

La alimentación en Córdoba a fines del siglo XVIII. Una lectura desde los espacios y objetos cotidianos

Cecilia MOREYRA

Centro de Investigaciones y Estudios sobre Cultura y Sociedad CONICET, Argentina
ceciliamoreyra@conicet.gov.ar

Recepción: 3 de febrero de 2012 / Revisión: 18 de abril de 2012
Aceptación: 20 de abril de 2012 / Publicación: diciembre de 2012

RESUMEN

Alimentarse constituye una práctica social que no sólo involucra un alimento determinado y el cuerpo que lo ingiere, sino que incluye también espacios y objetos. Desde una perspectiva sociocultural, en el presente artículo proponemos abordar la alimentación como un aspecto de la cotidianidad cordobesa hacia fines del siglo XVIII, tomando los distintos espacios domésticos en que se desarrollaba la preparación de la comida y los diversos objetos utilizados para tal fin, como la puerta de entrada para la comprensión de esta práctica social. El punto de partida es una noción amplia de cultura material según la cual los objetos no solo producen efectos físicos sino que asimismo comunican y expresan significados sociales, los que se conforman a partir de la permanente interrelación entre sujeto, objeto y espacio.

Palabras clave: alimentación, vida cotidiana, cultura material, Córdoba, Argentina, siglo XVIII.

Nutrition in Cordoba at the End of the 18th Century. An Interpretation from the Perspective of Everyday Spaces and Objects

ABSTRACT

Nutrition is a social practice that involves not only a determined food and the body that consumes it, but also spaces and objects. This article attempts to approach nutrition from a socio-cultural perspective, as an aspect of everyday life in Cordoba (Argentina) at the end of the 18th century, employing as a gateway the different spaces of the home in which food was prepared, and the diverse objects utilized for the purpose. The point of departure is a broad notion of material culture, by which objects not only produce physical effects, but also communicate and express social meanings that are shaped by the permanent interrelation between subject, object and space.

Key words: Nutrition, Everyday Life, Material Culture, Cordoba, Argentina, 18th Century.

SUMARIO: 1. Introducción. 2. Córdoba a fines del siglo XVIII: la ciudad y su gente. 3. Los espacios. 4. Los objetos. 5. Conclusiones. 6. Referencias Bibliográficas.

1. INTRODUCCIÓN

Alimentarse constituye un aspecto esencial en la vida de todos los seres humanos, pues con la comida y bebida que se consumen a diario se incorporan al cuerpo los nutrientes necesarios para el desarrollo vital de la persona. Asimismo, aquellos individuos que, por diversos motivos, no ingieren suficiente alimento, tanto en cantidad como calidad, resultan con deficiencias nutricionales que se pueden manifestar en diferentes enfermedades.

Sin embargo, más allá de esta función biológica, es necesario concebir la práctica cotidiana de ingerir alimentos en sus dimensiones sociales y culturales. La elección de un determinado comestible no depende solamente de su poder nutritivo o de la abundancia o escasez del mismo, más bien obedece a “un conjunto de razones socioculturales”¹.

La alimentación constituye “un objeto de estudio poliédrico, de múltiples caras limitadas entre sí”², cuestión que sugiere la importancia de un enfoque interdisciplinario para el abordaje de este tema, aspecto ya subrayado por Igor de Garine³. Consecuentemente, no solo son diversas las disciplinas que se interesan en la alimentación como objeto de estudio, sino que dentro de un mismo campo de conocimiento los abordajes son variados. En los trabajos de Jean L. Flandrin⁴ y Massimo Montanari⁵ se enfatiza la importancia de una perspectiva histórico-cultural que permita comprender, por ejemplo, la escala de valores gastronómicos de una determinada sociedad, y cómo ésta define lo que es comestible y lo que no lo es. Comprender la compleja naturaleza de los comportamientos alimentarios es el objetivo perseguido por esta línea de investigación, opuesta a los análisis que pretenden cuantificar las ingestas alimentarias⁶.

Sin agotar las diferentes perspectivas de las que se parte para trabajar la alimentación mencionamos dos que, lejos de oponerse, están íntimamente relacionadas: los estudios que analizan el proceso alimentario a partir de las estructuras sociales y económicas⁷, por una parte, y los trabajos sobre vida cotidiana⁸, que se aproximan a este tema abordando los espacios de intimidad, privacidad y cotidianidad de los actores sociales.

No es nuestra intención realizar un exhaustivo estado de la cuestión sobre las producciones que giran en torno a la historia de la alimentación en Argentina, por lo que nos limitaremos a mencionar los principales referentes. En primer lugar destacamos el trabajo de Aníbal Arcondo⁹, quien se aboca al estudio de la alimentación en este país desde una perspectiva económico-social. En su intento de abarcar toda la región, que resulta tan extensa como variada, y un amplio período de tiempo, desde la

¹ FLANDRIN, 1987, p.12.

² GRACIA ARNAIZ, 2010, p. 358.

³ GARINE, 1998.

⁴ FLANDRIN, 1987.

⁵ MONTANARI, 1993; MONTANARI - FLANDRIN, 1996.

⁶ TORRES SÁNCHEZ, 2003; EIRAS ROEL, 1974.

⁷ BRAUDEL, 1984; PÉREZ SÁMPER, 1998; CARTAY, 1988 y 1992.

⁸ SARTI, 2003; SOUTO MANTECÓN, 2005; QUIRÓS, 2005; RESTREPO, 2004.

⁹ ARCONDO, 2002.

colonia hasta las primeras décadas del siglo XX, el análisis pierde profundidad. Sin embargo resulta esencial para obtener una visión general acerca de qué comían los habitantes del actual territorio argentino y, cómo eran algunos circuitos comerciales de los bienes de consumo alimentario.

Abordando la problemática del consumo alimentario a partir de inventarios de tiendas y pulperías, Matías Wibaux¹⁰ reconstruye los hábitos alimenticios de los habitantes de la campaña bonaerense entre 1760 y 1870, analizando el stock de productos presentes en los negocios rurales para la venta. El autor considera que la presencia de determinados productos en los estantes de los comercios rurales es un dato significativo que puede ser la llave para dar cuenta del consumo cotidiano de los pobladores.

En Córdoba, Fernando Remedi analiza el consumo alimentario en esta ciudad a principios del siglo XX. Su trabajo se inserta dentro del campo de estudio de la vida cotidiana, en general, y de las condiciones de vida material o cultura material, en particular; así como en la encrucijada de las tendencias de investigación en los campos de la historia social y la historia económica. A lo largo de su trabajo pretende comprender los diversos medios y métodos utilizados por los distintos sectores de esa sociedad para satisfacer sus necesidades dietéticas¹¹.

En su reciente libro dedicado a la vida cotidiana en Córdoba, Martínez dedica un capítulo la descripción del abasto de bienes comestibles, las comidas y los enseres implicados en la preparación de los alimentos¹², todo lo cual resulta esencial para obtener una visión general de aspectos relativos a la alimentación en esta ciudad.

Nuestro objetivo es, en este artículo, abordar la alimentación en la ciudad de Córdoba hacia fines del siglo XVIII desde una perspectiva cultural, analizando y tomando como puerta de entrada, los espacios y objetos cotidianos implicados en la práctica cotidiana de alimentarse. Entendemos que esta práctica no solo involucra al alimento y el cuerpo que lo consume sino que también incluye, por ejemplo, a otras personas: aquellos que compran y venden artículos comestibles, cocinan o comparten la misma mesa. Comprende, además, espacios y objetos: un ámbito dónde se compra lo que se va a comer, un sector dentro de la vivienda donde se prepara la comida, los diferentes objetos utilizados para tal fin, un lugar donde se come, una silla, una mesa, etc.

Partimos de un concepto amplio de cultura material, según el cual es necesario comenzar con los objetos pero no terminar allí, sino utilizarlos para aproximarse al pensamiento y acción humanos¹³. Las cosas aparentemente inanimadas que rodean la existencia de hombres y mujeres actúan sobre las personas y, a su vez, son utilizadas por las personas, con el propósito de llevar a cabo funciones sociales, regular relaciones y dar significado y sentido a la actividad humana¹⁴.

Las fuentes consultadas incluyen juicios sucesorios, inventarios post mortem, testamentos y cartas de dote y capital, todos comprendidos en las series Escribanía y Protocolos Notariales en el Archivo Histórico de la Provincia de Córdoba, Argentina. Los juicios sucesorios son documentos mediante los cuales se realizaba la partición

¹⁰ WIBAUX, 2004.

¹¹ REMEDI, 1998.

¹² MARTÍNEZ, 2011.

¹³ GLAISSE, 1999.

¹⁴ WOODWARD, 2007.

de los bienes del difunto, suelen estar acompañados de testamento e inventario. En los testamentos, el otorgante daba una solemnidad adicional a su fin último declarando, ante escribano público, el nombre del cónyuge, hijos legítimos y naturales, deudas, bienes ingresados al matrimonio, bienes que se encontraban en su poder, las donaciones realizadas intervivos y, en algunos casos, se explicita el destino que se quería dar a cada uno de sus bienes más preciados. Los inventarios post mortem son documentos oficiales realizados por peritos, en los que aparece la descripción y tasación, más o menos detallada según el caso, de los bienes inmuebles, muebles y semovientes del difunto. Por otra parte, las cartas de dote y capital constituyen documentos realizados al momento del matrimonio, en los cuales consta con bastante precisión los bienes ingresados por uno y otro cónyuge a la sociedad matrimonial.

Las disposiciones oficiales en torno a la fijación de precios de la harina, el pan o la carne constituyen documentos significativos que nos permiten analizar la problemática del abastecimiento de algunos bienes de consumo hacia fines del siglo XVIII¹⁵.

A partir de una profunda lectura de estas fuentes recabamos información sobre las viviendas y sus diferentes habitaciones, así como los muebles, enseres y demás objetos que componían el entorno material de la vida doméstica.

El artículo se estructura a partir de dos grandes apartados, el primero dedicado a los espacios y el segundo a los objetos. En la sección inicial analizaremos el espacio doméstico destinado a la preparación y cocción de los alimentos: la cocina. Tendremos en cuenta la ubicación de ésta dentro de la vivienda, los materiales con que estaba construida y los cuartos que la circundaban. Otros espacios sujetos a observación serán el horno, el pozo de agua y la huerta. El primero nos servirá como puerta de entrada para el análisis de uno de los alimentos más generalizados de la dieta colonial: el pan y, el segundo permitirá aproximarnos a cuestiones en torno al abastecimiento de agua, absolutamente necesaria para la preparación de los alimentos. Finalmente, una aproximación al espacio destinado al cultivo de frutas y hortalizas será el disparador para analizar el consumo y abasto de vegetales.

En el segundo apartado nos concentraremos en aspectos relativos a la cocción de los alimentos y los objetos implicados en esta actividad: ollas, pailas, calderas y asadores. Esto implicará introducirnos en algunas de las comidas habituales de la época: puchero y carne asada. Al aproximarnos al momento de la ingesta de los alimentos, el “sentarse a la mesa”, es necesario observar el mobiliario involucrado en esta práctica: mesas y sillas, y utensilios tales como platos, vasos, fuentes, jarros y cubiertos.

Antes de abordar los espacios domésticos y los objetos cotidianos relacionados con la alimentación resulta imprescindible considerar el contexto general en que esta práctica cotidiana tenía lugar. Veamos, pues, cómo era la ciudad de Córdoba hacia fines del siglo XVIII.

¹⁵ Estas disposiciones están contenidas en la serie de Gobierno, perteneciente al Archivo Histórico de la Provincia de Córdoba.

2. CÓRDOBA A FINES DEL SIGLO XVIII: LA CIUDAD Y SU GENTE

La ciudad de Córdoba constituyó un espacio periférico dentro del Virreinato del Río de la Plata a la vez que se alzaba como nudo de vías comerciales en tanto articulaba los caminos al Alto Perú, Chile y Buenos Aires. El paso de hombres, animales y mercancías era constante. El comercio de mulas era la actividad económica que vinculaba a Córdoba con el espacio colonial americano. Se compraban los animales en la campaña bonaerense, se los tenía un par de años en los valles serranos de Córdoba hasta que estaban en condiciones de emprender el viaje al Alto Perú donde eran finalmente vendidas. Era la elite urbana, grandes comerciantes y hacendados, quienes se dedicaban al tráfico de mulas, junto con la importación de mercadería proveniente de Castilla, la cual vendían en las tiendas de la ciudad.

Siguiendo con el aspecto económico, las exportaciones desde Córdoba a Buenos Aires estaban compuestas por textiles producidos en la región: ponchos, “frezadas” y también cueros de cabra: cordobanes y tapetados, a los que se sumaban otros efectos producidos localmente o en otras provincias, como algodón y suelas¹⁶.

Enmarcándose en el afán modernizador e ilustrado de las reformas borbónicas, destaca la figura del Marqués de Sobremonte, gobernador intendente de Córdoba entre 1783 y 1797. Las obras llevadas a cabo por este gobernante, tendieron a mejorar la provisión de agua, controlar las crecidas del Río de la Ciudad (actualmente Río Suquía), optimizar el alumbrado, mantener los edificios, establecer un lugar para el faenamiento de animales, y conservar la limpieza de las calles¹⁷. También se estableció, dentro de la plaza mayor, un lugar techado denominado “recova” para que en ella se vendieran todos los comestibles “libres de soles, aguas y temporales que los pudren y en cuyos tiempos no se encuentra en la plaza bastimento alguno por falta de abrigo a los vendedores”¹⁸.

Según el censo de 1778, entre los pobladores de la ciudad se encontraban 2.656 españoles y 4.664 personas entre indios, negros, mulatos y mestizos¹⁹. Es decir, que algo más del 60% de la población de Córdoba correspondía a las llamadas castas. La tasa de crecimiento de los mestizos aumentó considerablemente durante el siglo XVIII, llegando a constituir, como vemos, más de la mitad de la población. Señala Endrek que la ilegitimidad y mezcla de “mala raza” determinaron que la sociedad colonial los marginara. La amenaza que representaba su crecimiento demográfico aumentó aún más las prevenciones del grupo español y acentuó las restricciones y el recrudescimiento del prejuicio racial²⁰.

Lockhart destaca que la cúpula de la sociedad colonial era *española* en lugar de “blanca”, ya que este término raramente aparece en el lenguaje popular u oficial²¹. Los españoles se vestían y comportaban, más o menos, de acuerdo al estilo europeo,

¹⁶ PUNTA, 1997, pp. 84-90.

¹⁷ Memoria del Marqués de Sobremonte escrita para su sucesor el coronel de ingenieros don José Gonzáles, 1791. En SEGRETI, 1973, pp. 195-213.

¹⁸ Libro de Cabildos. Córdoba, 14-I-1773. Archivo Municipal de Córdoba, (en adelante AMC) Libro n° 34, f. 208. Transcripción de LUQUE COLOMBRES, 1953. p. 17.

¹⁹ CELTON, 1993, p. 27.

²⁰ Ibidem, p. 22.

²¹ LOCKHART, 2000, p. 80.

este grupo conformaba la “aristocracia” social, y eran los propietarios de vidas, tierras, haciendas y solares, cuyo mayor bien radicaba en una pretendida limpieza de sangre, lo cual sus miembros se esmeraban en ostentar. Éstos, quienes detentaban el poder político y económico de la Colonia y, por ende, el poder social, se jactaban de ser los descendientes de los fundadores de la ciudad, y su hidalguía se basaba, en muchos casos, “más en una elaboración social, que en sus concretos antecedentes peninsulares de nobleza”²².

A pesar de una aristocracia celosa de su linaje y privilegios, existieron íntimos intercambios entre españoles, indios y negros, y es por la consiguiente profundización del mestizaje provocada por estos intercambios, que la sociedad experimentó un prejuicio creciente hacia las castas. Las mezclas, por su sola existencia, propone Lockhart, fueron la principal, y en última instancia, “la indiscutible amenaza a la estructura social”²³. No es de extrañar, entonces, que según la representación de la época, el mestizo fuera considerado una amenaza para el grupo privilegiado, principalmente, por el considerable aumento de este grupo en el último cuarto del siglo XVIII.

3. LOS ESPACIOS

3.1. La cocina

El espacio construido es tanto condicionante de las relaciones sociales como expresión de las mismas²⁴. Tal es así que el análisis de las dimensiones espaciales de una sociedad determinada nos permite conocer y comprender los diversos vínculos establecidos entre los actores; del mismo modo, los cambios sociales suponen transformaciones espaciales, y viceversa.

Las modificaciones en los usos habitacionales y en las condiciones de vivienda son una clara expresión de las relaciones humanas. Esta capacidad discursiva de la arquitectura doméstica ya fue evidenciada por Norbert Elias, quien situándose en la Francia del siglo XVII, observó que la actividad y las relaciones complejas en la corte de Luis XIV se dejaban ver en la construcción de viviendas específicas donde cada habitación tenía un lugar preciso y una función determinada. Asimismo, propone Elías, la estructura misma del palacio reflejaba la estructura social: la habitación de rey ocupaba el lugar central del primer piso, desde allí el soberano tenía una vista panorámica de los principales lugares del palacio. Esta ordenación de la residencia real puede tomarse como una expresión del grado en que el rey era el jefe y centro tanto de la casa como del Estado²⁵.

Ya en el ámbito privado de la familia burguesa, Elias advierte que la emergencia, dentro de la vivienda, de cuartos específicos para los niños revela profundos cambios en las relaciones entre padres e hijos, así es como se comienza a apreciar la existencia

²² BISCHOFF, 1977, p. 65.

²³ LOCKHART, 2000, p. 82.

²⁴ LEAL MALDONADO, 1997, p. 27.

²⁵ ELIAS, 1996, p. 112.

de dos mundos diferenciados, el del niño y el del adulto²⁶. Dado que, como dijimos, el espacio condiciona a las relaciones y prácticas sociales y es expresión de ellas, en nuestro análisis de la alimentación en la Córdoba finicolonial, consideramos significativo aludir al/los lugar/es dentro de la vivienda en que se preparaban y cocían los alimentos.

Aunque muchas de las habitaciones de las viviendas tenían varias funciones y se desarrollaban en ellas múltiples actividades, no podemos ignorar una incipiente tendencia hacia la especialización²⁷ de las piezas de la casa, testimonio de ello es la existencia de un cuarto destinado específicamente a la preparación de los alimentos: la cocina²⁸.

Las viviendas de este período, en especial las pertenecientes a la elite socio-económica²⁹ se estructuraban en torno a un eje central constituido por el patio principal alrededor del cual se ubicaban habitaciones como la sala, las alcobas, el zaguán y la tienda. Una segunda parte de la casa integrada por el denominado segundo patio, traspatio o corral, y algunos cuartos que lo circundaban, componían los espacios de servicio. La cocina, junto con la despensa, se ubicaba en este sector secundario de la residencia familiar.

Esta disposición de los cuartos revela una marcada jerarquía de los espacios cotidianos. La clasificación de éstos se basaba más que en la función, en el usuario³⁰: la cocina era un lugar frecuentado por los esclavos encargados de preparar la comida y servirla a sus amos, a su vez, este cuarto se utilizaba muchas veces como dormitorio del personal de servicio.

Cabe añadir, que la cocina se ubicaba, en muchas ocasiones, contigua al sitio denominado “lugares comunes”, “necesaria” o “secretas”, pequeño espacio reservado para tirar los desechos humanos. Seguramente, la conjunción de olores resultantes del humo y la cocción de los alimentos sumados a los provenientes de los lugares comunes eran patrimonio del devenir diario de los esclavos, mientras que la distancia que separaba estos cuartos de las habitaciones principales impedía que los dueños de casa fueran invadidos con estos aromas desagradables.

La marcada jerarquía de los lugares se advierte no solo por su disposición dentro de la vivienda y los usuarios, sino también por los materiales con que estaban contruidos y el confort de los mismos. Muchas cocinas, por ejemplo, tenían pisos de tierra, a diferencia de las habitaciones principales cuyos pisos eran enladrillados o de baldosa; algunas no tenían puertas y aparecen en los inventarios calificadas como “muy maltratadas”. Las paredes solían ser de adobe o tapia, techos de caña, paja y, en algunos casos, de tejas; medían, en promedio, cerca de seis varas de largo por cuatro de ancho, y se ventilaban a través de su conexión directa con el patio.

²⁶ ELIAS, 1980, p. 425.

²⁷ La especialización consiste en la “identificación y denominación de una pieza en función de la actividad que se realiza en ella, y del uso a que ha sido destinada”. FRANCO RUBIO, 2009, p. 86.

²⁸ Rafaella Sarti sostiene que, para el caso europeo, a partir del siglo XVI en un intento de racionalizar la casa, ésta se reorganizó en lugares separados para las distintas funciones. SARTI, 2003. p. 167.

²⁹ Esta elite, compuesta por grandes comerciantes y hacendados, se dedicaba a la producción y comercio de mulas, así como al comercio de importación. La tenencia de tierras y el acceso exclusivo a los cargos políticos y religiosos eran otras de las características de este grupo social.

³⁰ OTERO, 2004, p. 30.

La cocina de la vivienda de Don Miguel Antonio Fernández, y su esposa Doña Isabel Echenique³¹, familia perteneciente a la elite cordobesa que poseía un importante patrimonio en tierras, propiedades en la ciudad y en la campaña cordobesa y gran cantidad de esclavos; estaba ubicada detrás del segundo patio, sus viejas paredes eran de tapia, el techo de caña y el piso de tierra, le daba especificidad a este cuarto la presencia de un lugar para hacer el fuego para cocinar, el denominado fogón, y su correspondiente chimenea. En la casa de Doña María Gregoria Ponce de León, quien también pertenecía a una familia de elite, cuyo patrimonio no se componía solo de tierras, animales y bienes raíces sino de un destacado apellido como importante capital simbólico, la cocina estaba construida de adobes sobrepuestos y techo sostenido por horcones³².

Si bien muchos inventarios abundan en detalles sobre materiales y dimensiones de los diferentes cuartos de la vivienda, en numerosas ocasiones éstos no ofrecen más descripción del lugar para la preparación de los alimentos que “un cuarto que sirve de cocina” o “una cocinita”. Esta ausencia de detalles es compartida por los demás cuartos que forman parte del sector secundario de la casa, denominado “de servicio”.

No obstante en muchas viviendas había una cocina, en otras no encontramos un cuarto particular destinado a la preparación y cocción de los alimentos. Es posible que de hecho existiera tal habitación pero fuera nombrada en el documento simplemente como “cuarto”, sin especificar su función; o bien, es probable, y esto ocurría, sobre todo, en las viviendas de los sectores subalternos de la sociedad, que la elaboración de la comida se realizara en el patio o en el mismo cuarto en que se trabajaba y vivía³³. Tal es el caso de María Jara³⁴, una mujer soltera, que vivía sola en un pequeño cuarto en el cual dormía, cocinaba y transcurría su vida diaria. En la casa de Don Joaquín Buenamaizón, español comerciante casado con la esclava liberta Ana Olmos³⁵, tampoco encontramos un lugar que sirviera de cocina. La vivienda estaba compuesta por dos grandes cuartos, éstos se caracterizaban por no tener una función específica, lo que evidencia la multiplicidad de actividades que han de haberse llevado a cabo en ellos, cocinar, dormir, trabajar, etc.

El combustible utilizado para encender el fuego era principalmente la leña. De allí la presencia de hachas en las cocinas a la par de los enseres necesarios para preparar la comida, tales como ollas, calderas y pailas. El fuego, encendido siempre, no sólo tuvo la utilidad práctica de dar calor, luz y servir para cocer los alimentos, sino que también “estaba cargado de un fuerte valor simbólico (...). Representaba la familia, la hospitalidad, la vida misma”³⁶.

³¹ Inventario de Miguel Antonio Fernández e Isabel Echenique. Córdoba. 1791. Archivo Histórico de la Provincia de Córdoba (en adelante, AHPC), Escribanía 1, Legajo 412, Expediente 1.

³² Inventario de María Gregoria Ponce de León. Córdoba. 1781. AHPC, Escribanía 1, Leg. 379, Exp. 9.

³³ Arcondo menciona que en la campaña el lugar destinado para cocinar era un fogón dentro de la misma habitación que hacía las veces de dormitorio. ARCONDO, 2002, p. 113. Por su parte, Ana María Martínez afirma que la sala podía tener múltiples funciones: recibir visitas, dormitorio, comedor y a veces, hasta cocina. MARTÍNEZ, 2011, p. 54.

³⁴ Testamento de María Jara. Córdoba. 1782. AHPC, Registro, Inventario 165, f. 143r.

³⁵ Sucesión testamentaria de Joaquín Buenamaizón, Córdoba, 1791, AHPC, Escribanía.3, Leg. 44 (Tomo 2), Exp. 5.

³⁶ SARTI, 2003, p. 127.

3.2. El horno de pan

Cercano a la cocina, en el patio o corral, estaba el horno de hacer pan. En las casas de las familias de elite, cuyos espacios estaban claramente jerarquizados, el horno se ubicaba en el segundo patio o traspatio, formando parte de los lugares de servicio.

Tenía forma abovedada y estaba construido de adobe, ladrillo hecho de barro y paja, material de uso generalizado en las construcciones coloniales. Era colocado sobre maderos y pilares de piedras que le daban la altura necesaria para usar de él sin tener que inclinarse. Se utilizaba casi exclusivamente para hacer el pan, tal es así que es nombrado en los documentos como “horno de hacer pan” u “horno de cocer pan”. Debido al material con que estaba construido, con el tiempo recibió en nombre de “horno de barro”, que es la denominación que recibe en la actualidad³⁷. La existencia de esta pieza cuya función específica era cocer el pan, nos indica que éste era un alimento importante en la dieta colonial. Definido como “el sustento esencial de los hombres”³⁸, el pan, aunque de diferentes calidades, era consumido por ricos y pobres, libres y esclavos. Asimismo, la presencia de hornos en muchas de las viviendas es un claro indicio de la elaboración doméstica de este producto, el cual era consumido por los mismos habitantes de la casa o bien, vendido en la plaza de la ciudad, actividad realizada, principalmente, por mujeres de las castas³⁹.

La venta en la plaza fue la principal forma de comercialización del pan hasta fines del siglo XVII. Las panaderías, por su parte, constituyeron algo característico de la segunda mitad del siglo XVIII. Las tiendas en las que se producía y vendía el pan se instalaron libremente a partir de 1784 cuando el Gobernador Marqués de Sobremonde revocó el monopolio de la que hasta ese momento había sido la única panadería⁴⁰.

Estos establecimientos debían sujetarse a las disposiciones oficiales en torno a los pesos y medidas⁴¹. Los cabildos fijaban una relación entre el precio de la harina y el costo del pan estipulando la cantidad de este alimento que se debía dar a cambio de una determinada suma de dinero. Así, como ocurría en Europa, el pan no variaba de precio sino de peso⁴². En este sentido, entendemos que el Procurador de la ciudad Don Félix Burgos solicitara al Cabildo que, debido a los abusos cometidos por los que vendían trigo y harina, se estableciera, no el precio del pan sino el peso de éste, es decir, cuántas libras de pan cocido se entregarían a cambio de un real⁴³.

Más allá de la existencia de otros cereales, como el maíz, hablar de pan es hablar, principalmente, de trigo. Según Braudel en la España del siglo XVI el trigo aportaba

³⁷ En Argentina, el pan, carnes y empanadas “hechas en horno de barro” constituyen comidas consideradas tradicionales que se encuentran promocionadas como tales en lugares de explotación turística y gastronómica.

³⁸ *Diccionario de Autoridades*, 1737, p. 102, 1.

³⁹ Un Bando de Buen Gobierno de 1789 establecía que “todas las gateras y vendedoras de pan y otros mantenimientos los vendan precisamente en la plaza pública y sólo las de los monasterios de monjas en sus esquinas, o en las puertas de sus amos...” AMC, Documentos del Cabildo II, ff. 214-217, citado por ARCONDO, 2002, p. 80.

⁴⁰ PUNTA, 1997, p. 192.

⁴¹ Cada Cabildo regulaba la comercialización y el precio de los cereales, política cuya finalidad última era asegurar el pan a toda la población. ARCONDO, 2002, p. 73.

⁴² BRAUDEL, 1984, p. 106.

⁴³ Solicitud de Félix Burgos. Córdoba. 22-VIII-1724, AHPC, Serie Gobierno, Tomo 3, años 1701-1750, Leg. 36, ff. 262-264.

más del cincuenta por ciento de las calorías consumidas, la monotonía de los menús era evidente: comer equivalía a “comer pan, y más pan, o bien gachas, durante toda la vida”⁴⁴. Arnold Bauer sugiere que este cereal, introducido por los europeos en el continente americano, era promovido por éstos como un alimento símbolo de “civilización”, opuesto a los cereales americanos. De allí que fuera elegido el pan de trigo por encima del de maíz, no por una cuestión de precio, sino de status⁴⁵. Se puede establecer una estratificación del consumo de cereales, donde el trigo y el pan blanco eran consumidos principalmente por el grupo español y criollo, y el maíz constituía un componente esencial en la dieta de indígenas, negros, mulatos y mestizos.

No obstante la existencia de panaderías, la producción doméstica del pan siguió subsistiendo. Para su elaboración eran necesarios, además del horno de pan que ya describimos, otros elementos indispensables: harina, grasa, levadura y sal; y objetos tales como bateas de amasar y palas para colocar y sacar el pan del horno. Según el padre Sepp, jesuita radicado en Misiones, para hacer un “buen pan aun en tiempos de frío” era indispensable hacer la levadura y amasar la harina en la cocina, cuarto que solía estar caliente, debido al fogón siempre encendido. Una vez levantada la masa, se cortaban los panes y se los llevaba en una tabla al horno el cual debía estar previamente calentado y barrida la ceniza⁴⁶.

3.3. El pozo de agua

Para ser considerado habitable, un marco espacial necesita reunir ciertas condiciones necesarias que hagan posible su vida en él. Una de esas condiciones es, siguiendo a Franco Rubio, el abastecimiento de agua⁴⁷. Ésta era esencial para la preparación de alimentos y bebidas, aunque su utilización para la higiene personal era bastante limitada⁴⁸.

En Córdoba, hacia fines del siglo XVIII convivían la provisión de agua pública con la privada. Respecto a la primera es destacable el conjunto de obras llevadas a cabo por Sobremonte, destinadas a subsanar los problemas de aprovisionamiento que aquejaban a la ciudad. La obra de ingeniería consistió en una acequia de acueducto, dos fuentes públicas y algunos ramales que daban agua a los Colegios de Montserrat y de Huérfanas, al Convento de Santa Teresa y al Seminario de Loreto⁴⁹.

Por otra parte, un considerable número de viviendas contaba con su propio pozo de agua, el cual se encontraba en el patio y estaba cerca de la huerta, en el caso de haber-

⁴⁴ BRAUDEL, 1984, pp. 98-99.

⁴⁵ BAUER, 2001, p. 88.

⁴⁶ FURLONG, 1962, p. 126.

⁴⁷ FRANCO RUBIO, 2009, p. 73.

⁴⁸ En trabajos anteriores hemos propuesto que en un escenario social en el que el baño, en tanto habitación dentro de la casa destinada al aseo e higiene personal, no existía como tal, es necesario pensar la limpieza e higiene en relación más con la muda de ropa que con sumergir el cuerpo en agua y lavarlo. MOREYRA, 2009. Asimismo, Rafaella Sarti propone la idea de una limpieza en seco, es decir, que ésta no consistía en sumergir el cuerpo en agua, sino en enjuagarse el sudor, darse frías con paños limpios y perfumados, y empolvase. SARTI, 2003. p. 251.

⁴⁹ Memoria del Marqués de Sobremonte escrita para su sucesor el coronel de ingenieros don José Gonzáles. 1797. En SEGRETI, 1973, pp. 195-213.

la. El pozo de agua consistía en un hueco hecho en la tierra de entre 12 y 14 varas de profundidad⁵⁰. En la superficie, el brocal edificado alrededor del pozo, servía como “boca para sacar agua sin riesgo de caer en él”⁵¹. Estaba construido de ladrillo, cal y piedra (calicanto), con sus pilares del mismo material. Encima de éstos, era colocado un puente que sujetaba en el centro una roldana con su cuerda, de la que pendía el balde de madera.

Sacar agua del pozo constituía una tarea cotidiana a cargo de los esclavos y personal de servicio quienes varias veces al día debían realizar las maniobras de arrojar el balde y luego recogerlo obteniendo el líquido necesario para la preparación de la comida, el mate, el lavado de alguna prenda de vestir y el regado de la huerta.

Don Sebastián González de Lara contaba con un objeto que le permitía optimizar la calidad del agua que consumía: “una piedra de estilar⁵² agua, grande, con armazón de tabla” evaluada en 12 pesos⁵³. Esta pieza destinada a purificar o potabilizar el agua constituye un objeto excepcional dentro de la documentación revisada.

En ocasiones, un mismo pozo de agua podía servir para abastecer a la población de dos viviendas⁵⁴ y también ocurría que en algunas casas no hubiera pozo alguno o que éste se secara⁵⁵. En tales situaciones los criados y esclavos debían acarrear agua del río o dirigirse a éste a lavar la ropa allí, lo que implicaba ausentarse por varias horas de la casa en que servían. Así, Sobremonte explicaba cuán necesario era construir la acequia para evitar “los extravíos de los criados y criadas que se emplean en la conducción del agua y el lavado de ropa”⁵⁶.

El agua era tanto fuente de vida como, luego de ser usada, foco de contaminación. Los desechos líquidos provenientes de la preparación de los alimentos, las denominadas “aguas de cocina”, solían ser expedidas de las casas por los albañales llenando las calles de desagradables olores, además de ser altamente contaminantes. Sobremonte ordenó cesara el mal uso de éstos bajo pena de multa y que todas las “aguas inmundas” debían ser recogidas en un sumidero en el propio patio de la vivienda o “sacarlas afuera como mejor les acomode”⁵⁷.

⁵⁰ Es destacable que pocas descripciones se refieren a la profundidad del pozo, la mayoría sólo alude a la parte visible de éste.

⁵¹ *Diccionario de Autoridades*, 1726, p. 686, 1.

⁵² Estilar o Destilar era la acción de “pasar el agua por el mortero de piedra para que se adelgace”. *Diccionario de Autoridades*, 1732, pp. 235, 2 y 236, 1.

⁵³ Capital de Sebastián González de Lara. Córdoba. 1782, AHPC, Registro 1, Inv. 165, f. 7r.

⁵⁴ Sucesorio de Juan Pérez Bulne. Córdoba. 1800-01. AHPC, Escribanía 2, Leg. 101, Exp. 9.

⁵⁵ Joaquín Buenamaizón tenía en su chacra un pozo que era “poco abundante de agua y se secaba con facilidad”. Sucesión testamentaria de Joaquín Buenamaizón. Córdoba. 1791. AHPC Escribanía 3, Leg. 44 (tomo 2), Exp. 5.

⁵⁶ Bando de Buen Gobierno de Sobremonte. AHPC, Gobierno, Tomo 13, Exp. 2, citado por PUNTA, 1997, p. 183.

⁵⁷ Bando de Buen Gobierno de Sobremonte. AHPC, Gobierno, Tomo 14, Exp. 10, ff. 132-138, en PUNTA, 1997, p. 299.

3.4. La huerta

En un profundo estudio sobre la propiedad urbana en Córdoba, Luque Colombres advertía que los solares no estaban edificados en toda su superficie sino que las construcciones ocupaban un extremo de éste y en la otra parte se establecían el corral y la huerta⁵⁸.

En el sector posterior de la vivienda del comerciante y pulpero Benissimo Araujo encontramos una huerta compuesta por 355 cepas de parra, albarillos, granados, nogales, higueras, membrillos, 650 durazneros, 50 manzanos y un pequeño naranjo⁵⁹. Las huertas urbanas producían principalmente árboles frutales, aunque no se descarta el cultivo de hortalizas y legumbres, que tal vez por tratarse de una mínima producción y destinada al consumo interno de la vivienda, no se menciona en los inventarios.

Legumbres, cebollas, ajos, papas, batatas y otras hortalizas eran utilizadas, por ejemplo, para la preparación de comidas en los conventos de la ciudad, según consta en los libros de cuenta de estas instituciones religiosas consultados por Arcondo. Sin embargo, en los registros contables no aparecen asentadas compras de tales productos, aspecto que nos lleva a pensar en una producción individual y un escaso mercado para esos productos⁶⁰.

Además de la producción doméstica de estos vegetales, otra forma de abastecimiento era la compra de los excedentes de lo producido en las estancias de la campaña cordobesa. En la estancia denominada Santa Bárbara, por ejemplo, poblaban el terreno gran cantidad de árboles frutales: durazneros, perales, membrillos, higueras y parras. Su producto, según consta en el inventario, estaba destinado a la venta en la ciudad; algo que resultaba engorroso, en este caso, debido a que era “difícil el camino” que unía la estancia con la ciudad⁶¹.

En los inventarios de las estancias jesuíticas de las localidades de Jesús María y Alta Gracia se cultivaba trigo, maíz, cebada, quínoa, papa, legumbres y árboles frutales. La producción era consumida por los miembros de la Compañía de Jesús y la población esclava que trabajaba en las estancias; los excedentes de lo producido eran generalmente vendidos en la ciudad⁶².

Para el cuidado y mantenimiento de la huerta, trabajo realizado por los esclavos, se utilizaban azadones para cavar y mover la tierra, y escardillos para limpiarla de malas hierbas. Para el riego se sacaba agua del pozo con el balde o utilizando una noria a tracción animal⁶³.

⁵⁸ LUQUE COLOMBRES, 1980, p. 9.

⁵⁹ Inventario de Benissimo Araujo. Córdoba. 1791. AHPC, Escribanía 1, Leg. 423, Exp. 2. Citado por PUNTA, 1997, p. 187.

⁶⁰ ARCONDO, 2002, p. 88.

⁶¹ Sucesorio de Bernardina de la Rosa. Córdoba. 1800. AHPC, Escribanía 2, Leg. 101, Exp. 19.

⁶² PUNTA, 1997, p. 187.

⁶³ Tal es el caso de Joaquín Buenamaizón propietario de una quinta que distaba una legua de la ciudad y cuya producción era vendida en ésta. Testamentaria de Joaquín Buenamaizón. Córdoba. 1791. AHPC Escribanía 3, Leg. 44 (Tomo 2), Exp. 5.

4. LOS OBJETOS

El ser humano está y ha estado siempre rodeado de cosas, entidades físicas y tangibles, definidas esencialmente por su materialidad. De todas éstas, hay algunas que impactan en la vida de la persona de diferentes maneras y propician sensaciones, pensamientos y sentimientos; el hombre las mira, nombra, utiliza, comparte y tiene presente. Esas cosas “atendidas y distinguidas”, con las que el sujeto establece una relación, constituyen lo que entendemos como objetos⁶⁴.

A partir de la interacción sujeto-objeto y en el marco de las prácticas sociales, se construyen significados que son compartidos, impugnados y reconstruidos constantemente.

4.1. Cocinar

Según Montanari, lo que distingue a los animales del ser humano en materia de alimentación, es el acto de cocinar. Ésta es una actividad humana por excelencia; implica transformar un producto de la naturaleza en algo profundamente diferente⁶⁵. Para ello resulta imprescindible el dominio del fuego y la utilización de objetos que permitan manipular la materia prima: cortarla, aplastarla, molerla, mezclarla y exponerla al calor.

Cuchillos de cocina para cortar verduras, hacha para partir huesos, cernidores para limpiar la harina, y almireces⁶⁶ para moler granos eran los elementos empleados en la preparación en crudo de la comida, actividad realizada sobre una mesa o tabla colocada en la cocina.

En cuanto a la cocción de los alimentos, la olla constituía la pieza por excelencia. Las que se mencionan en los inventarios eran todas de hierro, aunque no se descarta la presencia de ollas de barro⁶⁷ que, por su escaso valor monetario, no son referidas en las tasaciones de bienes. Las había de diferentes tamaños, pues se consigna en los documentos si se trata de una olla chica, mediana o grande, con un valor, éstas últimas de hasta 6 ó 7 pesos. Muchas de ellas tenían tres pies, necesarios para asentarla sobre el fuego.

Olla no significaba solamente el objeto que acabamos de describir. Olla era la comida que el objeto contenía, un guisado compuesto por carne, verduras y legumbres; también llamado “puchero” en referencia a la vasija de barro con ese nombre⁶⁸.

El puchero era una suerte de “síntesis de lo que se tenía a mano, carne de res, espigas de maíz tierno, zapallo, papas, zanahorias, tomates, arroz, pimientos”⁶⁹. Era preparado tanto en el campo como en la ciudad y consumido por pobres y ricos, aunque

⁶⁴ LULL, 2007, p. 21.

⁶⁵ MONTANARI, 2004, p. 29.

⁶⁶ Éstos consistían en un recipiente en forma de cuenco acompañado de un mazo o “mano”. Podían ser de bronce, cobre o madera.

⁶⁷ Entre el sector artesanal de la población, el rubro “alfararía” está compuesto por los denominados “olleros” y “olleras”, dedicados a la producción de ollas de barro. MOYANO, 1986.

⁶⁸ *Diccionario de Autoridades*, 1737, p. 421, 2.

⁶⁹ CICERCHIA, 1998, p. 171.

es evidente que la calidad y cantidad de ingredientes de este guisado variaba según las posibilidades económicas de quien lo consumía.

El jesuita Florián Baucke, misionero en el Río de la Plata, hace referencia la “olla podrida” según denominaban los españoles al puchero, como un “bocadito alimenticio general y una substancia que despierta cuerpo y alma... capaz de resucitar un muerto”⁷⁰. Puchero no sólo era una comida más, era considerado “el alimento diario y regular”⁷¹, tal es así que, hasta el día de hoy, la frase popular “tener para el puchero” significa “tener para vivir”. En la preparación de este plato, la carne, verdura y demás ingredientes no se exponían a fuego en forma directa, sino mediados por dos elementos: el agua y la olla. Cuestión que, según el análisis de Montanari, se relaciona con un profundo significado simbólico: la comida hervida, necesariamente mediada por el agua y el recipiente contenedor, se relaciona con lo doméstico y “civilizado”, a diferencia de otros procesos de cocción, como asar los alimentos, donde la comida entra en contacto directo con el fuego, en una relación más “salvaje” y “natural”⁷². El puchero se convirtió en un plato típico de la cocina nacional argentina, si bien desciende de los cocidos u ollas españoles; a lo largo de los años sufrió modificaciones y adaptaciones locales que hacen de este plato algo variado que posibilita combinaciones ad infinitum⁷³.

Otro de los objetos destacados entre las baterías de cocina cordobesas eran las calderas, recipientes de hierro que se diferenciaban de las ollas por su forma recta, distinta de la barriga ancha que caracterizaba a las vasijas en que se preparaba el puchero. Se utilizaba exclusivamente para calentar agua, empleada para preparar el mate, infusión elaborada con yerba. Encender el fuego y calentar agua eran las primeras actividades del día, que debía perpetuarse a lo largo de la jornada manteniendo el fuego encendido y una caldera con agua siempre caliente.

Las pailas, de cobre o azófar, constituían objetos versátiles que se utilizaban no solo en la cocina sino también para la elaboración de jabón o velas. Su presencia en los ajuares de cocina, a la par de las ollas, implica que tenían una utilidad diferente de éstas, probablemente eran utilizadas para tostar o freír. Al proceso de cocción contribuían otros utensilios tales como cucharas y cucharones útiles para remover, sacar o distribuir los alimentos⁷⁴.

Un proceso culinario característico, además del mencionado cocido en la olla, era asar la carne, actividad que podía realizarse al aire libre y para la que no se necesitaba más que encender un fuego y exponer sobre las brasas los trozos de carne. El elemento empleado era el asador, palo de hierro por el que se atravesaban distintas secciones del cuerpo del animal. En la actualidad, el “asado” es una “práctica culinaria que en la Argentina goza de un estatuto de universalidad, atravesando sectores sociales, orígenes nacionales y épocas del año o momentos del día”⁷⁵. Constituye todo un ritual

⁷⁰ FURLONG, 1969, p. 354.

⁷¹ *Diccionario de Autoridades* 1737, p. 421, 2.

⁷² MONTANARI, 2004, p. 48.

⁷³ ARCHETTI, 1999, p. 220.

⁷⁴ Cabe destacar que no se ha encontrado entre la documentación revisada referencias a espumaderas, cucharas de espumar y cazos que sí se mencionan entre inventarios de la ciudad de Buenos Aires, para el mismo período, según el trabajo de PORRO - ASTIZ - RÓSPIDE, 1982.

⁷⁵ TRAVERSA, 2011, p. 31.

viril que se realiza al aire libre⁷⁶ y la capacidad de asar se considera una habilidad casi congénita, que no se aprende sino que se tiene⁷⁷.

Hablar de puchero y asado implica la necesidad de referirnos al consumo de carne en la sociedad cordobesa colonial. Ésta ocupaba un importante lugar en la alimentación, se consumía principalmente carne vacuna, luego la ovina, la de cerdo y la de algunas aves de corral. A partir de una serie de disposiciones el Gobernador Sobremonte se ocupó del abasto de este alimento. Dichos preceptos implicaban reglamentar la exportación de vacas hembras⁷⁸ y establecer que los principales hacendados de la región proveyeran con vacunos gordos a los corrales, durante un año y por turnos⁷⁹. Otra de las disposiciones oficiales tendía no solo a reglamentar el abasto de carne sino también la higiene de la ciudad. Así Sobremonte estableció el matadero, impidiendo que las matanzas se realizaran en distintos lugares de la ciudad dejando desperdicios del animal muerto por cualquier lado⁸⁰.

Establecer un lugar específico para la matanza de los animales tendía a impedir el contacto de la población con la práctica de matar y descuartizar el animal, por un lado, y con los “desperdicios e inmundicias” producidos, por otro. Ésta pasó a ser una actividad que debía ser mantenida a suficiente distancia de la vista y el olfato de la gente.

Se trata de una relación particular con la carne que se consume, donde paulatinamente se va “perdiendo toda relación entre un plato de carne y el recuerdo de un animal muerto”⁸¹. Este cambio es parte de lo que Norbert Elias denomina una curva civilizatoria típica, en la que avanza el límite de repugnancia a la vista de los animales muertos. De todos modos, en la comida preparada en un recipiente, como el puchero, es menos perceptible la forma del animal ya que éste ha sido troceado en partes lo suficientemente pequeñas para que quepan en la olla. No ocurre lo mismo con la carne asada donde los pedazos eran más grandes y el recuerdo del animal muerto era, si se quiere, más palpable. Recordemos, a su vez, que el hacha de partir huesos se encontraba en la cocina, lo que implica que el troceado del animal se ejecutaba fuera de la vista de los habitantes de la casa: algo que era desagradable de ver se realizaba “tras los bastidores de la vida social”⁸².

⁷⁶ En este sentido, Montanari comenta que en la dialéctica de lo asado y lo hervido se halla implícita una cuestión de género. La olla hirviendo en el hogar doméstico entra en la arena de la competencia femenina, mientras que avivar el fuego para asar la carne, al aire libre, es más a menudo una especialidad masculina. MONTANARI, 2004, p. 49.

⁷⁷ ARCHETTI, 1999, p. 225.

⁷⁸ Bando de Buen Gobierno de Sobremonte, AHPC, 1786. Gobierno, tomo 8, Exp. 17. Citado por PUNTA, 1997, p. 189.

⁷⁹ Un profundo análisis del abasto de carne en la ciudad de Córdoba fue realizado por MARTÍNEZ DE SANCHEZ, 1995.

⁸⁰ Memoria del Marqués de Sobremonte escrita para su sucesor el coronel de ingenieros don José González, 1797, en SEGRETI, 1973, p. 203.

⁸¹ ELÍAS, 2011, p. 205.

⁸² *Ibidem*, p. 206.

4.2. Comer

Junto con baúles, cajas y escritorios, las mesas eran objetos característicos del mobiliario de la Córdoba finicolonial⁸³, se ubicaban en la sala o en algún otro cuarto principal de la vivienda que sirviera de comedor. Algunas familias contaban numerosos ejemplares de estos muebles, de diversos tamaños, formas, materiales y precios⁸⁴. A su vez, en las viviendas de sectores subalternos no faltaba una mesa y alguna silla entre sus muebles⁸⁵.

La mesa era un espacio cotidiano donde se “expresaban y fortalecían las jerarquías sociales, sexuales y generacionales”⁸⁶. Podemos pensar en este mueble, siguiendo a Montanari, como una metáfora de la vida⁸⁷. Al comer juntos, en la mesa se expresa unidad y pertenencia a un grupo; por otra parte, los lugares ocupados en torno a la mesa no son cuestiones azarosas, en la mesa también se expresan las relaciones de jerarquía dentro del grupo que comparte la comida. Veamos un ejemplo.

En las familias más acaudaladas la tarea de preparar la mesa y servir los alimentos estaba a cargo de los esclavos o sirvientes, sin embargo, también era responsabilidad de la mujer de la casa; los hombres, por su parte, eran quienes tenían el privilegio de sentarse a la mesa, privilegio sobre todo, si las sillas eran escasas. No servir la comida correctamente, es decir, servirla fría, no ofrecer la mejor pieza de alimento al huésped, etc. podían llegar a constituir causas de violencia del marido hacia la esposa, quien podía castigarla para corregirla por su “desobediencia e impertinencia” en el mismo lugar donde “se come”, haciendo valer el marido su potestad sobre su mujer⁸⁸.

A su vez, podemos considerar a la mesa y el acto de “comer juntos” un rasgo característico de la familia, cuya base era, según el discurso religioso de la época, el matrimonio; en sentido inverso, la ruptura de la unidad familiar evidenciada en la ruptura del vínculo matrimonial podía reflejarse en el hecho de comer separados. La Iglesia Católica no admitía la disolución del lazo conyugal, pero sí la separación de “lecho, mesa y vivienda”⁸⁹, lo cual reflejaba la ruptura del matrimonio y, en definitiva, de la familia.

A la hora de preparar la mesa para servir los alimentos, se disponían sobre ésta un mantel, también llamado “tabla de manteles” o sobremesa. Éstos eran de algodón o

⁸³ Ver MOREYRA, 2009, p. 132.

⁸⁴ Joseph Allende, acaudalado hombre de la élite cordobesa contaba entre su vasto mobiliario con 12 ejemplares entre mesas y mesitas. Inventario de don Joseph Allende. Córdoba, 1790. AHPC, Escribanía 1, Leg. 411, Exp. 6.

⁸⁵ Manuela Farías, perteneciente al sector artesanal de la ciudad vivía en una casa compuesta por dos pequeños cuartos, en uno de ellos la dueña de casa ubicó sus dos mesas catalogadas en el documento como viejas e inservibles. Inventario de Manuela Farías. Córdoba, 1777. AHPC, Escribanía 1, Leg. 388, Exp. 3.

⁸⁶ SARTI, 2003, p. 200.

⁸⁷ MONTANARI, 2004, p. 94.

⁸⁸ GHIRARDI, 2004, pp. 338-339.

⁸⁹ La Iglesia sostenía la imposibilidad de disolución del lazo conyugal argumentando que el matrimonio constituía un sacramento bendecido por Dios. Sin embargo, el divorcio o quiebra del estado matrimonial sí estaba autorizado por las leyes españolas (según disponía el Derecho Canónico), aunque solo en dos modalidades, ambas muy difíciles de alcanzar: la nulidad o divorcio *quoad vinculum* y el divorcio *quoad thorum et mutuum cohabitationem* o separación de cuerpos, también conocida como separación de lecho y de mesa. *Ibidem*. pp. 219-220

lienzo, muchos de ellos tenían flecos o listas y se complementaban con sus servilletas del mismo género y color. Sobre el mantel se disponían los platos, éstos podían ser de plata, cobre, estaño, peltre o loza; no ignoramos, la posible presencia de platos hechos de arcilla, lo cuales por su escaso valor no aparecen considerados en las tasaciones de bienes. Los platos podían ser planos u hondos, llamados estos últimos escudillas, especiales para servir caldo o sopa. Los platos eran acompañados por algunos cubiertos: cucharas y tenedores principalmente y, en menor medida, cuchillos, todos éstos también de plata o cobre.

Usar cubiertos para comer, implica ante todo, aunque resulte un tanto obvio, que los comensales no tomaban la comida con las manos y se la llevaban a la boca, algo que fuera propio del hombre medieval. A su vez, la existencia de suficientes platos y cubiertos para todos los comensales, implicaba que éstos no necesitaban compartir los cubiertos entre ellos. La aparición del tenedor significó, según Norbert Elias, la “materialización de una cierta pauta de emociones y de escrúpulos: un cambio en la regulación de los impulsos y de las emociones”⁹⁰.

El uso de cuchillos en la mesa distaba de ser una costumbre extendida en la Córdoba de fines del siglo XVIII; esto implicaba que las personas no podían cortar la carne en su plato, y debían, en cambio, servirse trozos ya cortados de una fuente común usando el tenedor. La ausencia de cuchillos también indica que el tipo de comida servida no requería su uso, podemos pensar, entonces, en el mencionado puchero y su correspondiente sopa como la comida más frecuente que precisaba de tenedor y cuchara, pero no de cuchillo. Obviamente, y considerándose casos excepcionales, algunas familias distinguidas, sí contaban con un juego de estos cubiertos: Don Xavier Carranza y Doña Rosa Cabanillas, disponían de ocho “cuchillos de mesa” lo cual era todo un privilegio⁹¹.

Los vasos tampoco eran de uso generalizado; sin embargo, algunas familias contaban con varios de ellos, de cristal o madera, como Josefa Gutiérrez, que ingresó al matrimonio una “salvilla con doce vasos”⁹²; por otra parte, en muchas viviendas no había ninguno de estos objetos, casos en los que se bebía de un jarro común. Los jarros constituían objetos versátiles utilizados para calentar agua, sacar vino del barril y beber agua u otro líquido.

Si bien no en todas la viviendas había platos, vasos y cubiertos suficientes para todos los comensales, el hecho de que algunas familias contaran con numerosos utensilios para comer nos habla de una tendencia que aislaba a cada persona sentada a la mesa y acababa con la denominada “promiscuidad comensal”⁹³, donde se compartían entre todos los mismos utensilios. Gaspar Bravo, por ejemplo, podía disponer, en su mesa, de más de veinte cubiertos y platos de plata, y hasta seis fuentes grandes de mismo metal, para servir la comida⁹⁴; y Doña Josefa Gutiérrez,

⁹⁰ ELÍAS, 2011, p. 164.

⁹¹ Inventario de Don Francisco Xavier Carranza y Doña Rosa Cabanillas. Córdoba, 1798-99. AHPC, Escribanía 1, Leg. 428, Exp. 10, f. 24r.

⁹² Dote de Josefa Gutiérrez. Córdoba, 1785. AHPC, Registro 1, Inv. 168, f. 117r

⁹³ SARTI, 2003, p. 197.

⁹⁴ Inventario de Gaspar Bravo. Córdoba, 1789. AHPC, Registro 1, Inv. 171, f. 149v.

por su parte, en posesión de un ostentoso servicio de plata, contaba con 36 platos, 24 tenedores y 21 cucharas⁹⁵.

Aun en los objetos de uso cotidiano, como platos, tenedores, cucharas, cuchillos, fuentes jarros, mates, bombillas y mancerinas, se percibe cierto grado de ostentación. Además de tener un uso práctico, estos objetos, al estar hechos de plata o guarnecidos con ese metal, constituían símbolos de refinamiento y prestigio. Otros objetos, propios de los estamentos más acaudalados, eran elementos sumamente distinguidos, no sólo por estar, en su gran mayoría, hechos totalmente de plata o guarnecidos en este metal, sino por las prácticas sociales que se conformaban en torno a los mismos. Tener una chocolatera, una tetera, una cafetera y todos los elementos necesarios para servir estas bebidas, tales como mancerinas⁹⁶, salvillas con vasos de plata⁹⁷, pocillos de coco, loza y cristal, jícaras⁹⁸, tacitas de loza, azucarera, cucharitas para café, y demás, remiten a la práctica social de recibir visitas en la sala o estrado y ofrecerles algunas de estas bebidas. Beber chocolate era una actividad propia de las familias distinguidas, para ello había, como vimos, utensilios específicos creados para tan agradable actividad. En el México colonial, por ejemplo, el ritual de beber chocolate entre los miembros de los estamentos sociales adinerados era una costumbre extendida en los estrados⁹⁹.

Existían, también, otros objetos de usos específicos, que hacían más sofisticado el ritual alimentario tales como salero, salsera, ponchera, confitera y mondadientes de oro, su uso era poco extendido y los encontramos en casos excepcionales, entre los bienes de las familias más prósperas económicamente. Todo esto se inserta dentro de una tendencia a la multiplicación de los objetos presentes en las viviendas, objetos con funciones específicas que reflejaban nuevos usos, costumbres y consumos, como tomar té, café y chocolate y, a su vez, afición por la ostentación y el confort.

5. CONCLUSIONES

La alimentación es un objeto de estudio eminentemente complejo que permite ser abordado desde diferentes perspectivas. En el presente trabajo nos aproximamos a esta práctica cotidiana observando los espacios y objetos domésticos, entendiendo que la alimentación involucra mucho más que el alimento consumido.

Los lugares en los que se desarrollaba el devenir cotidiano de hombres, mujeres y niños conforman espacios sociales cargados de significados. Así, no es una cuestión menor observar la disposición de los cuartos dentro de la vivienda: la cocina, pozo de agua, horno de pan y huerta constituían los denominado espacios de servicio, claramente diferenciados de los sectores principales de la vivienda. Así como esto es evidente en

⁹⁵ Dote de Josefa Gutiérrez. Córdoba, 1785. AHPC, Registro 1, Inv. 168.

⁹⁶ Se trata de utensilios para beber formados por un plato, o salva, al que se sujeta un recipiente en el cual se encajan los cocos o cuencos de porcelana en que se vierte el chocolate. CURIEL, 2006, p. 126.

⁹⁷ La salva o salvilla era una bandeja con una o varias encajaduras donde se aseguran las copas, tazas, jícaras que sirven para transportarse en ella. ALONSO, 1991, citado por CURIEL, 2006, p. 126.

⁹⁸ Vasija pequeña, generalmente de loza, que suele emplearse para tomar chocolate. *Diccionario de la Academia Usual*, 1817, p. 507, 1.

⁹⁹ CURIEL, 2006, p. 128.

las residencias de las familias de elite, en las casas de los sectores subalternos de la sociedad se advierte una multiplicidad de actividades llevadas a cabo en un mismo cuarto.

El espacio se vuelve tanto condicionante de las relaciones y prácticas sociales, como expresión de las mismas. Esto es claramente observable en la mesa, espacio y objeto en el que se servían y consumían los alimentos. “Metáfora de la vida social” en palabras de Montanari, dónde se expresaban las jerarquías sociales, de género y generacionales.

No podríamos referirnos a una de las comidas más populares en el período sin hacer referencia al objeto en que se preparaba: *olla* sugiere tanto el elemento en que se cocinaba como la comida que este objeto contenía, el cual era una suerte de síntesis de diversos ingredientes hervidos en abundante agua. Preparación considerada alimento esencial de la vida.

A lo largo de este artículo enfatizamos la permanente interacción sujeto-objeto-espacio: las personas duermen, cocinan, comen, aman, ríen, lloran, viven y mueren en espacios concretos y asociados a diferentes objetos, de aquí la importancia, insistimos, en considerar el mundo de los objetos no disociado de las prácticas sociales que los dotan de significado. La cultura material es, en definitiva, una puerta de entrada para la comprensión de las diferentes dinámicas sociales.

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALONSO, Martín

1991 *Enciclopedia del Idioma. Diccionario histórico y moderno de la Lengua Española (siglos XII al XX)*. Madrid. Aguilar.

ARCHETTI, Eduardo

1999 “Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional”. En ALTAMIRANO (ed.), *La Argentina en el siglo XX*. Buenos Aires. Ariel. pp. 217-237.

ARCONDO, Aníbal

2002 *Historia de la alimentación en Argentina*. Buenos Aires. Ferreira.

BAUER, Arnold

2001 *Goods, Power, History. Latin America's material culture*. Cambridge. Cambridge University Press.

BISCHOFF, Efraín

1977 *Historia de Córdoba, cuatro siglos*. Buenos Aires. Plus Ultra.

BRAUDEL, Fernand

1984 *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII. I. Las estructuras de lo cotidiano*. Madrid. Alianza.

CARTAY, Rafael

1988 *La mesa de la meseta: historia gastronómica de Mérida*. Mérida. Venezolana.

1992 *Mesa y Cocina en Mérida*. San Cristóbal. Futuro.

- CELTON, Dora
1993 *La población de la provincia de Córdoba a fines del siglo XVIII*. Buenos Aires. Academia Nacional de la Historia.
- CICERCHIA, Ricardo
1998 *Historia de la vida privada en la Argentina*. Buenos Aires. Troquel.
- CURIEL, Gustavo
2006 “Dos ejemplos de cartas de dote de la ciudad de México en el siglo XVIII”. En SIEGRIST - SAMUDIO, *Dotes matrimoniales y redes de poder en el Antiguo Régimen en España e Hispanoamérica*. Mérida. Talleres Gráficos Universitarios.
- EIRAS ROEL, Antonio
1974 “La historia cuantitativa del consumo alimentario: estado actual de las investigaciones”. *Hispania. Revista Española de Historia*. Madrid, n°126, pp. 105-148.
- ELIAS, Norbert
1980 *La civilización de los padres y otros ensayos*. Bogotá. Norma.
1996 *La sociedad cortesana*. México. Fondo de Cultura Económica.
2011 *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. [1987]. México. Fondo de Cultura Económica.
- ENDREK, Emiliano
1966 *El mestizaje en Córdoba. Siglo XVIII y principios del XIX*. Cuadernos de Historia n°XXXIII. Córdoba. Universidad Nacional de Córdoba - Facultad de Filosofía y Humanidades - Instituto de Estudios Americanistas.
- FLANDRIN, Jean Louis
1987 “Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas”. *Manuscrits. Revista d'història moderna*. Barcelona, n°6, pp.7-30.
- FRANCO RUBIO, Gloria
2009 “La vivienda en el Antiguo Régimen. De espacio habitable a espacio social”. *Chronica Nova*. Granada, n°35, pp. 63-103.
- FURLONG, Guillermo
1962 *Antonio Sepp y su gobierno temporal, 1732*. Buenos Aires. Theoria.
1969 *Historia social y cultural del Río de la Plata. 1536-1810. El transplante social*. Buenos Aires. Tipografía Editora Argentina.
- GARINE, Igor de
1998 “Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y cultura”. *Actas del Congreso Internacional de Alimentación y Cultura*. Madrid. Museo Nacional de Antropología. pp. 13-34.
- GHIRARDI, Mónica
2004 *Matrimonios y familias en Córdoba. Prácticas y representaciones*. Córdoba. Centro de Estudios Avanzados. Universidad Nacional de Córdoba
- GLASSIE, Henry
1999 *Material Culture*. Bloomington-Indianapolis. Indiana University Press

GRACIA ARNAIZ, Mabel

- 2010 “Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social”. *Physis, Revista de Saúde Coletiva*. Rio de Janeiro, n°20 [2]. pp. 357-386.

LEAL MALDONADO, Jesús

- 1997 “Sociología del espacio: el orden espacial de las relaciones sociales”. *Política y Sociedad*. Madrid, n°25, pp. 21-36.

LOCKHART, James

- 2000 “Organización y cambio social en la América española colonial”. En BETHELL (ed). *Historia de América Latina*. Vol 4. *América Latina colonial: población, sociedad y cultura*. Barcelona. Crítica. pp. 63-108.

LULL, Vicente

- 2007 *Los objetos distinguidos. La arqueología como excusa*. Barcelona. Bellaterra.

LUQUE COLOMBRES, Carlos

- 1953 *Un plano de la ciudad de Córdoba del siglo XVIII*. Córdoba. Universidad Nacional de Córdoba - Facultad de Filosofía y Humanidades - Instituto de Estudios Americanistas.
- 1980 *Orígenes históricos de la propiedad urbana de Córdoba, siglos XVI y XVIII*. Córdoba. Universidad Nacional de Córdoba.

MARTÍNEZ DE SÁNCHEZ, Ana María

- 1995 *La vida cotidiana en Córdoba. El abasto de carne (1783-1810)*. Córdoba. Ed. Copiar.
- 2011 *Formas de la vida cotidiana en Córdoba (1573-1810). Espacio, tiempo y sociedad*. Córdoba. Centro de Investigaciones y Estudios sobre Cultura y Sociedad. CONICET - Báez Editor

MONTANARI, Máximo

- 1993 *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona. Crítica.
- 2004 *Food is culture*. New York. Columbia University Press.

MONTANARI, Massimo - FLANDRIN, Jean Louis

- 1996 *Histoire de l'Alimentation*. París. Fayard.

MOREYRA, Cecilia

- 2009a “Vida cotidiana y entorno material. El mobiliario doméstico en la ciudad de Córdoba a fines del siglo XVIII”. *Historia Crítica*. Bogotá, n°38, pp. 122-144.
- 2009b “Lo material en la cultura. Una perspectiva sociocultural de los objetos cotidianos”. Trabajo final de Licenciatura en Historia. Córdoba. Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Filosofía y Humanidades. (Inédito).

MOYANO, Hugo

- 1986 *La organización de los gremios en Córdoba. Sociedad artesanal y producción artesanal. 1810-1820*. Córdoba. Centro de Estudios Históricos.

OTERO, Osvaldo

2004 *La vivienda porteña en tiempos virreinales. Materiales, uso, función y valor simbólico*. La Plata. Universidad Nacional de La Plata.

PÉREZ SÁMPER María de los Ángeles

1998 *La alimentación en la España del siglo de oro*. Huesca. La Val de Onsera.

PORRO, Nelly - ASTIZ, Juana Eloisa - RÓSPIDE, María Margarita

1982 *Aspectos de la vida cotidiana en el Buenos Aires Virreinal*. Buenos Aires. Universidad de Buenos Aires.

PUNTA, Ana Inés

1997 *Córdoba Borbónica. Persistencias coloniales en tiempo de reformas (1750-1800)*. Córdoba. Universidad Nacional de Córdoba.

QUIRÓS, Enriqueta

2005 "Del mercado a la cocina. Alimentación en la ciudad de México. Siglo XVIII". En GONZALBO AIZPURÚ (coord.). *Historia de la vida cotidiana en México*. Tomo III. México. El Colegio de México - Fondo de Cultura Económica. pp. 17-44.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (Ed)

1726 y 1737 *Diccionario de Autoridades*. Madrid. Herederos de Francisco del Hierro.

1817 *Diccionario Usual*. Madrid. Herederos de Francisco del Hierro.

REMEDI, Fernando

1998 *Los secretos de la olla. Entre el gusto y la necesidad: la alimentación en la Córdoba de principios del siglo XX*. Córdoba. Centro de Estudios Históricos Prof. Carlos Segreti.

RESTREPO, Cecilia

2004 *De la sala al comedor. Anécdotas y recetas bogotanas*. Bogotá. BINAH

SARTI, Rafaella

2003 *Vida en familia. Casa, comida y vestido en la Europa moderna*. Barcelona. Crítica.

SEGRETI, Carlos

1973 *Córdoba, Ciudad y provincia. Siglos XVI- XX. Según relatos de viajeros y otros testimonios*. Córdoba. Junta Provincial de Historia de Córdoba.

SOUTO MANTECÓN, Matilde

2005 "De la cocina a la mesa". En GONZALBO AIZPURÚ (Coord). *Historia de la Vida Cotidiana en México*. Tomo IV. México. El Colegio de México - Fondo de Cultura Económica. pp. 15-49.

TORRES SÁNCHEZ, Jaime

2003 "Dieta alimenticia en la provincia de Caracas en la segunda mitad del siglo XVIII". *Anuario de Estudios Americanos*. Sevilla, vol. LX, nº2. pp. 439-520.

TRAVERSA, Oscar

2011 “El asado escrito: lo dicho y el decir de una práctica culinaria”. En TRAVERSA (coord.). *Designis* n°18. *Comer, beber, hablar. Semióticas culinarias*. pp. 31-38.

WIBAUX, Matías

2004 “Una mirada desde el mostrador. Dieta, hábitos alimenticios y comercio minorista en la campaña bonaerense, 1760-1870”. *Anuario del Centro de Estudios Históricos Prof. Carlos Segret*. Córdoba, n°4. pp. 125-142

WOODWARD, Ian

2007 *Understanding Material Culture*. London. Sage Publications.