefería suprimir el consumo de pescado, temerosa, con razón, de ver perjudicado su estado de salud.¹⁵⁶⁰

EL MAL ALIMENTO Y LOS POBRES

Obviamente, la deficiente calidad de la leche y los productos alimenticios en general constituía una amenaza siempre latente para todos los cordobeses, pero su intensidad presentaba serias desigualdades conforme la situación social de los consumidores. El riesgo sanitario mantenía una clara relación de proporcionalidad inversa con la capacidad económica de los distintos sectores sociales. Habitualmente, dentro del conjunto social, los sectores más humildes, afectados por la escasez dietaria, son los que simultáneamente deben soportar con mayor intensidad la deficiente calidad de los productos de ingesta más frecuente. Para los

¹⁵⁵⁸ *La Voz del Interior*, febrero 7 de 1924 p. 7.

¹⁵⁵⁹ *Ibíd.*

¹⁵⁶⁰ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1916, t. II, fs. 131r.-v., 134r.-v.

pobres, la escasez alimentaria es cuantitativa y, a la vez, cualitativa. Esto es válido para la Córdoba del período considerado. En ella, los más humildes consumían menos y también lo de inferior calidad. Con gran sabiduría, un periódico local sintetizó esta cuestión afirmando de modo contundente en 1930: “Cuanto consumen las clases proletarias es deficiente, falso, caro y de dudosa aptitud para la salud pública.”¹⁵⁶¹ Esto obedecía, especialmente, a dos factores: las restricciones presupuestarias y las características de la red de distribución de comestibles, tal como podemos establecerlo con claridad para el caso de la ciudad de Córdoba.

A consecuencia de su menor poder de compra, por lo general los sectores populares adquirirían alimentos que, por su calidad inferior, tenían un precio más bajo que sus semejantes destinados a los grupos más acomodados. Hay que tener presente que en muchos contextos históricos, entre ellos el cordobés de comienzos de siglo XX, aludir a la carne, el pan, la leche, el pescado, etc., no es remitir a una realidad homogénea, sino que es evocar implícitamente todo un universo de disimilitudes cualitativas de diverso género, que se reflejaban en los precios y, por lo tanto, estratificaban el acceso social a las distintas variedades de los productos.

Por su precio relativo y las preferencias dietarias, los sectores populares mostraban un enorme aprecio por la carne, siendo prácticamente insustituible en su canasta alimentaria. En estas condiciones, estas familias adquirirían preferentemente puchero y asado, por lo común de regular calidad, magro y duro. Para estas familias humildes, que crecientemente residían fuera del sector central de la ciudad de Córdoba, la situación era la siguiente:

“La carne que se vende en los puestos de las orillas, es por lo general flaca, de mal aspecto, proveniente de animales viejos. Es carne de desperdicio que cuando más pudiera venderse a 40 centavos el kilo. Pero las cosas están de modo que hay que pagar por lo más inferior de esto que en conjunto no es más que una sola inferioridad, 0.60.”¹⁵⁶²

A ese segmento del mercado iba dirigida la carne comercializada a precio subsidiado por el gobierno provincial en 1918, cuando se hizo cargo de una parte del abastecimiento local, en un intento por promover el abaratamiento del artículo. En este contexto, los particulares que expendían carne lo hacían a 80 y 90 centavos el kilo, cuando la provista por el gobierno sólo costaba 50; sin embargo, el abaratamiento era ficticio, porque el menor precio tenía como contrapartida una disminución de la calidad. Esta “carne electoral” -como la denominó un sector de la prensa opositora- era de “clase muy inferior, al punto que es imposible comerla, y

¹⁵⁶¹ *La Voz del Interior*, noviembre 29 de 1930 p. 8.

¹⁵⁶² *La Voz del Interior*, diciembre 19 de 1924 p. 8.

de un aspecto repugnante” y provenía de vacunos faltos de carnes: “todos los animales, parecían hermanos de desventuras. Todos atrozmente flacos, castigados por el hambre. Los huesos amenazaban romperles el cuero”.¹⁵⁶³ Sin llegar a este extremo y estas circunstancias excepcionales, la carne más barata que de manera habitual se comercializaba en Río Cuarto provenía, en palabras del veterinario municipal, de “reses inferiores para un consumidor pobre y poco exigente”;¹⁵⁶⁴ por otra parte, no eran extrañas las *ofertas* de algunos carniceros que para deshacerse de la carne inferior y ya degradada por el paso del tiempo y la acción del calor la expendían a un precio muy bajo y tentador para los más humildes, que por esta razón la compraban.¹⁵⁶⁵

A su vez, con miras a incrementar sus ganancias, los carniceros recurrían a la práctica comercial de mezclar carnes de distinta calidad, procedentes de reses que por sus condiciones tenían diferentes precios en el abasto. Las víctimas más frecuentes de esta maniobra eran los sectores populares, que al contar con menor poder de negociación frente al carnicero, llevaban esa carne *mezcla* o, caso contrario, la *elegían*, pero abonaban un precio mayor.¹⁵⁶⁶ Este género de prácticas comerciales se presentaba también, con modalidades específicas según el caso, en los intermediarios de otros rubros de consumo cotidiano, que se aprovechaban de su poder de negociación frente a los más humildes, como sucedía con los almaceneros y la venta de yerba. Un testimonio es por demás explícito al respecto:

“Conviene que las autoridades sanitarias se preocupen de la clase de yerba mate que se expende al público, especialmente en los barrios suburbanos que es donde el consumidor paga lo que le cobran y no se considera con derecho para protestar de la calidad, temeroso de que el vendedor, alegando que busca mejor mercadería, les aumente los precios.”¹⁵⁶⁷

A la yerba adulterada se agregaba la costumbre de los almaceneros de ofrecer azúcar a un valor determinado, pero con la obligación de adquirir también yerba, por la que cobraban un precio superior al habitual.¹⁵⁶⁸

Un caso donde se pone en evidencia de modo contundente que los más humildes consumían los productos de menor calidad, por su precio inferior, está representado por el pescado. En los puestos de pescadería de los mercados públicos de la ciudad de Córdoba era costumbre ir reduciendo paulatinamente el precio de los artículos a medida que transcurría el

¹⁵⁶³ *La Voz del Interior*, noviembre 20 de 1918 p. 5.

¹⁵⁶⁴ *El Pueblo*, agosto 26 de 1927 p. 3.

¹⁵⁶⁵ *El Pueblo*, diciembre 14 de 1918 p. 2.

¹⁵⁶⁶ *La Voz del Interior*, julio 1° de 1925 p. 8.

¹⁵⁶⁷ *La Voz del Interior*, marzo 18 de 1929 p. 8.

¹⁵⁶⁸ *Ibíd.*

tiempo y se degradaba su calidad, lo cual propiciaba la ampliación de un segmento particular de la demanda, representado por los más humildes: la reducción gradual del precio facilitaba su acceso al producto. En una ocasión, un concejal capitalino expuso sin ambages esta situación:

“Y si vamos al mercado, vemos que seis días después de haber sido pescado, se vende una curbina de 30 centímetros a un peso. Al día siguiente ya baja su precio a 90 centavos y así sucesivamente va rebajando de precio a medida que pasa el tiempo, hasta que llega al precio que puede adquirirlo un pobre, hasta que se muere el que lo compró en 10 centavos. Desgraciadamente, el que lo adquiere al fin es el pueblo pobre, el abandonado de la fortuna, el que está esperando que llegue a 10 centavos para tragárselo y morir.”¹⁵⁶⁹

La escasez cualitativa también era perceptible en el consumo de pan, debido a las condiciones que reunía la materia prima empleada en su fabricación. El *rey de los panes*, el blanco, en su variedad *francés*, gozaba de mucha estima en toda la población, pero su precio relativo hacía que se destinara sobre todo a las familias acomodadas; los panes restantes, oscurecidos y, en especial, el *criollo*, eran parte del consumo cotidiano de los sectores populares. Esta última variedad de pan, de ingesta muy difundida entre los más humildes, solía presentar severas deficiencias cualitativas, lo que explica un comentario de fines del período: “No hablemos del pan “francés”, porque éste es la plata labrada de la industria panaderil y constituye la excepción. Pero el resto, lo que se denomina pan criollo, que es lo que consume el pueblo, es cosa que hay que verla y respetarla.”¹⁵⁷⁰ Ese pan solía ser de textura gomosa y sabor agrio, lo que habla de la calidad de los insumos utilizados y las condiciones de elaboración del producto.

Los fideos, un artículo muy significativo en la dieta de los sectores populares, también presentaban diferencias de calidad y, por ende, de precios, de modo que su consumo deja traslucir desigualdades sociales. De las distintas variedades existentes en el mercado -blancos, amarillos, de sémola, al “uso de Nápoles”, entre otras-, los ordinarios eran los de mayor utilización entre los más humildes, por su menor precio, que obedecía a la confección del producto con materias primas de inferior calidad y, en ciertos casos, decididamente nocivas. Esto aconteció con ciertos colorantes, específicamente la anilina, con la cual algunos productores de fideos sustituyeron el costoso azafrán de Castilla, aún más encarecido como consecuencia de la Primera Guerra Mundial. Sólo como recurso ilustrativo, vale rescatar la opinión interesada de un enojado productor local de fideos que enfrentaba una competencia

¹⁵⁶⁹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1930, fs. 443r.-444r.

¹⁵⁷⁰ *La Voz del Interior*, noviembre 28 de 1928 p. 8.

desleal porque, según sus palabras, mientras destinaba 1.500 pesos anuales a la compra de azafrán, algunos colegas del ramo sólo gastaban 150 pesos en sustancias colorantes.¹⁵⁷¹

Otro factor crucial que repercutía en la calidad de los alimentos de ingesta cotidiana de los sectores populares consistía en las características de la red de distribución de ese género de productos. Los trabajadores crecientemente se asentaron fuera del sector central de la ciudad de Córdoba, adonde se encontraba la mayoría de los mercados públicos, lo cual constituyó un obstáculo para su acceso a estos establecimientos, debido a las dificultades del sistema de transporte urbano de pasajeros y a los costos de movilización en términos de dinero y tiempo. Por tanto, los sectores populares por lo común adquirían sus artículos de consumo cotidiano a los vendedores ambulantes que recorrían la ciudad, en especial los vecindarios suburbanos, o, mucho más asiduamente, en los comercios establecidos en los alrededores de sus hogares, en los dispersos puestos de venta barriales. En estos últimos, los productos alimenticios en general presentaban mayores deficiencias cualitativas que los expendidos en los locales comerciales del centro y en los puestos de los mercados públicos. Esto obedecía a múltiples razones, entre otras, la falta de especialización de los espacios, las deficiencias de infraestructura, la desidia de los intermediarios y la debilidad de los controles municipales de higiene alimentaria.

Muchas de esas tiendas barriales de alimentos eran *boliches* donde, en flagrante violación de las normativas municipales, había una muy precaria separación entre lo privado y lo público, entre los espacios domésticos y los espacios comerciales, porque el mismo ambiente servía para dormitorio y despacho o depósito. La cama desplazaba al mostrador y viceversa, con las consiguientes deficiencias higiénicas, además de las atribuibles a la desidia de los comerciantes, por lo común carniceros, verduleros y lecheros.¹⁵⁷² Idéntica situación fue denunciada en su oportunidad en Río Cuarto por un grupo de abastecedores que solicitaban de las autoridades comunales la inspección y posterior clausura de un conjunto de puestos de venta de carne que consideraban violaban las normativas higiénico-sanitarias municipales vigentes para dichos establecimientos.¹⁵⁷³

El estado higiénico también era tributario de una serie de deficiencias de infraestructura. Durante gran parte del período, los sistemas de conservación de los alimentos fueron muy precarios en toda la extensión de la red de comercialización, pero más aún en los puestos ubicados fuera del sector céntrico. Aquí, la debilidad o la ausencia de servicios públicos

¹⁵⁷¹ *Los Principios*, julio 8 de 1915 p. 5.

¹⁵⁷² *La Voz del Interior*, enero 23 y septiembre 11 de 1920 p. 4.

¹⁵⁷³ ARCHIVO HISTÓRICO DE RÍO CUARTO (en adelante: AHRC), *HCD Municipal*, Año 1915, carp. 35, exp. XXVIII.

básicos fue decisiva; sin energía eléctrica, por ejemplo, los carniceros no podían hacer funcionar sus ventiladores. En su oportunidad, por circunstancias de este tipo, las autoridades municipales reconocieron sinceramente la imposibilidad de extender momentáneamente la aplicación de ciertas disposiciones concernientes a la higiene en la distribución de los alimentos, más allá de los puestos ubicados en los sectores más céntricos.¹⁵⁷⁴ Además, la higiene en general era bastante más difícil de cuidar en los puestos alejados del centro, debido a la presencia de calles de tierra y, sobre todo, a los problemas de abastecimiento de agua. Por consiguiente, ciertas deficiencias higiénicas no eran de responsabilidad exclusiva de los comerciantes. Otras sí, como el desaseo de la ropa y los enseres. En los carniceros se añadía la práctica de envolver la carne en lo que tuvieran a mano, como lo dejaba indicado un periodista:

“En los mercados públicos los carniceros tienen papel blanco, limpio, propio para embalajes; pero en las orillas, o sea donde está la mayoría de los despachos, el papel de envolver es un capítulo fantástico, no hay palabras adecuadas para ponderarlos. El de diarios es lo más limpio que se usa, ¡cómo será lo demás!”¹⁵⁷⁵

Por otro lado, los sectores populares debían soportar la dudosa o decididamente deficiente calidad de los artículos de uso cotidiano debido a la forma en que se concretaba el aprovisionamiento de los despachos extra-céntricos, combinada en ciertos casos con algunas de las circunstancias abordadas con anterioridad. Esto es por demás evidente en el caso de la carne. En primer lugar, porque de modo permanente una fracción de la carne consumida fuera del centro, en especial en la periferia, provenía de carneadas clandestinas, sin contralor sanitario, distribuyéndose a través de puestos fijos o del comercio itinerante. La precariedad y la intermitencia de la vigilancia municipal en esos sectores de la ciudad alentaban esta práctica. Además, el municipio capitalino había autorizado puntualmente la matanza del ganado para consumo fuera de los mataderos pero conservando el ejercicio de la policía sanitaria animal,¹⁵⁷⁶ aunque es muy plausible que en la mayoría de las ocasiones este control sanitario estuviera ausente, debido a las condiciones habituales en que desenvolvía su actividad el veterinario municipal y, en particular, la distancia que mediaba desde el centro hasta la periferia de la ciudad. En segundo lugar, la deficiencia de abastecimiento de los

¹⁵⁷⁴ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. IV, fs. 289-290.

¹⁵⁷⁵ *La Voz del Interior*, agosto 1° de 1925 p. 8. El envolver la carne directamente en papel de periódico era una práctica común también en las carnicerías del interior, como puede verse en el caso de la ciudad de Río Cuarto a fines del período. En: *El Pueblo*, febrero 13 de 1929 p. 3, octubre 8 de 1930 p. 3.

¹⁵⁷⁶ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1902, p. 96; *La Libertad*, febrero 3 de 1902 p. 2; *La Patria*, diciembre 27 de 1904 p. 1; *Los Principios*, abril 13 y 7 de 1927 pp. 1 y 2 respect.

puestos fuera del centro y la consecuente mala calidad de la carne cristalizaron en el arquetipo de *la carne de los lunes*, que hemos considerado con anterioridad. Hay que tener en cuenta que durante gran parte del período, aun en los puestos de los mercados públicos, se carecía de cámaras de refrigeración.

Finalmente, hay que señalar que los comercios situados en los suburbios se abastecían parcialmente con las sobras del centro, por consiguiente, los sectores populares se alimentaban en parte con lo desechado por los sectores acomodados. Esta particularidad de la red de distribución sintetizaba un entrecruzamiento de las distancias horizontales y verticales en el consumo alimentario. Una práctica comercial institucionalizada en la época consistía en vender en los suburbios, a precio más reducido, la mercadería que por la degradación de sus aptitudes para el consumo ya no tenía compradores en los puestos centrales. En 1930, el concejal Alberto Gómez señalaba muy explícitamente el caso de las conservas enlatadas, que gozaban del aprecio popular, diciendo:

“Desgraciadamente, el 90% de los depósitos de estas conservas en los almacenes de los suburbios, donde se encuentra la gente más pobre y menesterosa y que son los que más utilizan esas conservas, es dónde se encuentran almacenados de 20 años arriba necesitando mayor contralor del estado de conservación de estas latas.”¹⁵⁷⁷

Idéntica situación se daba habitualmente con el pescado fresco. En un operativo concretado en 1928 en los mercados públicos de Córdoba por los organismos sanitarios municipales se secuestraron unos 4.000 kilos de pescado en mal estado, que estaba pronto para ser vendido en las afueras de la ciudad y remitido al interior provincial.¹⁵⁷⁸ En muchos casos, la distribución de estas sobras en los suburbios operaba no a través de comercios establecidos, sino de vendedores ambulantes, que con sus servicios paliaban algunas de las deficiencias del abastecimiento de esa parte de la ciudad. “Lo que no se vende aquí, se saca en canastos por los barrios extramuros. La gente de las orillas, si se lo dan barato, lo compran”, confesó alguien a un cronista local en el Mercado Norte.¹⁵⁷⁹ Estos comerciantes itinerantes añadían su contribución específica a la degradación de la calidad original de los productos, fuera buena o mala, debido al desaseo personal y de los diversos recipientes que servían para el traslado de

¹⁵⁷⁷ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1930, f. 443r.

¹⁵⁷⁸ *La Voz del Interior*, abril 24 de 1928 p. 14.

¹⁵⁷⁹ *La Voz del Interior*, noviembre 26 de 1919 p. 5.

la mercadería, además de la costumbre de depositar ésta en sus viviendas -pequeñas y precarias- la jornada anterior a la de su expendio.¹⁵⁸⁰

La debilidad de los controles sanitarios municipales es una variable significativa para explicar el cuadro reseñado precedentemente relativo a la vinculación entre la red de distribución de los suburbios y la calidad de los productos alimentarios allí consumidos por los sectores populares. Desde las postrimerías del siglo XIX hasta fines del período considerado, en la ciudad de Córdoba se avanzó notablemente en la regulación y el contralor municipales de las condiciones sanitarias de los artículos alimentarios, construyéndose el correspondiente *corpus* normativo y los dispositivos burocráticos encargados de aplicar y fiscalizar su cumplimiento. No obstante, la vigilancia sanitaria efectiva tuvo serios altibajos bajo las distintas administraciones municipales y, en general, se caracterizó por su concentración en los mercados públicos -que canalizaban gran parte del abastecimiento urbano- y por su intermitencia. Una clave significativa para explicar las deficiencias de la vigilancia sanitaria municipal es la crónica precariedad financiera de los organismos encargados de ejecutar la tarea, lo que redundaba en una escasa dotación de personal y recursos materiales, incluidos los técnicos. Un ejemplo basta para sostener lo afirmado: la Oficina Química Municipal, organismo central en el contralor de la calidad de los alimentos, en 1925 sólo disponía de dos inspectores para una ciudad que se había expandido y contaba con unos 180.000 habitantes.¹⁵⁸¹

¹⁵⁸⁰ *Los Principios*, junio 11 de 1919 p. 1.

¹⁵⁸¹ *La Voz del Interior*, febrero 26 de 1925 p. 8.

**LA ALIMENTACIÓN Y LAS CONDICIONES SANITARIAS:
A MANERA DE CIERRE**

En esta parte del trabajo se han examinado las relaciones entre el estado sanitario de la población y su consumo de comestibles en la Córdoba de entre siglos desde tres perspectivas: la *mala alimentación*, el *mal alimento* y el *alimento escaso*. En este marco, se ha destacado la existencia de una muy estrecha vinculación entre la ingesta cotidiana de alimentos y las enfermedades digestivas, las que con enorme frecuencia afectaban a los cordobeses -en especial a los niños de corta edad- y les provocaban la muerte. Dicha relación se materializaba, primordialmente, en la *mala alimentación* y el *mal alimento*, es decir, por un lado, en las prácticas relativas a la preparación e ingesta de los comestibles y en la composición de la dieta, por otro, en las condiciones sanitarias de los alimentos.

En el análisis de la *mala alimentación* se privilegió la consideración del consumo infantil, porque ahí era más sensible la ligazón entre la salud y las deficiencias de ciertas prácticas alimentarias cotidianas relativas a la preparación y acondicionamiento de los comestibles y a las modalidades de suministro. Esto obedecía, entre otras circunstancias, a la mayor vulnerabilidad biológica de las criaturas frente a la población adulta.

Las prácticas alimentarias presentaban deficiencias muy notorias durante las primeras etapas de vida de los niños y fueron una constante. El precoz desplazamiento de la lactancia materna por la artificial, frecuente en todos los sectores sociales, es una variable decisiva para explicar la amplia difusión de las enfermedades digestivas, sobre todo por la deficiente calidad de la leche comercializada. La práctica del destete, a menudo repentino, en la temporada estival era inapropiada y perjudicial para los niños, ocasionándoles severos trastornos que a menudo culminaban en el fallecimiento de la criatura. En muchos casos, las exigencias sociales llevaban a las madres o sus sustitutos a suministrar de manera prematura alimentos sólidos de diverso género, perjudicando la salud de los niños, debido al grado de desarrollo de sus organismos y, a menudo, desembocaba en afecciones digestivas de variable gravedad. Este comportamiento era estimulado por la muy difundida creencia que identificaba el crecimiento y progreso del niño con ciertos comportamientos alimentarios de la criatura. Otra práctica perjudicial muy difundida consistía en proporcionar al niño una excesiva cantidad diaria de alimentos en relación con sus necesidades fisiológicas y desarrollo orgánico, comportamiento estimulado por los afectos familiares que rodeaban a la criatura y por una estructura mental de larga duración que asociaba, en los niños pequeños, gordura y salud.

Las madres orientaban sus prácticas por las costumbres y las sugerencias de allegados, más que por los consejos de la medicina académica. Esto condujo a que las prácticas de consumo que involucraban a los niños tuvieran gran flexibilidad, siendo muy difusa la línea que en sus

dietas separaba lo permitido de lo vedado, de acuerdo con la edad y evolución orgánica. Esto, si bien era más frecuente en los sectores populares, también se manifestaba en las familias acomodadas; en éstas, las exigencias derivadas del entretenimiento de las relaciones sociales y las preocupaciones estéticas a veces prevalecían sobre las prescripciones médicas relativas a la atención de las criaturas. A su vez, la participación de las mujeres de baja extracción social en el mercado laboral privaba al niño de los cuidados convenientes y promovía la rápida autonomización con respecto a la madre, lo que solía tomar la forma de una alimentación artificial, un apresurado destete y la precoz introducción de comestibles sólidos a la dieta. Muchas prácticas relativas al cuidado y la nutrición de los niños pequeños eran compartidas por los distintos sectores sociales, lo que pone en evidencia que la *mala alimentación* de las criaturas era un problema que remitía al plano cultural, además del económico.

Las criaturas de corta edad eran las víctimas predilectas de la leche de mala calidad; en consecuencia, en la dieta de los niños pequeños confluían la *mala alimentación* y el *mal alimento*. Esto es una variable decisiva para explicar la significativa participación de la mortalidad infantil en la mortalidad general y la correlación existente entre aquélla y la incidencia notable de las patologías digestivas, que constituyeron cuestiones acuciantes en la Córdoba del período.

Dentro del consumo de comestibles consideramos que el *mal alimento* es la variable decisiva para explicar la notable significación de los decesos provocados por afecciones digestivas en la población cordobesa en su conjunto. A través de un análisis detallado, minucioso y exhaustivo se ha establecido que los productos de ingesta más frecuente tenían una calidad deficiente, resultado de sus condiciones de producción y de las existentes en su manipulación en la red de distribución. El significativo crecimiento demográfico, la fuerte urbanización -especialmente en la ciudad de Córdoba, en menor medida en varias localidades del interior provincial- y el crecimiento del mercado alimentario hicieron que los problemas de calidad de los comestibles se agudizaran e, incluso, surgieran nuevos desafíos en la materia para la población y el Estado. En este sentido, la calidad de los comestibles de uso cotidiano y generalizado se transformó en una candente problemática higiénico-sanitaria urbana.

Obviamente, la deficiente calidad de los productos alimenticios era una amenaza siempre latente para todos los cordobeses, pero su intensidad presentaba serias desigualdades conforme la situación social de los consumidores. El riesgo sanitario mantenía una clara relación de proporcionalidad inversa con la capacidad económica de los sectores sociales: los más humildes eran quienes debían soportar con mayor intensidad la deficiente calidad de los productos de ingesta más frecuente. Esto obedecía, especialmente, a dos factores. Primero, las

restricciones presupuestarias: por lo general, los sectores populares compraban alimentos que, por su calidad inferior, tenían un precio más bajo que sus semejantes adquiridos por los grupos más acomodados. Segundo, las características de la red de distribución de los alimentos: las viviendas de los trabajadores fueron alejándose paulatinamente de los mercados públicos, de modo que ellos por lo común adquirieron sus artículos a los vendedores ambulantes y en los dispersos puestos de venta barriales. En estos segmentos de la red distribución, los productos alimenticios presentaban mayores deficiencias cualitativas que los expendidos en los mercados, debido a la falta de especialización de los espacios, las deficiencias de infraestructura, la desidia de los intermediarios y la debilidad de los controles municipales de higiene alimentaria, a lo que se añadía que los comercios de los suburbios se abastecían parcialmente con las sobras del centro.

Pero la escasez alimentaria era cualitativa y cuantitativa. En la Córdoba de entre siglos, los pobres adquirirían los productos de inferior calidad y, además, consumían menos. Esto último ha sido puesto de manifiesto principalmente mediante el análisis detallado de un pequeño conjunto de canastas de consumo de familias de los sectores populares de la ciudad de Córdoba, el cual permitió demostrar, además, la existencia de una mayor diversidad y riqueza del régimen alimentario de los trabajadores más favorecidos con respecto a los más modestos dentro del sector. Las deficiencias alimentarias se extendían al interior provincial, donde eran más acusadas y difundidas en la región noroeste, pero también afectaban a muchos residentes en el sudeste, en plena pampa agroexportadora. Aquí, las dificultades coyunturales en el mercado laboral y/o en la producción cerealera solían acarrear una precarización de las condiciones materiales de vida de muchos trabajadores. En suma, crónica o eventual, la escasez alimentaria formó parte de la existencia cotidiana de muchas familias de los sectores populares en las primeras décadas del siglo XX, aunque su intensidad y difusión social evidenciaron fluctuaciones conforme variaron las coyunturas económicas.

La situación de escasez dietaria estaba íntimamente ligada con el estado sanitario de los sectores populares. La asociación entre pobreza, enfermedad y alimentación era mucho más compleja, pero un cuerpo minado por una alimentación deficiente era más fácil presa de las enfermedades infecto-contagiosas. En este sentido, pobreza y tuberculosis estaban íntimamente enlazadas, porque esta patología mostraba una muy marcada predilección por los más humildes: jornaleros y trabajadoras a domicilio.

CUARTA PARTE
LA ALIMENTACIÓN Y LA VIDA POLÍTICA

De acuerdo con José Luis Moreno, la historiografía argentina ha mostrado interés preferente por la construcción del Estado desde una perspectiva política y económica, quedando “un ancho hueco para analizar la perspectiva social y más específicamente la política social y asistencial.”¹⁵⁸² Desde la década de 1980, de la mano del *renacimiento de la historia política* y estimulada por las insuficiencias explicativas que los historiadores advertían en los trabajos que habían olvidado *lo político*, la historia social comenzó a mostrar una fuerte preocupación por reintegrar los factores políticos a sus investigaciones. Los historiadores sociales empezaron a manifestar una inquietud creciente por los procesos institucionalizadores en sus complejas interacciones con el mundo social, haciendo hincapié en la institucionalización estatal, intentando rescatar la vinculación entre las élites, sus ideas e instituciones y la gente común y su diario vivir, iluminando cómo el Estado afecta la cotidianidad de la gente corriente.

En este marco, esta parte de la investigación está dedicada a la dimensión política del consumo de comestibles, examinando fundamentalmente las diferentes formas de intervención estatal en él, sus alcances, resultados empíricos y sustento político-ideológico. Se analizan las “políticas sociales alimentarias”, es decir, todas aquellas intervenciones de los poderes públicos que tenían vinculación con distintos componentes de la problemática del consumo de comestibles, sean intervenciones cuyos resultados afectaban a toda la población - universales- o bien a ciertos grupos sociales específicos -focalizadas.¹⁵⁸³ Nos concentramos en tres campos de acción del Estado en la alimentación. Primero, la calidad de los comestibles, comprende las normas regulatorias que fijaban las condiciones sanitarias que debían presentar los distintos artículos y su aplicación efectiva por diversos organismos públicos. Segundo, el nivel de precios de los comestibles, una variable primordial sobre la cual el Estado podía actuar para influir sobre el acceso a ese género de bienes, mediante instrumentos diversos como la política tributaria, la regulación de los precios, el abastecimiento de alimentos por el Estado, entre otros. Tercero, la alimentación de los sectores populares más humildes toma en cuenta los mecanismos a los que apelaba el sector público para atender las necesidades básicas alimentarias insatisfechas de los grupos sociales de menores recursos.

El desarrollo de políticas sociales públicas representa el desplazamiento de la responsabilidad de proteger a las personas o a los grupos definidos como socialmente débiles

¹⁵⁸² MORENO José Luis, “Introducción”, en: MORENO José Luis (comp.), *La política social antes de la política social (Caridad, beneficencia y política social en Buenos Aires, siglos XVII a XX)*, Buenos Aires, 2000, p. 9.

¹⁵⁸³ GRASSI Estela, Susana HINTZE y María Rosa NEUFELD, *Políticas sociales, crisis y ajuste estructural (Un análisis del sistema educativo, de obras sociales y de las políticas alimentarias)*, Buenos Aires, 1994, pp. 21-22.

desde el ámbito de la sociedad civil al Estado, lo cual dibuja fronteras cambiantes, y a veces difusas, entre la instancia estatal, el mercado y el *tercer sector* -las asociaciones civiles- en la provisión del bienestar, en este caso, alimentario.

Las motivaciones de una política social concreta, por lo común no se encuentran claramente articuladas, y es necesario deducirlas de los discursos políticos, los considerandos de las normas legales o las propias características de las medidas puestas en marcha para la atención de los problemas sociales. En este sentido, se indagan cuáles fueron los factores que operaron como estímulos o como inhibidores en la concepción e implementación de una política pública social orientada hacia las distintas vertientes de la problemática del consumo de comestibles y cuáles fueron los condicionantes que actuaron sobre el diseño, organización y funcionamiento de los servicios sociales, que constituyen la concreción de las políticas sociales, su materialización en el universo de la vida cotidiana de la gente común. En efecto, mientras la política social presenta un aspecto inmaterial y abstracto, los servicios sociales son una realidad concreta; la primera proyecta, idea y diseña acciones, establece objetivos, organiza recursos y se corporiza en los segundos, bajo la forma de aparatos institucionales, personas, actuaciones y asignaciones de dinero.¹⁵⁸⁴

Además, se explora la acción política de la sociedad civil en materia de consumo alimentario. Aquí hay que tener presente que en torno a cuestiones como el volumen de la oferta de alimentos, el precio y la calidad de los productos, la regularidad del abastecimiento, entre otras, se estructura un juego entre los grandes actores que están presentes dentro del campo del consumo de comestibles, a saber: los productores, los intermediarios y sus respectivas asociaciones sectoriales, el Estado y los consumidores.

¹⁵⁸⁴ La diferenciación entre “política social” y “servicios sociales” se basa en: SETIÉN María Luisa y María Jesús ARRIOLA, “Política social y servicios sociales”, en: ALEMÁN BRACHO Carmen y Jorge GARCÉS FERRER (coord.), *Política social*, Madrid, 1998, pp. 323-324.

CAPÍTULO 13

EL ESTADO Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

“La necesidad en que se encuentra la autoridad Municipal de Reglamentar la fabricación y expendio de artículos alimenticios es perentoria. La densidad de la población hace cada día mas necesaria la adopción de medidas que garantan al consumidor las condiciones higiénicas en que se elaboren los productos ya que de los progresos alcanzados por la vida los pueblos, para su desarrollo, las condiciones higiénicas de vida es uno de los mas perentorios.

“Se carece en nuestra ciudad de una ordenanza completa respecto a los mismos, lo que me decide a adoptar en esta ordenanza, los principios adoptados por pueblos adelantados para reglamentar esta clase de artículos.

“No solamente se contemplan en esta ordenanza las condiciones de higiene necesarias para el público, sino también la de los operarios que deben trabajar en lugares cerrados y que deben gozar igualmente de disposiciones previsoras, en defensa de su salud.”¹⁵⁸⁵

EL ESTADO Y LA CALIDAD DE LOS COMESTIBLES

La situación de partida, al despuntar el período, puede caracterizarse como de indigencia institucional y normativa en materia de intervenciones estatales en las condiciones sanitarias de los comestibles de consumo generalizado, ya que estaban ausentes los organismos de fiscalización especializados y el marco legal se circunscribía a una exigua cantidad de disposiciones municipales, bastante simples, por otra parte. Un sencillo, aunque contundente, indicador de lo señalado lo constituye la carencia de control sanitario de las reses sacrificadas para el consumo nada menos que en la capital provincial y, cabe presumir, la falta de personas capacitadas para efectuarlo, como se desprende de la sugerencia del médico municipal al ejecutivo:

“estimo conveniente que se nombre una comisión compuesta de dos individuos idoneos, que concurriendo todos los dias y antes de la hora de carnear, al lugar donde esta operacion se verifica, pueda practicar un reconocimiento minucioso de todas las reses introducidas,”

indicando que sería provechoso que a dicho grupo se incorporara Julio Morel, de origen francés.¹⁵⁸⁶ Poco antes de estas expresiones, un periódico señalaba que corrían rumores de la aparición de una epizootia cerca de la ciudad y que se hacía necesario que la municipalidad

¹⁵⁸⁵ Proyecto de ordenanza sobre panaderías presentado por el concejal Jaime Fleiderman, en: ARCHIVO HISTÓRICO DE RÍO CUARTO (en adelante: AHRC), *HCD Municipal*, Año 1928, carp. 66, exp. XXI.

¹⁵⁸⁶ ARCHIVO HISTÓRICO DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA (en adelante: AHMC), *Documentos*, Año 1871, f. 27r.

nombrara cuanto antes “un médico o un veterinario práctico” para que inspeccionara el ganado introducido para consumo.¹⁵⁸⁷

El incremento de la ingerencia estatal en la calidad de los alimentos, desde unos orígenes muy tímidos a comienzos del período, constituye una tendencia de desarrollo integrada a una serie de transformaciones mayores de distinta índole que tuvieron como escenario a la Córdoba de entre siglos, entre ellas, una básica y fundamental: la creciente institucionalización del poder estatal, a nivel provincial y municipal. En estrecha vinculación con ésta, el Estado fue potenciando su participación en el mundo de lo cotidiano como agente de control social, regulando paulatinamente las actividades existentes, las que iban surgiendo y, más en general, el modo de vida de los sujetos y grupos sociales, en especial los populares.

La tendencia inicial que se dibuja en la intervención estatal en la problemática alimentaria desde el ángulo higiénico-sanitario consistió en la creación de dispositivos institucionales, organismos públicos, dotados de facultades para ejercer las funciones de contralor de las condiciones que reunían los comestibles. La posición de vanguardia la asumió el gobierno provincial, aunque durante muy pocos años, siendo luego ampliamente superado por el municipio de la ciudad de Córdoba en ese campo.

En 1881 surgió el Consejo de Higiene de la Provincia, que sustituyó al anticuado Protomedicato, con la finalidad de contribuir al mejoramiento de la higiene pública y combatir las enfermedades, necesidades cuya satisfacción comenzaba a apremiar, debido al crecimiento demográfico; las facultades de la flamante repartición, laxamente definidas en sus primeros años de vida, incluían algunas tareas de vigilancia sanitaria de los alimentos.¹⁵⁸⁸ En coincidencia con esto, el gobernador Miguel Juárez Celman aconsejó al ejecutivo a cargo de la administración de la ciudad de Córdoba que imitara su acción, creando un organismo que desempeñara un papel similar al otorgado al Consejo de Higiene,¹⁵⁸⁹ tal como efectivamente se hizo a fines de 1886 cuando vio la luz la Oficina Química Municipal.¹⁵⁹⁰

Desde este momento se fue esbozando una visible división del trabajo legislativo y de las tareas de gobierno entre la provincia y el municipio, que se profundizó con el correr del tiempo, y que permite perfilar dos esferas de acción. La primera, reservada a los poderes públicos provinciales, concernía a las *grandes* cuestiones que afectaban a la sociedad de la

¹⁵⁸⁷ *El Eco de Córdoba*, Córdoba, diciembre 4 de 1870 p. 2.

¹⁵⁸⁸ FERREYRA Ana Inés (comp.), *Mensajes de los gobernadores de Córdoba a la Legislatura. Años 1871-1885*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1996, t. III, pp. 175-176, 232.

¹⁵⁸⁹ *Ibíd.*, p. 232.

¹⁵⁹⁰ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1886, fs. 158r.-162r.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Digesto de Ordenanzas, acuerdos y decretos de la Municipalidad de la ciudad de Córdoba. 1857 á 1894 (inclusives)*, Córdoba, 1896, p. 159.

época, como la vigencia de las garantías constitucionales y las libertades civiles, la penetración material del Estado, la organización institucional, la expansión de las fuerzas productivas. La segunda, delegada en las administraciones municipales, comprendía los *pequeños* asuntos de la cotidianidad, los problemas corrientes de la gente, las condiciones materiales de existencia. En un esfuerzo de síntesis, reduccionista por cierto, era un contrapunto entre el crecimiento económico y las condiciones sociales que lo enmarcaban.

En consecuencia, durante todo el período, la participación del gobierno provincial en la calidad de los productos de consumo corriente fue netamente subsidiaria y focalizada, porque prácticamente estuvo restringida a dos cursos de acción que, por otra parte, mantenían una muy íntima vinculación con la expansión de la actividad económica: las condiciones sanitarias del ganado y el abastecimiento de agua.

En el primer caso, las iniciativas estuvieron encaminadas a garantizar la sanidad del ganado -prioritariamente el vacuno- existente en la provincia, combatiendo las patologías y epidemias más frecuentes, mediante la Sección Veterinaria del Consejo de Higiene, que se abocó a la tarea de implementar y fiscalizar el cumplimiento de la normativa de *policía sanitaria*, concretando inspecciones, campañas de vacunación y, mucho más aún, instalando baños garrapaticidas, como medida de profilaxis contra la *tristeza*, muy difundida en los planteles vacunos del noroeste cordobés.¹⁵⁹¹

Por otro lado, el Estado provincial demostró una preocupación persistente por garantizar un adecuado suministro de agua, en volumen y calidad, que hiciera posible la expansión demográfica y productiva -en especial las actividades agropecuarias- en toda la extensión de Córdoba, además de contribuir de este modo a facilitar la higiene personal y pública y prevenir así la difusión de patologías de carácter infecto-contagioso. El problema del agua en el interior provincial fue afrontado mediante la perforación de pozos subterráneos que buscaban obtener el líquido desde las napas más profundas -por ende, menos expuestas a la acción de los agentes contaminantes-, la construcción de obras para el suministro de agua corriente y la concesión de apoyo financiero a las comunas, vía subsidios, para la concreción de este género de emprendimientos.¹⁵⁹² Esta última modalidad también fue implementada, de

¹⁵⁹¹ MINISTERIO DE GOBIERNO, JUSTICIA, CULTO E INSTRUCCIÓN PÚBLICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Año 1905-1906, pp. 55-56, Año 1908-1909, p. 183; *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Hacienda, Año 1907, pp. 144-145, Año 1909, p. 40, Año 1912, pp. 587-588; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, pp. 333-337, 827, Año 1921, pp. 451-453, Año 1922, p. 1020, Año 1928, pp. 223-224, 357; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1921, p. 983, Año 1922, pp. 49-50.

¹⁵⁹² CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1907, sesión de mayo 31 p. 4, sesiones de diciembre 3 y 10 *passim*, Año 1915, pp. 334-347, 548-554, Año 1917, pp. 273-274,

modo ocasional, en lo que se refiere a la construcción de establecimientos estrechamente vinculados a la alimentación y su calidad, como los mataderos y los mercados de las ciudades y pueblos del interior, sobre todo desde la década de 1910, como ocurrió en Deán Funes, Cruz del Eje, Cosquín, Quilino, entre otros.¹⁵⁹³

La escasa voluntad intervencionista de la provincia en el control de la alimentación se manifiesta con claridad y contundencia en el muy limitado desarrollo de su aparato institucional y normativo en este campo. En sus orígenes, las funciones del Consejo de Higiene fueron restringidas -pese al deseo confesado del gobernador-, por las dificultades financieras para sustentarlo adecuadamente, además fueron explicitadas con poca claridad. Esta situación persistió hasta fines de la etapa, como lo deja indicado el testimonio de uno de los directores del organismo, promediando la década de 1920: “las funciones del Consejo de Higiene están relativamente limitadas por falta de amplitud en sus destinos, no obstante de representar la más alta autoridad sanitaria de la Provincia.”¹⁵⁹⁴ Durante todo el período, el organismo, sin filiales o dependencias en el interior, se comportó ante todo como un dispositivo netamente burocrático, el cual absorbía el grueso de sus asignaciones presupuestarias, mientras que su actuación concreta en materia de higiene pública en la práctica quedó reducida casi con exclusividad al combate de epidemias en el interior, algunos operativos de vacunación y la fiscalización del ejercicio de la medicina y la farmacia. Sus intervenciones en todas estas materias fueron decididamente insuficientes y, en general, deficientes, lo que atrajo al Consejo la reiterada crítica de los distintos sectores de la comunidad, incluidos los funcionarios públicos y los legisladores. Sólo excepcionalmente hemos encontrado testimonios de alguna intervención del Consejo de Higiene directa e inmediatamente ligada a la calidad de los alimentos de uso corriente; nos referimos a las inspecciones que efectuó en 1926 a las carnicerías ubicadas en Río Ceballos, Unquillo y Villa Allende, centros de atracción turística en el verano para muchas familias acomodadas de la

Año 1918, t. I, pp. 490-493, Año 1919, t. I, pp. 47, 486-490, Año 1920, pp. 1089-1092, Año 1921, pp. 674-687, Año 1928, pp. 188-189, 286, 357-358, CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, p. 925, Año 1916, pp. 557-559; Año 1918, p. 142, Año 1921, p. 149, Año 1923, pp. 70-72, 161-163, Año 1928, t. II, pp. 31-33, Año 1930, pp. 584-586, 1053, 1169-1170, 1309-1314; *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Hacienda, Año 1906, p. 702, Año 1907, pp. 609-610, Año 1912, pp. 196-197, 590, Gobierno, Año 1910, p. 319, Obras Públicas, Año 1914, pp. 102, 105; *La Libertad*, Córdoba, enero 26 de 1910 p. 1; *La Voz del Interior*, Córdoba, julio 8 de 1911 p. 3, enero 6 de 1921 p. 5; *Los Principios*, Córdoba, enero 12 y 29 de 1915 pp. 5 y 4 respect., enero 9 y 15 de 1927 pp. 4 y 1 respect., junio 2 de 1930 p. 3.

¹⁵⁹³ *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Hacienda, Año 1912, pp. 573-574; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, pp. 976-978, Año 1919, t. I, p. 26 – 5, t. II, p. 34 – 34, Año 1928, pp. 212-213, 266, 286, 383-384; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, pp. 791-792, Año 1919, t. II, p. 1232, 2196.

¹⁵⁹⁴ *La Voz del Interior*, julio 17 de 1925 p. 9.

ciudad de Córdoba, las cuales debían proveerse allí de la carne de uso cotidiano y parecen haberse sentido disgustadas e intimidadas por la estética y las condiciones higiénicas, respectivamente, que encontraban en los puestos de expendio, “verdaderos adefesios” como los definía un periódico local.¹⁵⁹⁵

Desde el punto de vista normativo, el único instrumento sancionado por la provincia en el período ligado a las condiciones sanitarias del consumo fue una ley de 1899, destinada a prevenir el desarrollo de afecciones infecto-contagiosas. La normativa, entre otras cosas, facultaba a la autoridad de aplicación -el Consejo de Higiene- para inspeccionar hoteles, fondas y establecimientos afines y fijaba la prohibición del expendio y utilización con fines alimentarios de artículos de mala calidad: carnes “alteradas” o provenientes de ganado enfermo, lácteos, granos y toda otra sustancia contaminada por agentes patógenos cuya acción no pudiera ser suprimida mediante el tratamiento a que se los sometía habitualmente con el objeto de acondicionarlos para la ingesta.¹⁵⁹⁶ La ley, aprobada en un momento crítico de difusión de esa clase de enfermedades, comprendía una serie de disposiciones muy genéricas que le restaban eficacia y casi no tuvo aplicación efectiva. Así, no resulta extraño que promediando la década de 1920 el director del Consejo de Higiene emitiera un juicio contundente en referencia a dicha normativa:

“Esta ley fósil, sepultada bajo la tela de araña que han acumulado los años, es un instrumento anticuado, del que ya ni el propio Poder Ejecutivo tenía noticias. Por lo que se impone su revisión, adaptando su articulado a las necesidades del presente”,

añadiendo a continuación: “con veinte y cinco años de existencia y a pesar de la serie de administraciones que se ha sucedido, no se encuentran datos que evidencien en forma apreciable su vigencia.”¹⁵⁹⁷ La ley considerada facultaba al Consejo de Higiene y a las autoridades municipales para concretar los operativos de inspección. Por lo tanto, en las pocas ocasiones en que la provincia pretendió ejecutar lo dispuesto por dicha disposición en materia de establecimientos que brindaban servicios de albergue y, por extensión, gastronómicos, a menudo se encontró con la cerrada oposición de los ciudadanos, fundada en que esos procedimientos correspondían a los municipios. En consecuencia, a fines del período, la provincia carecía de un cuerpo normativo específico concerniente a la calidad de los

¹⁵⁹⁵ *La Voz del Interior*, febrero 3 y 19 de 1926 p. 9; *Los Principios*, febrero 19 de 1926 p. 3.

¹⁵⁹⁶ *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Gobierno, Año 1899, pp. 279-283.

¹⁵⁹⁷ *La Voz del Interior*, julio 17 de 1925 p. 9.

alimentos, deficiencia que el mismo encargado del Consejo de Higiene consideraba imperativo subsanar:

“Si acaso fuera confeccionada una nueva ley, es necesario tener presente un punto interesante, como es aquel que se refiere a la bromatología, es decir, a las condiciones de cantidad, estado y calidad de las sustancias alimenticias. [...] punto muy importante por tratarse de alimentos que a diario se ingieren, sobre los que debe haber un control permanente y detallado; por ser así la única manera de contrarrestar las artimañas de la sofisticación y el fraude.”¹⁵⁹⁸

Así, la problemática de la aptitud de las sustancias comestibles para el consumo humano fue en todo el período un terreno de acción eminentemente municipal.

LAS INTERVENCIONES EN LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA CIUDAD DE CÓRDOBA

En el período, la contracara de la creciente abundancia y variedad de los productos alimentarios en la ciudad de Córdoba, privilegio de la capital, fue la dudosa o deficiente calidad de muchos de ellos, manifiesta sobre todo en las adulteraciones y el engaño a la buena fe de los consumidores. Era el precio a pagar por la creciente disociación entre el productor y el consumidor de los alimentos y la extensión de la intermediación, inherentes al incremento de la división social del trabajo en el marco del amplio proceso modernizador experimentado por la Córdoba de entre siglos.

La vigencia de la problemática de la calidad de los alimentos en un contexto histórico como el considerado, marcado por una fuerte *preocupación* o *sensibilidad higiénica*, fue entonces notablemente potenciada por las ideas y la acción de los higienistas, quienes en el estudio de las enfermedades desplazaron la atención desde el cuerpo humano hacia su entorno, físico y social, destacando la estrecha vinculación entre enfermedad y *factores sociales* (o económico-sociales), como el exceso de trabajo y las deficientes condiciones laborales, la precariedad de las viviendas, el hacinamiento, el alcoholismo, la pobreza, la insuficiente y mala alimentación, entre otros. Todos ellos eran parte de los *costos sociales* que fueron la contracara -o *la cara oscura*- de los intensos procesos de crecimiento y modernización experimentados en el período y adquirieron particular visibilidad en el ámbito

¹⁵⁹⁸ *Ibíd.*

más restringido de las ciudades, en fuerte expansión física y demográfica. De aquí que para los higienistas la ciudad constituyera un *objeto a medicalizar*, estando permanentemente instalada en el centro de sus inquietudes, iniciativas y consejos. Por otra parte, el bienestar sanitario era un asunto a la vez individual y social, privado y público, dependía del comportamiento de los sujetos pero también, en buena medida, del estado del entorno en el cual desarrollaban su existencia; por consiguiente, la salud era competencia de los individuos y los poderes públicos, remitía a las prácticas cotidianas de la gente y a las políticas de Estado.¹⁵⁹⁹ Esta concepción general también era transpolable al campo específico del consumo de comestibles, porque la ambicionada higiene alimentaria involucraba una acción directa sobre las personas mediante la educación (qué, cómo, cuánto y cuándo comer) y una actuación de los poderes públicos sobre el entorno (calidad de los alimentos).¹⁶⁰⁰

La fuerte expansión espacial y demográfica de la ciudad y el consecuente crecimiento del mercado alimentario local en volumen y composición convirtieron a la calidad de los comestibles de uso cotidiano y generalizado en una candente problemática higiénico-sanitaria urbana, la cual, además, formaba parte de otra cuestión crucial más general que era el abastecimiento alimentario de ese núcleo poblacional fuerte y, sobre todo, rápidamente expandido, que pasó de casi 30.000 personas en 1869 a poco más de 250.000 en 1930.

Los inicios de la intervención estatal sistemática en la sanidad alimentaria estuvieron marcados por la creación de organismos públicos para ejercer las funciones de contralor de las condiciones que reunían los comestibles. En los primeros años del período, la administración municipal carecía de un dispositivo institucional especializado para intervenir en dicha materia y sus controles eran limitados en número y precarios e irregulares en su concreción. Como ya se ha señalado, en esos momentos la fiscalización de las condiciones sanitarias del ganado destinado al consumo era una tarea atribuida al juez comisario de corrales, quien carecía de formación académica específica y se expedía de acuerdo a sus conocimientos prácticos, basados sólo en la experiencia; además, este agente público normalmente se encontraba desbordado por las múltiples demandas que debía atender, conforme a las numerosas tareas que debía desarrollar, inherentes al cargo.¹⁶⁰¹ Esta situación comenzó a superarse promediando la década de 1880, cuando el municipio consiguió contratar a un

¹⁵⁹⁹ VIÑAO FRAGO Antonio, “Higiene, salud y educación en su perspectiva histórica”, en: *Áreas. Revista de Ciencias Sociales*, Universidad de Murcia, n° 20, 2000, p. 16.

¹⁶⁰⁰ Sobre el higienismo, sus ideas y su acción, puede consultarse -entre muchos otros trabajos- el número monográfico ya citado de la revista *Áreas* y la contribución de ARMUS Diego, “El descubrimiento de la enfermedad como problema social”, en: LOBATO Mirta Zaida (coord.), *Nueva Historia Argentina*, Buenos Aires, 2000, t. V: *El progreso, la modernización y sus límites (1880-1916)*.

¹⁶⁰¹ *El Eco de Córdoba*, octubre 20 y noviembre 14 de 1872 pp. 2 y 3 respect., mayo 7 de 1874 p. 3.

veterinario -procedente de Buenos Aires- para que efectuara controles permanentes de sanidad animal en el matadero local.¹⁶⁰²

Otra muestra contundente de la sensible debilidad del aparato estatal dedicado al contralor de las condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos a comienzos del período es lo acontecido con la leche, como lo apuntaba un periódico local en 1875: “Aquí no hay un agente público, no hay un químico que examine los comestibles que se expenden para el consumo”,¹⁶⁰³ por ello, los operativos de control eran efectuados por los funcionarios policiales, a veces acompañados por algún miembro de la Comisión de Higiene municipal, quienes simplemente a ojo, sólo en virtud de las propiedades organolépticas de la leche examinada, se expedían sobre su aptitud para el consumo humano.¹⁶⁰⁴ En este caso, las cosas comenzaron a cambiar a partir de la creación de la Oficina Química Municipal, ocurrida en 1886, en coincidencia -no casual, por cierto- de los temores y daños provocados por un brote epidémico colérico. De acuerdo con sus reglamentos de 1887 y 1888, con ella se pretendía solucionar el problema que planteaba en el mercado local la presencia de productos alterados -de calidad depreciada por razones naturales- y adulterados -modificados deliberadamente con espíritu de lucro-, otorgándosele cuatro funciones esenciales: la fiscalización de las sustancias alimenticias y bebidas y de su comercialización, el análisis del agua de uso corriente para determinar su aptitud para la ingesta humana, la inspección de empresas elaboradoras de comestibles y materias de consumo y la de establecimientos e industrias considerados incómodos e insalubres.¹⁶⁰⁵ Una muestra de las dificultades existentes para implementar este género de iniciativas es la ausencia de personal idóneo para las tareas asignadas, como se desprende del artículo 9 del reglamento, que establecía que mientras se consiguieran “peritos Químicos o Inspectores Profesionales” la flamante repartición contaría con los servicios de uno de los comisarios municipales para las tareas a desarrollarse fuera de la oficina.¹⁶⁰⁶ En 1892 se creó la Administración Sanitaria y Asistencia Pública, que entre sus múltiples finalidades contemplaba la de “velar por la higiene del municipio, de los establecimientos públicos e industriales, y de la inocuidad de los géneros alimenticios y artículos de consumo doméstico común.”¹⁶⁰⁷ La nueva institución reunía al comisario de higiene, al médico inspector de las casas de tolerancia, al veterinario municipal y a la Oficina Química, siendo

¹⁶⁰² *El Eco de Córdoba*, marzo 30 y abril 8 de 1883 pp. 2 y 3 respect.; AHMC, *Ordenanzas y acuerdos*, Años 1883-1886, f. 295r.

¹⁶⁰³ *El Eco de Córdoba*, julio 29 de 1875 p. 2.

¹⁶⁰⁴ *El Eco de Córdoba*, septiembre 10 de 1874 p. 3.

¹⁶⁰⁵ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Digesto de Ordenanzas, acuerdos y decretos de la Municipalidad de la ciudad de Córdoba. 1857 á 1894 (inclusives)*, Córdoba, 1896, pp. 159, 181-196, 230-255.

¹⁶⁰⁶ *Ibíd.*, pp. 183-184.

¹⁶⁰⁷ *Ibíd.*, pp. 349-352.

las secciones *análisis* y *sanitaria* -de las tres existentes- las que desempeñaban las tareas de control de los artículos de consumo.¹⁶⁰⁸ Pocos años después se estableció la Oficina Bacteriológica, un pequeño organismo operado apenas por su director, un auxiliar y un portero, destinado, en el campo alimentario, al control de la calidad del agua para consumo - subsidiariamente también de la leche- y a la vacunación del ganado que suministraba sustancias comestibles y se encontraba afectado por patologías, en especial tuberculosis.¹⁶⁰⁹

Toda esta ingeniería institucional se resentía de una falta de claridad en el deslinde de las responsabilidades entre las distintas dependencias y el personal, dejando lugar a vacíos y, sobre todo, superposiciones, situación que fue más grave aún en la práctica concreta. Así por ejemplo, la Oficina Química, de la *sección análisis*, se encargaba -entre otras cosas- de fiscalizar las condiciones higiénicas de los establecimientos dedicados a la elaboración y expendio de comestibles, mientras que el comisario de higiene, de la *sección sanitaria*, aparecía absorbido por el desempeño de sus tareas, algunas de las cuales eran expedir libretas y certificados de salud a los trabajadores y a los niños escolarizados, inspeccionar viviendas y locales donde se registraran casos de afecciones infecto-contagiosas y realizar operaciones de control de higiene en tranvías, prostíbulos, peluquerías, restaurantes, panaderías, empresas dedicadas a la confección de helados, masas, caramelos, etc.

A los dispositivos creados desde mediados de la década de 1880 había que ofrecerle los instrumentos normativos necesarios para el buen desempeño de sus funciones, más allá de las disposiciones genéricas que debieron aplicar desde el momento de su establecimiento. En consecuencia, las intervenciones estatales sobre la calidad de los alimentos también se materializaron en la implementación de un conjunto específico de medidas reguladoras de la producción y el expendio de ese género de artículos. Ellas obedecían, en el fondo, a dos finalidades prioritarias que, por otra parte, no eran mutuamente excluyentes, como lo demostró su aplicación concreta. Uno de los objetivos era propender al mejoramiento y cuidado de la salud pública mediante la fiscalización sanitaria de los alimentos, el otro, el fortalecimiento de las finanzas municipales merced a la imposición de gravámenes sobre la producción y el expendio de dichos artículos. La actuación de la Oficina Química selló este acuerdo entre ambas pretensiones, porque sus controles de calidad e inspecciones sanitarias a los establecimientos vinculados a la alimentación -que eran coercitivos, no facultativos- eran compensados con el pago de derechos y aranceles, a los que se añadían las multas exigidas a

¹⁶⁰⁸ *Ibíd.*

¹⁶⁰⁹ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Digesto. Compilación de las ordenanzas y demás disposiciones dictadas por el H. Concejo Deliberativo. En los años 1895-1896-1897*, Córdoba, 3ª. edic., 1907, t. II, pp. 124-125, 166-167, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1899, pp. 23-30, Año 1902, pp. 36-38.

los infractores de las normativas vigentes en la materia. La Oficina Química llegó a convertirse en una *oficina recaudadora*, cuyo funcionamiento aportaba regularmente una importante cantidad de recursos al erario por los derechos que cobraba por sus servicios. En 1900 contribuyó a las arcas del Municipio con 41.047,81 pesos, cantidad que se elevó a 112.906,11 en 1913, lo que representaba el 7,40 por ciento y el 6,29 por ciento de sus ingresos totales respectivamente.¹⁶¹⁰ Según los datos proporcionados por Félix Garzón Maceda, en el presupuesto municipal para 1916 se acordó la suma de 1.305 pesos mensuales para la Oficina Química, mientras se esperaba que los ingresos provistos por ésta subirían hasta los 123.200 pesos por todo concepto.¹⁶¹¹

El marco regulador fue construyéndose de manera paulatina, sobre la base de un conjunto inicial de disposiciones que soportaron varias reformulaciones y ajustes a lo largo del tiempo, a las que se fueron añadiendo otras destinadas a nuevas actividades y productos. Las sucesivas adaptaciones respondían a la experiencia que el Estado iba acumulando en la materia, al deseo de alcanzar en mayor grado los objetivos propuestos con dichas medidas y a la necesidad de enfrentar los novedosos desafíos que planteaba una ciudad que, con altibajos, estaba en continua efervescencia. Los progresos del Estado regulador operaron mediante un proceso de ensayo y error, de sucesivas aproximaciones, a veces verdaderos tanteos, avanzando prácticamente sobre todos los productos alimentarios y sus condiciones de producción y distribución.

Este creciente involucramiento del municipio capitalino alcanzó su punto culminante durante el primer decenio del siglo XX, cuando se sancionó una abundante serie de normas sobre condiciones sanitarias de los comestibles. En el marco de ese proceso se pueden señalar -simplificación mediante- dos grandes etapas. En la primera, que se extiende desde los últimos decenios del siglo XIX hasta mediados de la década de 1910, partiendo casi de la nada se realizó un gran esfuerzo regulador orientado prácticamente hacia todos los artículos básicos de la dieta cotidiana, con marcada preferencia por los de uso más difundido socialmente: la carne, el pan y la leche. Las normativas más sustantivas relativas a estos tres productos tuvieron sus orígenes en las décadas de 1880 y 1890 y ellas fueron el sólido fundamento sobre el que se asentaron las posteriores. Sobre la base consistente de esa primera etapa se montó la segunda, caracterizada sobre todo por regulaciones que, en algunos casos, introducían alteraciones y/o ampliaciones a las preexistentes, tras la búsqueda de un mejor

¹⁶¹⁰ AHMC, *Documentos*, Año 1903, fs. 626r.-627v., Año 1913, fs. 383r.-384r.

¹⁶¹¹ GARZÓN MACEDA Félix, *La medicina en Córdoba. Apuntes para su estudio*, Buenos Aires, 1917, t. III, p. 352.

ajuste a la realidad y, en otros, encarnaban las respuestas estatales a circunstancias novedosas del campo alimentario. En el primer caso, las acciones privilegiaron ampliamente la problemática de la leche, reformulándose y corrigiéndose en varias oportunidades el marco regulatorio específico; en el segundo caso, las regulaciones sobre calidad fueron novedosas, incidiendo sobre artículos cuyo consumo se extendió en el período, como los embutidos, la manteca y las aguas gaseosas. Finalmente, se sancionaron algunas disposiciones relativas a la higiene de los trabajadores de algunos servicios gastronómicos y de la alimentación en general -las existentes hasta entonces sólo tenían validez sectorial, empleados de panaderías y carnicerías, lecheros, entre otros-.

A. PRIMERA ETAPA: DESDE FINES DEL SIGLO XIX HASTA MEDIADOS DE LA DÉCADA DE 1910

La normativa más relevante referida a la carne fue el “Reglamento de Inspección Médico-Veterinaria de los Mataderos Municipales” sancionado en 1902,¹⁶¹² que regulaba esta actividad que, de hecho, existía con anterioridad. Básicamente, el conjunto de disposiciones apuntaba a determinar las condiciones de faenamiento y las que debían reunir los animales destinados al consumo y el personal empleado en las tareas de matanza; de modo subsidiario, establecía algunas pautas reguladoras de la actividad de conducción de la carne desde los mataderos a las bocas de expendio. De acuerdo con el “Reglamento”, los animales a sacrificarse debían tener un estacionamiento previo de 24 horas en los corrales del matadero y contar con el certificado sanitario extendido por el veterinario municipal. Las hembras en avanzada preñez, los animales excesivamente jóvenes o viejos y los afectados por patologías quedaban excluidos de la matanza. Las cabezas y vísceras decomisadas en virtud de estar enfermas debían incinerarse.¹⁶¹³ Con respecto a los matarifes, se establecía que debían contar con una constancia de buena salud y presentar correcto aseo, además de vestir calzado de cuero y delantal de lienzo, que tenían que mudar periódicamente.¹⁶¹⁴ Los carros dedicados a la conducción de la carne tenían que contar con ganchos de hierro galvanizado en perfecta

¹⁶¹² MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1902, pp. 122-128.

¹⁶¹³ *Ibíd.*

¹⁶¹⁴ *Ibíd.*

limpieza y no podían transportar carneros, cerdos vivos u hortalizas, entre otros productos.¹⁶¹⁵ En este sentido, el “Reglamento” reforzaba las disposiciones de la ordenanza de 1897 que, además de señalar que la descarga de la carne debía realizarse en parihuelas cubiertas de zinc, establecía que los carros debían tener todo su interior forrado en este metal, contar con ganchos y ser aseados con prolijidad y que las lonas que cubrían la parte anterior y la posterior del vehículo tenían que ser impermeables. A su vez, el personal encargado del transporte debía usar trajes o delantales en perfecto estado de aseo durante esta actividad y sustituirlos por otros impermeables cuando la operación de carga y descarga del artículo.¹⁶¹⁶

En el mismo año 1902 se aprobó una ordenanza que reiteraba algunas disposiciones de 1892, atinentes a las condiciones requeridas a los puestos de comercialización de carne, especificándolas para los emplazados fuera de la zona de privilegio de los mercados.¹⁶¹⁷ La reglamentación de 1892, válida para la totalidad de los negocios dedicados a esa actividad, determinaba que debían contar con piso y paredes impermeables, mostradores de mármol, rejillas de alambre, presentar adecuadas condiciones de higiene y estar especializados exclusivamente en la venta de artículos del ramo; adicionalmente, imponía la prohibición de alojarse en el local destinado al ejercicio de la comercialización de la carne.¹⁶¹⁸

Como consecuencia de la extensión del faenamiento clandestino de ganado, que constituía una amenaza a la salud de la población e iba en desmedro de las finanzas de la administración municipal, ésta reforzó su combate contra la actividad ilícita mediante el agravamiento de las sanciones a los infractores y el ajuste de los mecanismos de vigilancia. En 1909, el intendente Ramón Gil Barros, convencido de que era “proverbial” la evasión impositiva en concepto de derecho de matanza -tributo que con acierto ponderaba como “una de las principales fuentes de recursos de la Comuna”-,¹⁶¹⁹ remitió al Concejo Deliberante un proyecto -sancionado poco después- que establecía la subrogación de las multas por arresto a los infractores de la ordenanza general de impuestos en el inciso correspondiente al gravamen aludido.¹⁶²⁰ Esto era la resultante del crecimiento del faenamiento clandestino de ganado y del convencimiento de los funcionarios locales con relación a la ineficacia del sistema de multas como instrumento

¹⁶¹⁵ *Ibíd.*

¹⁶¹⁶ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1897, fs. 54r.-79v.

¹⁶¹⁷ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Compilación de las ordenanzas y demás disposiciones dictadas por el H. C. Deliberativo*, Año 1902, t. VII, pp. 21-22.

¹⁶¹⁸ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1892, fs. 154r.-159v.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Digesto de Ordenanzas, acuerdos y decretos de la Municipalidad de la ciudad de Córdoba. 1857 á 1894 (inclusives)*, Córdoba, 1896, pp. 367-368.

¹⁶¹⁹ AHMC, *Documentos*, Año 1909, t. II, fs. 323r.-v.

¹⁶²⁰ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1909, fs. 472r.-483v.

para combatir ese delito.¹⁶²¹ A pesar de esto, en 1912, se insistió en el aumento de las sanciones pecuniarias, pero esta vez en concomitancia con un cambio en el funcionamiento de la repartición encargada de velar por el cumplimiento de las disposiciones municipales, incluidas las impositivas, con el objeto de incrementar la eficacia en el logro de este objetivo. Así, el gobierno municipal decidió participar al personal de la Inspección General en los beneficios derivados de la recaudación en concepto de multas impuestas a los evasores del derecho de matanza.¹⁶²²

Otra modalidad de acción de la administración de la ciudad vinculada con la calidad de la carne consistió en la inversión en obras de infraestructura para el sacrificio del ganado. En 1872 se inauguró el Matadero del Este,¹⁶²³ ubicado en San Vicente, cuyas instalaciones se amortizaron como consecuencia de un uso prolongado y sobreexigido hasta fines de la década de 1920. Durante todo el período, la municipalidad efectuó numerosas obras dentro del matadero, las cuales, en unos pocos casos, representaron mejoras en el establecimiento, mientras que, en la mayoría, sólo pretendieron contrarrestar el deterioro de las instalaciones debido a su uso continuo durante años.¹⁶²⁴ Pese al efecto benéfico de las inversiones, ellas fueron insuficientes para mantener el matadero en las condiciones deseables, como consecuencia -principalmente- de la sobreutilización del establecimiento, causada por el notable crecimiento del sacrificio de ganado para atender el consumo, a tal punto que un funcionario municipal ya manifestaba en 1902 que, en lugar de reparar el matadero, hubiese sido conveniente mandar construir otro nuevo.¹⁶²⁵ Este último, emplazado también en San Vicente, recién se libró al servicio público en 1927, pese a que su construcción había finalizado prácticamente diez años antes.¹⁶²⁶

En los últimos años de la década de 1890, comenzó a funcionar el Matadero del Oeste,¹⁶²⁷ ubicado en Alberdi, de escasa capacidad operativa y destinado a servir casi con exclusividad a una fracción de la población capitalina, relativamente alejada de los centros de distribución. La contribución de su matanza al consumo general fue sumamente pobre durante todo el período, insignificante al lado de la proveniente del Matadero del Este. En el flamante

¹⁶²¹ *Ibid.*

¹⁶²² AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1912, fs. 182r.-187v., *Documentos*, Año 1912, t. I, fs. 238r.-239r.

¹⁶²³ AHMC, *Documentos*, Año 1872, fs. 60r., 282r.-v.

¹⁶²⁴ Algunos testimonios en: MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1899, pp. 27, 51-52, 211-212, 218; AHMC, *Documentos*, Año 1902, fs. 145r.-147r., Año 1903, fs. 306r.-307r., Año 1904, t. I, fs. 312r.-333r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1902, fs. 149r.-155r.; *La Voz del Interior*, noviembre 12 de 1914 p. 5; *Los Principios*, mayo 2 de 1911 p. 2.

¹⁶²⁵ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1902, fs. 149r.-155r.

¹⁶²⁶ *Los Principios*, marzo 18 de 1927 p. 2.

¹⁶²⁷ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1899, pp. 53, 213-215; AHMC, *Documentos*, Año 1903, fs. 444r.-445r., Año 1912, t. I, fs. 139r.-v.

Matadero del Oeste la cantidad de animales sacrificados fue creciendo con el tiempo, pero siempre fue muy pequeña en relación con el abastecimiento total de la población.¹⁶²⁸ Por consiguiente, el nuevo establecimiento no consiguió aliviar la pesada carga que a diario soportaba el matadero ubicado en San Vicente.

En 1889 se sancionó una ordenanza que constituye la regulación básica del período sobre las actividades de producción y venta de pan. Los alcances de la normativa eran, en realidad, bastante restringidos y estaban dirigidos casi con exclusividad a las cuestiones concernientes a la comercialización del pan y al abastecimiento de la población, más que hacia las condiciones de elaboración. Entre otras cosas, establecía la necesidad de que el pan contara con una marca de fábrica visible, fijaba los controles sobre el peso del producto y, de modo genérico, la calidad de la harina que se podía utilizar en su confección. Las disposiciones orientadas a garantizar la continuidad de la producción y, por ende, del aprovisionamiento de pan ocupaban un lugar destacado. En este sentido, se determinaba que ninguna panadería podía cesar sus labores sin previo aviso, en plazo no menor a quince días, a la administración municipal y que ningún trabajador del ramo podía abandonar su empleo sin notificar a su patrón con un mes de anticipación.¹⁶²⁹ Esta ordenanza sufrió modificaciones en 1895, pero ellas no alteraron sustancialmente su contenido y sus alcances.¹⁶³⁰

Un paso decisivo en la intervención municipal se materializó en la implementación de una normativa sancionada en 1903, que fijaba las condiciones que debían contemplarse en la elaboración del pan y aquellas a las que tenían que adecuarse los establecimientos dedicados a la actividad, además del requisito de la habilitación para poner en marcha la empresa, previa realización de los pertinentes controles públicos. De acuerdo con la ordenanza, el sitio donde se desarrollaban las tareas de elaboración debía estar convenientemente iluminado, aireado, en correcto estado de aseo y conservación y contar con piso impermeable y paredes de mampostería revocadas. Con relación a los trabajadores intervinientes en la producción y distribución del pan, se determinaba que debían contar con una constancia de buena salud, expedida en forma gratuita por la Asistencia Pública, y cuidar su higiene personal, sobre todo en las manos. La vigilancia de esto último era una responsabilidad atribuida a los propietarios de las panaderías, quienes además tenían la obligación de proporcionar a sus empleados una

¹⁶²⁸ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1899, pp. 53, 335-336; AHMC, *Documentos*, Año 1903, fs. 444r.-445r., Año 1912, t. I, fs. 139r.-v.; *Los Principios y La Voz del Interior*, febrero 6 de 1926 pp. 2 y 10 respect.

¹⁶²⁹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1889, fs. 143r.-159v.

¹⁶³⁰ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1895, fs. 208r.-213v.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Digesto. Compilación de las ordenanzas y demás disposiciones dictadas por el H. Concejo Deliberativo. En los años 1895-1896-1897*, Córdoba, 3ª. edic., 1907, t. II, pp. 51-52.

toalla limpia a cada uno diariamente y controlar que nadie pernoctara en el lugar de trabajo. Se determinaban ciertos requisitos de calidad para las materias primas -harinas, agua, levaduras, entre otras- y algunas relaciones de proporción entre ellas que debían considerarse en la elaboración del pan; además, se contemplaba la obligación de conservar en adecuadas condiciones higiénicas el horno y los utensilios utilizados.¹⁶³¹ Con respecto a la comercialización, se establecía que debía realizarse en locales destinados sólo a este objeto, los que tenían vedada su comunicación con establecimientos insalubres, y debían conservarse convenientemente aseados. Por otra parte, el expendio se haría al peso. Sin embargo, esta pretendida venta al peso no era tal, porque prevalecía la idea de una equivalencia estable entre las unidades o piezas de pan y su peso. Esto se infiere del texto de la ordenanza, que fijaba determinado peso para las unidades de pan y ciertos márgenes de tolerancia en sus variaciones; así por ejemplo, se establecía una variación aceptable de 100 gramos para panes de 500 y 1.000 gramos y 150 gramos cada 1.000 en panes desde 20 a 500 gramos.¹⁶³² La implementación efectiva de las regulaciones contenidas en la ordenanza de 1903 permaneció prácticamente en suspenso hasta 1906,¹⁶³³ como consecuencia de la reacción negativa de la corporación que congregaba a los propietarios de panaderías; éstos manifestaron numerosas objeciones a las nuevas disposiciones y las ignoraron en los hechos, además de solicitar la revisión de muchos aspectos de la normativa y, en su momento, protestaron mediante un cese de sus actividades productivas.¹⁶³⁴

Los alcances regulatorios de la norma de 1903 se restringían a la producción industrial de pan, mientras que permanecía a salvo su elaboración artesanal. En 1907 se sancionó una ordenanza que dispuso la apertura de un registro público donde debían inscribirse los individuos que fabricaban *pan casero* y estableció mecanismos de control de su calidad, mediante la realización de visitas de inspección. La incorporación al registro y estas últimas tenían carácter gratuito. Los productores que no se adecuaban a las exigencias de la normativa quedaban legalmente inhibidos para continuar con sus actividades.¹⁶³⁵ La reglamentación de la elaboración de *pan casero* tendía a dar mayores garantías sanitarias a la población consumidora y cierta respuesta a los reclamos de los industriales panaderos, quienes consideraban que la competencia de los productores artesanales era desleal, porque las

¹⁶³¹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1903, fs. 299r.-309r.

¹⁶³² *Ibíd.*

¹⁶³³ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1904, fs. 201r.-208r., Año 1906, fs. 386r.-400v.; *La Voz del Interior*, noviembre 18 de 1906 p. 1.

¹⁶³⁴ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1904, fs. 201r.-208r., *Documentos*, Año 1903, fs. 300r.-301r., Año 1904, t. I, fs. 33r.-35r., Año 1905, t. I, fs. 257r.-v., 267r.-v., Año 1906, t. I, fs. 305r.-312r., 354r.-v.; *La Libertad*, abril 13 de 1905 p. 1; *La Voz del Interior*, abril 25 y noviembre 18 de 1906 p. 1.

¹⁶³⁵ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1907, fs. 201r.-213v.

regulaciones y controles municipales sólo recaían sobre la actividad de aquéllos.¹⁶³⁶ Por otra parte, como quedó demostrado en el transcurso del conflicto de 1906 entre el municipio y la corporación que agrupaba a los propietarios de panaderías, los fabricantes de *pan casero* tenían cierto valor estratégico -pasible incluso de utilización política-, porque con su labor mantuvieron, parcialmente, el abastecimiento de pan cuando se produjo la suspensión de la producción en aquellos establecimientos. La existencia de un registro de fabricantes artesanales de pan, donde constaban sus datos personales, ponía a disposición de los funcionarios un nuevo recurso a utilizar en eventuales enfrentamientos futuros con la corporación que agrupaba a los propietarios de panaderías.

A comienzos del período, las normativas municipales sobre la leche de consumo en la ciudad eran extremadamente pobres en sus prescripciones. En 1869 se sancionó una ordenanza que apenas establecía la prohibición de la comercialización de leche adulterada y las multas por infracciones a la norma.¹⁶³⁷ Para 1877, una nueva disposición amplió un poco la prohibición, extendiéndola a la leche procedente de animales enfermos o cuya alimentación fuera deficiente o malsana, y estableció que la leche alterada, adulterada o defectuosa sería inutilizada.¹⁶³⁸ Con la Oficina Química ya establecida, la administración comunal dispuso la prohibición del expendio de “leche aguada, desgrasada o alterada y el agregado de materias extrañas de cualquier naturaleza.”¹⁶³⁹ Sin embargo, hubo que esperar hasta 1894 para que se estableciera normativamente el procedimiento a seguir en el análisis de la calidad de la leche comercializada en la ciudad.¹⁶⁴⁰

En este marco, el intendente Ernesto Bancalari señaló, con acierto, que hasta 1897 se carecía de una ordenanza sobre la instalación de tambos en la ciudad. La percepción que el jefe municipal tenía de esta cuestión como “un asunto de vital interés para la salud pública” y el vacío reglamentario existente lo condujeron a remitir al Concejo Deliberante un proyecto de ordenanza sobre la cuestión.¹⁶⁴¹ Luego de su aprobación, esta normativa se transformó, hasta mediados de la década de 1910, en la piedra angular de las regulaciones municipales concernientes a la calidad de la leche.

¹⁶³⁶ AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. I, fs. 306r.-308v.

¹⁶³⁷ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Digesto de Ordenanzas, acuerdos y decretos de la Municipalidad de la ciudad de Córdoba. 1857 á 1894 (inclusives)*, Córdoba, 1896, p. 495.

¹⁶³⁸ *Ibíd.*, p. 495.

¹⁶³⁹ *Ibíd.*

¹⁶⁴⁰ *Ibíd.*, pp. 476-477.

¹⁶⁴¹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1897, fs. 161r.-182r.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Digesto. Compilación de las ordenanzas y demás disposiciones dictadas por el H. Concejo Deliberativo. En los años 1895-1896-1897*, Córdoba, 3ª. edic., 1907, t. II, pp. pp. 155-159.

La ordenanza de 1897 fijaba las condiciones a las que debían sujetarse los tambos de la ciudad. Sus propietarios estaban obligados a inscribirlos en un registro existente en la secretaría del Departamento Ejecutivo, haciendo constar el origen de la leche expendida, la cantidad de animales con que contaban y, por supuesto, los datos personales del titular de la unidad productiva. Quedaba prohibida la instalación de tambos a menos de dos cuadras de distancia entre sí o con relación a caballerizas y cocherías.¹⁶⁴² Los locales donde funcionaban los tambos tenían que estar perfectamente nivelados y ser aseados a diario, contar con servicio de agua corriente, las paredes de los establos debían estar realizadas en madera cubierta de alquitrán o en material revocado con cal, debía existir un espacio destinado a las pesebreras, las que servirían de alojamiento exclusivo para los animales, y se fijaban las condiciones a las que ellas debían ajustarse: ciertas dimensiones mínimas, piso empedrado y nivelado, techado.¹⁶⁴³ El ganado de la explotación debía hallarse en perfectas condiciones sanitarias, buen estado y correcto aseo y contar con un certificado de salud, al igual que los trabajadores, expedido por el veterinario municipal y el médico de la Asistencia Pública, respectivamente. A todas las vacas que fueran declaradas sospechosas de estar afectadas por tuberculosis debía aplicárseles la tuberculina. En 1905 esta última medida se hizo extensiva a la totalidad de los animales, no sólo a los supuestamente enfermos.¹⁶⁴⁴ Cuando se presentaba una patología en el ganado o en el personal debía dejarse en suspenso la actividad del tambo y notificarse a la intendencia; ésta, por intermedio de las pertinentes reparticiones, realizaba las pericias para dilucidar las características de la enfermedad y sus causas y autorizaba o no la continuidad de las tareas.¹⁶⁴⁵ Una ordenanza sancionada en 1904 perfeccionó las exigencias contenidas en las disposiciones de 1897 referidas a las condiciones materiales e higiénicas que debían reunir los tambos y las hizo extensivas a otros establecimientos que utilizaban ganado para el desarrollo de sus labores habituales.¹⁶⁴⁶

Hacia el decenio de 1910 surgieron algunas normas regulatorias para la venta ambulante de leche. Con ellas, la administración municipal pretendía expandir sus controles para abarcar una ocupación hasta entonces prácticamente liberada de la vigilancia estatal, pese a su real significación para la salud pública. Un primer paso en la regulación de esa venta ambulante se dio en 1910, cuando se dispuso que los animales utilizados en ella debían contar con certificado de buena salud y constancia de inoculación de tuberculina con resultado negativo.

¹⁶⁴² *Ibíd.*

¹⁶⁴³ *Ibíd.*

¹⁶⁴⁴ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1905, fs. 85r.-107r.

¹⁶⁴⁵ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1897, fs. 161r.-182r.

¹⁶⁴⁶ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1904, fs. 48r.-54v.

Esta medida era muy importante, si se tiene en cuenta que dichas vacas casi siempre eludían los controles sanitarios, en razón de que por lo general pertenecían a tambos que no estaban legalmente registrados.¹⁶⁴⁷ En 1914 los controles se extendieron más, comprendiendo al mismo vendedor ambulante y a los introductores de leche a la ciudad, a quienes se les exigió la inscripción en la Oficina Química y la obtención del correspondiente certificado sanitario.¹⁶⁴⁸

B. SEGUNDA ETAPA: DESDE MEDIADOS DE LA DÉCADA DE 1910 HASTA FINES DEL PERÍODO

En esta etapa, el marco regulatorio de la leche sufrió varias alteraciones, debido sobre todo a la pretensión del municipio de garantizar la comercialización en condiciones higiénicas adecuadas, de un producto sano y natural, libre de adulteraciones, fraudulentas o no. Esta finalidad preside la normativa sancionada a mediados de la década de 1910, originada en el Departamento Ejecutivo, que autorizaba exclusivamente el expendio de leche “entera e higiénica”, es decir, aquella que era “el producto íntegro de la ordeñación completa sin interrupción” y procedía “de vacas sanas, bien alimentadas” y reunía los requisitos exigidos en virtud de la misma normativa relativos a la pureza y sanidad del artículo. Esta ordenanza marco, la 2060, establecía con claridad límites de tolerancia para la densidad y la materia grasa para que la leche pudiera ser considerada “entera”; la leche “descremada”, con tenor graso inferior al establecido para la entera pero superior a cierto piso, podía ser expandida pero con la condición de que se publicitara como tal y se comercializara en vehículos o locales fijos que no vendieran leche entera. Por otra parte, se establecía la prohibición de la venta de leche aguada y aguada y descremada, así como el transporte de agua en los vehículos destinados al expendio de leche durante el desarrollo de esta actividad.¹⁶⁴⁹

La ordenanza establecía una fórmula aritmética para determinar el porcentaje de descremado y aguado y contemplaba en detalle el procedimiento a seguir por la Oficina Química para verificar la calidad de la leche. La normativa reconocía al expendedor de leche sometido a control el derecho a objetar los resultados del análisis efectuado por la Oficina

¹⁶⁴⁷ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Compilación de las ordenanzas y demás disposiciones dictadas por el H. C. Deliberativo*, Año 1910, t. XIV, pp. 314-316.

¹⁶⁴⁸ *La Libertad*, enero 14 de 1914 p. 1.

¹⁶⁴⁹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1915, t. II, fs. 289r.-313r.

Química, a realizar un nuevo análisis y a contratar para ello a un químico particular. Asimismo, los expendedores que adquirirían la leche a un tercero y habían declarado tal situación cuando su matriculación, con ocasión de una multa por mala calidad, podían solicitar una investigación para comprobar que era comercializada tal como se la recibía; en este caso, la Oficina Química tomaría sus muestras en el lugar y momento acostumbrado en que el expendedor recibía la leche del productor.¹⁶⁵⁰ Este derecho fue reforzado en virtud de las tempranas modificaciones que sufrió la ordenanza ya a fines de 1916, cuando se estableció la posibilidad del expendedor multado de solicitar la “prueba de establo” cuando la leche fuera considerada descremada y aguada. De este modo, se buscaba brindar mayores garantías al intermediario honesto, liberándolo de sanciones por fraudes efectuados directamente por los productores; a la vez, para mejorar el contralor del negocio de la leche, se dispuso que estos últimos también debían matricularse en la Oficina Química, en el caso en que su leche fuera introducida al municipio, fueran o no expendedores.¹⁶⁵¹

La ordenanza 2060 establecía, además, las condiciones materiales e higiénicas que debían reunir los recipientes y utensilios utilizados en todo el circuito de la leche -desde el ordeño hasta su expendio-, los vehículos de reparto, los locales dedicados a depósitos o despachos de leche, cremerías y sitios donde se manipulara la leche y los dispositivos de conservación. Los introductores y expendedores debían matricularse gratuitamente en la Oficina Química y ellos -como todas las demás personas que participaban del negocio de la leche, desde el ordeño hasta su entrega al consumidor- debían cuidar su higiene personal y contar con certificado médico sanitario.¹⁶⁵²

Con miras a asegurar la satisfactoria calidad de la leche expendida, la ordenanza 2060 sufrió en 1929 una serie de modificaciones, impulsadas por el Departamento Ejecutivo, en dos sentidos. Primero, una actualización de los parámetros técnicos a los que debía ajustarse la leche para estar autorizada su venta, que implicó un aumento en las exigencias de calidad para la leche “entera” y la “descremada”, agregándose además a los requisitos higiénico-sanitarios generales ya vigentes uno muy preciso sobre el umbral de tolerancia para las bacterias. Segundo, un reajuste de los mecanismos represivos con el fin de mejorar su eficacia, dudosa y cuestionada hasta ese momento por los contemporáneos, dada la persistencia comprobada de la comercialización de leche deficiente o mala. Entre las infracciones a las disposiciones sobre la calidad y el expendio de la leche, las reformas normativas de 1929 diferenciaron entre

¹⁶⁵⁰ *Ibíd.*

¹⁶⁵¹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1916, fs. 311r.-324r.; *Los Principios*, octubre 23 de 1916 pp. 2-3.

¹⁶⁵² AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1915, t. II, fs. 289r.-313r.

faltas “leves” y “graves”, estas últimas relativas exclusivamente a adulteraciones reales o presuntas de la leche y al transporte, a la vez, de ésta y de agua en los vehículos de reparto en el momento de su realización y/o expendio. Para las infracciones leves se prescribía una multa inicial de 10 pesos -con aumentos progresivos del mismo monto por reincidencias hasta los 100 pesos- y para las graves una penalidad de 100 pesos y 200 en cada una de las reincidencias. Finalmente, la nueva normativa incorporaba la figura del “delito contra la salud pública”, de modo que frente a la comprobación o presunción de la existencia de esta falta, tipificada en el Código Penal, el municipio se reservaba el derecho de hacer la denuncia y la presentación judicial correspondientes.¹⁶⁵³

Con idéntico objetivo que las medidas ya reseñadas, entre 1927 y 1930 la administración municipal promovió en sucesivas oportunidades iniciativas intervencionistas más profundas, consistentes en la instalación de usinas pasteurizadoras de leche en la ciudad. En la práctica, estas iniciativas no se materializaron en el período. El primer proyecto, impulsado por el Departamento Ejecutivo en 1927, contemplaba la instalación de usinas que someterían a tratamiento a la totalidad de la leche destinada al consumo de la ciudad, produciendo entonces “leche higiénica”, definida como

“la que ha sido purificada, pasteurizada, refrigerada, envasada en botellas ó tarros esterilizados de cierre hermético y cuyas propiedades químicas y bacteriológicas se ajusten a lo determinado en el Decreto Reglamentario, y conservada a baja temperatura hasta su entrega al consumidor.”¹⁶⁵⁴

Esta iniciativa fracasó fundamentalmente por la perseverante, decidida y vigorosa lucha emprendida por los lecheros, nucleados en la Sociedad Unión Mutua de Lecheros, y que contó con voceros dentro del Concejo Deliberante y con el respaldo de una fuerza político-partidaria de actuación local.

En virtud de este duro aprendizaje, la segunda iniciativa fue mucho más modesta y tenía el carácter de una experiencia piloto, porque promovía la instalación de una única usina de pasteurización, de propiedad y administración municipales, que funcionaría bajo la dependencia de la Asistencia Pública y procesaría la leche destinada a los establecimientos locales de asistencia social, dedicando sólo el excedente de producción a su comercialización para el público.¹⁶⁵⁵ El proyecto pretendía persuadir a los productores, expendedores y

¹⁶⁵³ AHMC, *Documentos*, Año 1929, t. II, fs. 32r.-35r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1929, fs. 374r., 389r.

¹⁶⁵⁴ AHMC, *Documentos*, Año 1927, t. II, fs. 67r.-73v., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1927, t. II, fs. 89r.-106r., 207r.-234v.

¹⁶⁵⁵ AHMC, *Documentos*, Año 1929, t. II, fs. 236r.-239r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1929, fs. 455r.-457r.

consumidores sobre la conveniencia de la pasteurización y alentar a la iniciativa privada para que se comprometiera en este negocio. La iniciativa fue aprobada, se eligió el terreno para el emplazamiento de la usina y se acordaron los fondos para su establecimiento, pero la intervención provincial al municipio capitalino paralizó las acciones durante el período.¹⁶⁵⁶ La idea fue retomada, con características generales idénticas a las de la ordenanza sancionada en 1929, por la administración radical a cargo del municipio en 1930, esta vez asociada la usina de pasteurización a una proyectada Gota de Leche Modelo,¹⁶⁵⁷ simultáneamente, los concejales demócratas reclamaron por el incumplimiento de la ordenanza aprobada sobre esta materia en 1929¹⁶⁵⁸ y promovieron una iniciativa de exención tributaria en beneficio de los particulares que establecieran, antes de fines de 1930, usinas de pasteurización de la leche destinada al consumo público¹⁶⁵⁹. Es por demás llamativo y sospechoso que, apenas un mes y días después de presentado este proyecto, dos particulares solicitaron a la municipalidad, con carácter de exclusividad, el derecho para expender leche pasteurizada, higiénica y certificada en la ciudad.¹⁶⁶⁰

Además de la leche, la carne,¹⁶⁶¹ el pan y los fideos fueron blanco de nuevas normativas municipales que ampliaban y, en algunos casos, actualizaban el marco regulatorio sobre calidad y comercialización de artículos básicos de la dieta cotidiana, con miras a ajustarlo a los nuevos tiempos. Esto es por demás evidente en las iniciativas concernientes al pan y a los fideos, estrechamente ligadas a la coyuntura económica creada por la Primera Guerra Mundial y la crisis posbélica, marcada por una intensa tendencia alcista en el costo de la canasta alimentaria. En este marco, cuando se acercaba el final del conflicto bélico, un pan de dudosa calidad, producto de la elaboración clandestina, hizo su aparición en el mercado;¹⁶⁶² además, es de inferir que en esa coyuntura en que los sectores populares soportaron una *precarización de la dieta cotidiana*, el pan casero -más barato- tuvo una participación creciente dentro de ella a expensas del pan común de elaboración industrial. En consecuencia, la normativa de 1918 sobre pan casero y/o cualquier pastelería semejante es, ante todo, una intervención

¹⁶⁵⁶ AHMC, *Documentos*, Año 1930, t. IV, f. 316r.

¹⁶⁵⁷ *Ibid.*, t. III, fs. 108r.-116r., 130r.

¹⁶⁵⁸ *Ibid.*, t. IV, f. 316r.

¹⁶⁵⁹ *Ibid.*, t. III, f. 108r.

¹⁶⁶⁰ *Ibid.*, fs. 133r.-167r., 184r.-185r.

¹⁶⁶¹ En 1926 se sancionó como ordenanza un proyecto del Departamento Ejecutivo que establecía las condiciones que debían reunir las carnicerías emplazadas fuera del radio de los mercados. Se trata de un amplio marco regulatorio relativo a la higiene de la carne en su expendio en esos puestos, desde el ingreso del producto a la carnicería hasta su venta, abarcando las condiciones físicas y sanitarias del local, los dispositivos de conservación, la salubridad e higiene del personal, entre muchos otros aspectos puntualmente contemplados. Puede verse en: AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. IV, fs. 268r.-303r., *Documentos*, Año 1926, t. III, fs. 174r.-179r.; *Los Principios*, septiembre 17 de 1926 p. 3.

¹⁶⁶² *La Voz del Interior*, febrero 23 de 1918 p. 4.

reactiva de la municipalidad frente a las momentáneas condiciones reinantes en el mercado alimentario local, ya que se establecía la prohibición del expendio de esos productos sin la previa autorización del Departamento Ejecutivo, que debería “fiscalizar constantemente” los locales y objetos utilizados en su elaboración y la higiene del personal involucrado en ella, en el acondicionamiento, transporte, venta y reparto.¹⁶⁶³ La sustitución del pan industrial por el casero y las consecuentes regulaciones municipales sobre su fabricación y expendio reeditan la experiencia de otros períodos de crisis económica previos a 1918. Probablemente para este año había caído en el olvido una ordenanza de 1907, un año difícil desde el punto de vista económico, que establecía la apertura de un registro público donde debían inscribirse quienes fabricaban *pan casero* y mecanismos de control sobre su calidad a través de visitas de inspección.¹⁶⁶⁴ Por otra parte, en un intento de contribuir a mejorar las condiciones higiénicas de los productos de panificación, el municipio promovió la incorporación tecnológica a esta actividad, merced a la sanción en 1922 de una ordenanza que dispuso la obligatoriedad de la utilización de amasadoras mecánicas en las panaderías,¹⁶⁶⁵ un síntoma de la modernización del marco normativo sobre higiene alimentaria para ponerlo en sintonía con los nuevos tiempos.

Por idéntica razón, se reajustaron también las regulaciones concernientes a los fideos. Merced a la preferencia generalizada de los consumidores por los coloreados frente a los blancos y por el notable incremento del precio del azafrán, tradicionalmente utilizado para colorear las pastas, varios fabricantes locales sustituyeron ese encarecido producto importado por otras sustancias, a veces de dudosa aptitud para la ingesta humana.¹⁶⁶⁶ Por ello, en 1923, se modificó la vieja ordenanza que regulaba la fabricación de pan y fideos para autorizar el uso alternativo del azafrán o del “fideol” como colorantes, de hecho ya utilizado corrientemente por los productores locales.¹⁶⁶⁷

Otras regulaciones municipales sobre calidad de los alimentos, realmente novedosas, se orientaron hacia productos cuyo consumo se difundió en la etapa considerada. En estos casos, las iniciativas estatales parecen constituir el último eslabón de una cadena que comenzaba con la expansión del consumo y de las disponibilidades locales de cierto comestible, seguía con la aparición de problemas de salud atribuidos a su ingesta -patologías digestivas, acetonuria,

¹⁶⁶³ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1918, fs. 175v.-179r., *Documentos*, Año 1918, t. I, fs. 372r.-373r.

¹⁶⁶⁴ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1907, fs. 201r.-213v.; sobre este punto puede verse: REMEDI Fernando J., *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, Córdoba, 1998, p. 367.

¹⁶⁶⁵ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1922, t. II, fs. 112r.-118r., *Documentos*, Año 1922, t. III, fs. 185r.-190r.

¹⁶⁶⁶ *Los Principios*, marzo 28 de 1923 p. 4.

¹⁶⁶⁷ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1923, fs. 77r.-78r., 80r.

intoxicaciones- y luego las presiones sociales de facultativos, prensa periódica y público en general para que la administración municipal interviniera en la cuestión, cosa que tiempo después acontecía.

En 1922 se estableció la prohibición de la estadía de animales en pie de cualquier género en las fábricas de embutidos, salvo los destinados al servicio, además de fijar una multa para el faenamiento clandestino dentro de ellas y el decomiso de su producto, sin perjuicio de una clausura temporaria o definitiva.¹⁶⁶⁸ Esta iniciativa respondía concretamente a las sospechas generalizadas que despertaba en el público la presencia de animales -caballos, cerdos, mulas- en las fábricas de embutidos, que hacía presumir que eran faenados cuando las circunstancias lo exigían, infringiendo disposiciones municipales relativas a la carne equina y eludiendo las cargas impositivas y el control sanitario. Esta tímida intervención inicial experimentó un salto cualitativo en 1926, cuando se aprobó un extenso y detallado marco regulatorio sobre la confección de embutidos, llenando así un vacío normativo en materia de higiene alimentaria. El mismo intendente Emilio F. Olmos, autor de la iniciativa, señaló -con acierto- que el proyecto tendía a “subsana esta laguna” relativa a artículos cuya elaboración hasta ese momento estaba “librada poco menos que a la buena voluntad y honestidad de los fabricantes.”¹⁶⁶⁹ La disposición de 1922 quedó subsumida en el nuevo marco regulatorio, reducida sólo a una pequeña parte de este último, que fijaba la necesidad de contar con autorización municipal para la apertura de una fábrica de embutidos y comprendía todo lo relativo a las condiciones -de construcción, técnicas e higiénico-sanitarias- que debían reunir las instalaciones (salas de elaboración, cocinas, departamentos de saladero, cámaras frigoríficas, sótanos y subsuelos para depósito, etc.), los utensilios (prohibición de los de madera, obligación de recurrir a amasadoras, picadoras y embutidoras mecánicas en sustitución de las manuales) y las exigencias concernientes al personal empleado (contar con certificado sanitario, usar calzado de cuero, delantales blancos hasta las rodillas, prohibición de fumar y dormir en las salas de producción). Además, aludía a la materia prima utilizada en los embutidos, explicitando que sólo podían ser elaborados con derivados de cerdos, vacunos y ovinos frescos e inspeccionados sanitariamente por el municipio y, en consecuencia, establecía multas, decomisos y clausuras como mecanismos represivos para el faenamiento clandestino y las adulteraciones, entendiendo por estas últimas el uso de productos provenientes, por un lado, de animales enfermos o fallecidos por afecciones y accidentes, y

¹⁶⁶⁸ *Ibid.*, Año 1922, t. I, fs. 315r.-322r., 346r.-347r., *Documentos*, Año 1922, t. III, fs. 80r.-82r.

¹⁶⁶⁹ AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. II, f. 303r.

por otro, de especies no autorizadas.¹⁶⁷⁰ Finalmente, en 1930 varios concejales presentaron un proyecto sobre fabricación de embutidos¹⁶⁷¹ que, en realidad, reiteraba muchas de las disposiciones higiénico-sanitarias contenidas en la normativa de 1926, aportando sólo como novedad pequeñas modificaciones para *aggiornarla*, como la sustitución de las máquinas de cortar y embutir manuales por las eléctricas, la fijación de una carga tributaria específica cuya recaudación quedaría afectada “especialmente” a solventar los costos de una inspección severa de los productos y su elaboración y el perfeccionamiento -aunque tímido- de los procedimientos de fiscalización, por ejemplo, disponiendo que los inspectores tendrían derecho a entrar en cualquier momento y permanecer en el local de las fábricas el tiempo que estimaran conveniente para el cumplimiento de sus obligaciones. Por último, se establecía la prohibición de introducir a la ciudad cerdos sacrificados fuera de ella; esto apuntaba sobre todo contra los productores de embutidos que, con la finalidad de obviar las crecientes regulaciones, tendían a instalar sus establecimientos fuera del radio municipal pero en sus adyacencias inmediatas.

La expansión de la producción y el consumo locales de manteca tuvieron como correlato el avance regulador del Estado en estas materias. Hasta 1926 ese producto sólo estaba contemplado en algunos artículos de las normativas vigentes relativas a la leche; recién en ese año se sancionó una ordenanza específica para la manteca, originada en un proyecto del intendente Olmos. Por otra parte, esta última intentaba adecuarse a la realidad del mercado de las grasas comestibles en ese momento, marcado por la diversificación de los productos, ya que se incorporaba un nuevo artículo a las regulaciones sobre calidad -la margarina- y dentro del genérico manteca se distinguía entre aquella para ingesta humana directa -“genuina e higiénica”-, la “salada” y la “de cocina”. Del texto de la normativa pueden inferirse tres finalidades que interesa rescatar. Primera, la más evidente, la fijación de las condiciones técnicas (límites de tolerancia para el porcentaje de acidez, agua y sustancias grasas) e higiénico-sanitarias (ausencia de sustancias nocivas, moho o suciedad, derivada de leches sanas, manipulada limpiamente, etc.) que debían reunir la manteca y la margarina para ser legalmente comercializadas. Segunda, la estandarización de los productos, cuyos paquetes debían contar con pesos preestablecidos, rótulos o etiquetas en sus envases, grabados, estampados o adheridos, conteniendo la “designación exacta del producto”, el peso neto, lugar de procedencia, razón social del productor y del intermediario encargado del expendio. Aquí

¹⁶⁷⁰ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. III, fs. 173r.-176r., *Documentos*, Año 1926, t. II, fs. 303r.-309r.

¹⁶⁷¹ AHMC, *Documentos*, Año 1930, t. IV, fs. 307r.-308r.

se buscaba facilitar la fiscalización de los productos por el Estado y, a la vez, permitir la identificación clara de ellos por el consumidor potencial. Tercera, la diferenciación taxativa entre manteca y margarina, que debía destacarse en el envase y, además, no podían ser elaboradas, depositadas ni comercializadas en el mismo establecimiento.¹⁶⁷²

Las aguas gaseosas mostraron un significativo aumento en su consumo, a juzgar, entre otras cosas, por las apreciaciones de sus fabricantes, quienes llegaron a ponderarlas como “un producto, que si no es de primera necesidad, está tan incorporado á los usos del Pueblo y de todas las clases sociales, que puede considerarse como tal.”¹⁶⁷³ La primera intervención estatal en la elaboración y comercialización de aguas gaseosas tuvo lugar tardíamente, recién en 1925, y sólo bajo la forma de un decreto, concebido como una medida provisoria hasta tanto se diera forma a una normativa con mayor respaldo jurídico, por ende, de aplicación más efectiva, precisa y detallada.¹⁶⁷⁴ Esto ocurrió al año siguiente, con la aprobación de un proyecto del ejecutivo municipal que, ante todo, establecía que por aguas gaseosas se entendía “las bebidas no fermentadas ni alcohólicas, obtenidas saturando con ácido carbónico”, se tratara de “agua límpida química y bacteriológicamente potable” (soda, agua gaseosa simple, agua de Seltz artificial) o “soluciones acuosas de jarabes y sumos de frutas o de jarabes simples adicionado de extractos vegetales, ácidos orgánicos inofensivos, esencias de uso permitido y materias colorantes vegetales inocuas” (limonadas, bebidas sin alcohol); luego fijaba las condiciones higiénico-sanitarias concernientes a las materias primas, los envases y tapones y el producto final.¹⁶⁷⁵ Muy poco tiempo después, el mismo año, esta normativa marco fue modificada en lo relativo a los envases y la identificación de marca y elaborador en ellos, a petición de los fabricantes de aguas gaseosas, quienes hicieron notar la falta de sintonía entre la ordenanza original en este punto y las prácticas habituales en el ramo en el mercado local, donde existía una libre y fluida circulación de los recipientes entre los distintos productores.¹⁶⁷⁶

Las últimas intervenciones estatales novedosas sobre determinados alimentos son las relativas a los helados, un producto sospechado de ser el agente de numerosas afecciones digestivas, sobre el cual arreciaban las críticas de la prensa en coincidencia con el incremento estacional del consumo en la temporada estival, pese a lo cual se carecía de un marco

¹⁶⁷² AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. III, fs. 170r., 180r.-185r., *Documentos*, Año 1926, t. II, fs. 203r.-208r.

¹⁶⁷³ AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. IV, f. 219r.

¹⁶⁷⁴ *Ibíd.*, t. III, f. 141r.

¹⁶⁷⁵ *Ibíd.*, fs. 141r.-144r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. IV, fs. 114r., 119r.-133r.

¹⁶⁷⁶ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. VI, fs. 75r., 88r.-94r., 102r., *Documentos*, Año 1926, t. IV, fs. 218r.-221v.

regulatorio particular. Este último se construyó durante la etapa, paulatinamente, desde un primer avance normativo, bastante pobre, cuyo blanco principal eran los vendedores ambulantes, hasta una regulación específica y desarrollada sobre la materia, que incorporó disposiciones preexistentes.

En 1924 se sancionó una ordenanza sobre el expendio de helados, que establecía el sometimiento a las disposiciones vigentes sobre la calidad de la leche y sus derivados, en lo que fuera pertinente, añadiendo que el agua utilizada en la elaboración del producto debía ser filtrada y los helados de frutas debían confeccionarse con el jugo natural de ellas, prohibiéndose taxativamente la incorporación de sustancias colorantes de cualquier género. El resto de la normativa sólo concernía a los vendedores ambulantes de helados, sobre los cuales se señalaba que no podían estacionarse frente a casas del ramo, debían utilizar trajes limpios color blanco y entregar el producto exclusivamente en recipientes de papel impermeable, estando expresamente prohibidas las copas, vasos o cualquier otro utensilio.¹⁶⁷⁷ Amparándose explícitamente en la defensa de la salud pública, en 1927 el ejecutivo municipal propició un proyecto sobre fabricación y expendio de helados; la ordenanza sancionada sobre la base de esta iniciativa establecía que para la actividad debía gestionarse un permiso del Departamento Ejecutivo, renovable cada verano para quienes la desarrollaran sólo durante esta estación, cuyo otorgamiento estaba supeditado al cumplimiento de las disposiciones que se señalaban a continuación. En realidad, se reeditaban varias de las exigencias contenidas en la normativa de 1924, sobre todo en lo relativo a las materias primas y la actuación permitida a los expendedores ambulantes, agregándose regulaciones sobre las condiciones higiénicas de los locales de elaboración, las maquinarias, los trabajadores, los recipientes, los utensilios, papeles y demás elementos involucrados en esa actividad y en la comercialización de los helados.¹⁶⁷⁸

Finalmente, en 1930 el Concejo Deliberante sancionó un proyecto del ejecutivo municipal que fijaba un marco regulatorio universal en materia de higiene para todos los trabajadores del sector alimentario, que venía a complementar las disposiciones específicas vigentes para cada ramo de la actividad y a cubrir los potenciales vacíos existentes. La normativa establecía sencillamente que toda persona -obrero, empleado, patrón, familiar- que participara en la confección o comercialización de sustancias alimenticias debía contar con un certificado sanitario otorgado por la Asistencia Pública, que llevaría un registro del personal del sector;

¹⁶⁷⁷ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1924, fs. 345r.-348r.

¹⁶⁷⁸ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1927, t. I, fs. 472r.-473r., 481r.-v., *Documentos*, Año 1927, t. II, fs. 245r.-251r.

quienes carecieran de dicha constancia no podrían emplearse en la actividad.¹⁶⁷⁹ Obviamente, la iniciativa tendía a prevenir la difusión de patologías ligadas al consumo de alimentos, pero, además, tenía miras sociales más amplias, ya que la inspección médica y el registro de las certificaciones sanitarias extendidas servirían, como lo apuntaba el flamante intendente Américo Aguilera, de extracción radical, para obtener “datos concretos sobre el estado sanitario de nuestra población obrera que permitirán orientar una futura legislación sobre materia tan importante.”¹⁶⁸⁰

C. UN BALANCE DE LAS REGULACIONES ESTATALES SOBRE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Las iniciativas estatales en materia de calidad de los alimentos fueron estimuladas, al menos parcialmente, por el discurso del higienismo en boga, uno de cuyos representantes locales, el doctor Maximino Simián sostenía en 1921 la necesidad de “dar una importancia capital a la higiene de la alimentación por medio de una reglamentación conveniente, fiscalizando la procedencia, elaboración y conservación de los diversos productos alimenticios”, como parte integrante de un extenso *corpus* de medidas sugeridas a los poderes públicos con el objeto de -en sus palabras- “dotar a Córdoba de una eficiente organización sanitaria.”¹⁶⁸¹

En este marco, las normativas sancionadas o discutidas en el transcurso del período relativas a las condiciones de los comestibles muestran el claro influjo del pensamiento científico-académico, materializado, por un lado, en la consulta a profesionales de la salud con fines de asesoramiento, por otro, en la formulación lisa y llana de los proyectos legislativos por parte de los aparatos estatales especializados y relativamente nuevos creados desde fines del siglo XIX con ingerencia en el área en cuestión (Asistencia Pública, Oficina Química, Oficina de Inspección Veterinaria), lo cual es más particularmente notorio en las regulaciones sobre producción y expendio de leche.¹⁶⁸² La participación directa de estas

¹⁶⁷⁹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1930, fs. 227v., 253r.-257r., 267r., *Documentos*, Año 1930, t. I, fs. 222r.-223r.

¹⁶⁸⁰ AHMC, *Documentos*, Año 1930, t. I, f. 222r.

¹⁶⁸¹ *Los Principios*, junio 10 de 1921 p. 3.

¹⁶⁸² AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1915, t. II, fs. 294v.-295r., *Documentos*, Año 1916, fs. 273r.-275r., Año 1926, t. III, f. 174r., Año 1927, t. II, fs. 68r., 245r.-251r., Año 1929, t. I, fs. 389r.-391r., t. II, fs. 118r.-122r., Año 1930, t. III, fs. 108r., 110r.; *Los Principios*, junio 10 de 1921 p. 3, abril 30 de 1925 pp. 2-3.

reparticiones en la formulación concreta de los proyectos del Departamento Ejecutivo es especialmente visible en las iniciativas del intendente Emilio F. Olmos en materia de higiene alimentaria. En el marco del *trend* intervencionista del Estado municipal en esta cuestión, evidente desde fines de la década de 1880, descolla la figura de este hombre como el promotor durante su administración de un abundante *corpus* normativo dirigido a *aggiornar* y perfeccionar las disposiciones vigentes para adecuarlas a la realidad de los nuevos tiempos y, sobre todo, para llenar algunos de los vacíos legales existentes. Por otra parte, en él, las disposiciones en materia alimentaria eran parte de un plan de gobierno de mayor envergadura consagrado al saneamiento e higienización de la ciudad con miras al mejoramiento del estado sanitario de la población, lo que ponderaba como una obligación primordial de las administraciones municipales en la época. En el mensaje de 1926 que acompañaba su proyecto de reglamentación de la elaboración de manteca y margarina apuntaba:

“La campaña tesonera sostenida contra los expendedores de artículos alimenticios en mal estado; el proyecto de ordenanza reglamentando la fabricación de embutidos; el de profilaxis de la hidrofobia; el decreto autorizando la impresión de un folleto único sobre higiene, y la realización de conferencias á cargo de los médicos de la Asistencia Pública en las escuelas y locales obreros; el proyecto de ordenanza sobre cartillas conteniendo elementales concejos á las madres; la desratización del Municipio; la reglamentación de la venta del agua, responden á ese concepto fundamental,”

es decir, al deber primordial de los municipios de velar por la salud pública.¹⁶⁸³ Con ese conjunto de medidas y las impulsadas con posterioridad, en especial la ordenanza sobre fabricación y expendio de helados y el proyecto sobre regulación de la prostitución, Olmos estimaba en 1927 que se había completado “una legislación orgánica integral en defensa de la salud pública”, materia que había sido “objeto de su atención preferente.”¹⁶⁸⁴

Las intervenciones estatales en las condiciones de los comestibles apuntaban a salvaguardar la salud pública, como se desprende del contenido de las disposiciones e, incluso, de sus fundamentaciones, donde por lo general se explicita claramente la pretensión de alcanzar esa meta. Las iniciativas municipales aspiraban a robustecer la salud de los ciudadanos habitantes del recinto urbano, crear ciudadanos sanos que vigorizaran la *raza* y, por este medio, fortalecieran la Nación. En el informe presentado en 1930 por la dirección de la Asistencia Pública, relativo a la creación de una usina pasteurizadora de leche y una Cantina Maternal -anexas a una Gota de Leche-, se señalaba:

¹⁶⁸³ AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. II, f. 203r.

¹⁶⁸⁴ AHMC, *Documentos*, Año 1927, t. II, f. 245r.

“Proporcionar una alimentación sana, sencilla y suficiente, a una pobre madre o futura madre, que no tiene medios bastantes de vida para alimentarse, como lo exige su estado especialísimo, es robustecer la raza, es anteponerse a la debilidad o miseria fisiológica del futuro ser, dotándole de las energías necesarias para la lucha contra el morbus, causa principal, aquella, de la gran mortalidad infantil, y, en fin, es obra verdaderamente patriótica encauzar la caridad al terreno utilitario y más productivo.”¹⁶⁸⁵

Pero si el objetivo higiénico-sanitario es indudable, no era el único, como se desprende de la consulta de las diversas fuentes y, especialmente, como lo demuestra una lectura más atenta de las normativas sancionadas, de sus fundamentaciones y de los debates suscitados en torno a ellas. La cuestión higiénico-sanitaria fue primordial en las intervenciones estatales consideradas, pero no fue excluyente de otras motivaciones, también significativas para la administración municipal, aunque en menor grado. En el caso de la ciudad de Córdoba, es visible que la protección estatal debía extenderse del ciudadano al consumidor, dotándolo de derechos e instrumentos para exigir su respeto. Puede inferirse que comenzó a reconocerse, aunque muy tímidamente, la figura del consumidor, a quien las normativas sancionadas pretenden ofrecerle garantías frente a la eventual defraudación de su buena fe; a ello apuntan sobre todo las disposiciones relativas concretamente a la obligación de identificar con claridad los productos, su composición, la marca de fábrica, la diferenciación de artículos y calidades, etc., de modo de evitar el engaño de los consumidores que podían llegar a adquirir *gato por liebre*. Así por ejemplo, al discutirse en 1926 la normativa regulatoria de la elaboración y comercialización de manteca y margarina, explícitamente se pusieron en juego argumentaciones higiénico-sanitarias y, junto a ellas, otras orientadas a la protección del consumidor, al tratarse la cuestión de la venta de manteca con una proporción de agua superior a la considerada en el proyecto en debate, tal como se acostumbraba en el mercado local. En este caso, el concejal opositor David Barilari, del radicalismo, asumió la defensa del consumidor, sosteniendo que debía impedirse la comercialización de esa manteca, porque pese a ser inocua, constituía un “engaño al público”.¹⁶⁸⁶

La pretensión de salvaguardar al consumidor alcanzó tal vez su mayor expresión en las disposiciones sobre producción y expendio de leche, asunto por demás sensible en la época, como se desprende del análisis fino de la normativa marco sancionada a mediados de la década de 1910. Cuando de partida se define qué se entenderá por leche “entera” e “higiénica”, el segundo término responde claramente a los objetivos sanitarios, mientras que

¹⁶⁸⁵ AHMC, *Documentos*, Año 1930, t. III, f. 112r.

¹⁶⁸⁶ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. III, fs. 181r.-185r.

el primero apunta a la defensa del consumidor (leche que sea “el producto íntegro de la ordeñación completa sin interrupción”).¹⁶⁸⁷ Ligado a esto último, la normativa era tolerante con el expendio de leche descremada -con un mínimo establecido de manteca-, siempre y cuando esto se declarara al público, se efectuara en vehículos o locales fijos que no vendieran leche entera y que contaran con un letrero “bien visible” que indicara “Leche descremada” en letras “bien legibles” no menores de diez centímetros.¹⁶⁸⁸ Por otra parte, la ordenanza autorizaba el expendio de leche de burra y de cabra, con la condición expresa, entre otras, de que el vendedor hiciera pública su condición de tal.¹⁶⁸⁹

El Estado tenía que proteger al consumidor y proporcionarle los medios para la autodefensa. La normativa marco sobre la leche le reconocía a cualquier persona el derecho de exigir al empleado encargado de tomar las muestras del artículo o efectuar sus exámenes que se incluyera en el operativo de control a recipientes específicos del vendedor que habían sido exceptuados de éste.¹⁶⁹⁰ En última instancia, era otra manifestación del legítimo y reconocido derecho constitucional de petición que asistía a todos los ciudadanos, invocado permanentemente por distintos sectores sociales en sus corrientes y numerosas solicitudes dirigidas a los poderes públicos. Por otro lado, había que promover la educación del consumidor para que eligiera lo mejor, lo más conveniente para sus necesidades. Esto es particularmente evidente en las iniciativas sobre pasteurización de la leche; mediante la experiencia concreta, los consumidores serían persuadidos de la conveniencia de ingerir leche pasteurizada, pese a ser un poco más costosa que la utilizada corrientemente.¹⁶⁹¹ De allí los proyectos municipales sobre usinas de pasteurización cuya producción se destinaría, fundamentalmente, a las instituciones de asistencia social.

Finalmente, las medidas consideradas también apuntaban a la defensa y protección de algunos segmentos de los productores y/o expendedores locales de comestibles. En primer lugar, frente a la competencia de sus pares de fuera del municipio y frente a los vendedores ambulantes, como lo evidencia con claridad un proyecto de 1927 sobre controles higiénico-sanitarios para los productos que ingresaran a la ciudad vía ferrocarril. En él, se conjuga la pretensión de constituir una especie de cordón sanitario en torno a la ciudad¹⁶⁹² y, a la vez, brindar cierto amparo a los comerciantes locales, en especial a aquellos que tenían negocio

¹⁶⁸⁷ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1915, t. II, fs. 303r.-304r.

¹⁶⁸⁸ *Ibíd.*

¹⁶⁸⁹ *Ibíd.*, fs. 310r.-311r.

¹⁶⁹⁰ *Ibíd.*, fs. 309r.-310r.

¹⁶⁹¹ AHMC, *Documentos*, Año 1930, t. III, fs. 111r., 167r.

¹⁶⁹² AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1927, t. II, f. 70r.

establecido frente a sus pares dedicados a la venta ambulante; en este sentido, el concejal A. Rampoldi, al fundamentar la iniciativa de su autoría señalaba:

“La pretensión de la ordenanza es que la población pueda consumir aquellas [sustancias] que no puedan causar daños a la salud como también defender al comercio establecido con casa abierta para la venta al público de esa clase de mercadería, que por cuyo motivo está sujeto al control sanitario a diferencia del introductor ambulante que por falta de control no tiene reparos en vender la mercadería en cualquier estado que se encuentre causando con ello muchas veces grandísimos daños a la salud pública.”¹⁶⁹³

Como ya hemos señalado, las disposiciones sobre elaboración y expendio de helados establecían taxativamente la prohibición de ejercer su comercio ambulante frente a los puestos de venta fijos del ramo.¹⁶⁹⁴ En segundo lugar, el Estado pretendía proteger a los comerciantes honestos de la competencia desleal de sus pares que burlaban la buena fe de los consumidores y, eventualmente, dañaban la salud de los ciudadanos. Esto es evidente en el caso concreto de la leche, cuyas normativas regulatorias fijaron el derecho del expendedor a solicitar a la Oficina Química la “prueba de establo” cuando la leche distribuida fuera calificada como “aguada y descremada”; no obstante, el ejercicio efectivo de este derecho no era tan simple, porque el expendedor debía depositar cierta cantidad de dinero en la Tesorería Municipal como garantía y proporcionar los medios de transporte para el encargado de efectuar la prueba solicitada.¹⁶⁹⁵ Por otra parte, en 1922 se discutió una iniciativa que promovía el desarrollo de nuevos análisis e indagaciones acerca de la clase y calidad de la leche que se producía en el ámbito municipal, para adecuar a la realidad los parámetros técnicos fijados por las ordenanzas vigentes para la leche y, de este modo, poner a resguardo a los lecheros frente a la posibilidad de sanciones injustas. De hecho, el concejal Alfredo Larrosa, promotor de la iniciativa, señaló expresamente que ésta pretendía “darles garantías a los expendedores de leche”, para “el comerciante honesto y también para el público consumidor.”¹⁶⁹⁶

Todas las normativas apuntadas relativas a la calidad de los productos tendían a regular y, por ende, restringir la *libertad de comercio y de industria*, reconocida constitucionalmente en el orden liberal; dadas las múltiples motivaciones señaladas que subyacían a dichas intervenciones, ellas supusieron una expansión del Estado sobre los mecanismos de mercado en beneficio de la sociedad -ciudadanos/consumidores-, el componente más débil de la tríada

¹⁶⁹³ AHMC, *Documentos*, Año 1926-28, t. I, f. 100r.

¹⁶⁹⁴ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1924, fs. 345r.-348r., Año 1927, t. I, fs. 472r.-473r., 481r.-v., *Documentos*, Año 1927, t. II, fs. 245r.-251r.

¹⁶⁹⁵ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1916, fs. 311r.-324r.

¹⁶⁹⁶ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1922, t. I, fs. 326r.-327r.

Estado-consumidores-productores/proveedores de comestibles, erigida en torno a la cuestión del abastecimiento alimentario de la ciudad. En ella convergieron el Estado, el mercado y la sociedad; sin embargo, la materialización de esta convergencia en la práctica estuvo cruzada por numerosas dificultades, es decir, la eficacia de las regulaciones fue limitada frente a las expectativas que los grupos dirigentes habían depositado en ellas para el logro de los objetivos que presidieron su formulación y puesta en marcha. Esto supone profundizar en la cuestión de la eficacia concreta del *corpus* regulatorio, en la concordancia o la brecha entre las normas y la realidad.

Pese a los problemas de calidad que se verificaban en los alimentos de uso cotidiano, una consideración global sobre esta situación desde las últimas décadas del siglo XIX permite afirmar que en el transcurso del período se avanzó mucho, sobre todo si se tiene conciencia de la pobreza existente en el punto de partida, constituyéndose desde los dispositivos burocráticos hasta el *corpus* normativo, general y específico, que debían encargarse de aplicar y fiscalizar su cumplimiento. De hecho, esto convirtió al municipio cordobés en fuente de inspiración y modelo para las administraciones de otras comunas de la provincia y del país, que experimentaban problemas similares en el abastecimiento alimentario.¹⁶⁹⁷ Sin embargo, este avance del Estado sobre el mercado no rindió todos los frutos que los grupos dirigentes y la sociedad esperaban, debido a las deficiencias en la aplicación del marco normativo, como consecuencia de un complejo de circunstancias.

En primer lugar, las prácticas cotidianas vigentes en el mercado alimentario estaban fuertemente enraizadas y, por consiguiente, eran difíciles de erradicar; a su vez, esta resistencia al marco normativo era facilitada por la debilidad de la fiscalización estatal. En la mayoría de los casos, esas prácticas establecidas y corrientes redundaban en el incremento de los márgenes de beneficio de los expendedores de alimentos y, en menor medida, de sus productores. Así, pese al avance normativo, en diciembre de 1930 un periódico apuntaba, bajo el título “La piratería del fraude en los consumos”:

“El lechero, que nos da un líquido que es blanco porque le agrega tiza y que es azulino porque le satura con formol es un criminal. [...] El vinero, que con

¹⁶⁹⁷ El texto de la ordenanza aprobada por el Concejo Deliberante de Río Cuarto el 10 de enero de 1919 relativa al expendio de leche y construcción de establos reproduce literal e íntegramente el de la ya citada ordenanza 2060 de la municipalidad de Córdoba aprobada en 1916. La disposición en cuestión de Río Cuarto puede verse en: AHRC, *HCD Municipal*, Año 1918, carp. 38, exp. XXXVIII; *El Pueblo*, Río Cuarto, febrero 2 de 1919 p. 3. En 1917, el jefe de la Inspección Veterinaria de la Municipalidad de Bahía Blanca solicitó por nota al intendente de Córdoba una copia del digesto municipal y todo lo concerniente a tambos, inspección de leche y fábricas de embutidos, porque deseaba proyectar algunas ordenanzas sobre estas cuestiones y, al respecto, señalaba sobre Córdoba: “Se que esa comuna está muy adelantada en materia de higiene.” En: AHMC, *Documentos*, Año 1918, t. I, f. 144r.

desparpajo, agua y ácidos nos hace beber, una cosa que nos cae al estómago como plomo derretido, es un comerciante honrado porque todos hacen lo mismo. [...] El industrial que nos obliga a comer fideos coloreados con polvo de ladrillo, es una entidad casi respetable. [...] El que nos cobra diez pesos por el kilo de hongos, nos asegura que nos da un manjar de los dioses, y le quedamos agradecidos por más que nos conste que en vez de setas comestibles nos da fragmentos de zapallo y rajadas de berenjenas. Pero, se lo agradecemos, decíamos, porque hay quien nos la da auténticas... pero venenosas, [...].”¹⁶⁹⁸

Por otra parte, el marco represivo contemplado en las normativas era un tanto inadecuado para enfrentar este género de prácticas, ya que los beneficios privados derivados de estas últimas superaban los costos inherentes a las sanciones pecuniarias establecidas para las infracciones, cuando eran detectadas. El caso tal vez más paradigmático de esta situación está representado por la permanencia de las multas impuestas a los lecheros, entre los cuales, además, eran sumamente frecuentes las reincidencias.

En otros casos, las prácticas vigentes estaban en discordancia con las normativas, debido a la imposibilidad manifiesta de darles cumplimiento por los condicionamientos de infraestructura existentes, en parte responsabilidad del mismo Estado, como ocurría con el aprovisionamiento de agua o los servicios de barrido y limpieza. La insuficiente infraestructura de servicios con que contaba una ciudad en fuerte expansión -en volumen y extensión- a menudo impedía satisfacer los requerimientos higiénico-sanitarios exigidos por el Estado para la producción y comercialización de los alimentos. Un caso contundente es el de las carnicerías emplazadas fuera de los mercados públicos, en algunos sectores de la ciudad que carecían de energía eléctrica y contaban con muy deficientes prestaciones municipales de barrido y limpieza. De allí que, apelando al sentido común y contra el voluntarismo que permeaba a la normativa de 1926 sobre reglamentación de carnicerías, el concejal Pizarro señaló en el transcurso de su debate:

“el legislador debe ser práctico, debe legislar para el ambiente donde va a aplicar la ordenanza o disposiciones que sanciona... cuando mañana los barrios como Alberdi tengan corriente eléctrica quedarán de hecho comprendidos en las disposiciones que todos anhelamos puedan cumplirse para el Municipio de Córdoba; y será llegado el momento de la aplicación de este agregado. [...] por ahora esos barrios alejados del centro, con una población densa, tendrán carnicerías en la forma que puedan instalarlas. Pero no es posible perjudicar a zonas que precisamente más necesitan de estos negocios, pues perjudicaríamos aquella gente haciéndola salvar grandes distancias para proveerse de la carne.”¹⁶⁹⁹

¹⁶⁹⁸ *La Voz del Interior*, diciembre 9 de 1930 p. 8.

¹⁶⁹⁹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. IV, fs. 289r.-290r.

Algo parecido sucedía con la exigencia para los establecimientos productores o expendedores de alimentos de contar con agua corriente, donde existiera este servicio, y de mantener aseado por lavado sus instalaciones. Aquí el problema residía en las insuficiencias existentes en el abastecimiento de agua corriente, agravadas durante el período.¹⁷⁰⁰ Por ello, los lecheros reclamaron a la administración municipal que se les garantizara la provisión de ese fluido, para estar en condiciones de dar cumplimiento a las ordenanzas, porque -decía el presidente de la gremial que los nucleaba- “tropezamos con el inconveniente que en Córdoba no tenemos agua ni para sacarnos la mugre, ni para beber. Gracias a esa Honorable Municipalidad que de tanto en tanto nos refresca con los aguateros del corralón municipal, que nos distribuye un poquito de ese precioso líquido.”¹⁷⁰¹ Por todo lo dicho, una parte de las disposiciones contenidas en las normativas sobre calidad de los alimentos eran, en la realidad, letra muerta.

En segundo lugar, una serie de factores, que remiten directa e inmediatamente al Estado, actuaron a la manera de restricciones sobre la eficacia de las intervenciones. De las fuentes surge con particular evidencia y nitidez la crónica precariedad financiera de las reparticiones encargadas de la fiscalización de la higiene alimentaria, lo que condicionaba vigorosamente la cantidad, calidad y alcance de sus prestaciones. Esto es un rasgo característico desde la misma creación de dichos organismos, que siempre operaron con un exiguo plantel de personal y muy escasa asignación presupuestaria, que hizo que en ocasiones faltaran los medios técnicos para concretar análisis serios, por ejemplo, los bacteriológicos del agua de consumo, y hasta los instrumentos y los reactivos de uso habitual.¹⁷⁰² En este sentido, en 1895, con ocasión de discutirse una iniciativa para autorizar al ejecutivo municipal a invertir hasta 10.000 pesos en la adquisición de aparatos y reactivos para la Oficina Química, el concejal Juan Bialet Massé expresó:

“no se trata de eso, sino de que la Oficina Química tenga todo lo necesario con el objeto de que pueda analizar los artículos de consumo, y poder de ese modo garantizar la salubridad pública, porque tal como está nó hai tal oficina y se debería más bien cerrar. [...] la Oficina Química nó dice al público la verdad cuando asegura que tal bebida ó tal comestible, está apto para la alimentación, pues nó puede ser de otro modo, cuando carece de todos los aparatos indispensables para

¹⁷⁰⁰ Ver en este mismo trabajo, bajo el título “El problema del agua: abastecimiento, calidad y... *cuestión política*”, especialmente las pp. 241-259.

¹⁷⁰¹ AHMC, *Documentos*, Año 1927, t. II, f. 73r.

¹⁷⁰² FERREYRA Ana Inés (comp.), *Mensajes...* cit., pp. 175-176; *El Interior*, Córdoba, julio 30 de 1887 p. 1; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Año 1899, pp. 54-55, 67; AHMC, *Notas de la Intendencia. Solicitudes y dictámenes de Comisión*, Año 1894, fs. 212r.-v., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1895, fs. 195r.-196v., *Documentos*, Año 1895, fs. 90r.-92r., Año 1896, fs. 189r.-191r., Año 1903, fs. 646r.-647r., Año 1918, t. I, fs. 71r.-72v.

que se pueda garantir que lo que sale examinado por la oficina es conveniente á la salud.”¹⁷⁰³

Por las circunstancias antes apuntadas, las deficiencias se agudizaron en el período, debido a la imposibilidad de extender los servicios, cuantitativa y cualitativamente, en el marco de la notable expansión de la ciudad y el crecimiento y complejización del mercado alimentario local.¹⁷⁰⁴ Un indicador contundente de lo señalado es que la ciudad, con una población estimada en alrededor de 200.000 habitantes en 1925, sólo disponía en ese momento de dos inspectores en la Oficina Química, corazón de los controles higiénico-sanitarios municipales en materia alimentaria; el mismo jefe encargado de la repartición efectuaba, junto con sus subalternos, los operativos de fiscalización en los puestos de venta y las calles de la ciudad.¹⁷⁰⁵ Esta precariedad facilitaba las infracciones cometidas por los comerciantes ambulantes que, debido a su notable movilidad, eran capaces de eludir con bastante habilidad los débiles controles municipales.¹⁷⁰⁶

Esta situación derivaba de las prioridades contempladas a la hora de formular el presupuesto de gastos, donde se evidencia claramente que el significativo interés demostrado por las autoridades en la regulación de las dimensiones higiénico-sanitarias de la problemática alimentaria no tenía como contrapartida la asignación necesaria de los fondos destinados a las tareas permanentes de contralor de la calidad de los comestibles y del cumplimiento de las normativas por los productores y expendedores de ese género de bienes. En 1922, el mismo intendente reconoció esta situación, al afirmar que las deficiencias en el contralor del cumplimiento de las normativas de higiene, en ese caso particular en las panaderías, podía ser subsanado aumentando el personal de inspección, por lo menos al doble, pero que esto era imposible;¹⁷⁰⁷ si bien dejaba sumida en el silencio la razón de dicha imposibilidad, es fácilmente inferible que estaba pensando en la erogación adicional que ocasionaría el incremento del personal.

Por otra parte, las asignaciones para las reparticiones involucradas en las cuestiones higiénico-sanitarias -incluidas las alimentarias- solían ser *variables de ajuste* al discutirse año tras año los presupuestos municipales de gastos. Un ejemplo contundente es lo ocurrido en 1918, cuando fue suprimida la partida presupuestaria para un puesto de comisario de higiene de la Sección Sanitaria, dejando reducida la planta de personal de ésta a otro empleado

¹⁷⁰³ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1895, f. 196v.

¹⁷⁰⁴ *La Voz del Interior*, febrero 26 de 1925 p. 8, diciembre 11 de 1925 p. 8, mayo 7 de 1930 p. 10.

¹⁷⁰⁵ *La Voz del Interior*, febrero 26 de 1925 p. 8.

¹⁷⁰⁶ *La Voz del Interior*, mayo 7 de 1930 p. 10.

¹⁷⁰⁷ AHMC, *Documentos*, Año 1922, t. III, f. 185r.

encargado de esa función y al secretario, lo que rápidamente se evidenció como insuficiente para atender las múltiples tareas de la dependencia. Con su exiguo personal, normalmente la Sección Sanitaria estaba sobrecargada de funciones y los comisarios de higiene, en particular, entre otras cosas debían efectuar periódicas visitas de inspección a los tranvías, los prostíbulos, las fábricas de productos alimenticios, los hoteles, bares, restaurantes, casas de pensión y otros negocios del ramo, los inquilinatos, etc., además de los operativos de desinfección para el combate de enfermedades infecto-contagiosas.¹⁷⁰⁸ Recién en agosto de 1918 fue repuesto el comisario de higiene, iniciativa mediante de un concejal, a lo largo de cuyo tratamiento uno de sus pares señaló claramente las razones de la supresión y la urgente necesidad de dar marcha atrás en esta decisión:

“el puesto de Comisario de Higiene se suprimió por economía, encargándose de ese trabajo a un empleado de la asistencia [Asistencia Pública], que por las funciones que desempeña y recargo de trabajo que en su puesto tiene, lo imposibilita materialmente para atender en la forma eficaz requerida esta nueva obligación. El Comisario de Higiene es importantísimo por cuanto, entre otras cosas, tiene a su cargo la desinfección de todos los lugares y locales donde se hayan desarrollado enfermedades infecciosas dentro del Municipio.”¹⁷⁰⁹

Finalmente, la escasez crónica de recursos se agravaba como consecuencia de algunas deficiencias institucionales. La organización de los dispositivos estatales actuantes en materia de higiene alimentaria estuvo presidida por una limitada racionalidad, visible en su expansión inarticulada, que redundó en la superposición de funciones y la utilización ineficiente de los magros recursos materiales y humanos disponibles. A esto hay que añadir la ausencia de articulación entre las intervenciones del gobierno provincial, con las características señaladas, y las correspondientes a los municipios -incluido el de Córdoba-, que dio lugar a vacíos regulatorios.

Aunque con una significación muy secundaria con relación a los factores ya reseñados y pese a tener un carácter más bien ocasional, no institucionalizado, la falta de honestidad de algunos empleados y funcionarios públicos -inspectores, comisarios de mercados- también incidía sobre la eficacia de las intervenciones estatales;¹⁷¹⁰ de allí la insistencia de la prensa en el sentido de que los encargados de los controles debían ser personas de “indudable versación técnica” y, a la vez, “probada solvencia moral”,¹⁷¹¹ de modo de hacer más estricta y eficaz la

¹⁷⁰⁸ AHMC, *Documentos*, Año 1918, t. I, fs. 71v.-72v.

¹⁷⁰⁹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1918, fs. 115r., 118r.-119r.

¹⁷¹⁰ *La Voz del Interior*, mayo 27 y junio 1º de 1922 pp. 6 y 7 respect., septiembre 2 de 1924 p. 16, diciembre 2 de 1927 p. 6, enero 9 y octubre 21 de 1929 pp. 9 y 6 respect.

¹⁷¹¹ *La Voz del Interior*, julio 28 de 1926 p. 5.

fiscalización, contribuyendo a desterrar la tolerancia para con las infracciones a las normativas vigentes, “esa tolerancia que en la generalidad de los casos es fruto de la coima y otras dádivas.”¹⁷¹² A fines del período, el mismo director de salubridad de la ciudad se refirió a estas últimas, luego de su gira de inspección por los mercados, sosteniendo que la “incuria de los comisarios municipales para hacer cumplir el reglamento interno” de dichos establecimientos era primordialmente el resultado de las “concomitancias” de dichos funcionarios con los puesteros, “de los cuales reciben beneficios como el obsequio o la rebaja de precio en los productos, lo que les impide cumplir con su deber.”¹⁷¹³ En el marco de los enfrentamientos políticos entre demócratas y radicales en torno al control de la comuna, ambas parcialidades lanzaron acusaciones cruzadas de corrupción en los procedimientos de fiscalización de la calidad de los alimentos. “La Voz del Interior”, en sus ataques a las administraciones demócratas, apuntó a lo que definía como “compinchaje político”¹⁷¹⁴ y cuestionó la eficacia de las inspecciones a los productos y establecimientos dedicados a su fabricación.¹⁷¹⁵ Por su lado, los concejales demócratas apuntaron contra la intervención radical a la comuna a fines de la década de 1920, acusándola de haber mantenido una tolerancia no inocente hacia las infracciones cometidas por los lecheros; de acuerdo con sus palabras, en ese lapso “los malos lecheros llegaron hasta formar una asociación, la cual, mediante sospechosas vinculaciones, los ponía a cubierto de las sanciones.”¹⁷¹⁶

Finalmente, la efectivización de las normativas y la ejecución de los controles en materia de calidad alimentaria experimentaron variaciones que dependían directamente de la voluntad con que el ejecutivo municipal manejaba la administración de la ciudad y del celo puesto por los funcionarios de turno a cargo de las reparticiones pertinentes. Por encima de cierto nivel básico permanente, las acciones sobre la problemática alimentaria tenían cierto grado de inestabilidad, alternando momentos de potenciación y de aletargamiento.¹⁷¹⁷

Pese a la persistencia de los problemas de calidad en los alimentos de uso cotidiano, se puede afirmar que durante todo el período se registró un avance no desdeñable del Estado en esa materia, en el desarrollo del *corpus* normativo y en su puesta en práctica. No obstante las ineficiencias apuntadas en esta última, creemos que la proyección reguladora del Estado sobre el mercado alimentario contribuyó, en el largo plazo y más específicamente en el período

¹⁷¹² *La Voz del Interior*, octubre 4 de 1929 p. 8.

¹⁷¹³ *La Voz del Interior*, enero 9 de 1929 p. 9.

¹⁷¹⁴ *La Voz del Interior*, enero 5 de 1924 p. 6.

¹⁷¹⁵ *La Voz del Interior*, octubre 4 de 1929 p. 8; otro testimonio sobre la cuestión: *La Voz del Interior*, enero 13 de 1925 p. 8.

¹⁷¹⁶ AHMC, *Documentos*, Año 1930, t. III, f. 182r.

¹⁷¹⁷ Los testimonios sobre esta cuestión son abundantes; algunos directos pueden verse en: *La Voz del Interior*, diciembre 17 de 1930 p. 8; *Los Principios*, abril 22 de 1930 p. 6.

1915-1930, al descenso evidente de las defunciones provocadas por patologías digestivas, cuyas causas primordiales eran el *mal alimento* y la *mala alimentación*.

LAS INTERVENCIONES ESTATALES EN LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL INTERIOR CORDOBÉS

En esta materia, tratándose de los centros poblados de mayor significación del interior, en líneas generales se observan las mismas tendencias señaladas para la ciudad de Córdoba, aunque con diferencias de grado. La expansión de la urbanización en el interior de la provincia impuso como una cuestión prioritaria en la agenda pública y social de los centros poblados de mayor tamaño la problemática del abastecimiento alimentario -incluido lo relativo a la calidad de los productos. El aumento demográfico y la creciente urbanización acarrearón una expansión de los mercados alimentarios locales, a la vez que la profundización de la división social del trabajo supuso un extrañamiento entre productor y producto, un mayor distanciamiento entre productor y consumidor y el desarrollo del sector de intermediación. En estas condiciones prosperaron, como es casi natural esperarlo, las adulteraciones de los productos alimentarios y se impuso el problema más general de su calidad para el consumo humano. Esto último está estrechamente ligado también a la creciente difusión de una *sensibilidad higiénica*, alentada por todos los desajustes sociales y sanitarios que conllevó el proceso de rápida y desordenada urbanización y por la aparición recurrente de distintas patologías infecto-contagiosas con carácter epidémico entre fines del siglo XIX y comienzos del XX. En este contexto, las administraciones municipales de las localidades de mayor significación, al igual que había ocurrido en Córdoba, respondieron a los desafíos que planteaba el abastecimiento alimentario y fueron tomando una creciente ingerencia en las condiciones higiénico-sanitarias de los comestibles, mediante tres formas de acción: la creación de organismos de contralor y la formulación de marcos regulatorios sobre higiene alimentaria, además de la concreción de inversiones en construcción y mejoras en infraestructura básica ligada a la calidad de los comestibles -mataderos, mercados, usinas de higienización de la leche. Las comunas de mayor significación económica y demográfica fueron conformando de modo paulatino sus propios aparatos institucionales y reglamentaciones relativas a la calidad de los comestibles, como es visible en Río Cuarto, San

Francisco, Bell Ville, Villa María, Oliva, Laboulaye, Villa Dolores, Deán Funes, entre otras localidades.

Los aparatos de contralor de la calidad de los alimentos en las localidades de mayor significación del interior provincial fueron más precarios, tuvieron mucho menos desarrollo que en la ciudad de Córdoba, incluso ponderando las diferencias de escala existentes entre aquellas y esta última. Así por ejemplo, promediando la década de 1890, Río Cuarto aun carecía de un veterinario que controlara las condiciones higiénico-sanitarias del artículo principal de la dieta, la carne, tarea que era desempeñada por el comisario del matadero y el del mercado, con las deficiencias del caso, porque -como lo señalaba el intendente en su memoria administrativa- “no siendo estas personas peritas en la materia, queda siempre subsistente el peligro de que se carneen animales cuyo imperfecto estado de salud deje de ser una garantía para el consumidor.”¹⁷¹⁸

Aun a fines del período, en la mayoría de las localidades del interior los controles de sanidad alimentaria estaban limitados sólo a los ejecutados con regularidad por el veterinario municipal, eventualmente acompañados -en el mejor de los casos- por los efectuados, con una periodicidad variable y a veces hasta aleatoria, por la inspección general. Es notable que la segunda ciudad en importancia de la provincia, Río Cuarto, a finales del período todavía carecía de un organismo municipal especializado en el control de calidad de los alimentos, una Oficina Química o algo parecido, pese a su sentida necesidad y las reiteradas peticiones de la prensa en este sentido por lo menos desde la década de 1890.¹⁷¹⁹ En Río Cuarto aparece con particular evidencia la estrecha correlación entre la difusión de una *preocupación higiénica* -incluso en materia alimentaria- y los desajustes que acompañaron la súbita y descontrolada urbanización y el desarrollo recurrente de epidemias. En efecto, en esta ciudad, es en coincidencia con el estallido de epidemias o, mucho más frecuentemente, con el temor a él, que la administración municipal formuló proyectos sobre creación de una Oficina Química o postuló la necesidad de crear nuevos puestos en el área de higiene; apenas el temor sanitario se desvaneció también lo hicieron dichas iniciativas, porque los ediles les negaron taxativa y persistentemente el financiamiento correspondiente, debido a que las consideraban encarecedoras de los comestibles e innecesarias, ya que la emergencia higiénico-sanitaria había sido superada.¹⁷²⁰ Así por ejemplo, en 1902, el Concejo Deliberante rechazó la

¹⁷¹⁸ *El Pueblo*, mayo 18 de 1893 p. 3.

¹⁷¹⁹ *El Pueblo*, mayo 7 y 21 de 1893 pp. 2 y 3 respect., marzo 14 de 1895 p. 1, agosto 24 de 1922 p. 3, octubre 12 de 1926 p. 3, abril 13 de 1928 p. 3; AHRC, *HCD Municipal*, Año 1895, carp. 12, exp. XLIII, Año 1911, carp. 30, exp. XV, Año 1920, carp. 42, exp. XXXIII, Año 1928, carp. 66, exp. XIX.

¹⁷²⁰ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1895, carp. 12, exp. XXXIV, Año 1902, carp. 19, exp. IX.

propuesta del ejecutivo municipal de creación de un cargo de “comisario auxiliar de higiene” y la autorización para una serie de gastos extraordinarios en materia de higiene, “debido a la desaparición de la Peste Bubónica.”¹⁷²¹ En cambio, en la ciudad de San Francisco, en el extremo este cordobés, la administración municipal paulatinamente expandió sus dispositivos de control en materia alimentaria y creó los organismos especializados para ello, contando con una Oficina Química, además de la Inspección Veterinaria, ambas dependientes de la Inspección Sanitaria Municipal, encargadas de “la vigilancia higiénica de las sustancias alimentarias introducidas o elaboradas en este municipio, y de los locales y utensilios, inherentes a ellos.”¹⁷²²

La cuestión clave para explicar la generalizada precariedad de los dispositivos de control parece haber sido estrictamente financiera, ya que el sostenimiento de esos aparatos especializados no sólo no fue el ideal, cuando existían, sino que en la mayoría de los casos constituyó el obstáculo determinante para su creación. Sobre esto último, el caso emblemático es nuevamente Río Cuarto, donde es clarísima la persistente reticencia de los ediles a solventar los costos de una mayor expansión del aparato municipal en general y en lo concerniente a la higiene y la salud en particular. En este sentido, en 1911, con motivo de un proyecto del ejecutivo municipal sobre creación de la Asistencia Pública con el anexo de una Oficina Química, los miembros del Concejo Deliberante rechazaron la iniciativa señalando, entre otras cosas:

“Que con solo el hecho de establecer una Oficina Química, hay que empezar por gravar todos o la gran mayoría de los artículos de consumo de mayor necesidad para la vida ordinaria [...] Que no hay verdadera necesidad de crear una Oficina Química para el análisis de 3 ó 4 artículos que necesitarían por fabricarse en esta ciudad como son fideos, soda, hielo y algunos otros. Siendo tan pocos los artículos que están fuera del alcance de la inspección que se pueden subsanar con analisis parciales que el Departamento Ejecutivo manda practicar cada vez que sea necesario. [...] la Municipalidad no carga necesariamente por el momento con la instalación con todos sus muebles y útiles e instrumentos necesarios e indispensables para tener una oficina que estuviera en regulares condiciones de poder desempeñar su misión. [...] En cuanto del proyecto de crear la Asistencia Pública, la comisión de Higiene cree que tambien este proyecto está mas o menos en las mismas condiciones del anterior. [...] ni tenemos por ahora la necesidad de tener una Asistencia Publica en la proporción que el Departamento Ejecutivo la

¹⁷²¹ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1902, carp. 19, exp. IX. Aún a fines del período la Inspección de Higiene de la ciudad de Río Cuarto disponía sólo de un empleado, el inspector de higiene, de modo que cuando éste emprendía los controles que debía ejecutar, en función de su cargo, necesariamente tenía que contar con la colaboración del personal de la oficina de Inspección General, como lo dejaba indicado el encargado de aquella repartición en su memoria administrativa de 1927. En: AHRC, *HCD Municipal*, Año 1928, carp. 66, exp. XIX.

¹⁷²² ARCHIVO DE LA MUNICIPALIDAD DE SAN FRANCISCO (en adelante: AMSF), *Ordenanzas*, Años 1917-1926, fs. 425-429 (ordenanza n° 242, junio 28 de 1926).

proyecta, ni la Municipalidad está en condiciones financieras de poder sostener una Asistencia con tres médicos, sin contar con los innumerables gastos que se requieren para mantenerla. [...] con el mejoramiento de los servicios ya establecidos la Municipalidad llenará debidamente las necesidades actuales.”¹⁷²³

En el mismo sentido, es sintomático que los concejales riocuartenses rechazaron otra iniciativa del ejecutivo municipal, de 1895, para establecer una Oficina Química, pese a que su instalación y funcionamiento serían concesionadas al sector privado y, luego de diez años, sus existencias pasarían a engrosar el patrimonio municipal; cabe inferir que los concejales estaban pensando en los gastos de sostenimiento de dicha Oficina desde el momento en que quedara a cargo de la administración municipal.¹⁷²⁴

Fuera de ciertos controles rutinizados y básicos, por lo común en manos del veterinario municipal, en la amplia mayoría de las localidades del interior provincial los organismos de contralor en materia de higiene alimentaria fueron precarios y, además, intermitentes, porque su ejecución estaba íntimamente ligada a la voluntad y decisión del ejecutivo de turno en la administración comunal.¹⁷²⁵ Así por ejemplo, en su momento, el intendente de Jesús María decidió asestar un golpe a los adulteradores de la leche y, con ese fin, él mismo se puso al frente de un operativo sorpresa de control para el cual convocó a empleados municipales y la policía local, desplegándolos en los alrededores de la población e interceptando a los lecheros que ingresaban a ella para someter su producto a análisis.¹⁷²⁶

En este marco, podemos afirmar que en el período los controles municipales de higiene alimentaria avanzaron mucho más en sus dimensiones normativas que en su ejecución propiamente dicha, su implementación efectiva, porque las administraciones municipales carecían de los organismos y personal adecuados para las tareas de fiscalización; es decir, frente a los nuevos desafíos que planteaba el abastecimiento alimentario, en este caso en materia de calidad, las autoridades respondieron con el desarrollo de un *corpus* normativo que intentaba regular la producción y comercialización de los alimentos de consumo más generalizado, pero no crearon las condiciones adecuadas para garantizar su vigencia y

¹⁷²³ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1911, carp. 30, exp. XV.

¹⁷²⁴ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1895, carp. 12, exp. XLIII.

¹⁷²⁵ Al respecto, es llamativo que en Río Cuarto, en 1927, el intendente de turno dictara un decreto “con el fin de que se efectúe una prolija inspección de los artículos alimenticios que se consumen en esta ciudad, y puedan ser decomisados todos los que se encuentren en malas condiciones para ser expendidos al público”, motivo por el cual se designaba al director de la Asistencia Pública y al inspector veterinario para que “junta o separadamente y con la cooperación de los empleados dependientes de la Inspección General” inspeccionaran todos los establecimientos dedicados a la elaboración y/o comercialización de comestibles, autorizándolos para el decomiso de todos los artículos que se hallaran en malas condiciones para el consumo. En: *El Pueblo*, abril 13 de 1927 p. 3.

¹⁷²⁶ *Los Principios*, octubre 18 de 1921 p. 9.

fiscalizar su observancia por los particulares, en especial, porque no apuntalaron el desarrollo de los organismos de aplicación y control necesarios para tales fines. Hubo un claro y persistente desfase entre las regulaciones municipales sancionadas en el período y su implementación efectiva.

Por otra parte, los problemas de infraestructura que acarreó la rápida urbanización también obstaculizaron la aplicación del marco regulatorio, porque la limitada difusión de los servicios básicos -especialmente energía eléctrica y agua corriente de red- transformaron en letra muerta muchas de las disposiciones vigentes. Así por ejemplo, al igual que en la ciudad de Córdoba en 1926 y por las mismas razones, una ordenanza de San Francisco de 1928 establecía las condiciones higiénico-sanitarias y de infraestructura que debían reunir las carnicerías ubicadas fuera del radio de mercado, entre ellas, la obligación de instalar ventiladores en la época de calores, pero inmediatamente después reconocía que esto sería válido siempre que estuvieran dentro del radio del servicio de alumbrado público.¹⁷²⁷

En las localidades de mayor significación del interior provincial, lo mismo que en la ciudad de Córdoba, el *corpus* normativo que regulaba diversos aspectos de la calidad de los alimentos avanzó primero sobre la tríada de productos básicos de mayor significación en el consumo, la carne, el pan y la leche,¹⁷²⁸ y recién luego lo hizo sobre los restantes artículos; por otra parte, también como en la capital provincial, aunque en menor grado, con más ritmo y sin poder reconocerse etapas tan claramente definidas, las regulaciones municipales alimentarias fueron reajustándose con el tiempo y también proyectándose sobre nuevos

¹⁷²⁷ AMSF, *Ordenanzas*, Año 1928 (ordenanza n° 267, agosto 17 de 1928).

¹⁷²⁸ Pueden verse, para: a) carne: Cruz del Eje (*El Campesino*, Cruz del Eje, octubre 7 de 1877 p. 4); Río Cuarto (*La Voz de Río Cuarto*, Río Cuarto, octubre 14 de 1877 p. 4; *El Pueblo*, febrero 2 de 1893 pp. 2-3, septiembre 17 de 1893 p. 3, septiembre 30 de 1895 p. 2, octubre 15 de 1919 p. 4, noviembre 5 de 1926 p. 6; MUNICIPALIDAD DE RÍO CUARTO, *Digesto de ordenanzas, reglamentos, acuerdos y decretos de la Municipalidad de la ciudad de Río Cuarto*, Río Cuarto, 1915, pp. 124-125, 141-144, 146-147, 343-347, 360-365; AHRC, *HCD Municipal*, Año 1911, carp. 30, exp. XVII); Villa María (*El Interior*, enero 11 de 1887 p. 1); Santa Rosa de Río Primero (*Los Principios*, octubre 25 de 1917 p. 4); Laboulaye (*La Voz del Interior*, noviembre 25 de 1919 p. 7); San Francisco (AMSF, *Ordenanzas*, Años 1917-1926, fs. 70-141 (ordenanza n° 107, enero 9 de 1920), fs. 425-429 (ordenanza n° 242, junio 28 de 1926); Año 1928 (ordenanza n° 267, agosto 17 de 1928); *Los Principios*, noviembre 30 de 1921 p. 3); Deán Funes (*Los Principios*, diciembre 7 y 31 de 1921 p. 3); Pilar (*La Voz del Interior*, abril 29 de 1926 p. 6); b) pan: Río Cuarto (*El Pueblo*, julio 27 de 1893 p. 2, octubre 15 de 1919 p. 4, agosto 11 de 1928 pp. 3-4, diciembre 21 de 1930 p. 3; MUNICIPALIDAD DE RÍO CUARTO, *Digesto...* cit., pp. 138-141, 360-365; AHRC, *HCD Municipal*, Año 1928, carp. 66, exp. XXI, Año 1929, carp. 70, exp. XII); Oliva (CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1906, p. 179); San Francisco (AMSF, *Ordenanzas*, Años 1917-1926, fs. 5-8 (ordenanza n° 81, agosto 29 de 1917), fs. 70-141 (ordenanza n° 107, enero 9 de 1920), fs. 425-429 (ordenanza n° 242, junio 28 de 1926); c) leche: Río Cuarto (MUNICIPALIDAD DE RÍO CUARTO, *Digesto...* cit., pp. 119-120, 134-135, 360-365; AHRC, *HCD Municipal*, Año 1896, carp. 13, exp. XXI, Año 1908, carp. 25, exp. XXVIII, Año 1918, carp. 38, exp. XXXVIII, Año 1927, carp. 63, exp. XXXVII; *El Pueblo*, marzo 12 de 1916 p. 2, octubre 15 de 1919 p. 4, agosto 4 de 1920 p. 2, mayo 6 de 1926 p. 3, julio 31 de 1927 p. 8, mayo 29 y junio 28 de 1929 p. 3); Jesús María (*Los Principios*, octubre 18 de 1921 p. 9); Morteros (*Los Principios*, marzo 7 de 1923 p. 4); San Francisco (*La Voz del Interior*, agosto 12 de 1926 p. 6; AMSF, *Ordenanzas*, Años 1917-1926, fs. 70-141 (ordenanza n° 107, enero 9 de 1920), fs. 425-429 (ordenanza n° 242, junio 28 de 1926), Año 1930 (ordenanza n° 364, julio 14 de 1930).

productos, que sólo en las últimas décadas del período parecen haber gozado de mayor predicamento en el consumo en general en las poblaciones del interior, tales como las aguas gaseosas, la manteca, los helados y los embutidos.¹⁷²⁹ Esta última tendencia es particularmente evidente en el transcurso de la década de 1920 en dos de las más grandes e importantes ciudades del interior, Río Cuarto y San Francisco. A veces, es perceptible una notable filiación entre las regulaciones implementadas en algunas comunas del interior y las vigentes en la ciudad de Córdoba desde unos pocos años antes, como sucede claramente con la ordenanza sancionada en Río Cuarto en 1919 sobre la comercialización de la leche y la construcción de establos, que reproduce literal e íntegramente la normativa aprobada en la capital provincial en 1916 como ordenanza 2060.¹⁷³⁰ Pese a las similitudes señaladas entre lo acontecido en las localidades del interior y la capital provincial, las intervenciones regulatorias sobre la calidad de los alimentos son menos exhaustivas, muestran un carácter más genérico, son en general bastante menos detalladas en las primeras que en la ciudad de Córdoba.

Primordialmente, las regulaciones municipales apuntaban claramente a salvaguardar la salud de la población sustrayendo del consumo los productos adulterados y los alterados, a la vez que garantizando ciertas pautas higiénico-sanitarias mínimas que debían contemplarse en la producción y distribución locales de alimentos. Sin embargo, las disposiciones también permiten inferir, como en el caso de la capital provincial, un tímido y paulatino reconocimiento de la figura del consumidor y la búsqueda de la defensa de sus derechos. Esto es por demás evidente en las regulaciones de la administración municipal de San Francisco relativas a la producción y expendio de manteca y margarina y a la comercialización de la leche. En el intento de evitar los fraudes al consumidor mediante el ardid de expenderle bajo la denominación de manteca algún sucedáneo de menor calidad -margarina entre ellos-, una ordenanza de 1926 establecía “terminantemente” la prohibición de “designar, exponer, poner á la venta o vender bajo el nombre de ‘manteca’ productos que no estén estrictamente comprendidos dentro de la definición científica del citado producto alimenticio.”¹⁷³¹ En el mismo sentido, se disponía la prohibición a las fábricas de manteca y margarina de elaborar,

¹⁷²⁹ Pueden verse, para: a) aguas gaseosas: Río Cuarto (*El Pueblo*, enero 4 de 1924 pp. 5, 7); b) manteca y margarina: San Francisco (AMSF, *Ordenanzas*, Años 1917-1926, fs. 425-429 (ordenanza n° 242, junio 28 de 1926); c) helados: Río Cuarto (MUNICIPALIDAD DE RÍO CUARTO, *Digesto...* cit., pp. 147-148); San Francisco (AMSF, *Ordenanzas*, Años 1917-1926, fs. 425-429 (ordenanza n° 242, junio 28 de 1926); d) embutidos: Villa María (*Los Principios*, enero 11 de 1916 p. 4); Río Cuarto (*El Pueblo*, noviembre 15 de 1921 p. 2; AHRC, *HCD Municipal*, Año 1920, carp. 43, exp. LIV, Año 1928, carp. 68, exp. V); San Francisco (AMSF, *Ordenanzas*, Años 1917-1926, fs. 425-429 (ordenanza n° 242, junio 28 de 1926).

¹⁷³⁰ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1918, carp. 38, exp. XXXVIII; *El Pueblo*, febrero 2 de 1919 p. 3.

¹⁷³¹ AMSF, *Ordenanzas*, Años 1917-1926, fs. 425-429 (ordenanza n° 242, junio 28 de 1926).

depositar o vender ambos productos en el mismo establecimiento y, para favorecer la identificación de los diversos artículos por el consumidor, se establecía que los envases y paquetes de ambas sustancias debían llevar “rótulos, etiquetas ó membretes perfectamente adheridos con la designación clara y bien visible del producto.”¹⁷³² Sin embargo, en su intento de diferenciar dichos artículos, la ordenanza mostraba una debilidad sustantiva, porque ofrecía una definición pobre y oscura, casi enigmática, de las margarinas, al plantear que ellas eran “grasas comestibles que por el color y consistencia presenta el aspecto semejante al de la manteca, y que se destinen al mismo uso que esta.”¹⁷³³ Con la intención de combatir las adulteraciones de la leche, que engaño mediante atentaban contra la buena fe de los consumidores y perjudicaban su salud y su bolsillo, la Municipalidad de San Francisco dispuso la prohibición de llevar agua o cualquier otra sustancia en los vehículos y envases destinados al expendio y reparto de leche, a excepción de cremas y mantecas.¹⁷³⁴ Por otra parte, se reforzaron los controles oficiales sobre los vendedores ambulantes de leche a la vez que se otorgaron al consumidor algunas armas para defenderse, por sí mismo, de los fraudes de esos agentes comerciales, a través de la creación de la “libreta sanitaria”, un documento público donde se asentarian los resultados de los análisis e inspecciones de la leche, “con el fin de que todo consumidor pueda controlar en esta forma la calidad del producto que consume y coadyuvar a la acción profiláctica de la Inspección Sanitaria”; la normativa reconocía a todo comprador el derecho de exigir al expendedor ambulante la exhibición del documento en cuestión, “con el fin de cerciorarse de las infracciones que podría haber incurrido como adulterador y de la calidad del producto que consume.”¹⁷³⁵ En Río Cuarto, la normativa de 1927 relativa a la comercialización de la leche apuntaba también, aunque subsidiariamente frente a los objetivos higiénico-sanitarios, a brindar cierta protección al consumidor poniéndolo a salvo de los engaños, al establecer que toda leche que no fuera vacuna debía expendirse con una denominación que expresara claramente su origen -leche de cabra, leche de burra-, a la vez que deberían venderse con una “denominación especial” las leches ácidas y todas aquellas a las cuales se les hubiera sustraído algún componente, por ejemplo, leche descremada.¹⁷³⁶

Un tercer recurso mediante el cual los municipios intervinieron sobre la calidad de los alimentos fue la concreción de inversiones en infraestructura básica estrechamente ligada a

¹⁷³² *Ibíd.*

¹⁷³³ *Ibíd.*

¹⁷³⁴ *Ibíd.*

¹⁷³⁵ *Ibíd.*; *La Voz del Interior*, agosto 12 de 1926 p. 6.

¹⁷³⁶ *El Pueblo*, julio 31 de 1927 p. 8.

esta cuestión, como la construcción de mataderos y la ejecución de mejoras en ellos, la edificación de mercados públicos y, mucho más tardíamente -recién hacia la década de 1920-, la instalación -o su promoción- de usinas de higienización de la leche.

Desde fines del siglo XIX, las administraciones municipales de las poblaciones de mayor significación económica y demográfica comenzaron a manifestar una preocupación higiénica por las condiciones sanitarias de la carne de consumo, promoviendo la construcción de mataderos públicos, como sucedió en Río Cuarto, San Francisco, Colonia Caroya, Tulumba y Villa Dolores, entre otras.¹⁷³⁷ En las localidades más jóvenes, ellos sustituyeron al faenamiento realizado en condiciones precarias o directamente en campo abierto, mientras que en las de mayor antigüedad a veces reemplazaron a un viejo matadero cuyas prestaciones se habían vuelto deficientes, a causa de su utilización permanente durante cierto tiempo, unida al crecimiento de la población local, como aconteció en Río Cuarto, San Francisco, Oliva, Bell Ville y Villa Dolores, entre otros sitios.¹⁷³⁸ En esta última, por ejemplo, entre 1895 y 1896 se construyó un nuevo matadero, debido al estado precario del anterior, como lo apuntaba el intendente de turno:

“Si los señores concejales hubiesen pasado alguna vez en verano a nuestro matadero y hubiesen visto la manera como tienen que carnear los abastecedores, entre un hervidero de gusanos y moscas, estoy seguro que no habrían pasado tantos años sin dotar a la población de un matadero adecuado.”¹⁷³⁹

Poco más de treinta años después, para fines del período, otra vez se hacía sentir la necesidad de disponer de un nuevo matadero, por la amortización del anterior, que redundaba en severas deficiencias higiénico-sanitarias, como lo hacían notar los miembros de la Sociedad de Fomento Regional en nota a las autoridades locales:

“no tenemos, señor intendente, a nuestro alcance, palabras suficientes para poder expresar en toda la amplitud de nuestro sentir, la vergüenza y bochorno que experimentamos cuando nos es preciso confesar, con dolorosa sinceridad, al forastero o al turista que visita nuestra ciudad, o a nosotros mismos, [...] que el “matadero” de Dolores es el inmundo muladar que tenemos por y para tal. Caracterizase por su absoluta falta de higiene; por la carencia de comodidades

¹⁷³⁷ LENCINAS José, *El departamento San Justo. Su pasado. Su presente. La colonia San Francisco. La ciudad. San Francisco*, 1936, t. I, p. 124; NUÑEZ Marta, *Colonia Caroya. Cien años de historia*. Córdoba, 1978, p. 190; *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Hacienda, Año 1912, pp. 573-574.

¹⁷³⁸ *Los Principios*, octubre 26 de 1923 p. 3, enero 12 y junio 10 de 1930 pp. s/nº y 4 respect.; *La Voz del Interior*, febrero 2 de 1924 p. 4, agosto 11 de 1928 p. 9; AHRC, *HCD Municipal*, Año 1928, carp. 66, exp. XIX.

¹⁷³⁹ BARRIONUEVO IMPOSTI Víctor, *Historia del Valle Traslasierra (Córdoba)*, Córdoba, 1953, t. II, p. 644.

para el faenamamiento, y de los más indispensables elementos para las tareas del mismo.”¹⁷⁴⁰

En Río Cuarto y San Francisco, al igual que en la capital provincial, las autoridades municipales intentaron promover, muy hacia fines del período, el establecimiento de usinas procesadoras de la leche de consumo, con miras a proporcionar a la población una leche de calidad garantizada, de inobjtables condiciones higiénico-sanitarias. En ambas localidades se dispuso que toda la leche expendida para consumo debía ser “leche higienizada”, definiéndola, en el caso de San Francisco, como “la que ha sido analizada, purificada, pasteurizada, refrigerada, envasada en botellas o tarros esterilizados de cierre hermético o conservada a baja temperatura hasta su entrega al consumidor”, y en el caso de Río Cuarto, como la leche “que después de filtrada ha sido pasteurizada, esterilizada, budderizada, perhidratada o maternizada” y debía expendirse en botellas de cierre hermético; en ambos casos, se exceptuaba a la leche denominada “certificada”, procedente de los tambos urbanos modelo, que debían cumplimentar numerosos requisitos higiénico-sanitarios durante todo el proceso de la leche, desde su extracción hasta su comercialización.¹⁷⁴¹ Una diferencia sustantiva entre ambos casos reside en que el establecimiento de las usinas de higienización estaría a cargo de particulares en Río Cuarto y de la administración municipal en San Francisco.¹⁷⁴²

Todo lo señalado hasta aquí corresponde primordialmente -casi con exclusividad- a lo acontecido en las localidades de mayor gravitación económica y demográfica, no así a lo ocurrido en las de menor significación, que constituían la gran mayoría. En estas últimas, por sus menores dimensiones espaciales y demográficas, los problemas de abastecimiento alimentario eran mucho menos sensibles, incluso en materia higiénico-sanitaria, debido a la menor división social del trabajo vigente, que hacía que la distancia entre productores y consumidores fuera relativamente pequeña y que el sector de intermediación tuviera menor complejidad y fuera mucho más circunscripto que en las localidades mayores. Sin embargo, también en los centros poblados de menor envergadura se planteaban problemas higiénico-sanitarios en materia alimentaria y existían temores en la población y las autoridades en torno a la vinculación entre la calidad de los comestibles y el estado sanitario de los residentes. En

¹⁷⁴⁰ *Los Principios*, junio 10 de 1930 p. 4.

¹⁷⁴¹ Para San Francisco: AMSF, *Ordenanzas*, Año 1930 (ordenanza n° 364, julio 14 de 1930); para Río Cuarto: AHRC, *HCD Municipal*, Año 1927, carp. 63, exp. XXXVII; *El Pueblo*, julio 31 de 1927 p. 8.

¹⁷⁴² Para Río Cuarto: AHRC, *HCD Municipal*, Año 1927, carp. 63, exp. XXXVII; *El Pueblo*, julio 31 de 1927 p. 8; para San Francisco: AMSF, *Ordenanzas*, Año 1930 (ordenanza n° 366, agosto 11 de 1930); *Los Principios*, agosto 2 de 1930 p. 4.

este marco, las administraciones locales de las comunidades más pequeñas también comenzaron a actuar sobre la calidad de los productos alimentarios de consumo generalizado, siguiendo las tres modalidades de intervención ya consideradas para las localidades de mayor significación, aunque hubo -obviamente- muy sensibles diferencias de grado, proporcionales a las dimensiones de cada uno de esos grupos de centros poblados. En las localidades de menor significación todo el aparato de control de la calidad de los alimentos se redujo, en el mejor de los casos, a la presencia de un funcionario comunal encargado de la inspección veterinaria -la mayoría de las veces careciente de un título habilitante en la materia- y un conjunto de normas regulatorias de las condiciones que debían reunir los alimentos básicos -carne, pan, leche- y las que debían observarse en su producción y comercialización. Una muestra de esta grave precariedad es que, en 1928, un “vecino prestigioso y antiguo” señalaba que una de las necesidades más sentidas en la pequeña localidad de Carrilobo, en el departamento Río Segundo, era la inspección de las carnicerías y el análisis de la leche, “servicios que podría prestar el médico municipal.”¹⁷⁴³

Aun reconociendo que los problemas de abastecimiento alimentario, incluidos los de calidad de los productos, eran mucho menores aquí que en las localidades de mayor tamaño, actuaron al menos dos factores que obstaculizaron severamente la posibilidad de expandir los controles higiénico-sanitarios comunales en ese campo. En primer lugar, la debilidad institucional de las comunas más pequeñas, donde el manejo de los asuntos locales quedaba en manos, en el mejor de los casos, de limitadas Comisiones Administradoras o de Fomento, y, en el peor, sólo estaban presentes las autoridades policiales, en cuyo caso éstas eran las encargadas de entender en algunas cuestiones edilicias, ajenas a su ámbito específico de acción, entre ellas las relativas a la higiene pública.¹⁷⁴⁴ Así, en la pequeña comunidad de Bower, los vecinos juntaban firmas en 1930 para presentar un petitorio al comisario local “llamándole la atención acerca de las condiciones atentatorias a la salud pública en que se hace el faenamamiento en las carnicerías y solicitando un enérgico control para reprimir y evitar en lo sucesivo tan grave abuso.”¹⁷⁴⁵ De manera similar, pocos años antes, un grupo de vecinos de Villa Ascasubi presentaron una nota al comisario local para que interpusiera

“su influencia en pro de la higiene de una carnicería vecina; ésta está ubicada en un lugar muy céntrico, y no puede tolerarse que su propietario carnee en la

¹⁷⁴³ *Los Principios*, mayo 8 de 1928 p. 4.

¹⁷⁴⁴ *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Gobierno, Año 1904, p. 401.

¹⁷⁴⁵ *Los Principios*, marzo 13 de 1930 p. 4.

esquina de la misma plaza. A falta de municipalidad, entendemos que la autoridad local debe velar por la higiene.”¹⁷⁴⁶

Por otra parte, la marginalidad económica y el atraso del noroeste provincial en el período se manifestaron también en el plano institucional, haciendo que algunas poblaciones que ya contaban con administraciones municipales solicitaran su sustitución por simples Comisiones Administradoras o de Fomento, cuyo sostenimiento financiero era más viable para los habitantes del lugar. En este sentido, en 1901, la población de Villa de Soto solicitó al gobierno provincial el reemplazo de la Municipalidad por una Comisión Administradora, amparándose en argumentos institucionales y, sobre todo, financieros, del siguiente tenor:

“Este Municipio no ha tenido ni tiene hoy un número mayor de un mil quinientos habitantes, número que exige el artículo 3° de la Ley Orgánica Municipal para su creación, la población escasamente alcanzará á la mitad de la que requiere por la ley, no hay ochocientos habitantes. De suerte que la Municipalidad para esta localidad es de verdadero lujo y por ende de sacrificio para el pobre vecindario sostenerla.

“Por otra parte ella ha sido un verdadero fracaso. Como consecuencia del reducido número de habitantes la renta anual apenas llega á un mil trescientos pesos, de los cuales se invierten setecientos nacionales en pago de sueldos del Intendente y secretario y comisión al Tesorero, quedando seiscientos pesos para obras públicas y pago de peones, los que son administrados por un Consejo Municipal de seis miembros, un Intendente, un Secretario y un Tesorero!!!

“Con una Comisión de Fomento que serviría ad honorem se ahorrarían setecientos pesos que infructuosamente se pagan á los tres empleados citados, cuya suma se destinaría para la conservación de la Toma y canales de irrigación de esta Villa que están poco menos que destruidos, para construcción de varios puentes que son de urgente e indispensable necesidad para el tráfico público y á diario reclama el pueblo, para higienización del cementerio y municipio que no pueden estar uno y otro en mas peores condiciones, lo que es un peligro permanente para la salubridad pública, fomentar la extinción de numerosas colonias de vizcachas dentro la Villa, reconstrucción de los corrales para la matanza, pues hoy en el abandono en que todo yace, se sacrifica las reces bajos los árboles proximos á las ruinas de los corrales, etc., etc., y para infinidad de obras de beneficio para el vecindario.”¹⁷⁴⁷

La debilidad institucional también estaba presente en las comunas del sudeste, pero al contrario de lo señalado para el noroeste, muchas pequeñas pero pujantes localidades de aquella zona, al amparo de los beneficios derivados del modelo económico dominante, se expandían y concebían la necesidad de contar con administraciones de mayor rango y

¹⁷⁴⁶ *Los Principios*, noviembre 19 de 1926 p. 4.

¹⁷⁴⁷ ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (en adelante: AHPC), *Gobierno*, Año 1902, t. 3, Solicitudes diversas, fs. 35r.-v.

facultades para -entre otras cosas- organizar y disciplinar la vida local, incluidos los asuntos concernientes al abastecimiento alimentario, como lo hacía notar en 1929 un corresponsal periodístico de la meridional localidad de Holmberg:

“Hasta que la constitución de la Comuna no sea un hecho real y verdadero, esta población vivirá siempre en un caos de abandono edilicio. [...] Los matarifes y proveedores de artículos de primera necesidad -que han sentado sus reales en este pueblo- juegan descaradamente con la salud pública y cobran, por sus artículos de ínfima calidad, precios irrisorios, que no concuerdan con la libertad que tienen para su profesión habitual, ya que ni siquiera abonan impuestos provinciales o municipales [...]. Tenemos, por ejemplo, dos panaderías, o por lo menos algo que se asemeja a panadería, cuyos productos son a veces de tan mala calidad y tan caros, que se prefiere a dos repartidores que vienen de Río Cuarto [...] que fácilmente los compiten en calidad y precios. Habiendo municipalidad, esas panaderías tendrían que ponerse en condiciones de bondad y de higiene, so pena de serle decomisados muchos ingredientes de panificación, que son un atentado a la salud pública.”¹⁷⁴⁸

El segundo factor que limitaba las posibilidades de un mayor avance de los controles públicos sobre la calidad de los alimentos era el raquitismo financiero crónico de los erarios municipales de la amplísima mayoría de las localidades del interior. Por lo común, las administraciones comunales carecían de fuentes de financiamiento propias que les permitieran solventar los requerimientos más básicos del manejo de los asuntos locales, mucho menos un dispositivo de contralor sobre el abastecimiento alimentario, como así tampoco las inversiones públicas necesarias para disponer de un matadero y/o un mercado público, o para tenerlos en las condiciones adecuadas, de modo que para esto debieron recabar el apoyo decisivo, vía subsidios, del gobierno provincial, como se percibe, por ejemplo, en los casos de

¹⁷⁴⁸ *Justicia*, Río Cuarto, marzo 22 de 1929 p. 2. A comienzos del siglo, un grupo de vecinos de una localidad del sudeste provincial se dirigió al ministro de gobierno de Córdoba en los siguientes términos: “Que considerando se halla esta localidad en el período de mayor progreso, tanto en población como en agricultura y comercio; y no contando con una corporación que subsane las deficiencias ú obstáculos que podrian oponerse y retardasen su marcha progresiva; que normalice la higiene por medios de sabias disposiciones; que reglamente la matanza de los animales para el consumo; que arregle las calles y caminos, hoy en deplorable estado por el incesante tráfico de vehículos, y en una palabra que la lleve á ocupar un puesto digno de ella entre las poblaciones cultas. Suplican a Vuestra Excelencia se sirva ordenar, si lo estima en justicia, el nombramiento de una Comisión de Fomento, única que con su autoridad llenará las necesidades que apuntamos.” En: AHPC, *Gobierno*, Año 1900, t. 15, Solicitudes Diversas, fs. 4r.-v. Manifestaciones en el sentido de mejorar su rango institucional constituyéndose en verdaderos municipios pueden verse en algunas localidades relativamente jóvenes que se hallaban en franco ascenso, que para comienzos del siglo ya despuntaban como centros de significación demográfica, económica y urbana, como San Francisco y Oliva, para las cuales puede consultarse, respectivamente: AHPC, *Gobierno*, Año 1902, t. 9, fs. 40r.-43r., Año 1899, t. 10, fs. 231r.-232v.

Cruz del Eje, Quilino, Deán Funes, Ballesteros, Viamonte, Cosquín, Villa del Rosario, entre muchos otros.¹⁷⁴⁹

En resumen, las características que asumió la participación del gobierno provincial en la problemática de la calidad de los alimentos y la situación doblemente precaria -institucional y financiera- que debían sobrellevar las localidades de menor tamaño y significación del interior hicieron que en éstas la regulación y fiscalización de las condiciones higiénico-sanitarias de los comestibles y de las presentes en su elaboración y comercialización fueran sumamente circunscriptas, aunque levemente crecientes en el transcurso del período.

REFLEXIONES FINALES

En un orden liberal como el vigente en la Córdoba de entre siglos, en el cual primaba una lógica individualista, el bienestar era ante todo una responsabilidad individual, desenvolviéndose en el marco de un mercado donde debían concurrir libremente el capital y el trabajo, con una participación subsidiaria del Estado.¹⁷⁵⁰ Sin embargo, dentro de esta tendencia general, existían algunas excepciones, como la cuestión analizada de la calidad de los alimentos, que fue motivo de vigorosas intervenciones estatales municipales. Este involucramiento concreto del Estado en el mercado gozaba en la época de un indiscutido consenso societal, concibiéndoselo como legítimo y necesario. Aun el gremio que nucleaba a los lecheros que abastecían a la ciudad de Córdoba, un sector clave en materia de calidad alimentaria en el período, directa e intensamente afectado por las regulaciones estatales, aceptaba y reconocía la legitimidad y necesidad imperiosa de estas últimas, como se exponía en un petitorio de 1916 reclamando por el reajuste de algunas normas y el perfeccionamiento de los procedimientos de la Oficina Química, donde se expresaba:

“La función más importante del Poder Municipal es sin duda alguna, la de velar por la higiene y principalmente en la parte de ella que se relaciona con las

¹⁷⁴⁹ *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Hacienda, Año 1912, pp. 573-574; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, pp. 977-978, Año 1919, t. I, p. 26 - 5, t. II, p. 34 - 34, Año 1921, pp. 440, 652, Año 1928, pp. 212-213, 266, 286, 383; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, p. 950, Año 1919, t. II, pp. 1232, 2196, Año 1921, pp. 739-740; *Los Principios*, julio 19 de 1927 p. 4; *La Voz del Interior*, agosto 11 de 1928 p. 9.

¹⁷⁵⁰ “Introducción”, en: MOREYRA Beatriz y otros, *Estado, mercado y sociedad. Córdoba, 1820-1950, II*, Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, Córdoba, 2001, p. 15.

substancias alimenticias que se introducen al consumo, entre las cuales la leche es la de primera y mayor necesidad; dentro de este concepto todo esfuerzo realizado con ese objetivo, será plausible, y también justificada toda medida de control. Pero por lo mismo que la acción Municipal debe desenvolverse sin trabas para la realización del fin propuesto, que todos debemos cooperar á él y prestar acatamiento á todas sus decisiones, [...].”¹⁷⁵¹

El Estado gendarme liberal tenía como una de sus misiones primordiales velar por la seguridad física y patrimonial de los ciudadanos, por extensión, darle también ciertas garantías higiénico-sanitarias en materia alimentaria. En una visión de larga duración, este imperativo se fortaleció en las últimas décadas del período, debido a la profundización general de la división social del trabajo, que alejaba crecientemente al productor del consumidor de alimentos, estimulando la vigorización del mercado. En este marco, el Estado asumió en el período la protección de los intereses de los ciudadanos y, a la vez, consumidores, que constituían el componente más débil del tríptico erigido en torno a la cuestión del abastecimiento alimentario urbano, compuesto por el Estado, los consumidores y los productores y expendedores de comestibles y las gremiales que en la época los agrupaban y contribuían a fortalecer su posición en el mercado y resguardar sus intereses sectoriales. No obstante, es evidente que en el período el Estado sólo tímidamente comenzó a manifestar preocupación por los intereses de los consumidores, a los cuales se les reconocieron derechos pero sin una acción vigorosa que velara por su defensa efectiva, en coincidencia con las normativas que los consagraban. En realidad, las intervenciones del Estado en la calidad de los alimentos privilegiaron claramente -entre sus diversos objetivos- los higiénico-sanitarios, persiguiendo con más ahínco la custodia de la salud de los ciudadanos que el bienestar más general de los consumidores. En consecuencia, en el período, el involucramiento del Estado en el mercado en materia de calidad de los alimentos tuvo como horizonte la salud de los ciudadanos más que el paladar y el bolsillo de los consumidores.

Esas aceptadas intervenciones estatales sobre la calidad de los alimentos representaban una regulación -legítima y necesaria- de la *libertad de comercio y de industria* consagrada en el texto constitucional vigente. En este sentido, en un editorial sumamente interesante de la prensa de Río Cuarto de 1893, su autor, luego de reconocer que la Constitución Nacional -“una de las más adelantadas del Orbe”-, establecía la libertad de comercio e industria, se preguntaba si esta disposición era ilimitada; en respuesta al interrogante, sostenía la siguiente argumentación:

¹⁷⁵¹ AHMC, *Documentos*, Año 1916, fs. 263r.-v.

“Las leyes deben establecer, como establecen ciertas restricciones y medidas preventivas, que se hayan justificadas cuando el peligro de la libertad absoluta es grande, y los medios individuales de garantizarse insuficientes.

“Por esto, aunque la libertad de comercio e industria es el régimen más favorable para el progreso económico de los pueblos, este principio admite numerosas excepciones: la intervención de la autoridad es indispensable no sólo para garantizar la seguridad pública sino también para aquellos casos en que el interés de la colectividad reclama el concurso y aún la iniciativa de la acción del gobierno.

“Estas excepciones, que pudieran considerarse como verdaderas trabas, son las limitaciones legales de la libertad de comercio.

“Son necesarias, porque la salud y moralidad públicas deben estar bajo la salvaguardia de las leyes en todo país civilizado.”¹⁷⁵²

El autor adhería a la idea de que la adulteración de los alimentos no era el ejercicio de la industria y el comercio, sino un delito, y, en consecuencia, sostenía que en defensa de la salud los municipios debían intervenir en el análisis de dichos artículos y en la vigilancia de su expendio, por medio de oficinas técnicas.¹⁷⁵³ El Estado fijaba las reglas de juego básicas del mercado y se transformaba en un agente corrector de sus mecanismos de funcionamiento, poniendo límites a las pulsiones egoístas de los agentes mercantiles, debido a que la búsqueda de la maximización de los beneficios privados conducía a comportamientos no deseables - adulteraciones, engaños a la buena fe- desde el punto de vista de los intereses del conjunto social; el involucramiento del Estado aspiraba a cerrar la brecha entre los beneficios individuales y los sociales, entre los intereses particulares y los generales.

El mercado no es eficiente por sí mismo, siempre funciona integrado en una trama de instituciones que, como *creadoras de orden*, contribuyen decisivamente a su dinámica, orientando y constriñendo el comportamiento de los agentes económicos y haciendo viable el intercambio. En el caso histórico analizado es clara la participación del Estado en el mercado alimentario, en concreto en las condiciones de los comestibles, en tanto creador de un *corpus* normativo y un dispositivo burocrático encargado de su aplicación y vigilancia, codificador de la calidad de los productos y fijador de las reglas de admisión en el mercado.

La administración de la ciudad de Córdoba manifestó, además, una seria preocupación por avanzar en la uniformación de las regulaciones sobre calidad de los comestibles vigentes en distintas partes del país, como respuesta al *trend* de integración creciente del mercado alimentario que se hizo más sensible hacia las últimas décadas del período. Esta ambición se hizo evidente en la iniciativa del intendente capitalino Emilio F. Olmos de convocar a un

¹⁷⁵² *El Pueblo*, mayo 7 de 1895 p. 2.

¹⁷⁵³ *Ibíd.*

Congreso de Oficinas Químicas en 1928, aunque no era privativa de este jefe comunal, sino que se encuadraba dentro de una tendencia de la época también visible a nivel nacional, en el cual habían surgido algunas iniciativas concretas en tal sentido, aunque tímidas y poco fructíferas en la práctica.¹⁷⁵⁴ Por otra parte, los congresos de municipalidades cordobesas efectuados en la segunda mitad de la década de 1920, dentro de los cuales existía una comisión encargada de la cuestión alimentos, también habían apuntado en sus conclusiones a la sentida de necesidad -entre otras- de “armonizar las ordenanzas y disposiciones de la legislación bromatológica en vigor, para evitar discrepancias de criterio o de interpretación”; era preciso uniformar las regulaciones vigentes sobre calidad de los comestibles para admitir localmente la validez de las certificaciones higiénico-sanitarias alimentarias expedidas en otras jurisdicciones y así facilitar en mucho la circulación de los productos entre distintas ciudades y regiones.¹⁷⁵⁵

La pretensión de armonizar los marcos normativos y los procedimientos de fiscalización constituía también la oportunidad para una sentida necesidad de *aggiornar* ambos, adecuándolos a los más recientes progresos científicos y a las prácticas corrientes en el mercado en ese momento.¹⁷⁵⁶ Esto está ligado, entre otras cosas, al hecho de que el funcionamiento real del mercado a menudo estaba en discordancia con las regulaciones estatales y las previsiones que los funcionarios habían tenido en mente al formularlas, como se ha señalado al considerar los factores que incidieron en la restringida eficacia de aquéllas.

El caso histórico analizado muestra -como sostuvimos en otra parte con carácter generalizante- que el Estado y el mercado no son entidades antagónicas de la totalidad social y que es necesario indagar la interacción concreta entre ambos dentro de cada configuración histórica que se someta a estudio.¹⁷⁵⁷ A su vez, ratifica nuestra idea de que el mercado no es una abstracción ahistórica, sino producto de un proceso complejo y permanente de construcción enraizado en un espacio y un tiempo reales.¹⁷⁵⁸

¹⁷⁵⁴ *Los Principios*, julio 6 de 1928 p. 3.

¹⁷⁵⁵ *Ibíd.*

¹⁷⁵⁶ *Ibíd.*

¹⁷⁵⁷ MOREYRA Beatriz y Fernando REMEDI, “Introducción”, en: MOREYRA Beatriz y otros, *Estado, mercado y sociedad. Córdoba, 1820-1950, I*, Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, Córdoba, 2000, p. 19.

¹⁷⁵⁸ *Ibíd.*, p. 18.

CAPÍTULO 14

EL ESTADO, EL PRECIO Y LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

“Aunque no se ha requerido, el Departamento Ejecutivo se permite exponer acerca de las medidas que convendría adoptar para conseguir el abaratamiento del pan. [...] dados los principios liberales en que se inspira nuestra legislación, no es posible dictar ordenanzas que fijen el precio máximo de venta del pan, pues sería atentar contra la libertad de comercio consagrada en nuestra carta fundamental. El precio de un producto determinado, está regido por leyes económicas bien conocidas. Lo que la autoridad, ó el poder administrador puede hacer en el orden comunal, y cuando se trata de artículos de primera necesidad, es hacer bajar, por la competencia en la producción del artículo, el precio de especulación ó de lucro excesivo. Así, en nuestro caso, si hubiese realmente un motivo de verdad, esto es, si realmente el precio del pan fuese exagerado, la Municipalidad podría regular el precio de venta estableciendo una panadería municipal, ó municipalizando ese artículo; pero esas serían medidas extremas que de ningún modo se justificarían en el caso actual, de una relativa carestía del pan de primera; y cuya implantación resultaría difícil en los momentos actuales para la Comuna, por lo costosa.”¹⁷⁵⁹

EL ESTADO Y EL PRECIO DE LOS ALIMENTOS

En la época, los factores de origen externo tenían una gravitación decisiva en la determinación de los precios internos de los comestibles de mayor consumo y sus evoluciones en el tiempo, porque muchos de esos productos contaban con una participación notable en las exportaciones argentinas. Por consiguiente, las autoridades provinciales y municipales disponían de muy pocos instrumentos para influir efectivamente en el nivel de precios de esos artículos y dentro de ellos concretaron sus elecciones en función de las circunstancias particulares que condicionaron sus decisiones políticas. Más allá de la creación de comisiones consagradas principalmente a evaluar la situación y el funcionamiento del mercado local y servir de asesoramiento en esa materia, las modalidades de intervención del Estado cordobés en los precios de los comestibles se corporizaron en dos campos de acción: el sistema de distribución de los alimentos y la política tributaria, que a continuación se analizan. En ambos casos, prevalecieron ampliamente las iniciativas municipales sobre las del Estado provincial, conforme a las convicciones vigentes en la época sobre las esferas de acción específicas de cada una de esas instancias de gobierno. Así, el comentario de “La Voz del Interior” titulado “Problemas fundamentales. Consumos y viviendas”, que aludía al creciente costo de la vida,

¹⁷⁵⁹ Mensaje del intendente de Río Cuarto contestando minuta de comunicación del Concejo Deliberante referida al costo del pan, en: ARCHIVO HISTÓRICO DE RÍO CUARTO (en adelante: AHRC), *HCD Municipal*, Año 1915, carp. 35, exp. XX.

omitía toda referencia a las responsabilidades del gobierno de la provincia en esta materia y se las adjudicaba en su totalidad a los municipios, manifestando: “Ni una sola iniciativa se deja sentir en el campo erial de las esferas comunales, en el sentido de provocar el abaratamiento, por lo menos, de aquellos artículos que constituyen el alimento primordial y único de las clases trabajadoras.”¹⁷⁶⁰ Finalmente, se considera una alternativa novedosa de intervención estatal, la fijación de precios máximos, que emergió recién en los últimos años del período.

Por otra parte, hay que tener presente que la contrapartida de la implementación de la mayoría de las disposiciones sobre calidad de los alimentos -ya consideradas en otra parte de este trabajo- era un cierto encarecimiento de los productos, como se verá aquí especialmente al considerar los derechos percibidos por la Oficina Química por sus análisis e inspecciones.

LA POLÍTICA IMPOSITIVA Y EL CONSUMO ALIMENTARIO

La política tributaria es una herramienta con la cual el Estado puede estimular el encarecimiento o abaratamiento de los bienes de consumo, entre ellos, los comestibles, a través de gravámenes y exenciones impositivas, respectivamente. Por esto, a continuación se analiza de qué manera actuaron las autoridades de la época -en el ámbito provincial y municipal- en esta materia, atendiendo a cuál era la situación impositiva en relación con los alimentos y cuáles fueron sus principales líneas de evolución en la época.

A. LA POLÍTICA TRIBUTARIA EN LA CIUDAD DE CÓRDOBA

En la primera década y media del período, el limitado desarrollo alcanzado por el Estado municipal en la ciudad de Córdoba se manifestaba, entre otras cosas, en su régimen tributario, que presentaba un carácter bastante rudimentario y aparecía cruzado por serias y numerosas indefiniciones en las disposiciones que le daban sustento, a lo que se añadía la ausencia de una clara delimitación de la base territorial sobre la cual esa entidad política ejercía su jurisdicción. Esta situación dejaba amplios márgenes de maniobra para los contribuyentes y

¹⁷⁶⁰ *La Voz del Interior*, Córdoba, noviembre 9 de 1911 p. 5.

los recaudadores de impuestos, como se puso de manifiesto con frecuencia en la negación de los primeros a afrontar el pago exigido de ciertos tributos -muy especialmente el derecho de matanza del ganado para consumo-¹⁷⁶¹ y en los arreglos discrecionales de los segundos para efectuar los cobros. Sobre esto último, basta considerar el concluyente testimonio del comisario del Mercado Norte en 1871, cuando hacía alusión a

“las bases y sistema practicado en este Mercado a mi cargo y con el fin de regularizar el cobro de Derechos Municipales, en aquellos que las Ordenanzas no determinan de una manera esplícita, y que los contribullentes se consideran eqsonerados; unas veses por las condisiones de la introducion y otras, por la cantidad, ó balor,”

agregando que -conforme a esto- en los ramos de Mercado y en las transacciones tenía establecidos unos “acuerdos”, que pasaba a detallar.¹⁷⁶²

A todo esto se agregaba la imprecisa definición del radio urbano, que restringía la capacidad de la administración comunal para ejercer la coacción fiscal. Así, por ejemplo, un proyecto de ordenanza de comienzos del período sobre derecho de piso, que como pauta general gravaba a todo carro o carreta que ingresara a la ciudad, establecía como radio de ésta “desde la plaza principal veinte cuadras á todo rumbo á fuera de ella”,¹⁷⁶³ fórmula bastante imprecisa, por cierto. Esta indefinición servía de fundamento, a veces de simple excusa, a muchas personas para oponerse al cumplimiento de los impuestos. Es por demás contundente el ejemplo de Rafael González, que en 1872 se resistía vehementemente a abonar el impuesto sobre la matanza de ganado que pretendía cobrarse por las cabezas carneadas para el consumo particular. González elevó su protesta por escrito al Juez de Primera Instancia de Suburbios, amparándose en que -según su parecer- se encontraba fuera del radio de la ciudad. En este sentido, González expresaba:

“para pensar asi me fundo en un acuerdo que hay (y consta de acta de la misma corporacion municipal, declarando como limite de dicho municipio, una legua a todos vientos partiendo de la plaza principal: hera pues fundada en esta que creia y creo no dever pagar dicho derecho; era tambien fundado, en que no ha mucho tiempo, el Señor Don Aurelio Piñero gano a la municipalidad un pleito que esta le sucitó por la misma causa que nos ocupa, ante el juzgado federal, y en cuio lites, se alegaban las mismas razones que hoy. [...] aun cuando io estubiese en un horror al creer que el municipio de la ciudad nose estiende hasta donde io recida, por estar mas afuera dela legua que el comprende: siempre seria legal mi resistencia,

¹⁷⁶¹ ARCHIVO HISTÓRICO DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA (en adelante: AHMC), *Municipalidad*, Año 1872, fs. 101r.-v., 161r.-v., *Documentos*, Año 1875 a 76, fs. 135r.-v.

¹⁷⁶² AHMC, *Documentos 1867 a 73. Varios documentos de diversas épocas*, fs. 240r.-v.

¹⁷⁶³ *Ibid.*, f. 371r.

porque con ella conseguiremos, que se determinen de una manera esplicita y clara, cuales son los limites que dicho municipio tiene; pues Usted no ignora que si cada propietario tiene obligacion de sobre llevar, los impuestos, tambien es verdad que de ello reporta beneficios, que no es de este caso enumerar: lo que no sucederia asi, pagando, y no estando comprendidos en el municipio unico modo de participar de las ventajas que puede ofrecer la institucion municipal.”¹⁷⁶⁴

De ahí la creciente preocupación de las autoridades municipales por determinar con claridad y exactitud los alcances espaciales de la ciudad y, por ende, de sus facultades, como se manifiesta en la iniciativa de 1873 por la cual se pretendía autorizar al ejecutivo para que mandara deslindar y amojonar “convenientemente todo el Municipio” con un agrimensor, “poniendo a disposición de éste los libros del antiguo Cabildo, a fin de que recoja con exactitud los antecedentes de los límites que le fueron designados por cédulas reales y verifique en su mérito la indicada operación.” En esos momentos, la Comisión de Hacienda del Concejo Deliberante consideraba a la enunciada tarea como fundamental para evitar “la defraudacion que se hace diariamente al Tesoro Municipal.”¹⁷⁶⁵ El plano se levantó en 1875 y, conforme a él, se estableció formalmente en 1880 el radio de la ciudad, “para la percepción de los impuestos y para toda disposición que corresponda a la jurisdicción municipal”, como rezaba el texto de la ordenanza de ese año, incluyendo además al Pueblo General Paz -según el plano respectivo- y Pueblo Nuevo y Abrojal “hasta los puntos que convenientemente determine el Concejo Ejecutor.”¹⁷⁶⁶ A fines de la misma década se incorporaron al radio municipal Pueblo San Vicente y Alta Córdoba.¹⁷⁶⁷

Para las primeras décadas del período fue una práctica bastante común la subasta pública de la recaudación de varios impuestos municipales, entre ellos el Derecho de Matadero -luego Corrales y mataderos-, Mercados y Piso de carretas y arrias -o simplemente Piso, como se lo conoció más corrientemente-, los tres gravámenes más importantes en esos momentos sobre el consumo alimentario. El remate de impuestos subsistió, para algunos de ellos, hasta mediados de la década de 1890, como ocurrió con Corrales y mataderos. Los beneficiarios de dicha subasta eran quienes mayor provecho sacaban explotando las imprecisiones e indefiniciones del régimen tributario de las primeras décadas del período, lo cual despertaba quejas y disputas cotidianas entre los empleados encargados directamente del cobro del tributo y los

¹⁷⁶⁴ AHMC, *Municipalidad*, Año 1872, fs. 161r.-v.

¹⁷⁶⁵ AHMC, *Documentos 1867 a 73. Varios documentos de diversas épocas*, f. 389r.

¹⁷⁶⁶ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Digesto de Ordenanzas, acuerdos y decretos de la Municipalidad de la ciudad de Córdoba. 1857 á 1894 (inclusives)*, Córdoba, 1896, pp. 63-64.

¹⁷⁶⁷ *Ibid.*, pp. 280, 291.

contribuyentes.¹⁷⁶⁸ En esto tenía mucho que ver la voracidad de los rematadores de impuestos, que buscaban maximizar los beneficios de su inversión sin muchos miramientos sociales, como se percibe en el caso de las muy humildes vendedores ambulantes de leche. Esta actividad estaba comprendida, de acuerdo con la ordenanza de impuestos vigente desde 1864, dentro del Derecho de Mercado; sin embargo, parece ser que, por lo menos hasta mediados de la década de 1870, las autoridades habían contemplado la crítica situación existencial de esas vendedoras, exonerándolas *de hecho* del pago del tributo en cuestión. La situación cambió radicalmente en ese momento, cuando el rematador del derecho de Mercado comenzó a exigirles que lo abonaran.¹⁷⁶⁹ Finalmente, prevaleció la actitud más contemplativa del Estado, que luego de los conflictos suscitados y los reclamos de la prensa dispuso a finales de ese mismo año derogar la disposición que establecía el gravamen sobre las vendedores ambulantes de leche y las carretas que ingresaran con leña, paja y madera no labrada.¹⁷⁷⁰

La práctica de subastar públicamente el cobro de los impuestos municipales obedecía primordialmente a las serias deficiencias del sistema recaudador de la comuna,¹⁷⁷¹ incluso en aspectos básicos y tangibles como el escaso número de revisadores encargados del cobro de los tributos, sus magras asignaciones -un porcentaje sobre lo cobrado-, la escasez de caballos destinados a la tarea y su mantenimiento a cargo de dichos empleados.¹⁷⁷² Muchas de estas deficiencias persistieron, suavizadas, hasta los primeros años del siglo XX.

La constante histórica relativa a la interconexión e interdependencia entre el desarrollo progresivo del Estado y el avance de la coacción fiscal ejercida desde éste, también se hizo presente en la Córdoba de fines del siglo XIX y comienzos del XX. A medida que progresó paulatinamente el proceso de institucionalización estatal, de manera simultánea, la Municipalidad de Córdoba fue constituyendo un sistema rentístico que se proyectó sobre actividades y prácticas preexistentes, gravándolas, y se asentó -por lo menos desde las últimas décadas del siglo XIX- sobre los impuestos al consumo, en particular, el de alimentos. Dos indicadores son suficientes para ilustrar este proceso. En 1883, el proyecto del ejecutivo municipal sobre los gravámenes para el año siguiente incorporó como materias imponibles dos actividades de muy baja productividad y rentabilidad, ejercidas en general por personas

¹⁷⁶⁸ AHMC, *Documentos*, Año 1875 a 76, fs. 135r.-v., 461r.; *La Carcajada*, Córdoba, febrero 6 de 1876 p. 1.

¹⁷⁶⁹ *El Eco de Córdoba*, Córdoba, febrero 2 de 1876 p. 3.

¹⁷⁷⁰ *El Progreso*, Córdoba, diciembre 24 de 1876 p. 2; AHMC, *Documentos*, Año 1875 a 76, fs. 461r.-463r.

¹⁷⁷¹ AHMC, *Notas de la Intendencia. Solicitudes, acuerdos y ordenanzas. 1891*, fs. 215r.-216r., 527r.-534r., *Documentos*, Año 1895, fs. 29r.-31r.

¹⁷⁷² AHMC, *Actas, Solicitudes y Ordenanzas*, Año 1890, fs. 45r.-v., *Documentos y Ordenanzas*, Año 1892, fs. 399r.-400r.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Digesto. Compilación de las ordenanzas y demás disposiciones dictadas por el H. Concejo Deliberante. En los años 1895-1896-1897*, Córdoba, 3ª edición, t. II, 1907, pp. 103-104.

muy humildes: la introducción y comercialización de cabritos y la de leña.¹⁷⁷³ Aún más significativa es una disposición de diciembre de 1886, en virtud de la cual se abolían todas las excepciones concedidas en materia tributaria.¹⁷⁷⁴

El régimen impositivo municipal fue perfeccionándose con el paso del tiempo y adquiriendo un mayor grado de racionalidad y equidad, desde el punto de vista económico y social respectivamente.¹⁷⁷⁵ Se dio un paso decisivo en ese sentido cuando, en la bisagra de los siglos XIX y XX, la capitación fue sustituida por el peso de los animales faenados en la determinación del gravamen que recaía sobre el sacrificio de reses para consumo, Corrales y mataderos.¹⁷⁷⁶ En la misma dirección operaron algunas transformaciones posteriores, como las que afectaron a los derechos percibidos por la Oficina Química a comienzos de la década de 1910, que de ser cobrados en función de las unidades que servían para el almacenamiento de los productos -cajones, barricas, bolsas, etc.- pasaron a serlo, casi con exclusividad, conforme a unidades de peso y capacidad.

En la cuestión que nos interesa, la política tributaria y su vinculación con la alimentación, se esboza una tendencia de largo plazo, que atraviesa todo el período, que consiste en que la participación de los ingresos corrientes derivados del consumo de comestibles en el total de las rentas municipales de la ciudad de Córdoba fue significativa pero constantemente decreciente desde el último tercio del siglo XIX hasta fines del decenio de 1920.

La información contable provista por la documentación municipal para examinar la evolución de las rentas comunales en las décadas de 1870 y 1880 es insuficiente en cantidad y calidad, debido a las lagunas que presenta, su dispersión en el tiempo y, a menudo, la poca claridad de los criterios utilizados para procesar y exponer la información. Por otra parte, para los primeros años del período es imposible establecer la incidencia financiera de las cargas sobre la alimentación, porque las más importantes de ellas -Derecho de matadero, Derecho de mercado y Piso- no aparecen consignadas de modo independiente, sino disueltas dentro del rubro globalizante “seis ramos municipales”.¹⁷⁷⁷

Aun en el marco de todos los condicionamientos apuntados, se observa claramente la gravitación en extremo significativa, pero descendente, de las rentas municipales procedentes del consumo alimentario dentro de los ingresos de la comuna en las primeras décadas del

¹⁷⁷³ *La Carcajada*, septiembre 23 de 1883 p. 4.

¹⁷⁷⁴ MUNICIPALIDAD DE CORDOBA, *Digesto de Ordenanzas, acuerdos y decretos de la Municipalidad de la ciudad de Córdoba. 1857 á 1894 (inclusives)*, Córdoba, 1896, p. 162.

¹⁷⁷⁵ Sobre este punto, un informe oficial muy interesante puede verse en: AHMC, *Notas de la Intendencia. Solicitudes y dictámenes de Comisión*, Año 1894, fs. 347r.-355r.

¹⁷⁷⁶ AHMC, *Documentos*, Año 1898, fs. 348r.-350r., Año 1899, fs. 385r.-387r.

¹⁷⁷⁷ AHMC, *Documentos 1867 a 73. Varios documentos de diversas épocas*, f. 177, *Municipalidad. 1874*, fs. 127, 148, 150, 152.

período. En 1877 y 1879 las rentas procedentes del consumo alimentario supusieron el 77 por ciento de los ingresos comunales totales, efectivos en el primer caso y presupuestados en el segundo;¹⁷⁷⁸ en cada uno de los casos, prácticamente el total de esa participación era aportada por tres renglones: Derecho de matadero, de mercado y Piso de carretas y arrias, mientras que Contraste de pesas y medidas, Tambos y lecherías y Alquileres de los puestos de los mercados públicos proporcionaban una contribución muy inferior y porcentualmente insignificante. En efecto, el 77 por ciento de 1877 estaba compuesto por Derecho de matadero, Mercado y Piso con el 44, 15 y 17 por ciento respectivamente.

Una década después, el aporte de los ingresos derivados del consumo alimentario a las rentas municipales ya había retrocedido alrededor de unos diez puntos porcentuales, ubicándose en torno al sesenta y tanto por ciento. Así, para 1888, ese guarismo correspondía al 66 por ciento de los ingresos municipales totales; dentro de él, seguían ocupando el sitio de privilegio los tres renglones antes citados, Derecho de matadero -desde ahora Corrales y mataderos- con el 43 por ciento y Mercado y Piso con el 9 por ciento cada uno, a lo cual se añadía la contribución de las otras cargas -ya aludidas- existentes en la década de 1870 y una nueva, Derechos de la Oficina Química, en virtud de la creación de esta repartición a fines de 1886.

El descenso visible en el decenio de 1880 se prolongó en el siguiente, en el cual la participación de los ingresos procedentes del consumo en las rentas comunales se ubicó, *a grosso modo*, dentro del rango de los 50 a los 60 puntos porcentuales; por ejemplo, ese guarismo fue de 57 para 1890, 51 para 1893 y 62 para 1895. Estos valores demuestran la enorme significación que conservaba el consumo alimentario como materia imponible, pese a que la recaudación de las cargas municipales más relevantes que incidían sobre él declinó en términos absolutos de manera persistente en varios años del decenio, en la coyuntura marcada por la crisis del '90, tal como se evidencia en la tabla 1 y el gráfico correspondiente. La crisis socioeconómica hizo sentir visiblemente su impacto en el consumo local de alimentos y en su comercialización y, por consiguiente, redundó en un retroceso en la recaudación tributaria en renglones como Corrales y mataderos, Mercados -suprimido entre 1891 y 1893-, Piso y los derechos percibidos por la Oficina Química. Éstos habían comenzado a caer hacia los últimos meses de 1890,

“debido a la parsimonia que el comercio introductor de la plaza emplea en la introduccion de mercaderias, y á la clausura de muchas casas de negocio,

¹⁷⁷⁸ AHMC, *Documentos*, Años 1877 y 78, fs. 372, 646.

limitándose las existentes á proveerse de lo estrictamente necesario, y esto, en aquellos artículos de consumo diario por ser de primera necesidad,”

de acuerdo con las expresiones del entonces intendente Luis Revol.¹⁷⁷⁹

En esos momentos, la Oficina Química ya se había convertido en una fuente adicional de ingresos ordinarios de cierta significación para la administración comunal, algo que el mismo Revol reconocía implícitamente en la memoria de su administración, al apuntar que el “producto líquido” de dicha repartición había sido de 21.809,47 pesos, resultado de su “producido general” de 24.397,01 pesos, del cual debía “deducirse” 2.310,74 pesos por devolución de sellos y 276,80 pesos por “gastos menores de la oficina”.¹⁷⁸⁰ Los derechos percibidos por la Oficina Química eran la retribución por los análisis de los productos de consumo y las inspecciones a los establecimientos industriales y comerciales efectuados por la repartición y en 1895 representaron el 8 por ciento de las rentas municipales, mostrando un crecimiento muy significativo con respecto al 2 por ciento de 1888.

¹⁷⁷⁹ AHMC, *Notas de la Intendencia. Solicitudes, acuerdos y ordenanzas. 1891*, f. 592v.

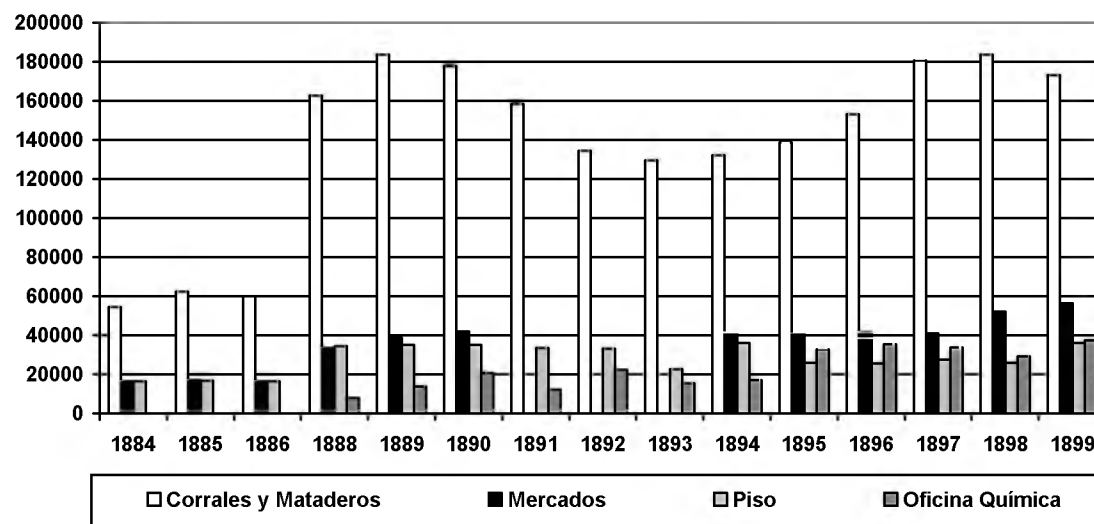
¹⁷⁸⁰ *Ibíd.*, f. 593v.

Tabla 1
 Recaudación de Corrales y matadero, Mercado, Piso y Derechos de la Oficina Química
 en la ciudad de Córdoba, 1884-1899 (\$ mon. nac.)

	1884	1885	1886	1888	1889	1890	1891	1892	1893	1894	1895	1896	1897	1898	1899
Corrales y mataderos	54.500	62.217,10	60.000	162.742,00	183.522,50	177.666,50	158.314,51	134.506,65	129.350,00	131.987,00	138.812,50	153.054,12	180.519,80	183.769,15	173.253,70
Mercados	16.500	17.203,70	16.500	33.433,73	38.635,60	42.125,32	-	-	-	41.156,00	40.747,05	41.611,60	41.091,90	52.018,35	56.441,50
Piso	16.500	16.774,03	16.500	34.291,30	35.000,00	35.000,00	33.591,90	33.036,90	22.599,97	36.058,50	25.834,75	25.437,75	27.563,35	25.740,70	36.204,25
D. Oficina Química	-	-	-	7.719,40	13.889,70	20.528,11	12.224,99	22.398,80	15.300,00	16.935,40	32.841,50	35.283,09	33.763,86	29.331,14	37.476,25

Fuente: ARCHIVO HISTÓRICO DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA (en adelante: AHMC), *Ordenanzas y Acuerdos*, Año 1883-86, fs. 48-49, 174-175, *Solicitudes, Acuerdos y Ordenanzas*, 1891, fs. 564-566, *Documentos*, Año 1891-92-93-94, f. 403r., Año 1895, f. 57r.; Año 1896, f. 26r., Año 1898, fs. 82r.-v., Año 1899, fs. 72r.-v., Año 1903, fs. 85v.-86r.; *Memoria del Intendente Municipal correspondiente al ejercicio de 1885*, Córdoba, 1886, pp. 149-153; *Memoria del Intendente Municipal correspondiente al ejercicio de 1888*, Córdoba, 1889, pp. 212-214; *Memoria del Intendente Municipal correspondiente al ejercicio de 1889*, Córdoba, 1890, pp. 295-297.

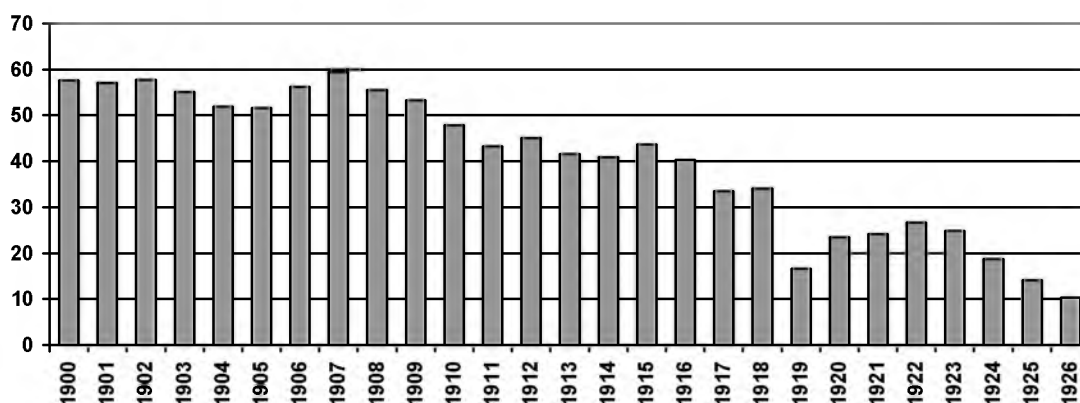
Gráfico I
 Recaudación de Corrales y matadero, Mercado, Piso y Derechos de la Oficina Química
 en la ciudad de Córdoba, 1884-1899



En la bisagra del cambio de siglo, a los renglones antes citados que incidían sobre el consumo alimentario se añadieron algunos nuevos, como los Derechos de la Oficina Bacteriológica, los de Tuberculinización y el Derecho de Sisa. Todos ellos tuvieron una significación porcentual bajísima, decreciente -en términos generales- a lo largo del tiempo y remotamente lejana a la correspondiente a Corrales y mataderos, Mercado y Piso.

Para comienzos del siglo XX, el sistema rentístico de la Municipalidad de Córdoba aún exhibía una fuerte participación de los ingresos procedentes del consumo alimentario, que ascendía a poco más del 50 por ciento del total; con posterioridad, pese a las fluctuaciones experimentadas por la recaudación de dichos renglones, su proporción en el total descendió prácticamente de modo permanente hasta fines del período, alcanzando sólo el 10 por ciento en 1926. El descenso de la participación porcentual fue marcado y persistente, como se muestra en el gráfico II: hasta 1909 siempre su ubicó por encima del 50 por ciento, con su valor máximo de las tres primeras décadas del siglo, 59 por ciento, en 1907; entre 1910 y 1915 se colocó por encima del 40 por ciento, descendiendo a este valor en 1916; en el bienio 1917-1918 apenas sobrepasaba la barrera del 30 por ciento, para desmoronarse estrepitosamente en 1919 hasta caer por debajo del 20 por ciento; desde allí inició un repunte que la llevó a situarse por encima del 20 por ciento entre 1920 y 1923, para finalmente sumergirse de nuevo por debajo de ese guarismo desde 1924 hasta fines de la serie.

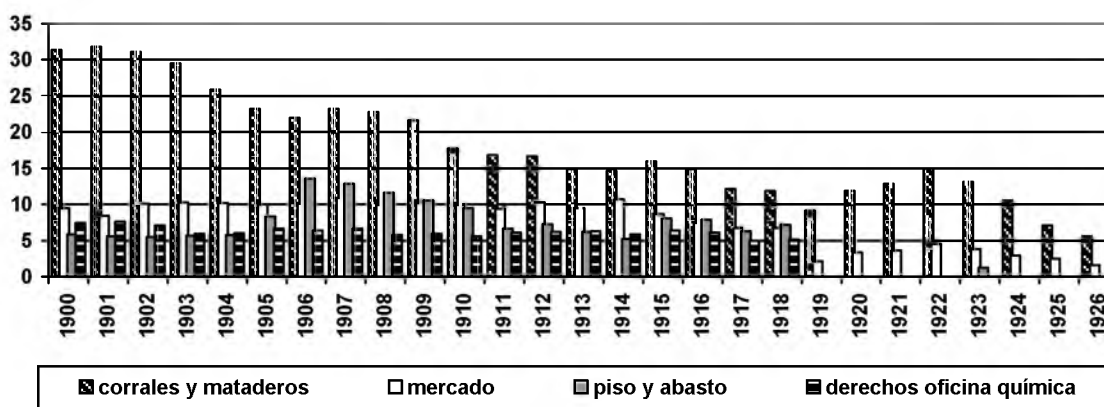
Gráfico II
Participación relativa de los ingresos procedentes del consumo alimentario
en las rentas municipales de la ciudad de Córdoba, 1900-1926



Fuente: cálculos realizados en base a los datos de los balances municipales de tesorería consultados en: AHMC, *Documentos*, Año 1903, fs. 626r.-627v., Año 1907, t. I, fs. 145r.-149v., Año 1911, fs. 19r.-21r., Año 1912, t. II, f. 32r., Año 1914, t. I, f. 198r., Año 1916, f. 412r., Año 1923, t. I, fs. 430r., 432r., Año 1926, t. VI, fs. 367r.-369r., Año 1929, t. II, fs. 151r.-155r., *Expedientes de 1920 archivados*, fs. 348r.-350r.

Teniendo en cuenta la tendencia que se acaba de señalar y que la alimentación es una necesidad fisiológica básica de la cual depende la supervivencia, se puede afirmar que en el transcurso del período la estructura rentística de la Municipalidad de Córdoba paulatinamente fue tornándose menos regresiva, más aún si se pondera que cayó notoriamente la significación de aquellas cargas sobre el consumo de comestibles que tenían mayor gravitación, como Corrales y mataderos, Mercado, Piso y Abasto y Derechos de la Oficina Química, como se muestra en el gráfico III.

Gráfico III
Participación relativa de los cuatro principales ingresos procedentes del consumo alimentario en las rentas municipales de la ciudad de Córdoba, 1900-1926



Fuente: cálculos realizados en base a los datos de los balances municipales de tesorería consultados en: AHMC, *Documentos*, Año 1903, fs. 626r.-627v., Año 1907, t. I, fs. 145r.-149v., Año 1911, fs. 19r.-21r., Año 1912, t. II, f. 32r., Año 1914, t. I, f. 198r., Año 1916, f. 412r., Año 1923, t. I, fs. 430r., 432r., Año 1926, t. VI, fs. 367r.-369r., Año 1929, t. II, fs. 151r.-155r., *Expedientes de 1920 archivados*, fs. 348r.-350r.

Al despuntar el siglo XX, Corrales y mataderos, que recaía sobre la venta y el sacrificio de ganado para consumo y el uso de los rediles, proporcionaba por sí solo más de la mitad de los ingresos municipales procedentes del consumo alimentario y nada menos que el 58 por ciento del total de las rentas municipales. A diferencia de lo que aconteció con otras cargas sobre el consumo, este tributo persistió hasta finales del período; sin embargo, su participación dentro de las rentas municipales mostró una tendencia declinante, prácticamente constante, desde ese momento hasta 1919; desde esta fecha experimentó un breve repunte hasta 1922 y de aquí se deprimió nuevamente hasta finales de la serie, representando en 1926 poco menos del 6 por ciento de los ingresos totales de la comuna, es decir, una significación diez veces menor que la exhibida en 1900.

El impuesto de Mercado, que incidía sobre los puestos de venta de alimentos, tuvo una participación dentro de las rentas municipales que siguió una trayectoria más compleja que la señalada para Corrales y mataderos. Dicha participación se mantuvo relativamente

estacionaria desde 1900 hasta 1914, fluctuando entre el 8 y el 10 por ciento, con picos de 11 en 1907 y 1914; desde 1915, más allá de las variaciones anuales, comenzó a perder significación, ubicándose siempre por debajo de los valores que había mantenido en los quince años precedentes, variando entre el 9 por ciento de aquel año y poco menos del 7 por ciento; esta tendencia declinante se agravó notablemente desde 1919 -cuando registró un mínimo apenas superior al 2 por ciento- y tras un breve y leve repunte que se extendió hasta 1922, en que rozó el 5 por ciento, cayó persistentemente hasta un insignificante 1,57 por ciento en 1926, al final de la serie.

Piso y Abastos, que afectaba el ingreso de productos a la ciudad -sobre todo comestibles- mediante carros, arrias o los servicios ferroviarios, mostró en su participación dentro de las rentas municipales una tendencia estacionaria para el primer quinquenio del siglo, en torno a poco más del 5 por ciento; luego experimentó dos saltos bruscos consecutivos, que la llevaron al 8 por ciento en 1905 y al 13,56 por ciento en 1906, debido en gran medida al incremento de los niveles de imposición sobre las frutas y legumbres, los cereales, el arrope, los quesos, las aves y los cabritos, introducidos a la ciudad en carros; desde allí inició un retroceso prácticamente persistente hasta 1914, en que alcanzó apenas poco más del 5 por ciento, valores cercanos a los de los primeros cinco años del siglo; finalmente, tras un crecimiento hasta el 8 por ciento en 1915 decayó lentamente hasta 1918. En el marco de los cambios tributarios que se dieron en 1919, que luego se examinarán, el impuesto de Piso y Abastos fue suprimido y dentro del período sólo fue repuesto en 1923 y 1924, cuando se intentó dar marcha atrás con algunos aspectos de la reforma impositiva efectuada años antes; sin embargo, en esos dos años, la significación de la recaudación por Piso y Abastos dentro de las rentas municipales cayó a valores insignificantes, como el 1,24 y el 0,003 por ciento en 1923 y 1924 respectivamente.

La significación de los ingresos percibidos por la Oficina Química Municipal, por derechos de análisis e inspección, dentro de las rentas de la comuna mostró una tendencia general a la caída, con umbrales de descenso, hasta su supresión en 1918. Entre 1900 y 1902, dicha significación fluctuó entre 7 y 7,5 por ciento, se mantuvo en torno al 6 por ciento desde 1903 hasta 1916 y cayó a valores que oscilaban alrededor del 5 por ciento en sus dos últimos años de existencia, 1917 y 1918. Los derechos de la Oficina Química reaparecieron fugazmente en 1923, cuando se los reimplantó disfrazados bajo una nueva denominación -Derechos de Inspección de Higiene y Seguridad-, pero desaparecieron al año siguiente y hasta finales del período.

Más allá de los aspectos cuantitativos, si se analiza la evolución de la estructura rentística del municipio en sus dimensiones cualitativas en el transcurso de las tres primeras décadas del siglo XX, se percibe que desde fines del decenio de 1910 fueron suprimiéndose una serie de cargas que incidían sobre el consumo alimentario. Así, 1918 fue el último año de existencia de Piso y Abastos, de los Derechos de la Oficina Química, del impuesto de Sisa -reimplantado sólo entre 1923 y 1925-, del derecho de Contraste de pesas y medidas -que reapareció fugazmente en 1923 y 1924; además, desde comienzos de 1923 se abolió el Derecho de Tuberculinización y el flamante Impuesto al Comercio, que incidía sobre los almacenes, sólo estuvo vigente dos años, en 1924 y 1925. En consecuencia, para fines del período, las únicas cargas municipales que existían a principios del siglo y habían sobrevivido a las sucesivas reformas tributarias eran Corrales y mataderos, Mercado y Tambos y Lecherías -denominado Vaquerías desde 1926-; como contrapartida, se añadieron algunos renglones a las rentas municipales procedentes del consumo alimentario, derivados de la aplicación de la ordenanza 2060 -relativa a la producción y comercialización de leche- desde 1922 y del funcionamiento de los nuevos mataderos municipales desde 1927, en este caso bajo dos conceptos, Faena en los mataderos e Industrialización de los subproductos de la matanza.

La menor regresividad de la estructura rentística del municipio capitalino, desde el punto de vista del consumo alimentario, fue la resultante de la confluencia fundamentalmente de dos circunstancias. La primera de ellas, decisiva, consistió en una deliberada política municipal de reforma tributaria, elevada como bandera en las lides electorales comunales en el segundo quinquenio de la década de 1910. La cuestión impositiva municipal, en particular la reforma de la estructura tributaria en el sentido de hacerla más progresiva -asentándola crecientemente sobre el denominado Impuesto General en vez de hacerlo sobre los impuestos indirectos que incidían en el consumo-, se convirtió en una parte sustancial del debate político y la competencia y oferta electorales por la conquista de la administración comunal. A la vez, esto coincidió temporalmente con la intensa curva ascendente que dibujaron los precios de muchos productos y servicios, entre ellos los alimentarios, y la crisis socioeconómica local estimulada por el desarrollo de la Primera Guerra Mundial. Las aspiraciones reformistas en materia tributaria se orientaron hacia una modernización de la estructura rentística e impositiva de la comuna y fueron alimentadas especialmente por objetivos fiscalistas, apuntando a una maximización de la exacción por parte del Estado, más que por inclinaciones reformistas en materia social, que tuvieran como horizonte la búsqueda de una mayor equidad entre los vecinos de la ciudad, aunque ellas estuvieron presentes, pero en un segundo plano.

En 1914, los comicios comunales dieron el triunfo a Henoch Aguiar, candidato del Centro Electoral Municipal del Comercio (CEMC), formación facciosa que había conquistado el control de la administración de la ciudad de Córdoba en 1909 y lo mantuvo hasta 1918. Aguiar y la formación política que lideraba contemplaron en la plataforma electoral la cuestión tributaria, planteando la necesidad de modernizar la estructura impositiva, sobre todo en esa coyuntura, cuando la crisis socioeconómica amenazaba el progreso de la acción estatal en la ciudad. Al respecto, en un discurso de campaña pronunciado en el Teatro Odeón, Aguiar expresaba:

“La administración municipal vaciada actualmente en moldes envejecidos, requiere la más seria atención para orientarla hacia métodos más simples, por los que con un mínimum de esfuerzo se satisfaga el máximun de exigencias. Necesidad, tanto más sentida, cuanto que en esta hora la crisis que afecta tan profundamente los ingresos puede paralizar el mejoramiento que venimos realizando.

“El sistema impositivo rutinario y por rutinario, dispendioso e inequitativo, pide su reforma total e inmediata: Hay que refundir o suprimir aquellas gabelas que obstaculizan el desarrollo del comercio y de la industria, simplificar su percepción, sin disminuir su contralor, para que los gastos no absorban, como hasta aquí, mucha parte de la renta que debe ser empleada en beneficio colectivo; y resolveré, entre otros, el problema del impuesto a los consumos, el de sellos, por ejemplo, con que se paga la contribución química, suprimiendo el sistema de inquisición que perturba la reserva y la tranquilidad de los negocios.”¹⁷⁸¹

Es evidente la atención preferencial que en materia tributaria Aguiar asignaba a las cargas que incidían sobre el comercio y la industria, a la vez que cuando aludía a las que gravitaban sobre el consumo se circunscribía estrictamente a los Derechos de la Oficina Química, a los cuales criticaba desde la perspectiva de los intereses mercantiles -no de los consumidores-, ponderándolos como un “sistema de inquisición que perturba la reserva y la tranquilidad de los negocios.”¹⁷⁸² Esto último hace referencia al sistema operativo a través del cual se implementaba en esos momentos la percepción de los Derechos de la Oficina Química, juzgado por Aguiar como “singularmente enojoso para el comerciante”, porque suponía -entre otras cosas- que los funcionarios municipales revisaran los libros contables de los agentes mercantiles, con “las molestias consiguientes” para ellos.¹⁷⁸³ Aguiar limitaba su propuesta reformista a cambiar el sistema de percepción de los Derechos de la Oficina Química, no a abolirlos.

¹⁷⁸¹ *La Voz del Interior*, junio 15 de 1915 p. 5.

¹⁷⁸² *Ibíd.*

¹⁷⁸³ AHMC, *Documentos*, Año 1915, t. I, f. 211r.

Consecuente con este planteo y su propuesta electoral, en octubre de 1915, cuando remitió al Concejo Deliberante el proyecto de ordenanza general de impuestos para el año siguiente, Aguiar expresaba que éste sólo contenía con respecto al vigente “modificaciones de forma y de detalle, siendo la única fundamental la que se refiere a la contribución química.”¹⁷⁸⁴ En este sentido, para evitar a los comerciantes las molestias ya apuntadas, se promovía la conversión del modo de percepción de los Derechos de la Oficina Química, dejando de cobrarlos en virtud de la constatación que los funcionarios municipales hicieran de los artículos introducidos, transformándolos en una patente fija con numerosas categorías según el giro mercantil del establecimiento. Esta modificación fue aprobada por los concejales y quedó incorporada a la estructura tributaria municipal hasta la supresión de los derechos en cuestión, pocos años más tarde. Así, como lo señaló Aguiar en el debate de su iniciativa en el Concejo, daba cumplimiento al “solemne compromiso” que había contraído “con el electorado municipal”, porque el cambio del sistema impositivo tal como se contemplaba había sido -en sus palabras- “la base principal de propaganda ante los electores.”¹⁷⁸⁵

Además, Aguiar planteó discursivamente la necesidad de propender a una reforma tributaria consistente en la reorganización de los derechos percibidos por los servicios de alumbrado, barrido, riego y limpieza provistos por la administración municipal, porque lo recaudado por ellos era absolutamente insuficiente para solventar los costos de dichas prestaciones. Esto era una característica de la estructura rentística de la ciudad por lo menos desde fines del siglo XIX. El intendente exponía esa situación del siguiente modo ante los ediles:

“ninguna contribución es aumentada por el presente proyecto de ordenanza, no obstante que algunos impuestos son muy reducidos, como el general por ejemplo, el cual, siendo la retribución de servicios municipales, debería estar fijado en condiciones de que su rendimiento fuese proporcional a los gastos que ocasionan los servicios; pero al presente la desigualdad no puede ser mayor, pues el sostenimiento de los servicios de alumbrado, riego, limpieza y barrido cuesta QUINIENTOS VEINTE MIL PESOS (\$ 520,000) anuales y lo que por tales conceptos se perciba solo alcanza a DOSCIENTOS CUARENTA MIL (\$ 240,000), o sea a una cifra inferior a la mitad de los gastos.”¹⁷⁸⁶

Sin embargo, a continuación, Aguiar consideraba inoportuna esta reforma en los momentos aciagos que estaba transitando la economía.

¹⁷⁸⁴ *Ibíd.*

¹⁷⁸⁵ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1915, fs. 255r.-256v.

¹⁷⁸⁶ AHMC, *Documentos*, Año 1915, t. I, f. 212r.

Pocos meses antes de la renuncia del intendente Aguiar a fines de 1917, por discrepancias con el Concejo Deliberante, se habían efectuado elecciones para la renovación de concejales y ellas marcan el momento de la irrupción de una nueva formación política local, la Unión Comunal, que contaba con el apoyo del Partido Demócrata, algunos comerciantes mayoristas que antes habían participado del Centro Electoral Municipal del Comercio y un número importante de estudiantes universitarios. En los comicios municipales de julio de 1918 la nueva fuerza política conquistó el control de la administración de Córdoba, acabando con el predominio casi indiscutido que había tenido en este ámbito el Centro Electoral Municipal del Comercio desde 1909.¹⁷⁸⁷

En diciembre del mismo año del triunfo de la Unión Comunal, el flamante intendente, León Morra, envió al Concejo Deliberante el proyecto de ordenanza general de impuestos para 1919, precedido de un mensaje donde esbozaba los lineamientos básicos de la reforma rentística que consideraba que debía operarse y a la cual se consagró -exitosamente, por cierto- durante su gestión. Los graves problemas financieros que aquejaban a la comuna hacían inminente una reforma del sistema impositivo que tendiera -en palabras de Morra- “a afirmarlo en bases equitativas y justas y por otra parte a practicarlo por sistemas mas en armonía con la índole de las funciones comunales y con las necesidades desprendidas de la simplificación, seguridad y control de la percepción de la renta.”¹⁷⁸⁸ En el marco de estas consideraciones generales, la atención del intendente se dirigía de manera precisa en el mismo sentido que había señalado Aguiar: el imperativo de reestructurar las tasas percibidas por los servicios de alumbrado, limpieza, riego y barrido. Al respecto, Morra señalaba:

“Uno de los puntos que en este orden de ideas ha llamado principalmente la atención de este Departamento Ejecutivo lo constituye el impuesto general que es el que se cobra por los servicios de alumbrado, limpieza, riego y barrido y que a juicio de esta Intendencia es el que produce por su desigual percepción derivada del sistema actual de aplicación, gran parte del desequilibrio en el cálculo de recursos y aun en el conjunto del presupuesto municipal ya que lo que se cobra cubre escasamente la tercera parte de lo que se gasta en el servicio.”¹⁷⁸⁹

Por esto último, según el pensamiento de Morra, las autoridades comunales se veían orilladas a aumentar la presión fiscal con otros tributos, que consideraba conveniente suprimir, entre ellos, los que incidían sobre el consumo alimentario. Al explayarse sobre este punto, Morra

¹⁷⁸⁷ MOYANO Javier, “Articulaciones entre política municipal y provincial, en el proceso de formación de grupos sociales dominantes en Córdoba, entre 1908-1918”, en: *Cuadernos de Historia*, CIFYH-UNC, Serie Economía y Sociedad, año I, n° 1, 1997, pp. 114-115.

¹⁷⁸⁸ AHMC, *Documentos*, Año 1919, t. II, f. 374v.

¹⁷⁸⁹ *Ibíd.*

dejó planteados los lineamientos principales de la reforma tributaria que implementó, no sin conflictos y resistencias, durante su gestión; decía al respecto el intendente a fines de 1919:

“Evidentemente de esta gran diferencia entre lo que la Municipalidad percibe y lo que a ella importan estos servicios públicos, [...] ha nacido la imperiosa necesidad de crear recursos de otra procedencia, que permitan el libre desenvolvimiento del Poder Comunal; recursos que, en muchos casos ya han sido clasificados de ilegales y que en otros lo son con motivo suficiente, de injustos o inoportunos, por lo que este Departamento Ejecutivo propone su total supresión va que ellos contribuyen aunque sea en pequeña escala al encarecimiento de los artículos de primera necesidad. Tales son el impuesto de ABASTO, de SISA, de PISO, de INSPECCION QUIMICA, de PUBLICIDAD, de INSPECCION DE BALANZAS PESAS Y MEDIDAS, algunos de RODADOS y otros de menor importancia. También existen otros que esta Intendencia, por el breve tiempo que lleva de funciones, deja subsistentes por no haber podido estudiarlos con la atención debida, pero, se propone hacerlo en el proximo ejercicio para aconsejar despues de mayor experiencia a Vuestra Honorabilidad un temperamento definitivo respecto al sistema impositivo municipal.

“Dejo entonces claramente consignado que este Departamento Ejecutivo al suprimir del proximo calculo de recursos los impuestos subsistiendo naturalmente los servicios de contralor e inspección de oficina química, de abasto, piso, sisa, publicidad, balanzas, pesas y medidas etc. lo hace en el concepto de que ellos gravitan sobre los artículos de consumo y de primera necesidad, recaen y se acumulan en su totalidad sobre el comercio y las industrias, son de engorrosa y difícil percepción y no estan en relación con lo que los servicios prestados importan al Tesoro Comunal.”¹⁷⁹⁰

Como se percibe en estas últimas palabras, la promovida supresión de varias cargas que incidían sobre el consumo alimentario estaba orientada por la búsqueda de una mayor equidad en la distribución de la carga tributaria, pero también por objetivos claramente fiscalistas.

La solución concebida por el intendente y su agrupación para la situación financiera y rentística descrita consistió en una reorganización radical del Impuesto General -los derechos percibidos por los servicios prestados por la municipalidad- y, como contrapartida, la abolición de varias cargas que incidían sobre el consumo, en particular el alimentario. De este modo, el intendente cumplía con lo que la Unión Comunal había agitado como su bandera más importante durante la campaña electoral y que ocupaba un lugar de privilegio en su plataforma: la reforma tributaria, conforme a los lineamientos ya señalados. El artículo 2° de la plataforma de la Unión Comunal establecía:

¹⁷⁹⁰ *Ibid.*, fs. 375r.-376r. Subrayado del autor. Mayores detalles sobre la propuesta de reforma tributaria promovida por el intendente León Morra pueden consultarse en la entrevista periodística que se le efectuó para la época en que remitió el proyecto de ordenanza general de impuestos al Concejo Deliberante. Dicha entrevista fue publicada en: *La Voz del Interior*, diciembre 22 de 1918 p. 4.

“Reducir el número de impuestos, distribuirlos equitativamente, y realizar los servicios de que aquellos son en parte retribución, simplificar el sistema de percepción de la renta y verificarla con mayor economía”,

agregando más adelante: “Suprimir los impuestos de contribución química, piso, sisa y abasto de los artículos de primera necesidad.”¹⁷⁹¹ En este punto, la Unión Comunal buscaba distinguirse de las prácticas políticas corrientes en otras agrupaciones, si nos atenemos a las expresiones del concejal Juan Dussaut, perteneciente a dicha fuerza, quien expresaba:

“Esto aspiramos a cumplirlo en todas sus partes los que hemos llegado con el voto de los contribuyentes de este municipio que han aceptado la plataforma de la Unión Comunal; ofreciendo, Señor Presidente, el caso raro, de que una agrupación, o un partido, como quiera llamársele, llegado al poder cumpla con su programa del llano. Por lo general, en la propaganda callejera, en las visperas electorales, se promete al pueblo lo que luego no se cumple. Por esto es que pedimos se supriman los impuestos de contribución química, de piso, sisa y abasto de los artículos de primera necesidad.”¹⁷⁹²

La reforma tributaria impulsada por la Unión Comunal enfrentó severas resistencias dentro del Concejo Deliberante, donde debía conseguir los dos tercios de los votos y sólo obtuvo nueve contra cinco que votaron en contra. Por esto, la primera tentativa reformista, materializada en la ordenanza general de impuestos para 1919, se vio frustrada.¹⁷⁹³ Ese año, las elecciones de renovación de concejales dieron la ventaja a la Unión Comunal, que se afianzó dentro del Concejo Deliberante, de modo que esta fuerza política pudo plasmar finalmente sus ambiciones reformistas en materia tributaria en la ordenanza general de impuestos aprobada en enero de 1920, con la ausencia de varios concejales opositores a ella, el apoyo de algunos no oficialistas y el voto -obligado por las circunstancias- del presidente del cuerpo. Con ocasión del debate de la iniciativa, el concejal Ángel Baulina -que no integraba la Unión Comunal pero acompañó la reforma tributaria- arengaba a sus pares a que respaldaran el proyecto del ejecutivo para ratificar así la decisión que la ciudadanía ya había tomado en las urnas unos meses antes, al dar nuevamente el triunfo a dicha formación política; en este sentido, Baulina expresaba:

“voy a votar la reforma, considerando que ella ha sido ya aprobada de antemano. El concejo no tiene más que dar forma legal a una votación que se ha realizado en

¹⁷⁹¹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1919, f. 17r. El detalle del programa de la Unión Comunal cuando su constitución como fuerza política puede verse en: *Los Principios*, Córdoba, mayo 9 y 11 de 1917 pp. 1 y 2 respect.

¹⁷⁹² AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1919, fs. 17r.-v.

¹⁷⁹³ *Ibid.*, fs. 43r., 45r.

las elecciones de julio del año pasado. Esa elección giró alrededor del proyecto que ahora discutimos y fué el pueblo del municipio el que sancionó con esa elección lo que nosotros vamos a sancionar esta noche. Es por esto que doy mi voto en favor del proyecto de ordenanza general de impuestos remitido por el departamento ejecutivo, [...].”¹⁷⁹⁴

Las reformas de la estructura tributaria operadas entre 1919 y 1920 provocaron la desaparición de los Derechos de la Oficina Química, los de Contraste de pesas y medidas y los impuestos de Piso y Sisa, manteniéndose otros -especialmente Corrales y mataderos y Mercado- que el intendente Morra consideró prudente conservar por un tiempo más, obviamente, por su gravitación financiera en el erario, pero que contemplaba que debía propenderse a su eliminación en un futuro muy próximo.

La nueva estructura tributaria municipal, como vimos, emergió con serias dificultades y sus primeros años de existencia fueron complicados, debido a la acción de las fuerzas de la reacción, que hicieron que, por unos pocos años, en varios aspectos se diera marcha atrás con la reforma. Entre 1923 y 1925 reaparecieron en las rentas municipales varios renglones que habían sido suprimidos e incidían sobre el consumo, concretamente los derechos de Contraste de pesas y medidas -en 1923 y 1924-, el impuesto de Sisa -desde 1923 hasta 1925-, el de Piso y Abastos -en 1923 y 1924- y los derechos de la Oficina Química, encubiertos bajo una nueva fachada, como Derechos de Inspección de Higiene y Seguridad -sólo en 1923-.

Sin embargo, rápidamente las fuerzas de la reacción en materia impositiva retrocedieron ante el embate de la flamante Carta Magna provincial y la movilización de sectores de la sociedad civil que, mediante protestas callejeras y acciones de fuerza, actuaron como dique de contención a la voracidad fiscal de la administración comunal.

En los primeros meses de 1923 tuvo lugar en la ciudad un significativo y exitoso movimiento de resistencia antifiscal, protagonizado por diversos sectores de la sociedad civil, entre ellos, especialmente, varios gremios del ramo alimentario. La protesta estuvo dirigida contra el aumento de la presión fiscal municipal, materializado en la ordenanza general de impuestos para 1923, donde se restituían algunas cargas que -como vimos- habían sido eliminadas pocos años antes y se incrementaban otras. Ya en diciembre de 1922, la Bolsa de Comercio se había dirigido al Concejo Deliberante manifestando su desacuerdo con el proyecto de ordenanza general de impuestos, por el grave aumento de la presión tributaria que contenía; en este sentido, los dirigentes de esa organización mercantil expresaban:

¹⁷⁹⁴ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1920, fs. 5r.-v.

“Desde luego domina en toda la ordenanza un criterio fiscal tan acentuado, que no hay detalle que escape al impuesto y en una proporción tan elevada, que en muchos renglones ni entregando a la Municipalidad el objeto materia del impuesto, podría este satisfacerse por lo que no es aventurado predecir que su sanción importará el cierre de numerosos negocios que dan vida a esta Ciudad y que se verán en el caso de buscar otros centros donde resulten mas considerados los capitales que se invierten en su progreso y adelanto, como importará un retroceso para su progreso edilicio, desde que alejará muchas actividades que habrían de aplicarse a nuevas construcciones, de las que tanto necesita esta Ciudad y la que tan poco se fomenta.”¹⁷⁹⁵

De acuerdo con los representantes de esa corporación, el Impuesto General -lo que hasta hace unos años se denominaba derechos por alumbrado, barrido, riego y limpieza- había sido elevado entre 25 y 840 por ciento, según el caso considerado, con respecto al año anterior, se incrementaban los arrendamientos de los puestos de los mercados públicos, recargándose los “en forma inusitada”, se restablecían los Derechos de Oficina Química y de manera “tan gravosa como no era susceptible de suponerse siquiera” y se aumentaban muchos otros renglones, como Mataderos, Marcas de panadería, Rodados, etc.¹⁷⁹⁶

Poco tiempo después, ya sancionada la ordenanza general de impuestos, la protesta antifiscal tomó nuevas formas, volcándose a las calles. El inicio del movimiento se produjo el 13 de febrero de 1923, cuando los quinteros se declararon en huelga, protestando concretamente por el aumento del impuesto de rodados y la restauración del de Piso y Abastos.¹⁷⁹⁷ Pocos días después, el 19, los quinteros organizaron un mitin en la Plaza España, convocando a unas 1.000 personas, entre las cuales no todos eran del gremio.¹⁷⁹⁸ Desde allí, el movimiento de protesta no hizo sino crecer en extensión e intensidad. Un día la ciudad soportó problemas de abastecimiento de carne, porque en el Matadero de San Vicente cesó el faenamiento de ganado, en solidaridad con los quinteros. A la vez, los lecheros decidieron sumarse a la huelga y otros gremios -cocheros, panaderos- evaluaron esta posibilidad.¹⁷⁹⁹ Tanta efervescencia culminó el 24 con un paro masivo y una concentración que congregó a unas 10.000 personas, según las estimaciones policiales, que la prensa juzgaba como uno de “los cálculos más moderados” e inferior a la asistencia real.¹⁸⁰⁰ El movimiento persistió y se agravó, de modo que la ciudad durante muchos días sufrió graves dificultades en su abastecimiento, muy particularmente en rubros como verduras, frutas y leche, y las

¹⁷⁹⁵ AHMC, *Documentos*, Año 1922, t. III, f. 254r.

¹⁷⁹⁶ *Ibíd.*, fs. 254r.-261r.

¹⁷⁹⁷ *Los Principios*, febrero 13 y 15 de 1923 pp. 1 y 2 respect.

¹⁷⁹⁸ *Los Principios*, febrero 19 de 1923 p. 3.

¹⁷⁹⁹ *Los Principios*, febrero 20 de 1923 p. 1.

¹⁸⁰⁰ *Los Principios*, febrero 24 y 25 de 1923 p. 1.

autoridades municipales intentaron -con serios problemas, por cierto- paliar la situación introduciendo papas por su cuenta y riesgo. En este marco, el Concejo Deliberante decidió, el 27 de febrero, suspender temporalmente la percepción de los impuestos de Piso y abasto, Tambos y lecherías y la tasa por Tuberculinización de las vacas, es decir, aquellas cargas que habían sido protestadas por los gremios que lideraban y protagonizaban el movimiento de resistencia antifiscal, sobre cuyas actividades ellas incidían.¹⁸⁰¹ La huelga se prolongó unos cuantos días más, agravada el 5 de marzo por la adhesión de los comerciantes minoristas de alimentos -almaceneros- y otros agentes mercantiles; el sacrificio de ganado para consumo se había interrumpido un par de días antes y las panaderías habían cesado sus labores. La situación se hizo crítica para los cordobeses, si nos atenemos a los comentarios de la prensa, que señalaba en esos días:

“La ciudad está sin pan, carne, leche, verduras y frutas, soportando estoicamente un estado de cosas insoportable en todos sentidos. [...] Con leche, no entró al municipio una sola jardinera, y frutas y verduras no hay para qué mencionarlas, porque su carencia se ha hecho en Córdoba un mal crónico.”¹⁸⁰²

En esas condiciones, las autoridades comunales debieron transigir nuevamente y, entonces, el 8 de marzo, el movimiento de protesta cesó, en virtud de que aquellas dispusieron suspender los efectos de la ordenanza general de impuestos en las disposiciones que afectaban a los gremios en huelga, hasta tanto fueran reconsiderados los tributos cuya modificación se solicitaba; además, se establecía que los delegados de dichos gremios serían convocados a fin de “tomar en cuenta sus respectivas observaciones y reclamos” cuando se discutieran las modificaciones de la normativa impositiva cuestionada.¹⁸⁰³

Por otra parte, la nueva Constitución Provincial, sancionada en 1923 y vigente desde octubre de este año, introdujo varias modificaciones en el régimen municipal, entre ellas, la supresión explícita de los gravámenes sobre la introducción de artículos de primera necesidad y la liberación de cargas a la construcción, ampliación y reparación de casas para habitar, tal como lo establecía el artículo 161.¹⁸⁰⁴ Esto impactó clara e inmediatamente sobre la política impositiva de la ciudad de Córdoba, que desde 1924 debió excluir lo que quedaba del

¹⁸⁰¹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1923, fs. 14r.-15r.

¹⁸⁰² *Los Principios*, marzo 6 de 1923 p. 1.

¹⁸⁰³ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1923, fs. 18r.-19r.; *Los Principios*, marzo 9 de 1923 p. 1.

¹⁸⁰⁴ PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones de la Honorable Convención Reformadora de la Constitución. Año 1923*, Córdoba, 1923, t. II, p. 1156 y ss.

restaurado Impuesto de Piso y Abasto y los flamantes Derechos de Inspección de Higiene y Seguridad.¹⁸⁰⁵

En suma, en virtud de las transformaciones que por distintas circunstancias se operaron desde fines de la década de 1910 en la estructura tributaria de la Municipalidad de Córdoba, su eje fue desplazándose desde las rentas proporcionadas por el consumo alimentario hacia el Impuesto General y de conservación de pavimentos, tornándose menos regresiva.

B. LA POLÍTICA TRIBUTARIA EN EL INTERIOR PROVINCIAL

El régimen tributario vigente en las administraciones de las localidades del interior se asemejaba al de la ciudad de Córdoba en la significativa gravitación de los ingresos provenientes de la alimentación, derivados fundamentalmente de las imposiciones que incidían sobre la matanza de ganado para consumo -Mataderos, Derecho de matanza o de degolladura- y la producción, introducción y comercialización de alimentos dentro del ámbito urbano -Piso, Mercado, Abasto, Sisa, Tambos y lecherías, Marcas de panadería, etc.

Los resultados del análisis de la política tributaria en las localidades del interior tienen serias limitaciones, que obedecen a la escasez y el carácter fragmentario y disperso de la información histórica disponible sobre este tópico. En primer lugar, hay una clara asimetría en la distribución de la información disponible, que favorece al sudeste provincial sobre el noroeste y, dentro de aquél, a los mayores centros urbanos -Río Cuarto y San Francisco especialmente- sobre las restantes localidades. Aun en estos casos, las series que pudimos confeccionar sobre la recaudación tributaria municipal cuentan con significativas lagunas y se refieren casi exclusivamente a las primeras décadas del siglo XX.

En el marco de estos condicionamientos, la tendencia general observable parece indicar que la gravitación de los ingresos municipales procedentes del consumo alimentario alcanzó sus mayores valores hacia las primeras décadas del período y se mantuvo relativamente alta durante gran parte de la época -como puede observarse en la tabla 2-, para experimentar cierto retroceso recién en sus finales, quizás sólo en la década de 1920; no obstante, aún en las postrimerías de este decenio, las cargas sobre la alimentación aportaban en conjunto una

¹⁸⁰⁵ AHMC, *Documentos*, Año 1923, t. III, fs. 424r.-425r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1924, fs. 6v.-7v., 45r.-56r.

porción nada despreciable de los ingresos ordinarios de las administraciones municipales del interior cordobés.

Tabla 2
Participación de los ingresos procedentes del consumo alimentario en las rentas municipales de localidades del interior provincial (%)

	Bell Ville	Río 4°	Río 2°	Ballesteros	Marcos Juárez	Pilar	Moldes	San Francisco	Bulnes	Viamonte
1870	25									
1876		54								
1878			66							
1883		45								
1893		48								
1900				55						
1901					38	72				
1903		51								
1909		41								
1915							20			
1918								19		
1920								18		
1921								16		
1922								16		
1923								11		
1924								29		
1925								26		
1926								19		
1927		30								
1928								20	13	5
1930								15		

Fuente: Para Bell Ville (*El Eco de Córdoba*, agosto 9 de 1870 y enero 13 de 1871 p. 3), Río Cuarto (*La Voz de Río Cuarto*, Río Cuarto, julio 12 y 14 de 1876 p. 3; *El Pueblo*, Río Cuarto, enero 6 de 1893 p. 3; AHRC, *HCD Municipal*, Año 1884, carp. 1, exp. XVI, Año 1904, carp. 21, exp. VIII, Año 1909, carp. 27, exp. XXVI, Año 1928, carp. 66, exp. XIX), Río Segundo (*El Eco de Córdoba*, julio 30 de 1878 p. 3), Ballesteros (*La Libertad*, Córdoba, enero 10 de 1901 p. 3), Marcos Juárez (*La Libertad*, agosto 9 y octubre 9 de 1901 pp. 2 y 3 respect.), Pilar (*La Libertad*, abril 17 y septiembre 21 de 1901 p. 2), Moldes (*Los Principios*, julio 25 de 1915 p. 7), San Francisco (ARCHIVO DE LA MUNICIPALIDAD DE SAN FRANCISCO (en adelante: AMSF), *Ordenanzas*, Años 1917-1926, fs. 24-30, 142-147, 162-169, 205-212, 262-270, 325-330, 354-365, 371-379), Año 1928 (ordenanza n° 268, agosto 24 de 1928), Año 1930 (ordenanza n° 347, enero 29 de 1930), Bulnes (*El Pueblo*, abril 19 de 1929 p. 8), Viamonte (*Los Principios*, mayo 13 de 1928 p. 20). En el caso de San Francisco, los cálculos fueron efectuados, en todos los casos, sobre los ingresos fiscales presupuestados, en vez de hacerlo sobre los efectivamente percibidos, debido a la ausencia de los balances municipales, que hizo que tuviéramos que trabajar sólo con los presupuestos aprobados por el Concejo Deliberante local.

Promediando el período, las rentas municipales derivadas del consumo de alimentos constituían entre el 33 y el 45 por ciento de las entradas totales en Marcos Juárez, el 55 por ciento en Ballesteros, el 72 por ciento en Pilar, el 51 por ciento en Río Cuarto; para finales del período, esos guarismos alcanzaban al 30 por ciento en Río Cuarto, alrededor del 20 por ciento en San Francisco, el 13 por ciento en Bulnes y el 5 por ciento en Viamonte.

Dentro de los ingresos públicos en cuestión casi siempre se destacaban, por su participación relativa, las cargas sobre el sacrificio de ganado con destino al consumo. Por esto, los gravámenes sobre la matanza de ganado para consumo siguieron la tendencia general ya apuntada para el conjunto de las cargas públicas sobre la alimentación y, además, determinaron en cierta medida su curso. La significación relativa de los ingresos procedentes de la matanza de ganado en los mataderos fue mayor en las primeras décadas del período y

luego experimentó un descenso paulatino en el tiempo, aunque todavía a finales de la época era bastante importante prácticamente en todas las localidades del interior. Por otra parte, Corrales y mataderos o Matadero -como habitualmente se denominaba a ese renglón- persistió hasta finales del período en las estructuras tributarias de las administraciones del interior, mientras que varios gravámenes sobre la alimentación fueron suprimidos en el transcurso de la década de 1920. Un ejemplo de esto es Villa María, donde hacia 1920 las autoridades municipales decidieron -con el beneplácito explícito de miles de vecinos- recargar los “impuestos al vicio” -sobre los despachos de bebidas alcohólicas- y, como contrapartida, suprimir algunos y reducir otros de los que incidían sobre el consumo alimentario, tales como tambos y lecherías, verduleros, venta de aves, reparto de carne e introducción de papas y pescado.¹⁸⁰⁶ En el mismo sitio, hacia fines de la década, el candidato a intendente radical Alberto Durrieu propuso en su plataforma electoral un cambio sustantivo en la estructura tributaria municipal -siguiendo los lineamientos generales de la reforma tributaria provincial que había defendido años atrás en la legislatura-, postulando el establecimiento del impuesto único al valor de la tierra y, como contrapartida, la supresión de los demás tributos, entre los cuales se hallaban los que gravitaban sobre el consumo, como Matadero, Mercado, Alquiler de puestos en el mercado, Impuesto a la nafta, etc.¹⁸⁰⁷

A comienzos del período, el tributo que pesaba sobre el faenamiento de ganado para consumo era un renglón decisivo de los recursos ordinarios de muchas administraciones comunales. En este sentido, hacia finales de la década de 1870, un periódico del noroeste cordobés apuntaba que Cruz del Eje no tenía más entrada que el “módico derecho que se llama de *degolladura*.”¹⁸⁰⁸ En ese mismo momento, este tributo constituía el 46 por ciento de los ingresos anuales de la comuna de Río Segundo, el 52 por ciento de la recaudación impositiva y nada menos que el 69 por ciento de lo percibido por impuestos sobre la alimentación (degolladura, corral y piso).¹⁸⁰⁹ Veinte años después, el Derecho de degolladura por sí solo proporcionaba a la administración comunal de Ballesteros el 55 por ciento de sus ingresos.¹⁸¹⁰ Hacia 1915, los Derechos de matanza representaron el 14 por ciento de los ingresos del primer trimestre de la administración de la localidad de Moldes; la cifra trepaba al 20 por ciento si se añadía el aporte de las otras cargas sobre la alimentación, como Piso,

¹⁸⁰⁶ *La Voz del Interior*, enero 30 de 1920 p. 5.

¹⁸⁰⁷ *Los Principios*, marzo 21 de 1928 p. 3.

¹⁸⁰⁸ *El Campesino*, Cruz del Eje, septiembre 29 de 1878 p. 2.

¹⁸⁰⁹ *El Eco de Córdoba*, julio 30 de 1878 p. 3.

¹⁸¹⁰ *La Libertad*, enero 10 de 1901 p. 3.

Pesas y medidas, Mercados, Sisa y Tambos y lecherías.¹⁸¹¹ A fines del período, los ingresos por las cargas sobre la matanza de ganado constituían el 10 por ciento de los ingresos anuales de la comuna de Bulnes y nada menos que el 79 por ciento de la recaudación percibida por tributos sobre el consumo alimentario.¹⁸¹² A lo largo del período, en especial en las primeras décadas del siglo XX, el impuesto sobre la matanza de ganados para consumo fue adquiriendo mayor racionalidad y equidad, desde el punto de vista rentístico y económico-social respectivamente, al cambiarse el criterio de tributación basado en la especie y clase de ganado faenado por otro referido al peso vivo del animal según su especie, como se percibe en Río Cuarto, Villa María, San Francisco, Arroyito, entre otros casos.

La existencia de prácticas de autoconsumo, entre ellas el sacrificio de ganado cuyo producto se destinaba sólo a la satisfacción de las necesidades familiares, presionó a las autoridades locales para que contemplaran esta situación en el momento de establecer la política impositiva.¹⁸¹³ En su oportunidad, los habitantes de Morteros, en el este cordobés, hicieron oír sus voces de protesta porque el tributo que recaía sobre el faenamiento de ganado no tomaba en cuenta las matanzas con destino al autoconsumo.¹⁸¹⁴ Mientras tanto, la administración de Colonia Caroya preveía un tratamiento impositivo diferencial para estos casos, ya que reducía a la mitad el derecho de matanza, salvo en lo referido a los cerdos, debido a su particular incidencia sobre las rentas públicas locales.¹⁸¹⁵

Promediando la década de 1870, los impuestos sobre la alimentación -Matadero, Piso, Patentes de matanza, Pesas y medidas, Corral- representaban para la administración comunal de Río Cuarto el 54 por ciento de sus ingresos y el 72 por ciento de las rentas provenientes de impuestos, lo cual pone de manifiesto la relevancia del consumo de comestibles como fuente imponible. Además, en esos momentos, la significación del derecho de Matadero es por demás evidente si se tiene presente que la recaudación por este concepto equivalía al 43 por ciento de los ingresos y 56 por ciento de la recaudación tributaria.¹⁸¹⁶ La información más completa con la que contamos para 1883 -el balance municipal anual-¹⁸¹⁷ muestra que la situación descrita para 1876 prácticamente permanecía igual: los ingresos derivados del consumo alimentario eran el 45 por ciento de las rentas municipales y 63 por ciento de lo percibido por impuestos; mientras tanto, el derecho de Matadero por sí solo proporcionaba el

¹⁸¹¹ *Los Principios*, julio 25 de 1915 p. 7

¹⁸¹² *El Pueblo*, abril 19 de 1929 p. 8.

¹⁸¹³ *La Libertad*, junio 25 de 1913 p. 1.

¹⁸¹⁴ *La Libertad*, agosto 24 de 1901 p. 1.

¹⁸¹⁵ NUÑEZ Marta, *Colonia Caroya. Cien años de historia*, Córdoba, 1978, p. 182.

¹⁸¹⁶ Cálculos efectuados sobre la base del "movimiento de la caja municipal" correspondiente a los meses de marzo y abril de 1876, publicado en: *La Voz de Río Cuarto*, julio 12 y 14 de 1876 p. 3.

¹⁸¹⁷ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1884, carp. 1, exp. XVI.

41 por ciento de los ingresos y 58 por ciento de la recaudación tributaria. Hay que tener en cuenta que en ese año contable nada menos que el 21 por ciento de las rentas fue provisto por un ingreso patrimonial, consistente en la venta de terrenos fiscales.

Esto último conduce a otro de los rasgos sobresalientes de las finanzas comunales de Río Cuarto a fines del siglo XIX, pero cuya existencia cruza todo el período examinado en este trabajo: la crónica precariedad de los ingresos fiscales. Ésta propició ciertas modificaciones tributarias que incidieron en el consumo alimentario. En 1887, el intendente promovió una pequeña reforma tributaria que supuso aumentar algunos impuestos -Derecho de riego, Introducción de ganado a la ciudad para matanza, que se incrementó nada menos que de 20 a 50 centavos por cabeza- y crear otros -impuesto sobre Tambos y Paradas de carruajes- “en razón” -según sus palabras- “de ser insuficientes sus rentas para hacer frente a los gastos de administración.”¹⁸¹⁸

Para esa época, la comuna recaudaba indirectamente sus ingresos tributarios, porque esta tarea era delegada en un particular a través del remate público del cobro de impuestos, lo cual no dejó de producir varias dificultades al municipio, que redundaron en la rescisión de contratos¹⁸¹⁹ y la solicitud de resarcimientos pecuniarios por los particulares involucrados; esto último aconteció, por ejemplo, con el cobro del impuesto a cerdos, que no pudo ser percibido por el particular favorecido en el remate del tributo, porque las autoridades dispusieron la prohibición del faenamiento de cerdos, como una medida de emergencia ante la amenaza de un brote epidémico en la ciudad.¹⁸²⁰ Recién desde 1896, la Municipalidad de Río Cuarto se encargó de la recaudación de todos sus tributos de manera directa, con motivo de la creación de la Oficina de Recaudación, en virtud de una disposición de diciembre del año anterior.¹⁸²¹

En esos momentos, la precariedad financiera del erario municipal persistía, pese a que en el transcurso de los diez años anteriores a 1893 la renta municipal creció a una tasa promedio anual de 10,65 por ciento y que el incremento respondió fundamentalmente al aumento de la

¹⁸¹⁸ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1887, carp. 4, exp. X.

¹⁸¹⁹ Ver por ejemplo el caso de la percepción de los derechos de irrigación por el uso de las acequias municipales, sobre el cual el intendente apuntaba: “Las acequias municipales, con excepción de la que atraviesa el Pueblo Nuevo, en la banda opuesta, fueron adjudicados en remate público a D. Nemesio S. Molina, pero ciertos inconvenientes que se suscitaron poco tiempo después entre este caballero y el entonces intendente Hoevel, sobre la forma en que debía hacerse la percepción del impuesto, dieron por resultado final la rescisión del contrato. En consecuencia, los derechos de irrigación fueron cobrados directa y administrativamente por la Municipalidad, con éxito bastante desgraciado por cierto.” En: *El Pueblo*, mayo 25 de 1893 p. 3.

¹⁸²⁰ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1887, carp. 4, exp. XII.

¹⁸²¹ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1895, carp. 12, exp. XXVI.

recaudación impositiva.¹⁸²² Los problemas financieros eran de tal magnitud que la administración estuvo a punto de perder el control de su más preciada fuente de ingresos: el matadero. En efecto, ante la imposibilidad de efectuar los cobros con normalidad, un acreedor de la comuna acudió con su caso a la justicia, quien falló a su favor, lo que supuso el embargo y remate del matadero municipal, que fue adquirido por un particular, que luego llegó a un acuerdo financiero con la administración comunal, lo cual le permitió a ésta recuperar lo que el intendente juzgaba como la “fuente de recursos más provechosa con que cuenta la Municipalidad.”¹⁸²³ Estas expresiones del jefe comunal eran sumamente acertadas y realistas: en ese momento, en 1893, el 44 por ciento de los ingresos presupuestados para ese año provenían de la renta generada por el matadero, por la introducción y matanza de ganado para el consumo local.¹⁸²⁴

Para 1903,¹⁸²⁵ la estructura de los ingresos municipales era prácticamente la misma que diez años atrás; las únicas variaciones consistían en la aparición del derecho de Protesto -de documentos-, el Impuesto a rifas, Arboricultura y los derechos de Registro Civil, renglones todos que proporcionaban sumas realmente insignificantes, salvo en el último caso, cuyo aporte al erario municipal representó el 3 por ciento de los ingresos anuales totales. Dada esta situación, las rentas procedentes del consumo alimentario equivalían al 51 por ciento de los ingresos municipales y el derecho de matanza por sí solo ascendía al 46 por ciento de ellos. Lo más grave para las finanzas municipales era que entre 1893 y 1903 los ingresos por todo concepto apenas crecieron a una tasa promedio anual de 1,20 por ciento.

Con este cuadro y siempre acuciadas por la precariedad financiera, las autoridades comunales anunciaban en esos años la necesidad de estudiar y modificar el régimen tributario con la finalidad de otorgarle mayor equidad y, a la vez, incrementar la recaudación.¹⁸²⁶ Bajo esta premisa, hacia fines de 1905, se efectuó una reforma impositiva, para ser aplicada en 1906, con el objetivo explícito de “completar” el sistema tributario para “asegurarle mayor productividad”; había una impostergable necesidad de aumentar las rentas debido al incremento de los gastos municipales. En la oportunidad, el intendente evocó explícitamente la ordenanza general de impuestos de la ciudad de Córdoba vigente en 1905, como inspiración de la reforma en curso, aunque también marcó su distancia con ella en un punto específico:

¹⁸²² Cálculos efectuados sobre la base de la comparación del balance de 1883 ya citado con los datos del presupuesto municipal para 1893, consultado en: *El Pueblo*, enero 6 de 1893 p. 3.

¹⁸²³ *El Pueblo*, mayo 18 de 1893 p. 3.

¹⁸²⁴ Cálculo efectuado en base al presupuesto municipal para 1893, consultado en: *El Pueblo*, enero 6 de 1893 p. 3.

¹⁸²⁵ Los cálculos se efectuaron en base al balance anual para 1903, consultado en: AHRC, *HCD Municipal*, Año 1904, carp. 21, exp. VIII.

¹⁸²⁶ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1904, carp. 21, exp. XVI.

según el jefe comunal, la disposición de Córdoba estaba pensada sólo para un año de vigencia, mientras que la que estaba en discusión en Río Cuarto era concebida para durar varios años, tal como era costumbre en esta ciudad, ya que “los actuales derechos no han sido modificados con posterioridad a 1896.” Una parte fundamental de la reforma tributaria que se implementó a fines de 1905 involucraba a los ingresos municipales provenientes del consumo alimentario. Se creaba un nuevo impuesto, denominado Letreros y Avisos, que gravaba la publicidad de productos de consumo y era ponderado como una adaptación de la estructura tributaria a los tiempos que corrían, donde, en palabras del intendente, “el reclame se ha vuelto común”. Lo más importante es que se modificaba la percepción de varios recursos, prácticamente todos ellos dependientes de la alimentación. En el cobro del derecho de matanza, el criterio de capitación fue sustituido por el del peso vivo del animal; además, como suplemento tributario, ante una eventual caída en la recaudación por este concepto debido a la flamante innovación impositiva, se incrementó la cápita que se debía abonar por la introducción a la ciudad de cada animal bovino mayor que iba destinado al faenamiento. En segundo lugar, se cambiaba la forma de percepción del impuesto de Sisa -que gravaba el comercio ambulante- y del derecho de Abasto -que incidía en la introducción de algunos comestibles a la ciudad.¹⁸²⁷ Este último, aunque existía hacía años en la normativa municipal, en la práctica casi no se percibía, por las dificultades existentes para su cobro y la baja recaudación que proporcionaba, como lo expresaron los mismos funcionarios municipales años después, en 1919.¹⁸²⁸ Finalmente, se incrementó el alquiler de los puestos del mercado municipal, cuyo monto no variaba desde 1884.

A consecuencia de los cambios tributarios operados en esos años y de la expansión de la administración municipal, visible en nuevos servicios urbanos, la estructura de los ingresos municipales se diversificó. El balance de 1909¹⁸²⁹ pone en evidencia la incorporación de nuevos renglones, con distinta significación dentro de las rentas municipales, tales como el ya citado Letreros y Avisos, Aguas corrientes, Carros atmosféricos y Mercado Progreso. Por otra parte, desde 1903 las rentas crecieron a un ritmo importante, a una tasa media anual de 20 por ciento. En este marco, los ingresos procedentes del consumo alimentario representaban todavía el 41 por ciento de las rentas municipales, pero la significación de la recaudación proporcionada por el derecho de matadero experimentó una notable caída hasta el 25 por ciento, frente al 46 por ciento de 1903.

¹⁸²⁷ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1905, carp. 22, exp. LXXI.

¹⁸²⁸ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1919, carp. 39, exp. XXXVIII.

¹⁸²⁹ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1908, carp. 25, exp. VI.

Los problemas financieros crónicos se agudizaron por el impacto fiscal de los prolegómenos y el inicio de la Primera Guerra Mundial, lo que hizo que en 1914 el intendente promoviera la creación de un nuevo impuesto -que incidía sobre los “gastos suntuarios”, las ceremonias fúnebres- y el incremento del derecho de irrigación -que producía “una renta baja e insuficiente para atender el servicio”- y del derecho abonado por las carnicerías, verdulerías y fruterías, que bruscamente pasaba de 20 a 40 pesos para las primeras y de 10 a 30 pesos para las dos últimas.¹⁸³⁰

En Río Cuarto, la reforma tributaria más importante de todo el período que afectó al consumo alimentario se produjo con la aprobación de la ordenanza general de impuestos para 1921. Los lineamientos generales de la reforma estaban inspirados en las modificaciones de la estructura tributaria que pocos años antes estaban en discusión en el Concejo Deliberante de la ciudad de Córdoba. La esencia era la misma. La reforma tributaria efectuada en Río Cuarto establecía la fijación de un Impuesto General, que aglutinaba los pagos en concepto de alumbrado, barrido, riego, extracción de basura y arreglo de calles, es decir, prestaciones que brindaba la administración comunal a los vecinos, a la vez que se cambiaba la forma de percepción. Como contrapartida, se suprimían algunos gravámenes que incidían sobre el consumo alimentario, como Sisa, Abasto y Pesas y medidas.¹⁸³¹

La reforma tributaria implementada fue efímera; la realidad financiera del erario comunal se impuso a los anhelos reformistas que pretendían, a la vez, incrementar la renta municipal, modernizar la estructura impositiva y hacerla un poco más equitativa, alentando una tímida redistribución progresiva del ingreso mediante la eliminación de algunas cargas sobre el consumo. La recaudación estuvo muy lejos de las expectativas oficiales que se tenían depositadas en la nueva normativa impositiva; en consecuencia, en el mismo año 1921, a pocos meses de puesta en marcha la flamante ordenanza general de impuestos, la administración municipal volvió sobre sus pasos, anuló la disposición y la sustituyó por su similar vigente en 1920, con algunas modificaciones muy significativas, que ponen de manifiesto la urgencia financiera que sepultó a la reforma. Se derogó el flamante Impuesto General, quedando vigente el sancionado para 1920 pero con un aumento del 50 por ciento en el derecho de Alumbrado y 30 por ciento en los demás rubros; se incrementó el pago por Aguas corrientes un 30 por ciento y el impuesto de Cementerio 20 por ciento; además, se restablecieron los impuestos de Abasto y Sisa -con un aumento del 20 por ciento en cada uno de ellos- y los de Pesas y medidas, Contraste, Líneas y niveles, Extracción de arena y Mozos

¹⁸³⁰ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1914, carp. 34, exp. X.

¹⁸³¹ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1921, carp. 44, exp. XL.

de cordel; finalmente, se dio marcha atrás con los aumentos salariales que habían sido dispuestos para los empleados municipales.¹⁸³² En suma, la reforma tributaria tal como había sido planeada tuvo muy corta vida y terminó siendo, una vez más, una consolidación de la estructura impositiva preexistente, con un agravamiento de la presión fiscal sobre los vecinos de Río Cuarto.

En este marco, es necesario hacer dos observaciones significativas. Primera, los impuestos al consumo cuya supresión duró tan poco tiempo, volvieron para quedarse definitivamente hasta finales del período examinado. Segunda, tal como ocurría en la ciudad de Córdoba, en Río Cuarto los ingresos obtenidos en concepto de pagos por los servicios municipales eran insuficientes para solventar los costos de su prestación. Esto último fue prácticamente crónico en el período. Así por ejemplo, en 1911, el intendente de Río Cuarto señalaba a los ediles lo siguiente: “[el] servicio de alumbrado público le origina un sensible déficit a la Municipalidad entre lo que se percibe por el impuesto correspondiente y los gastos que exige el sostenimiento de la usina eléctrica”; de acuerdo con el ejecutivo municipal, el funcionamiento de la usina representaba un gasto anual de 23.000 pesos, cuando lo percibido por alumbrado ascendía apenas a 15.000.¹⁸³³ Asimismo, en 1914, cuando el intendente promovía el incremento de los derechos de Irrigación, abonados por el uso de las acequias municipales, expresaba:

“Es evidente que el impuesto de irrigación, fijado en 20 pesos moneda nacional anuales, es sumamente bajo e insuficiente su producido hasta para mantener la buena conservación de las acequias y de los puentes en las boca-calles, además del personal que es necesario mantener destinado exclusivamente a ese servicio. Por eso, la intendencia propone el aumento a 35 pesos moneda nacional por año, por cada turno de agua, o por cada derecho de irrigación.”¹⁸³⁴

Para fines del período, dentro de los ingresos municipales se observa un incremento en la participación relativa de las rentas derivadas de la modernización de la ciudad, tales como los alquileres y derechos del Mercado Progreso, las patentes de Rodados, los derechos por Letreros y Avisos y Motores y Calderas y las tasas abonadas por el servicio de Aguas Corrientes.¹⁸³⁵ Además, en 1928 se creó un nuevo gravamen, el Impuesto a la nafta, que representó el 3 por ciento de los ingresos municipales de ese año. Para 1927, los ingresos dependientes del consumo alimentario ascendían al 30 por ciento de las rentas municipales y

¹⁸³² AHRC, *HCD Municipal*, Año 1921, carp. 44, exp. XL.

¹⁸³³ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1911, carp. 31, exp. XXVIII.

¹⁸³⁴ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1914, carp. 34, exp. LII.

¹⁸³⁵ Ver el balance municipal de 1927, inserto en la “Memoria Administrativa” correspondiente a ese año, en: AHRC, *HCD Municipal*, Año 1928, carp. 66, exp. XIX.

el derecho de Matadero proporcionaba poco menos del 13 por ciento de ellas; evidentemente, dichos gravámenes seguían representando ingresos considerables para la administración de Río Cuarto, pero habían perdido mucho peso relativo con respecto a las últimas décadas del siglo XIX e, incluso, en comparación con lo acontecido en 1909, cuando dichos guarismos eran, respectivamente, del 41 y 25 por ciento.

En el caso de la ciudad de San Francisco, la ausencia de los balances municipales nos obligó a trabajar con los presupuestos, de los cuales accedimos a los correspondientes a los años 1918, 1920 a 1926, 1928 -sólo los meses mayo a diciembre- y 1930.¹⁸³⁶ El examen de dichos presupuestos pone de manifiesto que las tasas anuales de crecimiento de los ingresos previstos fueron significativamente más altas y crecientes entre 1918 y 1922 que entre 1923 y 1930, cuando además mostraron una tendencia descendente en sus niveles; 1923 puede considerarse como una divisoria de aguas entre ambos subperíodos, porque el presupuesto para ese año representa un drástico ascenso de la renta estimada, que llega al 78 por ciento con respecto al año anterior.

En el transcurso del período, la estructura de los ingresos municipales experimentó ciertas variaciones. Por un lado, se incorporaron nuevos renglones, entre ellos, derechos de Registro Civil, Impuesto a ferias, Impuesto a agencias de loterías, una carga extraordinaria como Matanza de equinos, todos en 1920, Impuesto a los surtidores de nafta en 1921, Matrícula de conductores de vehículos, Impuesto a las fábricas de embutidos e Impuesto a triperos en 1922, derechos del Mercado Municipal en 1924, Impuesto sobre mesas en las aceras en 1926 e Impuesto a la nafta e Inspección de construcciones en 1930. Varios de estos nuevos ingresos municipales duraron poco tiempo, como ocurrió, entre otros, con el impuesto a triperos y el que pesaba sobre las fábricas de embutidos, que existieron entre 1922 y 1925, o el gravamen sobre los surtidores de nafta, que tuvo vigencia entre 1921 y 1925. De todos modos, el rasgo común a todas esas fuentes de ingresos es la baja significación que cada una de ellas tenía dentro de los recursos del erario. Ya que nos interesa el consumo alimentario, podemos decir que el tributo sobre las fábricas de embutidos representaba sólo entre el 0,10 y el 0,04 por ciento de los ingresos presupuestados en sus años de existencia, con una tendencia decreciente, mientras que el impuesto a triperos supuso todavía mucho menos, apenas entre el 0,027 y el 0,014 por ciento en los mismos años, también con una clara tendencia hacia la baja.

¹⁸³⁶ ARCHIVO DE LA MUNICIPALIDAD DE SAN FRANCISCO (en adelante: AMSF), *Ordenanzas*, Años 1917-1926, fs. 24-30 (ordenanza n° 90, enero 5 de 1918), 142-147 (ordenanza n° 108), 162-169 (ordenanza n° 119, enero 7 de 1921), 205-212 (ordenanza n° 142, diciembre 2 de 1921), 262-270 (ordenanza n° 172, diciembre 29 de 1922), 325-330 (ordenanza n° 205, diciembre 30 de 1923), 354-365 (ordenanza n° 227), 371-379 (ordenanza n° 232, marzo 29 de 1926), Año 1928 (ordenanza n° 268, agosto 24 de 1928), Año 1930 (ordenanza n° 347, enero 29 de 1930).

Por otro lado, algunos ingresos tributarios de vieja data desaparecieron, entre ellos varios que aportaban sumas insignificantes al erario municipal, como el Impuesto a perros -que subsistió hasta 1926, cuando representaba apenas el 0,015 por ciento de los ingresos anuales-, el Impuesto a los lustradores de calzados -que persistió hasta 1922, cuando constituía sólo el 0,06 por ciento-, el Impuesto a los mozos de cordel -existente hasta 1923, aportaba alrededor del 0,10 por ciento- o el caso más extremo, representado por el tributo que pesaba sobre los músicos ambulantes, que estuvo vigente hasta 1922, cuando suministraba un exiguo 0,006 por ciento de las rentas municipales y con una clara tendencia descendente desde 1918, que es cuando se inicia nuestra serie. Lo que más nos interesa es que dentro de los gravámenes de antigua data que también desaparecieron se encontraban varios que, directa o indirectamente, incidían sobre el consumo alimentario. En este caso, la existencia de dichas cargas se prolongó hasta 1925, estando ausentes en los presupuestos de los años siguientes, como ocurrió con el derecho de Mercados, las Marcas de panadería, Tambos y lecherías y la Inspección sanitaria; a ellos se añaden otros impuestos a la alimentación que se extinguieron antes, como es el caso del derecho de Abasto, que desapareció ya para 1924, casi con seguridad como consecuencia de la sanción de la nueva Constitución Provincial en 1923, que prohibía gravar la introducción de alimentos. Finalmente, hay que añadir la eliminación de otros gravámenes de reciente creación y corta vigencia, como los ya citados Impuesto a las fábricas de embutidos y el que incidía sobre los triperos.

Lo señalado es un factor relevante para explicar el hecho de que la significación relativa de las rentas derivadas del consumo alimentario dentro de los ingresos municipales tendió a caer con el tiempo: entre 1918 y 1923 bajó del 19 al 11 por ciento, experimentó un salto en 1924, cuando alcanzó el 29 por ciento -exclusivamente por la incorporación de un nuevo rubro, Mercado Municipal- y finalmente se deprimió entre 1924 y 1930, descendiendo desde ese valor al 15 por ciento; sin embargo, aún así, salvo el valor correspondiente a 1930, todos los del subperíodo abierto en 1924 estuvieron por encima de los del subperíodo 1918-1923. Esto obedeció a la inclusión de un nuevo renglón desde 1924, Mercado Municipal, ya que sin él, los valores porcentuales de 1924-1930 se mantendrían en torno al 13 por ciento, ubicándose así claramente por debajo de los observados en 1918-1923, con la única excepción de 1922.

Un rasgo notorio de la estructura de ingresos de la administración de San Francisco es la notable significación alcanzada por las rentas presupuestadas en concepto de Alumbrado, Limpieza y Riego, que en promedio para el conjunto de los años considerados representó el 47 por ciento de los recursos anuales totales y cuya participación fluctuó entre 64 y 38 por ciento, valores correspondientes a los años 1923 y 1930 respectivamente, mostrando una

tendencia creciente, ya que en el subperíodo 1924-1928 mantuvo guarismos más altos que en la etapa 1918-1922.

Esto último marca una diferencia muy significativa con el caso de Río Cuarto, donde la participación de los ingresos percibidos por la prestación municipal de esos servicios - finalmente englobados bajo la denominación de Impuesto General- dentro de los ingresos de la comuna exhibió valores muchísimo menores a los observados en San Francisco. En contrapartida, más o menos para la misma época, la incidencia de los ingresos municipales derivados del consumo alimentario dentro de las rentas públicas era un poco más significativa en Río Cuarto que en San Francisco: en 1927, en aquella ciudad constituyeron el 30 por ciento de los ingresos municipales efectivos, mientras que en la localidad del este provincial alcanzaron el 19 y 20 por ciento de las rentas presupuestadas para 1926 y 1928 respectivamente. A la vez, la significación del renglón Corrales y mataderos era bastante semejante en ambos casos, representando el 11 y 12 por ciento de los ingresos presupuestados para 1926 y 1928 respectivamente en San Francisco, cuando constituía el 13 y 9 por ciento de las rentas percibidas en los mismos años en Río Cuarto.

En suma, parece transparentarse una imagen un tanto más progresista, desde el punto de vista tributario, de la administración municipal de San Francisco con respecto a la de Río Cuarto, como se desprende de todo el análisis efectuado y, particularmente, del hecho de que durante la década de 1920 las autoridades de la ciudad del este cordobés suprimieron varias cargas que incidían sobre el consumo alimentario, mientras que sus pares de la capital del sur provincial, cuando obraron en este sentido, muy rápidamente volvieron sobre sus pasos.

Finalmente, hay que señalar que, con ocasión de comportamientos alcistas coyunturales en el precio de ciertos artículos de consumo generalizado, las autoridades comunales del interior provincial contemplaron algunas exenciones tributarias provisionales, a modo de paliativos, como aconteció, por ejemplo, en 1912 en Río Cuarto con las cargas que incidían sobre el faenamamiento y la comercialización de carne¹⁸³⁷ o en 1913 en Bell Ville con el impuesto de abasto a los productos introducidos por ferrocarril.¹⁸³⁸

¹⁸³⁷ *La Libertad*, agosto 16 de 1912 p. 4.

¹⁸³⁸ *La Libertad*, abril 11 de 1913 p. 3.

C. LA POLÍTICA TRIBUTARIA DEL GOBIERNO PROVINCIAL

Durante todo el período, la estructura impositiva de la provincia mostró una ausencia de gravámenes directos sobre el consumo alimentario, salvo los que afectaban específicamente a las bebidas alcohólicas y al tabaco y sus manufacturas. Uno de los renglones principales de la recaudación eran las patentes correspondientes a los establecimientos comerciales existentes en la provincia, pero técnicamente dicho tributo puede definirse como directo, aunque la práctica mercantil parece que solía transformarlo en indirecto trasladándolo a los precios finales de los productos. En este sentido se pronunciaba el diputado José Heriberto Martínez en 1919, al discutirse el presupuesto provincial para 1920, cuando afirmaba que las patentes de comercio

“son impuestos que en una u otra forma *inciden*, en la casi totalidad de los casos, sólo al *consumidor*, de modo que el comerciante no hace al Estado un anticipo de él. E inciden estos impuestos en razón de su naturaleza con *impuestos indirectos*, en el caso de [...] la patente la *carga* del mismo se distribuye en virtud de la *difusión* sobre los consumidores, aumentando por ende el *costo* del producto consumible.”¹⁸³⁹

En realidad, como ya se ha visto, los impuestos que incidían más inmediata e intensamente sobre el consumo -en particular, el alimentario- eran municipales. Esta peculiaridad fue señalada, implícitamente, por el gobernador José Antonio Ortiz y Herrera en su discurso de asunción del mando en 1907, cuando en alusión a su intención de reformar el sistema rentístico, para tornarlo más equitativo, manifestaba que iba a promover varios proyectos en este sentido,

“entre ellos, preferentemente uno, que tenderá á sustituir el gravamen fiscal municipal que pesa sobre los artículos llamados de consumo necesario y cuyos efectos se hacen sentir principalmente sobre la parte menos acomodada de la masa colectiva, por otro que recaiga sobre los de consumo útil y superfluo, á cuyo fin, quizá convendrá así mismo recurrir al arbitrio de otros recursos que pudieran obtenerse de materias impondibles menos resistidas. Tal sería entre otras, á mi juicio, la transmisión inmobiliaria entre vivos, [...] que permitiría realizar el abaratamiento de la vida de la clase social más necesitada, por la disminución de los gravámenes, que pesan sobre el consumo.”¹⁸⁴⁰

¹⁸³⁹ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, pp. 36-37. Destacado en el original.

¹⁸⁴⁰ *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Gobierno, Año 1907, p. 195.

En este marco general, es comprensible que las iniciativas del gobierno provincial en materia de gravámenes sobre el consumo alimentario hayan sido sumamente pobres, reduciéndose a tres proyectos legislativos -sólo uno convertido en ley- que contemplaban la exención del pago de los impuestos provinciales como un medio para estimular, mediata o inmediatamente, el abaratamiento de algunos comestibles de uso generalizado.

El proyecto que consiguió la aprobación de las cámaras legislativas en 1915, luego de dos años de estacionamiento en comisión, fue remitido por el gobernador Ramón Cárcano y establecía la eximición de todo género de cargas provinciales y municipales durante diez años a los tambos, cremerías y establecimientos dedicados a la elaboración de quesos y manteca.¹⁸⁴¹ En la fundamentación de esta iniciativa, que pretendía promover el desarrollo agroindustrial, el gobernador destacaba la escasez de la producción cordobesa de leche y la limitada expansión de su actividad transformadora; además, ligaba estrechamente esta situación con la salud pública y el precio de los lácteos. Así, a modo de síntesis, manifestaba:

“En la provincia de Córdoba, el desarrollo de la industria lechera es un problema de salud y de higiene. La producción de leche es tan reducida en relación a las necesidades públicas, que resulta por su costo, en el mercado, un artículo de lujo, fuera del alcance de la clase trabajadora.”¹⁸⁴²

Esta iniciativa parece haber despertado muchas expectativas entre los industriales del ramo, aún antes de ser sancionada como ley, si se tiene en cuenta que la Asociación Nacional de Lechería reclamaba en junio de 1915 por su rápida aprobación legislativa, motivada -entre otras cosas- porque en virtud de las franquicias tributarias que se pensaba otorgar muchos tamberos de la provincia de Buenos Aires se habían trasladado a Córdoba y otros habían adquirido propiedades en la región de Bell Ville para instalar cremerías.¹⁸⁴³ Dos meses después, los deseos de la Asociación se hicieron realidad, con la aprobación del proyecto, que fue convertido en la ley provincial 2534.

En 1915 ingresó a la Cámara de Diputados un proyecto promovido por la bancada radical, opositora, que pretendía paliar en cierta forma los efectos de la crisis económica, propiciando una baja en el valor de venta del pan mediante la exención del pago de patente a toda panadería que comercializara el artículo, de primera clase, a un precio no superior a los veinte centavos el kilo. Esta iniciativa fue rechazada luego de un ríspido y prolongado intercambio

¹⁸⁴¹ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1914, pp. 576-580, Año 1915, p. 1311; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, pp. 328-333, 968; *La Voz del Interior*, agosto 23 de 1916 p. 5.

¹⁸⁴² CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1914, p. 576.

¹⁸⁴³ *El Pueblo*, junio 27 de 1915 p. 3.

de opiniones, intensamente permeado por especulaciones electoralistas. Sólo en determinado momento, un senador puso explícitamente sobre el tapete la cuestión decisiva que subyacía a tanta discusión, cuando expresó:

“ayer -repito- he escuchado manifestar que como nos encontrábamos en vísperas electorales no era posible sancionar una ley que favorece a una región de la Provincia, a un Departamento, a una población determinada, porque estas serían armas políticas en los momentos actuales; que este proyecto estaba inspirado en sentimientos de propaganda política, [...] pienso que este proyecto de ley viene a favorecer al Partido Radical [...] porque de esta manera conseguirá más adeptos, [...]”¹⁸⁴⁴

Muy pocos meses después, en noviembre de 1915, se concretarían las elecciones para gobernador y vice de la provincia, que dieron el triunfo a la fórmula radical Loza-Borda. El cálculo electoralista primó definitivamente sobre las consideraciones de toda especie, entre ellas las sociales e incluso las propiamente fiscales, sellando la suerte del proyecto, merced a la mayoría demócrata en la legislatura.¹⁸⁴⁵

Hasta el momento, de cara a la crítica coyuntura socioeconómica existente, el gobierno de la provincia había reaccionado sólo tímidamente y en las cámaras legislativas la indiferencia había sido la nota dominante, con la expectativa de que en el corto plazo se retornaría a la normalidad, por la acción de los mecanismos autocorrectores del mercado. Al respecto, las palabras pronunciadas por el diputado José M. Zalazar en la fundamentación del proyecto no dejan lugar a dudas:

“Desde que se iniciaron los primeros síntomas de la profunda crisis económica reinante en el país, que tanto ha afectado y afecta a la provincia de Córdoba, no se conoce iniciativa alguna del poder legislativo, que tienda a remediar, dentro de sus facultades, la normalidad a que hago referencia y que asume, como es sabido, los más graves caracteres.

“Algunos proyectos aislados, sometidos a esta Honorable Cámara, [...] yacen en las carpetas de las comisiones, durmiendo el sueño del olvido, probablemente a la espera de mejores días, es decir, cuando la única sanción procedente, sea el destino de esos proyectos al archivo de la cámara.”¹⁸⁴⁶

La crisis se concebía como pasajera, resultado del impacto de la guerra europea en los mercados -en particular en el triguero- y, por ende, en poco tiempo más sería superada,

¹⁸⁴⁴ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, pp. 475-476.

¹⁸⁴⁵ *Ibíd.*, pp. 407-414, 464-486; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, pp. 543-544.

¹⁸⁴⁶ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, p. 543.

concibiéndose como innecesaria la intervención estatal por medio de incentivos fiscales para abaratar el precio del pan. El senador Rosendo Leal fundamentaba su oposición al proyecto atendiendo a la transitoriedad de la situación, que explicaba en los siguientes términos:

“Es indudable que lo que ha contribuído a la suba del pan es el encarecimiento del trigo, producido por el constante pedido que se hace de ese grano desde Europa. [...] como debemos suponer que esta contienda se ha de terminar más o menos pronto, necesariamente ha de bajar el precio del pan [...].”¹⁸⁴⁷

En el debate legislativo tampoco estuvieron ausentes los acostumbrados argumentos fiscalistas, aunque fueron salvados con bastante facilidad, entre otras razones porque se consideraba que la eximición tributaria sólo provocaría una reducción temporaria de entre 12.000 y 15.000 pesos en los ingresos públicos, “suma relativamente pequeña que no produciría un considerable desequilibrio en las finanzas del Estado.”¹⁸⁴⁸

Como ya lo hemos apuntado, las motivaciones que finalmente sellaron la suerte de la iniciativa provenían exclusivamente del juego electoral en el que estaban inmersos los actores políticos en ese momento. Durante la ardua discusión en la Cámara de Senadores, los intereses partidarios estuvieron presentes de modo permanente, aunque disfrazados por la controversia creada en relación con la calidad del pan que podía llegar a comercializarse a no más de 20 centavos el kilo, como lo estipulaba la iniciativa de los diputados radicales. Por otra parte, en estrecha vinculación con la calidad del pan beneficiado por la exoneración en discusión, se planteó la cuestión de la jurisdicción en materia de contralor de las condiciones higiénico-sanitarias del artículo. El proyecto, pensado por los legisladores exclusivamente para la ciudad de Córdoba, abrió el debate sobre si dichas facultades de contralor corresponderían a reparticiones municipales o al Consejo de Higiene de la provincia.

En el tratamiento de este tópico quedó en evidencia de manera explícita la idea que los políticos tenían sobre las esferas de influencia del gobierno provincial y de los municipios, lo que permite hablar de la existencia de una especie de división de tareas entre ambas jurisdicciones, sostenida por oficialistas y opositores. Los controles de calidad de los comestibles eran conceptuados como funciones inherentes a las autoridades de la ciudad y no a las de la provincia, que se consideraba debían dirigir su atención hacia asuntos que los mismos funcionarios ponderaban como más relevantes o de mayor envergadura. Las palabras del senador Eufrazio Loza, cuando se debatía sobre la vigilancia de la calidad del pan, son particularmente ilustrativas de la vigencia de esa concepción sobre la división del trabajo

¹⁸⁴⁷ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, p. 407.

¹⁸⁴⁸ *Ibíd.*, p. 466.

gubernativo; al respecto, y oponiéndose a la participación del Consejo de Higiene en esa tarea, el legislador expresaba:

“lo más grave es la intervención que en este asunto se da a las dependencias técnicas de la Provincia, cuando el cuidado relativo a la elaboración del pan como el análisis que debe hacerse de este producto y de todos los artículos de primera necesidad que se expendan en los mercados es de incumbencia del poder comunal. “Este es un asunto demasiado pequeño para que el Gobierno de la Provincia vaya a emplear al Consejo de Higiene para que vijile la elaboración del pan, cuando esta dependencia está encargada de misiones más trascendentales. “Francamente, yo no encuentro la razón por la cual se quiere hacer del Consejo de Higiene un inspector de panaderías, cuando podemos descansar tranquilos en la correctísima administración municipal, que ha de velar como corresponde por la salud y el bienestar públicos.”¹⁸⁴⁹

Paulatinamente fueron transparentándose las reales motivaciones que subyacían a los argumentos esgrimidos en el debate, ingresándose de lleno en el terreno netamente electoral. En este sentido, tras haber aludido a la situación vivida en la ciudad de Buenos Aires, donde por una iniciativa del radicalismo hacía un tiempo que se estaba comercializando un pan oscurecido -conocido con sarcasmo como “pan radical”- a 20 centavos el kilo, el senador Agustín Garzón Agulla replicaba los comentarios de uno de sus pares expresando:

“ya que ellos no citan el nombre de ninguna víctima, yo les voy a decir cuales han sido las primeras y únicas víctimas del ‘pan radical’: el Partido Demócrata Progresista y el Socialista, porque el Partido Radical es el único que se ha preocupado del pueblo en ese sentido. Cuando nadie se ocupaba de darle pan, el Partido Radical se lo daba, y se lo daba a veinte centavos el kilo.”¹⁸⁵⁰

El carácter político del debate es más claro aún si se tiene en cuenta que, según las afirmaciones del senador Blas Ordóñez, un miembro calificado de la jerarquía de la Iglesia Católica se había pronunciado en contra del proyecto.¹⁸⁵¹

En este contexto, y como resultado de la relación de fuerzas existente dentro de las cámaras, la mayoría oficialista logró prevalecer sobre la oposición radical en la votación, por una muy ajustada diferencia, a despecho de los problemas socioeconómicos de la coyuntura y de las advertencias del senador Julio Deheza sobre la *cuestión social*, cuando expresaba:

“¿Por qué no colocamos a las panaderías en condiciones de venderlo a veinte o veinte y cinco centavos? De esta manera habremos evitado en algo siquiera la

¹⁸⁴⁹ *Ibíd.*, p. 473.

¹⁸⁵⁰ *Ibíd.*, p. 476.

¹⁸⁵¹ *Ibíd.*, p. 477.

carestía de la vida, en estos momentos en que la crisis amenaza con sus horrores a la clase pobre; ¡y yo sé, señor Presidente, que la miseria es mala consejera!”¹⁸⁵²

Finalmente, la tercera iniciativa, presentada en 1922, pretendía propender a la reducción del precio de la harina, por ende del pan, promoviendo el establecimiento de molinos harineros relativamente pequeños, que pudieran combatir -competencia mediante- el poder de mercado que ostentaban las grandes empresas del sector. La medida que se propiciaba sostenía que los potenciales beneficiarios no debían operar de ninguna manera con otros molinos ni asociarse entre sí o con otros, ni fundarse con capitales que tuvieran intereses en otros establecimientos del mismo género, ni depender administrativa o gerencialmente de alguno de éstos. Por otra parte, se requería una capacidad de molienda de 50 quintales de trigo y una producción de 25 quintales de harina, en ambos casos, estos valores eran mínimos diarios. Los incentivos para quienes cumplieran estos requisitos consistían en la exoneración de todo impuesto provincial por diez años y el otorgamiento de una prima de 20.000 pesos moneda nacional.¹⁸⁵³ El proyecto fue remitido a la Comisión de Hacienda, que nunca emitió despacho al respecto.

EL ESTADO Y LA RED DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS

La acción estatal en este campo se orientó primordialmente en dos sentidos, que se diferenciaron por el impacto que tuvieron sobre las características que adquirió la red de comercialización, que experimentó una fuerte expansión y una creciente complejización, y por la persistencia de sus efectos en el tiempo. Por un lado, las administraciones municipales produjeron y aplicaron un conjunto heterogéneo de regulaciones que, en combinación ocasional con disposiciones impositivas, contribuyeron decisivamente a configurar el sistema de distribución de los alimentos, organizando el abastecimiento urbano primordialmente en torno a los mercados públicos, lo que constituyó una permanencia en todo el período. Por otra parte, el gobierno provincial y el municipal promovieron la puesta en funcionamiento de mecanismos alternativos de comercialización -ferias francas y puestos de venta de propiedad estatal-, en coincidencia con coyunturas económicas que amenazaban el acceso de los sectores

¹⁸⁵² *Ibíd.*, p. 485.

¹⁸⁵³ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1922, pp. 154-155.

populares a los alimentos; en este caso, las intervenciones fueron sumamente limitadas, por su corta extensión temporal y sus efímeros efectos sobre la red de distribución.

A. LOS MERCADOS PÚBLICOS Y LOS RADIOS DE MERCADO

La administración municipal de Córdoba mostró durante todo el período una marcada preferencia favorable a los mercados públicos como alternativa de abastecimiento alimentario, frente a los demás segmentos de la red de comercialización, como los puestos de venta diseminados por la ciudad y los vendedores ambulantes. Esta orientación de la gestión municipal es más evidente en la definición y conservación del denominado radio de mercado.¹⁸⁵⁴ Básicamente, esta institución establecía una zona de privilegio -a veces, lisa y llanamente de exclusión- de ventas, de dimensiones variables según el caso considerado -entre cinco y ocho cuadras en todos los sentidos- en torno a los mercados, ofreciéndoles un recurso defensivo frente a la competencia de los demás comerciantes y alternativas de abastecimiento.

En la ciudad de Córdoba, el radio de mercado consistía en la prohibición del funcionamiento dentro de él de puestos de venta que comercializaran artículos similares a los expendidos en los mercados públicos. Sin embargo, la implementación de este principio general parece haber sido más homogénea en las últimas décadas del siglo XIX, experimentando luego, en los primeros decenios del XX, muchas variaciones que supusieron una cierta flexibilización paulatina del privilegio acordado a los mercados públicos. En los casos en que el radio de mercado se aplicaba estrictamente, esto suponía la imposibilidad de establecer nuevos puestos dentro de la zona de privilegio y el desalojo de los preexistentes a la inauguración del mercado;¹⁸⁵⁵ cuando se implementaba con mayor flexibilidad, se toleraba la subsistencia de los puestos ya existentes, siempre y cuando fueran acondicionados de modo

¹⁸⁵⁴ AHMC, *Documentos y ordenanzas*, Año 1892, fs. 297r.-300r., *Documentos*, Año 1916, fs. 333r.-335r., Año 1917, fs. 278r.-279r., Año 1928, t. II, fs. 204r.-212r., Año 1930, t. I, fs. 149r.-150r., 154r.-158r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1914, fs. 345r.-350r., Año 1916, t. II, fs. 216r.-228r., Año 1928, t. I, fs. 397r.-398r., 409r.-412r., 419r., 566r., 585r.-586r., Año 1930, fs. 135r.-136r., 164r.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Digesto de Ordenanzas, acuerdos y decretos de la Municipalidad de la ciudad de Córdoba. 1857 á 1894 (inclusives)*, Córdoba, 1896, pp. 160, 367-368, 485, 499; *El Eco de Córdoba*, octubre 3 de 1880 p. 3; *Los Principios*, enero 26 y agosto 21 de 1915 pp. 4 y 5 respect., octubre 28 de 1916 p. 2; *La Voz del Interior*, abril 28 de 1928 p. 8.

¹⁸⁵⁵ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1914, fs. 345r.-350r.; *La Voz del Interior*, abril 28 de 1928 p. 8.

que reunieran requisitos de higiene y seguridad comparables a los exigidos por el municipio a los locales de los mercados públicos.¹⁸⁵⁶

Esa diferenciación y las variaciones en la cantidad de cuadras a la redonda que comprendía el radio de mercado respondían a las condiciones específicas de la red de distribución de los alimentos existente en el sector de la ciudad donde se instalaba el mercado público, tomando en cuenta parámetros como la preexistencia de puestos y la distancia de los vecinos de la zona hasta éstos y hasta aquel establecimiento. Finalmente, con el tiempo, también fue modificado el radio de mercado en el sentido de que, a fines del período, dejó de comprender -como lo había hecho hasta entonces- ambas aceras de la calle que marcaba la frontera entre la zona de privilegio y la libre, para extenderse sólo desde la mitad de la calzada de dicha calle hasta la mitad de la de la otra,¹⁸⁵⁷ en consecuencia, la aplicación del radio de mercado dejaba abierta la posibilidad de que se establecieran puestos de venta en una de las aceras de la calle que constituía la frontera de la zona de privilegio, circunstancia que fue efectivamente explotada por muchos comerciantes de alimentos.

Como era de esperarse en este marco y teniendo presente la significativa expansión experimentada por la red de distribución de alimentos en la ciudad a lo largo del período, la aplicación del radio de mercado a menudo produjo controversias y enfrentamientos, por un lado, entre los comerciantes ubicados en los mercados y los restantes, por otro, entre la administración municipal y estos últimos, debido a los intereses encontrados de los distintos sectores involucrados. El caso más significativo de todo el período se produjo al despuntar la década de 1900 e involucró al Mercado Modelo.

Con la construcción de un mercado particular bajo autorización municipal al despuntar el siglo XX, la puesta en práctica efectiva del radio de mercado, correspondiente en este caso a sólo tres cuadras a su alrededor, provocó una situación especialmente conflictiva entre la administración de la ciudad, el propietario del mercado y los puesteros ya instalados en el interior de ese perímetro; ella se originó en la controversia planteada en torno a la interpretación de la legislación municipal sobre el radio de mercado en general y en el caso específico del flamante Mercado Modelo.¹⁸⁵⁸ José R. del Franco, propietario de este último, gestionó reiteradamente la eliminación de los puestos que habían quedado *atrapados* dentro del radio de mercado, basándose en que incumplían los requerimientos para seguir

¹⁸⁵⁶ AHMC, *Documentos*, Año 1902, fs. 176r.-185v., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1930, fs. 135r.-136r., 164r.

¹⁸⁵⁷ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1928, t. I, fs. 397r., 409r.-412r., 419r.

¹⁸⁵⁸ AHMC, *Documentos*, Año 1900, fs. 16r.-17v., Año 1902, fs. 93r.-95v., 176r.-185v., 384r.-389v., Año 1904, t. I, fs. 45r.-50v.; *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1900, fs. 201r.-208r., Año 1903, fs. 288r.-298r.

funcionando dentro de la zona de privilegio,¹⁸⁵⁹ ya que consideraba -entre otras cosas- que los destinados a la venta de carne sólo eran “inmundos cuartujos, desaseados, antihigiénicos, etc. que en la mayoría de los casos sirven de mercados y dormitorios a la vez.” Sin embargo, el organismo público encargado de la inspección de esos puestos ponderó el juicio del peticionario como “de todo punto exagerado, por no decir completamente falso”, a la vez que reconoció las serias deficiencias de los dedicados a la venta de verduras y frutas, aunque señaló la existencia de un vacío legal en esta materia.¹⁸⁶⁰

Pese a esto y a las protestas de los puesteros, la policía intervino a solicitud del ejecutivo municipal, impidiendo que ellos continuaran sus actividades, retirándoles sus habilitaciones e intimándolos para que pusieran sus locales en condiciones, si deseaban seguir trabajando.¹⁸⁶¹ Pocos meses después, cinco puestos de comercialización de carne fueron reabiertos por el nuevo intendente, Ángel Machado, porque en su opinión reunían los requisitos de higiene y seguridad exigidos por la legislación y, además, por este medio, “se satisfacían los anhelos del vecindario del Paseo Sobremonte, que conjuntamente reclamaban la reapertura.”¹⁸⁶² Sin embargo, la situación cambió en forma dramática para los puesteros situados afuera del Mercado Modelo cuando éste, puesto en funcionamiento en enero de 1902, fue adquirido por el gobierno municipal en diciembre del año siguiente.¹⁸⁶³ En coincidencia con esto, el Concejo Deliberante resolvió que dentro del radio de mercado del establecimiento municipalizado se prohibía expresamente la instalación de nuevos puestos de venta de artículos similares a los comercializados en él y que los ya existentes debían ser clausurados en un mes, contado desde la escrituración de la operación de venta; además, para evitar nuevos conflictos sobre los alcances espaciales de la zona de preferencia, ésta fue definida de manera específica por medio de las calles que constituían su perímetro, no mediante un cierto número de cuadras a la redonda.¹⁸⁶⁴ Como complemento de esta disposición, a los propietarios de los almacenes emplazados en ese sector se les prohibió participar en el negocio de frutas y verduras, renglón de actividad que ellos caracterizaban como “la única venta segura diaria.”¹⁸⁶⁵

Pero los conflictos en torno al radio de mercado también enfrentaban a los agentes mercantiles que eran puesteros dentro de los mercados públicos con sus pares que

¹⁸⁵⁹ AHMC, *Documentos*, Año 1902, fs. 93r.-95v.

¹⁸⁶⁰ *La Libertad*, febrero 25 de 1902 pp. 1-2.

¹⁸⁶¹ AHMC, *Documentos*, Año 1902, fs. 176r.-185v.

¹⁸⁶² *Ibíd.*, fs. 384r.-389v.

¹⁸⁶³ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1903, fs. 288r.-298r.

¹⁸⁶⁴ AHMC, *Documentos*, Año 1904, t. I, fs. 45r.-50v.

¹⁸⁶⁵ *Ibíd.*, fs. 127r.-128v.

desarrollaban sus actividades fuera de ellos. En este marco, en ciertas oportunidades, los mismos puesteros de los mercados recurrieron a la administración municipal solicitando que se hiciera realmente efectiva la aplicación y vigilancia de la zona de privilegio contemplada en las ordenanzas vigentes. Esto aconteció muy especialmente en el caso de un gremio en particular, los carniceros, que enfrentaban una competencia fuerte y acrecida dentro de su ramo de actividad. En 1923, los expendedores de carne en los mercados solicitaron a los poderes públicos municipales, entre otras cosas, la clausura inmediata de las carnicerías que, contra las disposiciones vigentes, estaban establecidas dentro del radio de mercado; al respecto, los peticionantes señalaban:

“Que existen en vigor ordenanzas municipales que señalan un radio dentro del cual no pueden establecerse puestos para la venta de carne fuera de los mercados. Que las dichas ordenanzas han sido burladas, existiendo en la actualidad mas de CIEN carnicerías establecidas contra las citadas disposiciones, con la agravante de que la inmensa mayoría de ellos no reúnen las condiciones de higiene que la mas elemental prevision aconseja, existiendo algunos instalados en ranchos de techo de paja y piso de tierra.”¹⁸⁶⁶

Pocos años después, los expendedores de carne del flamante Mercado de Alta Córdoba elevaron un petitorio en el mismo sentido, reclamando por la observancia efectiva del radio de mercado del establecimiento.¹⁸⁶⁷ De todas maneras, las normativas dejaban resquicios que hábiles comerciantes del ramo sabían explotar ventajosamente. Es el caso de Agustín Nadaya, cuya carnicería se encontraba ubicada en una esquina, precisamente en el límite de la zona de privilegio del Mercado de Alta Córdoba; en consecuencia, su local estaba comprendido dentro de ésta pero sólo parcialmente y podía seguir vendiendo carne por otra puerta, que daba a una calle que ya excedía el radio de mercado, como lo atestiguó la Inspección General de la administración municipal en 1926.¹⁸⁶⁸ De este modo, por su ubicación estratégica, sin vulnerar las normas vigentes, Nadaya podía seguir operando su negocio en las cercanías del nuevo mercado y compitiendo con sus colegas del ramo que actuaban dentro de él.

Al igual que en la ciudad de Córdoba, las administraciones comunales de los centros urbanos de mayor significación del interior provincial mostraron una propensión a favorecer a los mercados públicos como instancia de distribución de los alimentos, a expensas de las demás alternativas de abastecimiento; la muestra más acabada de esa preferencia fue la definición y aplicación del radio de mercado. En Río Cuarto, el área de privilegio del

¹⁸⁶⁶ AHMC, *Documentos*, Año 1923, t. III, f. 328r.

¹⁸⁶⁷ *Los Principios*, enero 20 y febrero 3 de 1926 pp. 5 y 3 respect.; *La Voz del Interior*, febrero 5 de 1926 p. 8.

¹⁸⁶⁸ *Los Principios*, febrero 3 de 1926 p. 3.

Mercado Progreso se extendía a siete cuadras a su alrededor, en todas las direcciones, y se la mantuvo durante todo el período; es más, en julio de 1930, cuando el municipio tenía prevista la construcción de tres mercados que reemplazarían al ya viejo Mercado Progreso, el radio de mercado para cada uno de ellos se amplió a diez cuadras a la redonda.¹⁸⁶⁹ En San Francisco también se implementó el radio de mercado, desde 1923, intimándose a los comerciantes de los puestos que quedaban comprendidos en la zona de privilegio del mercado municipal a trasladarlos en el plazo perentorio de sesenta días o, en su defecto, serían pasibles de la clausura inmediata con la puesta en funcionamiento del nuevo establecimiento.¹⁸⁷⁰ Aunque sufrió modificaciones en los años posteriores, el área de privilegio subsistió hasta finales del período.¹⁸⁷¹ En los últimos años de éste, el radio de mercado se discutió en Villa María, porque la municipalidad deseaba proteger a los comerciantes con puestos dentro del mercado de la competencia ofrecida por los demás agentes de comercialización de los alimentos y, por este medio, proteger las rentas comunales, de modo que permitieran sufragar los costos originados en la construcción del establecimiento.¹⁸⁷²

La restricción normativa de la competencia dentro del mercado local de alimentos también produjo fricciones entre los distintos agentes que operaban dentro de él, tales como las observadas en Río Cuarto en 1895 y entre 1922 y 1924, debido a que los abastecedores de carne con puestos en el Mercado Progreso solicitaban a la administración municipal que la aplicación del radio de mercado se fiscalizara de manera más estricta y, en consecuencia, se procediera a la clausura de los comercios del ramo que, en su opinión, estaban violándolo,¹⁸⁷³ además de combatir a los vendedores ambulantes, que -amparados en su movilidad- invadían en reiteradas ocasiones el área de privilegio.¹⁸⁷⁴ No es casual que las quejas en el sentido de la citada hayan provenido de los carniceros, porque ellos representaban el segmento del mercado de alimentos donde la competencia era más fuerte, debido a la proliferación de expendedores, tal como se percibía también en la ciudad de Córdoba.

En esta última, frente al crecimiento de la competencia dentro del negocio de la carne, algunos intermediarios buscaron defenderse recurriendo al Estado para asegurar su amenazada posición mediante exclusiones y privilegios de mercado sancionados por ley. Pero la misma administración municipal actuó, por iniciativa propia, en un sentido parecido, intentando restringir la competencia dentro del negocio local de la carne, al fijar lo que

¹⁸⁶⁹ *El Pueblo*, julio 4 de 1930 p. 3.

¹⁸⁷⁰ AMSF, *Ordenanzas*, Años 1917-1926, fs. 278-280 (ordenanza n° 179, marzo 13 de 1923).

¹⁸⁷¹ AMSF, *Ordenanzas*, Año 1927 (ordenanza n° 254, diciembre 19 de 1927).

¹⁸⁷² *Los Principios*, agosto 22 de 1928 p. 4.

¹⁸⁷³ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1895, carp. 12, exp. XXXIX y XL, Año 1924, carp. 54, exp. VI.

¹⁸⁷⁴ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1922, carp. 47, exp. VIII; *El Pueblo*, octubre 19 de 1923 p. 3.

podríamos denominar un radio de carnicerías, es decir, una distancia mínima -dos cuadras- que debía existir entre dos establecimientos de ese género que estuvieran ubicados fuera del radio de mercado. Este radio de carnicerías quedó sancionado en virtud de una ordenanza de 1930, a la cual le subyacía la idea de que, superado cierto límite, la competencia tendía a encarecer -en vez de abaratar- el valor de la carne, debido a la presión de los costos fijos sobre el precio de venta del artículo, en un mercado donde los demandantes crecían más lentamente que los oferentes. Los concejales radicales Alberto Gómez y Dídimo Avendaño, promotores de la iniciativa, sostenían que ella se proponía

“evitar que los puesteros se vean precisados a aumentar el precio de la carne en razón de una menor venta a que forzosamente llevaría el hecho de proveer una barriada un mayor número de carnicerías con lo que se perjudicaría el público, [...]”¹⁸⁷⁵

En el mismo sentido, la normativa contemplaba la posibilidad de que existieran carnicerías ubicadas a una distancia menor de las dos cuadras entre sí, siempre y cuando sus propietarios se comprometieran a comercializar “permanentemente carnes a precios inferiores al que expendieran las carnicerías del barrio donde se ubique y que serán fijadas por el Departamento Ejecutivo.”¹⁸⁷⁶ De este modo, con las carnicerías exceptuadas operando a un precio inferior al de la zona y fijado por la administración municipal, los promotores de la iniciativa consideraban que no sólo se descartaba “la posibilidad de un aumento del precio que pudiera deberse al excesivo número de puestos; si no que se asegura una competencia efectiva y no efímera, con beneficios positivos para el pueblo.”¹⁸⁷⁷

En la ciudad de Río Cuarto también existió, desde 1918, lo que denominamos radio de carnicerías. Sin embargo, aquí emergió como la consecuencia de una política municipal de vieja data relativa a la comercialización de la carne en la ciudad, ya presente a fines del siglo XIX. Dicha política ambicionaba regular el expendio, evitando la dispersión de las ventas, para facilitar la fiscalización tributaria de la actividad e higiénica del artículo, con una baja afectación de personal comunal para dichas labores. En efecto, promediando la década de 1880, el Departamento Ejecutivo municipal administraba, de manera bastante estricta, el otorgamiento de los permisos para el establecimiento de los puestos de venta de carne; es decir, la apertura de una boca de expendio de carne en Río Cuarto no era una actividad que dependía solamente de la voluntad del futuro expendedor ni del hecho de que el local

¹⁸⁷⁵ AHMC, *Documentos*, Año 1930, t. I, f. 149r.

¹⁸⁷⁶ *Ibíd.*, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1930, f. 161r.

¹⁸⁷⁷ AHMC, *Documentos*, Año 1930, t. I, f. 150r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1930, fs. 128r.-131r., 161r.

acreditara las condiciones exigidas por el municipio para este género de establecimientos comerciales. De hecho, con mucha frecuencia, las autoridades comunales rechazaban las solicitudes de particulares que pretendían abrir una carnicería; el otorgamiento de la autorización correspondiente estaba librado al criterio de las autoridades en el momento, porque en esa época se carecía de una normativa regulatoria en la materia, como se transparenta de las expresiones de un miembro de la Comisión de Peticiones del Concejo Deliberante, que señalaba en 1886: “a pesar de no existir disposición anterior ninguna que impida la instalación de puestos para el expendio de carne fuera del mercado, soy de opinión no se conceda lo que solicita el recurrente, [...]”¹⁸⁷⁸ Pocos días después, el mismo funcionario dejaba en claro los motivos por los cuales se rechazaban las numerosas solicitudes de particulares que pretendían abrir un puesto de venta de carne, cuando manifestaba con respecto a una de ellas:

“esta concesión abriría las puertas, para que todos quisieran instalar iguales mercados en diferentes rumbos de la ciudad, trayendo a esta Intendencia mayores atenciones y un recargo más en el presupuesto, porque habría que aumentar un empleado especial para que vigile la higiene y haga cumplir las ordenanzas al respecto;”

por todo ello, consideraba “imposible por ahora hacer estas concesiones.”¹⁸⁷⁹ En cambio, en las circunstancias económicas de 1890 y debido al alto valor que en la subasta pública habían alcanzado los alquileres de los puestos del mercado -que se esperaba redundaría en el encarecimiento de la carne-, la intendencia despachó favorablemente las siete solicitudes que estaban en trámite para la apertura de puestos de carne fuera de dicho establecimiento, intentando así promover la competencia en el ramo.¹⁸⁸⁰

En 1911 se reguló la concesión de los permisos para la apertura de puestos de venta de carne fuera del mercado público en Río Cuarto. Sin embargo, la regulación era muy genérica, a tal punto que se puede decir que tendía a convertir un mecanismo que operaba *de hecho* en uno *de derecho*, porque establecía que el Departamento Ejecutivo sería el encargado de conceder o no las autorizaciones en cuestión, tomando como referencia para ello “las necesidades del vecindario inmediato al local.”¹⁸⁸¹ Pocos años después, bajo las difíciles circunstancias económico-sociales locales derivadas de la Primera Guerra Mundial, las

¹⁸⁷⁸ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1886, carp. 3, exp. XXXIII.

¹⁸⁷⁹ *Ibíd.*, exp. XXX.

¹⁸⁸⁰ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1890, carp. 7, exp. IV.

¹⁸⁸¹ *Digesto de ordenanzas, reglamentos, acuerdos y decretos de la Municipalidad de la ciudad de Río Cuarto*, Río Cuarto, 1915, pp. 141-144; AHRC, *HCD Municipal*, Año 1911, carp. 30, exp. XVII.

autoridades municipales intentaron promover el abaratamiento de los alimentos de uso generalizado mediante la implantación de mecanismos que alentaran la competencia. En efecto, en 1915 se instalaron las ferias francas y se modificó la ordenanza antes citada sobre expendio de carne, estableciéndose que la autorización para la apertura de puestos de venta fuera de los mercados tendría lugar cada vez que un interesado lo solicitara.¹⁸⁸²

Sin embargo, las liberalidades de la política municipal en la comercialización de carne en Río Cuarto duraron poco, fueron apenas alicientes coyunturales abandonados ya en 1918, volviéndose a un marco regulatorio más restrictivo, que cristalizó en lo que denominamos el radio de carnicerías. En dicho año, invocando “ventajas para la seguridad y recaudación de la renta municipal”, se determinó que los puestos de venta de carne situados fuera del Mercado Progreso debían mantener entre sí una distancia no menor a cuatro cuadras y que el Departamento Ejecutivo entregaría los correspondientes permisos de habilitación, con una vigencia sólo de un año -prorrogable-, teniendo en cuenta las necesidades del vecindario.¹⁸⁸³ Pocos años después, con miras a reducir la intermediación, la disposición en cuestión fue modificada aclarando que los permisos serían personales e intransferibles y que no se toleraría más de un puesto por persona.¹⁸⁸⁴

Recién desde 1921 la política municipal en materia de comercialización de carne se hizo más liberal en Río Cuarto, cuando se eliminó el radio de carnicerías, estableciéndose que el permiso para la apertura de los locales se otorgaría a toda persona que lo solicitara, pudiendo emplazarse en cualquier punto de la ciudad, pero fuera del radio de mercado,¹⁸⁸⁵ que entonces seguía protegiendo a los comerciantes del Mercado Progreso y a los intereses de su propietaria, la municipalidad. La supresión del radio de carnicerías persistió en el resto del período, pese a las iniciativas de algunos concejales que, con un par de proyectos, intentaron reimplantarlo en 1926 y 1930; en este último caso, poniendo nuevamente en vigor la ordenanza de 1920 y, en el primero, fijando el radio de mercado en seis cuadras, en vez de las cuatro contempladas cuando estuvo en vigencia.¹⁸⁸⁶ Precedentemente, en 1924, la corporación que nucleaba a los abastecedores de carne de la ciudad había solicitado a los ediles la reimplantación del radio de mercados.¹⁸⁸⁷ Obviamente, la nueva política en materia de

¹⁸⁸² AHRC, *HCD Municipal*, Año 1915, carp. 35, exp. XXI.

¹⁸⁸³ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1918, carp. 38, exp. IX; *El Pueblo*, octubre 8 de 1918 p. 4. La lista de beneficiarios de los permisos otorgados en virtud de la normativa para 1919 puede verse en: *El Pueblo*, diciembre 29 de 1918 p. 4.

¹⁸⁸⁴ AHRC, *HCD Municipal*, año 1920, carp. 41/42, exp. LXIV; *El Pueblo*, junio 12 de 1920 p. 2.

¹⁸⁸⁵ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1921, carp. 44, exp. X.

¹⁸⁸⁶ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1926, carp. 58/59, exp. XXV, Año 1930, carp. 75, exp. XIV.

¹⁸⁸⁷ AHRC, *HCD Municipal*, año 1924, carp. 54, exp. VI.

comercialización de carne favorecía la competencia en el ramo y muchos expendedores ya establecidos sentían amenazados sus intereses más inmediatos.

Para la administración de la ciudad de Córdoba, la fijación del radio de mercado y la vigilancia de su observancia eran medidas de salvaguardia frente a la libre competencia, en beneficio de los puesteros del mercado y los propietarios del establecimiento. Con respecto a esto último y alegando por la cláusula que otorgaba el disfrute del radio de mercado al dueño del Mercado Modelo, el intendente Ángel Machado expresaba a los concejales en 1902: “Nosotros mismos mantenemos para los mercados oficiales radios en defensa del capital que representan esos edificios.”¹⁸⁸⁸ Los funcionarios municipales contemplaban con expectativa la existencia del radio de mercado como un factor de estímulo para la multiplicación de este tipo de establecimientos y sus actividades. Un incentivo adicional provenía de la política impositiva, por el incremento del gravamen de Mercados sólo para los puestos de venta que tenían un funcionamiento autorizado -aunque restringido únicamente a ciertos rubros- dentro de la zona de privilegio de los mercados y para aquellos emplazados en el resto de la ciudad. En esta dirección obraron ciertos cambios tributarios puestos en práctica desde 1912, aunque en algunos casos se remontaban a varios años atrás.¹⁸⁸⁹

En las localidades del interior provincial, la política municipal hacia la red de comercialización de los alimentos, favorable a los mercados públicos, encontraba su inspiración, básicamente, en una centralización de las ventas que facilitara las tareas de fiscalización tributaria e higiénica de los poderes comunales y, a la vez, las hiciera menos onerosas para el erario. Cuando la administración municipal de Río Cuarto implementó, por muy pocos años, una política más liberal hacia la red de comercialización de la carne, sus efectos se sintieron inmediatamente en la actividad y redundaron en una expansión de los puestos dispersos por la ciudad y cierto abandono de sus similares del Mercado Progreso. Esta tendencia centrífuga amenazó doblemente a las finanzas comunales, porque hacía más onerosa la fiscalización higiénica de los alimentos, ya que se necesitaba más personal para efectuarla, y sobre todo porque disminuía los ingresos corrientes del erario -en concepto de alquileres de puestos-, entorpecía la recaudación tributaria y facilitaba la evasión fiscal. En consecuencia, rápidamente se dio marcha atrás con esta política más liberal y se reafirmó la precedente, que pretendía erigir al Mercado Progreso en “el centro obligado de ese género de abasto para el que fué creado” y redundaría en “un bien para la seguridad, la higiene y la renta

¹⁸⁸⁸ AHMC, *Documentos*, Año 1902, fs. 384r.-389v.

¹⁸⁸⁹ Ver la ordenanza general de impuestos correspondiente a cada año en: MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Compilación de las ordenanzas y demás disposiciones dictadas por el H. C. Deliberativo*, Años 1900-1913, t. V-XVII.

municipal”, según las expresiones del intendente. Para él era imperativo dar marcha atrás con esa política más liberal hacia la comercialización de la carne que había provocado, según sus palabras,

“el quedar desalquilados una buena parte de los locales del Mercado Progreso destinados a ese comercio, haciéndose por ello difícil no solamente el control que se requiere para la exacta percepción de la renta, sino también la inspección de higiene y seguridad que diariamente debe hacerse, pues hoy dada la diseminación de estos puestos, es casi inevitable la introducción de carne de animales sacrificados fuera del Municipio, sabe Dios en qué condiciones.”¹⁸⁹⁰

La expansión de los mercados en la ciudad de Córdoba se concebía como algo deseable y la administración municipal alentaba la concentración del expendio de comestibles en ellos, porque esta última favorecía la ejecución de los controles tributarios e higiénicos.¹⁸⁹¹ Adicionalmente, la centralización de las ventas reducía la cadena de intermediación -sobre todo, suprimía a los pequeños comerciantes del ramo- y concentraba un gran número de compradores, vendedores y operaciones de intercambio, de modo que se concebía que así se alentaría la reducción de los precios de los comestibles.

Como resultado de la sensible y persistente preferencia de la administración municipal por los mercados, la fuerte y sostenida expansión demográfica y espacial de la ciudad -con las dificultades de abastecimiento que provocaba- y la amortización de las construcciones de dichos establecimientos, la creación de nuevos mercados públicos fue una preocupación constante durante las primeras décadas del siglo XX y, en especial, desde comienzos de la década de 1910, aunque las concreciones en este campo recién se materializaron en la siguiente. Las palabras del intendente Machado, al despuntar el siglo, son muy ilustrativas: “El cuadro que hoy ofrecen nuestros mercados oficiales de aspecto tan primitivo, no puede ser peor ante el ornato edificio y la higiene preceptiva, ni más deprimente para nuestra cultura”, agregando después:

“Pasará algún tiempo antes de que la Municipalidad pueda llevar una acción eficaz y directa a esos establecimientos. Tengamos en cuenta también la necesidad que existe de que se implanten nuevos mercados por la ampliación de la traza urbana, que se extiende a todos rumbos cada día con actividad incesante.”¹⁸⁹²

¹⁸⁹⁰ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1918, carp. 38, exp. IX.

¹⁸⁹¹ AHMC, *Documentos*, Año 1902, fs. 384r.-389v.

¹⁸⁹² *Ibid.*, fs. 387r.-v.

Estas palabras del intendente Machado dejan traslucir otras motivaciones que subyacían a las iniciativas municipales de construcción de mercados públicos y sustitución de los antiguos por nuevas edificaciones. Esas motivaciones iban más allá de las estrictamente ligadas al abastecimiento eficiente de los consumidores, tenían un carácter esencialmente urbanístico, encarnaban valiosas preocupaciones arquitectónicas y estéticas, porque los mercados públicos eran concebidos también como sinónimos de la modernización en ciernes, un indicador del progreso, un patrón de medida del adelanto alcanzado por la capital provincial. Esta preocupación fue llevada quizás a su máximo grado de desarrollo en la intendencia de Emilio F. Olmos, promediando la década de 1920, materializándose en un importante plan de obras públicas que incluyó también a los mercados. Olmos era particularmente claro y explícito en la identificación que planteaba entre la modernización y las condiciones de los mercados públicos de alimentos, como se pone de manifiesto en sus palabras pronunciadas en enero de 1927 en el acto de colocación de la piedra fundamental del que luego sería el nuevo Mercado de San Vicente; en esa ocasión, Olmos señaló:

“Se ha dicho, con toda razón, que los mercados son un índice del grado de adelanto de los pueblos, y entendiéndolo así, hemos destinado apreciables sumas de dinero, para dotar a los distintos barrios de los locales amplios y salubres que su progreso exige.

“Debíamos subsanar apresuradamente un estado de cosas, que no estaba en consonancia con el grado de adelanto y cultura alcanzado por nuestra ciudad.

“Los mercados son un problema higiénico y un problema estético, y de allí su importancia indiscutible.

“El viajero moderno busca en ellos la medida del movimiento comercial de la ciudad que visita, y también la medida de su salubridad y espíritu progresista.”¹⁸⁹³

Olmos era especialmente claro y explícito en este punto, pero no era el único miembro de los grupos dirigentes que pensaba de esa manera, sino que dichas ideas estaban bastante difundidas. Así por ejemplo, el concejal Juan E. Vélez, al discutirse en 1930 sobre la construcción de un mercado público en Barrio Güemes y otro en reemplazo del viejo y ruinoso Mercado Sur, apuntaba:

“Era fama hasta hace poco tiempo de que Córdoba tenía los mercados más antihigiénicos del país. Así era, efectivamente; pero ahora una ola de progreso incontenible ha invadido a Córdoba, poniéndola en una situación edilicia realmente envidiable. Se ha hecho mucho pero queda mucho por hacer todavía. [...] El mercado del sud es un bodrio antihigiénico, enclavado en un barrio central, con todo el caracter de un mercado colonial, muy anticuado ya para Córdoba.”¹⁸⁹⁴

¹⁸⁹³ *Los Principios*, enero 5 de 1927 p. 3.

¹⁸⁹⁴ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1930, f. 131r.

Además, estas ideas y preocupaciones no fueron privativas de los últimos años del período, estuvieron presentes con bastante antelación, incluso en fecha tan temprana como 1872, momento en el cual el médico municipal Modesto Leyba, en nota dirigida al presidente de la Comisión Administradora Municipal, señalaba sobre la situación de los mercados públicos:

“Los mercados deben ante todo presentar un ancho espacio y ser una reunion de grandes y bien ventilados edificios en medio de los que la circulacion general y particular no encuentre obstáculos de ninguna clase para hacer sus provisiones. Sí estos edificios no deben ofrecer magnificencias esteriles sino un abrigo cómodo y seguro tanto para los que venden como para los que compran y consumen, no deben tampoco carecer absolutamente de obras de arte puntos tan concurridos por la multitud por que las amaré instintivamente y esperimantaré su influencia misteriosa y benéfica. En medio de ellos debe levantarse una fuente, que con sus aguas puras y cristalinas los vivifique y embellezca; y que satisfaciendo las necesidades de la concurrencia sirva tambien para conservar en ellos una buena higiene.

“En los nuestros nada de esto se encuentra y carecen hasta de las comodidades mas indispensables á pesar de su estencion propiamente hablando no son mas que plazas de carretas [...]”¹⁸⁹⁵

En este marco de ideas, paulatinamente nuevas instalaciones sustituyeron a las viejas - Mercado Norte y San Vicente¹⁸⁹⁶ y surgieron mercados públicos adicionales -General Paz, Alta Córdoba, Alberdi.¹⁸⁹⁷ Estos últimos tendieron a localizarse fuera del casco céntrico, emplazamiento tradicional de ellos, ubicándose en algunas de las áreas de la ciudad que habían experimentado una expansión más vigorosa y durante un período más extenso, es decir, aquellos sitios adonde los servicios de los mercados parecían más necesarios; de todos modos, hubo un claro desfase temporal entre el momento en que las necesidades de la población comenzaron a hacerse sentir y aquel en el que los mercados se construyeron. Esto es por demás evidente en el caso de los mercados General Paz y Alta Córdoba, que se libraron al servicio público recién a fines del período y que respondían, además, a nuevos criterios del poder comunal con respecto a los instrumentos a utilizar para el abastecimiento. Así, si bien se conservó el sitio privilegiado concedido a los mercados, frente a los enormes establecimientos destinados a servir a grandes franjas de la población, se favorecieron los *mercados barriales*, concebidos para operar en un radio de acción más reducido, sólo a nivel

¹⁸⁹⁵ AHMC, Año 1872, fs. 216r.-v.

¹⁸⁹⁶ *Los Principios*, septiembre 23 de 1927 p. 2; *La Voz del Interior*, abril 12 de 1928 p. 9.

¹⁸⁹⁷ *La Voz del Interior*, enero 18 de 1918 p. 5, noviembre 10 de 1924 p. 8; *Los Principios*, abril 6 de 1927 p. 2.

de ciertos sectores específicos de la ciudad.¹⁸⁹⁸ Por contraposición a los grandes mercados centralizadores, los concebidos a escala barrial eran quizás más adecuados para atender a una demanda que se había incrementado enormemente en muy pocas décadas, al amparo del significativo crecimiento demográfico, y se había expandido espacialmente y dispersado desde el centro hacia la periferia, como consecuencia de la ampliación de la planta urbana y el creciente asentamiento de los trabajadores en las cercanías del centro pero fuera de él.

Además de favorecer a los mercados públicos, aunque sin proponérselo de manera deliberada, la administración de la ciudad de Córdoba fomentó el desarrollo de una tendencia hacia una mayor especialización en los restantes segmentos de la cadena de comercialización de los alimentos. Esto último fue una consecuencia directa del efecto convergente de dos variables. Una, la observancia de las nuevas normativas sobre calidad de los comestibles por parte de los productores y agentes de comercialización a menudo conllevaba la necesidad de concretar ciertas inversiones, que tendían a alentar una mayor especialización en la explotación sólo de determinados rubros dentro del negocio. Esta tendencia fue estimulada, complementariamente, por algunas normativas municipales que establecían la prohibición explícita y terminante de la comercialización conjunta de ciertos productos dentro del mismo negocio; así, las carnicerías estaban habilitadas para expender exclusivamente carnes y sus subproductos, estando expresamente prohibida la venta dentro de ellas de cualquier otro comestible, por ejemplo, frutas y verduras.¹⁸⁹⁹ La segunda variable consistía en la política tributaria, que operaba en el mismo sentido. Esto era resultado de que la estructura impositiva contemplaba diferenciaciones de actividades, a cada una de las cuales correspondía uno o más gravámenes, pese a que en la realidad cordobesa de principios de siglo era frecuente la concentración de varias funciones dentro de un mismo establecimiento. De este modo, el desajuste entre la política tributaria y el estado de situación de la red de comercialización provocaba un efecto de sobreimposición, que recaía en algunos segmentos de ella, presionando en favor de un grado superior de especialización.

¹⁸⁹⁸ AHMC, *Documentos*, Año 1928, t. II, fs. 37r.-54r., 204r.-212r.; *La Voz del Interior*, marzo 23 de 1929 p. 8.

¹⁸⁹⁹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1892, fs. 155v.-159v.; MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Digesto de Ordenanzas, acuerdos y decretos de la Municipalidad de la ciudad de Córdoba. 1857 á 1894 (inclusives)*, Córdoba, 1896, pp. 367-368.

B. LOS PUESTOS OFICIALES DE VENTA DE ALIMENTOS

En determinados momentos del período, caracterizados por coyunturas económicas que tenían un impacto muy desfavorable sobre el comportamiento de condicionantes básicos del consumo -precios, ingresos, empleo-, tomaron forma algunas iniciativas oficiales que alentaron una mayor diversificación de la red de comercialización de alimentos mediante la instalación de ferias francas y puestos de venta pertenecientes al Estado. Estas intervenciones nunca pretendieron modificar de modo permanente o sustantivo el sistema de distribución, representando sólo reacciones coyunturales a situaciones del mercado local que se concebían como irregulares y transitorias.

La idea de establecer puestos oficiales de venta de productos alimenticios -carne, pan, azúcar- surgió en reiteradas oportunidades, entre ellas, en 1889-1890, 1905, 1906, 1912, 1917, 1918, 1919, 1920, 1925, 1929 y 1930, momentos en que los consumidores debieron soportar el impacto de las crisis económicas y un significativo incremento en el precio de dichos artículos. No es casual la coincidencia de la mayoría de las iniciativas gubernamentales con la curva ascendente de los precios de los alimentos que se dibuja desde comienzos de la década de 1910.

La discusión de este género de iniciativas prevaleció ampliamente en el ámbito municipal sobre el provincial; no obstante, a excepción de 1889-1890,¹⁹⁰⁰ el establecimiento de los puestos oficiales de comercialización de alimentos en la ciudad de Córdoba estuvo a cargo exclusivamente del gobierno provincial, como aconteció con la carne en 1918, el pan en 1919 y 1925 y el azúcar en 1917.

El terreno municipal no se mostró particularmente propicio para esta modalidad de intervención en el mercado, sobre todo por la persistente oposición que le presentaron los concejales de la ciudad de Córdoba, a menudo acompañada por el escaso convencimiento de sus intendentes sobre las ventajas concretas de los puestos oficiales para provocar la anhelada reducción de precios de los alimentos, que motivaba dichas acciones oficiales.¹⁹⁰¹ Con esa finalidad, los puestos oficiales sostenían un precio -subsidiado- inferior al vigente en el

¹⁹⁰⁰ AHMC, *Notas de la Intendencia. Solicitudes, acuerdos y ordenanzas. 1891*, f. 590r., *Actas, Solicitudes y Ordenanzas*, Año 1890, fs. 113r.-v.

¹⁹⁰¹ AHMC, *Documentos*, Año 1905, t. II, fs. 260r.-263r.-v., Año 1906, t. I, fs. 353r.-v., Año 1912, t. II, fs. 280r.-v., Año 1917-18, fs. 72r.-74r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1905, fs. 338r.-346v., Año 1907, fs. 89r.-98v.; *La Voz del Interior*, noviembre 5 de 1905, abril 26 y septiembre 23 de 1906 p. 1; *La Libertad*, noviembre 3, 4 y 14 de 1905 p. 1; *Los Principios*, julio 27, agosto 7 y 10 de 1906 p. 1, noviembre 12 de 1929 p. 5.

mercado, compitiendo con los demás abastecedores, situación que se pensaba derivaría en una baja generalizada de los valores de venta al menudeo.

De acuerdo con esa finalidad, los resultados concretos alcanzados cuando los puestos funcionaron en general fueron un tanto frustrantes. En el mejor de los casos, la puesta en marcha de los puestos oficiales o la intención hecha pública de las autoridades de actuar en tal sentido estimularon una reducción en el precio del artículo sobre el cual se pretendía influir, pero bastante menos significativa de la que los poderes públicos preveían. Por ejemplo, a fines de 1905, frente a la posibilidad cierta de que la administración municipal tomara a su cargo el abastecimiento de carne de un segmento del mercado, colocando el producto a un valor subsidiado e inferior al vigente, los intermediarios en el negocio de la carne reaccionaron bajando el precio, aunque no tanto como deseaban las autoridades y el público. Al respecto, el periódico “La Libertad” expresaba:

“La amenaza de la intendencia municipal, de establecer puestos para el expendio de carne a 25 centavos el kilo, ha influido poderosamente para obligar a los abastecedores a hacer la rebaja de un 20 y un 25 por ciento en el precio, pero sin haber alcanzado el límite extremo en que quería colocarlo el poder comunal.”¹⁹⁰²

En cambio, en la mayoría de los casos, la intervención estatal prácticamente no incidió en el mercado, que siguió funcionando con su propia dinámica, amparado por las fuertes limitaciones que cruzaban las iniciativas gubernamentales. En este sentido, hay que señalar que el Estado pretendía mantener una posición claramente subsidiaria dentro del mercado como abastecedor de alimentos a precio subsidiado, atendiendo sólo a un pequeño segmento de la demanda global, constituido por lo común por los sectores sociales más humildes. Así, la discutida y finalmente fallida iniciativa de instalación de puestos municipales de venta de carne en 1905 estuvo presidida por la búsqueda de los medios adecuados para, en palabras del encargado del ejecutivo y promotor del proyecto, “proveer a la clase pobre de esta ciudad que es la más numerosa” de la carne que necesitaban “a un precio que estuviese a su alcance.”¹⁹⁰³ Mientras tanto, el fallido proyecto de ordenanza de la autoría del concejal Félix Garzón Maceda, presentado a mediados de 1920, facultaba al ejecutivo municipal para establecer puestos oficiales de comercialización de carnes, azúcar, papas, maíz molido y “otros feculentos” con destino a “los obreros y empleados de las reparticiones públicas que ganan sueldos inferiores a 100 [testado, encima dice: 150] pesos mensuales.”¹⁹⁰⁴

¹⁹⁰² *La Libertad*, noviembre 21 de 1905 p. 3.

¹⁹⁰³ AHMC, *Documentos*, Año 1905, t. II, fs. 260r.-261r.

¹⁹⁰⁴ AHMC, *Expedientes de 1920 archivados*, f. 39r.

En algunas oportunidades, las dilaciones en las discusiones en torno a la posibilidad de instalar los puestos oficiales, que en el fondo transparentaban las reticencias de las autoridades a este género de acciones, hicieron finalmente innecesaria su puesta en funcionamiento, porque, incremento de la oferta mediante, los mecanismos autorreguladores del mercado orientaron los precios a la baja. Así terminó la iniciativa municipal ya aludida de fines de 1905, como lo dejan ver las contundentes expresiones del concejal García, quien señaló: “habiéndose prolongado demasiado la solución del asunto dentro del concejo, el contrato quedó sin efecto, quedando las cosas como estaban antes de él, es decir, sin que los mercados se establecieran.”¹⁹⁰⁵ Al año siguiente, una propuesta del ejecutivo municipal, que en esencia reeditaba la idea de 1905,¹⁹⁰⁶ fue prácticamente ignorada por los miembros del Concejo Deliberante, ya que no hemos encontrado constancia alguna que demuestre que haya sido objeto de discusión y, en abril de 1907, fue destinada al archivo, junto con el mensaje del intendente que la había acompañado.¹⁹⁰⁷ Idéntica situación se observa a fines de 1912, cuando el jefe municipal concibió la idea de abastecer de carne vacuna a la población, de modo directo, a un precio no superior a 35 centavos el kilo, mientras dicho artículo conservara ese valor en el mercado.¹⁹⁰⁸ El proyecto nunca fue considerado por el Concejo Deliberante.

La actitud de los concejales fue el factor decisivo en el fracaso de las intervenciones municipales en el precio de los alimentos mediante la instalación de puestos de venta de propiedad estatal. Más en general, ese fracaso fue en gran medida tributario de la vigencia de una concepción liberal de la economía, de amplia difusión social en la época, por la cual ese género de iniciativas gubernamentales por lo común sólo se estimaba conveniente en caso de situaciones anormales y temporarias. En este sentido, en la Córdoba de la época, la intervención pública en el funcionamiento del mercado era criticada desde dos perspectivas fundamentales.

En primer lugar, se planteaba que la participación del Estado en la red de comercialización mediante puestos de venta propios interfería con la iniciativa privada y la enfrentaba a una competencia desleal, en razón de que la actividad municipal -y llegado el caso la del gobierno provincial- estaban de hecho exceptuadas de la carga impositiva. Al respecto, el periódico “La Libertad” comentaba en 1905:

¹⁹⁰⁵ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1905, fs. 338r.-346v.

¹⁹⁰⁶ AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. I, fs. 353r.-v.

¹⁹⁰⁷ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1907, fs. 89r.-98v.

¹⁹⁰⁸ AHMC, *Documentos*, Año 1912, t. II, fs. 280r.-v.

“es un principio universalmente reconocido, por más que no siempre lo observen los gobiernos, que los poderes públicos no deben ser empresarios, industriales o comerciantes, porque con ellos no habría competencia posible, [...] hay que buscar las causas verdaderas de ese encarecimiento para combatirlos eficazmente, antes de lanzarse a ciegas a fundar casas de negocio que arruinarán a numerosos padres de familia.”¹⁹⁰⁹

Un año y medio antes, el mismo periódico había ponderado a la potencial participación del municipio en el abastecimiento de carne como una “intervención ridícula” y, sin ambages, como una “manera de coartar la libertad de comercio.”¹⁹¹⁰ Mientras tanto, “La Voz del Interior”, en el marco de sus ataques sistemáticos al gobierno provincial con motivo de la instalación de puestos oficiales de venta de carne en 1918 apuntaba:

“En realidad lo que el gobierno está haciendo es una competencia desleal, desde que abarata ficticiamente un artículo, en el cual no expone capital propio y está libre de una serie de impuestos que deben pagar los particulares. Convencidos estos [los abastecedores de carne] de que no podían hacer una competencia en pésimas condiciones, se han abstenido de carnear [...]”¹⁹¹¹

Por todo lo expresado, ese género de intervenciones estatales llegaron incluso a ser percibidas por la prensa local como teñidas de ilegalidad y sólo se las consentía como una medida de emergencia circunstancial, un paliativo transitorio y breve para situaciones de mercado estimadas irregulares y pasajeras. En este sentido, el director de “La Voz del Interior” era muy claro cuando expresaba: “el Estado no puede ni debe competir con la iniciativa particular, sin caer en una lucha perjudicial y de grandes inconvenientes, salvo en los momentos difíciles de necesidad pública.”¹⁹¹²

Dichas intervenciones del Estado en el mercado eran criticadas también desde otra perspectiva: la eficacia estatal en la gestión de esa clase de iniciativas, que se consideraban impropias de los gobiernos. Al respecto, se planteaba que los puestos oficiales eran apenas una solución precaria, porque no daban satisfacción plena al abastecimiento de la población y, en consecuencia, su influjo sobre el nivel de precios era sumamente restringido.¹⁹¹³ Esto sucedió, por ejemplo, con los puestos de expendio de carne vacuna establecidos en la ciudad de Córdoba por el gobierno provincial en 1918, año en que la carne alcanzó por primera vez el valor -promedio- de 70 centavos el kilo, máximo del período.

¹⁹⁰⁹ *La Libertad*, noviembre 4 de 1905 p. 1.

¹⁹¹⁰ *La Libertad*, abril 14 de 1904 p. 1.

¹⁹¹¹ *La Voz del Interior*, noviembre 26 de 1918 p. 5.

¹⁹¹² *La Voz del Interior*, septiembre 8 de 1906 p. 1.

¹⁹¹³ *La Voz del Interior*, noviembre 5 de 1905 p. 1.

A instancias de la iniciativa promovida por la Comisión Pro-Abaratamiento de las Subsistencias, una entidad oficial de carácter temporario, constituida en agosto de 1918, secundada por un proyecto legislativo del radicalismo,¹⁹¹⁴ a cargo del ejecutivo provincial, éste estableció puestos de venta del gobierno, sólo en la ciudad de Córdoba, en los últimos meses del citado año.¹⁹¹⁵ Ellos estaban destinados exclusivamente al expendio de carne, aunque originalmente se había contemplado que también se dedicaran al de pan. Estos despachos estaban orientados a satisfacer a un segmento de la demanda de los sectores populares, ofreciéndoles carne vacuna *mezcla* -asado y puchero- a un precio fijo, contando para esto con la ayuda de la administración municipal, que facilitó localidades sin cargo en los mercados y eximió de todo tributo a las ventas que allí se efectuaran.¹⁹¹⁶ El gobierno provincial se encargaba de adquirir el ganado, faenarlo y expender la carne al público.¹⁹¹⁷

La iniciativa tuvo muy pobres resultados, por varias razones. Primera, el gobierno se había planteado mantener una posición subsidiaria dentro del mercado de la carne, haciéndose cargo de una cuota minoritaria del abastecimiento, a lo sumo el 25 por ciento, lo cual era insuficiente para cubrir la demanda popular. Esta deficiencia se agravó notablemente cuando los abastecedores, en una actitud corporativa, decidieron suspender el faenamamiento de reses y retirarse del mercado. Ésta fue la respuesta de la Sociedad de Abastecedores Unidos a la competencia del Estado, que expendía la carne a un precio subsidiado, porque los ingresos de las ventas no alcanzaban para solventar los costos del ganado. En realidad, toda la operación del gobierno provincial transparentó una actitud impregnada de voluntarismo, no estando ausentes las especulaciones meramente electoralistas, debido a la proximidad de un proceso eleccionario cuando se puso en marcha la iniciativa. En este sentido, el periódico “La Voz del Interior”, en esos momentos una voz opositora al gobierno provincial, denominó irónicamente a la carne oficial como “carne electoral”, porque consideraba muy evidentes los propósitos electoralistas que subyacían a la iniciativa gubernamental; así, bajo el título “El cuento del abaratamiento de subsistencias”, se señalaba:

“Cuando el oficialismo iniciaba la campaña electoral, el gobierno del doctor Borda autorizó la cantidad de quince mil pesos para que la carne se vendiera a \$ 0.40 el kilo, ¿hay alguien que haya comido carne a este precio?... Ahora que la

¹⁹¹⁴ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1918, t. II, p. 32.

¹⁹¹⁵ *La Voz del Interior*, octubre 6 de 1918 p. 5.

¹⁹¹⁶ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1918, fs. 143r.-v., 159v.-160r., t. II, fs. 95r., 144r.

¹⁹¹⁷ MINISTERIO DE OBRAS PÚBLICAS E INDUSTRIAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria correspondiente al ejercicio de mayo de 1918 a febrero de 1919*. Carlos Argañaraz, Córdoba, 1919, pp. 506, 512-515, 521-539; *La Voz del Interior*, octubre-diciembre de 1918; AHMC, *Documentos*, Año 1918, t. II, fs. 96r.-v., 144r.

campaña electoral llega casi a su fin, pero que faltan inaugurar algunos comités ‘Cordi-oficialistas’, el gobierno del mismo doctor Borda vuelve a autorizar diez mil pesos más para carne barata.”¹⁹¹⁸

En los pobres resultados de la iniciativa también influyó la poca comprensión que los funcionarios tenían de la dinámica del negocio de la carne en el ámbito local. Esto, incluso, fue explícitamente reconocido en su momento por los funcionarios provinciales, que a modo de autocritica de su gestión en el asunto señalaron:

“La Comisión, a pesar de todas las críticas y quejas del público en general, por falta de carne abundante en el mercado de consumo local, no ha podido ni ha debido aventurarse en una operación tan arriesgada y nueva para ella, dado que los miembros que la componen no pertenecen a ningún gremio especialista de carniceros, abastecedores, matarifes, ganaderos o consignatarios de hacienda, y su propósito ha sido sustituir o aportar el concurso de una cantidad mínima de carne al mercado, [...]”¹⁹¹⁹

Todo lo señalado hizo que mantener el abastecimiento del mercado capitalino se transformara en un problema cada vez más complicado de resolver: la asignación presupuestaria para costear la intervención estatal debió ampliarse significativa y reiteradamente, el precio fijo inicial tuvo que incrementarse 50 por ciento y, finalmente, eliminarse, sustituyéndolo por un valor variable que se ajustara mejor al costo de la hacienda, la calidad de la carne dejaba mucho que desear, sobre todo porque era flaca, y el gobierno se mostraba incapaz de responder a la totalidad de la demanda.¹⁹²⁰

Pronto se arribó a un acuerdo entre los abastecedores y las autoridades provinciales, retirándose éstas de la comercialización de la carne a cambio de un control municipal sobre el cálculo de su costo y precio de venta. Pese a que *a posteriori* el gobierno de la provincia justificó la intervención sosteniendo que con ella se había provocado la disolución de la gremial que nucleaba a los abastecedores, la realidad es que sus integrantes mostraron una fuerte solidaridad durante el conflicto, lograda a veces con coacciones económicas y extraeconómicas sobre algunos carniceros, y con posterioridad a 1918, en reiteradas ocasiones, volvieron a hacer sentir su capacidad de acción e influencia, protagonizando otros enfrentamientos con las autoridades públicas.

¹⁹¹⁸ *La Voz del Interior*, noviembre 9 de 1918 p. 4. En el mismo sentido se manifiesta claramente también en el artículo publicado el 15 de noviembre, bajo el título “El cuento de la carne barata. Una viveza electoral.”

¹⁹¹⁹ MINISTERIO DE OBRAS PÚBLICAS E INDUSTRIAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria correspondiente al ejercicio de mayo de 1918 a febrero de 1919*. Carlos Argañaraz, Córdoba, 1919, p. 533.

¹⁹²⁰ *Ibid.*, pp. 506, 512-515, 521-539; *La Voz del Interior*, octubre-diciembre de 1918; AHMC, *Documentos*, Año 1918, t. II, fs. 96r.-v. y 144r.

El gobierno provincial, paralelamente a la venta de carne, en 1918 estableció en la ciudad de Córdoba puestos oficiales para el expendio de pan a 20 centavos el kilo, cuando su precio de mercado era 35, merced a un convenio suscripto con la firma panificadora Vallvé y Compañía.¹⁹²¹ Esta medida, puesta en marcha poco antes de que comenzara la nueva cosecha de trigo, tuvo cierto éxito, a estar por los comentarios de la prensa, ya que impulsó a muchos comerciantes del ramo a bajar el precio del pan hasta converger con el fijado por el gobierno.¹⁹²² La intervención persistió hasta los primeros meses de 1919. Recién en 1925 se restablecieron los puestos del gobierno provincial dedicados a la venta de pan, esta vez confeccionado en la panadería de la Penitenciaría y expendido en las comisarias de la ciudad de Córdoba,¹⁹²³ con destino exclusivamente a “las personas que presentaron el boleto del censo levantado por los comisarios en estos días”,¹⁹²⁴ vale decir, los pobres reconocidos oficialmente como tales, lo cual habla a las claras de las limitaciones de la intervención en el mercado.

Las intervenciones del gobierno provincial en el mercado de la carne y del pan, artículos centrales en la dieta de los cordobeses, fueron precedidas por una muy breve y poco ambiciosa participación en el abastecimiento local de azúcar a fines de 1917.¹⁹²⁵

Superado el año 1925, las iniciativas estatales sobre puestos oficiales de comercialización de alimentos recién fueron reeditadas muy hacia fines del período, inscribiéndose ya en el contexto de la crisis económica. En 1929, el interventor de la Municipalidad de la ciudad de Córdoba, mediante un decreto, dejó abierta la posibilidad de establecer puestos oficiales de venta de carne en cualquier momento. Esta iniciativa no se ajustaba muy precisamente a la caracterización que de ella se hizo en la época como fijadora de precios máximos: si bien se contemplaba que el ejecutivo municipal determinaría un precio tope para el expendio de carne al menudeo, los agentes de comercialización preservaban su libertad de fijar el valor del artículo que consideraran conveniente, aun cuando superara el precio oficial; en este último caso, automáticamente, la administración municipal participaría del mercado local de carne, adquiriendo las reses, encargándose de su faenamiento y comercialización, tomando a su cargo una fracción o la totalidad del abastecimiento de la ciudad. En consecuencia, este instrumento de intervención representaba sólo una reactualización del viejo método de

¹⁹²¹ MINISTERIO DE OBRAS PÚBLICAS E INDUSTRIAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria correspondiente al ejercicio de mayo a febrero de 1919*. Carlos Argañaraz. Ministro de Obras Públicas e Industrias, Córdoba, 1919, pp. 512-516; AHMC, *Documentos*, Año 1918, t. II, f. 95r.; *La Voz del Interior*, septiembre 22 de 1918 p. 4.

¹⁹²² *La Voz del Interior*, septiembre 22 de 1918 p. 4.

¹⁹²³ *La Voz del Interior*, julio 10 y 17 de 1925 p. 9, febrero 1° de 1926 p. 6.

¹⁹²⁴ *Ibíd.*

¹⁹²⁵ *Los Principios*, noviembre 11 y 14 de 1917 p. 1.

competir en el mercado con los particulares ofreciendo la carne a un precio fijo, aunque ahora estaba un poco más perfeccionado, pretendiéndose dejarlo incorporado de modo permanente al régimen jurídico municipal, en lugar de mantenerlo como un recurso extraordinario cuya utilización debía discutirse y aprobarse en cada situación concreta a lo largo del tiempo.

Esta modificación supuso la intrusión en el régimen municipal de un mecanismo que las autoridades comunales habían discutido muchas veces pero habían sido bastante reticentes a aplicar, mientras que el gobierno provincial lo había utilizado en varias ocasiones en los años de sensible crisis económica de la Primera Guerra Mundial y la posguerra inmediata, aunque limitándolo exclusivamente a la ciudad de Córdoba. Ahora, al amparo de la intervención provincial a la administración de la ciudad de Córdoba, la figura de los puestos oficiales de venta de alimentos se introdujo al marco institucional del municipio capitalino.

El precio tope establecido por las autoridades era móvil, sus fluctuaciones estaban encadenadas a las del valor del kilo vivo de carne en el mercado de abasto local, y múltiple, definiéndose una escala de valores, porque había variaciones conforme fuera el *corte* del animal del que se tratara, distinguiéndose el puchero, el asado, la carnaza, las costeletas y el jamón, hasta llegar al lomo,¹⁹²⁶ en ese orden creciente de aprecio, de acuerdo con la ya analizada *jerarquía social de los gustos* imperante en el consumo cárnico en la sociedad cordobesa de la época.

Al año siguiente, el flamante intendente radical de Córdoba expidió un decreto en virtud del cual modificó los precios *máximos* vigentes hasta ese momento, operando reducciones que afectaron a todos los *cortes* -alrededor del 15 por ciento para todo el conjunto-, pero que incidieron de modo más significativo sobre el *democratizado* puchero (21 por ciento) que sobre los demás, en especial sobre el *aristocrático* lomo (8 por ciento). Esta medida respondía al retroceso que había verificado el valor del ganado en el abasto local y era la resultante de la aplicación del mecanismo de ajuste contemplado en la disposición de 1929.¹⁹²⁷ Como complemento de la iniciativa, para sostenerla en la práctica y tratar de garantizar su concreción, el intendente envió poco después al Concejo un proyecto sobre creación de “Puestos municipales de control”, destinados al expendio oficial de carne en los mercados públicos al precio tope que estuviera vigente. Con este artificio, el ejecutivo capitalino pretendía estimular la uniformación de los precios de la carne, alineándolos con el tope.¹⁹²⁸ Pese a contar con el respaldo de los ediles, que convirtieron en ordenanza la idea promovida

¹⁹²⁶ *Los Principios*, noviembre 12 de 1929 p. 5.

¹⁹²⁷ *Los Principios*, abril 26 de 1930 p. 3.

¹⁹²⁸ AHMC, *Documentos*, Año 1930, t. I, fs. 178r.-180r.

por el jefe comunal, los beneficios inmediatos de su aplicación fueron sumamente desalentadores, porque transcurridos varios meses los puestos de control seguían existiendo sólo en el papel.¹⁹²⁹

Con ocasión de situaciones similares a las ocurridas en la ciudad de Córdoba, las administraciones de las localidades del interior provincial intervinieron temporalmente en varias oportunidades en el mercado de la carne, en menor medida en el del pan, apelando básicamente a dos instrumentos. El primero, consistió en el establecimiento de puestos oficiales de comercialización, operados directamente por las autoridades comunales, como ocurrió en diferentes momentos del período -a veces en más de una ocasión- en Ballesteros, Huinca Renancó, Bell Ville, Laboulaye, Villa Dolores, Moldes, Sampacho y San Francisco.¹⁹³⁰ Este recurso casi siempre se utilizó cuando se intervino en el mercado de la carne. El segundo, consistió en la cesión sin cargo de puestos de venta en los mercados públicos, beneficio acompañado en muchos casos de una exención impositiva sobre la actividad mercantil, es decir, se trataba de una especie de *subsidio* al expendio de cierto comestible, como se implementó en distintos años -a veces en más de una oportunidad- en Río Cuarto, San Francisco y Villa Dolores.¹⁹³¹ Generalmente, se recurrió al segundo instrumento cuando se intervino en el mercado del pan. Creemos que la diferencia señalada entre uno y otro instrumento obedecía a las ventajas comparativas que en materia de intervenciones en el mercado ofrecía la carne sobre el pan, debido a que el proceso productivo que transformaba al ganado en carne para consumo era mucho más sencillo y conocido que el que convertía a la harina en pan; además, este último requería una infraestructura adecuada, de la cual carecían las administraciones comunales, que, en cambio, tenían el control de los mataderos y su personal.

La utilización de esos instrumentos se hizo más frecuente y difundida en el interior provincial especialmente durante los años de la Primera Guerra Mundial y la posguerra inmediata, en coincidencia con la intensa curva ascendente que dibujaron los precios de los comestibles. Las autoridades municipales solían intervenir en el mercado cuando se daban circunstancias que estimaban anormales, en las cuales se registraban incrementos significativos en el precio de la carne y, con menor frecuencia, en el del pan. Esto está

¹⁹²⁹ *Los Principios*, julio 4 de 1930 p. 1.

¹⁹³⁰ AMSF, *Ordenanzas*, Año 1929 (ordenanza n° 339, noviembre 25 de 1929); *La Voz del Interior*, septiembre 29 de 1906 p. 1, agosto 23 de 1918 p. 4, febrero 23 y noviembre 25 de 1919 p. 5 y 7 respect., mayo 30 de 1920 p.4, septiembre 11 de 1924 p. 8; *Los Principios*, julio 20 de 1917 p. 4; *El Pueblo*, agosto 3 de 1918 p. 2-3, noviembre 7 de 1923 p. 4.

¹⁹³¹ AMSF, *Ordenanzas*, Año 1928 (ordenanza n° 275, septiembre 28 de 1928), Año 1929 (ordenanza n° 295, febrero 15 de 1929); AHRC, *HCD Municipal*, Año 1927, carp. 62, exp. XXI, Año 1929, carp. 70, exp. VI; *El Pueblo*, mayo 8 de 1927 p. 2; *La Voz del Interior*, septiembre 5 y 11 de 1924 pp. 16 y 8 respect.

estrechamente vinculado a la naturaleza de esas intervenciones públicas en el mercado de comestibles, porque eran concebidas sólo como resortes excepcionales: se trataba de medidas provisorias, siempre de corto alcance, sólo se aspiraba a cubrir una porción de la demanda alimentaria, a veces explícitamente circunscripta apenas a los pobres. Esto es por demás evidente en la tentativa de establecimiento de puestos oficiales para la venta de carne en Río Cuarto en 1903, promovida por el intendente, con la pretensión de que esos locales abastecieran “por lo menos a las clases menesterosas a un precio limitado.”¹⁹³² En 1909 se reeditó la idea de vender carne a “precio reducido a los pobres del Municipio”, fijándose como límite a la intervención estatal en el mercado el expendio de sólo una vaca diaria, destinada a las necesidades de “los pobres declarados como tales por autoridad competente”, quienes para convertirse en beneficiarios de la iniciativa oficial serían provistos de “medallas o certificados.”¹⁹³³

Un indicador adicional reafirma el carácter coyuntural de las iniciativas oficiales en cuestión: muchas veces, las autoridades municipales preferían apelar al segundo instrumento de intervención antes descrito, *subsidiando* el precio de algún producto, antes que comprometer directamente al aparato estatal en el abastecimiento y comercialización de los alimentos mediante los puestos oficiales de venta. Porque, además, esta alternativa no estaba del todo conforme con las convicciones ideológicas de muchos integrantes de los círculos dirigentes locales, quienes las aceptaban sólo como recursos coyunturales de emergencia. Es el caso del intendente de Río Cuarto en 1915, quien -invocando explícitamente “los principios liberales de nuestra legislación”- rechazaba la posibilidad de fijar oficialmente un precio máximo al pan, por considerarlo un acto atentatorio contra la libertad de comercio, consagrada en la Carta Magna nacional; el precio de un producto estaba “regido por leyes económicas bien conocidas”, de manera que opinaba que sólo se podía estimular la baja de un precio considerado “de especulación o de lucro excesivo”, apelando a la competencia; sólo en este caso, según el ejecutivo municipal,

“la Municipalidad podría regular el precio de venta estableciendo una panadería municipal, ó municipalizando ese artículo; pero esas serían medidas extremas que de ningún modo se justificarían en el caso actual, de una relativa carestía del pan de primera; y cuya implantación resultaría difícil en los momentos actuales para la Comuna, por lo costosa.”¹⁹³⁴

¹⁹³² AHRC, *HCD Municipal*, Año 1904, carp. 21, exp. VIII.

¹⁹³³ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1909, carp. 27, exp. XIX.

¹⁹³⁴ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1915, carp. 35, exp. XX.

Por otra parte, el establecimiento de puestos oficiales de expendio despertaba siempre la resistencia, más o menos enconada, de las corporaciones alimentarias -dueños de panaderías, abastecedores de carne- cuyos intereses se afectaba, provocando muy a menudo la huelga de los productores y, sobre todo, de los expendedores. Un ejemplo es lo ocurrido en Río Cuarto en 1903 con los abastecedores de carne, como lo ponen de manifiesto los integrantes de la Comisión de Hacienda y Presupuesto del Concejo Deliberante cuando señalaban:

“Que habiendose unido los matanceros para elevar el precio de la carne, el Departamento Ejecutivo recibió innumerables quejas del vecindario, pidiendo la intervención del Señor Intendente, por lo que este resolvió contrarrestar el monopolio establecido, abriendo en el mercado dos puestos que expendieran por lo menos á las clases menesterosas, el artículo á un precio limitado, produciendo que con esta medida la union de abastecedores, resolvió de un momento á otro suspender toda faena, dejando la población sin el artículo tan indispensable, por lo que el Departamento Ejecutivo con toda precipitación se vio obligado á establecer provisoriamente, el abasto necesario para toda la población, hasta tanto que los mismos matanceros, sin que nadie los llamara y convencidos de la injusticia de su resolución, reanudaron las operaciones de su comercio; produciendose con este motivo ese pequeño déficit para la municipalidad.”¹⁹³⁵

En realidad, en muchas oportunidades la instalación de los puestos oficiales era apenas un recurso defensivo, un instrumento al servicio de una operación *anti-trust*, de las autoridades municipales frente al incremento de los precios dispuestos por las gremiales que aglutinaban a los panaderos o a los abastecedores de carne. La intención era presionar a las corporaciones en cuestión para conducir a sus dirigentes a la mesa de negociaciones y terminar consensuando con el intendente el precio de venta que regiría para la carne o el pan. De hecho, en varias ocasiones se buscó idéntico resultado sólo con la amenaza oficial de instalar los puestos, maniobra que también tuvo cierto éxito relativo en llevar a las corporaciones a la mesa de negociaciones, como aconteció, por ejemplo, en Río Cuarto en 1912, 1913 y 1918, en Bell Ville en 1919 y 1920 y en Villa María a fines de 1926.¹⁹³⁶

¹⁹³⁵ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1904, carp. 21, exp. VIII, f. 10v.-11r.

¹⁹³⁶ *La Libertad*, agosto 16 de 1912 y enero 10 de 1913 p. 4; *El Pueblo*, septiembre 4 y 5 de 1918 p. 2; *La Voz del Interior*, febrero 23 de 1919 p. 5, mayo 30 de 1920 p. 4; *Los Principios*, noviembre 8 de 1926 p. 3.

C. LAS FERIAS FRANCAS

Las ferias francas representaban un instrumento que, a la vez que se ajustaba a los cánones ideológicos prevalecientes -que criticaban la intervención del Estado en el funcionamiento del mercado-, respondía a una de las habituales demandas formuladas al gobierno por la prensa y distintos sectores de la sociedad civil con la finalidad de estimular el descenso de los precios, mediante la eliminación de cargas impositivas. En este sentido, “La Voz del Interior” señalaba:

“Para llegar al abaratamiento relativo de los consumos, que desde luego se supone con carácter impostergable, se hace necesario que el Concejo Deliberante y el intendente municipal se decidan al sacrificio transitorio de una parte de la renta. Es decir, que se rebajen algunos impuestos y se exonere de ellos a ciertos artículos de primera necesidad, autorizando al establecimiento de las ferias francas, por lo menos en los barrios obreros de la ciudad. Sabido es el resultado benéfico de estos mercados ambulantes de ventas al aire libre [...]”¹⁹³⁷

Sin embargo, las administraciones municipales por lo común no estuvieron a favor de la implementación de las ferias francas y dudaban mucho de su eficiencia como mecanismo para conseguir el efecto que se les atribuía.

El primer antecedente documentado que hemos hallado del establecimiento de ferias francas en la ciudad de Córdoba remite a 1887, cuando se sancionó una disposición que determinaba el funcionamiento de “ferias semanales” todos los domingos en la calle General Paz, entre Deán Funes y Juárez Celman, eximiendo de impuestos municipales a los comerciantes que introdujeran mercaderías o animales para su comercialización en ese sitio.¹⁹³⁸ Lamentablemente, no hallamos información sobre el funcionamiento efectivo de estas ferias semanales.

Con posterioridad, al despuntar la década de 1900, un grupo de particulares de extracción social acomodada -Agustín Garzón, entre ellos- impulsó la instalación de ferias periódicas en la zona de San Vicente y alrededores, desempolvando una vieja disposición municipal de 1895,¹⁹³⁹ que en la práctica era ignorada.¹⁹⁴⁰ Las ferias funcionaron un tiempo en 1901,

¹⁹³⁷ *La Voz del Interior*, noviembre 12 de 1911 p. 5.

¹⁹³⁸ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Digesto de Ordenanzas, acuerdos y decretos de la Municipalidad de la ciudad de Córdoba. 1857 á 1894 (inclusives)*, Córdoba, 1896, pp. 171-172.

¹⁹³⁹ MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Digesto. Compilación de las ordenanzas y demás disposiciones dictadas por el H. Concejo Deliberativo. En los años 1895-1896-1897*, t. II, Córdoba, 3ª. edición, 1907, pp. 23-24.

¹⁹⁴⁰ *La Patria*, Córdoba, enero 18 de 1901 p. 2; *La Libertad*, enero 14 de 1901 p. 1.

dedicándose a la comercialización, exenta de impuestos municipales, de numerosos artículos, no sólo alimentarios, a menudo producidos en los establecimientos emplazados en San Vicente o elaborados de modo artesanal y en pequeña escala por los habitantes del sector. Sin embargo, pese a las deficiencias en el abastecimiento que se notaban en las zonas distantes del centro de la ciudad, la nueva modalidad de distribución no consiguió prosperar y, al parecer, las expectativas de los organizadores pronto se desvanecieron, de la mano del limitado volumen de ventas y la escasa afluencia de público, compuesto en gran medida por hombres, mujeres y niños de los sectores populares que acudían seducidos por la oferta de juegos y diversiones que acompañaban cada edición de la feria, más que por la oportunidad de participar en las transacciones.¹⁹⁴¹ La falta de información sobre las ferias, transcurridos pocos meses de su puesta en funcionamiento, es un indicador elocuente de la suerte que corrieron.

Años después, con ocasión de los aumentos de precios de los alimentos que comenzaron a hacerse sentir especialmente hacia fines de 1905, algunos vecinos de San Vicente, encabezados por Agustín Garzón -uno de los promotores de las ferias en 1901-, concibieron la idea de reactualizarlas, pero incluyendo algunas modificaciones en el proyecto original. La principal de ellas consistía en la constitución de la denominada Sociedad Anónima Cooperativa Limitada, integrada por sujetos de posición acomodada, cuyo objetivo primordial era -según palabras de éstos- “propender al abaratamiento de los artículos de primera necesidad a favor de las clases menesterosas del Pueblo San Vicente.” Para ello, los asociados proponían efectuar operaciones de comercialización de comestibles, exentas de impuestos por la administración municipal, en tres puestos del mercado público instalado en esa zona, que serían cedidos por las autoridades comunales a título gratuito.¹⁹⁴² Es de lamentar la carencia de informaciones sobre el destino de esta iniciativa, salvo el hecho de que en octubre de 1907 la municipalidad aprobó los estatutos de la sociedad.¹⁹⁴³

Fue recién en 1914, en un contexto marcado por la impronta del impacto de la guerra sobre la economía argentina, con su secuela de sensible encarecimiento de los artículos comercializables -alimentos básicos incluidos-, alta desocupación, retroceso en los ingresos reales de los trabajadores y manifestaciones de protesta social en las calles de Córdoba, que la administración municipal decidió establecer ferias francas en la ciudad. En la marcha de

¹⁹⁴¹ *La Libertad*, febrero 6, agosto 1° y 6 de 1901 p. 1.

¹⁹⁴² AHMC, *Documentos*, Año 1907-08, fs. 115r.-v.; *La Voz del Interior*, septiembre 7 de 1907 p. 1.

¹⁹⁴³ AHMC, *Documentos*, Año 1907-08, f. 117r.

protesta efectuada el domingo 20 de julio de 1913,¹⁹⁴⁴ que contó con el apoyo activo de la Sociedad de los Cortadores de Calzado y la de los Oficiales Peluqueros, el Centro Socialista y el Centro de Estudios Sociales, entre otras agrupaciones, los manifestantes demandaron acciones del Estado para aliviar los problemas que afligían a los sectores populares y, en materia alimentaria, concretamente se pronunciaron por la supresión de las cargas impositivas que incidían sobre los artículos de primera necesidad y el establecimiento de ferias francas permanentes y puestos municipales para el expendio de carne al precio más bajo posible.¹⁹⁴⁵ Frente a las demandas populares impregnadas del ideario del socialismo, la prensa católica local no pudo soslayar la crítica a sus adversarios en la competencia por atraerse el favor de los trabajadores. En este sentido, tras pasar revista a las solicitudes de quienes habían participado en el acto de protesta, “Los Principios” deslizaba el siguiente comentario: “Se manifiesta a las claras junto con un buen propósito la influencia de las utopías socialistas que no reconocen barreras [...]”¹⁹⁴⁶

La reacción estatal no fue inmediata, pero con la profundización de la crisis económica las autoridades de la ciudad de Córdoba concretaron algunas iniciativas destinadas a defender el *derecho a los alimentos* de los sectores populares, entre ellas, la instalación de ferias francas. En junio de 1914, el Concejo Deliberante autorizó al Departamento Ejecutivo para organizar ferias francas, que funcionarían sólo los días jueves, de 6 a 11 y de 5 a 10 horas en temporada invernal y estival respectivamente, en cinco puntos diferentes de la ciudad de manera rotativa, con arreglo al siguiente orden: Avenida Vélez Sársfield, entre Pueyrredón y Brasil, Pueblo San Vicente, Alta Córdoba, Santa Rosa, entre Santa Fe y Chaco y Pueblo General Paz. Todas las transacciones estaban eximidas del pago de impuestos municipales.¹⁹⁴⁷ Sin embargo, según el periódico “La Libertad”, el intendente Ramón Gil Barros había manifestado su disconformidad con la instalación de las ferias francas, porque consideraba que no brindarían beneficio alguno.¹⁹⁴⁸ Por otra parte, transcurridos dos meses y medio desde la aprobación del proyecto referido a ellas, al que se añadieron otras acciones municipales orientadas a rebajar los precios de los comestibles, el citado periódico dejaba traslucir un sentimiento de frustración con relación a los logros alcanzados en esta materia cuando expresaba:

¹⁹⁴⁴ *Los Principios*, julio 20 de 1913 p. 4.

¹⁹⁴⁵ *Los Principios*, julio 22 de 1913 p. 2.

¹⁹⁴⁶ *Ibíd.*

¹⁹⁴⁷ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1914, fs. 169r.-184r.; *La Libertad*, junio 24 de 1914 p. 3.

¹⁹⁴⁸ *La Libertad*, agosto 14 de 1914 p. 3. Manifestaciones del mismo tenor atribuidas a otro funcionario municipal pueden verse en: *La Libertad*, agosto 18 de 1914 p. 1.

“No obstante las loables iniciativas para abaratar los artículos de primera necesidad, nada hemos visto de efectos benéficos. Por el contrario, quien recorra los mercados y se detenga un momento en los almacenes al menudeo, se convencerá que los artículos de primera necesidad se cotizan tan altos como si estuviéramos sitiados militarmente.”¹⁹⁴⁹

Con posterioridad, las ferias francas reaparecieron de manera recurrente en la ciudad de Córdoba, al ritmo de los vaivenes de la actividad económica, desde mediados de la década de 1910 -1914, 1917, 1919, 1930-, debido a que si bien distintos sectores de la sociedad civil las reclamaban como un dispositivo eficiente para abaratar los precios, en la práctica ellas no alcanzaban este objetivo y, por consiguiente, tenían una existencia efímera. Los mismos encargados del ejecutivo municipal descreían de las posibilidades efectivas de las ferias francas para llenar la función que se les asignaba, convicción que se fortalecía con los magros resultados obtenidos cada vez que ellas eran puestas en marcha.¹⁹⁵⁰

Los fracasos de las ferias eran consecuencia de la relativamente escasa concurrencia de los consumidores, que obedecía a múltiples circunstancias. Por lo común, en lo inmediato, cuando los puestos comenzaban a funcionar, se conseguía una pequeña disminución en los precios, pero muy poco tiempo después ellos empezaban a acercarse a los existentes en los mercados, llegando a igualarlos y, en algunos casos, superarlos. Otro factor muy significativo es que en varios casos las ferias fueron establecidas en sitios ubicados en el casco céntrico o muy cercanos a él, lo que obstaculizaba el acceso de los sectores populares, porque los altos y crecientes costos de alojamiento en el área llevaron a los trabajadores a alejarse paulatinamente, dirigiéndose hacia las zonas más periféricas. Acercarse a las ferias suponía un costo adicional en términos de tiempo y dinero, para cubrir una distancia considerable a pie o en un medio de transporte colectivo, como lo indicaba un informe oficial en 1918: “para llegar a una de ellas era necesario emplear medio día o tomar un coche de 1.30 pesos la hora.”¹⁹⁵¹ En tercer lugar, las ferias carecían de los controles estatales adecuados sobre los precios y la calidad de los productos y las pesas y medidas utilizadas. Por último, originalmente las ferias fueron habilitadas sólo una vez a la semana, lo que dificultaba seriamente el acceso de los sectores populares, por los problemas de conservación de los alimentos y por cuestiones económicas, ya que muchos trabajadores -entre ellos los más

¹⁹⁴⁹ *La Libertad*, agosto 24 de 1914 p. 1.

¹⁹⁵⁰ *La Libertad*, agosto 14 y 18 de 1914 pp. 3 y 1 respect.; *Los Principios*, julio 25 de 1917 p. 2, julio 24 de 1921 p. 1; AHMC, *Documentos*, Año 1919, t. II, fs. 113r.-114r.

¹⁹⁵¹ MINISTERIO DE OBRAS PÚBLICAS E INDUSTRIAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria correspondiente al ejercicio de mayo de 1918 a febrero de 1919*. Carlos Argañaraz, Córdoba, 1919, p. 508.

humildes, por lo común jornaleros- carecían del efectivo necesario para efectuar una compra semanal.¹⁹⁵²

La experiencia acumulada con la reiterada instalación de las ferias conllevó ciertas mejorías en algunas de sus sucesivas implementaciones, como por ejemplo en 1919. En este caso, se las habilitó en varios sitios, más distantes del sector céntrico y más cercanos a las concentraciones de familias trabajadoras, haciéndolas rotar en cada uno de ellos durante tres días a la semana; además, se establecieron mecanismos de fiscalización sobre las condiciones de los productos y los precios, fijando valores máximos a cada uno de ellos, bajo pena de exclusión de la feria para los comerciantes infractores. Sin embargo, también en esta ocasión, luego de un aparente éxito inicial, las ferias nuevamente sucumbieron, sobre todo porque los controles estatales eran poco estrictos y se relajaban rápidamente.¹⁹⁵³

Los recurrentes problemas que enfrentaba la concreción de este género de iniciativas quedaron nuevamente de manifiesto en su última implementación del período, a fines de 1930.¹⁹⁵⁴ Además, en este caso, se produjo un retroceso con respecto a 1919, porque las ferias se instalaron en un único sitio, la Plaza Colón, lo cual creaba dificultades de acceso a las familias trabajadoras, como lo dejaba en claro un periódico local:

“El establecimiento de las ferias francas supone lógicamente un beneficio popular. En tal sentido sería deseable que la Municipalidad estableciera otra en breve término, buscando hallar un sitio estratégico para que los barrios de trabajadores no estuvieran distanciados de la misma ya que hacerlas rotar por la periferia demandaría trastornos. Como complemento a esta iniciativa, la Municipalidad podría obtener de la empresa de tranvías que ésta refuerce durante las primeras horas de la mañana, de 6 a 9 por ejemplo, el número de coches en las líneas para obreros a fin de que el costo de traslado hacia las ferias no signifique por razones de combinación un gasto excesivo para la población trabajadora.”¹⁹⁵⁵

Por su naturaleza, las ferias francas sólo serían útiles, en el mejor de los casos, en los centros urbanos más desarrollados, donde la cadena de comercialización de los alimentos se hubiera complejizado y multiplicado su número de eslabones, alejando crecientemente a los productores de comestibles de los consumidores, merced a la intervención de numerosos intermediarios de distinto orden y características. Este es un factor de particular relevancia

¹⁹⁵² *Ibíd.*, pp. 508-510; *La Libertad*, agosto 14 de 1914 p. 1; *Los Principios*, julio 25 de 1917 p. 2, mayo-agosto de 1919 *passim*, julio 24 de 1921 p. 1; AHMC, *Documentos*, Año 1917, fs. 131r.-133r., Año 1918, t. II, fs. 7r.-8r., Año 1919, t. I, fs. 309r.-310r., t. II, fs. 113r.-114r.; *Expedientes de 1920 archivados*, fs. 81r.-v., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1914, fs. 169r.-184r., Año 1918, fs. 143r.-144r., 147r.-v.

¹⁹⁵³ *Los Principios*, mayo-agosto de 1919, julio 24 de 1921 p. 1; AHMC, *Documentos*, Año 1919, t. I, fs. 309r.-310r., t. II, fs. 113r.-114r.

¹⁹⁵⁴ *La Voz del Interior*, diciembre de 1930.

¹⁹⁵⁵ *La Voz del Interior*, diciembre 13 de 1930 p. 8.

para explicar la restringida difusión de las ferias francas en las localidades del interior provincial en el período, limitada casi con exclusividad a las ciudades más importantes del sudeste provincial, donde funcionaron, en general, poco tiempo.

Como había acontecido en la ciudad de Córdoba, el impacto socioeconómico local del conflicto bélico mundial desatado en 1914 y las perturbaciones que lo precedieron fueron el marco para la instalación de ferias francas en el interior provincial, como se produjo en General Cabrera y sus inmediaciones y, especialmente, en Río Cuarto, en 1914 y 1915 respectivamente. En ambos casos, la operatoria preestablecida para las ferias transparenta el poco vuelo de la iniciativa estatal y sus limitadas pretensiones y deja entrever su limitado impacto social. En efecto, en el caso de General Cabrera, estaba previsto que la feria fuera itinerante, que rotara entre esta localidad y otras poblaciones cercanas -Campo Bottaro, Lola, San Bernardo, La Agrícola, Carmen, entre otras-, funcionando muy esporádicamente, sólo en fechas conmemorativas, tales como el 25 de Mayo, el 9 de Julio, el 20 de septiembre, el 1 de enero y entre el 19 y 22 de marzo.¹⁹⁵⁶ A su vez, en Río Cuarto, las autoridades comunales no mostraron mucha premura en el tratamiento del asunto, ya que entre la aprobación de la normativa sobre ferias francas y su aplicación efectiva mediaron dos meses; además, la ordenanza establecía que las ferias sólo operarían una vez a la semana -los jueves- y fijaba cuatro sitios para su funcionamiento, pero se decidió iniciar sólo con uno, a manera de ensayo.¹⁹⁵⁷ En esta ciudad, las ferias francas reaparecieron recién en 1927, poniéndose en marcha sólo una y dejando abierta la posibilidad de que se establecieran otras en el futuro, según el éxito alcanzado con la primera.¹⁹⁵⁸ En ese año también funcionaban ferias francas en la ciudad de Villa María, pero aquí también prevalecieron las cortas miras de las autoridades comunales y se infiere un muy limitado impacto social, si se tiene presente que funcionaban en un único lugar -en el centro-, dos días a la semana -los jueves y domingos- y, según la prensa, estaban ausentes los puestos dedicados al expendio de carne y pan.¹⁹⁵⁹ Además, como sucedió en reiteradas ocasiones con las ferias francas instaladas en la ciudad de Córdoba, los precios de sus semejantes de Villa María comenzaron a elevarse hasta colocarse por encima de los existentes en los puestos fijos dispersos por la ciudad y el número de expendedores fue decreciendo paulatinamente,¹⁹⁶⁰ seguramente por las pocas expectativas respecto a la posibilidad de efectuar buenas y numerosas transacciones.

¹⁹⁵⁶ *La Libertad*, febrero 3 de 1914 p. 1.

¹⁹⁵⁷ *El Pueblo*, septiembre 14, noviembre 4, 17 y 19 de 1915 pp. 2, 3, 5 y 5 respect.

¹⁹⁵⁸ AHRC, *HCD Municipal*, carp. 63, exp. XXXVI; *El Pueblo*, julio 16 de 1927 p. 3.

¹⁹⁵⁹ *Los Principios*, junio 9 de 1927 p. 4.

¹⁹⁶⁰ *Los Principios*, agosto 4 de 1928 p. 4.

EL CONTROL DE PRECIOS DE LOS ALIMENTOS

Muy a finales del período emergieron unas pocas iniciativas gubernamentales, provenientes del ámbito provincial, que delineaban un mecanismo relativamente novedoso para actuar sobre los valores de venta de los alimentos: el control de precios. Éste implicaba una influencia directa, inmediata, sobre los precios mediante la imposición de valores máximos para ellos. El mecanismo era novedoso pero no totalmente inédito, porque algunas administraciones comunales del interior provincial habían hecho uso de él en el pasado reciente, al menos ocasionalmente, en el marco de circunstancias económicas difíciles para los sectores populares. En Capilla del Monte, en 1907, frente a los aumentos significativos y persistentes en el valor de la carne -que afectaron a toda la provincia desde fines de 1905-, las autoridades comunales fijaron un precio máximo para ella.¹⁹⁶¹ En Bell Ville, promediando la década de 1920, al parecer el Departamento Ejecutivo municipal establecía periódicamente el precio de la carne.¹⁹⁶²

Sin embargo, esta práctica parece haber sido bastante infrecuente; en cambio, más común era que las autoridades comunales -más específicamente, el intendente- se reuniera con los dirigentes de las corporaciones que aglutinaban a los abastecedores de carne o a los productores de pan y se consensuara entre las partes un precio máximo para dichos artículos. Esto se percibe sobre todo en Río Cuarto, en relación al precio de la carne en septiembre de 1918 y noviembre de 1920 y para el del pan en diciembre de 1930,¹⁹⁶³ además, cuando funcionaron las ferias francas, el Departamento Ejecutivo se reservó la facultad de establecer los precios de venta de los diferentes artículos, tomando como referencia los valores vigentes en el mercado.¹⁹⁶⁴ En Villa María se operó un acuerdo de este tipo para fijar el precio máximo de la carne en noviembre de 1926.¹⁹⁶⁵ En este caso, el acuerdo entre la gremial de los abastecedores de carne y el intendente supuso disminuir el precio de la carne de 55 a 50 centavos el kilo, pero, además, hubo una cláusula adicional con la cual se intentaba favorecer a los más humildes, como se percibe en las expresiones de uno de los involucrados en el convenio, quien señalaba a un cronista: “Nuestro arreglo con la Intendencia, es de dar la carne a cincuenta centavos, pero con el compromiso de dar a \$ 0.45 centavos, los que nos indique la

¹⁹⁶¹ *La Voz del Interior*, septiembre 29 de 1907 p. 1.

¹⁹⁶² *La Voz del Interior*, noviembre 12 de 1924 p. 11.

¹⁹⁶³ *El Pueblo*, septiembre 5 de 1918 p. 2, diciembre 8 de 1920 p. 2, diciembre 7 y 18 de 1930 pp. 3 y 1 respect.

¹⁹⁶⁴ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1927, carp. 63, exp. XXXVI; *El Pueblo*, noviembre 4 de 1915 p. 3.

¹⁹⁶⁵ *Los Principios*, noviembre 5 y 8 de 1926 pp. 4 y 3 respect.

Intendencia por medio de contraseñas etc. y que se trataría de gente pobre.”¹⁹⁶⁶ A su vez, en la pequeña localidad de James Craik, en 1928, al parecer los expendedores necesitaban recabar la autorización municipal para incrementar el precio de la carne.¹⁹⁶⁷

Por consiguiente, el control de precios mediante la fijación de valores máximos era novedoso pero no absolutamente inédito; lo inédito ahora era la extensión que adquiriría, intentando beneficiar a todos los habitantes del territorio cordobés, porque los precios máximos pasaban a manos de las autoridades provinciales. Este pasaje de un control de precios municipal a uno provincial, de uno de carácter focalizado a otro universal, deja entrever una mutación mucho más profunda, relativa a las concepciones que se tenían acerca de las funciones que el Estado debía reservarse para sí.

Esta proyección del Estado provincial sobre el mercado sólo consiguió plasmarse en la práctica en medio de la crisis económica, a fines de 1930, bajo el gobierno de la intervención consecuente a la revolución de septiembre. En diciembre, éste creó una entidad conformada por representantes del comercio, la industria y la banca, conocida como Junta Ejecutiva Económica Provincial,¹⁹⁶⁸ que pocos días después, decreto mediante, resolvió imponer “como medida de emergencia” un precio máximo para el pan válido en todo el territorio cordobés. Los comerciantes que infringieran esta disposición serían castigados con multas, sin perjuicio de la clausura del negocio cuando la Junta lo considerara conveniente.¹⁹⁶⁹

Este género de intervención en los precios contaba con un par de antecedentes legislativos en el ámbito provincial, al menos en el papel, ya que nunca lograron convertirse en normas. Ambas iniciativas fueron canalizadas a través de la Cámara de Senadores. La primera de ellas, presentada en 1928 por el senador Luis J. Ossés, miembro de la bancada radical, proponía que se declararan “artículos de imperiosa necesidad de subsistencia” una serie de productos básicos de consumo -carne, pan, harina, azúcar, yerba, vestido, calzado y combustibles- y se creara la denominada Junta Provincial de Subsistencia, a la que se le asignaba la tarea de estudiar el precio de costo de dichos artículos y establecer sus valores de comercialización al menudeo. Esa comisión y sus similares a constituirse en las localidades de importancia del interior serían las encargadas de fiscalizar el cumplimiento de los precios máximos, siendo pasibles de sanción pecuniaria quienes expendieran los productos a un valor superior e, igualmente, “los acaparadores, los que hagan ocultación de la existencia real de mercaderías, como también los que la destruyan o utilicen cualquier otro medio que tenga por finalidad

¹⁹⁶⁶ *Los Principios*, noviembre 8 de 1926 p. 3.

¹⁹⁶⁷ *Los Principios*, febrero 10 de 1928 p. 5.

¹⁹⁶⁸ *La Voz del Interior*, diciembre 23 de 1930 p. 11.

¹⁹⁶⁹ *La Voz del Interior*, diciembre 23 y 24 de 1930 pp. 9-11 y 10 respect.

hacer variar los precios fijados por la Junta.”¹⁹⁷⁰ El proyecto pasó a comisión, la que nunca emitió despacho al respecto.

El mismo derrotero siguió la otra iniciativa, formulada por un grupo de senadores demócratas, que ingresó a la cámara exactamente un año después que la anterior, en 1929. Se determinaba que en cada ciudad y pueblo cabecera departamental de la provincia se instituiría la Comisión Reguladora del Precio de Expendio del Pan, cuya finalidad era “regular el precio máximo” de venta del pan común, que sería fijado cada mes durante dos años, prorrogables automáticamente por períodos similares hasta que otra ley indicara lo contrario.¹⁹⁷¹

REFLEXIONES FINALES

En el transcurso del período, el Estado cordobés, más concretamente el municipal, incidió en el nivel de los precios de los alimentos a través de la política tributaria. Sin embargo, hacia las tres primeras décadas del siglo XX, comenzó a motorizar diversas iniciativas intervencionistas sobre los valores de dichos artículos, intentando propiciar su abaratamiento, a través de instrumentos como la política impositiva, el abastecimiento a cargo de los poderes públicos y la regulación de precios, entre otros. Pero, por diversas circunstancias, especialmente por el carácter exógeno de los factores fundamentales que determinaban el nivel y ritmo de evolución de los precios internos de los alimentos, las diversas medidas de los poderes públicos que se pusieron en marcha se mostraron ineficaces para detener la tendencia alcista de los valores de los comestibles, que era su objetivo explícito.

En este marco general y en coincidencia con la sensible curva ascendente que dibujaron los precios de los alimentos en esos momentos, desde el segundo quinquenio de la década de 1910, las intervenciones públicas sobre esa variable se tornaron más intensas y frecuentes que en los tiempos precedentes. Esto con independencia de los resultados empíricos alcanzados, que siguieron siendo pobres, como se evidencia en la persistencia de la tendencia alcista de los comestibles hasta fines del período, como se ha visto en otra parte de este trabajo.

¹⁹⁷⁰ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1928, t. I, p. 497.

¹⁹⁷¹ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1929, pp. 354-357.

Además, a finales del período, emergieron nuevos instrumentos públicos en materia de intervención sobre los precios de los alimentos. En esos momentos, unas pocas iniciativas provenientes del Estado provincial delinearon un mecanismo relativamente novedoso para actuar sobre los valores de venta de los comestibles, el control de precios, que suponía una influencia inmediata sobre ellos mediante la imposición de sus valores máximos. Este mecanismo era novedoso pero no totalmente inédito. Lo inédito ahora era la extensión que adquiriría, intentando beneficiar a todos los habitantes del territorio cordobés, porque los precios máximos pasaban desde los municipios al Estado provincial. Esta transferencia *de hecho* de un control municipal a uno provincial, de uno de carácter focalizado a otro universal, deja entrever una mutación mucho más profunda, relativa a las concepciones que se tenían acerca de las funciones que el Estado debía reservarse para sí. En efecto, por lo menos desde fines del siglo XIX y hasta mediados de la década de 1910, había estado vigente una especie de división del trabajo *de hecho* entre las autoridades comunales y las provinciales, en virtud de la cual las primeras se concentraban en los *asuntos pequeños* de la vida cotidiana en el mundo urbano -ocupando un sitio significativo entre ellos, las condiciones materiales de existencia-, mientras que las últimas se consagraban a los *asuntos mayores*, como la vigencia de las garantías constitucionales y las libertades civiles y políticas, la organización institucional y jurídica, la penetración material del Estado, la expansión de las fuerzas productivas. Extremando la situación, se podría decir que las intendencias encarnaban el *poder administrador* y las autoridades provinciales el *poder gobernante*. Ciertos visos de esta división se transparentan en el discurso ofrecido en 1915 en el Teatro Odeón, en el marco de una campaña electoral municipal, por quien fuera intendente de la ciudad de Córdoba entre 1914 y 1917, Henoch Aguiar, quien decía en esa oportunidad:

“El Centro Electoral Municipal del Comercio ha bregado por convertir en hecho, por hacer una realidad tangible el anhelo de nuestros constituyentes, transformado en precepto en la carta fundamental: la municipalidad independiente de los otros poderes. [...] Para ello, hemos trabajado por apartar la comuna de la acción general de los partidos de la provincia o de la nación. Como consecuencia, en hermosa conjunción, siempre y ahora, se han visto reunidos en el Honorable Concejo Deliberativo, hombres de todos los partidos y hombres extraños a todos que dejando en su entrada sus estatutos políticos, los unía un solo propósito; la vida y el derecho de la ciudad.

“Las bases angulares del régimen de las comunas, que es el gobierno de lo propio, del interés íntimo, que cambia, se diversifica y muda en cada localidad por las distintas condiciones y exigencias del hogar, del medio y del ambiente, hace que

los partidos de carácter general sean, por definición, incapaces de realizar y de llevar a cabo todo lo reclamado por las necesidades inmediatas de la urbe. [...]"¹⁹⁷²

En términos generales, se puede decir que las circunstancias económicas y sociales que se dibujaron desde mediados de la década de 1910 paulatinamente fueron legitimando una mayor proyección del Estado sobre los mecanismos de mercado. Sin embargo, esto no obedeció a que los sectores dirigentes de Córdoba hubieran abjurado de sus principios liberales, sino a la flexibilidad con que los sostenían frente a las circunstancias concretas que les planteaba la vida económica y, sobre todo, social. Eran liberales pero con una orientación pragmática, hombres de gobierno que buscaban dar solución a los problemas que florecían en su entorno, entre ellos, la *cuestión social*. Además, si bien es cierto que esas convicciones liberales perdieron algo de su vigor desde la Primera Guerra Mundial y la posguerra, también lo es que nunca constituyeron un verdadero dogma en la Córdoba de entre siglos. Una de las manifestaciones más claras de ello, en la materia que nos concierne, fue la existencia y salvaguarda permanente que las administraciones comunales hicieron de los radios de mercado, en defensa de estos establecimientos públicos, a lo que se añadió la fijación de radios de carnicerías, que en ambos casos redundaban en una clara restricción a la libertad de comerciar consagrada en el texto constitucional vigente, de orientación liberal. Por otra parte, el consumo de comestibles y la red de comercialización de este género de artículos estuvieron muy condicionados por las políticas tributarias municipales vigentes en todo el período y que, promediando éste, tenían como uno de sus componentes fundamentales a las cargas que incidían sobre la alimentación.

De este modo, queda claro que en la Córdoba de las últimas décadas del siglo XIX y las primeras del XX, incluso en el marco de un Estado liberal, el mercado y el Estado no eran entidades absolutamente separadas ni opuestas, sino interrelacionadas: el primero sólo funcionaba integrado en una matriz que incluía -entre otros componentes y cada vez más- normas jurídicas regulatorias de su dinámica y el segundo proyectaba su acción sobre el primero con la intención de condicionar en algo su funcionamiento, mientras obtenía de él recursos que le permitían funcionar y reproducirse en el tiempo y el espacio.

¹⁹⁷² *La Voz del Interior*, junio 15 de 1915 p. 5.

CAPÍTULO 15

EL ESTADO, LA ALIMENTACIÓN DE LOS POBRES Y LA ATENCIÓN DE LO SOCIAL

“Uno de los servicios más importantes en todo centro civilizado, es el de beneficencia pública. Puede apreciarse exactamente el grado de cultura de un centro poblado cualquiera, por los institutos destinados á socorrer los miembros desgraciados que alberga en su seno.

“[...] no es posible desconocer que esta rama de los servicios públicos carece de una organización adecuada y de recursos fijos con que atenderla. [...] casi todos los institutos de caridad y beneficencia, son exclusivamente atendidos y costeados en sus gastos ordinarios por asociaciones de señoras piadosas que trabajan incesantemente para aliviar la condición de los desgraciados. Son ellas las que arrostran todas las dificultades, buscando por todos los medios los recursos suficientes al sosten de los establecimientos existentes. [...]

“No es raro ver premiado en ocasiones tanto y tan noble esfuerzo, con la sonrisa de los ignorantes ó la negativa de los que no comprenden que, la beneficencia es una de las ramas mas importantes de los servicios públicos, en el estado actual de nuestro derecho público. [...]

“No negaremos que el Fisco y la Municipalidad en muchas ocasiones los han atendido por medio de subvenciones y dádivas más ó menos cuantiosas; pero esto no es bastante, *máxime* si se tiene en cuenta la intermitencia de tales protecciones ó subsidios -y la falta absoluta de toda reglamentación que impida el abuso y dé formas orgánicas, si podemos decir así, á ese cúmulo de asociaciones é institutos de caridad que se desenvuelven entre nosotros.”¹⁹⁷³

LAS INTERVENCIONES PÚBLICAS FOCALIZADAS EN LA ALIMENTACIÓN

Las intervenciones del Estado en el consumo que hasta aquí han sido consideradas tenían carácter universal, porque sus efectos repercutían, en mayor o menor medida, sobre todos los grupos sociales. Obviamente, las distintas modalidades de acción estatal dirigidas al mejoramiento de la calidad de los comestibles representaban un beneficio tangible para todas las personas, con independencia de las diferencias que ellas tenían entre sí. De la misma manera operaban las iniciativas públicas en materia de precios, aunque en este caso lo hacían en proporciones distintas según la capacidad adquisitiva de los diversos sectores sociales. En cambio, las intervenciones estatales que se examinan a continuación tenían carácter focalizado, porque estaban direccionadas sólo hacia una fracción concreta de la sociedad: los sectores de menores recursos.

Durante todo el período, la intervención del Estado, en sus distintos niveles, en la satisfacción de las necesidades básicas alimentarias de los sectores sociales de menores

¹⁹⁷³ “Beneficencia”, editorial aparecido en: *La Patria*, Córdoba, octubre 8 de 1894 p. 1.

recursos que, estructural o coyunturalmente, enfrentaban serias dificultades para acceder privadamente al mercado, fue netamente asistencialista, desde la perspectiva de su concepción, instrumentación e impacto social.

Por lo común, el auxilio alimentario del Estado se materializó en ocasionales entregas de carne y pan, a veces insignificantes montos de dinero, sobre todo en coincidencia con festividades civiles -25 de Mayo, 9 de Julio- o en circunstancias extraordinarias de emergencia social -inundaciones, epidemias- o personal, en la ciudad de Córdoba y localidades del interior provincial.¹⁹⁷⁴ Con motivo de la epidemia de cólera de 1886, el gobierno habilitó en la capital provincial “cocinas públicas” cuyas prestaciones se destinaban a “la gente pobre y menesterosa”, atendiendo a unas 3 a 4 mil personas por día, según la prensa local; obviamente, superada la coyuntura de emergencia sociosanitaria, dichas *cocinas* desaparecieron.¹⁹⁷⁵ Por otra parte, como lo apuntaba un periódico hacia fines del período, en los fondos públicos de la administración de la ciudad de San Francisco “ha quedado siempre una reserva, tanto de las arcas de la comuna como del patrimonio particular de sus jefes, para el necesitado y el que sufre que ha llamado a las puertas de la municipalidad en demanda de ayuda”; el municipio en cuestión había costeado pasajes a personas para retornar a sus hogares, féretros a los difuntos sin deudos y las familias carecientes, además de pan, carne, leche, artículos de almacén, etc.¹⁹⁷⁶

A los diversos géneros de auxilios ya apuntados proporcionados por el Estado hay que añadir los *subsidios* y las *pensiones*, que se destinaban primordialmente a personas que se habían desempeñado como agentes públicos -provinciales o municipales- o a su núcleo familiar y consistían en raciones de carne o partidas monetarias.¹⁹⁷⁷ Un ejemplo, entre los muy numerosos, es el de Juana Bustos, en 1887, a quien el gobierno provincial le concedió “el goce de ración de carne a consecuencia de haber quedado en la miseria por muerte de su

¹⁹⁷⁴ ARCHIVO HISTÓRICO DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA (en adelante: AHMC), *Notas de la Intendencia. Solicitudes, acuerdos y ordenanzas*, Año 1891, fs. 248r., 252r.-254r., *Documentos*, Año 1915, t. I, f. 132r.; *El Interior*, Córdoba, enero 2 de 1887 p. 1; *La Voz de San Francisco*, San Francisco, marzo 30 de 1896; *La Semana*, San Francisco, julio 14 de 1901; *La Libertad*, Córdoba, agosto 9 de 1901 pp. 1-2, diciembre 21 de 1905 p. 1, mayo 23 y 30 de 1910 p. 1; *La Voz del Interior*, Córdoba, mayo 25 y julio 7 y 9 de 1907 p. 1, mayo 23 de 1920 p. 4, enero 10 de 1925 p. 9; *Los Principios*, Córdoba, agosto 4 y 7 de 1915 p. 4, enero 31, febrero 3 y julio 15 de 1930 pp. 5, 3 y 2 respect.; *El Pueblo*, Río Cuarto, junio 6 de 1916 p. 2; *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Gobierno, Año 1907, p. 249, Año 1910, pp. 324-325, Año 1914, pp. 89-90; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, pp. 87-98.

¹⁹⁷⁵ *El Interior*, enero 2 de 1887 p. 1.

¹⁹⁷⁶ *Los Principios*, enero 12 de 1930 p. s. n.

¹⁹⁷⁷ *El Interior*, enero 8 de 1887 p. 2; ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA (en adelante: AHPC), *Gobierno*, Año 1899, t. 10, Año 1900, t. 15 y 16, Año 1901, t. 5, Año 1902, t. 3, *Solicitudes diversas, passim*; AHMC, *Documentos*, Año 1911, t. I, fs. 266r.-267r.; ARCHIVO HISTÓRICO DE RÍO CUARTO (en adelante: AHRC), *HCD Municipal*, Año 1919, carp. 39, exp. XXV.

esposo el gendarme de policía Jorge Bustos.”¹⁹⁷⁸ Estas ayudas eran asignaciones módicas y precarias, discontinuas en el tiempo, de manera periódica los beneficiarios debían gestionar su renovación ante los poderes públicos.

La modalidad más común asumida por la asistencia alimentaria estatal consistió, lisa y llanamente, en la distribución de carne y pan con ocasión de festejos cívicos, con la intención explícita de asociar a ellos a los más humildes; en estas oportunidades, las autoridades disponían el reparto y lo financiaban, pero su ejecución práctica, vale decir, la distribución propiamente dicha, la efectuaban por lo común las integrantes de la Sociedad de Beneficencia. A su vez, las entidades de beneficencia eran las encargadas de proporcionar las acreditaciones pertinentes a los pobres favorecidos para hacerse acreedores al beneficio, debido a la mayor proximidad de ellas a los carecientes y el conocimiento que se presumía tenían sus integrantes sobre la situación real de los asistidos, que les permitía distinguir entre los *verdaderos* necesitados y aquellos que fingían serlo.¹⁹⁷⁹ Aun así, el auxilio alimentario estatal con frecuencia solía ser insuficiente para la cantidad de demandantes efectivos que acudían al sitio del reparto, como ocurrió en la distribución efectuada en el Paseo Sobremonte los primeros días de agosto de 1915, de acuerdo con la crónica del evento del periódico “Los Principios” que señalaba:

“El descontento fatalmente se produce y eso que en las circunstancias actuales ha presidido la distribución respectiva la Sociedad de Beneficencia y las Conferencias, que con su reconocido tacto y habilidades como están para saber a ciencia cierta quien se beneficia, lo han hecho con la discreción y acierto requeridos.”¹⁹⁸⁰

Muy a principios de junio de 1916, un nuevo reparto, realizado -según un vocero de la prensa opositora al gobierno provincial- “por una comisión de damas radicales en la que figuraban la esposa del gobernador, la del vice y las de tres ministros”, alcanzó a unas 5.000 familias, según estimaciones periodísticas.¹⁹⁸¹ Todo lo expresado hasta aquí ya permite entrever las limitaciones de la intervención estatal en la materia, que se hacían más intensas en la medida en que la asistencia sólo alcanzaba a un pequeño número de personas, incluso si se lo estima con respecto al segmento de potenciales beneficiarios en vez de hacerlo sobre el total de la población.

¹⁹⁷⁸ *El Interior*, enero 8 de 1887 p. 2.

¹⁹⁷⁹ *Los Principios*, agosto 7 de 1915 p. 4; *La Voz del Interior*, julio 12 de 1928 p. 9.

¹⁹⁸⁰ *Los Principios*, agosto 7 de 1915 p. 4.

¹⁹⁸¹ *El Pueblo*, junio 6 de 1916 p. 2.

Para los integrantes de los círculos dirigentes de Córdoba, la asistencia debía dirigirse hacia los individuos más débiles del conjunto social, los desamparados que sólo disponían de sus propias fuerzas y aquellos que aparecían como vulnerables a las coyunturas económicas y a las exigencias del mercado de trabajo. Al respecto pueden evocarse numerosos casos concretos de prácticas asistencialistas del Estado, en particular de las administraciones municipales. Basta un ejemplo por demás elocuente, representado por las hermanas Florencia, Antonina y Domitila Salas, que en 1922 se dirigieron al intendente de Río Cuarto para solicitarle se les concediera la exoneración del pago de una deuda atrasada en concepto de alumbrado, limpieza, aguas corrientes, pavimentación e impuesto general, entre 1912 y 1921; el beneficio fue concedido ponderando las autoridades la situación en extremo penosa de las solicitantes, que ellas mismas, autotituladas “ancianas y desvalidas”, describían de la siguiente manera:

“desde hace muchos años ocupamos unas piecitas de adobe en un pequeño terreno de nuestra propiedad [...] sin que nunca la Municipalidad, nos haya cobrado impuestos de ningún género, asociándose así esa repartición a la obra protectora de la beneficencia con que las Damas Vicentinas nos han favorecido por tratarse de tres ancianas, una de las cuales (Antonina) está tullida y postrada en cama desde hace mucho tiempo, siendo también notorio, Sr. Intendente, que no obstante nuestra avanzada edad, hacemos esfuerzos sobre humanos para ganarnos la vida y no gravitar por entero sobre las instituciones de beneficencia que llenan no obstante con amor cristiano su obra piadosa. [...] hoy cuando queremos vender una pequeña fracción de terreno para asegurarnos un modestísimo techo, por cuanto el existente amenaza aplastarnos, nos encontramos con que los impuestos acumulados en diez años, según la planilla adjunta, suman \$ 844.45 que rebasan el valor de la propiedad.”¹⁹⁸²

Más allá de los casos particulares, si se examina la “Estadística de Beneficencia” del año 1908 referida a la provincia de Córdoba, que contempla únicamente la ayuda prestada por instituciones que tenían un auxilio financiero del gobierno nacional, se observan algunos rasgos destacados y característicos de la composición de la población asistida oficialmente: 71,51 por ciento carecía de profesión, 9,50 por ciento eran costureras, 5,20 por ciento se dedicaban al servicio doméstico, 3,95 por ciento eran lavanderas, 2,51 por ciento nodrizas, 2,33 por ciento planchadoras; de acuerdo con el sexo, la edad y el estado civil, 65,77 por ciento eran mujeres, 59,14 por ciento menores de 16 años, el 87,63 por ciento solteros y 6,63 por ciento viudos.¹⁹⁸³

¹⁹⁸² AHRC, *HCD Municipal*, Año 1922, carp. 47, exp. XII.

¹⁹⁸³ DEPARTAMENTO NACIONAL DEL TRABAJO, *Boletín del...* Buenos Aires, n° 6, 1908, pp. 445-448.

Además, no era suficiente estar desprovisto de todo para acceder al auxilio; en el seno de las poblaciones sin recursos, algunos eran rechazados y otros tomados a cargo.¹⁹⁸⁴ En efecto, dentro de ese universo, la asistencia por lo común sólo alcanzaba a las personas oficialmente reconocidas como pobres, los “pobres de solemnidad”, que contaban con un “certificado de pobreza”, a manera de una *prueba de necesidad* exigible por las autoridades para hacerse acreedores de la ayuda estatal, materializada sobre todo en comestibles y prestaciones sanitarias.¹⁹⁸⁵ Por ejemplo, con respecto a estas últimas, el intendente de la ciudad de Córdoba dispuso en 1892 el nombramiento de una comisión para que formara un registro de “pobres de solemnidad”, para así determinar las personas que tendrían derecho a la asistencia médica gratuita; dentro del registro, debían distinguirse los beneficiarios que tendrían, además, acceso sin cargo a los medicamentos. La disposición municipal establecía que la comisión, que otorgaría el correspondiente “certificado de pobreza”, debía tener presente en la clasificación de las personas “su indigencia, su profesión, su posición en su respectiva familia y su actitud para el trabajo.”¹⁹⁸⁶ De manera semejante, el intendente de Río Cuarto en 1926 ordenaba la creación de un “Registro de Pobres”, llevado por la Inspección General del municipio, a los fines de establecer quiénes se beneficiarían de la prestación gratuita de los siguientes servicios: asistencia médica -en consultorio o domiciliaria- y provisión de medicamentos por la Asistencia Pública, traslados en ambulancia, hospitalización en la Maternidad Hortensia Gardey de Kowalk, servicios fúnebres y operaciones de desinfección y desratización. La solicitud de quien deseaba ser incorporado al Registro en cuestión debía contener sus datos personales y estar firmada por dos vecinos de la ciudad, que acreditaran la pobreza del solicitante; con posterioridad, la Inspección General debía elevar “debidamente informadas las solicitudes”, para lo cual efectuaría todas las averiguaciones que permitieran confirmar la condición de pobreza del peticionante.¹⁹⁸⁷

En términos más generales, para ser declarado “pobre de solemnidad”, el interesado debía acudir a la justicia, contar con un “certificado de pobreza” provisto por una determinada repartición pública -por ejemplo, la Inspección General en los municipios de mayor tamaño- o, en su defecto, con una constancia suscripta por dos personas “de reconocida

¹⁹⁸⁴ CASTEL Robert, *Las metamorfosis de la cuestión social. Una crónica del salariado*, Buenos Aires, 1997, p. 42.

¹⁹⁸⁵ *La Libertad*, diciembre 21 de 1905 p. 1; *La Voz del Interior*, julio 7 de 1907 p. 1, mayo 23 de 1920 p. 4; AHMC, *Documentos*, Año 1915, t. II, f. 86r., Año 1916, fs. 536r.-v., Año 1923, t. I, fs. 193r.-194r., Año 1930, t. I, fs. 182r.-v., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1930, f. 172r., 197r.-200r., 207r.-208r.; *La Voz de San Francisco*, marzo 30 de 1896; *La Semana. Revista comercial y de intereses generales. Noticiosa y literaria*, San Francisco, julio 14 de 1901.

¹⁹⁸⁶ *La República*, Córdoba, enero 22 de 1892 p. 1.

¹⁹⁸⁷ *El Pueblo*, octubre 16 de 1926 p. 3.

honorabilidad.”¹⁹⁸⁸ Por ejemplo, en 1890, Francisco Martínez se presentó ante las autoridades de Río Cuarto solicitando se le concediera una “subvención por pequeña que ella sea, a fin de que pueda procurarme medios lícitos con que vivir”; para ello, respaldaba su pedido con una invocación a los servicios que su padre había prestado al municipio -que no le habían sido retribuidos- y un certificado de pobreza extendido por un juez de paz;¹⁹⁸⁹ pocos años después, la Sociedad San Vicente de Paúl elevaba una nota al Concejo Deliberante pidiendo una subvención para el mismo sujeto, “el pobre indigente Francisco Martínez”, por “las graves necesidades que afligen a este pobre que vive de la caridad pública.”¹⁹⁹⁰

La participación estatal en la atención de las necesidades alimentarias de los sectores de menores recursos adquirió mucha mayor entidad en el caso específico de una franja de éstos, los niños de corta edad, como una respuesta institucional a los altos registros de la morbimortalidad infantil, permanentes -aunque decrecientes- en el transcurso del período.

La reacción estatal frente a esta situación sanitaria delineó sus primeros trazos recién hacia los albores del siglo XX y alcanzó mucha más definición desde mediados y fines de la década de 1910. No obstante, este mayor involucramiento del Estado puede caracterizarse como un incremento de grado en un asistencialismo focalizado, no como un verdadero salto cualitativo, porque en todo el período no llegó a concebirse e implementarse una política integral y de amplio alcance en el campo de la problemática indicada, pese a que paulatinamente se avanzó sobre algunas otras vertientes de ella. En este sentido, en torno a la bisagra entre las décadas de 1910 y 1920 se dibuja una transición desde prácticas asistenciales directas sobre los niños de corta edad hacia otras indirectas, donde -si bien éste sigue siendo el objetivo último de las medidas- las prestaciones se dirigen hacia las embarazadas y las madres en el post-parto, concibiendo que su buen cuadro sanitario incidía decisivamente sobre la salud de las criaturas. Desde ese momento, el asistencialismo estatal orientado a los niños de corta edad fue directo e indirecto.

La atención de las cuestiones vinculadas al consumo alimentario de los pequeños fue en sus inicios una preocupación del municipio de la ciudad de Córdoba, sumándose casi una década después el gobierno provincial, que siguió la senda ya delineada por el primero, emulando las iniciativas que se habían puesto en marcha en esa materia. Desde fines de la década de 1910 y el despuntar de la siguiente, las autoridades provinciales tomaron la vanguardia, mientras que la administración de la ciudad de Córdoba, salvando las distancias,

¹⁹⁸⁸ *La Libertad*, diciembre 21 de 1905 p. 1; *La Voz del Interior*, julio 7 de 1907 p. 1; *La Voz de San Francisco*, marzo 30 de 1896.

¹⁹⁸⁹ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1890, carp. 7, exp. XXII.

¹⁹⁹⁰ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1894, carp. 11, exp. XXXII.

intentaba seguir sus pasos. De todos modos, en ambos niveles de gobierno, las iniciativas reunieron características similares desde el punto de vista de la definición de los beneficiarios, el conjunto de instrumentos utilizados y el alcance de las prestaciones.

Éstas estaban dirigidas, en primer lugar, a los niños menores de dos años cuyos padres acreditaran su situación de pobreza, a lo que se añadió más adelante una serie de medidas destinadas a las mujeres en estado de gravidez y las madres que desarrollaran tareas rentadas en ámbitos extrahogareños, concretamente para las que se desempeñaban en la industria y los servicios (comercio y *lactancia mercenaria*).

Los dispositivos creados para llenar los fines asistenciales orientados a ese segmento de la población fueron los consultorios infantiles -popularmente conocidos como Gotas de Leche-, las Salas Cuna y las Cantinas Maternales. Este conjunto institucional mostró, aun a fines del período, severas restricciones en el alcance de sus prestaciones, resultado sobre todo del corto número de establecimientos y las limitaciones de sus capacidades de servicio, lo que se traducía en una cantidad relativamente reducida de beneficiarios, a lo que se añadía la gran concentración espacial de esas entidades en la capital en desmedro del interior provincial. Este cuadro global transparenta la ausencia de planificación y, mucho más, la deficiente asignación presupuestaria otorgada al sector.

Las Gotas de Leche combinaban la atención médica y la revisión sanitaria periódica de los niños pobres menores de dos años con el reparto gratuito de alimentos para ellos, especialmente leche esterilizada, en menor medida otras variedades del artículo, y sustancias sólidas. Simultáneamente, los médicos a cargo aprovechaban la oportunidad para transmitir a las madres nociones básicas de higiene infantil en general y alimentaria en particular, haciendo hincapié en la conveniencia de la lactancia materna, la forma y las épocas propicias para el destete, las modalidades de preparación y suministro de los alimentos, el aseo de los utensilios dedicados a estas tareas, entre otras cosas.¹⁹⁹¹ Las prestaciones iban dirigidas exclusivamente a los niños pobres, como lo establecían en todos los casos las normativas que regulaban el funcionamiento de las Gotas de Leche y lo recordaban algunos carteles fijados en

¹⁹⁹¹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1904, f. 55r.-76r., *Documentos*, Año 1906, fs. 363r.-374r., t. II, fs. 365r.-v., Año 1930, t. III, fs. 110r.-116r.; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1914, pp. 576, 943-947; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1918, pp. 229-233; MINISTERIO DE GOBIERNO, JUSTICIA, CULTO E INSTRUCCIÓN PÚBLICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria correspondiente al ejercicio de mayo 1917 a mayo de 1918*. Dr. Gregorio N. Martínez, Córdoba, 1919, pp. 189-192; *Los Principios*, mayo 1° de 1917 p. 2; *La Voz del Interior*, abril 8 de 1924 p. 7, noviembre 4 de 1927 p. 9, febrero 1° de 1929 p. 16; *El Pueblo*, febrero 4 y agosto 8 de 1919 pp. 3 y 2 respect., octubre 6 y diciembre 6 de 1928 pp. 3 y 4-5 respect., noviembre 16 de 1929 p. 4; GARZÓN MACEDA Félix, *La medicina en Córdoba. Apuntes para su historia*, Buenos Aires, 1917, t. III, pp. 453-466.

las paredes de estos establecimientos, como sucedía en Río Cuarto con uno de ellos que rezaba: “El Dispensario de lactantes es para pobres, y no para que la gente pudiente ahorre en médico.”¹⁹⁹²

La primera de esas instituciones, y única en su tipo durante años, fue el Consultorio Protector de la Infancia, creado en 1904 por la administración de la ciudad de Córdoba.¹⁹⁹³ La iniciativa había sido concebida por los ediles Bas e Igarzábal, dos hombres cuyo pensamiento estaba muy impregnado por el catolicismo social, quienes concebían que los altos registros de morbimortalidad infantil existentes en la ciudad respondían a “la mala alimentación y la falta de medidas higiénicas en la misma”,¹⁹⁹⁴ cuestiones que incidían primordialmente sobre los sectores de menores recursos. Poco tiempo después de haber sido puesto en funcionamiento el Consultorio, su director -el doctor Ernesto del Campillo- informaba que en general los beneficiarios de la institución ingresaban a ella en un estado sanitario lamentable, casi siempre padecían patologías digestivas y no eran extraños los casos de atrepsia, raquitismo y sífilis.¹⁹⁹⁵ Durante el trienio que se inicia con su apertura en 1904, más de la mitad de los pequeños llevados al consultorio padecían enfermedades del aparato digestivo; en ese año, ellos alcanzaron el 55 por ciento del total de los inscriptos en el registro, 58 por ciento en 1905 y 53 por ciento en 1906.¹⁹⁹⁶ Con el tiempo, parte de los beneficios sanitarios derivados del funcionamiento del consultorio se extendieron a un sector de la población infantil capitalina que, en virtud de su situación socioeconómica desahogada, estaba legalmente impedido de acceder a ellos. Así, en 1914, el intendente Ramón Gil Barros dispuso que las sustancias alimenticias elaboradas por el consultorio podían ser comercializadas con destino al “público pudiente”, si no existían productos similares en el mercado o cuando su fabricación doméstica fuera muy dificultosa.¹⁹⁹⁷

Hacia comienzos de la década de 1910, a instancias del ejecutivo, la legislatura provincial tomó la iniciativa promoviendo la creación de dos establecimientos más del género de las Gotas de Leche, lo cual se concretó varios años después, por la lentitud del tratamiento del proyecto en las cámaras y las dificultades financieras del erario, que pese a ser prácticamente

¹⁹⁹² *El Pueblo*, noviembre 15 de 1929 p. 4.

¹⁹⁹³ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1904, f. 55r.-76r., *Documentos*, Año 1906, fs. 363r.-374r.; GARZÓN MACEDA Félix, *La medicina...* cit., t. III, pp. 453-466.

¹⁹⁹⁴ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1904, f. 63v.

¹⁹⁹⁵ AHMC, *Documentos*, Año 1906, t. II, fs. 365r.-v.

¹⁹⁹⁶ GARZÓN MACEDA Félix, *La medicina...* cit., t. III, p. 462.

¹⁹⁹⁷ *La Voz del Interior*, octubre 16 de 1914 p. 4.

crónicas, se agravaron durante la coyuntura creada por la Primera Guerra Mundial.¹⁹⁹⁸ Las nuevas Gotas de Leche se instalaron en la ciudad de Córdoba. El sendero fue retomado hacia fines de la década de 1910, con ocasión de un proyecto del ejecutivo provincial, que se trató mucho después de haber sido enviado a la legislatura, que contemplaba la apertura de otras cinco Gotas de Leche, a establecerse en las ciudades y pueblos que se determinara. En el debate se sostuvo la necesidad de expandir el número de esas instituciones pero, a la vez, sobre ella se privilegiaron las complicaciones presupuestarias del gobierno.¹⁹⁹⁹ En esta ocasión, se pretendía hacer llegar a las Gotas de Leche oficiales a varias localidades del interior -San Francisco, Villa María, Bell Ville, Alta Gracia y Deán Funes.²⁰⁰⁰ Una de ellas funcionaba desde principios de 1918 en Río Cuarto, contando para su sostenimiento con apoyo, reducido y bastante irregular por cierto, del gobierno de la provincia y del municipio.²⁰⁰¹

Las restricciones financieras y los ajustes presupuestarios se hacían sentir crónicamente en las Gotas de Leche instaladas, comprometiendo sus ya limitadas capacidades de servicio. El mismo ministro Gregorio N. Martínez, al reseñar la actividad de las Gotas de Leche provinciales existentes en la ciudad de Córdoba, señalaba en las memorias de su cartera:

“Por razones de economía ha debido disminuirse la cantidad de alimentos repartidos en 1918. Debo manifestar que, las asignaciones mensuales destinadas a sostenimiento de estas instituciones, resultan insuficientes para atender las imperiosas necesidades de la salud infantil. [...] Hay que hacer notar que, desde el 1° de enero al 15 de noviembre del año 1918, no se ha hecho lugar a toda la gran cantidad de personas que solicitaban alimentos para sus hijos, por razones de economía.”²⁰⁰²

Algunos indicadores adicionales bastan para mostrar los contornos concretos de la precaria situación. El dispensario que funcionaba en la sección oeste de la ciudad de Córdoba, en 1924, se había visto obligado a reducir la cantidad de beneficiarios del reparto de alimentos de

¹⁹⁹⁸ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1914, pp. 576, 943-947; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1918, p. 231.

¹⁹⁹⁹ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1918, pp. 229-233; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1918, t. II, pp. 28-44 a 30-44.

²⁰⁰⁰ MINISTERIO DE GOBIERNO, JUSTICIA, CULTO E INSTRUCCIÓN PÚBLICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria correspondiente al ejercicio de mayo 1917 a mayo de 1918*. Dr. Gregorio N. Martínez, Córdoba, 1919, p. 195.

²⁰⁰¹ *Ibíd.*, p. 192; *El Pueblo*, julio 11 de 1917 p. 2, agosto 8 de 1919 p. 2; *Los Principios*, agosto 10 de 1919 p. 2.

²⁰⁰² MINISTERIO DE GOBIERNO, JUSTICIA, CULTO E INSTRUCCIÓN PÚBLICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria correspondiente al ejercicio de mayo 1917 a mayo de 1918*. Dr. Gregorio N. Martínez, Córdoba, 1919, pp. 189-192.

70 a los 25 casos que merecían mayor atención.²⁰⁰³ Además, a poco de su apertura, ya se notaba un funcionamiento deficiente, porque pese a la buena revisión médica de los niños, cuando se les diagnosticaba alguna patología se los recetaba, pero se carecía de medios para ofrecer sin cargo a sus padres los medicamentos correspondientes.²⁰⁰⁴

La Gota de Leche instalada en Río Cuarto, dependiente del gobierno provincial, experimentó dificultades financieras crónicas desde su apertura en 1918, que la pusieron en situación crítica y obligaron a cerrarla varios meses en 1922.²⁰⁰⁵ De todos modos, aun en tiempos normales, sus prestaciones soportaban el peso de las fuertes restricciones presupuestarias, como se pone en evidencia en los siguientes datos: la Gota de Leche contaba con un personal compuesto sólo por un médico director, una ayudante y dos sirvientas; la asignación presupuestaria provincial, deducido el sueldo del director, era de 400 pesos mensuales, con los cuales se debía abonar el alquiler del local donde funcionaba -150 pesos-, la remuneración de las sirvientas -80 pesos- y quedaban sólo 170 para la adquisición de alimentos, medicamentos y leche.²⁰⁰⁶ Por otra parte, el apoyo financiero que otorgaba la Municipalidad de Río Cuarto, destinado a contribuir al pago del alquiler, era pequeño y precario, su permanencia no estaba garantizada e incluso fue suprimido en algunas oportunidades, poniendo a la Gota de Leche al borde del cese de sus actividades.²⁰⁰⁷ El director del establecimiento, el doctor Ubaldo Garimaldi, ratificaba la validez de las quejas populares sobre las deficiencias del servicio a su cargo, pero las atribuía exclusivamente a la falta de financiamiento, que impedía atender debidamente la demanda de asistencia médica y alimentaria; en este sentido, Garimaldi señalaba en 1929 sobre las quejas de los beneficiarios - efectivos o potenciales- de la Gota de Leche:

“Ellas son rigurosamente exactas y justas, pero de ello no tengo la culpa yo, que me dedico por entero al Dispensario, y debe atribuirse a la falta de personal que no provee el Consejo de Higiene. Para dar abasto a las necesidades de la población me sería necesario estar de día y de noche atendiendo los niños, y ni así el tiempo me alcanzaría. Hasta hace pocos días, se presentaban al consultorio de 50 a 60 madres con sus niños; y por no serme posible atenderlas a todas, establecí veinte turnos diarios, para poder dedicar el tiempo necesario a cada paciente. Imagínese, que empezando a funcionar el consultorio a las 9 de la mañana, comienzan a llegar las madres a las 6, y para las 7 ya no queda turno disponible.

²⁰⁰³ *La Voz del Interior*, abril 8 de 1924 p. 7.

²⁰⁰⁴ *La Voz del Interior*, diciembre 31 de 1916 p. 2.

²⁰⁰⁵ *El Pueblo*, agosto 8 de 1919 p. 2, junio 29 de 1921 p. 2, febrero 5 y mayo 6 de 1922 p. 2, marzo 10 de 1929 p. 3; *Los Principios*, agosto 10 de 1919 p. 2; *La Voz del Interior*, febrero 1° de 1929 p. 16.

²⁰⁰⁶ *El Pueblo*, noviembre 16 de 1929 p. 4.

²⁰⁰⁷ *La Voz del Interior*, febrero 1° de 1929 p. 16; *El Pueblo*, marzo 10 de 1929 p. 3.

Si logro que el Consejo de Higiene me aumente el personal, puede estar seguro que de inmediato ampliaré los servicios del Dispensario.”²⁰⁰⁸

Un comentario periodístico de mediados de la década de 1920 sintetiza con claridad y contundencia las dificultades de financiación que soportaban las Gotas de Leche existentes en Córdoba y el reducido impacto social de sus prestaciones:

“Y los mismos dispensarios de lactantes, que son algo así como la base de una acción oficial, se recienten en sus fundamentos por las mezquindad con que se les dota, limitando el beneficio de la asistencia a veinte o treinta criaturas por dispensario.

“De esa reducida cifra, que más bien se merma por exigencia del presupuesto, se salvan todos aquellos cuyas madres observan los dictados del médico, probándose con ello que si los niños socorrido con el alimento y la asistencia médica fuera de cien, de doscientos, la cantidad de criaturas que se libran de la muerte podría ser superior al ochenta por ciento, porque hay que decirlo de una vez y con todas las letras, el mal que lleva mayor cantidad de niños a la tumba en nuestra ciudad, es el hambre, la falta de nutrición.

“[...] por cada niño que socorren con leche esterilizada o condimentada, quedan diez esperando que se mueran uno de los beneficiarios de esta menguada caridad oficial a ver si la suerte les favorece a ellos y puede obtener la limosna de un poco de ese líquido que no pueden darles la madres.”²⁰⁰⁹

El limitado éxito de las Gotas de Leche en la consecución de los objetivos contemplados al instalarlas también se debía a otro factor sumamente significativo, que ya hemos examinado: las pautas culturales relativas a la crianza de los niños pequeños, que mantuvieron un fuerte arraigo en todo el período, pese a los principios que los facultativos trataban de inculcar a las madres con ocasión de las periódicas revisiones sanitarias de los niños. A fines del período, la conciencia de esta situación alentó la formulación de varios proyectos normativos de carácter municipal en la ciudad de Córdoba, aprobados los menos y de menor impacto social, orientados a combatir dichos patrones maternos de comportamiento, incluidos los alimentarios. Entre 1926 y 1928, se aprobaron en el Concejo Deliberante capitalino una iniciativa que contemplaba la impresión de cartillas de divulgación sanitaria para las madres²⁰¹⁰ y una que establecía premios para aquellas que mejor criaran a sus niños, contemplándose dos categorías, crianza a pecho y alimentación artificial.²⁰¹¹ Mientras tanto, el proyecto de ordenanza del concejal David Barilari sobre creación de una “escuela popular

²⁰⁰⁸ *El Pueblo*, noviembre 16 de 1929 p. 4.

²⁰⁰⁹ *La Voz del Interior*, agosto 9 de 1924 p. 4.

²⁰¹⁰ AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. II, fs. 157r.-161r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. III, fs. 153r.-154r., 167r.

²⁰¹¹ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1928, t. I, fs. 470r.-471r., 481r.; *La Voz del Interior*, agosto 25 de 1928 p. 8.

ambulante de higiene infantil y maternidad”, al parecer, ni siquiera mereció la atención de sus colegas, ya que no hemos hallado testimonios que acrediten su tratamiento legislativo. De las tres iniciativas referidas, esta última era la más ambiciosa y de mayores alcances, porque esa cátedra de higiene infantil y maternidad, que sería anexada a una Gota de Leche y funcionaría alternativamente en las distintas escuelas municipales, pretendía contribuir al descenso de la mortalidad de los niños y las madres mediante la combinación de tres recursos. Primero, la enseñanza a las madres de las nociones de higiene infantil, por intermedio de consejos ocasionales, proyecciones, tarjetas ilustradas, cartillas, bibliotecas ambulantes, etc., a lo que se agregaba la formación de amas de cría, parteras, auxiliares de la medicina y docentes, proporcionándoles cursos sobre esa materia. Segundo, la asistencia domiciliaria a las madres y sus criaturas, ejerciendo tareas de control y cuidado. Tercero, la transmisión de conocimientos sobre preparación de los alimentos de los niños, esterilización de la leche, confección y uso de la vestimenta, higiene personal, entre otras temáticas.²⁰¹²

Estrechamente ligada a las prácticas alimentarias e higiénicas relativas a los niños de corta edad, se encontraba otra cuestión bastante aguda en el período, la crianza mediante nodrizas, problemática que se sintetizaba en el estado sanitario de las amas de cría y la desprotección de sus criaturas, privadas de la leche y la atención maternas. Ya a mediados de la década de 1890, un eminente facultativo cordobés había señalado el imperativo de amparar a las mujeres embarazadas y los niños pequeños, en especial a los hijos de las nodrizas.²⁰¹³ Sin embargo, nada se hizo hasta 1903, en que de manera muy tímida, la Asistencia Pública de la ciudad de Córdoba creó un registro de amas de leche, donde debían inscribirse y ser examinadas sin cargo, quedando asentados los datos personales, sus antecedentes sanitarios y su estado de salud actual. No se hacía mención alguna a los hijos de las nodrizas.²⁰¹⁴ Un paso más serio en ese sentido lo dio el municipio capitalino recién en 1916, con una iniciativa que contemplaba el establecimiento de una “Oficina de reconocimiento de ama” y definía las primeras regulaciones sobre el ejercicio de la *lactancia mercenaria*, determinando que las nodrizas debían inscribirse en un registro oficial creado al efecto, donde debía dejarse constancia del estado de salud, de las vacunas y los análisis de la leche, estando inhabilitadas para la actividad las amas menores de veinte y mayores de treinta años y aquellas cuyos niños no llenaran alguno de los siguientes requisitos: tres meses cumplidos, vacunación, buenas condiciones sanitarias. Las beneficiarias de las habilitaciones sólo lo eran por tres meses,

²⁰¹² AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. VI, fs. 645r.-646r.

²⁰¹³ ÁLVAREZ José M., *La lucha por la salud*, Buenos Aires, 1896, pp. 247-248.

²⁰¹⁴ *La Libertad*, septiembre 18 de 1903 p. 1.

renovables, debiendo comprobarse la salud de sus niños y, en caso de fallecimiento, la causa del deceso.²⁰¹⁵

En la lactancia mercenaria, el gobierno provincial recién intervino en 1921, aunque existía un antecedente legislativo de 1910 que no consiguió ser aprobado. Éste, formulado por el senador Antonio Nores, médico, determinaba que para trabajar como nodriza debía contarse con la correspondiente autorización, otorgada sin cargo por el jefe de policía local o, en su ausencia, el juez de paz, trámite para el cual era necesario el testimonio de testigos o el conocimiento personal del beneficiario por parte de la autoridad en cuestión. Las garantías en favor del hijo del ama de cría consistían en que se prohibía la privación de su alimentación materna, salvo cuando mediaran circunstancias tales como que su niño y el ajeno pudieran compartir aquélla en las mismas condiciones, que aquél accediera a los servicios de una ama de leche o que, si era mayor de año y medio, tolerara la alimentación artificial. A su vez, la salud del hijo del ama debía ser vigilada de modo permanente mediante una revisión médica periódica que tenía que concretarse, en el peor de los casos, cada ocho días, otorgándose el correspondiente certificado. Frente a la inexistencia de facultativos en muchos puntos del interior provincial, la vigilancia sanitaria del niño quedaba librada al criterio de las autoridades locales y sus eventuales conocimientos en esa materia.²⁰¹⁶ La propuesta no contemplaba el control sanitario de las nodrizas y el marco de protección que creaba para sus hijos tenía límites claros, circunscriptos a lo ya señalado; el resto era una tarea confiada a las entidades de caridad, como se infiere del texto del artículo 11, donde se expresaba: “El Poder Ejecutivo procurará de las Sociedades de Beneficencia que dirigen las Casas-Cunas, la creación de un departamento especial en donde los hijos de las amas puedan ser atendidos y vigilados, debiendo contribuir el ama a su sostenimiento con la tercera parte de su sueldo.”²⁰¹⁷

En este punto, la ley provincial sobre Cantinas Maternales, aprobada en 1921, sobre la base de un proyecto del ejecutivo remitido a fines de 1919, superaba al antecedente legislativo considerado, aunque los beneficios de su aplicación permanecían acotados casi exclusivamente a la ciudad de Córdoba.²⁰¹⁸ Se establecía la creación de dichas instituciones como anexos a las dos Gotas de Leche provinciales de la capital e, igualmente, Salas Cuna y la sección Inspección de Nodrizas, con la finalidad de efectuar la revisión sanitaria de ellas y

²⁰¹⁵ AHMC, *Documentos*, Año 1917, fs. 213r.-v.

²⁰¹⁶ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1910, sesión de julio 29, pp. 2-4; GARZÓN MACEDA Félix, *La medicina...* cit., pp. 489-491.

²⁰¹⁷ GARZÓN MACEDA Félix, *La medicina...* cit., p. 491.

²⁰¹⁸ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, pp. 2142-2146, Año 1921, pp. 744, 999-1000; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1921, pp. 360-363.

otorgarles el correspondiente certificado que las habilitaba para trabajar. Las Salas Cuna tenían por función albergar, proteger y contribuir a la crianza de los hijos de las nodrizas autorizadas -que podían visitarlos todas las veces que quisieran y su trabajo se los permitiera-, salvando así un vacío legal del que dejaba constancia el gobernador Rafael Nuñez en el mensaje que acompañaba su proyecto, diciendo:

“Falta hasta hoy una legislación relativa a las nodrizas que garantice las condiciones favorables de las mismas y que vele por la salud y conservación del hijo generalmente abandonado al cuidado de manos inexpertas en viviendas malsanas donde por excepción pueden desarrollarse sanos y fuertes.”²⁰¹⁹

A su vez, las Cantinas Maternales pretendían brindar sustento a las madres para mejorar su estado nutricional y favorecer así el crecimiento de sus niños. A los dos establecimientos de este tipo incorporados al proyecto original se añadió uno más en el texto de la ley, destinado a la Gota de Leche existente en la ciudad de Río Cuarto.

Las Cantinas Maternales marcan un hito en la inflexión que experimentó la intervención del Estado en el campo de la alimentación de los niños, que pretendía reducir la morbimortalidad infantil, pasando de las modalidades asistenciales directas sobre los infantes a las indirectas, que incidían inmediatamente sobre el estado sanitario de la madre, repercutiendo así en el de su hijo. Este pasaje, que se dio entre las postrimerías de la década de 1910 y los albores de la siguiente, perceptible en la evolución que siguió la acción estatal en la materia desde principios de siglo, fue explícitamente expuesto por el gobernador Rafael Nuñez a fines de 1919:

“Las ‘Gotas de Leche’ establecidas prestan incalculables servicios a la población y la estadística es en extremo favorable. Sin embargo deben ampliarse con la atención directa de las madres proporcionándoles alimento adecuado y fortificándolas para mejor crianza del hijo.”²⁰²⁰

En 1919 se aprobaron dos instrumentos legales más que formaron parte del pasaje señalado: la regulación del trabajo de mujeres y niños²⁰²¹ -reglamentación provincial de la ley nacional 5291- y la normativa sobre protección obrera y auxilio a la vejez.²⁰²²

²⁰¹⁹ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, p. 2142.

²⁰²⁰ *Ibíd.*, p. 2143.

²⁰²¹ *Ibíd.*, pp. 568-622, t. II, pp. 1366-1390; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, pp. 38-3 a 38-55.

²⁰²² CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, pp. 50-3 a 50-19; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, pp. 2125-2132.

Por la primera, se establecía la prohibición de emplear a las mujeres un mes antes y uno después del parto, en empresas industriales, comerciales y de servicios públicos, debiendo los patrones reservar el puesto a la trabajadora licenciada. El Estado provincial, en salvaguarda de la trabajadora y de su hijo, se hacía cargo de pagarle el 50 por ciento de su ingreso habitual durante los sesenta días en los cuales debía permanecer sin desarrollar sus actividades laborales. Además, se determinaba que las empresas donde trabajaran mujeres madres debían disponer de una habitación para la lactancia de las criaturas hasta el año de edad, la que se permitiría durante quince minutos cada dos horas, no pudiendo deducirse ese lapso del salario o del tiempo asignado.

La iniciativa tenía como antecedentes inmediatos un proyecto remitido a la legislatura por el gobernador Ramón J. Cárcano en 1915 y otro muy similar de la autoría de la diputación radical presentado poco después el mismo año. Sin embargo, la propuesta de 1919 se distanciaba notoriamente del primero en tres cuestiones centrales. Primera, la licencia otorgada se extendía a treinta días previos al parto y otro período igual con posterioridad a él, mientras que en la iniciativa de Cárcano sólo se contemplaba el segundo. El gobernador Rafael Nuñez dejaba fundada esta alteración con el siguiente juicio:

“En aquel proyecto se establece el descanso obligatorio después del parto, velando así ante todo por la salud de la madre; y no lo exige antes del alumbramiento, cuando es indispensable para el desarrollo y nacimiento normal del hijo, estando comprobado que si las madres trabajan en las fábricas hasta el día del desembarazo, los niños nacen con peso reducido (hasta el diez por ciento menos) que cuando guardan cuatro o seis semanas de reposo.”²⁰²³

Segunda, el proyecto aprobado fijaba una asignación monetaria a la trabajadora, que estaba ausente en la propuesta antecedente. Con la intención de que los beneficios esperados de la normativa fueran efectivos, la obligación de sufragar los costos de dicha compensación fue atribuida en exclusividad al Estado, en vez de compartirla por partes iguales con las trabajadoras y los empresarios, como se contempló en determinado momento. Este cambio obedeció al deseo de no afectar los ingresos corrientes de las trabajadoras y evitar posibles represalias de los patrones, jurídicas -demandas al Estado por inconstitucionalidad- y laborales -despido o no empleo de mujeres, en especial las que estaban en estado de gravidez. Tercera, en el proyecto de 1915, las beneficiarias sólo eran las madres “obreras”, es decir, las

²⁰²³ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. I, p. 571.

que trabajaban en la industria, en tanto que en la iniciativa de 1919 a ellas se añadían las que se desenvolvían en el comercio y los servicios.²⁰²⁴

La ley de Protección Obrera y Auxilio a la Vejez estaba destinada a brindar un amparo económico, modesto en extremo, a las madres, viudas, huérfanos y personas mayores, financiado mediante la operatoria de una nueva institución, la Caja Popular de Ahorro de la Provincia. Lo que interesa destacar de esta normativa es que ratificaba el beneficio monetario otorgado en virtud de la ley antes considerada.

En el ámbito de la administración comunal de Córdoba, recién en 1926 surgió una iniciativa del ejecutivo que tenía algún punto de contacto con la experiencia del gobierno provincial en la protección de la relación madre-hijo, contemplando la instalación de Salas Cuna en los lugares de trabajo, donde los niños pudieran albergarse y ser alimentados por sus progenitoras en el transcurso de la jornada laboral. De este modo, sostenía el intendente Emilio F. Olmos, “El niño no necesitará quedar abandonado, mientras trabaja la madre, ni la madre se verá precisada a abandonar el trabajo, necesario al sostén del hogar, para criar el hijo.”²⁰²⁵ La disposición fijaba dos severas restricciones que limitaban los beneficios derivados de su implementación, porque ella era válida exclusivamente para los establecimientos del sector secundario que dieran empleo a más de veinte mujeres.²⁰²⁶

LA BENEFICENCIA Y LA ALIMENTACIÓN

Las prácticas asistencialistas del Estado en el campo alimentario eran acompañadas por la acción de los agentes del *tercer sector*, concretamente las entidades de beneficencia, en las cuales el Estado delegaba la tarea de atender las necesidades básicas insatisfechas de los sectores sociales más desprotegidos. Existía complementación, no contraposición, entre público y privado. En este sentido, son claras y explícitas en demasía las expresiones del ministro de gobierno de la provincia a mediados de la década de 1900, cuando señalaba sobre las sociedades de beneficencia:

²⁰²⁴ *Ibíd.*, pp. 568-622, t. II, pp. 1366-1390; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, pp. 206-209, Año 1919, t. II, pp. 35-26 a 35-33, 38-2 a 38-55.

²⁰²⁵ AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. IV, f. 25r.

²⁰²⁶ AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. V, fs. 204r.-209r., 224r., *Documentos*, Año 1926, t. IV, fs. 25r.-29r.

“Ellas se ocupan de aquello a lo cual la acción del Estado no puede llegar sino por medios indirectos, y en lo que no puede tener sino una intervención y una eficiencia secundaria: alivian las miserias, cuidan los enfermos, atienden a los desvalidos, protegen la infancia, y derraman el tesoro de su filantropía y de sus beneficios sobre todas las clases de nuestra sociedad.”²⁰²⁷

Las asociaciones de beneficencia, intercaladas entre el mercado y el Estado, junto con éste y los particulares conformaron en el período una verdadera *nebulosa asistencial*. Incluso en los casos en que el auxilio procedía del Estado, casi siempre se canalizaba hacia los carecientes merced a la intermediación de las sociedades de beneficencia, como se ha visto, por ejemplo, al examinar el reparto de alimentos entre los pobres. En muchos otros casos, en cambio, esta actividad no era ocasional sino que tenía cierta regularidad, siendo costeadada, organizada y efectuada por las entidades benéficas, aunque por lo común parte de su financiación se solventaba con fondos procedentes del Estado mediante subsidios, tanto en la ciudad de Córdoba como en las localidades del interior.²⁰²⁸

No obstante, la modalidad más sustantiva de intervención de las entidades de beneficencia en el campo alimentario se corporizó en la creación de espacios sociales alternativos donde los pobres accedían a una comida provista sin cargo o a un valor módico y subsidiado. Así, muchos individuos de escasos recursos o que se encontraban en situaciones de desamparo tenían incorporada esta alternativa de aprovisionamiento, aunque sea de manera temporal, a sus estrategias alimentarias de reproducción, en las que se combinaban distintos circuitos de satisfacción de ese género de necesidades, vinculaciones con el mercado, con su red parental u otras familias, con el Estado y con el *tercer sector*.

La aparición de la primera de las instituciones creadas dentro del período por la beneficencia para atender la alimentación de los humildes la tenemos registrada en 1902, cuando la Sociedad de Damas de la Misericordia puso en funcionamiento en la ciudad de Córdoba el Comedor de Pobres.²⁰²⁹ Con el paso del tiempo, este género de iniciativas se difundió y se sumaron otros espacios similares, en especial en el contexto de la crisis socioeconómica de los primeros años de la década de 1910 y su prolongación como consecuencia de la Primera Guerra Mundial: en 1913 se inauguró el Comedor Obrero de la

²⁰²⁷ MINISTERIO DE GOBIERNO, JUSTICIA, CULTO E INSTRUCCIÓN PÚBLICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Años 1905-1906, p. 10.

²⁰²⁸ Para Córdoba (*El Eco de Córdoba*, agosto 12 y diciembre 21 de 1879 p. 2 y 1 respect.; AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1916, fs. 140r.-144v., 156r., *Documentos*, Año 1915, t. I, f.), Río Cuarto (*El Pueblo*, marzo 21 de 1895 p. 1, junio 28 de 1919 pp. 2-3), La Carlota (*Los Principios*, julio 26 de 1910 pp. 4-5), Cruz Alta (*Los Principios*, marzo 24 de 1917 p. 2.), Isla Verde (*Los Principios*, mayo 11 de 1917 p. 2).

²⁰²⁹ *La Libertad*, julio 7 y agosto 8 de 1902 p. 1.

Liga de Damas Católicas²⁰³⁰ y cuatro años después el Comedor de Pobres de San Vicente²⁰³¹ y la Olla Popular de General Paz.²⁰³² No obstante, el viejo Comedor de Pobres y el Comedor Obrero fueron las instituciones cuya existencia se prolongó por más tiempo, pese a las serias dificultades que enfrentaron en reiteradas oportunidades, sobre todo por problemas de financiación. En la coyuntura citada también aparecieron “ollas populares” en varias localidades del interior cordobés, entre ellas, Río Cuarto, La Carlota y Alta Gracia en 1916 y Cruz Alta en 1917;²⁰³³ en todos los casos, estas iniciativas eran organizadas y solventadas por entidades de beneficencia con el apoyo de la caridad particular, aunque en varias ocasiones hubieran surgido de encuentros y conversaciones con la máxima autoridad comunal, que en algunos casos aportaba una pequeña contribución monetaria o en especies. En Río Cuarto, la “olla popular” funcionó durante un par de meses, repartiendo a diario en promedio unas 800 raciones, según estimaciones de la Comisión Administradora Municipal; de las expresiones de los integrantes de esta última se infiere que apreciaban como algo altamente meritorio el haber desarrollado esa acción “sin gravar el erario municipal con otro gasto, que el que implicaba la leña que se consumía en la cocción del alimento y del tiempo que ocupaba un peon en la atención del mismo”, porque la iniciativa había sido sostenida “con las dádivas que á diario recojian los empleados indicados [municipales], de los generosos comerciantes, puesteros del ‘Mercado Progreso’ y fuera de él y algunos particulares.”²⁰³⁴ En el otro extremo se encuentra el caso de Cruz Alta, donde se repartieron 400 a 500 raciones diarias cuando funcionó la “olla popular”, organizada por una comisión de vecinos, encabezada por un cura local, y sin ayuda alguna de los poderes públicos.²⁰³⁵

Las sociedades de beneficencia componían un espectro heterogéneo, diversificado y en expansión, rasgos que se fueron acentuando con el correr del tiempo, pero la mayoría de las entidades que lo integraban, sobre todo las más grandes y de mayor presencia social, compartían algunas características centrales, visibles también en su participación en el ámbito de las necesidades alimentarias.

Sus actividades se financiaban con recursos propios -alquileres de propiedades, trabajo de los asistidos-, otros provenientes de los particulares, allegados mediante donaciones, cuotas

²⁰³⁰ LIGA DE DAMAS CATÓLICAS, *Memoria del Comedor Obrero, 1913-1918*, Córdoba, 1918, pp. 6-7; AHMC, *Documentos*, Año 1914, fs. 302r.-303r.

²⁰³¹ *Los Principios*, mayo 27 y junio 3 de 1917 pp. 1 y 3 respect.; *La Voz del Interior*, junio 9 de 1918 p. 5; AHMC, *Documentos*, Año 1919-20, fs. 175r.-v.

²⁰³² *Los Principios*, septiembre 2, 13 y 26 de 1917 pp. 1, 2 y 2 respect.

²⁰³³ *El Pueblo*, noviembre 11 y diciembre 14 de 1916 p. 2; AHRC, *HCD Municipal*, Año 1917, carp. 37, exp. II; *La Voz del Interior*, diciembre 27 de 1916 p. 4; *Los Principios*, marzo 21 y 24 de 1917 pp. 4 y 2 respect.

²⁰³⁴ AHRC, *HCD Municipal*, Año 1917, carp. 37, exp. II.

²⁰³⁵ *Los Principios*, marzo 24 de 1917 p. 2.

sociales, recaudaciones de eventos, colectas, etc., y de aportes de las cajas del Estado provincial y/o municipal -a veces también nacional- en concepto de subvenciones, que solían representar el grueso de las disponibilidades de dinero.²⁰³⁶ El prolijo balance de la Sociedad de Beneficencia de Río Cuarto, correspondiente el ejercicio contable de 1925, permite calcular la siguiente distribución de los ingresos: subvención del gobierno nacional 20,50 por ciento, del gobierno provincial 32,87 por ciento, Impuesto de Beneficencia -municipal- 4,56 por ciento, donaciones 1,68 por ciento, suscripciones de socias 0,21 por ciento, fiestas 2,82 por ciento, intereses percibidos 1,92 por ciento, accidentales y varios 0,02 por ciento y pensiones cobradas y operaciones realizadas -en el hospital local- 35,42 por ciento; por consiguiente, casi el 58 por ciento de los ingresos del ejercicio contable provenían del Estado, en sus distintos niveles.²⁰³⁷ En muchos casos, quizás la mayoría, las sociedades de beneficencia tenían una fuerte dependencia de los fondos públicos; sin embargo, el aporte de éstos no estaba garantizado y era sumamente irregular, intermitente, como lo dejan ver, entre muchos otros, los abundantes testimonios sobre la experiencia vivida por los comedores para pobres.²⁰³⁸

La situación delineada es una variable decisiva para explicar los limitados horizontes sociales de la acción de dichas entidades, corporizados en el número relativamente corto de beneficiarios y, mucho más aún, en la intermitencia de la asistencia. Esto último es muy claro en el caso del Comedor Obrero de la Liga de Damas Católicas, que desde su instalación careció del concurso del Estado y cuando lo obtuvo, varios años después, fue exiguo y sumamente inestable.²⁰³⁹ La institución, que cobraba una muy módica suma por la comida -20 centavos por un almuerzo de tres platos-, aunque con frecuencia la ofrecía con carácter gratuito a los más carecientes, durante sus primeros años de existencia brindó sus servicios a

²⁰³⁶ Algunos ejemplos pueden verse en: *El Eco de Córdoba*, enero 4 de 1873 p. 2, agosto 12 y diciembre 20 y 21 de 1879 pp. 2, 1 y 2 respect., mayo 31 y noviembre 12 de 1885 p. 1; *La Voz del Interior*, enero 3, 6 y 12 y septiembre 27 de 1906, octubre 5 de 1911 p. 5; *La Libertad*, septiembre 5 de 1908 p. 1, septiembre 24 de 1909 p. 1; *Los Principios*, mayo 3 de 1906, junio 19 de 1915 p. 5, abril 26 de 1921 p. 3; *El Pueblo*, julio 23 de 1926 p. 3, abril 30 de 1927 p. 3, octubre 11 de 1929 p. 4; AHMC, *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1916, fs. 140-145, 156, Año 1926, t. II, fs. 308-320, *Documentos*, Año 1916, fs. 332r.-v., Año 1917-18, fs. 94r.-v., Año 1918, t. II, fs. 26r.-27r., Año 1923, t. II, fs. 459r.-v., Año 1926, t. I, fs. 417r.-421r., Años 1926-28, t. I, fs. 258r.-v.; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, pp. 848-849, Año 1919, t. I, pp. 337-338; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, pp. 719-720, 910, 938, Año 1916, p. 484; Año 1918, pp. 433-435.

²⁰³⁷ *El Pueblo*, julio 23 de 1926 p. 3. Los datos contables correspondientes al primer semestre inmediato posterior al balance analizado muestran, en general, el mismo patrón señalado. En: *El Pueblo*, abril 30 de 1927 p. 3.

²⁰³⁸ Entre otros pueden verse: *La Libertad*, agosto 2 de 1902 p. 1; *Los Principios*, mayo 27 de 1917 p. 1; *La Voz del Interior*, junio 9 de 1918 p. 5; LIGA DE DAMAS CATÓLICAS, *Memoria...* cit., *passim*; AHMC, *Documentos*, Año 1914, fs. 280r.-281r., 300r.-303r., Año 1917-18, fs. 94r.-v., 163r.-v.

²⁰³⁹ AHMC, *Documentos*, Año 1914, fs. 280r.-281r., 300r.-303r., Año 1917-18, fs. 94r.-v., 163r.-v., Año 1918, t. I, fs. 315r.-316r.; LIGA DE DAMAS CATÓLICAS, *Memoria...* cit., *passim*.

una cantidad de personas que varió entre 25 y 70, aproximadamente, y estuvo temporalmente cerrada en varias oportunidades, en razón de complicaciones operativas y financieras.²⁰⁴⁰ Mientras tanto, el Comedor de Pobres sólo permanecía abierto entre junio y octubre, el resto del año su asistencia se restringía al reparto a domicilio de raciones de comida y maíz;²⁰⁴¹ para 1917 el comedor ofrecía a diario unas 150 comidas y 88 raciones de maíz en su local, además de unas 33 comidas llevadas a domicilio.²⁰⁴² Las otras dos instituciones de similares características a las ya reseñadas, el comedor de pobres de San Vicente y la “olla popular” de General Paz, ambas de existencia efímera, repartían entre 60 y casi 130 raciones el primero²⁰⁴³ y unas 55 la última.²⁰⁴⁴ La estacionalidad de la asistencia alimentaria del Comedor Obrero y del de Pobres, también presente en otras iniciativas de parecida índole, no era caprichosa, respondía a la estación muerta de las tareas agrícolas, lo que redundaba en la existencia de una significativa oferta de mano de obra sin calificación desocupada y, por ende, con poco o ningún ingreso disponible para sobrellevar sus necesidades; de aquí que en la época la temporada invernal haya sido aquella en la que abundaban las solicitudes de la prensa orientadas a que la *nebulosa asistencial* -Estado, sociedades de beneficencia, caridad de particulares- hiciera mayores esfuerzos para ayudar a los sectores más débiles de la sociedad, apremiados por el doble flagelo del hambre y los bajos registros térmicos. Sobre esta cuestión, en el difícil contexto local de la Primera Guerra Mundial, bajo el título “El hambre en Córdoba. Trabajo y caridad”, el periódico “Los Principios” señalaba en 1917:

“Penetrados de la dolorosa realidad del hambre, que ha hecho su presencia en muchos hogares de Córdoba, en mayor número de los que se ve, porque la vergüenza tiende sobre muchas necesidades el cendal que las oculta a la vista del público, se impone, es de necesidad que las autoridades, las instituciones benéficas, corporaciones y centros que ejercen alguna influencia social, se percaten del hecho y contribuyan en la esfera de su acción respectiva, a solucionar, o a mitigar al menos y prevenir su agravación en el futuro, las dolorosas consecuencias de ese hecho doloroso y aflictivo, [...].

“Dos son los medios principales, que a nuestro juicio, pueden y deben escogitarse, para solucionar el problema del hambre, [...] facilitar trabajo a los que vagan desocupados por nuestras calles, y la asistencia social colectiva, y caridad privada.

²⁰⁴⁰ AHMC, *Documentos*, Año 1914, fs. 300r.-301r.; LIGA DE DAMAS CATÓLICAS, *Memoria...* cit., p. 26.

²⁰⁴¹ *Memoria de la Sociedad Damas de Misericordia, 1908-1909*, en: AHMC, *Documentos*, Año 1909, t. II, fs. 236r.-243r.

²⁰⁴² *Los Principios*, septiembre 13 de 1917 p. 2. La cantidad de raciones de comida distribuidas cada mes en los distintos años experimentaba significativas variaciones: *La Voz del Interior*, noviembre 16 de 1906, abril 28 de 1907, agosto 1° de 1911 p. 6.; *La Libertad*, septiembre 5 de 1908 p. 1, septiembre 24 de 1909 p. 1; *Los Principios*, agosto 20 de 1913 p. 3.

²⁰⁴³ *Los Principios*, mayo 27 y junio 3 de 1917 pp. 1 y 3 respect., junio 9 de 1918 p. 5.

²⁰⁴⁴ *Los Principios*, septiembre 2 y 26 de 1917 pp. 1 y 2 respect.

“Las autoridades provinciales y municipales, y a ese efecto deben recabar obstinadamente la colaboración de los poderes públicos, en provisión de recursos adecuados, están en el caso de emprender obras públicas, en que se dé ocupación al obrero que se encuentra en paro forzoso. [...]”

“No todo lo puede el Estado por sí mismo, y a llenar sus innegables deficiencias, es llamada la beneficencia social y la caridad particular que deben contribuir con el ingenio de sus medios y recursos.

“Sin duda alguna el problema del hambre en Córdoba, de la miseria reinante, no puede ser conjurado sin el auxiliar obligado, sin el concurso previo y el desprendimiento de la caridad, en sus variadas formas.

“Las asociaciones de caridad de Córdoba, las damas de beneficencia, y demás instituciones similares, están llamadas a ejercer su rol benéfico, en favor del menesteroso y necesitado.

“Llamamos de ellas la atención sobre el estado actual de Córdoba, y les exhortamos a que pongan en juego sus medios y recursos, requiriendo de todas las personas pudientes, capitalistas, hombres de negocios, y en general de cuantos tienen una posición más o menos desahogada, para que contribuyan con su óbolo, a conjurar el hambre.

“Son estas sociedades las llamadas a complementar la acción pública para conjurar la actual situación.

“La obra de los comedores gratuitos para proporcionar el puchero que conjure el hambre de los necesitados de Córdoba, es obligado rol de esas asociaciones, cuyos recursos deben ser arbitrados por medio de la caridad social.”²⁰⁴⁵

Esta caridad, además de ayudar al careciente a solventar sus necesidades básicas, se pensaba que contribuía a la estabilidad social y la reproducción del orden vigente, actuando a la manera de un anticuerpo para enfrentar el virus que encontraba en el invierno el medio propicio para prosperar y amenazar el cuerpo social. En efecto, como lo apuntaba el mismo periódico católico “Los Principios” en los prolegómenos del invierno de 1921, había dos caridades, la que redimía y la que prevenía, y esta última era fundamental para alejar a los trabajadores del socialismo, amenaza latente que se agudizaba con el frío:

“En el invierno las necesidades de los pobres aumentan. Con la miseria y el hambre nace la desesperación, y ésta, que según el viejo refrán castellano, es mala consejera, es consejera que agrada al socialismo. Este para triunfar en la masa necesita que la masa popular sufra. El invierno trae sufrimientos sin cuento a los pobres y a los tristes. Resulta ser un aliado insospechado acaso del socialismo.”²⁰⁴⁶

Por lo general, quienes pretendían verse favorecidos por las prestaciones de la beneficencia debían acreditar los respectivos merecimientos para convertirse en asistidos, es decir, tenían que evidenciar un estado de necesidad comprobado, que a veces se determinaba a ojo de buen

²⁰⁴⁵ *Los Principios*, febrero 18 de 1917 p. 1.

²⁰⁴⁶ *Los Principios*, junio 11 de 1921 p. 3.

cupero y en otros, la mayoría de los casos, mediante el relevamiento de testimonios de vecinos y conocidos y visitas al sitio que hacía las veces de residencia del potencial beneficiario, por parte de las integrantes de las distintas entidades. Ellas se comportaban -parafraseando a Guillermo Rendueles Olmedo- como una “verdadera policía de familias” que actuaba puertas adentro del hogar de los pobres.²⁰⁴⁷ En cierto sentido, actuaban como *funcionarios de lo social*, a la manera de lo que más adelante serían los modernos *asistentes sociales*. Como lo expresaba la presidenta de la Conferencia María de la Merced -Constanza Peña de Gacitúa- de las vicentinas en la memoria de actividades del período 1884-1885, “La visita general practicada en todos los pobres ha permitido apreciar debidamente sus múltiples necesidades.”²⁰⁴⁸ Los estatutos de la Sociedad de Damas de la Misericordia eran muy explícitos en este sentido, al señalar que el Comedor de Pobres proporcionaría alimentación “a los pobres que en realidad necesitan ese auxilio”; conforme a esto, un par de integrantes de la institución debían acudir a la casa del solicitante de la prestación para constatar la existencia de una “necesidad real”.²⁰⁴⁹ En el Comedor de Pobres que funcionó en San Vicente, a instancias del cura vicario de la parroquia, secundado por un grupo de damas, éstas eran las encargadas de ejercer la vigilancia de los concurrentes, intuición mediante, para que la comida se destinara a los pobres “verdaderamente merecedores del socorro.”²⁰⁵⁰ De hecho, cuando la coyuntura económica evidenció algunos signos de mejoría, el párroco decidió clausurar el comedor por estimar que los pobres podían prescindir de sus prestaciones y obtener el sustento con su trabajo, como se infiere del comentario del eclesiástico con ocasión de la renuncia a un subsidio: “no habiéndose notado verdadera necesidad, para no fomentar holgazanería dicho comedor no se ha abierto.”²⁰⁵¹ En el comedor regentado por la Liga de Damas Católicas sólo se permitía el acceso a la gente de trabajo: “La asistencia es de obreros, pues están desalojados los mendigos”, señalaba una integrante de la dirección de la sociedad.²⁰⁵²

El universo benéfico estaba intensamente permeado por el catolicismo, teniendo esta filiación la mayoría de las entidades que lo conformaban. Esto confería un matiz muy peculiar a muchas de las tareas de las sociedades, porque la acción se orientaba a la simultánea satisfacción de las carencias materiales y espirituales de los asistidos, sirviendo además de

²⁰⁴⁷ RENDUELES OLMEDO Guillermo, “Jueces, psiquiatras y asistentes sociales. De matrimonios mal avenidos a *menage à trois*”, en: *Áreas. Revista de Ciencias Sociales*, Universidad de Murcia, n° 20, 2000, p. 127.

²⁰⁴⁸ *El Eco de Córdoba*, noviembre 12 de 1885 p. 1.

²⁰⁴⁹ *Estatutos de la Sociedad Damas de Misericordia...* cit., fs. 309r.-317r.

²⁰⁵⁰ *Los Principios*, junio 3 de 1917 p. 3.

²⁰⁵¹ AHMC, *Documentos*, Año 1919-20, fs. 175r.-v.

²⁰⁵² LIGA DE DAMAS CATÓLICAS, *Memoria...* cit., p. 41. Idéntica referencia en: AHMC, *Documentos*, Año 1918, t. I, fs. 315r.-316r.

vehículo para la difusión de la doctrina católica, como lo advertía la más encumbrada autoridad eclesiástica local en una asamblea general de las Conferencias de San Vicente de Paúl, cuando señalaba que no debía olvidarse que “la limosna material es la llave que abre los corazones para poder llegar hasta ellos con la limosna espiritual que es el fin verdadero de la Asociación de San Vicente de Paúl.”²⁰⁵³ Con esta finalidad, las comidas tomadas en el Comedor de Pobres eran acompañadas por lecturas de religión y moral hechas en voz alta por una de las damas que integraban la entidad.²⁰⁵⁴ Además de esto, en el caso del Comedor Obrero, las socias pretendían que fuera un espacio donde se *atendiera el estómago* y, a la vez, el espíritu, brindando contención y apoyo anímico a los concurrentes e inculcándoles el imperativo de la resignación y la esperanza de la redención divina, como se transparenta en un documento de la asociación, donde se expresa:

“los padecimientos del alma, las inquietudes del espíritu, las mil y mil dificultades y complicaciones de la existencia son a veces para el pobre obrero mucho más dolorosas [que las enfermedades del cuerpo]: El pobre no sabe a quién confiar sus penas; no sabe, sobre todo, a quién pedir apoyo y consejo; vive en el aislamiento en lo que tiene de más terrible, unido al sentimiento de la impotencia. Cuando se piensa en las angustias que deben oprimir a ciertos padres de familia, se siente verdadera pena. [...] Es una necesidad muy sentida que el Comedor sea periódicamente visitado por un sacerdote, que sea sincero amigo del obrero, que lo aliente, lo levante, y lo conduzca por su triste derrotero con la mirada en lo Alto, esperando con fe en Cristo y en su Divina Providencia, [...]. Sí, es necesario que esta obra no sea pura filantropía, que sea caridad para las almas, que sea cosecha de ellas para el Cielo, pues el Cielo debe ser en primer lugar para los pobres, para los que viven en ese ambiente asfixiante de la pobreza, de los sinsabores, de las crueles privaciones, de los desprecios amargos. Y ese Cielo hay que hacérselos presentir, entrever por los ojos de la fe que hay que entrañar en ellos; para que se hagan dignos y merecedores de él.”²⁰⁵⁵

La asistencia alimentaria era un fin en sí misma, pero también un instrumento que abría las puertas a la moralización de los pobres y permitía sustraerlos al potencial influjo de las posiciones radicalizadas que amenazaban la cohesión social; la comida servida en el local del comedor conducía a los asistidos a “un medio ambiente, en el cual reina la moral y buenas costumbres”,²⁰⁵⁶ “un ambiente moral que los salve del socialismo y sectarismo que busca siempre hacer presas en el gremio obrero”,²⁰⁵⁷ según expresiones de las autoridades de la Liga de Damas Católicas.

²⁰⁵³ *Los Principios*, julio 20 de 1915 p. 3.

²⁰⁵⁴ *Estatutos de la Sociedad Damas de Misericordia...* cit., fs. 309r.-317r.

²⁰⁵⁵ *Ibíd.*, pp. 20, 34-35.

²⁰⁵⁶ AHMC, *Documentos*, Año 1914, fs. 302r.-303r.

²⁰⁵⁷ AHMC, *Documentos*, Año 1918, t. I, f. 316r.

Pero los asistidos no eran meros receptores de bienes, ideas, creencias y sentimientos, sujetos pasivos fácilmente permeables a los influjos de los sacerdotes, las monjas y las damas que controlaban los comedores, sino que ellos también producían sus propias estrategias en el marco de las cuales manipulaban utilitariamente dichas instituciones, discernían entre las *prestaciones* que se les brindaban aquellas que les interesaban de las que no y resistían de diversas maneras las tentativas de regulación de sus prácticas cotidianas, modos de vida y creencias. Los pobres del Comedor Obrero no se mostraban muy deseosos de asistir a las conferencias religiosas y morales, por lo que se hizo necesario apelar a ciertos incentivos, como el sorteo de diversos objetos entre los concurrentes,²⁰⁵⁸ y a otros medios más sutiles para llegar al corazón de las personas asistidas, intentando así suplantar la prédica abierta en favor de la doctrina católica por su “sugerencia haciéndola más amable por su conducta”, lo que las dirigentes de la asociación estimaban como “el mejor procedimiento apologético en los medios populares.”²⁰⁵⁹ Por otra parte, frente a las incitaciones para que tomaran los sacramentos, los asistidos accedieron de palabra, pero nunca lo consagraron en los hechos, como se apunta en una memoria de la entidad: “Deseando que los concurrentes al Comedor, tuvieran la dicha espiritual de saborear el pan de los ángeles, los invité a recibir la Comunión el Jueves Santo; todos aceptaron la invitación, pero sólo 20 cumplieron.”²⁰⁶⁰ Obviamente, los pobres en cuestión estaban mucho más interesados en el *pan de los hombres* que en *el pan de los ángeles*. Al Comedor de Pobres no le iba mucho mejor, como lo demostró la fallida experiencia de puesta en funcionamiento de unos talleres de cestería y esterilla, con la intención de contribuir a que los beneficiarios de la institución pudieran autosustentarse y liberarse de la indigencia; la iniciativa sólo se mantuvo durante una quincena, por la notable falta de interés de los asistidos,²⁰⁶¹ como lo hacía notar con pesar y desazón Clementina del Viso de Carmona, presidenta de la asociación, cuando confesaba que la clausura de los talleres obedecía a la “falta de obreros, no habiendo sido eficaz nuestra buena voluntad para contrarrestar arraigadas costumbres y viejos hábitos de inactividad y ocio.”²⁰⁶² Esto acontecía pese a que, además, la institución preveía el otorgamiento anual de premios a los asistidos que hubiesen conseguido liberarse “por sus propios esfuerzos del estado de mendicidad y que hayan dado ejemplo de moralidad, orden y aseo.”²⁰⁶³

²⁰⁵⁸ LIGA DE DAMAS CATÓLICAS, *Memoria...* cit., pp. 8, 17.

²⁰⁵⁹ *Ibíd.*, p. 20.

²⁰⁶⁰ *Ibíd.*, p. 42.

²⁰⁶¹ *La Libertad*, septiembre 5 de 1908 p. 1.

²⁰⁶² *Ibíd.*

²⁰⁶³ *Estatutos de la Sociedad Damas de Misericordia...* cit., fs. 309r.-317r.

Actitudes como las reseñadas también se manifestaban entre otros favorecidos por el auxilio alimentario, más allá de los comedores de pobres, materializado en el simple reparto de comestibles de las entidades de beneficencia a comienzos del período. La presidenta de la Asociación Católica Protectora de la Educación de la Mujer, de la localidad de Villa Nueva, ponía en evidencia el aprovechamiento deshonesto que algunos enfermos asistidos hacían del socorro benéfico, alimentación incluida:

“En nuestros mismos protegidos encontramos poca consideración: dos en su convalecencia parecían cada vez más enfermos hasta que se les retiró la pensión, con lo cual se manifestaron sanos y nos vinieron á dar las gracias.”²⁰⁶⁴

Este mismo comentario deja entrever también la preocupación de las integrantes de las asociaciones de beneficencia para que su ayuda llegara exclusivamente a quienes realmente la necesitaban y su actitud alerta y vigilante para que así fuera. En la ponderación del estado de necesidad y la decisión de brindar asistencia social jugaban consideraciones estrictamente materiales, pero también otras, muy significativas, de índole espiritual y moral, sobre las cuales se proyectaba la sombra vigilante de las integrantes de las asociaciones de beneficencia. En este sentido, la presidenta de la Conferencia de la Merced, de la Sociedad San Vicente de Paul, señalaba con indisimulado orgullo sobre sus asistidos: “Todas nuestras familias pobres cumplieron con el precepto pascual, y observan una conducta moral y cristiana”; como contrapartida, quienes mantenían formas de comportamiento desviadas de las deseables y esperadas eran excluidas de la ayuda social, como lo evidencian las palabras de la misma señora: “Otra de las pobres dejó de ser socorrida por no considerársele ya digna.”²⁰⁶⁵

Otros pobres asistidos, en cambio, sólo recurrían a las prestaciones de la beneficencia en extremo caso de necesidad, como un paliativo para capear los malos tiempos, renunciando luego a ellas por iniciativa propia, movidos, entre otras cosas, por sentimientos de gratitud y, además, de solidaridad hacia sus pares desdichados que se encontraban en situaciones más adversas, desamparados y sin medios para asegurar su reproducción cotidiana. Esto transparenta la actitud de una mujer que, cuando su marido enfermó y por ello se vio imposibilitada de trabajar y sin ingresos, contó con la ayuda invaluable de las vicentinas, renunciando luego a ella superada la desgracia familiar, conforme las expresiones de una socia de la entidad de beneficencia:

²⁰⁶⁴ *El Eco de Córdoba*, enero 4 de 1873 p. 2.

²⁰⁶⁵ *El Eco de Córdoba*, diciembre 21 de 1879 p. 1.

“Son tres las familias á las que se les ha suspendido el socorro. La una por haber mejorado su situacion con el restablecimiento de su marido que permaneció mucho tiempo postrado en cama; mas luego de restablecer un tanto, su esposa hizo presente al socio que la atendia, que estando ya desembarazada del constante cuidado que le habia demandado la enfermedad de su marido, ya estaba en actitud de trabajar y atender á sus primeras necesidades, y que su socorro podia pasar á otros pobres que se encontrasen mas necesitados, quedando ella muy grata á la oportunidad con que la Conferencia le habia prestado su socorro.”²⁰⁶⁶

Algunos asistidos por la Conferencia de San Ignacio mostraron una actitud muy semejante:

“En la visita general de familias adoptadas se vé la santa resignacion, religiosidad y humildad de nuestras pobres; permitiéndome mencionar dos de ellas, que, al haber recibido un corto bien, nos digeron que daban las gracias á la conferencia y que las suspendieramos en favor de otras pobres que ellas ya podian vivir.”²⁰⁶⁷

Al fin y al cabo, así era concebida la naturaleza de la beneficencia, como un paliativo para capear las adversidades, hasta tanto las circunstancias cambiaran, merced sobre todo al esfuerzo y la responsabilidad personales. Es el caso de doña Juliana Pereira, asistida por las vicentinas de la Conferencia de Santo Domingo, pero que

“habiendo cambiado de posicion, pidió no ser atendida por mas tiempo, pues no necesitaba ya de su proteccion, debiéndose esto en gran parte al esmero con que se ha tratado de educar á sus nietos, que es de quienes recibe actualmente auxilio”,

según manifestaciones de una integrante de la asociación.²⁰⁶⁸

Las sociedades de beneficencia más importantes ofrecían sus prestaciones tanto a la población adulta como a los niños con necesidades básicas insatisfechas, aunque las canalizaban mediante distintas instituciones. En el campo específico de la infancia, la Casa de Expósitos o Casa Cuna,²⁰⁶⁹ que abrió sus puertas a fines de 1884, sostenida y organizada por la Sociedad Damas de la Providencia, tenía una centralidad indisputada, por la magnitud de los recursos con que contaba y el número de beneficiarios, frente a la *performance* mucho más modesta de las otras instituciones.

La gran mayoría de los infantes que ingresaban en la Casa Cuna lo hacían por la situación de pobreza que padecían sus madres; ésta era la causa aducida para el 81 por ciento de los

²⁰⁶⁶ *Ibíd.* Subrayado del autor.

²⁰⁶⁷ *El Eco de Córdoba*, agosto 12 de 1879 p. 2.

²⁰⁶⁸ *El Eco de Córdoba*, diciembre 20 de 1879 p. 2.

²⁰⁶⁹ GARZÓN MACEDA Félix, *La medicina...* cit., t. III, pp. 441-450; *Memoria de la Sociedad Damas de la Providencia, 1904-1905*, en: *La Voz del Interior*, enero 12 de 1906 p. 1; AHMC, *Documentos*, Año 1915, t. I, f. 145r.; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, pp. 848-849.

niños que fueron recibidos en el transcurso de 1915.²⁰⁷⁰ Además, si bien los pequeños eran internados también por otras razones, siempre era imprescindible comprobar la existencia de “la necesidad de orden moral o material en virtud de la cual se hace la entrega”, en última instancia, a los fines de que “no resulte que se abuse de la caridad.”²⁰⁷¹

Dentro de la Casa de Expósitos se satisfacían las necesidades materiales y espirituales de los internos, a la vez que se les proporcionaban los medios que se consideraban adecuados para que consiguieran su independencia económica en el futuro. Las hermanas que administraban la institución contaban entre sus obligaciones la de brindar a los niños instrucción, formación moral y religiosa, agregando, en el caso particular de las niñas, la enseñanza de tareas domésticas como cocina, costura, lavado y planchado. Superada esta etapa, los internos de uno y otro sexo ingresaban en las Escuelas de Artes y Oficios, con el objeto oficialmente reconocido de que “el expósito al cumplir su mayor edad pueda ganarse la subsistencia por medio de un trabajo profesional y bien remunerado, habiendo además adquirido un pequeño capital en los talleres de la misma escuela.”²⁰⁷²

La consecución de los fines que perseguía la Casa de Expósitos fue obstaculizada por las restricciones financieras que soportaba. La Casa Cuna pasó de tener una única internada cuando abrió sus puertas en 1884 a 20 criaturas un año después, unas 130 a mediados de la década de 1900, cerca de 300 diez años más tarde y unas 320 hacia fines del decenio de 1910.²⁰⁷³ Sin duda, los asistidos hubiesen sido muchísimos más de haber contado la Sociedad Damas de la Providencia con una mayor disponibilidad y estabilidad de recursos para la financiación de sus prestaciones. Los recursos con los que contaba provenían fundamentalmente del Estado, mediante subvenciones, a los que se añadían los proporcionados por las donaciones en especies de las fuerzas policiales, el aporte de particulares y las rentas derivadas del alquiler de propiedades urbanas pertenecientes a la institución.²⁰⁷⁴ Los problemas financieros eran crónicos, pero se agudizaron por el incremento de los internos, los recortes del presupuesto público y la reasignación de sus partidas hacia otros fines o destinatarios.²⁰⁷⁵ Debido a esa situación, las damas que gestionaban la Casa Cuna

²⁰⁷⁰ GARZÓN MACEDA Félix, *La medicina...* cit., t. III, p. 441.

²⁰⁷¹ *Ibid.*, pp. 444-445.

²⁰⁷² *Ibid.*, pp. 448, 450.

²⁰⁷³ *El Eco de Córdoba*, diciembre 15 de 1885 p. 1; *La Voz del Interior*, enero 3 de 1906, p. 1; AHMC, *Documentos*, Año 1915, t. I, fs. 145r.-v.; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, pp. 848-849; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1918, p. 434.

²⁰⁷⁴ Ver ejemplo en: *Memoria de la Sociedad Damas de la Providencia, 1904-1905*, en: *La Voz del Interior*, enero 12 de 1906 p. 1; *Los Principios*, mayo 3 de 1906 p. 1.

²⁰⁷⁵ Algunos ejemplos de este tipo de dificultades pueden verse en: *La Patria*, julio 22 de 1904 p. 1; *La Voz del Interior*, enero 12 de 1906 p. 1; *Los Principios*, mayo 3 de 1906 p. 1; AHMC, *Documentos*, Año 1915, t. I, fs.

en más de una ocasión se vieron en la necesidad de clausurar el torno,²⁰⁷⁶ como ocurrió en 1905, cuando se eliminaron las amas de cría pertenecientes a ella y se dieron muchos niños pequeños para su crianza en los domicilios.²⁰⁷⁷ Las repercusiones de estas medidas no se hicieron esperar y se manifestaron, ante todo, en un ascenso de la morbimortalidad de los niños, provocada en especial por afecciones digestivas, estrechamente ligadas a la alimentación. La mayoría de los infantes muertos en 1914 y el primer semestre del año siguiente habían sido entregados a amas de cría externas, para su cuidado en los domicilios particulares. Cuando este sistema fue sustituido, retornando al de amas internas -aunque de modo parcial, por la carga financiera que conllevaba su implementación-, los niveles de mortalidad experimentaron una tendencia descendente.²⁰⁷⁸

A diferencia de lo acontecido con la Casa de Expósitos, las asociaciones de caridad que atendían a los niños orientaban muy preferentemente sus ayudas hacia los más crecidos, en general en condiciones de recibir instrucción. Las características de las prestaciones eran sumamente variables dentro del mosaico benéfico. Existían instituciones que daban albergue permanente hasta la mayoría de edad y, por ende, satisfacían todas las necesidades básicas de sus internos, otras que sólo los atendían durante la jornada laboral de sus padres, brindando alojamiento, cuidado y comida y, finalmente, otras que sólo ofrecían de manera intermitente ayuda material de determinada clase.²⁰⁷⁹ Por la amplitud de sus prestaciones y el número relativamente elevado de sus beneficiarios, dentro del sector se destacaba el Asilo Maternal de la Inmaculada Concepción, fundado por la Conferencia Vicentina homónima en 1884. Este asilo socorría a unos 300 niños de familias pobres, de entre tres y siete años

145r.-v.; CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, pp. 848-849; CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1918, pp. 432-435.

²⁰⁷⁶ Al parecer, la primera de ellas fue en el contexto de la crisis del '90, en 1892, según palabras de la presidenta y fundadora de la Sociedad Damas de la Providencia, Encarnación R. de Caballero, "por no poder disponer convenientemente de los fondos que ésta tiene", suponemos casi con certeza que como consecuencia de la crisis bancaria de esos momentos. Ver: *La República*, abril 19 de 1892 p. 2.

²⁰⁷⁷ *La Voz del Interior*, enero 3 y 4 de 1906 p. 1; *Los Principios*, mayo 3 de 1906 p. 1; GARZÓN MACEDA Félix, *La medicina...* cit., t. III, p. 436.

²⁰⁷⁸ El doctor Benito Soria, médico director de la Casa de Expósitos, en su informe de enero de 1917 elevado a la presidenta de la Sociedad Damas de la Providencia, señalaba sobre esa situación que se había vivido: "Era realmente sugestivo, señora presidenta, que la mayor parte de la mortalidad que registra la Casa Cuna en todo el año 1914 y la mitad del 1915 estaba constituida por la de los niños dados a criar en las casas, [...]. Ignoraba la sociedad estos hechos, porque los niños eran devueltos muchas veces en estado agónico y, falleciendo pocas horas después de su reingreso, figuraban en nuestras estadísticas como niños internados. Así se vé cómo la mortalidad es mayor en el año 1914, (25.44%) disminuye en el 1915 (21.08%) y se reduce en forma notable en 1916 (7.62%) cuando los niños han sido todos internados." En: *Los Principios*, enero 28 de 1917 p. 1. Apreciaciones sobre la misma situación pueden verse en: GARZÓN MACEDA Félix, *La medicina...* cit., t. III, p. 440.

²⁰⁷⁹ Algunos ejemplos: Colegio Infantil de la Conferencia de Copacabana (AHMC, *Documentos*, Años 1926-28, t. I, fs. 258r.-v.), Apostolado de la Oración-Centro de La Merced (AHMC, *Documentos*, Año 1917, fs. 197r.-v.), Comisión Pro-Niños Pobres de Alta Córdoba (AHMC, *Documentos*, Año 1916, f. 253r.).

aproximadamente, hacia mediados de la década de 1920, brindándoles atención, albergue, instrucción, alimentación, entre las 8 y las 17 ó 18 horas -según la estación-, mientras los padres desarrollaban sus actividades laborales.²⁰⁸⁰ Las prestaciones del asilo, alimentación incluida -desayuno a las 9, almuerzo a las 12 y merienda a las 16- tenían un costo mínimo diario que debían solventar los padres de los niños: diez centavos los “más pudientes”, cinco los “más pobres” y nada los hijos de padres enfermos.²⁰⁸¹

Sin embargo, en todos los casos, más allá de sus diferencias, con independencia del tamaño de la organización, el volumen de sus disponibilidades, la magnitud de la población asistida, entre las prestaciones de las entidades de beneficencia casi sin excepción estaban los servicios educativos, asociados a su vez a una voluntad moralizadora más o menos vigorosa, por lo común sustentada en los preceptos de la doctrina católica.²⁰⁸²

La acción benéfica, dirigida a los niños o a los adultos, tenía un claro cometido moralizador, que en gran medida se canalizaba mediante la promoción del trabajo entre los asistidos, a la cual contribuían, entre otros medios, las tareas de instrucción -escuelas de artes y oficios, pequeños talleres, la escuela práctica de sirvientas- y la provisión de instrumentos y materiales de trabajo, con el objeto de que pudieran subvenir a sus necesidades con el esfuerzo propio y, a la vez, alejarse de *peligros sociales* como los vicios, la vagancia, la prostitución, el delito, etc., evitando que se convirtieran, en palabras de un legislador provincial, en “verdadera carne de presidio”.²⁰⁸³ En este sentido, Sebastiana Canelo, presidenta del Apostolado de la Oración-Centro de La Merced, señalaba en 1917 que esta sociedad había decidido reunir un par de veces a la semana a unos cuantos niños pobres para

“darles un plato de comida y enseñarles siquiera los mas necesarios principios de moral, acción motivada por la triste situación por que atraviesan tantos niños que, semidesnudos, vagan por las calles mendigando un pedazo de pan y que, creados en tanto abandono bajo el yugo de tan imperiosas necesidades, necesariamente serán mañana ciudadanos peligrosos para la sociedad.”²⁰⁸⁴

²⁰⁸⁰ AHMC, *Documentos*, Años 1917-18, fs. 161r.-v., Año 1923, t. II, f. 459r., Año 1926, t. I, fs. 417r.-421r., *Actas de Sesiones del HCD*, Año 1926, t. II, fs. 316r.-318r.

²⁰⁸¹ *Reglamento Interno del Asilo Maternal de la Inmaculada Concepción*, p. II; en: AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. I.

²⁰⁸² *Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba*, Año 1905, pp. 411-413; AHMC, *Documentos*, Año 1917, fs. 197r.-v., Año 1917-18, fs. 161r.-v.; Año 1926, t. I, fs. 417r.-421r., Años 1926-28, t. I, fs. 258r.-v.; MARTÍNEZ Rafael S., “La acción del catolicismo en Córdoba. Conferencia pronunciada en el Club Católico de Córdoba el 15 de octubre de 1918”, en: MOREYRA Beatriz I., Fernando J. REMEDI y Patricia B. ROGGIO (comp.), *El hombre y sus circunstancias. Discursos, representaciones y prácticas sociales en Córdoba, 1900-1935*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1998, pp. 361-381.

²⁰⁸³ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*. Año 1922, p. 137.

²⁰⁸⁴ AHMC, *Documentos*, Año 1917, f. 197r. Subrayado del autor.

La acción educadora y moralizadora, para que fuera más fructífera desde el punto de vista individual y colectivo, debía iniciarse desde la más temprana edad, salvaguardando a los niños que se encontraban en situaciones de riesgo social, aquellos en los que

“el mendigar diariamente de puerta en puerta un mendrugo de pan, constituye su única ocupación, descuidando por consiguiente la vida en el hogar que moraliza y dota a la sociedad de sus mejores factores y desdeña la educación escolar que eleva y dignifica, para consagrarse a una vagancia que corrompe y destruye todo germen de moralidad, educación y dignidad en el niño,”

según palabras de los miembros de la Comisión Pro-Niños Pobres de Alta Córdoba.²⁰⁸⁵

Lo señalado ofrece una pista significativa para comprender la diferenciación siempre presente entre *pobres* y *mendigios* dentro de las asociaciones de beneficencia y la consiguiente orientación de sus auxilios sólo hacia las personas que no estaban en condiciones de desarrollar una tarea remunerada o cuyos ingresos proporcionados por su trabajo no alcanzaban para costear sus requerimientos vitales. Este principio rector tenía tanto vigor que se proyectaba incluso sobre una categoría diferenciada y selecta de pobres, los denominados pobres vergonzantes, “esa clase de benditos aristócratas, de estómagos vacíos y orgullos pretéritos”, como los caracterizaba con sorna un periódico local,²⁰⁸⁶ es decir, aquellos individuos, por lo común mujeres, que por distintas circunstancias habían perdido su posición social acomodada y en el presente eran incapaces de subsistir sin la cooperación de terceros. Era el caso de las mujeres que vivían en el Asilo de Señoras Pobres Vergonzantes, dependiente de la Conferencia María de la Merced de las vicentinas, cuya presidenta señalaba en 1926:

“Es consolador ver a esas ancianas algunas que en otros tiempos gozaron de una regular posición pecuniaria, pasar los últimos años de su vida en esta casa de caridad, regentada por religiosas de la Inmaculada, y en donde se procura subsanarles en todo lo mejor posible sus necesidades. Se les proporciona habitación higiénica con luz eléctrica, desayuno, almuerzo y cena. En sus enfermedades se las atiende con toda solicitud por las religiosas, y la asistencia médica es practicada con toda caridad, abnegación y desinterés por el Doctor José Nores, [...]”²⁰⁸⁷

La situación social especial de esta especie de pobres hacía que en general disfrutaran de las prestaciones benéficas en espacios donde el acto asistencial tenía cierta privacidad, el

²⁰⁸⁵ AHMC, *Documentos*, Año 1916, fs. 253r.

²⁰⁸⁶ *La Voz del Interior*, noviembre 14 de 1920 p. 4.

²⁰⁸⁷ AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. VI, fs. 64v.-65r.

domicilio propio de la asistida o, en su defecto, el asilo que le servía de albergue permanente.²⁰⁸⁸ Así, para paliar la que conceptuaban como “la peor de las pobreza”, las damas que dirigían la Sociedad del Hogar-Ayuda Social, ofrecían “ayuda moral y material á los hogares ó familias de nuestra sociedad distinguida cuya situacion económica no les permite, por sí mismas, allegar los recursos indispensables para su sostenimiento”, en especial vivienda y alimentación, además de “útiles de labor, cuyas obras se exhiben para la venta en una casa de comercio de la calle San Martín, destinado su producido, con excepción de un diez por ciento para el fondo social, á sus dueñas”; a cambio, estas pobres vergonzantes debían efectuar una tarea productiva, porque -según aseveraban las integrantes de dicha entidad- “la Sociedad socorre, pero exige que sus socorridas trabajen y que sus hijos estudien y se formen una carrera.”²⁰⁸⁹

La valoración de la moral y del efecto moralizador del trabajo, así como el criterio que presidía la distribución de los socorros entre los potenciales beneficiarios, no eran patrimonio exclusivo de las entidades benéficas, sino que también permeaban a los grupos dirigentes encargados de los poderes públicos. En este sentido, al fundamentar un proyecto de realización de obras públicas para brindar trabajo en la estación muerta agrícola, un diputado provincial expresaba en 1917:

“Veo que el poder ejecutivo se dispone a dar *ollas* a los pobres; lo acepto como un paliativo de emergencia más no como una normalidad y menos como una finalidad, porque la limosna sin discernimiento aumenta, eleva al cubo la dejadez; la limosna afloja los resortes morales y concluye por convencer al individuo que nada vale y pierde la fé en sí mismo, [...]”²⁰⁹⁰

Donde estaban ausentes las discriminaciones entre los beneficiarios del reparto de alimentos es en el seno de una institución aparecida en varias escuelas de la ciudad de Córdoba y localidades del interior provincial -Río Cuarto, San Francisco, Alta Gracia, La Carlota, entre otras- hacia las últimas décadas del período: la “Copa de Leche” y su inseparable compañera la “Miga de Pan”.²⁰⁹¹ Aquí convergían la alimentación y la educación, las preocupaciones por la salud física y moral y el crecimiento intelectual de los niños; de hecho, la Copa de Leche surgió como una iniciativa concebida, promovida, organizada y ejecutada por el personal directivo de las escuelas y puesta en marcha merced al aporte de

²⁰⁸⁸ *Los Principios*, marzo 21 de 1917 p. 4; *La Voz del Interior*, noviembre 14 de 1920 p. 4.

²⁰⁸⁹ AHMC, *Documentos*, Año 1923, t. I, f. 458r.

²⁰⁹⁰ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1917, p. 117.

²⁰⁹¹ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. I, pp. 337-338; *Los Principios*, septiembre 19 de 1919 p. 8, abril 26 de 1921 p. 3; *La Voz del Interior*, mayo 7 y junio 22 de 1924 p. 7 y 6 respect., septiembre 12 de 1929 p. 9; *El Pueblo*, mayo 21 de 1915 p. 2.

recursos de los particulares, sólo a veces apuntalado por alguna pequeña ayuda estatal. En el interior de las escuelas donde funcionó la Copa de Leche, el pequeño suplemento alimentario canalizado a través de ella alcanzaba democráticamente a todos los niños asistentes, con independencia de su extracción social. Obviamente, por las corrientes dificultades que los más pobres tenían para subvenir a sus necesidades vitales, los más beneficiados por la Copa de Leche resultaban ser los niños de familias humildes, que a veces evidenciaban un cuadro físico-sanitario deficiente, un estado de salud precario que repercutía de modo directo en los infantes, incluso en su desenvolvimiento intelectual. La situación descrita por la directora de la escuela fiscal General Manuel Belgrano de la ciudad de Córdoba, en nota dirigida a las autoridades en 1919, es particularmente explícita; en ella, Lola Córdoba Campos fundamentaba su pedido de autorización para establecer la Copa de Leche diciendo:

“La escuela [...] está situada en un barrio poblado por familias obreras, cuyos jefes, la mayor parte faltos del trabajo, viven de la caridad pública y son sus hijos los que asisten a esta escuela, niños sumamente débiles por la falta de alimentación y sumamente retardados por la misma causa.

“Hay niños que diariamente piden retirarse antes de hora por encontrarse enfermos, pues el desgaste producido por las lecciones del día, obra directamente sobre ese organismo endeble y raquítico privando a esos alumnos de la última hora de clase.”²⁰⁹²

Los más humildes eran los más beneficiados por la Copa de Leche, pero no los únicos, porque muchos niños de familias que se hallaban en situación más favorable solían acudir a clases sin una ingesta alimentaria previa, como lo hacía notar la señora de Páez en la memoria de las actividades de la Escuela Normal Alberdi en 1911, cuando manifestaba que la Copa de Leche había sido una “institución que llenó una necesidad sentida en las clases menesterosas y aún en las acomodadas; [...] por diversas causas; más de la mitad de las alumnas venían sin desayunarse; permaneciendo en esa forma casi medio día.”²⁰⁹³

EL ESTADO Y LA ATENCIÓN DE LO SOCIAL

Las intervenciones estatales en el consumo alimentario vigentes en el período sólo representaron respuestas coyunturales referidas a distintos aspectos de esa problemática,

²⁰⁹² *Los Principios*, agosto 6 de 1919 p. 2.

²⁰⁹³ *La Voz del Interior*, marzo 12 de 1911 p. 5.

definiendo así un curso de acción que puede caracterizarse como asistencialista, en virtud de las motivaciones que lo orientaron, los instrumentos utilizados, sus destinatarios y los resultados concretos alcanzados. Dicho asistencialismo fue el resultado de una compleja trama de factores cuya interacción fue decisiva para inhibir la emergencia de una auténtica política social dirigida hacia la problemática alimentaria.

La ingerencia estatal en el ámbito alimentario fue protagonizada por los poderes públicos municipales, mientras que el gobierno provincial ocupó un sitio claramente subsidiario, siendo válido fechar el nacimiento de sus intervenciones en esa materia recién hacia mediados de la década de 1910. Esta disparidad de comportamientos se explica, en gran parte, por la arraigada convicción de que existía una diferencia sustantiva entre las entidades provinciales y las municipales, siendo propias de las primeras las tareas de gobierno y de las segundas las administrativas; de este modo, quedó consagrada de hecho una división del trabajo entre ambas instancias estatales, correspondiendo a la provincia el abordaje de las *grandes cuestiones* y a las comunas el de los *asuntos pequeños*. Por otra parte, cuando el gobierno provincial formuló algunas iniciativas en materia alimentaria, en general, ellas no enriquecieron el arsenal intervencionista previamente diseñado por los municipios. Éstos desarrollaron una intensa labor reguladora en materia de higiene alimentaria y sus acciones sobre los precios de los comestibles operaron fundamentalmente en dos sentidos, la regulación de la red de comercialización y la política tributaria. En esta materia, en el caso de la ciudad de Córdoba, se percibe paulatinamente una menor regresividad de la estructura tributaria, resultado sobre todo de una deliberada política municipal de reforma impositiva, levantada como bandera en el campo electoral comunal hacia la segunda mitad de la década de 1910. Sin embargo, dicha política, que supuso la supresión de varias cargas sobre el consumo de alimentos, no consiguió plasmarse en reducciones de los precios, porque sus niveles en esencia dependían de factores que estaban fuera de las capacidades de control de la administración comunal e, incluso, provincial.

Además de esas intervenciones de carácter general, el Estado cordobés desarrolló otras focalizadas, con la pretensión de incidir sólo en la alimentación de ciertos sectores específicos de la sociedad, los de menores recursos, fueran adultos o niños. Estos últimos fueron más beneficiados que los primeros en la atención de sus problemas alimentarios, sin por esto excederse el marco del asistencialismo. En este campo se puede decir que en todo el período estuvo vigente un verdadero *pluralismo de bienestar*, debido a que el acceso de esos sectores a los bienes de subsistencia se canalizaba mediante una serie de circuitos alternativos como el mercado, el Estado y el *tercer sector*, en particular, las asociaciones de caridad. Aunque la

participación del Estado en la satisfacción de las necesidades básicas de los sectores sociales más vulnerables creció desde las postrimerías del siglo XIX hasta fines del período, siempre fue insuficiente desde varios puntos de vista, ocupando un lugar subsidiario frente a la labor desarrollada por las entidades de beneficencia. Sin embargo, ambas modalidades de atención de lo social, aun consideradas en forma conjunta, sólo respondieron de manera limitada e intermitente a las necesidades que pretendían solventar.

Como una primera aproximación, se puede decir que el asistencialismo estatal fue consecuencia de que la cuestión de las condiciones materiales de vida -alimentación incluida- desbordaba las posibilidades de las políticas públicas del momento, como resultado de circunstancias materiales e ideológicas. En este sentido, una variable fundamental fue el punto alcanzado por el proceso de institucionalización del poder estatal, en sus aspectos tangibles -aparato, dispositivos organizacionales e institucionales- y abstractos -componentes ideales- que impidieron una participación más comprometida del Estado en el campo del consumo.

En el período, si bien se produjeron avances, todavía en sus postrimerías es perceptible una deficiente penetración material del Estado provincial en el interior, en servicios administrativos y aun en bienes colectivos esenciales como seguridad y justicia,²⁰⁹⁴ a tal punto que cuando Ramón J. Cárcano llegó a su primera gobernación a comienzos de la década de 1910, lo hizo, entre otras cosas, con un programa de reforma y mejora de los organismos administrativos e institucionales.²⁰⁹⁵ A su vez, el municipio capitalino enfrentaba serios problemas para ejercer sus funciones en un espacio urbano que había crecido vigorosamente en el transcurso de pocas décadas. Esto se entrecruzaba con una difusa delimitación de las atribuciones correspondientes a los distintos niveles de gobierno en muchos campos, lo que imponía serios obstáculos para avanzar más decididamente en la intervención estatal en el consumo y otras dimensiones de la realidad social. Sobre este particular, el ministro de gobierno de la provincia señalaba en 1919:

“El actual gobierno se ha singularizado por la especial atención que presta al problema obrero, y si no ha ido más lejos en sus iniciativas, es porque no se lo permite la organización constitucional del país.

“Para llevar a cabo una reforma que toque los puntos fundamentales de la cuestión social, es indispensable revisar la legislación sustantiva que, como es sabido,

²⁰⁹⁴ MOREYRA Beatriz I., “La política social en Córdoba a comienzos del siglo XX: Las condiciones de vida material, el gasto público social y el crecimiento económico”, en: MOREYRA Beatriz I. y Beatriz R. SOLVEIRA (comp.), *Estado, economía y sociedad. 1880-1950, I. Los procesos-Los hombres-Las vivencias*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1997; MOREYRA Beatriz I., “Crecimiento económico y desajustes sociales en Córdoba (1900-1930)”, en: MOREYRA Beatriz y otros, *Estado, mercado y sociedad. Córdoba, 1820-1950, I*, Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, Córdoba, 2000.

²⁰⁹⁵ *La Voz del Interior*, mayo 19 de 1916 p. 4.

competen en exclusivo al Congreso Nacional. Cuando se sancionó la constitución de 1853 y aún posteriormente, en 1871, en que se sanciona el Código Civil, los problemas obreros no existían en nuestro país y casi eran desconocidos del resto del mundo, viviendo sólo en la teoría de reformadores más o menos revolucionarios. [...] para emprender la reforma hay que empezar por las leyes de fondo. Tenemos, por ejemplo, el contrato colectivo de trabajo que urge legislar porque engendra relaciones jurídicas no previstas en el Código Civil y de las que resultan las huelgas y vías de hecho emergentes de la ausencia o falta de una ley que las regule, dándoles estado jurídico.”²⁰⁹⁶

Además, la creciente institucionalización del Estado se nutre de la apropiación que éste hace de cuestiones, materias y ámbitos que van emergiendo y constituyéndose, en distintos momentos, en problemas significativos dentro de la agenda de una sociedad. En el período, existía un fuerte consenso societal sobre la prelación de la búsqueda del orden social, la consolidación de la estabilidad político-institucional y la expansión de las fuerzas productivas sobre las demás cuestiones, incluidas las condiciones materiales de vida.

En ese marco, la *cuestión social* representó un serio desafío, porque suponía el socavamiento de la cohesión social y una amenaza de fractura de la sociedad, entendida como un conjunto cruzado por relaciones de interdependencia, instalada no en los márgenes sino en el centro mismo del sistema productivo. En este contexto, la *cuestión social* se definió, ante todo, en torno a las relaciones entre el capital y el trabajo, mientras que la problemática de las condiciones de vida material no alcanzó entidad suficiente, si bien es cierto que ésta parece haberse ido afianzando con el transcurso del tiempo, lo que es más notorio desde mediados de la década de 1910. En consecuencia, los intentos por rehabilitar a los trabajadores desde el Estado, conjurando lo que se percibía como una seria amenaza a la cohesión social, se constituyeron en la intersección del mercado y el trabajo, mucho más que en la de aquél con las condiciones de vida.

Durante todo el período, la entidad de la alimentación como problema social fue prácticamente inexistente, salvo en lo concerniente a la calidad de los comestibles -por su estrecha vinculación con la salud pública- y al acceso efectivo a las subsistencias en el contexto de la Primera Guerra Mundial, cuando el *derecho a los alimentos* de los cordobeses experimentó un severo retroceso. Esta restringida problematización de la cuestión alimentaria fue fundamentalmente el resultado de la convergencia de dos elementos: por un lado, una enorme y creciente producción y disponibilidad locales de comestibles y, por otro, la

²⁰⁹⁶ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, pp. 48-7 a 48-8. Sobre la misma cuestión, para el caso municipal pueden consultarse, por ejemplo, las expresiones del intendente Emilio F. Olmos en los considerandos del proyecto de ordenanza de 1926 sobre creación de Salas-Cunas: AHMC, *Documentos*, Año 1926, t. IV, fs. 26r.-27r.

intimidad del acto alimentario, que por lo común se concreta en los espacios domésticos, alejado de la mirada de los extraños, siendo a través de él que se hacen más perceptibles las complicaciones que cruzan el *derecho a los alimentos*. Al respecto, es muy ilustrativo recordar el comentario de un periódico local, cuando manifestaba que “los secretos de la olla sólo el cucharón los sabe, un padre ó una madre de familia se confía en ese trasto que no habla y cuya murmuración no le importa, [...]”²⁰⁹⁷

Las plataformas electorales de las fuerzas mayoritarias a nivel local incorporaron más las problemáticas del mundo del trabajo que las relativas a las condiciones materiales de vida y cuando involucraron a estas últimas se limitaron fundamentalmente a tres cuestiones: la construcción de viviendas, la creación de servicios de asistencia sanitaria y la fijación del salario mínimo. Pero pese a su lugar subsidiario, la alimentación y el agua, como parte de las condiciones materiales de vida, integraron las estrategias desplegadas por las formaciones políticas de la época con miras a captar el favor de la voluntad popular. En este sentido, la Unión Cívica Radical aventajó notoriamente al Partido Demócrata, apelando en diversas oportunidades al acceso efectivo a los alimentos como recurso político, en términos de promesa electoral, promoviendo iniciativas dirigidas a morigerar los precios de los alimentos básicos. Éstas tomaron cuerpo en 1915 -con la exoneración del impuesto de patente a las panaderías que vendieran pan de primera a no más de 20 centavos-, en 1918 -con la instalación de puestos oficiales de venta de carne a precio módico y fijo- y en 1930 -con el establecimiento de puestos municipales de control de precios en los mercados. En todas ellas, las miras electoralistas son perceptibles con cierta claridad, porque fueron iniciativas puestas en marcha en la proximidad de actos eleccionarios (1915 y 1918) o constituyeron promesas electorales hechas públicas durante la campaña (1930). El caso más claro del acceso a los alimentos como recurso para captar la voluntad de los electores está representado por la frustrada iniciativa legislativa de 1915 sobre el precio del pan, presentada por la bancada radical y rechazada luego de un arduo y áspero debate en la Cámara de Senadores, donde había mayoría demócrata.

La construcción de mercados públicos para la distribución de los alimentos se convirtió, en la década de 1920, en una cuestión corriente dentro de las promesas electorales de las fuerzas políticas que competían por el control del municipio, en la ciudad de Córdoba y localidades del interior provincial, como aconteció en 1928 en Villa María, Deán Funes y Marcos

²⁰⁹⁷ *La Libertad*, agosto 22 de 1902 p. 1.

Juárez.²⁰⁹⁸ Al respecto, con ocasión de la inauguración del Mercado de Alberdi en la ciudad de Córdoba en dicho año, el Secretario de Obras Públicas e Higiene señalaba:

“Ahí queda, pues, la obra; ahí queda una promesa de candidato convertida en realidad palpable. En esta época de huecos verbalismos, de frases convencionales de artificiosos palabreos, la concreción formal de proyectos de gobierno supone en quien los realiza sinceridad de intenciones y capacidad de ejecución. Dicho sea ello sin jactancia, ya que envuelve implícitamente un elogio al criterio acertado del pueblo de este municipio que no se engañó cuando condensara en un hombre sus aspiraciones de progreso y bienestar.”²⁰⁹⁹

Los mercados pretendían centralizar las ventas y evitar intermediarios, de modo de alentar el abaratamiento de los artículos, facilitar la recaudación impositiva y su fiscalización, así como el control sanitario de los alimentos. Pero, además, los mercados tuvieron otra connotación, no menos importante para la época: eran considerados iconos, símbolos del progreso y la modernización en ciernes de las ciudades. A la modernización tecnológica en la distribución de los alimentos se añadía la arquitectónica y la renovación estética condensada en los nuevos establecimientos.

Dentro de las condiciones materiales de vida -y alimentarias en particular-, el agua fue lejos la cuestión más utilizada como recurso político. El abastecimiento de agua, en cantidad, calidad y precio, estuvo presente como promesa electoral, fundamentalmente en el interior provincial. En esta materia, se detectan muchos casos de promesas incumplidas y obras a medias o fracasadas, iniciadas antes de las elecciones y abandonadas poco después de ellas. Uno de los casos más notorios es el de La Cumbre, sobre el cual fue muy contundente un legislador provincial en 1915, cuando expresaba:

“Mientras tanto se simula en las vísperas electorales una provisión de agua a La Cumbre, allá va una persona que no sabe ni medio, como es el señor a que aludo, lleva nivel, teodolito, y cuando han pasado las elecciones se retira y el asunto queda para las calendas griegas, o para otras vísperas electorales. Allí se está jugando este teje y maneje, como he dicho, desde hace cerca de diez años, pero mientras tanto allá se ha desarrollado la tifoidea con caracteres alarmantes y ha originado pérdida de muchas vidas. La población ha sufrido también un gran retroceso, porque nadie quiere edificar, mientras no se construyan las obras de provisión de agua potable.”²¹⁰⁰

²⁰⁹⁸ Ver respectivamente: *Los Principios*, año 1928, enero 18 p. 4, marzo 18 p. 5, abril 30 p. 3.

²⁰⁹⁹ *Los Principios*, marzo 22 de 1928 p. 3.

²¹⁰⁰ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, p. 552.

La significación del agua como recurso electoral obedecía, en gran parte, a las demandas populares en la materia, concretas y explícitas, manifestadas en numerosas oportunidades a través de petitorios a los poderes públicos, mítines y movilizaciones, sobre todo en localidades del noroeste provincial -Cruz del Eje, Villa Dolores, Villa Brochero, entre otras-, donde los problemas de abastecimiento del fluido fueron permanentes.

En las poblaciones del interior, el agua constituyó además un recurso político en otro sentido: fue un mecanismo utilizado para favorecer a los adeptos y castigar a los adversarios. En este uso político del agua parece no haber existido distingos entre las fuerzas que alternaron en el poder en las administraciones locales, demócratas y radicales. La *política extorsiva del agua* fue desplegada en los sitios donde podía ser realmente efectiva, aquellos donde había una sensible escasez del fluido, como Quilino y Soto, en el noroeste.²¹⁰¹

Más allá del caso particular del agua, la acción política popular ligada a demandas de carácter alimentario emergió en pocas y esporádicas ocasiones y en contextos de fuerte crisis económica, marcados por incrementos de precios, caída en los salarios reales y altos niveles de desocupación. Prácticamente todas las manifestaciones populares en cuestión se concretaron en la ciudad de Córdoba y algunas de las más grandes poblaciones del interior -Río Cuarto, San Francisco- entre 1913 y 1921, es decir, en coincidencia con los años de la Primera Guerra Mundial, sus prolegómenos y la crisis posbélica. En general, esos movimientos de protesta y petición fueron liderados por fuerzas políticas de oposición -radicalismo, socialismo-, que consiguieron granjearse cierta adhesión popular más amplia para presionar a los poderes públicos -sobre todo municipales- para la implementación de iniciativas concretas para paliar la situación, como la supresión de impuestos sobre el consumo, el establecimiento de ferias francas y planes de obras públicas. En Córdoba y Río Cuarto es especialmente notorio el liderazgo socialista de las manifestaciones, a través de la Sociedad de Oficios Varios, la Sociedad de los Cortadores de Calzado y la de los Oficiales Peluqueros, el Centro Socialista y el de Estudios Sociales.²¹⁰² Durante el período de crisis asociado a la coyuntura bélica, el Estado, provincial y municipal, en general respondió positiva pero lenta y muy tímidamente a estas demandas, consiguiendo resultados desalentadores para las expectativas populares e incluso para las de los grupos dirigentes, como se hizo evidente en las intervenciones -de diverso género- en el mercado orientadas a disminuir o morigerar el precio de los alimentos.

²¹⁰¹ *Los Principios*, enero 4 y 30 de 1917 pp. 1 y 2 respect.; *La Voz del Interior*, noviembre 12 de 1924 p. 8.

²¹⁰² *La Libertad*, junio 20 de 1913 p. 1; *Los Principios*, julio 20 y 22 de 1913 pp. 4 y 2 respect.; *La Voz del Interior*, septiembre 16 de 1914 p. 4; *El Pueblo*, julio 26 de 1917 pp. 2-3; *La Voz del Interior*, julio 12 de 1925 p. 9.

Las intervenciones sociales del Estado cordobés en el período en que los sectores dirigentes estuvieron más sensibilizados frente a la *cuestión social* local, cuando ésta tuvo -y se percibió con- mayor intensidad, promediando la década de 1910 hasta los primeros años de la siguiente, se materializaron primordialmente en regulaciones laborales, implementadas en su mayoría por gobiernos demócratas, dentro de las cuales pueden destacarse, entre otras iniciativas, la ley de accidentes de trabajo, la reglamentación del descanso dominical, la ley de limitación de la jornada laboral, la ley de protección obrera y auxilio a la vejez, la ley de protección del trabajo femenino e infantil, la ley de la silla, la creación de la Oficina del Trabajo, la de Colocaciones y la de Protección Obrera.

Ese intervencionismo estatal en lo social era defensivo, pretendía contribuir a desactivar lo que se percibía como el potencial de ruptura de los grupos subalternos de la sociedad, era el resultado de un espíritu pragmático que impregnaba a los sectores dirigentes de las principales fuerzas políticas locales y no implicaba un renunciamento al credo liberal, que constituía un *piso* ideológico común a todas ellas, lo mismo que el conservadorismo. En este sentido, es particularmente llamativo que las iniciativas intervencionistas en general emergieron durante los *tiempos calientes* en los que confluían situaciones de crisis económica y efervescencia social, algo de lo que eran plenamente conscientes los mismos contemporáneos: “hemos descuidado la cuestión social, limitándonos a tratarla cuando se presenta en forma anormal e imperativa”, decía un funcionario provincial de alto rango en 1919.²¹⁰³ Sobre este punto y en el mismo momento, bajo el título “El reinado de la paz social”, en la columna editorial de la prensa católica local se expresaba:

“Levanta el espíritu esa tendencia que se va diseñando en favor del aumento de nuestra incipiente legislación social. Las manifestaciones concretas de esta tendencia son pocas aún, y ellas responden en su mayor parte a fines exclusivamente electorales, como que parte de elementos que no se apoyan en principios definidos ni siguen en la materia una orientación inteligente, sino que actúan impulsados por las necesidades o anhelos del momento; sin embargo, ellos marcan una reacción saludable [...]”²¹⁰⁴

En 1919 se concentra una profusa cantidad de discursos políticos y periodísticos sobre la *cuestión social*, que sostienen la necesidad inminente de responderle con legislación social, materializada en la sanción de varias normativas de esta índole por el gobierno provincial, en especial laborales, entre las cuales se encontraban algunas que dormían en las comisiones

²¹⁰³ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, p. 48-10.

²¹⁰⁴ *Los Principios*, mayo 14 de 1919 p. 1.

desde hacía varios años. Superados los *caldeados tiempos sociales*, el espíritu reformista tendía a desvanecerse, a lo que se añadía el deficiente cumplimiento de las prescripciones contenidas en los textos legales sancionados y la débil fiscalización estatal en la materia, como indicaba el senador radical Américo Aguilera en 1928:

“Cuando triunfó el partido demócrata, consideró necesario sancionar una legislación obrera, porque existía la nueva corriente de ideas que había purificado el ambiente cívico, y que además trajo al tapete de la discusión estos problemas, pavorosos para muchos, impostergables para todos y justos para nosotros. Estas leyes, de acuerdo a su texto, aparecen como aceptables para el instante en que fueron dictadas y quizá pueden constituir un balbuceo para una legislación social que luego habría de hacerse más perfecta, modificarse, aumentarse o disminuirse. Pero las leyes valen en virtud de la forma en que las aplican; ninguna de éstas han sido aplicadas en su verdadera esencia; todas han sido desvirtuadas, unas veces por interés, otras por la incomprensión y casi siempre por la forma inerte como los encargados de hacerlas cumplir, las practicaban. El departamento de trabajo de este gobierno que se inicia, ha podido constatar una serie de transgresiones que constituyen de por sí la requisitoria más formidable para demostrar el incumplimiento de esas leyes en los gobiernos anteriores.”²¹⁰⁵

Los sectores dirigentes locales paulatinamente fueron convenciéndose de la necesidad de poner en juego recursos más complejos para la reproducción del sistema, contribuyendo a que los sectores subalternos alcanzaran, mediante una moderada intervención estatal en lo social, cierta *prosperidad relativa* que tendiera a elevarlos al nivel de los otros grupos de la sociedad. Al respecto, Ramón J. Cárcano, que durante sus gobernaciones puso en marcha varias iniciativas reformistas en materia social, señalaba en su oportunidad:

“La conveniencia y armonía de las clases sociales, se funda elevando a los inferiores al nivel de los mejores, y no disminuyendo a los mejores al nivel de los inferiores. La prosperidad general, durable y progresiva, solo puede ser la prosperidad de todas las clases.”²¹⁰⁶

Ese trasfondo ideológico compartido, asentado en el conservadorismo-liberal, es otra variable primordial para explicar la presencia del asistencialismo estatal en la atención de lo social y, simultáneamente, la ausencia de una auténtica política social. En lugar de ésta, lo que existieron fueron *políticas sociales* destinadas a atender problemáticas particulares y específicas, es decir, intervenciones estatales atomizadas, fragmentadas, inarticuladas,

²¹⁰⁵ CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1928, t. I, pp. 288-289.

²¹⁰⁶ CÁRCANO Ramón J., *Labor Administrativa (1913-1916)*, Rosario-Córdoba, s.d., t. IV, p. 19.

superpuestas, sin reglas estables y, sobre todo, sin reconocimiento de derechos sociales, salvo para el caso de las condiciones laborales.

El asistencialismo estatal fue delimitándose mejor con el transcurso del tiempo, a partir de la contraposición entre un “principio de solidaridad”, en virtud del cual la sociedad tiene una deuda con sus integrantes, y un “principio de responsabilidad”, por el cual cada individuo es dueño de su existencia y debe hacerse cargo de sí.²¹⁰⁷ En la época, el acceso a la alimentación, a los servicios habitacionales, a las prestaciones sanitarias, estaba regulado básicamente por el mercado, quedando relegado al ámbito de la responsabilidad individual, en un contexto social caracterizado por un vigoroso crecimiento económico cuyos beneficios se distribuirían transversalmente sobre la estructura social. En este sentido, el ministro de gobierno de la provincia sostenía:

“Por otra parte, es absurdo creer que estas cuestiones pueden resolverse con el enriquecimiento de toda la sociedad. Traducido el problema al lenguaje sencillo de la aritmética, veríamos que la relación entre el divisor y el dividendo, no daría para todos la riqueza universal. Hay que multiplicar la riqueza, intensificando la producción, aumentando el poder de las máquinas, mejorando las condiciones del obrero y las fábricas y al cabo de algún tiempo veremos que la clase trabajadora adquiere un estado superior al que ahora tiene, como actualmente es superior también al esclavo antiguo, que trabajaba sin más recompensa que el alimento diario.”²¹⁰⁸

Por consiguiente, el Estado sólo intervenía para solventar los desajustes sociales más agudos que acompañaban a la expansión de las fuerzas productivas. Los grupos dirigentes locales privilegiaron las cuestiones más directamente vinculadas al crecimiento económico y depositaron su confianza en la acción del sector privado y en un *modelo residual* para la atención de lo social, de modo que la protección de los individuos y grupos más débiles descansaba en un principio de subsidiariedad y el Estado sólo intervenía cuando el mercado y las instituciones de la sociedad civil -la familia nuclear, la red parental, las entidades de beneficencia, las asociaciones mutuales- no garantizaban el amparo frente al infortunio. Entonces, como señala Robert Castel, la razón de la intervención era una falla en la “sociabilidad primaria”, consistente en redes de interdependencias que operan sin la mediación de instituciones específicas, basadas en la familia, el vecindario, el lugar de trabajo; esa falla dio lugar al surgimiento de una asistencia especializada, mediada por

²¹⁰⁷ Ambas nociones fueron tomadas de: ROSANVALLON Pierre, *La nueva cuestión social. Repensar el Estado providencia*, Buenos Aires, 1995, p. 21.

²¹⁰⁸ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, pp. 48-34.

instituciones -hospital, orfelinato, distribución organizada de limosnas, etc.-, que caracteriza a la “sociabilidad secundaria”.²¹⁰⁹ Las intervenciones sociales del Estado se presentaban como una ayuda, un complemento, una excepcionalidad, actuando -en palabras de María Carmelita Yazbek- como un “servicio de primeros auxilios social.”²¹¹⁰ Sobre este particular, un periódico cordobés expresaba en 1927:

“No vamos a negar que la beneficencia pública y privada es grande y amplia en nuestro país; pero su acción es aun limitada con relación a nuestras necesidades. Tampoco es justo que todo el peso de las responsabilidades recaiga sobre las asociaciones de protección social. El estado y los gobiernos, de cada provincia, deben asumir la parte de obligación que les incumbe y emplear todas las posibilidades con que cuentan, para resolver cuestiones como éstas, de orden vital.”²¹¹¹

Unos cuantos años antes, el ministro de gobierno de la provincia dejaba en claro cuál era “la parte de obligación” que le correspondía al Estado en la atención de lo social, señalando sobre las asociaciones de beneficencia:

“Ellas se ocupan de aquello a lo cual la acción del Estado no puede llegar sino por medios indirectos, y en lo que no puede tener sino una intervención y una eficiencia secundaria: alivian las miserias, cuidan los enfermos, atienden a los desvalidos, protegen la infancia, y derraman el tesoro de su filantropía y de sus beneficios sobre todas las clases de nuestra sociedad.”²¹¹²

El sostenimiento de ese modelo benéfico-asistencial fue virtualmente consensuado entre las principales fuerzas políticas de actuación local, el partido demócrata y el radical, resultando operativo durante las administraciones provinciales y municipales de ambas parcialidades. El radicalismo, cuyo discurso mostraba una mayor orientación hacia lo social y la participación del Estado en esta materia, con ocasión del ejercicio del poder en la provincia, sin renunciar a sus pretensiones doctrinarias, coincidió con sus adversarios políticos en la respuesta institucional que brindó a los desajustes sociales, que también fue claramente asistencialista, canalizada sobre todo mediante asignaciones presupuestarias que asumían la forma de subsidios y subvenciones. Esto es evidente en la fundamentación del diputado

²¹⁰⁹ CASTEL Robert, *Las metamorfosis...* cit., pp. 34-42.

²¹¹⁰ YAZBEK María Carmelita, “Políticas sociales y asistenciales: estrategias contradictorias de gestión estatal de la pobreza de las clases subalternas”, en: BORGIANI Elisabete y Carlos MONTAÑO (org.), *La política social hoy*, San Pablo, 2000, p. 136.

²¹¹¹ *Los Principios*, agosto 24 de 1927 p. 1.

²¹¹² MINISTERIO DE GOBIERNO, JUSTICIA, CULTO E INSTRUCCIÓN PÚBLICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Años 1905-1906, p. 10.

radical Antonio Sobral a un proyecto por el cual se otorgaba apoyo financiero al Asilo de Mendigos de la ciudad de Córdoba, cuando expresaba:

“Enemigo por temperamento y por razones ideológicas de la beneficencia, la acepto como una situación que nos presenta esta sociedad actual, organizada bajo un sistema de irritante capitalismo; pero, a pesar de todo ello, señor presidente, y ya que vendrá la hora en que será sustituida la beneficencia por el seguro social organizado por el Estado; vendrá la hora en que la caridad será sustituida por la justicia social ordenando la vida de relación. Mientras tal cosa y tal hora no llegue, debemos prestar atención, entregando parte de los dineros públicos a esas instituciones que hoy son columnas en donde se está sosteniendo y al mismo tiempo buscando de aliviar la miseria y el dolor.”²¹¹³

El radicalismo cordobés había sostenido desde mucho antes esta posición asistencialista, como se desprende de un comentario del periódico local “La Libertad”, vocero de esta tendencia política, donde -fijando su posición sobre la instalación de las Gotas de Leche- expresaba en 1908:

“no somos partidarios de que el Estado invierta los dineros del pueblo en crear y mantener esta clase de instituciones, que complican hasta el infinito el mecanismo administrativo y que, por su naturaleza, corresponderían más bien a las sociedades de beneficencia; creemos además, que el establecimiento de ellas fomenta los dos vicios sociales [...]”²¹¹⁴

De este modo, tomó forma en Córdoba una *nebulosa asistencial* integrada por todos los sectores que brindaban prestaciones de bienestar; por el lado del Estado, coincidían dentro de ella, más allá de sus divergencias políticas e ideológicas y los matices que cada uno le imprimiera a su posición, los demócratas, los radicales y los católicos. Paulatinamente, las circunstancias hicieron que todos ellos confluyeran, con variantes de grado pero no de fondo, en dos planteamientos centrales frente a la realidad social cordobesa: el rechazo del *dejar hacer* doctrinario del liberalismo y, como contrapartida, la aceptación de la intervención estatal en lo social dentro de ciertos umbrales, que sin desaparecer fueron ampliándose desde fines del siglo XIX hasta 1930. Con referencia a ellos, el diputado radical José M. Zalazar, expresaba en 1915: “La diputación radical, [...] que debe obedecer a un programa, en el cual está inscripto, entre otras materias, el deber de sostener la intervención del Estado en las

²¹¹³ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1928, p. 152.

²¹¹⁴ *La Libertad*, febrero 19 de 1908 p. 1.

relaciones del trabajo, en la parte en que racionalmente está aceptado que así debe efectuarlo, [...].”²¹¹⁵

Así, comenzó a dibujarse un deslizamiento desde el “principio de responsabilidad” hacia el “principio de solidaridad”, desde la “economía política” hacia la “economía social”, que sólo era -parafraseando a un intelectual europeo- una “economía política ablandada.”²¹¹⁶ En los inicios de esta transición en el caso cordobés, el diputado demócrata Horacio Valdés aludía a ella en los siguientes términos:

“Sabido es, señor presidente, que nuestra organización política fundamental es individualista por excelencia. El estado no es otra cosa que un organismo tutelar de la libertad individual, cuyas actividades se han circunscripto a la defensa y conservación de las conquistas individuales. El individualismo, que considera al hombre como un átomo, de los tantos iguales que componen la sociedad, celoso de su propia subsistencia como principio orientador de un sistema determinado de organización colectiva, redujo al estado y circunscribió su acción a lo estrictamente necesario para dirimir el conflicto de las libertades contrapuestas y velar por su existencia como entidad soberana. Pero hoy, señor presidente, ante los nuevos problemas que el presente pone a consideración del estadista, nadie vacila en aceptar que, por un imperativo de la evolución, al **estado individualista**, preocupado únicamente en el amparo y conservación de las conquistas privadas, seguirá el estado social o **estado de solidaridad**. Las nuevas normas legislativas que diariamente se adoptan en los países civilizados así lo acreditan, y aún entre nosotros, país nuevo donde no se ventilan los graves problemas que embargan a la vieja Europa, los partidos y los gobiernos, derivan sus afanes hacia la legislación social en su doble faz de protección y de asistencia.”²¹¹⁷

Esta situación y el trasfondo conservador de esas fracciones políticas permiten explicar también su coincidencia en la necesidad de salvaguardar lo esencial del sistema vigente mediante el reformismo social, que implicaba cambios evolutivos, graduales y pacíficos, a la vez que el rechazo radical de las mutaciones revolucionarias y violentas. El siguiente comentario de un ministro provincial es por demás elocuente:

“Entre tanto, sucédense a diario los conflictos de ambas partes, jugando en ello la violencia un rol principalísimo para resolver, mediante la fuerza y en un día, lo que no puede ser resuelto sino por una construcción legal apoyada en la doble autoridad de la razón y de la experiencia. Toda solución violenta causará más ruinas que beneficios, porque los cataclismos no edifican nada. Solo el trabajo inteligente tiene la virtud de elevar y de construir. [...] La revolución no conseguirá resolver el problema obrero, de ningún modo; este debe resolverse por

²¹¹⁵ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1915, p. 208.

²¹¹⁶ La expresión pertenece a René Worms, “L'économie sociale”, en: *Revue Internationale de Sociologie*, 1898, cit. en: CASTEL Robert, *Las metamorfosis...* cit., p. 245.

²¹¹⁷ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1921, p. 1000. Destacado del autor.

medio de la ley y de las instituciones libres que ahora rigen; el pueblo tiene en sus manos la solución, sin necesidad de recurrir a la violencia.”²¹¹⁸

Esta posición llevaba a combinar, en la estrategia política, la apelación, según las circunstancias, tanto a la “mano tendida” -las prácticas asistencialistas- como a la “mano dura” -la represión- en las relaciones entre los grupos dirigentes y los sectores populares.²¹¹⁹ Esto último tomó su forma más visible cuando quienes participaban del control del Estado percibieron a la agudización del conflicto social existente en ciertos momentos -en especial en la Córdoba agitada de los años 1917-1922- como una seria amenaza de subversión de los fundamentos del sistema social en su conjunto. En este sentido, en 1919 el diputado radical Pedro E. Vivas expresaba:

“Si efectivamente, los gremios actualmente en huelga estuvieran en vías de convulsionar la sociedad o estuvieran guiados por agitadores reconocidos y si fuera del problema netamente económico que ellos debaten, existieran otros propósitos de orden revolucionario, que hiciera creer al poder ejecutivo en el peligro de una revolución social, sería muy lógico y muy justificado el aumento de las policías que se propone; yo no hubiera tenido inconveniente en votarlo, pero yo no veo el orden público alterado o amenazado: veo el ejercicio pacífico y legal del derecho de huelga, derecho ampliamente reconocido en todos los países del mundo, y los obreros no han producido actos de violencia, como dice el señor diputado Roldán, y apenas ha habido un choque policial.”²¹²⁰

La posición de los demócratas en este punto quedaba muy clara en las palabras del encargado de la cartera de gobierno:

“Considerada la huelga como un choque de dos fuerzas contrarias y reconocida la necesidad de la intervención oficial para restablecer el equilibrio, surge la cuestión de cómo debe intervenir, por qué medios y hasta qué límite. Desde luego, se presentan dos modos de intervención oficial: el meramente preventivo, que consiste en un sistema de leyes de mejoramiento obrero y el de la intromisión directa en la huelga misma, ya sea como mediador amistoso, ya como guardián y custodio del orden social. Ninguno de estos sistemas puede practicarse aisladamente, siendo indispensable su doble combinación o empleo. Tal es la solución aconsejada por la experiencia. [...] el Estado debe intervenir preventiva y represivamente. Del primer modo, dicta leyes que mejoren la situación del obrero, procurando el equilibrio entre el capital y el trabajo, a la vez que deriva los

²¹¹⁸ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, pp. 48-5 y 48-12 a 48-13.

²¹¹⁹ Las nociones de “mano tendida” y “mano dura” se tomaron de: RIVERA Antonio, “Orden social, reforma social, estado social”, en: CASTILLO Santiago y José María ORTIZ DE ORRUÑO (coord.), *Estado, protesta y movimientos sociales*, Bilbao, 1998, p. 15.

²¹²⁰ CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Año 1919, t. II, pp. 46-29 a 46-30.

conflictos hacia soluciones pacíficas y justicieras. Por el segundo, se constituye en supremo guardián del orden, impidiendo o castigando todo acto que tienda a alterarlo.²¹²¹

Por su parte, la vertiente reformista social de orientación católica se mostraba como una celosa defensora del orden social y de los valores que juzgaba eran los fundamentos de la sociedad: “la sociedad se asienta y progresa, en la libertad y en el orden”, afirmaba Juan F. Cafferata en 1921,²¹²² a lo que su par Arturo M. Bas añadía: “soy conservador en el verdadero concepto de la palabra, porque aspiro a la estabilidad de la sociedad sobre sus bases esenciales: propiedad, patria y familia.”²¹²³ Dentro de esta corriente, sin dejar de lado la acción social, los sectores más militantes y radicalizados planteaban explícitamente el imperativo de recurrir a la fuerza para frenar a aquellos grupos sociales que cuestionaban el sistema en sus propios cimientos:

“Unámonos para luchar y para construir. A ello nos invitan las múltiples instituciones que tienen como finalidad sostener todo lo que signifique orden y disciplina dentro de nuestras instituciones, observando las prácticas tradicionales en la formación y desenvolvimiento de la familia y de la sociedad.

“Entre estas instituciones hay una, de reciente creación, que se destaca especialmente: la ‘Liga Patriótica Argentina’, nacida a raíz de los graves sucesos de enero que convulsionaron, durante una semana, la vida de la gran metrópoli porteña, y que tiende a unir todos los elementos sanos de la nación, sin distingos políticos y religiosos, para oponerse, con entereza y patriotismo, a cualquier intentona de subversión terrorista, facilitando con la cooperación personal y colectiva, la formación de la policía civil voluntaria, que ha de secundar, eficazmente, la acción de las entidades oficiales para la defensa del orden público y de la integridad institucional. Todos debemos alistarnos en las filas de la ‘Liga Patriótica Argentina’ a fin de realizar la obra magna de reconstrucción que los presentes momentos exigen con urgencia impostergable; [...]”²¹²⁴

Por último, un factor cuya significación no debe desecharse al tratar de comprender el asistencialismo estatal remite al universo de las representaciones colectivas y el imaginario de la época, donde estaba fuertemente enraizada la creencia en el progreso continuo, cuya concreción tangible se manifestaba por doquier, convirtiéndose en una vivencia que cruzaba transversalmente la estructura social. Al respecto, las expresiones del reformista social español Adolfo Posada, tras una visita a la Argentina, son muy explícitas:

²¹²¹ *Ibíd.*, pp. 48–6 y 48–8. Subrayado del autor.

²¹²² *Los Principios*, marzo 22 de 1921 p. 1.

²¹²³ BAS Arturo M., *Acción parlamentaria. Diputado nacional por Córdoba. 1920-1923*, Buenos Aires, 1923, t. II, p. 257.

²¹²⁴ *Los Principios*, abril 29 de 1919 p. 1.

“Sólo podría resumir, bosquejar, con líneas muy inseguras, una impresión que me sería imposible razonar ahora con demostraciones de hechos y de datos, pero que es como resultante de mis análisis y de todas mis apreciaciones parciales. El momento social o sociológico, argentino [...] es un momento de optimismo desbordante. Parece inundar a la patria de Sarmiento el goce, el placer de la vida, en una atmósfera de confianza y de fe en el porvenir. Hay, sin duda, sombras en el cuadro: ya se ha hecho notar; pero ellas sirven más bien para acentuar y dar relieve a la nota optimista dominante.”²¹²⁵

²¹²⁵ POSADA Adolfo, *La República Argentina. Impresiones y comentarios*, Buenos Aires, 1986, p. 357. [Madrid, 1912]

**LA ALIMENTACIÓN Y LA VIDA POLÍTICA:
A MANERA DE CIERRE**

En esta parte del trabajo se abordó la relación entre el consumo de comestibles y la vida política en Córdoba desde la perspectiva de las intervenciones de los poderes públicos - provinciales y municipales- en la materia, incluyendo las universales, cuyos resultados revertían sobre toda la población (calidad, precios, red de distribución), y las focalizadas, dirigidas sólo hacia grupos específicos (pobres, niños).

Hacia las tres primeras décadas del siglo XX, el Estado cordobés comenzó a motorizar diversas iniciativas intervencionistas sobre los valores de los alimentos, intentando propiciar su abaratamiento, a través de instrumentos como la política impositiva, el abastecimiento a cargo de los poderes públicos, la instalación de ferias francas y la regulación de precios. Sin embargo, las diversas medidas oficiales que se pusieron en marcha fueron ineficaces para detener la tendencia alcista de los valores de los comestibles. Esto obedeció muy especialmente al carácter exógeno de los factores fundamentales que determinaban el nivel y ritmo de evolución de los precios internos de los alimentos en un país como la Argentina, que tenía una economía con un alto grado de apertura hacia el exterior.

En este marco general y en coincidencia con la sensible curva ascendente que dibujaron los precios de los alimentos en esos momentos, desde el segundo quinquenio de la década de 1910 las intervenciones públicas sobre esa variable se tornaron más intensas y frecuentes que en los tiempos precedentes. A finales del período, emergieron nuevos instrumentos públicos en materia de intervención sobre los precios de los alimentos. En esos momentos, unas pocas iniciativas provenientes del Estado provincial delinearon un mecanismo relativamente novedoso en la materia: la imposición de *precios máximos*. Esto implicó una transferencia *de hecho* de un control que hasta entonces había sido municipal a uno provincial. Este movimiento deja entrever una mutación mucho más profunda, relativa a las concepciones que se tenían acerca de las funciones que el Estado debía reservarse para sí.

En términos generales, se puede decir que las circunstancias económicas y sociales que se dibujaron desde mediados de la década de 1910 paulatinamente fueron legitimando una mayor proyección del Estado sobre los mecanismos de mercado. Sin embargo, esto no obedeció a que los sectores dirigentes de Córdoba hubieran abjurado de sus principios liberales, sino a la flexibilidad con que los sostenían frente a las circunstancias concretas que les planteaba la vida económica y, sobre todo, social.

En un orden liberal como el vigente en la Córdoba de entre siglos, en el cual primaba una lógica individualista, el bienestar era ante todo una responsabilidad individual, desarrollándose en el marco de un mercado donde debían concurrir libremente el capital y el trabajo, con una participación subsidiaria del Estado. Sin embargo, dentro de esta tendencia

general, existían algunas excepciones, como la cuestión analizada de la calidad de los alimentos, que fue motivo de vigorosas intervenciones estatales municipales. En esta materia, en la Córdoba de entre siglos, es clara la participación del Estado en el mercado alimentario, en concreto en las condiciones de los comestibles, en tanto creador de un *corpus* normativo - creciente en extensión, detalle y complejidad- y un dispositivo burocrático encargado de su aplicación y vigilancia, codificador de la calidad de los productos y fijador de las reglas de admisión en el mercado.

Este involucramiento concreto del Estado en el mercado gozaba en la época de un indiscutido consenso societal. Las aceptadas intervenciones estatales sobre la calidad de los alimentos representaban una regulación, concebida como legítima y necesaria, de la *libertad de comercio y de industria* consagrada en el texto constitucional vigente. El Estado liberal tenía como una de sus misiones primordiales velar por la seguridad física y patrimonial de los ciudadanos, por extensión, darle también ciertas garantías higiénico-sanitarias en materia alimentaria. Las intervenciones del Estado en la calidad de los alimentos privilegiaron claramente -entre sus diversos objetivos- los higiénico-sanitarios, persiguiendo con más ahínco la custodia de la salud de los ciudadanos que el bienestar más general de los consumidores.

Pese a sus limitaciones, una consideración global sobre las intervenciones estatales en la calidad de los alimentos de uso cotidiano, desde las últimas décadas del siglo XIX, permite afirmar que en el período se avanzó mucho, constituyéndose desde los dispositivos institucionales hasta el *corpus* normativo, general y específico, que debían encargarse de aplicar y fiscalizar su cumplimiento. Esto fue un factor de mucha importancia para explicar el descenso de los decesos provocados por patologías digestivas.

Esta tendencia fue también el resultado de la convergencia de esas intervenciones universales con otras de carácter focalizado, dirigidas hacia grupos específicos. Estas últimas constituyen el segundo eje de las respuestas del Estado a la situación sanitaria ligada al consumo alimentario; ellas estuvieron dirigidas hacia los más débiles de la sociedad, los sectores de extracción humilde, los adultos con imposibilidades para el desempeño de tareas productivas o con ingresos insuficientes para la subsistencia de sus familias, las madres trabajadoras y los niños de corta edad. Estos últimos, víctimas preferidas de las patologías digestivas, fueron los más beneficiados entre los pobres en la atención estatal de sus problemas alimentarios. La intervención del Estado en este campo delineó sus primeros trazos hacia los albores del siglo XX y alcanzó mayor definición desde mediados y fines de la década de 1910; no obstante, este mayor involucramiento del Estado sólo implicó un

incremento de grado en un asistencialismo focalizado, no un salto cualitativo. Las intervenciones estatales adquirieron un carácter compensatorio, paliativo y correctivo, pretendiendo sólo atenuar las desigualdades en el acceso estratificado al mercado y, a la vez, actuar como instrumentos de reequilibrio social. En ausencia de una auténtica política social, existieron *políticas sociales* destinadas a atender problemáticas particulares y específicas, es decir, intervenciones atomizadas, fragmentadas, inarticuladas, superpuestas, sin reglas estables y, sobre todo, sin reconocimiento de derechos sociales, salvo en el caso de las condiciones laborales.

En una evaluación global de las intervenciones estatales en el consumo alimentario se puede decir que una circunstancia decisiva que explica la restringida participación del Estado en la materia remite al grado de avance alcanzado en el proceso de institucionalización del poder estatal, desde el punto de vista de sus constituyentes materiales y abstractos.

El asistencialismo estatal era acompañado por la acción de las entidades de beneficencia, en las cuales el Estado delegaba la tarea de atender las necesidades básicas insatisfechas de los sectores sociales más desprotegidos. Existía complementación entre lo público y lo privado. Sin embargo, el asistencialismo estatal y la beneficencia, aun considerados en conjunto, sólo respondieron de manera limitada e intermitente a las necesidades que pretendían solventar, en un contexto signado por el predominio de un muy alto grado de mercantilización del acceso a los bienes y servicios esenciales.

CONCLUSIONES

El estudio del consumo alimentario efectuado en este trabajo permitió establecer similitudes, divergencias, cambios, transformaciones y permanencias dietarias en la Córdoba del período 1870-1930. Contra la representación mental sostenida por el sentido común y la construida por la escasísima historiografía sobre el tema, la realidad alimentaria cordobesa de fines del siglo XIX y primeras décadas del XX se muestra extremadamente compleja y dinámica; la segmentación social, las asincronías regionales y el pluralismo étnico cruzaban transversalmente el universo alimentario cordobés, sometido a complejas dinámicas de cambio en los patrones de consumo. La diversidad del régimen alimentario era un indicador crucial de las desigualdades sociales, espaciales y étnicas. Esto se traduce en la imposibilidad de formular seriamente pretenciosas generalizaciones sobre las características del consumo de comestibles del conjunto de la población cordobesa, sin ponderar convenientemente su alto grado de heterogeneidad. En este sentido, se demostró que el consumo de alimentos de la sociedad cordobesa de la época era una realidad heterogénea, rica y plural, donde las diferencias dietarias -cuantitativas y cualitativas- entre los grupos sociales, que consistían sobre todo en la presencia o ausencia de cierto producto, la significación de los diversos comestibles en la canasta familiar y la calidad de éstos, permiten sostener la existencia de *consumos diferenciados* desde el punto de vista social -distancias verticales-, espacial -distancias horizontales- y étnico.

Las distancias sociales en las dietas fueron afirmándose con el transcurso del período, siendo mucho menos sensibles en sus albores que en sus postrimerías, especialmente desde el punto de vista de la composición de la ingesta y la calidad de los productos. En las primeras décadas del período, frente al régimen alimentario monótono de los sectores populares se encontraba el de los sectores acomodados, que -aunque mucho más abundante- no era tan diversificado como podía esperarse, careciendo de refinamientos culinarios. Esto está estrechamente ligado a una serie de circunstancias que tomaron forma paulatinamente durante el período, en especial una mayor estabilidad del abastecimiento y el incremento -en volumen y variedad- de las disponibilidades de alimentos, por el aumento de la producción cordobesa y nacional y de la importación procedente de Europa. Aquí el ferrocarril jugó un papel muy significativo, porque supuso mayor estabilidad relativa en el ingreso de los productos y mayor diversificación de su oferta -en número de artículos y procedencias-, contribuyendo de este modo a la transformación del problema alimentario, ante todo, en una cuestión de poder

adquisitivo más que de existencias. Se operó una expansión cuantitativa y cualitativa del mercado alimentario, derivada del aumento del ingreso *per capita* -resultado del crecimiento económico fuerte y sostenido- y de la expansión demográfica, en la que convergieron el crecimiento vegetativo y la contribución inmigratoria europea y de provincias vecinas. Esto fue decisivo en la emergencia de una mayor diferenciación social del consumo alimentario, como se percibe a fines del período. Ella es particularmente visible en el caso de la carne, artículo central de la dieta de todos los sectores sociales. En su consumo había notables diferencias cuantitativas, evidentes en la brecha entre el consumo efectivo de los sectores sociales más bajos y las disponibilidades promedio por habitante, a las que se añadían fuertes contrastes cualitativos que permiten aludir a la existencia de una *jerarquía social de los gustos*, desde tres puntos de vista: la clase de vacuno que proveía la carne, los *cortes* adquiridos y el grado de gordura. Estas tres variables afectaban sensiblemente los precios, estratificando socialmente el acceso a un artículo que, evidentemente, no era homogéneo. Una variable adicional de diferenciación social, pero de menor significación con respecto a las tres anteriores, remitía a la contraposición carne fresca/carne conservada.

Las múltiples y significativas diferencias cualitativas reconocidas en el consumo de carne y en el de artículos como el pan y la leche, entre otros, ponen de manifiesto la existencia de un verdadero repertorio de productos escondidos bajo una denominación genérica, lo cual remite, a su vez, a una escala de precios y, finalmente, a una jerarquía social. Las denominaciones genéricas de los comestibles suelen ocultar o solapar -como en la Córdoba de entre siglos- una parte de la realidad histórica, restándole complejidad y tendiendo a opacar las distancias que atraviesan el espacio social. Por otra parte, la heterogeneidad de los productos pone de manifiesto la segmentación del mercado, su extrema complejidad en el ámbito local, haciendo evidente la contraposición entre el mercado como una abstracción ahistórica y atemporal y el mercado como una realidad histórica anclada en un específico contexto temporo-espacial, es decir, entre el mercado como una categoría analítica y como un producto histórico.

Dentro del territorio provincial, se recortaron dos grandes espacios regionales, que protagonizaron dispares experiencias históricas en el período, las cuales imprimieron marcas profundas en sus correspondientes estructuras productivas, demográficas y mentales y, por medio de éstas, impusieron una serie de condicionamientos a los patrones alimentarios de cada uno de ellos. En este sentido, en la Córdoba de entre siglos puede percibirse la existencia de verdaderas *fronteras alimentarias* entre la región noroeste y la sudeste de la provincia. Estas distancias horizontales -inscriptas en el espacio físico- en la alimentación derivaban sobre todo de la desigual significación que en cada una de las dos áreas señaladas tenían una

serie de artículos alimenticios presentes en ambas y, subsidiariamente, de la presencia o ausencia de otros productos. En una *geografía de la alimentación* del interior cordobés, las diferencias entre ambas *áreas alimentarias* se reducían a que en el noroeste se utilizaba relativamente más carne de ganado menor, mucho más maíz que trigo, abundante y variada cantidad de frutas y una serie de comestibles tradicionales, mientras que en el sudeste se consumía relativamente más carne vacuna, carne de cerdo, mucho más trigo que maíz, un corto número de una reducida variedad de frutas, una aceptable cantidad de verduras y una importante cuota de productos avícolas. Esta asincronía regional hace que Córdoba pueda concebirse, también desde el punto de vista alimentario, como una zona de transición entre el litoral y el noroeste argentinos. Las disimilitudes entre ambas *áreas alimentarias* obedecían a las diferencias existentes entre el noroeste y el sudeste provinciales en materia de estructuras productivas, condiciones de movilidad, infraestructura -transporte, irrigación, abastecimiento de agua- y composición de los recursos demográficos -en particular, la existencia, el tamaño y la distribución del contingente de extranjeros-.

A esta *geografía de la alimentación* se le añadía otra *frontera alimentaria*, que en este caso diferenciaba claramente a la región sudeste de la noroeste y, también, de la ciudad de Córdoba: el consumo de carne equina. Éste constituyó, hacia las primeras décadas del siglo XX, un rasgo alimentario peculiar de la zona sudeste de la provincia, aquella que hacia los albores del período había sido zona de frontera, de contacto e intercambio entre blancos e indígenas; en este sentido, el consumo de carne equina era un resabio de *la frontera*, una permanencia de largo plazo, una estructura de larga duración en la alimentación del sudeste cordobés, aunque ya en franco retroceso. Pero el consumo de carne equina era una *frontera espacial* y, también, *social* y *étnica*, porque discriminaba entre ricos y pobres y entre blancos e indígenas -aunque no de manera taxativa- primero y entre criollos e inmigrantes europeos años después.

El amplio y multifacético proceso de modernización experimentado por la sociedad cordobesa en el período incluyó también la emergencia paulatina de una *modernidad alimentaria*, de tendencia europeizante, materializada en dos dinámicas de cambio de los patrones de consumo, cada una de ellas con características propias, debido a su contenido, los contextos temporo-espaciales que las contuvieron y los grupos sociales involucrados.

La primera dinámica de cambio alimentario fue protagonizada por los sectores sociales urbanos capitalinos de posición acomodada, que durante la década de 1870 sustituyeron parcialmente sus patrones hispano-criollos por los de la cultura francesa. Los síntomas de la transformación se perciben en los albores de la década de 1880. Este fenómeno de cambio

también se extendió, con las mismas características que en la ciudad de Córdoba, aunque mucho más tardíamente y en menor grado, a los sectores acomodados de algunos de los centros poblados más importantes y prósperos de la región sudeste de la provincia. Además, como parte del proceso de cambio, los sectores acomodados recortaron un poco su ingesta cárnica, reemplazaron al tradicional vino carlón por los procedentes de Francia, paulatinamente fueron dejando de lado la utilización de la grasa y recurrieron crecientemente al aceite y a la manteca y sustituyeron parcialmente al maíz por el arroz y al mate por el café y el té. El afrancesamiento de los patrones alimentarios se convirtió en una *moda culinaria*, de la que formaban parte ciertos restaurantes y algunos platos. Este proceso era el resultado de la difusión social intercontinental de los usos y costumbres culinarios de la cultura francesa, a la que contribuyó muy especialmente la presencia de una colectividad francesa reducida pero muy activa en el ámbito gastronómico en la ciudad de Córdoba, la expansión cuantitativa y cualitativa de las disponibilidades locales de comestibles y el incremento del nivel de ingresos. El afrancesamiento alimentario es perceptible también en otros contextos históricos relativamente próximos en el espacio y más o menos para la misma época, como la ciudad de Buenos Aires y varios de los principales centros urbanos de Chile -Santiago, Valparaíso, Concepción, Coquimbo, La Serena-. Pero este afrancesamiento alimentario de los sectores acomodados cordobeses se circunscribió casi exclusivamente a los espacios públicos -restaurantes- y las comidas de ocasión -banquetes-, mientras que los tradicionales patrones culinarios hispano-criollos mantuvieron una fuerte presencia en el ámbito hogareño y cotidiano; en ese segmento social emergió una verdadera *diglosia culinaria*, resultado de la coexistencia de una *endococina* criolla para la familia y las colaciones corrientes y una *exococina* afrancesada para ocasiones especiales que ameritaban una celebración y, más aún, para las comidas y los eventos sociales que se concretaban fuera del hogar.

La segunda dinámica de cambio de los patrones alimentarios se desarrolló durante la década de 1890, notándose ya sus efectos a comienzos del siglo XX. Ella puso en el centro del escenario a la cocina de los sectores populares que poblaban la zona sudeste de la provincia y la ciudad de Córdoba. El cambio alimentario fue posible merced a la acción de dos factores. Por un lado, el enriquecimiento cuanti-cualitativo de las disponibilidades locales de comestibles, resultado del incremento y diversificación de la producción primaria local y su complementación con la introducción de alimentos provenientes de otras provincias y, sobre todo, de Europa. Por otro lado, el contacto directo entre la creciente inmigración extranjera y la población criolla, que representó un encuentro de culturas y, a la vez, de universos alimentarios distintos, como consecuencia del cual se produjo un intercambio que modificó

recíprocamente las dietas de los nativos y los recién llegados. La ciudad de Córdoba y la región sudeste se transformaron en los continentes privilegiados de este proceso de intercambio culinario, porque dentro de la provincia estos recortes territoriales fueron los notablemente más beneficiados con la expansión de la producción de alimentos y el arribo de inmigrantes procedentes del exterior, así como los que contaban con condiciones de vialidad con mucho superiores a las del noroeste. El intercambio fue facilitado por dos circunstancias. Primera, muchos de los inmigrantes extranjeros residentes en el territorio cordobés se dedicaron a la producción de comestibles hasta entonces escasos en el mercado local o de abastecimiento irregular, satisfaciendo mediante su consumo sus propios gustos étnicos, ahora en tierra adoptiva, y comercializando el excedente. Segunda, la difusión efectiva de los patrones alimentarios de los extranjeros merced a la significativa participación que ellos tuvieron, sobre todo los italianos y españoles, dentro del sector gastronómico.

El intercambio culinario entre los sectores populares nativos y los inmigrantes extranjeros implicó un choque de dos modelos alimentarios con esencias diferentes: eminentemente carnívoro el local y fundamentalmente vegetariano el importado. El encuentro entre ambos dio paso a una aculturación recíproca, materializada en una mayor diversificación del régimen alimentario de ambas parcialidades, aunque en los dos casos la carne quedó finalmente como el artículo central. Esta dinámica fue afectada por fricciones y resistencias. Sólo paulatinamente, mediante el contacto permanente con la población nativa y sus patrones de consumo, los inmigrantes extranjeros comenzaron a familiarizarse con diversas preparaciones e ingredientes de la culinaria local que, en un primer momento, despertaron su asombro y les resultaron exóticas y difíciles de aceptar como alimentos, porque eran ajenas a su universo cultural y sus categorías mentales que definían qué era comestible. Por otra parte, pese a que de buena gana comieron más carne, los inmigrantes europeos no soportaron un régimen casi exclusivamente cárnico como el que encontraron, lo que enseguida les produjo *la nostalgia del pan*, sobre todo en los primeros años del período, cuando la escasez de las disponibilidades locales de trigo y harina hacían del pan un artículo raro y caro. Por el lado de la población nativa, las líneas de resistencia tal vez más fuertes que cruzaron el intercambio culinario estuvieron representadas por el aceite de oliva y las verduras frescas.

La presencia de un significativo número de inmigrantes extranjeros también estimuló la introducción de nuevas pautas de comportamiento alimentario en las épocas de festividades, concretamente en la Navidad. Este movimiento también formó parte de la *modernidad alimentaria* que tuvo lugar en la Córdoba del período, impregnada de un claro y difuso tinte

uropeizante. El fenómeno no fue privativo del contexto cordobés, se manifestó también -con anterioridad y mayor intensidad- en la ciudad de Buenos Aires.

Es perceptible entonces la complejidad inherente a la emergencia de la *modernidad alimentaria* en la Córdoba de entre siglos, parte integrante de un proceso de modernización mucho más abarcativo, pluridimensional y polisémico. De todos modos, ambos procesos tuvieron sus límites. La *modernidad alimentaria* contuvo dinámicas de cambio que encontraron fronteras sociales y espaciales allende las cuales se inscribían las permanencias dietarias de la cocina criolla. Las dos dinámicas de cambio alimentario señaladas, cada una a su manera, conllevaron modificaciones en la dieta de la población nativa, pero no implicaron la disolución y extinción de los patrones de consumo criollos mediante una fusión con sus semejantes importados y la conformación de una nueva síntesis aglutinante con identidad propia; en su lugar, hubo encuentros e intercambios, incorporaciones recíprocas de ciertos artículos y pautas de consumo, homologaciones culturales, asimilaciones y sustituciones parciales, junto a significativas persistencias; en suma, la *modernidad alimentaria* cordobesa supuso cambios, transformaciones y permanencias, la coexistencia de lo nuevo y lo viejo, lo extranjero y lo criollo, el pluralismo étnico y alimentario.

Las permanencias frente al embate modernizador también se inscribieron puntualmente en el espacio: dentro de la trama urbana, a manera de enclaves, representados por *cocinas* y *restaurantes al aire libre*, dispersos por la ciudad de Córdoba, a cargo de mujeres nativas humildes, dedicados al expendio de rápidas *comidas al paso* que integraban el repertorio de la gramática culinaria criolla. Más allá de estas permanencias, el cambio alimentario presentó una nítida y sólida frontera espacial, porque fue protagonizado por la capital provincial y la zona sudeste, mientras que la región noroeste -salvo subáreas acotadas- se mantuvo marginada de la *modernidad alimentaria* y aferrada a los patrones de consumo tradicionales. Esto obedeció, primordialmente, a la acción de dos factores. Primero, la situación de aislamiento geográfico del noroeste cordobés, por sus difíciles características topográficas y deficientes condiciones de movilidad; segundo, la participación bastante acotada y espacialmente concentrada de los inmigrantes extranjeros, que fueron un factor esencial en el proceso de cambio alimentario, dentro del contingente demográfico del noroeste. A la vez, cuando se produjo el contacto entre los criollos de este recorte territorial y los flamantes habitantes procedentes del exterior, las posibilidades de operar un intercambio de patrones de consumo entre ambas parcialidades chocaron con los gustos étnicos y también, a menudo, con los condicionamientos que imponía la estructura productiva del noroeste, con un producto poco diversificado, ajustado a las demandas de la población local, que se conformaba con ello

por las dificultades del contacto comercial con otros espacios. En síntesis, las características de la estructura productiva, las condiciones de movilidad y la composición demográfica fueron factores decisivos que permiten explicar que, dentro de la provincia, el noroeste se convirtió en el baluarte más fuerte de la cocina criolla y la dieta basada en sus lineamientos, haciendo de este espacio una entidad que, en términos alimentarios, estaba mucho más próxima al noroeste tradicional y conservador de la Argentina que a su litoral en proceso de modernización. La marginalidad del noroeste provincial en el marco de la *modernidad alimentaria* fue una dimensión más de su exclusión del más amplio proceso de modernización de entre siglos.

Las desigualdades en el consumo de comestibles en la Córdoba de entre siglos excedían el ámbito estrictamente dietario, abarcando también los *aspectos sociales de la alimentación*, el medio ambiente social, cultural y material del acto alimentario. Los *modos de comer* operaron efectivamente como un factor adicional de diferenciación jerárquica en el consumo y, por ende, en el conjunto social. El *modo de comer* exteriorizaba jerarquías sociales y con su recreación periódica en el acto alimentario contribuía a reproducir las distancias verticales que cruzaban el campo social. Los *modos de comer* no son para nada naturales, son productos históricos resultado de un proceso de construcción social siempre inacabado. En este sentido, la comparación entre principios y fines del período como dos fotografías de los *modos de mesa* de la sociedad cordobesa muestra indicios de un largo proceso de mutación que tiene una orientación definida en el sentido de una mayor *civilización* de los comportamientos en la mesa y un desarrollo del entorno material que rodeaba al acto alimentario. Esta tendencia general de evolución, este movimiento global, es una compleja transformación mayor que involucró asincronías espaciales y sociales y particularidades étnicas, en suma, coexistencia de distintas *maneras de mesa*. Esta coexistencia significaba que, en un mismo momento histórico, distintos grupos sociales se encontraban en diferentes fases del proceso civilizatorio, como se percibe con claridad a principios del período en las desigualdades étnicas -criollos, indígenas, inmigrantes europeos- en las *maneras de mesa*, en particular en el contexto material en que acontecía el acto alimentario; las diferencias estaban íntimamente ligadas a las pautas culturales de cada una de esas parcialidades más que a los condicionamientos económicos, a menudo compartidos por todas ellas. La convergencia e interacción de las condiciones materiales y culturales de existencia permite entender que grupos de similar extracción socioeconómica desarrollaban el acto alimentario en entornos materiales diferentes, porque participaban de distintos códigos de comportamiento en la mesa. La coexistencia no estaba exenta de fricciones. El *comer con franqueza*, propio al menos de

algunos segmentos de los sectores populares, cuando se concretaba en los espacios públicos solía herir la sensibilidad de los sectores acomodados y despertaba sus críticas, sosteniendo la necesidad de erradicar dichas prácticas de esos sitios. Las prácticas del *comer con franqueza* chocaban frontalmente con las pautas comprendidas en el *comer de acuerdo a las formas* de los más acomodados. Las *maneras de mesa* de estos últimos alcanzaban su máxima expresión en las grandes comidas de ocasión y los banquetes. Durante el período, los banquetes desarrollaron su ciclo vital completo: surgimiento en sus comienzos, expansión y clímax hacia la última década del siglo XIX y primera del siguiente y decadencia desde mediados o fines del decenio de 1910. Con la expansión llegó la vulgarización en el doble sentido del término: aunque conservaban su carácter de actos alimentarios de ocasión, se habían vuelto mucho más corrientes que en el pasado; además, se habían extendido un poco desde el punto de vista social, participando de ellos personas antes privadas de esa posibilidad. Los banquetes se depreciaron socialmente y se devaluó su potencial de distinción.

En conclusión, en términos generales, se puede afirmar que en la Córdoba de entre siglos existían *consumos diferenciados*, los cuales podrían sintetizarse coloquialmente en una frase: dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres.

Las elecciones alimentarias estaban condicionadas -entre otros- por factores económicos, los cuales -por lo menos coyunturalmente- actuaban como restricciones sobre los gustos y las preferencias dietarias. En consecuencia, en un contexto como la Córdoba de fines del siglo XIX y comienzos del XX, donde el acceso a los bienes de subsistencia estaba fuertemente mercantilizado, es fundamental atender a las fluctuaciones del poder adquisitivo de los trabajadores. En este sentido, en el período 1870-1930 se percibe una evolución no lineal, compleja y accidentada en el comportamiento de la relación entre los precios de los alimentos de consumo generalizado y los ingresos de los trabajadores. En el transcurso del período, dicha vinculación fue afectada por tensiones y distensiones, provocadas por las diferentes coyunturas económicas y reflejadas en el comportamiento de los ingresos, los precios y la ocupación, que constituyen condicionantes económicos esenciales del consumo. En este marco, algunas dificultades metodológicas y las fluctuaciones experimentadas por la relación entre los valores de los comestibles de uso más difundido y las retribuciones de los trabajadores permitieron distinguir diferentes etapas dentro del período.

La primera de ellas comprende las tres últimas décadas del siglo XIX, para las cuales el análisis de la evolución de los ingresos reales de los trabajadores urbanos se efectuó en términos de poder de compra de carne vacuna. Los ingresos reales experimentaron avances y retrocesos alternados en 1870-1876, un ascenso hasta 1879, una retracción en 1879-1883 -en

coincidencia con la suba franca del precio de la carne- y, finalmente, una clara tendencia ascendente de más larga duración desde 1883 hasta 1898, sólo interrumpida por episódicas caídas en 1887, 1891 y 1894. El lapso más favorable para los trabajadores urbanos correspondería a los años que van desde 1892 hasta fines del decenio, porque en ellos coincidieron el incremento de la capacidad de compra medida en términos de carne vacuna con una caída en los precios de la mayoría de los demás alimentos. En cambio, en la década de 1880, los años en los cuales los trabajadores experimentaron un incremento de su poder adquisitivo en términos de carne vacuna coincidieron con un comportamiento predominantemente alcista en los valores de los restantes comestibles.

Una segunda etapa se extiende entre comienzos del siglo XX y 1913. En su transcurso se verificó un significativo incremento en el precio de los alimentos, que alcanzó a poco más de 80 por ciento. El alza de precios del conjunto de los dieciséis artículos considerados en el análisis se distribuyó desigualmente, porque los valores de algunos productos permanecieron estables -o incluso descendieron- mientras que los de la mayoría verificaron incrementos, de muy diferente magnitud según el caso. Los alimentos de consumo más extendido fueron los que experimentaron las alzas de precios de mayor intensidad. Como sucedió en toda la época, los productos que soportaron una suba más sensible son los que, directamente o luego de un proceso de transformación, constituían los renglones más significativos de nuestras exportaciones. La participación argentina en el mercado internacional como gran proveedor de carnes y granos sellaba la suerte de los consumidores locales de estos artículos básicos de la dieta, porque los valores que ellos alcanzaban en el exterior determinaban sus precios internos, fenómeno que no escapó a la percepción de muchos contemporáneos. Esta es la razón estructural que ofrece una explicación a las principales fluctuaciones de los valores domésticos de los alimentos de consumo más difundido en la Córdoba de entre siglos.

En el mismo período 1900-1913, los ingresos de los trabajadores urbanos crecieron en menor medida y los sectores populares enfrentaron una reducción de su poder adquisitivo, más intensa en los más humildes. En cambio, entre los últimos años de la década de 1890 y fines de la primera del siglo XX, los asalariados rurales del espacio pampeano cordobés experimentaron un crecimiento promedio en sus remuneraciones que superó ampliamente al que afectó al valor medio de la manutención diaria, beneficiándose entonces con un significativo crecimiento en su poder adquisitivo.

La tercera etapa se inicia en 1913 y se prolonga hasta 1921. En ella, la incidencia de la Primera Guerra Mundial en las variables macroeconómicas se transmitió rápida e intensamente a los condicionantes económicos del consumo: el empleo, los ingresos y los

precios de los comestibles. Esto se tradujo en severas y crecientes dificultades en el acceso a los alimentos para el grueso de la población, resultado de las reducciones de los salarios nominales y, mucho más aún, del notable incremento de la desocupación y la rápida e intensa suba de precios, todo lo cual promovió modificaciones concretas en el volumen y la composición del consumo y en la calidad de los artículos, en especial en los sectores populares.

Entre 1913 y 1919, la canasta alimentaria sufrió un incremento del 38 por ciento, que se eleva al 54 por ciento si se considera igualitariamente a todos los artículos que la componían, sin ponderar su disímil significación dentro del consumo. Catorce de los dieciséis artículos incluidos en la canasta soportaron subas en sus precios. En esta coyuntura, los trabajadores de los sectores medios y los más humildes soportaron una significativa caída en sus ingresos reales. En este contexto, los sectores populares experimentaron una sensible *precarización de la dieta cotidiana*, un empobrecimiento cuanti-cualitativo de su ingesta alimentaria, por el retroceso en el consumo de carne, su sustitución por artículos menos nutritivos, la caída en el volumen total de comestibles a los que pudieron acceder y el desmejoramiento de la calidad de algunos productos, debido esto último a la reducción del poder adquisitivo y al florecimiento de la producción clandestina. Para los más humildes, la guerra trajo aparejada una sensible retracción en su ingesta cotidiana global, dando origen a fenómenos de subalimentación. Esta *precarización de la dieta cotidiana* se transparentó nítidamente en las condiciones sanitarias, como se muestra a través de varios indicadores, entre ellos uno por demás contundente: la estrecha correlación existente en la ciudad de Córdoba entre la caída en el consumo cárnico promedio y el incremento de la mortalidad provocada por la tuberculosis en esta etapa.

Las alteraciones cuanti-cualitativas de las dietas fueron temporales y forzadas, permaneciendo sin alteración los hábitos alimentarios, porque los factores culturales no fueron afectados por el comportamiento coyuntural de las variables económicas. Ante la ausencia de cambios estructurales en los patrones de consumo, cuando las condiciones económicas variaron de signo se produjo un retorno a la normalidad en la alimentación de la sociedad cordobesa. De este modo, la guerra fue un factor de perturbación en el campo alimentario que sólo provocó alteraciones temporales, sin llegar a trastornar permanentemente los patrones de consumo.

La tendencia alcista en los valores de los comestibles continuó hasta 1921, siguiéndole luego una depresión que duró pocos años y que hizo que los precios en 1923 fueran 25 por ciento más bajos que dos años atrás. En este marco se inicia la última etapa, que se extiende

desde 1924 hasta los inicios de la crisis en 1929 y coincide con un nuevo crecimiento en los precios de los alimentos de la canasta de consumo, que hizo que ésta fuera 20 por ciento más cara a fines de la década de 1920. Frente a esto, entre 1924 y 1929, los trabajadores de ingresos más reducidos experimentaron incrementos salariales más sustantivos que el promedio y mayores que los que afectaron a los precios de las subsistencias, de modo que en la etapa su poder adquisitivo creció, mientras que los empleados de los sectores medios sólo se beneficiaron con ajustes cercanos al promedio, soportando pequeñas pérdidas reales.

Aunque los lazos con el mercado tenían una enorme significación en la época para la reproducción familiar, a su lado existían vinculaciones de otro género que también facilitaban el acceso a las subsistencias, como las relaciones interfamiliares, con entidades civiles sin fines de lucro y con el Estado. Las estrategias familiares de reproducción combinaban distintos circuitos de satisfacción de las necesidades alimentarias, en proporciones variables según el tiempo, el espacio y la posición social ocupada.

La puesta en marcha de estrategias extramercado respondió, en muchos casos, a la búsqueda de *seguridad alimentaria* en términos de abastecimiento más que a la pobreza de recursos económicos para acceder a los comestibles a través del mercado. Esto es indudable para las primeras décadas del período, cuando las prácticas de autoabastecimiento cubrían las deficiencias de aprovisionamiento originadas en el insuficiente desarrollo de los mecanismos de mercado, como se evidencia con más claridad en las fronteras este y sur, las zonas rurales y la región noroeste, mediante actividades como la caza y la recolección, el cultivo de huerta, la cría de aves de corral, entre otras. En el transcurso del período, la significación de las prácticas de autoabastecimiento fue disminuyendo, aunque sin desaparecer, por la progresiva expansión de los mecanismos de mercado, unida al movimiento de privatización del espacio y, por ende, del aprovechamiento de los recursos naturales que ofrecía. De este modo, la significación de las prácticas de autoconsumo se redujo y quedó más circunscripta socialmente, limitada a los más humildes, forzados a recurrir a ellas por sus necesidades insatisfechas.

Además, existían mecanismos integrantes de *redes informales de ayuda mutua* a través de las cuales las familias se brindaban apoyo solidario entre sí a los fines de garantizar su reproducción cotidiana. Ellos estaban presentes en la región noroeste de la provincia, donde era más fuerte la presencia de productores de subsistencia y más débil la penetración de las relaciones capitalistas de producción; allí existían prácticas de intercambio solidario en materia alimentaria entre personas humildes, que ellas mismas reconocían bajo la denominación de *racion resiproca*. Un mecanismo similar de ayuda mutua estuvo vigente

entre los indígenas del sur cordobés de fines de la década de 1870, lo que uno de ellos caracterizó como *dar con vuelta*.

Con el correr del tiempo, el conjunto de las estrategias extramercado experimentó una progresiva complejización, por la multiplicación de las modalidades que ellas asumieron. Al despuntar el siglo XX, se desarrollaron otros dos circuitos, que se añadieron a las relaciones inter e intrafamiliares, por el involucramiento del Estado y las organizaciones del *tercer sector* en la atención de las necesidades alimentarias. Los dos circuitos nuevos prosperaron en las tres primeras décadas del siglo XX y, dentro de este *trend*, experimentaron un movimiento de expansión, durante la Primera Guerra Mundial y las crisis previa y posterior que la enmarcaron, y de contracción, con el *retorno a la normalidad* desde los inicios de la década de 1920.

En los sectores populares, las estrategias extramercado contribuían a asegurar su reproducción cotidiana, sobre todo en las coyunturas económicas que amenazaban seriamente su acceso mercantilizado a las subsistencias. Pero el nivel de vida de esos sectores, y de los cordobeses en general, estuvo en riesgo permanente debido a un factor de otra índole, como fue la *amenaza sanitaria* inherente al acto alimentario cotidiano, que convirtió a éste en una *diaria aventura*. En efecto, en la Córdoba de entre siglos existía una muy estrecha vinculación entre la ingesta cotidiana de alimentos y las enfermedades digestivas, las que con enorme frecuencia afectaban a los cordobeses -en especial a los niños de corta edad- y provocaban su deceso. Dicha relación se materializaba, primordialmente, en la *mala alimentación* y el *mal alimento*, es decir, por un lado, en las prácticas relativas a la preparación e ingesta de los comestibles y en la composición de la dieta, por otro, en las condiciones higiénico-sanitarias de los comestibles.

La ligazón entre la salud y las deficiencias de ciertas prácticas alimentarias cotidianas relativas a la preparación y acondicionamiento de los comestibles y a las modalidades de suministro era mucho más sensible en el terreno del consumo de los niños de corta edad, debido a la mayor vulnerabilidad biológica de las criaturas frente a la población adulta. Las prácticas alimentarias habituales presentaban deficiencias muy notorias en las primeras etapas de vida y fueron una constante. El precoz desplazamiento de la lactancia materna por la artificial, frecuente en todos los sectores sociales, es una variable decisiva para explicar la amplia difusión de las enfermedades digestivas, sobre todo por la deficiente calidad de la leche comercializada. El destete, a menudo repentino, en la temporada estival era inapropiado y perjudicial para los niños, ocasionándoles severos trastornos que a menudo culminaban en el fallecimiento de la criatura. En muchos casos, las exigencias sociales llevaban a las madres

o sus sustitutos a suministrar de manera prematura alimentos sólidos de diverso género, perjudicando la salud de los niños, debido al grado de desarrollo de sus organismos. Este comportamiento era estimulado por la muy difundida creencia que identificaba el crecimiento y progreso del niño con ciertos comportamientos alimentarios de la criatura. Otra práctica maternal muy difundida consistía en proporcionar al niño una excesiva cantidad diaria de alimentos en relación con sus necesidades fisiológicas y desarrollo orgánico, comportamiento estimulado por los afectos que rodeaban a la criatura y una estructura mental de larga duración que asociaba, en los niños pequeños, gordura y salud.

Las madres orientaban sus prácticas por las costumbres y las sugerencias de allegados, más que por los consejos de la medicina académica, aun cuando tuvieran la posibilidad concreta de acceder a la consulta médica. Esto condujo a que las prácticas de consumo que involucraban a los niños tuvieran gran flexibilidad, siendo muy difusa la línea que en sus dietas separaba lo permitido de lo vedado, de acuerdo con la edad y evolución orgánica. Esto, si bien era más frecuente en los sectores populares, también se manifestaba en las familias acomodadas, pese a su mejor dotación de capital económico y cultural; en estas últimas, las exigencias derivadas del entretenimiento de las relaciones sociales y las preocupaciones estéticas a veces prevalecían sobre las prescripciones médicas relativas a la atención de las criaturas. A su vez, la participación de las mujeres de baja extracción social en el mercado laboral privaba al niño de los cuidados convenientes y promovía la rápida autonomización con respecto a la madre, lo que solía tomar la forma de una alimentación artificial, un apresurado destete y la precoz introducción de comestibles sólidos a la dieta. La *mala alimentación* de las criaturas era un problema que remitía al plano cultural, además del económico, como lo revela el hecho de que muchas prácticas relativas al cuidado y la nutrición de los niños pequeños eran compartidas por los distintos sectores sociales. Por esto la necesidad de educar a las madres de todos los sectores sociales, aunque por distintos medios en cada caso, debido a lo que se consideraba que eran las peculiaridades culturales de cada uno de ellos.

Las criaturas de corta edad eran las víctimas predilectas de la leche de mala calidad; en consecuencia, en la dieta de los niños pequeños confluían la *mala alimentación* y el *mal alimento*. Esto es una variable decisiva para explicar la significativa participación de la mortalidad infantil en la mortalidad general y la correlación existente entre aquélla y la incidencia notable de las patologías digestivas, que fueron cuestiones acuciantes en la Córdoba del período.

Dentro del consumo de comestibles, el *mal alimento* es la variable decisiva para explicar la notable significación de los decesos provocados por afecciones digestivas en la población

cordobesa en su conjunto. Un análisis detallado, minucioso y exhaustivo muestra que los productos de ingesta más frecuente tenían una calidad deficiente, resultado de sus condiciones de producción y de las existentes en su manipulación en la red de distribución. El significativo crecimiento demográfico, la fuerte urbanización -especialmente de la ciudad de Córdoba, en menor medida de varias localidades del interior provincial- y el crecimiento del mercado alimentario hicieron que los problemas de calidad de los comestibles se agudizaran e, incluso, surgieran nuevos desafíos en la materia para la población y el Estado. La contracara de la creciente abundancia y variedad de los productos alimentarios fue la dudosa o deficiente calidad de muchos de ellos, manifiesta sobre todo en las adulteraciones y el engaño a la buena fe de los consumidores. La calidad de los comestibles de uso cotidiano y generalizado se transformó en una candente problemática higiénico-sanitaria urbana.

La deficiente calidad de los productos alimenticios era una amenaza siempre latente para todos los cordobeses. Sin embargo, el riesgo sanitario mantenía una clara relación de proporcionalidad inversa con la capacidad económica de los distintos sectores sociales: los más humildes soportaban con mayor intensidad la deficiente calidad de los productos, como consecuencia, especialmente, de dos factores. Primero, las restricciones presupuestarias: por lo general, los sectores populares compraban alimentos que, por su calidad inferior, tenían un precio más bajo que sus semejantes adquiridos por los grupos más acomodados. Segundo, las características de la red de distribución: las viviendas de los trabajadores fueron alejándose paulatinamente de los mercados públicos, de modo que ellos por lo común adquirieron sus artículos a los vendedores ambulantes y en los dispersos puestos de venta barriales. En estos últimos, los productos alimenticios presentaban mayores deficiencias cualitativas que los expendidos en los mercados, debido a la falta de especialización de los espacios, las deficiencias de infraestructura, la desidia de los intermediarios y la debilidad de los controles de higiene alimentaria, a lo que se añadía que los comercios de los suburbios se abastecían parcialmente con las sobras del centro.

Pero la escasez alimentaria era cualitativa y también cuantitativa. En la Córdoba de entre siglos, los pobres adquirirían los productos de inferior calidad y, además, consumían menos. Crónica o eventual, la escasez alimentaria formó parte en la época de la existencia cotidiana de muchas familias de los sectores populares, aunque su intensidad y difusión social evidenciaron fluctuaciones conforme variaron las coyunturas económicas. El examen de la escasez dietaria, basado fundamentalmente en un conjunto de canastas de consumo de familias de los sectores populares de la ciudad de Córdoba, puso de manifiesto algunas tendencias. Primera, una participación mayoritaria del gasto en alimentos en las erogaciones

familiares, mayor a medida que los ingresos eran menores. Segunda, una relación inversamente proporcional entre la participación de los rubros carne-pan-leche y el poder adquisitivo del núcleo familiar, lo cual muestra una mayor diversidad y riqueza del régimen alimentario de los trabajadores más favorecidos con respecto a los más modestos. Finalmente, al considerar el gasto alimentario por rubro *per capita*, es clara la mejor situación relativa de cada uno de los integrantes de las familias trabajadoras de mejores ingresos. Las deficiencias alimentarias también estaban presentes en el interior provincial, eran más acusadas y difundidas en la región noroeste, pero afectaban asimismo a muchos residentes en el sudeste, en el corazón de la entonces pujante pampa agroexportadora. Aquí, las dificultades coyunturales en el mercado laboral y/o en la producción cerealera solían acarrear una precarización de las condiciones materiales de existencia -alimentación incluida- de muchos trabajadores.

La escasez dietaria estaba íntimamente ligada con el estado sanitario de los sectores populares, porque provocaba o estimulaba diversas *enfermedades sociales*, entre ellas, patologías infecto-contagiosas, cuadros de desnutrición, afecciones digestivas, tuberculosis. La asociación entre pobreza, enfermedad y alimentación era mucho más compleja, pero un cuerpo minado por una alimentación deficiente era más fácil presa de las enfermedades infecto-contagiosas. En este sentido, pobreza y tuberculosis estaban íntimamente enlazadas, porque esta patología mostraba una muy marcada predilección por los más humildes: jornaleros y trabajadoras a domicilio. Estos pobres estaban atrapados en un círculo vicioso, porque la deficiente alimentación minaba sus resistencias físicas y facilitaba el progreso de la enfermedad, mientras que la terapéutica aconsejada por la medicina académica para estos casos prescribía, entre otras cosas, una dieta abundante y variada, con una significativa cantidad de proteínas, ajena a las posibilidades reales de la mayoría de los afectados.

En suma, la notable expansión cuantitativa y cualitativa de las disponibilidades locales de comestibles que se produjo en el período ofreció a los cordobeses la posibilidad de contar con un régimen cotidiano más abundante y diversificado. Sin embargo, las ventajas de esta situación fueron mucho más efectivamente aprovechadas por quienes estaban mejor ubicados en la jerarquía social, existiendo significativas diferencias aun dentro de los sectores populares. En éstos, los más humildes soportaron una escasez alimentaria, eventual o crónica, que revestía dos facetas: la cuantitativa, más evidente, aunque de difícil mensurabilidad, y la cualitativa, más oculta y por lo común opacada por la anterior. Esta situación era tributaria sobre todo de la distribución desigual del ingreso, que condicionaba el acceso a las subsistencias. El derrame del crecimiento económico no empapó a todos por igual; el

incremento general del bienestar que produjo se distribuyó desigualmente entre los distintos sectores sociales, como se hace evidente al examinar las condiciones sociales de la expansión económica, en particular algunas dimensiones esenciales de la vida material como la alimentación.

El Estado cordobés no permaneció impávido frente al problema sanitario creado por el *mal alimento* y la *mala alimentación*. En un orden liberal como el vigente en la Córdoba de entre siglos, en el cual primaba una lógica individualista, el bienestar era ante todo una responsabilidad individual, desenvolviéndose en el marco de un mercado donde debían concurrir libremente el capital y el trabajo, con una participación subsidiaria del Estado. Sin embargo, dentro de esta tendencia general, existían algunas excepciones, como la cuestión de la calidad de los alimentos, que fue motivo de vigorosas intervenciones estatales municipales. En este sentido, en la Córdoba del período, es clara la participación del Estado en el mercado alimentario, en concreto en las condiciones de los comestibles, en tanto creador de un *corpus* normativo y un dispositivo burocrático encargado de su aplicación y vigilancia, codificador de la calidad de los productos y fijador de las reglas de admisión en el mercado. Los progresos del Estado regulador sobre la calidad operaron mediante un proceso de ensayo y error, de sucesivas aproximaciones, avanzando de modo paulatino prácticamente sobre todos los productos alimentarios y sus condiciones de producción y distribución.

Este involucramiento concreto del Estado en el mercado gozaba en la época de un indiscutido consenso societal; las aceptadas intervenciones estatales sobre la calidad de los alimentos representaban una regulación legítima y necesaria de la *libertad de comercio y de industria* consagrada en la Constitución. El Estado gendarme liberal tenía como una de sus misiones primordiales velar por la seguridad física y patrimonial de los ciudadanos, por extensión, darle también ciertas garantías higiénico-sanitarias en materia alimentaria. En una visión de larga duración, este imperativo se fortaleció en las últimas décadas del período, debido a la profundización general de la división social del trabajo, que alejaba crecientemente al productor del consumidor de alimentos, estimulando la vigorización del mercado. Las intervenciones del Estado en la calidad de los alimentos privilegiaron claramente entre sus diversos objetivos los higiénico-sanitarios, persiguiendo con más ahínco la custodia de la salud de los ciudadanos que el bienestar más general de los consumidores. En consecuencia, el involucramiento del Estado en el mercado en materia de calidad de los alimentos tuvo como horizonte la salud de los ciudadanos más que el paladar y el bolsillo de los consumidores.

Pese a sus limitaciones, una consideración global sobre la acción estatal en materia de calidad de los alimentos, desde las últimas décadas del siglo XIX, permite afirmar que en el período se avanzó mucho, constituyéndose desde los dispositivos institucionales hasta el *corpus* normativo que debían encargarse de aplicar y fiscalizar su cumplimiento. Esto fue una variable de mucha importancia para explicar el descenso de los decesos por patologías digestivas.

Esta tendencia fue también el resultado de la convergencia de esas intervenciones universales con otras de carácter focalizado, dirigidas hacia grupos específicos. Estas últimas encarnan un segundo eje de las respuestas del Estado a la situación sanitaria ligada al consumo alimentario; ellas estuvieron dirigidas hacia los más débiles de la sociedad, los sectores de extracción humilde, los adultos imposibilitados para el trabajo o con ingresos insuficientes para la subsistencia de sus familias, las madres trabajadoras y los niños de corta edad. Estos últimos, víctimas preferidas de las patologías digestivas, fueron los más beneficiados entre los pobres en la atención estatal de sus problemas alimentarios. La intervención del Estado en este campo delineó sus primeros trazos hacia los albores del siglo XX y alcanzó mucha más definición desde mediados y fines de la década de 1910; no obstante, este mayor involucramiento del Estado implicó solamente un incremento de grado en un asistencialismo focalizado, pese a que paulatinamente se avanzó sobre otras vertientes de la problemática. En efecto, en torno a la bisagra entre las décadas de 1910 y 1920 se dibuja una transición desde prácticas asistenciales directas sobre los niños de corta edad hacia otras indirectas, donde si bien éstos seguían siendo el objetivo último, las prestaciones se dirigían hacia las embarazadas y las madres en el post-parto, concibiendo que su cuadro sanitario incidía decisivamente en la salud de las criaturas. Los dispositivos creados para llenar los fines asistenciales orientados a esos segmentos de la población fueron las Gotas de Leche, las Salas Cuna y las Cantinas Maternales. Este conjunto institucional mostró, aun a fines del período, severas restricciones en el alcance de sus prestaciones, resultado sobre todo del corto número de establecimientos y las limitaciones de sus capacidades de servicio, lo que se traducía en una cantidad relativamente reducida de beneficiarios, a lo que se añadía la gran concentración espacial de esas entidades en la capital en desmedro del interior provincial.

En este curso de la acción estatal convergían la lucha contra la *mala alimentación* y contra el *alimento escaso*. Más en general, las iniciativas oficiales hacia esta última cuestión se materializaron, hacia las tres primeras décadas del siglo XX, en intervenciones de diverso género tendientes a propiciar el abaratamiento de los alimentos de uso más generalizado, a través de instrumentos como la política impositiva, el abastecimiento a cargo de los poderes

públicos y la regulación de precios, entre otros. En coincidencia con la sensible curva ascendente que dibujaron los precios de los alimentos, desde el segundo quinquenio de la década de 1910 las intervenciones públicas sobre esa variable se tornaron más intensas y frecuentes que en los tiempos precedentes. Sin embargo, las diversas medidas que se pusieron en marcha se mostraron ineficaces para detener la tendencia alcista de los valores de los comestibles, debido muy especialmente al carácter exógeno de los factores fundamentales que determinaban el nivel y ritmo de evolución de los precios internos de los alimentos.

Desde mediados de la década de 1910, las circunstancias económicas y sociales paulatinamente fueron legitimando una mayor proyección del Estado sobre los mecanismos de mercado. Esto no obedeció a que los sectores dirigentes de Córdoba hubieran abjurado de sus principios liberales, sino a la flexibilidad con que los sostenían frente a las circunstancias concretas que les planteaba la vida económica y, sobre todo, social. Eran liberales pero con una orientación pragmática, hombres de gobierno que buscaban dar solución a los problemas que florecían en su entorno, entre ellos, la *cuestión social*. Además, si bien es cierto que esas convicciones liberales perdieron algo de su vigor desde la Primera Guerra Mundial y la posguerra, también lo es que nunca fueron un dogma en la Córdoba de entre siglos. Una de las manifestaciones de ello fue la existencia y salvaguarda permanente que las administraciones comunales hicieron de los *radios de mercado*, en defensa de estos establecimientos públicos, a lo que se añadió la fijación de *radios de carnicerías*, que en ambos casos redundaban en una restricción a la libertad de comerciar consagrada en el texto constitucional vigente, de orientación liberal.

En una evaluación global de las intervenciones estatales en el consumo alimentario se puede decir que la restringida -aunque creciente- participación del Estado en la materia obedeció decisivamente al grado de avance alcanzado en el proceso de institucionalización del poder estatal, desde el punto de vista de sus constituyentes materiales y abstractos. En efecto, si bien se produjeron notables avances en el período, en sus postrimerías todavía es perceptible una deficiente penetración material del Estado provincial en la campaña, en servicios administrativos y bienes colectivos esenciales como seguridad y justicia; a su vez, los municipios enfrentaron serios problemas para ejercer sus funciones en espacios físicos y humanos que crecieron vigorosamente en pocas décadas.

Por otra parte, la institucionalización del Estado se nutre de la apropiación que éste hace de cuestiones, materias y ámbitos que van emergiendo y constituyéndose, en distintos momentos, en problemas significativos dentro de la agenda social. En el período existía un fuerte consenso societal sobre la prelación de la expansión de las fuerzas productivas, el orden social

y la estabilidad político-institucional sobre las demás cuestiones, incluidas las condiciones materiales de vida. En este marco, la emergencia de la *cuestión social* representó un serio desafío, porque suponía una amenaza de fractura de la sociedad, instalada en el centro mismo del sistema productivo. Pero la *cuestión social* en Córdoba se definió, ante todo, en torno a las relaciones entre el capital y el trabajo, mientras que la problemática de las condiciones de vida material no alcanzó entidad suficiente, aunque fue afianzándose con el transcurso del tiempo, lo que es más notorio desde mediados de la década de 1910. Por consiguiente, los intentos por rehabilitar a los trabajadores desde el Estado, conjurando lo que se percibía como una seria amenaza a la cohesión social, se constituyeron en la intersección del mercado y el trabajo, mucho más que en la de aquél con las condiciones de vida -alimentación incluida-. Las intervenciones sociales del Estado en el período en que los sectores dirigentes estuvieron más sensibilizados frente a la cuestión social local, promediando la década de 1910 hasta los albores de la siguiente, se materializaron primordialmente en regulaciones laborales.

De hecho, las plataformas electorales de las fuerzas políticas mayoritarias incorporaron más las problemáticas del mundo del trabajo que las relativas a las condiciones materiales de vida y cuando involucraron a estas últimas se limitaron fundamentalmente a tres cuestiones: la construcción de viviendas, la creación de servicios de asistencia sanitaria y la fijación del salario mínimo. Pero pese a su lugar subsidiario, la alimentación y el agua, como parte de las condiciones materiales de vida, integraron las estrategias desplegadas por las formaciones políticas de la época con miras a captar el favor de la voluntad popular. En este sentido, la Unión Cívica Radical aventajó notoriamente al Partido Demócrata, apelando en diversas oportunidades al acceso efectivo a los alimentos como recurso político, en términos de promesa electoral, promoviendo iniciativas dirigidas a morigerar los precios de los alimentos básicos. Dentro de las condiciones materiales de vida, el agua fue lejos la cuestión más utilizada como recurso político. El abastecimiento del fluido, en cantidad, calidad y precio, estuvo presente como promesa electoral, fundamentalmente en el interior provincial. La significación del agua como recurso electoral obedecía, en gran parte, a las demandas populares en la materia, concretas y explícitas, manifestadas en numerosas oportunidades a través de petitorios a los poderes públicos, mítines y movilizaciones. En las poblaciones del interior, el agua constituyó además un recurso político en otro sentido: fue un mecanismo utilizado para favorecer a los adeptos y castigar a los adversarios.

El *piso* ideológico común a las principales fuerzas políticas de actuación local, basado en el liberalismo, es otra variable primordial para explicar la presencia del asistencialismo estatal en la atención de lo social y, simultáneamente, la ausencia de una auténtica política social. En

lugar de ésta, existieron *políticas sociales* destinadas a atender problemáticas particulares y específicas, es decir, intervenciones estatales atomizadas, fragmentadas, inarticuladas, superpuestas, sin reglas estables y, sobre todo, sin reconocimiento de derechos sociales, salvo para el caso de las condiciones laborales. Los grupos dirigentes locales privilegiaron las cuestiones más directamente vinculadas al crecimiento económico y depositaron su confianza en la acción del sector privado y en un *modelo residual* para la atención de lo social, de modo que la protección de los individuos y grupos más débiles descansaba en un principio de subsidiariedad y el Estado sólo intervenía cuando el mercado y las instituciones de la sociedad civil -la familia nuclear, la red parental, las entidades de beneficencia, las asociaciones mutuales- no garantizaban el amparo frente al infortunio. La razón de la intervención era una falla en la *sociabilidad primaria*, que dio lugar al surgimiento de una asistencia especializada, mediada por instituciones, que caracteriza a la *sociabilidad secundaria*. Las intervenciones sociales del Estado se presentaban como una ayuda, un complemento, una excepcionalidad, un *servicio de primeros auxilios social*.

El asistencialismo estatal fue acompañado por la acción de las entidades de beneficencia, en las cuales el Estado delegaba la tarea de atender las necesidades básicas insatisfechas de los sectores sociales más desprotegidos. Sin embargo, el asistencialismo estatal y la beneficencia, aun considerados en conjunto, sólo respondieron de manera limitada e intermitente a las necesidades que pretendían solventar. De este modo, tomó forma una *nebulosa asistencial* integrada por todos los sectores que brindaban prestaciones de bienestar; por el lado del Estado coincidieron dentro de ella los demócratas, los radicales y los católicos, más allá de sus divergencias políticas e ideológicas y los matices que cada uno le imprimiera a su posición. Paulatinamente, las circunstancias hicieron que todos ellos confluyeran, con variantes de grado pero no de fondo, en dos planteamientos centrales frente a la realidad social: el rechazo del *dejar hacer* doctrinario del liberalismo y, como contrapartida, la aceptación de la intervención estatal en lo social dentro de ciertos umbrales, que fueron ampliándose desde fines del siglo XIX hasta 1930.

Por último, otra variable significativa para comprender la vigencia de las prácticas asistencialistas del Estado en la atención de lo social, en ausencia de una auténtica política social, remite al universo de las representaciones colectivas, debido al fuerte arraigo y difusión social de la creencia en el progreso continuo, ese *optimismo desbordante* que parecía inundarlo todo, de acuerdo con la mirada que un calificado viajero español tuvo sobre la realidad argentina de la época del Centenario.

El consumo alimentario fue, obviamente, el objeto de estudio concreto de la investigación que dio lugar a este trabajo, pero también fue, en cierta forma, una excusa para internarnos en la consideración de las condiciones sociales que enmarcaron el fuerte y sostenido crecimiento económico experimentado por Córdoba entre fines del siglo XIX y comienzos del XX. Además, una excusa muy conveniente, porque la alimentación es la necesidad fisiológica por excelencia y sin ella es impensable la existencia y actividad de los miles de hombres, mujeres y niños que protagonizaron los grandes procesos que marcaron la experiencia histórica de la Córdoba de entre siglos. Por otra parte, como lo anticipamos en la introducción de este trabajo, abrigamos la convicción de que la significación de los infinitos temas de investigación histórica que se nos puedan ocurrir no depende de ellos mismos, sino de cómo se aborde y desarrolle concretamente su estudio. Por consiguiente, como lo manifestamos al comienzo de este trabajo, la historia de la alimentación entendida como una *historia de articulaciones* convierte a esta actividad humana en una ventana más, entre todas las disponibles, para asomarnos a la totalidad del mundo social en un contexto histórico determinado.-

ÍNDICE BIBLIOGRÁFICO

a) Fuentes:

INÉDITAS

ARCHIVO DE LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA.

- *Actas de Sesiones de la Cámara de Diputados*, Años 1900-1905.
- *Actas de Sesiones de la Cámara de Senadores*, Años 1900-1905.

ARCHIVO DE LA MUNICIPALIDAD DE SAN FRANCISCO.

- *Ordenanzas*, Años 1917-1930.

ARCHIVO HISTÓRICO DE LA MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA.

- *Actas de Sesiones del HCD*, Años 1886-1930.
- *Actas de 1925*.
- *Documentos*, Años 1867-1931.
- *Expedientes de 1920 archivados*.
- *Mercado de Abasto*.

ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA.

- *Gobierno*, Años 1868-1902, Solicitudes Diversas, Asuntos Diversos, Municipalidades, Jefaturas Políticas, Estadísticas, Varias Reparticiones.
- *Hospital San Roque*, Años 1869-1902, Comprobantes de Caja, Comprobantes de Gastos, Archivo de Notas, Propuestas y Contratos de Edificación.
- *Juzgados de Paz legos (campana)*, Colonias, 1903, leg. 20; Devoto, 1903, leg. 2, t. I y II; Jesús María, Las Colonias, Caldera, Villa de Dolores, 1903, leg. 18; Pocho, 1903, leg. 28, 29, 30; Los Reartes, Calchín, Guasapampa, Cosme, Caseros, 1903, leg. 1; Río Cuarto, San Antonio, San Francisco, 1903, leg. 4; Saladillo, El Salto, Deán Funes, Río Primero, San Pedro, Zorros, 1903, leg. 7-8; Salsacate, 1903, leg. 24; San Carlos, 1903, leg. 6; Tulumba, Caminiaga, Oliva, San Antonio, 1903, leg. 9-10; Villa Nueva, Ballesteros, San Pedro, Castaño, Santa Rosa, San Antonio, 1903, leg. 13; San Francisco, 1905, leg. 1, 2; Colonias, Quilino, 1908, leg. 4; La Francia, 1913, leg. 2; La Francia, Loboy, Jesús María, 1914, leg. 1; La Carlota, Sacanta, 1915, leg. 1.

ARCHIVO HISTÓRICO DE RÍO CUARTO.

- *Expedientes del HCD*, Años 1884-1930, carpetas 1-76.

BIBLIOTECA Y FONDO DOCUMENTAL MONSEÑOR PABLO CABRERA (ex-Instituto de Estudios Americanistas).

- *Libro de las existencias pertenecientes a Don Antonio Garzón y Cía.*, fs. 192-548 (documentos n° 12.823 al 12.828).

ÉDITAS

Publicaciones oficiales

BORDA Julio C., *Plan general de obras públicas y fomento para la provincia de Córdoba*, Córdoba, 1917.

CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Años 1906-1930.

CÁMARA DE SENADORES DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones*, Años 1906-1930.

Censo Agropecuario Nacional. La ganadería y la agricultura en 1908, Buenos Aires, 1909.

Censo General de la Población, Edificación, Comercio, Industria, Ganadería y Agricultura de la ciudad de Córdoba. Levantado el 31 de Agosto y el 1° de Septiembre de 1906, Córdoba, 1910.

Compilación de Leyes y Decretos de la Provincia de Córdoba, Años 1899-1930.

DEPARTAMENTO GENERAL DE AGRICULTURA Y GANADERIA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Boletín del...* Córdoba, año I, n° 1, 2, 1911, n° 3, 1912.

DEPARTAMENTO NACIONAL DEL TRABAJO, *Boletín del...* Años 1907-1915.

DEPARTAMENTO TOPOGRÁFICO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Año 1877.

DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Anuario*, Años 1900-1930.

DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Estadística general comparativa de la Provincia de Córdoba en los años 1876 a 1880*.

HUDSON Damián (dir.), *Registro Estadístico de la República Argentina*, Buenos Aires, 1873 y 1875, t. 6 (1869-1871) y 7 (1872-1873).

Mensaje del gobernador de Córdoba Dr. José A. Ceballos. Año 1929. Córdoba, 1929.

Mensaje del gobernador de la provincia de Córdoba Dr. Félix T. Garzón. 1° de Mayo de 1912. Córdoba, 1912.

MINISTERIO DE GOBIERNO, JUSTICIA, CULTO E INSTRUCCIÓN PÚBLICA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Años 1905-1906, 1908-1909, 1914 (t. I y II), 1917-1918, 1919-1920.

MINISTERIO DE HACIENDA Y COLONIAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Años 1919, 1919-1920, 1928.

MINISTERIO DE HACIENDA, COLONIAS Y OBRAS PÚBLICAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Años 1902.

MINISTERIO DE OBRAS PÚBLICAS E INDUSTRIAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Años 1913-1914, 1914-1915, 1917-1918, 1919-1920, 1922-1925, 1925-1926 (t. I y II), 1927-1928, 1928-1929.

MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Boletín Mensual de Estadística Municipal*, Años 1913-1920.

MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Boletín Municipal*, Años 1926-1930.

MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Compilación de las ordenanzas y demás disposiciones dictadas por el H. C. Deliberativo*, Años 1870-1930.

MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Digesto de ordenanzas, acuerdos y decretos de la Municipalidad de la ciudad de Córdoba. 1857 á 1894 (inclusives)*, Córdoba, 1896.

MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Labor Administrativa. Años 1926-1927*, Córdoba, 1928.

MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Concejo General Ejecutor*, Córdoba, 1883.

MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA, *Memoria del Intendente Municipal*, Años 1885, 1888, 1889, 1894-1895, 1897, 1898, 1899, 1902.

MUNICIPALIDAD DE RÍO CUARTO, *Digesto de ordenanzas, reglamentos, acuerdos y decretos de la Municipalidad de la ciudad de Río Cuarto*, Río Cuarto, 1915.

OFICINA DE ESTADÍSTICA DE CÓRDOBA, *Estadística General Comparativa de la Provincia de Córdoba*, Años 1876-1880.

OFICINA DE ESTADÍSTICA DE CÓRDOBA, *Memoria General de la ...* Año 1886.

PENITENCIARÍA DE CÓRDOBA, *Memoria*, Años 1916-1918.

PROVINCIA DE CÓRDOBA, *Diario de Sesiones de la Honorable Convención Reformadora de la Constitución. Año 1923*, Córdoba, 1923, dos tomos.

Segundo Censo Nacional de la República Argentina, Buenos Aires, 1898.

Tercer Censo Nacional de la República Argentina, Buenos Aires, 1917.

Publicaciones periódicas

- Periódicos

El Azote. Periódico noticioso, chichón, político y literario, Córdoba, febrero 13 y 27 de 1904.

El Campesino. Órgano especial de los intereses de la campaña, Cruz del Eje, Años 1877 (octubre a diciembre), 1878, 1879 (enero a noviembre).

El Comercio, Bell Ville, noviembre 19 de 1905.

El Diarito. Periódico semanal de intereses generales del departamento San Justo, San Francisco, agosto 4 de 1901.

El Eco de Córdoba, Córdoba, Años 1863-1864, 1867, 1870-1876, 1878-1881, 1883, 1885.

El Eco. Periódico de intereses generales, San Francisco, febrero 7 de 1897.

El Independiente. Semanario defensor de los intereses del pueblo, San Francisco, (Mes?) 12 de 1897.

El Interior, Córdoba, Año 1887 (enero-junio, octubre-diciembre).

El Negro Sinforoso. Periódico liberal, chichón, político, literario. Independiente y defensor de los pobres, Córdoba, enero 23 de 1898, enero 10 y febrero 7 de 1903; Rosario, junio 1° y 15 de 1902.

El Porvenir, Córdoba, Año 1891.

El Progreso, Córdoba, Años 1867, 1876.

El Pueblo, Río Cuarto, Años 1893, 1895, 1915-1930.

El Tribuno, Río Cuarto, Año 1897.

Justicia, Córdoba, Año 1912 (enero-junio).

Justicia, Río Cuarto, Años 1929-1930.

La Carrajada, Córdoba, Años 1875-1891.

La Conciencia Pública, Córdoba, Años 1884-1885.

La Libertad, Córdoba, Años 1900-1903, 1905, 1908-1910, 1912-1914.

La Patria, Córdoba, Años 1894, 1896-1899, 1901 (enero-junio), 1903 (julio-diciembre), 1904 (julio-diciembre), 1907 (enero-junio).

La Reforma, Córdoba, Año 1891 (abril-junio).

La República, Córdoba, Años 1891 (agosto-diciembre), 1892 (enero-mayo).

La Semana. Revista comercial y de intereses generales. Noticiosa y literaria, San Francisco, julio 14 y agosto 25 de 1901.

La Voz de Río Cuarto, Río Cuarto, Años 1876-1877.

La Voz de San Francisco, San Francisco, marzo 3 y septiembre 27 de 1896.

La Voz de San Justo, San Francisco, Años 1915-1930.

La Voz del Interior, Córdoba, Años 1906-1907, 1911-1912, 1914-1916, 1918-1922, 1924-1930.

Los Principios, Córdoba, Años 1900, 1904, 1908, 1910-1911, 1913-1917, 1919, 1921-1923, 1925-1930.

Nuevos Rumbos, Villa Dolores, Años 1933 (octubre-diciembre), 1934 (abril-junio).

Tercero Abajo. Semanario independiente, comercial, social y defensor de los intereses del Departamento, Villa María, agosto 27 de 1908.

- Revistas y boletines

BOREA Domingo, “Estudio sobre la carestía de la vida en la República Argentina (especialmente en Rosario)”, en: *Boletín del Museo Social Argentino*, Buenos Aires, t. III, n° 25-26, 1914.

BUNGE Alejandro, “Costo de la vida en la Argentina. De 1910 a 1917. Números indicadores”, en: *Revista de Economía Argentina*, Buenos Aires, año I, t. I, julio 1918.

CAFFERATA Juan F., “La vivienda obrera en Córdoba”, en: *Revista de la Universidad Nacional de Córdoba*, Córdoba, año III, t. II, 1916.

Caras y Caretas, Buenos Aires, Años 1904, 1919, 1926, 1930.

El Consejero del Hogar. Revista Quincenal, Literaria, Recreativa, de Moda y Humorística, Buenos Aires, año 1, n° 2 al 23, 1904.

La Ilustración Sudamericana. Revista quincenal ilustrada de las Repúblicas Sud Americanas, Buenos Aires, t. VIII, n° 169 al 192, 1900, año XVII, n° 385 al 408, 1909.

La Semana. Revista de Estudios Ilustrada, Buenos Aires, año II.

MIATELLO Hugo, “El Hogar Agrícola”, en: *Boletín del Museo Social Argentino*, Buenos Aires, t. III, n° 25-26, 1914.

MUSEO SOCIAL ARGENTINO, *Boletín del...*, Años 1912, 1914-1915, 1917-1920.

SAYAGO Gumersindo, “El valor de los factores higiénico sociales de la tuberculosis a través de las estadísticas”, en: *Revista de la Universidad Nacional de Córdoba*, Córdoba, año VIII, n° 8-9-10, 1921.

SCHTEINGART Mario, “Conceptos modernos sobre la alimentación y sus errores en nuestro país”, en: *Revista de la Universidad Nacional de Córdoba*, Córdoba, año XV, n° 1-2, marzo-abril, 1928.

Libros, folletos, etc.

ACEBAL Enrique V., “La leche albuminosa. En los trastornos de nutrición de los niños”, en: *Tesis presentadas en la Facultad de Medicina de Córdoba. 1914*, Córdoba, 1914, t. 2.

ALCALDE ESPEJO Vicente, *Informe circunstanciado referente á la visita de escuelas practicada por disposición del gobierno de la provincia desde el 28 de Julio hasta el 10 de Octubre de 1871*, Córdoba, 1871.

ÁLVAREZ José M., *La lucha por la salud*, Buenos Aires, 1896.

ÁVALOS Ángel F., *Pensamiento y acción. Escritos - Conferencias - Discursos parlamentarios*, Córdoba, 1910, t. I: *Escritos*.

BAS Arturo M., *Acción parlamentaria del Dr. Arturo M. Bas. Diputado nacional por Córdoba. 1920-1923*, Buenos Aires, 1923, t. II.

BAS Arturo M., *Temas institucionales*, Córdoba, 1919.

BERNÁRDEZ Manuel, *La Nación en marcha*, Buenos Aires, 1904.

BERTELLI A., “Alimentación en la primer infancia”, en: *Tesis presentadas en la Facultad de Medicina de Córdoba. 1905*, Córdoba, 1905, t. 5.

BETTOLLI Pedro, “Consultorios Protectores de la Infancia”, en: *Tesis presentadas en la Facultad de Medicina de Córdoba. 1906*, Córdoba, 1906, t. 12.

BEVIONE G., *L'Argentina*, Torino, 1911.

BIALET-MASSÉ Juan, *Estado de las clases obreras argentinas a comienzos del siglo*, Córdoba, 1968.

BIALET-MASSÉ Juan, *Informe sobre el estado de las clases obreras argentinas a comienzos del siglo*, Buenos Aires, 1985, t. I-II.

BODEGA Dionisio F., *La prevención*, Tesis presentada en la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales, Córdoba, 1911.

- BOSCO Eduardo Jorge, *El gaucho. A través de los testimonios extranjeros. 1773-1870*, Buenos Aires, 1947.
- BOTTAZZI Filippo y Gaetano JAPELLI, *Fisiologia dell'alimentazione con speciale riguardo all'alimentazione delle classi povere*, Milán, s.d.
- CAFFERATA Juan F., *Por diversos campos*, Córdoba, 1917.
- CAMBA Julio, *La casa de lúculo o el arte de comer (Nueva fisiología del gusto)*, Buenos Aires, 4ª edición, 1949.
- CÁRCANO Ramón J., *Labor Administrativa (1913-1916)*, Córdoba, s.d., dos tomos.
- CASALIS Blas, *Memorias inéditas de Blas Casalis. Testimonio de uno de los pioneros de la colonización de San Francisco*, San Francisco, 1986.
- CEBALLOS Amado J., *Tierra adentro. Sierras de Córdoba. Excursiones por los departamentos Añejos Norte, Punilla, Cruz del Eje y Minas*, Buenos Aires, 1897.
- COMITATO PER LA MOSTRA DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO, *Gli italiani nel Distretto Consolare di Córdoba (Rpa. Argentina)*, Córdoba, 1906.
- CONIL P. A., *La provincia de Córdoba, su presente y su porvenir. Interesantes datos estadísticos sobre la riqueza de la provincia*, Córdoba, 1873.
- CUNNINGHAME GRAHAM R. B., *El Río de la Plata*, Buenos Aires, 1938.
- DAIREAUX Emilio, *Vida y costumbres en el Plata*, Buenos Aires, 1888, t. I-II.
- DAIREAUX Godofredo, *Costumbres criollas*, Buenos Aires, 1915.
- DAIREAUX Godofredo, *Las dos patrias*, Buenos Aires, 1908.
- DAIREAUX Godofredo, *Los milagros de la Argentina*, Buenos Aires, 1910.
- DAIREAUX Godofredo, *Tipos y paisajes criollos*, Buenos Aires, 1913.
- DE LA COLINA Fermín, "Mortalidad infantil", en: *Tesis presentadas en la Facultad de Medicina de Córdoba. 1901 y 1902*, Córdoba, 1902, t. 8.
- DOMÍNGUEZ Benjamín (h.), "Consideraciones generales sobre la mortalidad infantil por el aparato digestivo en los niños de 0 a 2 años", en: *Tesis Presentadas en la Facultad de Medicina de Córdoba. 1904*, Córdoba, 1904, t. 13.
- ECHENIQUE Rosario, *Mosaico*, Córdoba, 1901.
- EIZAGUIRRE José M., *Córdoba. Primera serie de cartas sobre la vida y las costumbres del interior*, Córdoba, 1898.
- ESCOBAR URIBE Alfredo y Gontrán ELAURI OBLIGADO (ed.), *Álbum de la provincia de Córdoba. Biográfico. Histórico. Literario. Artístico. Industrial. Comercial*, Córdoba, 1927.
- FÁBREGAS LUQUE Carlos, "Consideraciones sobre la entero-colitis aguda en el niño de pecho", en: *Tesis presentadas en la Facultad de Medicina de Córdoba. 1909*, Córdoba, 1909, t. 4.
- FOTHERINGHAM Ignacio H., *La vida de un soldado ó reminiscencias de las fronteras*, Buenos Aires, s.d., primera parte.
- GÁLVEZ Víctor, *Memorias de un viejo. Escenas de costumbres de la República Argentina*, Buenos Aires, 4ª. edic. (aumentada con varios capítulos inéditos), 1889, t. I-III.
- GARZÓN MACEDA Félix, *La medicina en Córdoba. Apuntes para su historia*, Buenos Aires, 1917, t. II y III.
- GONZÁLEZ Juan B., *El encarecimiento de la vida en la República Argentina*, Buenos Aires, 1908.
- HERREROS Pedro y Diógenes VOLTAIRE (Académicos de la que limpia), *Córdoba bajo mi ojo. Sus gentes - Sus cosas - Sus enigmas. Esto huele mal*, s.l., s. n., s.d.
- JUÁREZ Francisco P., "Mortalidad infantil por afecciones gastrointestinales", en: *Tesis presentadas en la Facultad de Medicina de Córdoba. 1906*, Córdoba, 1906, t. 13.
- LARA Ricardo, "Tratamiento de la enteritis en la infancia", en: *Tesis presentadas en la Facultad de Medicina de Córdoba. 1890*, Buenos Aires, 1890, t. 2.
- LIGA DE DAMAS CATÓLICAS, *Memoria del Comedor Obrero*, Córdoba, 1918.

- LUPATI GUELFY Cesarina, *Vida argentina*, Buenos Aires, 1910.
- MANSILLA Lucio V., *Una escursión a los indios ranqueles*, Buenos Aires, 1870, dos tomos.
- MANTEGAZZA Pablo, *Viajes por el Río de la Plata y el interior de la Confederación Argentina*, Buenos Aires, 1916.
- MARTÍNEZ Rafael S., *La acción del catolicismo en Córdoba*, Córdoba, 1918.
- MARTINI Tulio y César CARDINI, *Dietética*, Buenos Aires, 1930.
- PEYRET Alejo, *Una visita a las colonias de la República Argentina*, Buenos Aires, 1889, t. II.
- PIZZURNO Pablo A., *El libro del escolar. Tercer libro*, Buenos Aires, nueva edición corregida, 1926.
- POSADA Adolfo, *La República Argentina. Impresiones y comentarios*, Buenos Aires, 1986 [Madrid, 1912].
- RÍO Manuel E. y Luis ACHÁVAL, *Geografía de la provincia de Córdoba*, Buenos Aires, 1904-1905, t. I-II.
- RÍOS Eleuterio, *La cuestión social y sus soluciones*, Tesis presentada en la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales, Córdoba, 1894.
- ROQUÉ Emilio H., *La Provincia de Córdoba. Su clima, población, agricultura, ganadería, minería e industrias*, Buenos Aires, 1903.
- RUSIÑOL Santiago, *Un viaje al Plata*, Madrid, 1911.
- SCARDIN Francesco, *Vita italiana nell'Argentina. Impresioni e note di viaggio*, Buenos Aires, 1903, vol. II.
- SCARDIN Francisco, *La Argentina y el trabajo*, Buenos Aires, 1906.
- SEYMOUR Richard, *Un poblador de las pampas. Vida de un estanciero de la frontera sudeste de Córdoba entre los años 1865 y 1868*, traducción y notas de Justo P. Sáenz hijo, Buenos Aires, 1947 [1869].
- SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE CÓRDOBA, *Apuntes históricos sobre la Sociedad de Beneficencia de Córdoba. 1856-1906*, Córdoba, 1906.
- TECERA Armengol, *Daguerrotipos político-sociales. Hábitos, vicios y costumbres. Reminiscencias*, Córdoba, 1903.
- TROISI Eugenio, *L'Argentina agrícola. Cordova e le sue Colonie*, Córdoba, 1904.
- VÉLEZ Juan José, *Discursos y conferencias*, Córdoba, 1929.
- VÉLEZ Juan José, *Quinta Conferencia de la Acción Social Cristiana*, Córdoba, 1918.
- YÁÑEZ Salustiano, *Tradiciones y recuerdos de mi tierra*, Córdoba, 1946.

b) Bibliografía:

Publicaciones periódicas especializadas

- AGUIRRE Patricia, “Toda la carne al asador”, en: *Todo es Historia*, Buenos Aires, n° 380, 1999.
- ALLAIN-ELMANSOURI Béatrice, “L'eau et la ville au Maroc. Un service public local en mutation”, en: *Correspondances*, París, n° 62, 2000.
- ARCONDO Aníbal, “Las epidemias de cólera en Córdoba (Argentina) durante el siglo XIX”, en: *Anuario*, Escuela de Historia (Universidad Nacional de Rosario), Rosario, segunda época, n° 17, 1995-96.
- ARON Jean Paul, “Biologie et alimentation du XVIII^e siècle au début du XIX^e siècle”, en: *Annales ESC*, París, año 16, n° 5, 1961.
- AYMARD Maurice, “Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode”, en: *Annales ESC*, París, año 30, n° 2-3, 1975.
- BAHLOUL Joëlle, “Nourritures de l'alterité: le double langage des juifs algériens en France”, en: *Annales ESC*, París, año 38, n° 2, 1983.

- BALLESTEROS DONCEL Esmeralda, “Una estimación del coste de la vida en España, 1861-1936”, en: *Revista de Historia Económica*, Madrid, año XV, nº 2, 1997.
- BARTHES Roland, “Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine”, en: *Annales ESC*, París, año 16, nº 5, 1961.
- BAULANT M., “Niveaux de vie paysans autour de Meaux en 1700 et 1750”, en: *Annales ESC*, París, año 30, nº 2-3, 1975.
- BENNASAR B. y J. GOY, “Contribution á l’histoire de la consommation alimentaire du XIV^e au XIX^e siècle”, en: *Annales ESC*, París, año 30, nº 2-3, 1975.
- BERNARD R.-J., “L’alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII^e siècle”, en: *Annales ESC*, París, año 24, nº 6, 1969.
- BOLUFER PERUGA Mónica, “Ciencia de la salud’ y ‘Ciencia de las costumbres’: Higienismo y educación en el siglo XVIII”, en: *Áreas. Revista de Ciencias Sociales*, Universidad de Murcia, nº 20, 2000.
- BONNAIN-MOERDIJK Rolande, “L’alimentation paysanne en France entre 1850 y 1936”, en: *Études Rurales*, París, nº 58, 1975.
- BOTALLA Horacio, “Bebidas del ocio en el Río de la Plata”, en: *Todo es Historia*, Buenos Aires, nº 380, 1999.
- BRAUDEL Fernand, “Alimentation et catégories de l’histoire”, en: *Annales ESC*, París, año 16, nº 4, 1961.
- BRAUDEL Fernand, “Retour aux enquêtes”, en: *Annales ESC*, París, año 16, nº 3, 1961.
- BRAUDEL Fernand, “Vie matérielle et comportements biologiques”, en: *Annales ESC*, París, año 16, nº 3, 1961.
- BROWN Roy E. y Joe D. WRAY, “Nutrición y tasas de natalidad”, en: *Facetas*, Washington, vol. 7, nº 2, 1974.
- CAMPAGNE Fabián Alejandro, “Las búsquedas de la historia. Reflexiones sobre las aproximaciones macro y micro en la historiografía reciente”, en: *Entrepassados. Revista de Historia*, Buenos Aires, año VI, nº 13, 1997.
- CANAL Jordi, “Maurice Agulhon: historia y compromiso republicano”, en: *Historia Social*, Valencia, nº 29, 1997.
- CANGIANO María Cecilia, “Pensando a los trabajadores: la historiografía obrera contemporánea. Argentina entre el dogmatismo y la innovación”, en: *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana “Dr. Emilio Ravignani”*, Buenos Aires, tercera serie, nº 8, segundo semestre 1993.
- CARASA SOTO Pedro, “La historia y los pobres: de las bienaventuranzas a la marginación”, en: *Historia Social*, Valencia, nº 13, 1992.
- CASTELLS Luis, “Eric J. Hobsbawm, ¿El último marxista de oro?”, en: *Historia Social*, Valencia, nº 25, 1996.
- CASTILLERO CALVO Alfredo, “Niveles de vida y cambio de dieta en América”, en: *Anuario de Estudios Americanos*, Sevilla, t. XLIV, 1987.
- CORTÉS CONDE Roberto, “Tendencias en la evolución de los salarios reales en Argentina: 1880-1910. Resultados preliminares”, en: *Economica*, La Plata, año 22, nº 2-3, 1976.
- CRUZ Jesús, “La construcción de una nueva identidad liberal en el Madrid del XIX: El papel de la cultura material del hogar”, en: *Revista de Historia Económica*, Madrid, año XXI, 2003, nº extraordinario monográfico: *El consumo en la España pre-industrial*.
- DA MATTA Roberto, “Notas sobre el simbolismo de la comida en Brasil”, en: *América Indígena*, México, año XLVIII, nº 3, 1988.
- DE GARINE Igor, “Antropología de la alimentación y pluridisciplinariedad”, en: *América Indígena*, México, año XLVIII, nº 3, 1988.
- EVANS Peter, “El Estado como problema y como solución”, en: *Desarrollo Económico. Revista de Ciencias Sociales*, Buenos Aires, vol. 35, nº 140, 1996.

- FERNÁNDEZ LATOUR de BOTAS Olga, “Tanico y la ollita de la virtud”, en: *Todo es Historia*, Buenos Aires, n° 380, 1999.
- FERRERAS Norberto O., “Evolución de los principales consumos obreros en Buenos Aires, 1880-1920”, en: *Ciclos*, Buenos Aires, año XI, vol. XI, n° 22, segundo semestre 2001.
- FISCHLER Claude, “Presentation”, en: *Communications*, París, n° 31, 1979.
- FLANDRIN Jean-Louis, “La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI^e au XVIII^e siècle”, en: *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, París, vol. XXX, 1983.
- FLANDRIN Jean-Louis, “Le goût et la nécessité: sur l’usage des graisses dans les cuisines d’Europe occidentale (XIV^e -XVIII^e siècle)”, en: *Annales ESC*, París, año 38, n° 2, 1983.
- FLEITAS María Silvia, “El pensamiento político y social de la élite azucarera del noroeste argentino, 1910-1930”, en: *Revista de Indias*, Madrid, vol. LVI, n° 206, 1996.
- GARRIDO ARANDA Antonio, “Crónica del simposium internacional sobre cultura alimentaria (Córdoba, 4, 5 y 6 de Mayo de 1994)”, en: *Revista Complutense de Historia de América*, Madrid, n° 20, 1994.
- GIRARD Alain, “Le triomphe de ‘La Cuisinière Bourgeoise’. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII^e et XVIII^e siècles”, en: *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, París, vol. XXIV, 1977.
- GRACIA ARNÁIZ María Isabel, “Aproximaciones para explicar el cambio alimentario”, en: *Agricultura y sociedad*, Madrid, n° 82, 1997.
- GUEREÑA Jean-Louis, “Urbanidad, higiene e higienismo”, en: *Áreas. Revista de Ciencias Sociales*, Universidad de Murcia, n° 20, 2000.
- GUÉRY Alain, “L’historien, la crise et l’Etat”, en: *Annales HSS*, París, n° 2, 1997.
- GUTIÉRREZ Leandro y Luis Alberto ROMERO, “Los sectores populares y el movimiento obrero en Argentina: un estado de la cuestión”, en: *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana “Dr. Emilio Ravignani”*, Buenos Aires, tercera serie, n° 3, 1991.
- GUTIÉRREZ Leandro, “Condiciones de la vida material de los sectores populares en Buenos Aires: 1880-1914”, en: *Revista de Indias*, Madrid, vol. XLI, n° 163-164, 1981.
- HALPERN PEREIRA M., “Niveaux de consommation, niveaux de vie au Portugal (1874-1922)”, en: *Annales ESC*, París, año 30, n° 2-3, 1975.
- HORA Roy, “Dos décadas de historiografía argentina”, en: *Punto de Vista*, Buenos Aires, año XXIV, n° 69, abril de 2001.
- HOYO APARICIO Andrés, “El tránsito al crecimiento económico moderno desde la perspectiva del consumo privado de bienes duraderos: Guía para un debate”, en: *Revista de Historia Económica*, Madrid, año XXI, 2003, n° extraordinario monográfico: *El consumo en la España pre-industrial*.
- IRIGOIN María Alejandra, “Introducción”, dossier “El Estado de la economía: estudios de historia económica neoinstitucional”, en: *Anuario del IEHS*, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Tandil, n° 14, 1999.
- KERBLAY Basile, “L’evolution de l’alimentation rurale en Russie (1896-1960)”, en: *Annales ESC*, París, año 17, n° 5, 1962.
- LLOPIS AGELÁN Enrique, Jaume TORRAS ELÍAS y Bartolomé YUN CASALILLA, “Presentación”, en: *Revista de Historia Económica*, Madrid, año XXI, 2003, n° extraordinario monográfico: *El consumo en la España pre-industrial*.
- MARSHALL Adriana, “La composición del consumo de los obreros industriales de Buenos Aires, 1930-1980”, en: *Desarrollo Económico. Revista de Ciencias Sociales*, Buenos Aires, vol. 21, n° 83, 1981.
- MARTÍNEZ GALLEGO Francesc A., “Síntesis, globalidad e interpretación: la tetralogía contemporánea de E. J. Hobsbawm”, en: *Historia Social*, Valencia, n° 25, 1996.

- MARTÍNEZ VARA Tomás, “Una estimación del coste de la vida en Santander, 1800-1860”, en: *Revista de Historia Económica*, Madrid, año XV, nº 1, 1997.
- MC CLYMER John F., “Late Nineteenth Century American Working-Class Living Standards”, en: *The Journal of Interdisciplinary History*, vol. XVII, nº 2, 1986.
- MEES Ludger, “Entrevista con el Profesor Charles Tilly”, en: *Historia Social*, Valencia, nº 24, 1996.
- MONTANARI Massimo, “L’uomo? Mangia ciò che è?”, en: *Umbria Agricoltura*, nº 9, febrero 2000.
- MONTERISI María Teresa, “Migración internacional y expansión comercial: el caso de los emigrados ‘lucchesi’ en Córdoba 1880-1914”, en: *Revista de Economía*, Banco de la Provincia de Córdoba, Córdoba, año XLIV, nº 69, 1993.
- MOREYRA Beatriz, “Historia social: problemáticas, perspectivas y desafíos constemporáneos”, en: *Investigaciones y Ensayos*, Academia Nacional de la Historia, Buenos Aires, nº 46, 1996.
- MOREYRA de ALBA Beatriz, “Reflexiones en torno a la explicación de la Historia”, en: *Revista de la Junta Provincial de Historia de Córdoba*, Córdoba, nº 16, 1996.
- MORINEAU Michel, “Notes brèves sur les rations alimentaires”, en: *Revue d’Histoire Moderne et Contemporaine*, París, vol. XXXI, 1984.
- MOYANO Javier, “Articulaciones entre política municipal y provincial, en el proceso de formación de grupos sociales dominantes en Córdoba, entre 1908-1918”, en: *Cuadernos de Historia*, CIFYH-UNC, Serie Economía y Sociedad, año I, nº 1, 1997.
- NAGY Arturo, “Folklore friulano”, en: *Anales de Arqueología y Etnología*, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, t. IX, 1948.
- NEVEAUX Hughes, “L’alimentation du XIV^e au XVIII^e siècle (Essai de mise au point)”, en: *Revue d’Histoire Economique et Sociale*, París, vol. LI, nº 3, 1973.
- PÁEZ CONSTENLA Roberto, “Alimentos, vida cotidiana y modernidad en sociedades provinciales del siglo XIX: el afrancesamiento gastronómico en La Serena y Concepción, Chile”, en: *Anuario del IEHS*, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Tandil, nº 13, 1998.
- PANIAGUA Javier y José A. PIQUERAS, “Comprender la totalidad de la evolución histórica. Conversación con Eric Hobsbawm”, en: *Historia Social*, Valencia, nº 25, 1996.
- PAN-MONTOJO Juan y Núria PUIG RAPOSO, “Los grupos de interés y la regulación pública del mercado de alcoholes en España (1887-1936)”, en: *Revista de Historia Económica*, Madrid, año XIII, nº 2, 1995.
- PELOSO Vicente, “La lucha para dominar el modo de comer en el Perú. Siglo XIX”, en: *Revista Latinoamericana de Historia Económica y Social (HISLA)*, Lima, nº XII, 1988.
- PIANETTO Ofelia, “Mercado de trabajo y acción sindical en la Argentina, 1890-1922”, en: *Desarrollo Económico. Revista de Ciencias Sociales*, Buenos Aires, vol. 24, nº 94, 1984.
- POULOT Dominique, “Une nouvelle histoire de la culture matérielle?”, en: *Revue d’Histoire Moderne et Contemporaine*, París, 44-2, abril-junio 1997.
- RECALDE Héctor, “La vivienda popular en Buenos Aires (1870-1930). A través de las fuentes médicas”, en: *Todo es Historia*, Buenos Aires, año XXVII, nº 320, 1994.
- “Reflexiones en torno a la historia de la alimentación. Diálogos entre Teresa de Castro y Joan Josep Cáceres”, en: *Exégesis*, Universidad de Puerto Rico, nº 34, 1999.
- REHER David S. y Esmeralda BALLESTEROS, “Precios y salarios en Castilla La Nueva: la construcción de un índice de salarios reales, 1501-1991”, en: *Revista de Historia Económica*, Madrid, año XI, nº 1, 1993.
- REMEDÍ Fernando J., “La alimentación y las condiciones económicas en la ciudad de Córdoba, 1900-1929”, en: *Revista del Archivo Histórico de la Municipalidad de Córdoba*, Córdoba, año 1, nº 1, 2000.

- REMEDI Fernando J., “La guerra en la cocina. Las consecuencias alimentarias de la Primera Guerra Mundial en Córdoba”, en: *Revista de la Junta Provincial de Historia de Córdoba*, Córdoba, segunda época, n° 17, 1999.
- REMEDI Fernando J., “La sociedad en la guerra. Alimentación y Primera Guerra Mundial en Córdoba (Argentina)”, en: *Revista Prohistoria. Historia - Políticas de la historia*, Rosario, n° 7, 2004.
- RENDUELES OLMEDO Guillermo, “Jueces, psiquiatras y asistentes sociales. De matrimonios mal avenidos a *menage à trois*”, en: *Areas. Revista de Ciencias Sociales*, Universidad de Murcia, n° 20, 2000.
- REVEL Jacques, “Les privilèges d’une capitale: l’approvisionnement de Rome a l’époque moderne”, en: *Annales ESC*, París, año 30, n° 2-3, 1975.
- RIGOTTI Ana María, “El reformismo oligárquico y las casas para obreros”, en: *Estudios Sociales. Revista Universitaria Semestral*, Santa Fe, n° 1, 1991.
- ROCCHI Fernando, “Consumir es un placer: la industria y la expansión de la demanda en Buenos Aires a la vuelta del siglo pasado”, en: *Desarrollo Económico. Revista de Ciencias Sociales*, Buenos Aires, vol. 37, n° 148, 1998.
- ROLLINAT Robert, “La historia económica y el lugar de las instituciones según D. C. North”, en: *Ciclos*, Buenos Aires, año VII, vol. VII, n° 13, 2° semestre de 1997.
- ROMERO Luis Alberto, “Los sectores populares en las ciudades latinoamericanas del siglo XIX: la cuestión de la identidad”, en: *Desarrollo Económico. Revista de Ciencias Sociales*, Buenos Aires, vol. 27, n° 106, 1987.
- ROY Jean-Michel, “Les marchés alimentaires parisiens et l’espace urbain du XVII^e au XIX^e siècle”, en: *Histoire, Economie et Société*, París, año 17, n° 4, 4° trimestre 1998.
- SÁBATO Hilda, “Hobsbawm y nuestro pasado”, en: *Punto de Vista*, Buenos Aires, n° 46, 1993.
- SÁNCHEZ PÉREZ Francisco, “De las protestas del pan a las del trabajo. Marginalidad y socialización del fenómeno huelguístico en Madrid (1910-1923)”, en: *Historia Social*, Valencia, n° 19, 1994.
- SÁNCHEZ TELLEZ Carmen, “El intercambio culinario tras el descubrimiento de América”, en: *Revista de la Universidad de Alcalá. Estudios de Historia Social y Económica de América*, n° 12, 1995.
- SERRALLONGA URQUIDI Joan, “Epidemias e historia social. Apuntes sobre el cólera en España, 1833-1865”, en: *Historia Social*, Valencia, n° 24, 1996.
- “Simposio 1492: El encuentro de dos comidas”, en: *Históricas. Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas*, Universidad Autónoma de México, México, n° 35, 1992.
- SOLÍS TOLOSA Lucía, “Comer en Salta. Un paseo histórico por cocinas y mesas mestizas”, en: *Todo es Historia*, Buenos Aires, año XXXII, n° 380, 1999.
- STOUFF Louis, “La viande. Ravitaillement et consommation à Carpentras au XV^e siècle”, en: *Annales ESC*, París, año 24, n° 6, 1969.
- SURIANO Juan, “El Estado argentino frente a los trabajadores urbanos. Política social y represión, 1880-1916”, en: *Anuario*, Escuela de Historia (Universidad Nacional de Rosario), Rosario, segunda época, n° 14, 1990.
- SURIANO Juan, “Vivir y sobrevivir en la gran ciudad. Habitat popular en la ciudad de Buenos Aires a comienzos de siglo”, en: *Estudios Sociales. Revista Universitaria Semestral*, Santa Fe, año IV, n° 7, 1994.
- SUTER Andreas, “Histoire sociale et événements historiques. Pour une nouvelle approche”, en: *Annales HSS*, París, n° 3, 1997.
- TERRÓN BAÑUELOS Aida, “La higiene escolar: un campo de conocimiento disputado”, en: *Areas. Revista de Ciencias Sociales*, Universidad de Murcia, n° 20, 2000.

TEUBAL Miguel, “Nutrición, desarrollo y política: elementos para el análisis de sus interrelaciones”, en: *Desarrollo Económico. Revista de Ciencias Sociales*, Buenos Aires, vol. 22, n° 87, 1982.

THUILLIER Guy, “Note sur les sources de l’histoire régionale de l’alimentation au XIX^e siècle”, en: *Annales ESC*, París, año 23, n° 6, 1968.

TORRAS ELÍAS Jaume y Bartolomé YUN CASALILLA, “Historia del consumo e historia del crecimiento. El consumo de tejidos en España, 1700-1850”, en: *Revista de Historia Económica*, Madrid, año XXI, 2003, n° extraordinario monográfico: *El consumo en la España pre-industrial*.

TORRES SÁNCHEZ Jaime, “Consumo de carne y nutrición. Aspectos de su evolución histórica en Venezuela: 1609-1873”, en: *Anuario de Estudios Americanos*, Sevilla, vol. LIV, n° 1, 1997.

VALENSI Lucette, “Consommation et usages alimentaires en Tunisie aux XVIII^e et XIX^e siècles”, en: *Annales ESC*, París, año 30, n° 2-3, 1975.

VALLEJO POUSSADA Rafael, “El impuesto de consumos y la resistencia antifiscal en la España de la segunda mitad del siglo XIX: un impuesto no exclusivamente urbano”, en: *Revista de Historia Económica*, Madrid, año XIV, n° 2, 1996.

VÁZQUEZ GARCÍA Francisco, “Foucault y la historia social”, en: *Historia Social*, Valencia, n° 29, 1997.

VIDAL BUZZI Fernando, “De pizzas y raviolos”, en: *Todo es Historia*, Buenos Aires, año XXVI, n° 305, 1992.

VIDAL BUZZI Fernando, “La rebelión del ajo”, en: *Todo es Historia*, Buenos Aires, año XXXII, n° 380, 1999.

VINCENT Bernard, “Consommation alimentaire en Andalousie Orientale (les achats de l’Hôpital de Guadix, 1581-1582)”, en: *Annales ESC*, París, año 30, n° 2-3, 1975.

VIÑAO FRAGO Antonio y Pedro Luis MORENO MARTÍNEZ, “Introducción”, en: *Áreas. Revista de Ciencias Sociales*, Universidad de Murcia, n° 20, 2000.

VIÑAO FRAGO Antonio, “Higiene, salud y educación en su perspectiva histórica”, en: *Áreas. Revista de Ciencias Sociales*, Universidad de Murcia, n° 20, 2000.

VIQUEIRA Juan Pedro, “Historia regional: tres senderos y un mal camino”, en: *Secuencia (Revista de Historia y Ciencias Sociales)*, México D. F., nueva época, n° 25, 1993.

VISSER Margaret, “Food and Culture: Interconnections”, en: *Social Research*, N.Y., vol. 66, n° 1, 1999.

WASOWICZ Teresa, “L’histoire de la culture matérielle en Pologne”, en: *Annales ESC*, París, año 17, n° 1, 1962.

WERNER Michael, “Proto-industrialisation et Alltagsgeschichte”, en: *Annales HSS*, París, n° 4, 1995.

WIBAUX Matías Ignacio, “Una mirada desde el mostrador. Dieta, hábitos alimenticios y comercio minorista en la campaña bonaerense, 1760-1870”, en: *Anuario del Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”*, Córdoba, n° 4, 2004, en prensa.

WICZANSKI Andrzej, “La consommation alimentaire en Pologne au XVI^e siècle”, en: *Annales ESC*, París, año 17, n° 2, 1962.

Libros, ponencias, etc.

AGUILAR Alberto Raúl y María Rosario de POMPEYA BOJ, *Notas para el estudio de la agricultura suburbana de Córdoba: el proceso de agremiación de los chacareros y quinteros, 1910-1913*, Trabajo Final de Licenciatura en Historia, Escuela de Historia (Universidad Nacional de Córdoba), Córdoba, 1976.

AGUILERA César, *Historia de la alimentación mediterránea*, Madrid, 1997.

- ALEMÁN BRACHO Carmen y Jorge GARCÉS FERRER (coord.), *Política social*, Madrid, 1998.
- ALEMÁN BRACHO Carmen y Mercedes GARCÍA SERRANO, *Política social e iniciativa social*, en: ALEMÁN BRACHO Carmen y Jorge GARCÉS FERRER (coord.), *Política...* cit.
- ÁLVAREZ Marcelo y Luisa PINOTTI (comp.), *Procesos socioculturales y alimentación*, Buenos Aires, 1997.
- ÁLVAREZ Marcelo y Luisa PINOTTI, *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*, Buenos Aires, 2000.
- ANSALDI Waldo, *Industria y urbanización. Córdoba, 1880-1914*, Tesis doctoral, Facultad de Filosofía y Humanidades (Universidad Nacional de Córdoba), Córdoba, 1991.
- ARCONDO Aníbal, *Historia de la alimentación en Argentina. Desde los orígenes hasta 1920*, Córdoba, 2002.
- ARCONDO Aníbal, “La noción de mercado en economía y su utilización en historia”, en: GROSSO Juan Carlos y Jorge SILVA RIQUER (comp.), *Mercados e historia*, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, México D. F., 1994.
- ARIAS Claudia, “Las condiciones de vida material: la problemática habitacional en Córdoba. 1900-1914”, en: *Jornadas de Historia "Córdoba entre 1830 y 1950"*, Junta Provincial de Historia de Córdoba, Córdoba, 1996.
- ARMUS Diego, “El descubrimiento de la enfermedad como problema social”, en: LOBATO Mirta Zaida (coord.), *Nueva Historia Argentina*, Buenos Aires, 2000, t. V: *El progreso, la modernización y sus límites (1880-1916)*.
- BARBANO de RAINERI Adriana, “Influencia de la cocina italiana en la cocina familiar de la ciudad de Córdoba”, en: BLANCO de GARCÍA Trinidad (dir.), *Presencia e identidad de los italianos en Córdoba*, Centro de Italianística, Córdoba, 1999.
- BARRIONUEVO IMPOSTI Víctor, *Historia del Valle Traslasierra (Córdoba)*, Córdoba, t. II, 1953.
- BAU Andrea María, “Los cuidados del recién nacido en España a través de la teoría médica (siglos XIII a XVI)”, en: GONZÁLEZ DE FAUVE María Estela (coord.), *Medicina y sociedad: curar y sanar en la España de los siglos XIII al XVI*, Instituto de Historia de España “Claudio Sánchez Albornoz”, Buenos Aires, 1996.
- BERTOLO Maricel, *La crisis económica de 1914-17 y las respuestas del Estado ante el problema de la desocupación*, ponencia presentada en las VI Jornadas Inter-Escuelas/Departamentos de Historia, La Pampa, 1997. Mimeo.
- BORGIANI Elisabete y Carlos MONTAÑO (orgs.), *La política social hoy*, San Pablo, 2000.
- BOURDIEU Pierre, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, 2ª. edic., 1998.
- BOUTIER Jean y Dominique JULIA, “Ouverture: Á quoi pensent les historiens?”, en: BOUTIER Jean y Dominique JULIA (dir.), *Passés recomposés. Champs et chantiers de l'histoire*, Paris, Serie Mutations n° 150-151, 1995.
- BOYER Robert e Yves SAILLARD (eds.), *Teoría de la regulación: estado de los conocimientos*, Buenos Aires, 1998, vol. I y III.
- BRAUDEL Fernand, *Civilización material, economía y capitalismo. S. XV-XVIII*, Madrid, 1984, t. I: *Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible*.
- BRITTEZ Fernando Rafael, “La comida y las cosas: una visión arqueológica de la campaña bonaerense de la segunda mitad del siglo XIX”, en: MAYO Carlos A. (ed.), *Vivir en la frontera. La casa, la dieta, la pulpería, la escuela (1770-1870)*, Buenos Aires, 2000.
- BURGUIÈRE André, “L'Antropologie Historique”, en: LE GOFF Jacques, Roger CHARTIER y Jacques REVEL (dir.), *Les Encyclopédies du Savoir Moderne*, CEPL, Paris, 1978.
- BURKE Peter, *La revolución historiográfica francesa. La escuela de los Annales. 1929-1984*, Barcelona, 1993.

- BURNETT John, *Plenty and Want. A Social History of Diet in England from 1815 to the Present*, Middlesex, 1968.
- CABREJAS Laura Leonor, “Vida material en la frontera bonaerense (1736-1870). Vivienda, muebles e indumentaria”, en: MAYO Carlos A. (ed.), *Vivir... cit.*
- CALVO Bernardino S., *Historia popular de Villa María*, Córdoba, 1969, t. II.
- CAMPAGNE Fabián Alejandro, “Historia social e historia de la medicina”, en: GONZÁLEZ DE FAUVE María Estela (coord.), *Medicina... cit.*
- CAMPORESI Piero, *El pan salvaje*, Buenos Aires, 1999.
- CANDELARESI Ana María y María Teresa MONTERISI, *La presencia italiana en la ciudad de Córdoba. 1869-1895*, Córdoba, 1989, t. I.
- CARASA SOTO Pedro, “Metodología del estudio del pauperismo en el contexto de la Revolución Burguesa Española”, en: CASTILLO Santiago (coord.), *La Historia Social en España. Actualidad y perspectivas*, Madrid, 1991.
- CARBONELL Charles-Olivier, “Antropología, etnología e historia: la tercera generación en Francia”, en: GALLEGO Andrés (dir.), *New history, Nouvelle histoire. Hacia una nueva historia*, Madrid, 1993.
- CARMICHAEL Ann G., “Infección, hambre oculta e historia”, en: ROTBERG Robert I. y Theodore K. RABB (comps.), *El hambre en la historia*, Madrid, 1990.
- CASANOVA Julián, *La Historia Social y los historiadores. ¿Cenicienta o princesa?*, Barcelona, 1991.
- CASTEL Robert, *Las metamorfosis de la cuestión social. Una crónica del salariado*, Buenos Aires, 1997.
- CASTILLO Santiago y José María ORTIZ DE ORRUÑO (coord.), *Estado, protesta y movimientos sociales*, Bilbao, 1998.
- CERNUDA LAGO Amador, “Efectos de la alimentación sobre la conducta humana y social”, en: *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998*, Museo Nacional de Antropología, Huesca, 1999, vol. I.
- CERUTTI Simona, “La construction des catégories sociales”, en: BOUTIER Jean y Dominique JULIA (dir.), *Passés... cit.*
- CIPOLLA Carlo M., *Contra un enemigo mortal e invisible*, Barcelona, 1993.
- CIPOLLA Carlo M., *Entre la historia y la economía. Introducción a la historia económica*, Barcelona, 1991.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ Jesús, “Paisajes y mercados: globalización y particularismos en los sistemas alimentarios”, en: *Alimentación y Cultura... cit.*, vol. II.
- CONTRERAS Jesús (comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995.
- CONTRERAS Jesús, *Antropología de la alimentación*, Madrid, 1993.
- CONVERSO Félix, “Notas para la historia de la pobreza en Córdoba”, en: *Carlos S. A. Segreti. In Memoriam. Historia e historias*, Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, Córdoba, 1999, t. II.
- CORREA Carolina y Matías WIBAUX, “Sabores de la pampa. Dieta y hábitos de consumo en la frontera bonaerense”, en: MAYO Carlos A. (editor), *Vivir... cit.*
- COTTS WATKINS Susan y Etienne VAN DE WALLE, “Nutrición, mortalidad y tamaño de la población: el tribunal de última instancia de Malthus”, en: ROTBERG Robert I. y Theodore K. RABB (comp.), *El hambre... cit.*
- CROMPTON Rosemary, *Clase y estratificación. Una introducción a los debates actuales*, Madrid, 1994.
- DE CERTEAU Michel, Luce GIARD y Pierre MAYOL, *La invención de lo cotidiano, 2. Habitar, cocinar*. México D. F., 2000 (nueva edición revisada y aumentada presentada por Luce Giard).

- DEVOTO Fernando y Marta MADERO, “Introducción”, en: DEVOTO Fernando y Marta MADERO (dir.), *Historia de la vida privada en la Argentina*, Buenos Aires, 1999, t. II: *La Argentina plural: 1870-1930*.
- DÍAZ ALEJANDRO Carlos F., *Ensayos sobre la historia económica argentina*, Buenos Aires, 1975.
- DOCKÉS Pierre, “El nuevo paradigma económico y la historia”, en: LEPETIT Bernard y otros, *Segundas Jornadas Braudelianas. Historia y Ciencias Sociales*, Instituto de Investigaciones José María Luis Mora, México D.F., 1995.
- DOUGLAS Mary y Baron ISHERWOOD, *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo*, México D. F., 1990.
- EGUÍA Amalia y Susana ORTALE, *Consumo alimentario en sectores pobres urbanos del Gran La Plata*, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (UNLP), Serie Estudios e Investigaciones, n° 33, 1997.
- ELIAS Norbert, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, Buenos Aires, primera reimpresión, 1993.
- ELICHONDO Margarita, *La comida criolla. Memoria y recetas*, Buenos Aires, 1997.
- ERICE SEBARES Francisco, “Reforma social e intervención del estado: convergencias y divergencias entre liberales, católicos y socialistas (Asturias, 1880-1930)”, en: CASTILLO Santiago y José María ORTIZ DE ORRUÑO (coord.), *Estado, protesta...* cit.
- ESPEITX BERNAT Elena, “El valor simbólico de los alimentos: el caso de la leche”, en: *Alimentación y Cultura...* cit., vol. II.
- FALCÓN Ricardo, *El mundo del trabajo urbano (1890-1914)*, Buenos Aires, 1986.
- FALEIROS Vicente de Paula, “Las funciones de la política social en el capitalismo”, en: BORGIANI Elisabete y Carlos MONTAÑO (orgs.), *La política...* cit.
- FERNÁNDEZ GARCÍA Antonio, “La enfermedad como indicador social. Consideraciones metodológicas”, en: CASTILLO Santiago (coord.), *La Historia Social...* cit.
- FERRERO Roberto A., *La colonización agraria en Córdoba*, Junta Provincial de Historia de Córdoba, Córdoba, 1978.
- FISCHLER Claude, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, 1995.
- FLIER Patricia, Mariela SANSONI y Andrea DEL BONO, *Aproximación al problema del consumo popular en la ciudad de Buenos Aires, 1870-1914*, ponencia presentada en las XIII Jornadas de Historia Económica, 1993. Mimeo.
- FONTANA Josep, *La historia después del fin de la historia*, Barcelona, 1992.
- GAONA PISONERO Carmen, “La alimentación como variable a tener en cuenta en los estudios de desarrollo rural”, en: *Alimentación y Cultura...* cit., vol. II.
- GARCÉS FERRER Jorge y Estrella DURA FERRANDIS, “Ideología y política social”, en: ALEMÁN BRACHO Carmen y Jorge GARCÉS FERRER (coord.), *Política social...* cit.
- GARCÍA CANCLINI Néstor, “Cómo se forman las culturas populares: la desigualdad en la producción y en el consumo”, en: GARCÍA CANCLINI Néstor, *Ideología, cultura y poder*, Universidad de Buenos Aires, Cursos y conferencias, segunda época, 5, primera reimpresión, 1997.
- GARCÍA GIMENO Carmen, “Aspectos sociales, ideas y creencias relativas a la dieta vegetariana”, en: *Alimentación y Cultura...* cit., vol. I.
- GERCHUNOFF Pablo y Lucas LLACH, *El ciclo de la ilusión y el desencanto. Un siglo de políticas económicas argentinas*, Buenos Aires, 1998.
- GERMANI Gino, *Sociología del consumo. Significado y tareas*, Instituto de Sociología de la Facultad de Filosofía y Humanidades (Universidad de Buenos Aires), Buenos Aires, t. X, cuaderno 2, 1957.
- GERRAND Roger Henri, “Espacios privados”, en: ARIÉS Ph. y G. DUBY, *Historia de la vida privada*, Madrid, 1990, t. VIII.

- GIARD Luce, "Hacer de comer", en: DE CERTEAU Michel, Luce GIARD y Pierre MAYOL, *La invención de lo cotidiano, 2. Habitar, cocinar*, México D. F., 2000 (nueva edición revisada y aumentada presentada por Luce Giard).
- GONZÁLEZ TURMO Isabel, *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (Siglo XX)*, Universidad de Sevilla, Sevilla, 2ª edición, 1997.
- GONZÁLEZ TURMO Isabel, "La dimensión social de la alimentación: consideraciones metodológicas", en: *Alimentación y Cultura... cit.*, vol. I.
- GOODY Jack, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, 1995.
- GRACIA CÁRCAMO Juan Antonio, "Reflexiones sobre las fuentes y métodos utilizados en el estudio de la pobreza y la marginación social durante la crisis del Antiguo Régimen", en: CASTILLO Santiago (coord.), *La Historia Social... cit.*
- GRASSI Estela, Susana HINTZE y María Rosa NEUFELD, *Políticas sociales, crisis y ajuste estructural (Un análisis del sistema educativo, de obras sociales y de las políticas alimentarias)*, Buenos Aires, 1994.
- GRIMAUT Azor, *Comidas cordobesas de antes*, Córdoba, 1974.
- HINTZE Susana, *Estrategias alimentarias de sobrevivencia (Un estudio de caso en el Gran Buenos Aires)*, Buenos Aires, 1989, t. I.
- JOHNSON Lyman L., "La historia de precios de Buenos Aires durante el período virreinal", en: JOHNSON Lyman L. y Enrique TANDETER (comp.), *Economías coloniales. Precios y salarios en América Latina, siglo XVIII*, Buenos Aires, 1992.
- JULIÁ Santos, *Historia Social/Sociología Histórica*, Madrid, 1989.
- KLEIN Herbert S. y Stanley J. ENGERMAN, "Métodos y significados en la historia de precios", en: JOHNSON Lyman L. y Enrique TANDETER (comp.), *Economías coloniales... cit.*
- KULA Witold, *Las medidas y los hombres*, México, 1980.
- KULA Witold, *Problemas y métodos de la Historia Económica*, Barcelona, 1974.
- LACEY Richard W., *Hard to swallow. A brief history of food*, Cambridge University Press, 1994.
- LAURELL Asa Cristina, "Avanzar al pasado: la política social del neoliberalismo", en: BORGIANI Elisabete y Carlos MONTAÑO (orgs.), *La política... cit.*
- LE GOFF Jacques, *Entrevista sobre la historia* (a cargo de Francesco Maiello), Valencia, 1988.
- LECUONA Diego E., *Orígenes del problema de la vivienda*, Buenos Aires, 1993, dos tomos.
- LEPETIT Bernard, "Histoire des pratiques, pratique de l'histoire", en: LEPETIT Bernard (dir.), *Les formes de l'expérience. Une autre histoire sociale*, París, 1995.
- LEVI Giovanni, "Escala de análisis: el ejemplo del consumo", en: LEPETIT Bernard y otros, *Segundas Jornadas... cit.*
- LEVI-STRAUSS Claude, *Mitológicas III. El origen de las maneras de mesa*, México, 1971.
- LIERNUR Jorge Francisco, "Casas y jardines. La construcción del dispositivo doméstico moderno (1870-1930)", en: DEVOTO Fernando y Marta MADERO (dir.), *Historia de la vida... cit.*
- LIVI-BACCI Massimo, "La relación entre nutrición y mortalidad en el pasado: un comentario", en: ROTBERG Robert I. y Theodore K. RABB (comp.), *El hambre... cit.*
- LLANEZA FADON Leopoldo, "Antropología y alimentación: la reproducción simbólica de la alimentación y la cultura", en: *Alimentación y Cultura... cit.*, vol. I.
- LOBATO Mirta Zaida, *Política, médicos y enfermedades. Lecturas de historia de la salud en la Argentina*, Universidad Nacional de Mar del Plata, Buenos Aires, 1996.

- MARTÍNEZ ASSAD Carlos, “Historia regional. Un aporte a la nueva historiografía”, en: AA. VV., *El Historiador frente a la Historia. Corrientes historiográficas actuales*, Universidad Nacional Autónoma de México, México D. F., 2ª. edic., 1999.
- MARTÍNEZ ROMÁN María Asunción, “Política social, pobreza y exclusión social”, en: ALEMÁN BRACHO Carmen y Jorge GARCÉS FERRER (coord.), *Política...* cit.
- MAYO Carlos A. (editor), *Vivir en la frontera. La casa, la dieta, la pulpería, la escuela (1770-1870)*, Buenos Aires, 2000.
- MAYOL Pierre, “Habitar”, en: DE CERTEAU Michel, Luce GIARD y Pierre MAYOL, *La invención...* cit.
- MAZZEO Victoria, *Mortalidad infantil en la ciudad de Buenos Aires (1856-1986)*, Buenos Aires, 1993.
- MC KEOWN Thomas, *Los orígenes de las enfermedades humanas*, Barcelona, 1990.
- MEIL LANDWERLIN Gerardo, “Ideología y política social”, en: ALEMÁN BRACHO Carmen y Jorge GARCÉS FERRER (coord.), *Política social...* cit.
- MESSER Ellen, “Perspectivas antropológicas sobre la dieta”, en: CONTRERAS Jesús (comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995.
- MINCHINTON Walter, “Los modelos de demanda, 1750-1914”, en: CIPOLLA Carlo M., *Historia Económica de Europa. La Revolución Industrial*, Barcelona, 1979.
- MINTZ Sidney W., *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, México D. F., 1996.
- MONEREO PÉREZ José y María Nieves MORENO VIDA, “Política social y seguridad social”, en: ALEMÁN BRACHO Carmen y Jorge GARCÉS FERRER (coord.), *Política social...* cit.
- MONTANARI Massimo, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, 1993.
- MONTANARI Massimo, “Historia, Alimentación, Historia de la Alimentación”, en: SÁNCHEZ NISTAL José María y otros, *Problemas actuales de la historia. Terceras Jornadas de Estudios Históricos*, Universidad de Salamanca, primera reimpression, 1994.
- MONTORO ROMERO Ricardo, “Fundamentos teóricos de la política social”, en: ALEMÁN BRACHO Carmen y Jorge GARCÉS FERRER (coord.), *Política social...* cit.
- MORENO José Luis (comp.), *La política social antes de la política social (Caridad, beneficencia y política social en Buenos Aires, siglos XVII a XX)*, Buenos Aires, 2000.
- MOREYRA Beatriz I., Fernando J. REMEDI y Patricia B. ROGGIO, *El hombre y sus circunstancias. Discursos, representaciones y prácticas sociales en Córdoba, 1900-1935*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1998.
- MOREYRA Beatriz, “Crecimiento económico y desajustes sociales en Córdoba (1900-1930)”, en: MOREYRA Beatriz y otros, *Estado, mercado y sociedad. Córdoba, 1820-1950, I*, Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, Córdoba, 2000.
- MOREYRA Beatriz, “La política social: caridades, Estado y sociedad civil en Córdoba (1900-1930)”, en: MOREYRA Beatriz y otros, *Estado, mercado y sociedad. Córdoba, 1820-1950, II*, Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, Córdoba, 2001.
- MOREYRA Beatriz Inés, *La producción agropecuaria cordobesa, 1880-1930 (Cambios, transformaciones y permanencias)*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1992.
- MOREYRA Beatriz Inés, *El crecimiento y las condiciones de vida material en Córdoba en la primera década del siglo XX*, Junta Provincial de Historia de Córdoba, Cuadernos de Historia, Córdoba, nº 52, 1994.
- MOREYRA Beatriz Inés, “El Estado y las condiciones de vida material: las inversiones del gasto público con fines sociales en Córdoba en la primera década del siglo XX”, en: *Estudios*

- de Historia (homenaje a Enrique M. Barba)*, Academia Nacional de la Historia, Buenos Aires, 1994.
- MOREYRA Beatriz Inés, *El Historiador y su Oficio*, Centro de Estudios Históricos, Cuaderno n° 6, Córdoba, 1995.
- MUSEO NACIONAL DE ANTROPOLOGIA, *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998*, Huesca, 1999, dos volúmenes.
- NEFFA Julio César, *Modos de regulación, regímenes de acumulación y sus crisis en Argentina (1880-1996). Una contribución a su estudio desde la teoría de la regulación*, Buenos Aires, 1998.
- NORTH Douglass C., *Instituciones, cambio institucional y desempeño económico*, México D. F., 1995.
- NOVARA Juan J. y L. PALMIERI, *Contribución a la historia de los precios en Córdoba (1887-1907)*, Instituto de Estudios Americanistas “Dr. Enrique Martínez Paz”, Cuadernos de Historia, n° XXXVII, 1968.
- ORTIZ GARCÍA Carmen, “Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España”, en: *Alimentación y Cultura... cit.*, vol. I.
- OSTIGUY Pierre y Warwick ARMSTRONG, *La evolución del consumo alimentario en la Argentina (1974-1984). Un estudio empírico*, Buenos Aires, 1987.
- OSZLAK Oscar, *La formación del Estado argentino. Orden, progreso y organización nacional*, Buenos Aires, 1997.
- PANETTIERI José, *Debate nacional. Devaluaciones de la moneda (1822-1935)*, Buenos Aires, 1983.
- PANETTIERI José, *Los trabajadores en tiempos de la inmigración masiva en Argentina (1870-1910)*, Universidad Nacional de La Plata, La Plata, 1966.
- PELTO Gretel H. y Perti J. PELTO, “Dieta y deslocalización: cambios dietéticos desde 1750”, en: ROTBERG Robert I. y Theodore K. RABB (comp.), *El hambre... cit.*
- PEREIRA Potyara, “La política social en el contexto de la seguridad social y del Welfare State: la particularidad de la asistencia social”, en: BORGIANI Elisabete y Carlos MONTAÑO (orgs.), *La política... cit.*
- PÉREZ SAMPER María de los Angeles, “España y América: el encuentro de dos sistemas alimentarios”, en: GARCÍA JORDÁN Pilar y otros, *Las raíces de la memoria. América Latina, ayer y hoy. Quinto encuentro debate*, Universitat de Barcelona, Barcelona, 1996.
- PÉREZ SÁNCHEZ Guillermo A., “Una manera de hacer historia social. O la confirmación de un nuevo enfoque”, en: CASTILLO Santiago (coord.), *La Historia Social... cit.*
- PÉREZ SÁNCHEZ Margarita y Carlos DE CUETO NOGUERAS, “Análisis de la política social”, en: ALEMÁN BRACHO Carmen y Jorge GARCÉS FERRER (coord.), *Política... cit.*
- POUNDS Norman J. G., *La vida cotidiana: historia de la cultura material*, Barcelona, 1992.
- PROST Antoine, “Fronteras y espacios de lo privado”, en: ARIÉS Ph. y G. DUBY, *Historia de la vida privada. S. XX*, Madrid, 1991.
- RATO DE SAMBUCETTI Susana, “El trabajo en Buenos Aires en 1890. Precios y salarios según una fuente inglesa”, en: *III Jornadas de Historia de la Ciudad de Buenos Aires*, Buenos Aires, 1988.
- RECALDE Héctor, *Beneficencia, asistencialismo estatal y previsión social*, Buenos Aires, 1991, t. I.
- RECALDE Héctor, *La higiene y el trabajo (1870-1930)*, Buenos Aires, 1988, dos tomos.
- REMEDÍ Fernando J., *Condiciones de vida material de la población rural cordobesa (1900-1914). Un aporte a su estudio*, Centro de Estudios Históricos, Cuaderno n° 19, Córdoba, 1996.

- REMEDI Fernando J., “El consumo alimentario y sus diferencias en Córdoba, 1915-1930”, en: MOREYRA Beatriz y otros, *Estado, mercado y sociedad. Córdoba, 1820-1950, I*, Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, Córdoba, 2000.
- REMEDI Fernando J., “La alimentación en el tránsito a la modernidad. Patrones de consumo y dinámicas de cambio dietario en la Córdoba de entresiglos (1870-1930)”, en: *Carlos S. A. Segreti. In Memoriam. Historia e historias*, Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, Córdoba, 1999, t. II.
- REMEDI Fernando J., *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, Córdoba, 1998.
- REMEDI Fernando J., “Consumo de alimentos y condiciones sanitarias en la ciudad de Córdoba en las primeras décadas del siglo XX”, en: *III Jornadas Municipales de Historia de Córdoba*, Municipalidad de Córdoba, Córdoba, 2002.
- REMEDI Fernando J., “Crecimiento, modernización y bienestar en Córdoba, 1915-1930”, en: MOREYRA Beatriz y otros, *Estado, mercado y sociedad. Córdoba, 1820-1950, II*, Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, Córdoba, 2001.
- REMEDI Fernando J., “El consumo alimentario en la ciudad de Córdoba a comienzos de siglo”, en: MOREYRA Beatriz I. y Beatriz R. SOLVEIRA (comps.), *Estado, economía y sociedad, 1880-1950, I. Los procesos, los hombres, las vivencias*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1997.
- REMEDI Fernando J., “Estado, tercer sector y derecho a los alimentos en la Córdoba de las primeras décadas del siglo XX”, en: *XVII Jornadas de Historia Económica*, Universidad Nacional de Tucumán, Tucumán, 2000, CD-ROM.
- REMEDI Fernando J., “Las condiciones de vida material: cocinas étnicas y consumo alimentario en la provincia de Córdoba a comienzos de siglo”, en: ÁLVAREZ Marcelo y Luisa Virginia PINOTTI (comps.), *Procesos socioculturales y alimentación*, Buenos Aires, 1997.
- REMEDI Fernando J., *Mercado alimentario y políticas públicas sociales en la ciudad de Córdoba, 1900-1930*, Undécimo Congreso Nacional y Regional de Historia Argentina, Academia Nacional de la Historia, Buenos Aires, 2001.
- REMEDI Fernando J., *Consumo de alimentos, condiciones sanitarias y políticas públicas en la ciudad de Córdoba en las primeras décadas del siglo XX*, Municipalidad de Córdoba, IV Premio Municipalidad de Córdoba de Historia “Dr. Santiago H. Del Castillo”, Córdoba, 2003.
- REVEL Jacques (dir.), *Jeux d'échelles. La micro-analyse à l'expérience*, París, 1996.
- REVEL Jean-François, *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*, Barcelona, 2ª. edición (revisada y aumentada), 1996.
- RIQUELME DE LOBOS Norma D. y María Cristina VERA DE FLACHS, *La industria molinera en Córdoba. Su papel en el contexto nacional. 1860-1914*, Junta Provincial de Historia de Córdoba, Cuadernos de Historia, Córdoba, n° 36, 1993.
- RIVERA Antonio, “Orden social, reforma social, estado social”, en: CASTILLO Santiago y José María ORTIZ DE ORRUÑO (coord.), *Estado, protesta... cit.*
- ROCHE Daniel, *A History of Everyday Things. The Birth of Consumption in France, 1600-1800*, Cambridge University Press, 2000.
- ROGGIO Patricia B., “El mundo del trabajo: discurso e instituciones del Estado”, en: MOREYRA Beatriz y otros, *Estado, mercado y sociedad. Córdoba, 1820-1950, I*, Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, Córdoba, 2000.
- ROLLINAT Robert, *La nouvelle histoire économique*, París, 1997.
- ROMERO Luis Alberto, *¿Qué hacer con los pobres? Elite y sectores populares en Santiago de Chile, 1840-1895*, Buenos Aires, 1997.

- ROSANVALLON Pierre, *La nueva cuestión social. Repensar el Estado providencia*, Buenos Aires, 1995.
- ROSSETTI BEHRING Elaine, “La nueva condición de la política social”, en: BORGIANI Elisabete y Carlos MONTAÑO (orgs.), *La política...* cit.
- ROTBERG Robert I. y Theodore K. RABB (comp.), *El hambre en la historia*, Madrid, 1990.
- SÁNCHEZ Emilio E., *Del pasado cordobés en la vida argentina*, Córdoba, 1968.
- SÁNCHEZ Marta, “Movimientos de lucha y organización de la clase obrera en la ciudad de Córdoba. 1895-1905”, en: *Homenaje al Doctor Ceferino Garzón Maceda*, Instituto de Estudios Americanistas “Dr. Enrique Martínez Paz”, Córdoba, 1973.
- SCHÁVELZON Daniel, *Historias del comer y del beber en Buenos Aires. Arqueología histórica de la vajilla de mesa*, Buenos Aires, 2000.
- SCRIMSHAW Nevin S., “Las consecuencias funcionales de la desnutrición para las poblaciones humanas. Un comentario”, en: ROTBERG Robert I. y Theodore K. RABB (comp.), *El hambre...* cit.
- SCRIMSHAW Nevin S., “El valor de los estudios contemporáneos sobre alimentación y nutrición para los historiadores”, en: ROTBERG Robert I. y Theodore K. RABB (comp.), *El hambre...* cit.
- SETIÉN María Luisa y María Jesús ARRIOLA, “Política social y servicios sociales”, en: ALEMÁN BRACHO Carmen y Jorge GARCÉS FERRER (coord.), *Política...* cit.
- SHARPE Jim, *Historia desde abajo*, en: BURKE Peter y otros, *Formas de hacer historia*, Madrid, 1993.
- SILVA RIQUER Jorge y Juan Carlos GROSSO, “Introducción”, en: GROSSO Juan Carlos y Jorge SILVA RIQUER (comp.), *Mercados e historia*, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, México D. F., 1994.
- STEARNS Peter N., “Social History and its evolution”, en: STEARNS Peter N. (ed.), *Expanding the past, a reader in Social History. Essays from the Journal of Social History*, Library of Congress, 1988.
- SURIANO Juan (comp.), *La cuestión social en Argentina. 1870-1943*, Buenos Aires, 2000.
- TAMAGNINI Marcela, *Cartas de frontera. Los documentos del conflicto interétnico*, Universidad Nacional de Río Cuarto, Río Cuarto, 1995.
- TAYLOR Carl C., *Rural Life in Argentina*, Louisiana State University Press, Baton Rouge, 1948.
- TEUTEBERG Hans J. (ed.), *European food history. A Research Review*, Leicester University Press, Londres, 1992.
- THOMPSON E. P., *La formación de la clase obrera en Inglaterra*, Barcelona, 1989, t. I.
- TILLY Louise A., “Derecho a los alimentos, hambre y conflicto”, en: ROTBERG Robert I. y Theodore K. RABB (comp.), *El hambre...* cit.
- TILLY Charles, *Grandes estructuras, procesos amplios, comparaciones enormes*, Madrid, 1991.
- VIEL MOREIRA Luiz Felipe, *O processo de organização de uma ordem capitalista urbana numa cidade do interior argentino: Córdoba - 1895/1906*, dissertação para obtenção do título de Mestre em História, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1993.
- WOLF Eric, *Los campesinos*, Barcelona, 1971.
- YAZBEK María Carmelita, “Políticas sociales y asistenciales: estrategias contradictorias de gestión estatal de la pobreza de las clases subalternas”, en: BORGIANI Elisabete y Carlos MONTAÑO (orgs.), *La política...* cit.
- ZIMMERMANN Eduardo A., *La cuestión social en la Argentina del Ochenta al Centenario: un comentario sobre la producción en historia social de la última década*, Universidad de San Andrés, DT n°13, 1998.

ZIMMERMANN Eduardo A., *Los intelectuales, las ciencias sociales y el reformismo liberal: Argentina, 1890-1916*, Instituto Torcuato Di Tella, Buenos Aires, DT n° 115, 1991.

ZIMMERMANN Eduardo A., *Los liberales reformistas. La cuestión social en la Argentina, 1890-1916*, Buenos Aires, 1995.

ZUNZ Olivier, "The Synthesis of Social Change: Reflections on American Social History", en: ZUNZ Olivier (ed.), *Reliving the Past. The Worlds of Social History*, University of North Carolina Press, Chapel Hill, 1985.

ÍNDICE DEL TOMO II

TERCERA PARTE:

LA ALIMENTACIÓN Y LAS CONDICIONES SANITARIAS	359
Capítulo 9: La alimentación y el estado sanitario	362
Capítulo 10: La mala alimentación	371
Las prácticas maternas en la alimentación de los niños pequeños, 372	
La dieta cotidiana y la salud en los adultos, 389	
Los excesos alimentarios y la gordura: la salud y la estética corporales, 397	
Capítulo 11: El mal alimento	402
La leche, 404	
Los helados, 411	
La manteca, 413	
Los embutidos, 414	
El pescado, 417	
La carne, 420	
El pan, 434	
Los mercados públicos y la calidad de los alimentos, 436	
Capítulo 12: El alimento escaso	446
El alimento escaso y los pobres, 447	
La alimentación y las enfermedades por carencia, 454	
El mal alimento y los pobres, 467	
La alimentación y las condiciones sanitarias: a manera de cierre	475

CUARTA PARTE:

LA ALIMENTACIÓN Y LA VIDA POLÍTICA	479
Capítulo 13: El Estado y la calidad de los alimentos	482
El Estado y la calidad de los comestibles, 483	
Las intervenciones en la calidad de los alimentos en la ciudad de Córdoba, 488	
A. Primera etapa: desde fines del siglo XIX hasta mediados de la década de 1910, 493	
B. Segunda etapa: desde mediados de la década de 1910 hasta fines del período, 500	
C. Un balance de las regulaciones estatales sobre la calidad de los alimentos, 509	
Las intervenciones estatales en la calidad de los alimentos en el interior cordobés, 520	
Reflexiones finales, 532	
Capítulo 14: El Estado, el precio y la distribución de los alimentos	536
El Estado y el precio de los alimentos, 537	
La política impositiva y el consumo alimentario, 538	
A. La política tributaria en la ciudad de Córdoba, 538	
B. La política tributaria en el interior provincial, 557	
C. La política tributaria del gobierno provincial, 569	
El Estado y la red de comercialización de los alimentos, 574	
A. Los mercados públicos y los radios de mercado, 575	
B. Los puestos oficiales de venta de alimentos, 588	
C. Las ferias francas, 599	
El control de precios de los alimentos, 604	

Reflexiones finales, 606	
Capítulo 15: El Estado, la alimentación de los pobres y la atención de lo social	610
Las intervenciones públicas focalizadas en la alimentación, 611	
La beneficencia y la alimentación, 624	
El Estado y la atención de lo social, 640	
La alimentación y la vida política: a manera de cierre	656
CONCLUSIONES	660
ÍNDICE BIBLIOGRÁFICO	681

ÍNDICE GENERAL

TOMO I

PRÓLOGO	V
INTRODUCCIÓN	1
PRIMERA PARTE:	
LA ALIMENTACIÓN Y SUS DIFERENCIAS	18
Capítulo 1: El mercado y el consumo de alimentos a comienzos del período	22
El mercado alimentario a fines del siglo XIX, 23	
La alimentación cordobesa a comienzos del período, 31	
Capítulo 2: La modernidad alimentaria:	
las dinámicas de cambio alimentario en Córdoba	62
El afrancesamiento de los patrones alimentarios, 68	
La inmigración y el intercambio culinario, 81	
Los límites de la modernidad alimentaria, 113	
Capítulo 3: La alimentación en la ciudad de Córdoba:	
rasgos generales y distancias verticales	118
Las carnes rojas, 119	
A. Una apreciación cuantitativa del consumo cárnico, 125	
B. Las distancias sociales en el consumo cárnico, 128	
Las demás carnes, 133	
Las grasas animales y los aceites, 137	
Los productos lácteos, 139	
El trigo y el maíz, 141	
Las verduras y las frutas, 147	
La sal y el azúcar, 152	
Las bebidas sociales y estimulantes, 153	
Capítulo 4: La alimentación en el interior de la provincia:	
rasgos generales y distancias horizontales	161
Las distancias horizontales en la alimentación, 164	
Las carnes, 168	
Los lácteos, 177	
El maíz y el trigo, 178	
Las frutas y las verduras, 185	
Las bebidas estimulantes, 191	
La carne equina: diferencias espaciales, sociales y étnicas en el consumo alimentario cordobés, 193	
Capítulo 5: Los aspectos sociales de la alimentación	197
Los accesorios del acto alimentario, 201	
Los espacios del acto alimentario, 207	
Las pautas de comportamiento en la mesa, 217	
Los horarios del acto alimentario, 227	
Las maneras de mesa y la exaltación de las distancias sociales, 233	
Capítulo 6: El problema del agua: abastecimiento, calidad y... cuestión política	239
El agua en la ciudad de Córdoba, 241	
El agua en el interior cordobés, 259	
El agua... <i>cuestión política</i> , 272	
La alimentación y sus diferencias: a manera de cierre	279

SEGUNDA PARTE:

LA ALIMENTACIÓN Y LAS CONDICIONES ECONÓMICAS	284
Capítulo 7: El mercado y el derecho a los alimentos	287
Precios y salarios: algunas consideraciones metodológicas, 289	
El derecho a los alimentos, 296	
A. Período 1870-1900, 296	
B. Período 1900-1913, 308	
C. Período 1913-1921, 318	
D. Período 1924-1929, 333	
Capítulo 8: Los circuitos extramercado y el derecho a los alimentos	337
La alimentación y las condiciones económicas: a manera de cierre	348

TOMO II

TERCERA PARTE:

LA ALIMENTACIÓN Y LAS CONDICIONES SANITARIAS	357
Capítulo 9: La alimentación y el estado sanitario	360
Capítulo 10: La mala alimentación	369
Las prácticas maternas en la alimentación de los niños pequeños, 370	
La dieta cotidiana y la salud en los adultos, 387	
Los excesos alimentarios y la gordura: la salud y la estética corporales, 395	
Capítulo 11: El mal alimento	399
La leche, 401	
Los helados, 408	
La manteca, 410	
Los embutidos, 411	
El pescado, 414	
La carne, 417	
El pan, 431	
Los mercados públicos y la calidad de los alimentos, 433	
Capítulo 12: El alimento escaso	443
El alimento escaso y los pobres, 445	
La alimentación y las enfermedades por carencia, 451	
El mal alimento y los pobres, 464	
La alimentación y las condiciones sanitarias: a manera de cierre	472

CUARTA PARTE:

LA ALIMENTACIÓN Y LA VIDA POLÍTICA	476
Capítulo 13: El Estado y la calidad de los alimentos	479
El Estado y la calidad de los comestibles, 480	
Las intervenciones en la calidad de los alimentos	
en la ciudad de Córdoba, 485	
A. Primera etapa: desde fines del siglo XIX hasta mediados	
de la década de 1910, 490	
B. Segunda etapa: desde mediados de la década de 1910	
hasta fines del período, 497	
C. Un balance de las regulaciones estatales	
sobre la calidad de los alimentos, 506	

Las intervenciones estatales en la calidad de los alimentos en el interior cordobés, 517	
Reflexiones finales, 529	
Capítulo 14: El Estado, el precio y la distribución de los alimentos	533
El Estado y el precio de los alimentos, 534	
La política impositiva y el consumo alimentario, 535	
A. La política tributaria en la ciudad de Córdoba, 535	
B. La política tributaria en el interior provincial, 555	
C. La política tributaria del gobierno provincial, 567	
El Estado y la red de comercialización de los alimentos, 572	
A. Los mercados públicos y los radios de mercado, 573	
B. Los puestos oficiales de venta de alimentos, 586	
C. Las ferias francas, 597	
El control de precios de los alimentos, 603	
Reflexiones finales, 605	
Capítulo 15: El Estado, la alimentación de los pobres y la atención de lo social	608
Las intervenciones públicas focalizadas en la alimentación, 609	
La beneficencia y la alimentación, 624	
El Estado y la atención de lo social, 640	
La alimentación y la vida política: a manera de cierre	656
CONCLUSIONES	660
ÍNDICE BIBLIOGRÁFICO	681