

Una mirada desde el mostrador. Dieta, hábitos alimenticios y comercio minorista en la campaña bonaerense, 1760-1870¹

Matías Ignacio Wibaux

Universidad Nacional de Mar del Plata

Resumen

El presente trabajo procura reconstruir 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. Consideramos que la presencia de determinados productos en los estantes de los comercios es un dato significativo que puede ser la llave para dar cuenta del consumo cotidiano de los pobladores. El estudio de un amplio lapso, nos permitirá apreciar continuidades y rupturas en lo que hace a las pautas de alimentación y a la cultura material de los habitantes en el mundo rural. Para esta investigación se han utilizado materiales del Archivo General de la Nación y del Archivo Histórico de la Provincia de Buenos Aires, además de relatos de viajeros y memorias de época.

Abstract

The present work attempts to reconstruct the nutritional habits of the inhabitants of Buenos Aires between 1760 and 1870, analyzing the present product stock in the rural retail for the sale. We considered that the presence of some products in the shelves of the commerce is a significant data that can be the key to give account of the daily consumption of the settlers. The study of an ample lapse, will allow us to appreciate continuities and ruptures in the guidelines of diet and the material culture of the inhabitants in the rural world. For this research we have used material of the General Archives of the Nation and the Historic Archives of the Province of Buenos Aires, plus stories of travellers and memories.

¹ Este trabajo forma parte de mi Tesina de Licenciatura, *Del mostrador a la mesa rural: Los hábitos alimenticios cotidianos en la campaña bonaerense (1760-1870)*, Departamento de Historia, Facultad de Humanidades, Universidad Nacional de Mar del Plata, 2004.

En los últimos tiempos, la historia de la alimentación se constituyó como uno de los grandes temas de investigación en Europa Occidental y los Estados Unidos donde se desarrolló una amplia tradición de estudios históricos sobre el consumo alimenticio.² Sin embargo, hasta no hace mucho tiempo, la problemática del consumo y de la alimentación en el ámbito rural habían sido temas poco tratados por la historiografía argentina pese a la importancia que había adquirido en aquellas latitudes y en disciplinas como la sociología, la economía y la antropología.³ De esta manera, pese a que la imagen del mundo rural bonaerense se ha ido modificando y enriqueciendo desde diferentes perspectivas, el estudio del consumo había sido relegado a un segundo plano.⁴ Carlos Mayo fue uno de los primeros en explorar con profundidad en el análisis del consumo, intentando romper con las imágenes estereotipadas de la vida rural.⁵ En su pionero estudio sobre las pulperías de la ciudad de Buenos Aires, Carlos Mayo y su grupo de colaboradores nos acercaron una imagen viva de las pulperías urbanas, dando cuenta especialmente de la variada oferta de comestibles y bebidas, al tiempo que exploraron las mercancías ofrecidas a la venta en las pulperías rurales y el rol que estos comercios jugaron en el proceso de mercantilización de la campaña bonaerense.

Respecto a la problemática de la alimentación, debemos resaltar los trabajos de Fernando Remedi y Aníbal Arcondo.⁶ Fernando Remedi ha intentado una reconstrucción del consumo alimentario de la sociedad cordobesa, haciendo hincapié en las modalidades por las cuales los diferentes sectores sociales dieron satisfacción a sus necesidades dietéticas. El autor subraya la necesidad de analizar los aspectos sociales de la alimentación, en especial el entorno cultural y material que conforma el mo-

² No es menester en este artículo hacer un estado de la cuestión sobre las últimas investigaciones, pero sí dar cuenta de los principales referentes: Fernand Braudel, *Civilización material economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII*, Barcelona, Biblioteca Universitaria Labor, 1984. Massimo Montanari, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, 1993. Massimo Montanari y Jean Louis Flandrin (comp), *Histoire de l'Alimentation*, París, Ed. Fayard, 1996. Antonio Eiras Roel, "La historia cuantitativa del consumo alimentario: estado actual de las investigaciones", en: *Hispania*, 126, 1974, pp. 105-148; Jean Paul Aron, "La cocina. Un menú en el siglo XIX", en: Jacques Le Goff, y Pierre Nora, *Hacer la historia III. Objetos nuevos*, Barcelona, Laia, 1974.

³ Véase Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, Taurus, 1999. Desde la historia económica, Neil McKendrick amplió la discusión sobre el rol de la oferta o la demanda como elementos capaces de inducir cambios notorios en los sectores productivos. Véase N. McKendrick, y otros, *The birth of a consumer society, the commercialization of eighteenth century*, London England, 1982. Daniel Miller (ed.), *Acknowledging Consumption. A review of New Studies*, Routledge, London and New York, 1996. J. Brewer, y R. Porter, (ed.), *Consumption and the world of goods*, Routledge, London and New York, 1994. Respecto al rol de los estudios antropológicos véase Claude Lévi-Strauss, *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido*, México, Fondo de Cultura Económica, 1968. Jack Goody presenta un interesante estado de la cuestión sobre los diferentes enfoques antropológicos sobre la alimentación; véase Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, Editorial Gedisa, 1995.

⁴ Las excepciones más notables son Carlos Mayo, *Estancia y sociedad en la pampa. 1740-1820*, Buenos Aires, Biblos, 1995 y Jorge Gelman, "Los caminos del mercado, campesinos, estancieros y pulperos en una región del Río de la Plata colonial", en: *Latin American Research Review* 28, N° 2, 1993, pp. 89-118.

⁵ Carlos Mayo (dir), *Pulperos y pulperías de Buenos Aires 1740-1830*, Mar del Plata, UNMDP, 1996 (hay reedición corregida y aumentada: Buenos Aires, Biblos, 2000) y Carlos Mayo, "La frontera; cotidianidad, vida privada e identidad", en Fernando Devoto y M. Madero (dir), *Historia de la vida privada en la argentina. País antiguo. De la Colonia a 1870*, Tomo I, Buenos Aires, Taurus, 1999. Esta perspectiva se profundizó en Carlos Mayo (editor), *Vivir en la frontera. La casa, la dieta, la pulpería, la escuela (1770-1870)*, Buenos Aires, Editorial Biblos, 2000.

⁶ Fernando Remedi, *Los secretos de la olla*, Córdoba, Centro de Estudios Históricos, 1998. Aníbal Arcondo, *Historia de la alimentación en Argentina. Desde los orígenes hasta 1920*, Córdoba, Ferreyra Editor, 2002. A ellos se le agregan los textos de Andrés Carretero y Ricardo Cicerchia sobre historia de la vida privada, donde dedican algunas páginas a la alimentación tanto en la ciudad de Buenos Aires como en la campaña. Véase Ricardo Cicerchia, *Historia de la vida privada en la Argentina*, Buenos Aires, Editorial Troquel, 1998. Andrés Carretero, *Vida cotidiana en Buenos Aires. Desde la Revolución de Mayo hasta la organización nacional (1810-1864)*, Tomo 1, Buenos Aires, Editorial Planeta, 2000.

do de comer de los habitantes. Aníbal Arcondo, por su parte, realiza un ambicioso estudio de la historia de la alimentación argentina desde los tiempos coloniales hasta las primeras décadas del siglo XX, abordando temas relativos a la dieta indígena y de la sociedad colonial, y dando cuenta de los cambios producidos a partir de la consolidación del país como uno de los principales productores de alimentos. La arqueología histórica -en la que se destacan las interesantes investigaciones de Daniel Schávelzon y Fernando Brittez-⁷ ha contribuido enormemente a la reconstrucción de la dieta básica a través de su vertiente arqueofaunística y al análisis de la cultura material de los habitantes rurales.

Hasta que comenzaron a soplar estos nuevos aires, la aproximación a la historia del comercio y del consumo alimenticio provenía de los trabajos de la historia costumbrista.⁸ Los testimonios de viajeros fueron considerados por la historiografía tradicional como indicio para hablar de la precariedad y la monotonía de la dieta rural durante el siglo XIX. La mirada sobre los comercios minoristas como simples tabernas que vendían un número limitado de productos se asocia con la particular visión sobre la rusticidad y simpleza de la cultura material de los pobladores rurales

En las siguientes páginas intentaremos reconstruir 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. En este sentido, consideramos 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. El estudio de un amplio lapso nos permitirá apreciar continuidades y rupturas en lo que hace a las pautas de alimentación y a la cultura material de los habitantes de la campaña bonaerense. Para esta investigación se han utilizado materiales del Archivo General de la Nación y del Archivo Histórico de la Provincia de Buenos Aires, en especial fondos documentales de Sucesiones y del Tribunal Comercial. Esta información fue confrontada y complementada con relatos de viajeros y memorias de época.

Para alcanzar nuestro propósito de aprehender la diversidad alimenticia en el mundo rural, hemos utilizado como fuentes primarias inventarios y tasaciones de pulperías, tiendas y almacenes.⁹ Los inventarios *post-mortem* son fuentes muy confiables, pues al momento de ser confeccionados contaban con la atenta mirada del albacea, los herederos y algunos vecinos que hacían de testigos, atentos a

⁷ Nos referimos a Daniel Schávelzon, *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*, Buenos Aires Aguilar, 2000 y Fernando Brittez, "La comida y las cosas: una visión arqueológica de la campaña bonaerense de la segunda mitad del siglo XIX", en: Carlos Mayo (editor), op. cit.

⁸ Hacemos referencia a Jorge Bossio, *Historia de las pulperías*, Buenos Aires, Plus Ultra, 1970. Ricardo Rodríguez Molas, *Historia Social del gaucho*, Buenos Aires, Editorial Maru, 1968. R. Rodríguez Molas, *Las Pulperías*, Buenos Aires, Centro Editor de América Latina, 1982. Richard Slatta, "Pulperías and contraband. Capitalism in Nineteenth century, Buenos Aires Province", en: *The Americas*, XXXVIII, febrero 1982 y *El gaucho y el ocaso de la frontera*, Buenos Aires, Editorial Sudamericana, 1985. Bossio realiza un interesante trabajo sobre las pulperías rurales pero en general sus aportes se ven mediados por un trazo costumbrista del cual no puede desprenderse.

⁹ Las razones que justifican el recorte están dadas por el procesamiento que se está llevando adelante de la información restante. Los casos analizados son los siguientes: ARCHIVO HISTÓRICO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (en adelante: AHPBA), L 39-1-7 (1851). ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN (en adelante: AGN): Suc. 3514 (1856). Suc. 3495 (1841). Suc. 3545 (1865). Suc. 3482 (1830). Suc. 3525 (1860). Suc. 3507 (1848). Suc. 3518 (1857). Suc. 3522 (1859). Suc. 3487 (1835). Suc. 3480 (1827). Suc. 3474 (1819). Suc. 3943 (1850). Suc. 4857 (1833). Suc. 4013 (1868). Suc. 4866 (1843). Suc. 4919 (1862). Suc. 4869 (1844). Suc. 4862 (1838). Suc. 4861 (1838). Suc. 4998 (1870). Suc. 4844 (1821). Suc. 4851 (1830). Suc. 4950 (1866). Suc. 4881 (1852). Suc. 4859 (1837). Suc. 4863 (1837). Suc. 4869 (1846). Suc. 4919 (1862). Suc. 5414 (1856). Suc. 5435 (1868). Suc. 5409 (1848). Suc. 5412 (1855). Suc. 5708 (1854). Suc. 8141 (1810). Suc. 6500 (1834). Suc. 6781 (1818). Suc. 6781 (1821). Suc. 7303 (1870). Suc. 6503 (1814). Suc. 5888 (1862). Suc. 7780 (1812). Div. Colonia Trib. Sala IX-42-1-7 (1787). Suc. 8141 (1812). Suc. 8411 (1764). Suc. 8143 (1817). Div. Colonia Trib. Sala IX-40-6-6 (1786).

cualquier error u ocultamiento de bienes.¹⁰ Debemos tener en cuenta que los inventarios son fotografías de un momento dado y, como tal, son estructuralmente débiles a la hora de mostrar los flujos comerciales; no reflejan exactamente el consumo pero sí el stock de productos presentes en los comercios.¹¹ La mayor desventaja de estas fuentes es que nos muestran a un grupo social determinado -el que tiene bienes para legar- por lo cual sólo están representados algunos sectores de la sociedad rural.

La dieta rural

La historiografía tradicional forjó una imagen de precariedad y monotonía respecto a los hábitos alimenticios rurales, resaltando a la carne como el principal sustento. Sin duda la carne vacuna ocupaba un lugar privilegiado, por su bajo costo y abundancia, y era la base de muchas de las comidas elaboradas. Pero también era central en la composición de la dieta rural el consumo de carne ovina, aves de corral y fauna silvestre (ciervos, ñandúes, tatúes y mulitas) como han descripto numerosos viajeros. Este panorama ha sido confirmado por recientes investigaciones arqueológicas. A partir de su relevamiento de pozos de basura en la ciudad de Buenos Aires, Daniel Schávelzon ha concluido que debe reconsiderarse la preeminencia dada a la carne vacuna en la dieta, ante sus hallazgos de restos óseos de cordero, cuis, cerdo, paloma, pato, lagarto, avestruz, y en especial pescados y gran cantidad de aves. La ventaja de estas fuentes de alimentación, en palabras de Schávelzon, radica en que se trata de volúmenes manejables que implican un menor desperdicio en comparación con la carne de vaca.¹² Para el ámbito rural, Fernando Brítez ha demostrado la importancia de los recursos ovinos en la dieta, junto a la fauna silvestre.¹³ Este consumo extensivo de la carne de oveja no resulta llamativo si tenemos en mente el desarrollo explosivo de la producción ovina entre 1840 y 1880 en la provincia de Buenos Aires.¹⁴ Hilda Sabato ha argumentado que la expansión de este fenómeno tuvo sus repercusiones en las costumbres rurales, ya que *...cordero y capón terminaron por invadir la mesa de los trabajadores rurales y formaron parte de la dieta cotidiana de grandes sectores de la población de Buenos Aires durante varias décadas.*¹⁵

De igual forma que puede revisarse el aparente predominio absoluto de la carne vacuna, algunas evidencias permiten discutir el lugar ocupado por el asado como principal forma de cocción de la carne. Evidentemente, el asado constituía una de las comidas preferidas de los habitantes rurales

¹⁰ Igualmente no debemos descartar ciertas omisiones vinculadas al fraude en el registro de los bienes legados y/o a la negligencia de las autoridades encargadas de realizar el trámite sucesorio. Belén Moreno Claverías, "Pautas de consumo en el Penedés del siglo XVII. Una propuesta metodológica a partir de inventarios sin valoraciones monetarias, en: *VII Congreso Asociación Historia Económica*, Universidad de Zaragoza, 19 al 21 de marzo de 2001.

¹¹ En anteriores investigaciones hemos recurrido a cuentas de gastos de familias rurales que nos permiten conocer los productos consumidos diariamente y, en la mayoría de los casos, vislumbrar la frecuencia en que se realizaban las compras y el aprovisionamiento de los artículos de primera necesidad. Dichas cuentas eran presentadas ante el juzgado correspondiente por los acreedores al momento de realizarse los trámites sucesorios, a fin de cobrar las deudas contraídas por los difuntos. Véase Matías Wibaux, *Del mostrador a la mesa...*, tesina de Licenciatura, *op. cit.* y Carolina Correa y Matías Wibaux, "Sabores de la pampa. Dieta y hábitos de consumo en la frontera bonaerense", En: Carlos Mayo (editor): *Vivir en la frontera...* *op. cit.*, pp. 71-86.

¹² Daniel Schávelzon, *Historias...*, *op. cit.*

¹³ Fernando Brítez, "La comida...", *op. cit.*, pp. 174-186.

¹⁴ Hilda Sabato, *Capitalismo y ganadería en Buenos Aires: la fiebre del lanar. 1850-1890*, Buenos Aires, Sudamericana, 1989.

¹⁵ *Ibidem*, p. 35

pero era también ingrediente de una amplia variedad de platos muy conocidos, como la olla podrida, la carbonada, el puchero y el guiso. Son innumerables las referencias que nos indican cuán extendida estaba la costumbre de hervir o guisar la carne de vaca y de cordero. En la preparación de estos platos criollos eran indispensables las verduras y hortalizas, pese a que los viajeros se quejan respecto a la indolencia del poblador rural que se niega a trabajar la tierra. Pero son estos mismos viajeros que hablan de precariedad, los que narran cómo son recibidos en estancias, ranchos y postas con comidas elaboradas con maíz, zapallos, calabazas, cebollas, ajíes, papas y tomates. Samuel Arnold disfrutó de una sopa con carne y verduras en una posta camino a Arrecifes en 1847. El inglés Scarlett se alimentó en un rancho con un caldo de camero mezclado con maíz y zapallo, acompañado de un asado. William Mac Cann fue recibido en la estancia de don Ramón Gómez, en cercanías de Tandil, con una cena consistente en sopa, asado, puchero, zapallos, papas, vinos y frutas.¹⁶

Por supuesto, la disponibilidad de alimentos -especialmente frutas y verduras- en postas y lugares de paso dependía de la estación del año en que el viajero cruzaba por la región. La mayoría de los ranchos de la pampa poseían su propia huerta para abastecerse de dichos productos agrícolas, por lo que éstos raramente eran comercializados, al igual que los huevos, la leche y la grasa. Narciso Parchappe planteaba en la década de 1840:

*...en general, hoy se ve, (...) un monte de duraznos, destinado a suministrar combustible y frutos, y una fracción de terreno (...) reservada al cultivo de cereales y algunas legumbres, lo que contribuye a mejorar la alimentación de los trabajadores que, antes de esta época se componía únicamente de carne.*¹⁷

*Pese a estas prácticas productivas de subsistencia, gran parte de los pobladores rurales debían concurrir a los comercios para abastecerse de otros productos alimenticios. Hilda Sabato ha planteado que los gastos de consumo doméstico podían variar bastante entre familia y familia, pero en todos los casos ellos recurrían al mercado para adquirir la mayor parte de los bienes de consumo de la unidad doméstica).*¹⁸

Nos detendremos entonces a analizar inventarios de pulperías, tiendas y almacenes rurales entre 1760 y 1870, de forma tal de conocer cuáles eran esos productos comercializados en el ámbito rural, de los que los habitantes podían proveerse y que han sido olvidados por la historiografía tradicional y costumbrista en sus afirmaciones sobre la dieta rural.

Entre estantes y trastiendas

En su afán por resaltar las condiciones arcaicas y precarias de las condiciones de vida en el ámbito rural, la literatura costumbrista nos legó una imagen cristalizada y estática sobre el comercio minorista

¹⁶ Samuel G. Arnold, *Viaje por América del Sur, 1847-1848*, Buenos Aires, Emecé 1951, p. 178. Campbell Scarlett, *Viajes por América. A través de las Pampas y los Andes, desde Buenos Aires al Istmo de Panamá*, Buenos Aires, Editorial Claridad, 1957, pp. 76-77. William Mac Cann, *Viaje a caballo por las provincias argentinas*, Buenos Aires, Hyspamérica, 1985, p. 79.

¹⁷ Narciso Parchappe, *Expedición fundadora del fuerte 25 de Mayo en Cruz de Guerra, Año 1828*, Buenos Aires, Lucha de fronteras con el indio, EUDEBA, 1977, p. 29.

¹⁸ Hilda Sabato, *Capitalismo*, op. cit., p. 202.

de la campaña. Según esta mirada, las pulperías rurales sólo comercializaban algunos productos como vino, aguardiente, yerba, tabaco, aceite, sal, pan y legumbres, debido a la escasa y limitada demanda de los pobladores. Así, la elemental oferta de productos brindada por las pulperías tiene que ver con un consumo restringido de los sectores populares a productos indispensables para la subsistencia y la satisfacción de las necesidades básicas.¹⁹

Parece imprescindible entonces echar un vistazo a la anatomía de estos comercios rurales y de frontera, explorando el stock de mercaderías presentes en sus trastiendas y estantes al momento de realizarse la sucesión correspondiente. El relevamiento de 50 inventarios o tasaciones de diferentes comercios rurales nos abrirá la puerta al universo de productos alimenticios ofrecidos a la venta en almacenes, pulperías y tiendas.

Los casos analizados corresponden a comercios minoristas de los siguientes pagos y localidades: Cañuelas, Carmen de Patagones, Guardia de Luján, Magdalena, Dolores, Salto, San Vicente, Arrecifes, Azul, Balcarce, Necochea, Rauch, Quilmes, Barracas, Chascomús, Chivilcoy, Exaltación de la Cruz, Lobos, Las Conchas, Matanza, San Fernando de la Buena Vista, Cañada de Morón, Navarro, Pergamino, Pilar, San José de Flores, Tandil, Villa del Lujan. Como se puede observar, los comercios analizados están ubicados tanto en zonas de antigua colonización como en regiones fronterizas. Esta dispersión espacial se justifica por la intención de contrastar las articulaciones entre las condiciones materiales y las posibilidades de aprovisionamiento con las pautas y hábitos de consumo de los pobladores.

En primer lugar debemos preguntarnos respecto a los principales productos ofrecidos a la venta en los negocios rurales. La lectura de la documentación deja claro que la imagen de una dieta precaria difícilmente se pueda sostener para el lapso estudiado: encontramos más de doscientos alimentos con diferentes variedades y calidades. Por supuesto, como analizaremos más adelante, algunos productos gozaron de una mayor permanencia en los estantes que otros, al mismo tiempo que existieron variaciones y transformaciones en el consumo de dichos alimentos.

Los estantes y trastiendas de los comercios rurales nos permiten advertir un consumo significativo durante el siglo XIX de productos como el arroz, el almidón, la fariña y los fideos. El arroz aparece en más del 50% de los inventarios y mantuvo su participación en la dieta rural durante todo el período estudiado. A mediados del siglo XIX se vislumbra una diversificación en el origen de dicho alimento: desde 1844 aparecen el arroz Carolina y el de Brasil, para sumarse hacia 1862 el piamontés y el de la India. El rol ocupado por el arroz en la composición de la dieta puede reflejarse en las cantidades presentes en los comercios para ser vendidas al público. Por ejemplo, en 1838 Vicente Cardón²⁰ poseía en su pulpería de Pergamino quince arrobas y 18 libras de arroz -más de 165 kilos- esperando por sus próximos compradores.²¹

Además, el arroz era un ingrediente esencial de una comida preferida de los pobladores rurales: el chupe. Samuel Haigh degustó este plato en la Villa del Luján y lo definió como *un manjar excelente, compuesto de, gallinas cocidas con arroz y adornado con papas, tomates, huevos y cebollas*.²²

¹⁹ Para Rodríguez Molas, no se puede dissociar el comercio minorista de la realidad social. Por ello la desigualdad social en el reparto de la renta o la riqueza restringe el consumo de los sectores populares a los elementos indispensables, determinando así la oferta de productos en las pulperías rurales. Véase Ricardo Rodríguez Molas, *Las Pulperías*, op. cit.

²⁰ A.G.N. Sucesiones 4862, Cardón, Vicente, Pergamino, 1838.

²¹ Una arroba consta de 25 libras y es equivalente a aproximadamente 11 kg., ya que una libra equivale a 454,4 gramos.

²² Samuel Haigh, *Bosquejos de Buenos Aires, Chile y Perú*, Buenos Aires, Editorial Yapeyú, pp. 41-42.

Desde el siglo XVIII, el almidón formó parte de la dieta rural, incluyendo diferentes variedades como el almidón de trigo y el de mandioca. A partir de la mitad del siglo XIX, en el stock de los comercios comienzan a aparecer nuevas variedades como el almidón canutillo, el de San Juan y, principalmente, el almidón americano.

La fariña o harina gruesa de mandioca siempre ha sido considerada un alimento propio de los sectores populares, el sustento cotidiano de pobres y esclavos. Este producto -también denominado harina brasileña, cazabe o fariña de pao- parece haber sido una mercadería de notable difusión en la campaña, ya que la encontramos presente en el 36% de los casos, resaltándose desde 1830 la procedente de Brasil. José Crouthén, en 1837, tenía en su negocio noventa arrobas de fariña para vender a sus vecinos de Carmen de Patagones.

Los fideos secos son artículos que la historiografía tradicional olvidó de rescatar al reconstruir la composición de la dieta cotidiana. Desde la década de 1840 los fideos comienzan a ubicarse en los escaparates de los negocios rurales, destacándose entre sus variedades los provenientes de Génova.²³ Por lo general, las cantidades presentes en los inventarios no superan las tres arrobas.

La sal, una necesidad indispensable en la vida cotidiana, fue el producto mencionado con más frecuencia durante todo el período, al aparecer en el 58% de las tasaciones, en diversas variedades y cantidades. El aprovisionamiento de sal se realizaba principalmente mediante las expediciones a Salinas Grandes y los envíos por barcos provenientes de la costa patagónica. En algunas regiones fronterizas el abastecimiento de este artículo se lograba mediante el intercambio con las poblaciones indígenas. En los comercios estudiados, además de la sal común, se destacan la sal de Córdoba y la sal gruesa de Cádiz. Marcelino Sayos, en 1817, poseía cuatro fanegas y una cuartilla²⁴ -cerca de 620 kilogramos- de sal común, en su pulpería de San Fernando de la Buena Vista.²⁵

Más allá de su reconocido valor en la conservación de los alimentos, la sal era requerida en función de las preferencias y gustos de los pobladores por las comidas elaboradas y condimentadas, como eran los guisos, carbonadas, estofados, pucheros, caldos, chupe de gallina, charque frito, sopa de fideos y conservas en aceite.

Aromas y sabores

*En sus descripciones sobre el paisaje pampeano y la vida de sus pobladores, Félix de Azara se sorprendió ante ciertos hábitos alimenticios: no comen legumbres ni ensaladas diciendo que son pasto y se mofan de los europeos que comen como los caballos y usan el aceite, otra cosa que repugnan mucho.*²⁶

El análisis de las mercaderías comercializadas en el ámbito rural, sin embargo, parece romper con esta idea. El aceite y el vinagre figuran en el 44% y 56% de los casos respectivamente y su oferta se fue diversificando a medida que transcurría el siglo XIX. De esta manera, a principios de siglo encon-

²³ En los inventarios de pulperías de la ciudad de Buenos Aires, los fideos están presentes desde 1758. Véase Carlos Mayo, Julieta Miranda y Laura Cabrejas, "Anatomía de la pulpería porteña", en: Carlos Mayo (dir), *Pulperos y pulperías*, op. cit, pp. 43-75.

²⁴ La fanega se divide en 4 cuartillas, y equivale a 13 arrobas de sal seca.

²⁵ A.G.N. Sucesiones 8143, Sayos, Marcelino, San Fernando de la Buena Vista, 1817.

²⁶ Félix de Azara, *Viajes por la América meridional*, Madrid, Espasa Calpe, 1949, p. 191.

tramos el aceite de comer sin demasiadas variedades, pero a partir de 1844 comienzan a aparecer en los comercios rurales el aceite español y el francés -entre ellos el de Niza-, que acentúan aún más su variedad. La importancia de este producto se explica por su uso cada vez más popular para la elaboración de muchos platos criollos, aunque la grasa -de vaca, cerdo u oveja- siguió siendo el elemento esencial para cocinar comidas guisadas y fritas.

El consumo masivo del vinagre salta a la vista al considerar las tasaciones estudiadas. La elaboración de diversas conservas, vinagretas y escabeches hicieron del vinagre un artículo fundamental de las mesas rurales. Permanece en los inventarios durante todo el siglo, pero su presencia en damajuanas, barriles y pipas comienza a diversificarse, ya que al vinagre común se suman a mediados de siglo el vinagre de durazno, el de vino, el dulce, el seco y el hechizo.

La imagen de una dieta monótona se contradice con la notable diversidad de especias que los negocios rurales ofrecían a su clientela: desde la pimienta, el clavo de olor y el ají hasta los cominos, la canela, el azafrán, los ajos, la mostaza y el orégano. Como se sabe, desde los inicios de su historia, los europeos sintieron una gran inclinación por las especias, como una alternativa para darles sabor y aromas a sus preparaciones alimenticias.

Los negocios rurales estaban muy bien provistos de especias y condimentos, existiendo un amplio horizonte de variedades: desde principios de siglo aparecen el ají, la pimienta, el comino, el clavo de olor, el anís y el pimentón, enriqueciéndose desde 1830 aproximadamente con la aparición de ajíes pisados, en rama y del Valle, pimienta negra y en grano, canela molida y en rama, anís en grano, mostaza, entre otros. Por ejemplo, en 1844, en el stock de la pulpería de Juan Caminos, sita en San José de Flores, aparecen una libra y media de pimienta negra, media libra de clavo de comer, un cuarto de libra de comino y tres libras y media de pimentón.²⁷ Guillermo Hudson dejó constancia de la predilección de los pobladores por algunas especias, luego de probar el arroz con leche con canela: *Después del comino, la canela es la especia preferida por el gaucho, y es capaz de cabalgar leguas en su busca.*²⁸

Massimo Montanari ha planteado que las especias en Europa estaban prácticamente reservadas a los ricos a causa de su rareza y alto precio, y que los menos pudientes intentaban sustituirlas por hierbas aromáticas, auténticas especias de los pobres, que crecían profusamente en los huertos.²⁹ En el ámbito de la campaña bonaerense resulta muy difícil aventurar una distinción socioeconómica en cuanto al consumo de las especias, debido a la imposibilidad de realizar un análisis de precios en un marco temporal tan amplio. Sin embargo, del estudio de los inventarios surge que la mayoría de estos productos podrían estar al acceso de todos los pobladores, y las mayores diferencias en valores pueden encontrarse entre las distintas calidades de cada artículo.

El pan de todos los días

El consumo de pan en el ámbito rural ha sido un eje central sobre el que gira la visión tradicional de una dieta precaria. Aníbal Arcondo, por ejemplo, se opone a *cierta corriente historiográfica que nos quiere convencer sobre el desarrollo de la agricultura, una producción abundante de trigo y una generalización del consumo de pan antes de la segunda mitad del siglo XIX.*³⁰ Las quejas constantes

²⁷ A.G.N. Sucesiones 4869, Caminos, Juan, San José de Flores, 1844.

²⁸ Guillermo Hudson, *Allá lejos y hace tiempo*, Buenos Aires, Editorial Kapelusz, 1979, p. 147.

²⁹ Massimo Montanari, *El hambre y la...*, op. cit., p. 71.

³⁰ Aníbal Arcondo, *Historia de la...*, op. cit., p. 196.

de los viajeros sobre la escasez de pan permiten dar cuenta para Arcondo de un bajo consumo, debido a la falta de harina en la campaña (por su escasa producción) y de leña para cocerlo.³¹

Durante todo el siglo XIX, los viajeros que atravesaron la región se lamentaron frecuentemente por la ausencia de este artículo. Es nuevamente John Miers quien nos habla: "*el pan está, para ellos, fuera de lugar, porque nunca o muy rara vez lo prueban*".³² También Armaignac advierte la falta de este artículo durante su estadía en la estancia Santa Cruz del Moro en 1868:

*...En resumen, teníamos buena carne, excelentes conservas, casi siempre legumbres frescas y buen vino español; pero faltaba lo más importante a mi parecer, y esa falta me pareció muy penosa en los primeros tiempos de mi vida en el campo: hablo del pan...*³³

Si escuchamos estas quejas, seguramente terminaremos, como la literatura costumbrista, creyendo ciegamente en estos testimonios. Otra imagen parece surgir si analizamos las tasaciones, es más, si releemos a los mismos viajeros.

Narciso Parchappe se detuvo a ilustrar el consumo de pan en el mundo rural, resaltando el papel de los pulperos en su comercialización:

*En uno de los ángulos del cuadrado se veía un horno (...) destinado no sólo al consumo de la casa, sino también y principalmente al comercio de la pulpería donde se consume mucho pan, pues los pulperos son casi los únicos panaderos de la campaña.*³⁴

La presencia de la harina en el 25% de los inventarios analizados confirma el papel importante ocupado por los productos derivados del trigo y otros cereales en la dieta rural durante todo el siglo: el pan aparece en 7 comercios diferentes y la galleta en 6, sin dejar de lado la presencia de masitas, facturas, rosquetes, galletitas y tortas.

Además, estos productos comienzan a comercializarse hacia mediados de siglo en locales específicos y la elaboración se sigue realizando en los propios hogares y comercios minoristas, como lo demuestra la existencia en los inventarios de bateas de amasar, hornos de barro, latas para tortas y facturas, palas bizcocheras y para pan, moldes para galletas, entre otros. Juan Carlos Garavaglia, en su estudio sobre el mercado de trigo en Buenos Aires entre 1780 y 1820, ha planteado que *porteños y campesinos consumían pan en abundancia*, haciendo hincapié en la distribución de tahonas y panaderías rurales, además de la gente común que amasaba para su propio consumo o para la venta a domicilio.³⁵

El universo de las infusiones

No cabe duda que el mate fue la infusión favorita de los habitantes de la campaña, superando amplia-

³¹ *Ibidem*, p. 161.

³² John Miers, *Viaje al Plata 1819-1824*, Ediciones Solar, Buenos Aires, 1968, p. 26.

³³ H. Armaignac, *Viaje por las pampas argentinas*, Buenos Aires, Eudeba, 1974, p. 83.

³⁴ N. Parchappe, *Expedición fundadora...*, op. cit., p. 104.

³⁵ Juan Carlos Garavaglia, "El pan de cada día: el mercado del trigo en Buenos Aires, 1700-1820", en: *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana Dr. Emilio Ravignani*, Buenos Aires, 3º serie, N° 4, 2º semestre de 1991, pp. 7-29.

mente al resto de los artículos de este rubro. Richard Slatta ha planteado que *el argentino rural empezaba y terminaba el día con grandes cantidades de mate cimarrón o amargo*.³⁶ El mate ha logrado superar fronteras sociales en materia de gustos y ninguna otra bebida logró tanta difusión. Por supuesto, ha sido una de las prácticas sociales que más llamó la atención de los viajeros. Existen muchas versiones respecto a las diferentes formas de preparar el mate, aunque generalmente hay coincidencias respecto a que los pobladores preferían tomarlo amargo o cimarrón. Narciso Parchappe nos acerca esta imagen:

*La infusión de leche es más agradable que la infusión con agua; sin embargo, la gente de la campaña no la utiliza; solo las damas de Buenos Aires y de Montevideo preparan así el mate, sobre todo, para tomarlo por la mañana. También, sólo en estas dos ciudades se toma comúnmente el mate con azúcar; en el resto de la campaña se toma amargo, pues el mate azucarado repugna a un gran número de habitantes, a pesar de ser muy afectos a los dulces.*³⁷

La lectura de los inventarios demuestra el papel central que jugaba el mate en la vida cotidiana. La yerba aparece en el 70% de las tasaciones analizadas, existiendo una oferta muy diversificada con relación a sus diferentes variedades y calidades durante todo el siglo. Entre las diferentes variedades pueden mencionarse la yerba paraguaya, correntina, ordinaria, parnagua, de calidad inferior y, desde 1850, yerba paluda, argentina y misionera.³⁸ Nuevamente, las cantidades presentes en los comercios rurales nos pueden dar la pauta del grado de consumo de este producto. En 1812, Antonio Sánchez poseía en su pulpería de Arrecifes once tercios y medio que contenían 94 arrobas con cinco libras de peso neto.³⁹ Hacia 1868, Catalina Dasso almacenaba en su tienda de Chivilcoy cerca de cuarenta arrobas de yerba paraguá.⁴⁰

Pese al reinado de la yerba, hacia mediados del siglo XIX, comenzó a expandirse notablemente el consumo de dos infusiones ya conocidas por estas tierras: el té y el café. El té aparece en el 28% de los casos mientras que el café figura en el 34% de los comercios analizados. En ambos artículos, sus diferentes variedades están presentes en los estantes durante todo el período estudiado. En el caso del té, el negro ocupa el primer lugar, seguido por el perla, el orange y el imperial, mientras que para el café pueden mencionarse molido, en grano y en vaina. La expansión del consumo del té debe mucho al aporte de los inmigrantes británicos, quienes introdujeron esta práctica entre los nuevos gustos y hábitos de consumo que trajeron de su país de origen. A estas infusiones debemos agregar la presencia del chocolate, tanto el producido en el país como el importado de España.

Tal diversidad podría indicar un consumo bastante extendido, aunque guiado por las preferencias y las posibilidades de acceso a estos productos. Más aún si consideramos la irrupción de tazas y cucharitas de café, molinillos de café y teteras en el stock y entre los bienes personales de los dueños de estos negocios comerciales. Tal vez estas infusiones hayan tenido mayor relevancia en los sectores medios y altos de la sociedad rural, teniendo en cuenta que, por ejemplo, la relación entre el valor

³⁶ Richard Slatta, *Los gauchos y el...*, op. cit., p. 139.

³⁷ Narciso Parchappe, *Expedición fundadora...*, op. cit., p. 36.

³⁸ Para una mayor comprensión de los procesos de producción y distribución de la yerba durante el período colonial, véase: Juan Carlos Garavaglia, *Mercado interno y economía colonial (Tres siglos de historia de la yerba mate)*, México, Editorial Grijalbo, 1983.

³⁹ A.G.N. Sucesiones 8141, Sánchez, Antonio, Arrecifes, 1812.

⁴⁰ A.G.N. Sucesiones 5435, Dasso, Catalina, Chivilcoy, 1868.

del café y la yerba es de cuatro a uno. Igualmente, esta hipótesis debería ser revisada a partir de un exhaustivo análisis de precios, que permita hablar de un consumo diferenciado de estos artículos.⁴¹

Un mundo de cosas dulces

El azúcar es uno de los productos que más veces aparece en las tasaciones de comercios rurales, con una marcada diferenciación en cuanto a calidades y variedades. Su presencia en el 68% de los inventarios analizados desmiente lo afirmado por Rodríguez Molas en cuanto a que *...el azúcar y los postres están ausentes de la cotidianeidad del hombre de campo...*⁴² Así, el azúcar blanca, rubia y terciada se ofrecen a la venta desde 1764 a 1870, pero hacia mediados del siglo XIX, su lugar en los estantes y las trastiendas comienza a ser compartido con el azúcar refinada, de la Habana, de remolacha⁴³ y, principalmente, el azúcar de Brasil y de Pernambuco. Las enormes cantidades de este producto almacenadas en bolsas y barricas nos dan la pauta de su consumo extensivo: hacia 1846, en la tienda de Manuela Chávez de Cascallares, en Lobos, existían cerca de diez arrobas de azúcar terciada y ocho arrobas de azúcar rubia, que hacen un total de casi 450 kilogramos.⁴⁴

¿Y los postres? Los relatos de viajeros están llenos de referencias a la importancia que tenía el azúcar para elaborar diversos platos dulces. Los pobladores rurales se deleitaban con algarroba pisada, pasteles de hojaldre y mazamorra -hecha con leche y maíz pisado-, entre otros. Parchappe degustó un postre constituido por leche cuajada y azúcar, que le pareció de un sabor muy agradable.⁴⁵

Las pasas, tanto las de uva como las de higo, se ofrecen a la venta desde 1764 hasta 1870 en los comercios minoristas, apareciendo en 22 inventarios. En este caso, resulta evidente la diversificación que se produce con el paso del tiempo en cuanto a variedades y procedencias. Hasta mediados de siglo se comercializaron pasas de uva y de higo negro, pasas blancas y negras, y desde 1860 en los estantes abundaron los sacos, bultos y cajones conteniendo pasas de Málaga y de otras regiones de España. Respecto a las cantidades, las sumas oscilan entre 6 libras y ocho arrobas, salvo el caso de Antonio Sánchez, pulpero de Arrecifes, que en 1812 poseía un saco con seis arrobas y seis libras de pasas blancas y cuatro sacos con 19 arrobas y once libras de pasas de higo negro.⁴⁶

La miel -además de su utilización medicinal- se constituyó en un componente de las recetas, junto a las ciruelas y los orejones comunes y de durazno. Además, a partir de mediados de siglo, la vida cotidiana comienza a endulzarse con bombones, caramelos, pastillas, confites, pastillas de menta y otras confituras que se suman al siempre presente dulce de membrillo. Pero si de dulces se trata, los ticholos ocupaban un lugar privilegiado en el gusto de los pobladores rurales. Estos bocadillos de

⁴¹ Para una historia de los precios véase: Fernando Barba, *Aproximación al estudio de los precios y salarios en Buenos Aires desde fines del siglo XVIII hasta 1860*, La Plata, Editorial de la Universidad Nacional de la Plata, 1999.

⁴² Ricardo Rodríguez Molas, *Las pulperías*, op. cit., p. 13.

⁴³ Fernand Braudel ha planteado que la remolacha azucarera adquirió importancia en Europa en el siglo XIX, un siglo después que el químico alemán Marggaff había aislado su azúcar en forma sólida en 1747. Fernand Braudel, *Civilización material...*, op. cit, p. 186.

⁴⁴ A.G.N. Sucesiones 4869, Cháves de Cascallares, Manuela, Lobos, 1846.

⁴⁵ Narciso Parchappe, *Expedición fundadora...*, op. cit., pp. 36-37.

⁴⁶ A.G.N. Sucesiones 8141, Sánchez, Antonio, Arrecifes, 1812.

pasta de guayaba, provenientes de Brasil, pueden ser degustados aún en las calles de Montevideo.⁴⁷

Una mesa para todos los gustos

El panorama de la diversidad de productos alimenticios comercializados en la campaña bonaerense se amplía notablemente teniendo en cuenta diversos artículos pasados por alto por la historiografía tradicional. Los alimentos y su preparación estaban signados por la imposibilidad de conservarlos, de ahí la importancia que tuvieron las conservas, principalmente las avinagradas y los encurtidos, en la dieta. La presencia de estos comestibles entre los productos ofrecidos a la venta puede deberse a la práctica culinaria de algunos grupos inmigrantes -en especial los británicos- de condimentar y enriquecer algunos platos con encurtidos (los famosos pickles ingleses) y conservas. Los inventarios nos muestran que los estantes de estos comercios estaban provistos de frutas en aguardiente, frutas en conserva, encurtidos franceses, conserva alimenticia, entre otros. Además, las sardinas aparecen en los inventarios desde 1787 hasta el fin del lapso estudiado, resaltándose, por ejemplo, las sardinas de Nantes⁴⁸ que ofrecía a sus clientes Casimiro Aspeitía en su casa de negocio de la Villa del Luján.⁴⁹ En este sentido, la venta de bacalao y pejepero en algunos comercios puede hablarnos del lugar ocupado por la carne de pescado en la dieta rural, en especial en aquellas fechas del calendario en que las festividades religiosas -la Cuaresma, la Pascua, la Navidad- imponían a los habitantes la abstinencia de determinados productos, especialmente las carnes rojas.

Por otro lado, los embutidos, fiambres y productos de granja no estaban ausentes en estos negocios. Así, aparecen los chorizos, lenguas saladas, salchichón, longanizas, tocino fresco salado, huevos, jamones, mantequilla y quesos. La mayoría de estos productos, junto a las legumbres y las verduras, mantienen una participación limitada en estas redes de comercialización y en muchos casos desaparecen de los estantes a mediados de siglo. La mayor permanencia en el tiempo y diversidad se da en el caso de los quesos, ya que figuran quesos del país, quesos de vaca y de Holanda, en especial de Flandes.

Según la muestra analizada, las frutas secas y las legumbres tampoco faltaron en la dieta de los pobladores rurales. Las nueces -tanto de Mendoza como españolas-, el maní, las almendras y las castañas compartieron los estantes con porotos blancos y amarillos, garbanzos, arvejas y arvejones. Hacia mediados de la centuria estudiada la oferta alimenticia se completó con mercaderías que difícilmente hayan sido imaginadas por quienes construyeron la visión tradicional sobre el mundo rural: hongos secos, tarros de ostras y garrafas con salsa de tomate.

Una bodega bien surtida

La visión tradicional sobre las pulperías rurales y los hábitos de consumo rurales dedicó un

⁴⁷ Según Pablo Mantegazza *...los más acomodados prefieren el chicholo, confitura del Brasil, hecha con miel de guayabas y membrillos; el masacote que se prepara en el Paraguay y el dulce de la India, que es jengibre empapado en jarabe*. Citado en Aníbal Arcondo, *Historia de la alimentación...*, op. cit., p. 164.

⁴⁸ En 1820 el español José Colín montó una fábrica en Nantes destinada a producir y envasar sardinas fritas y luego conservadas en aceite.

⁴⁹ A.G.N. Sucesiones 3522, Aspeitía, Casimiro, Villa del Luján, 1859.

lugar preferencial a las bebidas alcohólicas (junto a la yerba mate) en el universo de los productos más demandados por los habitantes. Se construyó la imagen de la pulpería como proveedora de vicios y como ámbito de inmoralidad y corrupción de las costumbres, en gran parte nutrida por los testimonios de viajeros, las denuncias de las autoridades y las disposiciones gubernamentales.

Desde fines del período colonial hasta mediados del siglo XIX, las bebidas constituyeron una de las inversiones más importantes en el stock de los comercios rurales. Luego, con la ampliación de rubros ofrecidos en los negocios, esta preeminencia de las bebidas alcohólicas disminuyó en la inversión total, aunque siguió siendo un rubro en expansión, tal vez el que más se diversificó en cuanto a variedades y calidades con la irrupción de productos importados. Los inventarios muestran un total de 124 bebidas que conforman, teniendo en cuenta las diferencias en cuanto a la calidad de los productos, cerca de 30 clases.

Dentro de este universo variado, el vino, la ginebra y la caña son los que aparecen más frecuentemente en las tasaciones (64%, 46% y 42% respectivamente), mientras que también ocupan un lugar destacado el aguardiente, el coñac y el licor. La importancia de las bebidas alcohólicas en el consumo cotidiano de los habitantes rurales se debe a que el acto de beber era considerado como una actividad separada de la comida, al no estar sujeta al tiempo de la alimentación y, como sucedía con el mate, se convertía en una ocasión social para compartir con otras personas. Las formas de beber, al igual que las formas de comer, llevan implícita la participación colectiva: el pasarse el mate, el vaso o la botella en ronda.

Al igual que los comestibles, las bebidas en venta también sufrieron importantes modificaciones en cuanto a su origen a lo largo del período analizado. En este sentido, podemos decir que la ampliación en la oferta de bebidas alcohólicas de procedencia europea tuvo mucho que ver con la demanda y las preferencias de los inmigrantes, especialmente en el caso de la cerveza, la ginebra y algunas variedades de vinos y licores.

En un principio se destacaban el aguardiente local o de la tierra, el de anís, el español, el vino de la tierra, el de España y el mistela, acompañados en menor medida por la ginebra, la caña, el anís, el anisete y otras variedades de vino, como el norteamericano, blanco de San Juan y el carlón de Burdeos. Esta notable variedad de orígenes y calidades de las bebidas ofrecidas a la venta se acentuó desde 1830 cuando las trastiendas de los comercios minoristas se abrieron a la afluencia de nuevas bebidas alcohólicas. El caso del vino resulta ejemplificador de esta situación: a los ya conocidos, en los inventarios se agregan el vino de Málaga dulce, el vino de Burdeos, el vino seco, el piorato, el jerez, el francés, el moscatel, el de Asti, el oporto, el de San Joulieu, el vino catalán, sin olvidarnos de los famosos vinos carlón⁵⁰ y frontián, en todas sus variedades.

No sólo debemos hablar de bebidas alcohólicas. Los pobladores rurales eran aficionados también a refrigerios como el agrio de naranja, la limonada sorbetes y refrescos de distintos sabores. Las bebidas se vendían de diversas formas, principalmente en botellas, pero también en frascos, que era la medida de referencia y equivalía a 2,375 litros. Se solían almacenar en barriles, damajuanas, pipas, cuarterolas, frasqueras, frascos y botellas, que ocupaban las trastiendas y los estantes de los diferentes negocios.⁵¹

⁵⁰ Se trataba de un vino tinto, de mucho cuerpo y color firme, abocado, que se producía principalmente en San Lúcar de Barrameda y cuyo nombre provenía, al parecer, del hecho de ser imitación del vino de Benicarló de Castellón de la Plana, también en España. Con el paso del tiempo esta variedad de vino comenzó a producirse en Cuyo, especialmente en Mendoza. Véase Carlos Moncaut, *Pulperías, esquinas y almacenes de la campaña bonaerense*, City Bell, Editorial El Aljibe, p. 268.

⁵¹ El barril equivale a 32 frascos, es decir, 76 litros, mientras que una pipa equivale a 6 barriles, que implican 192 frascos (456 litros). Las cuarterolas eran barriles con una capacidad igual a una cuarta parte de un tonel. Las frasqueras eran cajas de madera, con divisiones, y forradas en tela para evitar las roturas de las botellas o frascos.

Por supuesto, se consumían en los mismos negocios, ámbitos de reunión de los pobladores rurales, que compartían juegos de azar, guitarreadas, bailes y otras formas de diversión popular.⁵² Los comercios rurales se constituían en verdaderos centros de sociabilidad popular, a los que las autoridades seguían de cerca, ya que consideraban a estos espacios como lugares de estímulo para la vagancia y el desorden social.⁵³ Alexander Gillespie ilustró esta situación, narrando la manera en que los pobladores de San Antonio de Areco se dispersaron hacia las pulperías, una vez finalizada la misa del domingo:

*... quienes tenían dinero bebían libremente y en ese estado levantaban la sesión para jugar algunos a la taba y otros a los naipes (...) sus juegos raramente se abandonaban hasta que algunos infortunados habían perdido todo, y entonces empezaban sus querellas, que rara vez concluían sin muertos o heridos.*⁵⁴

A mediados del siglo XIX se expandió el consumo de ginebra, licor, coñac, ajeno y cerveza, mientras que surgió un heterogéneo universo de bebidas formado por kirsch, curacao, champan, vermut, cherri, numerosos tipos de licores y coñacs, incluyendo a la famosa Hesperidina, el licor de cáscaras de naranjas amargas producido por Bagley desde 1864.⁵⁵ En el caso de la ginebra, principalmente se resalta la presencia de la proveniente de Holanda, aunque comienzan a circular ginebras de diferentes marcas (Campana, Gaucho y de la Virgen). La venta de cerveza se registra a partir de 1857, apareciendo cerveza negra, inglesa y del país, esta última muy importante, teniendo en cuenta que hacia 1858 Emilio Bieckert instaló su fábrica en la ciudad de Buenos Aires.⁵⁶

Postas, fortines y tolderías...

Como ya hemos visto en el análisis específico de cada producto, durante el siglo XIX la composición de la dieta rural evidenció marcados cambios, principalmente en cuanto a la calidad, procedencia y variedad de los artículos, en función de la introducción paulatina de nuevas mercaderías y la diversificación de las ya comercializadas. Gran parte de estas transformaciones pueden explicarse por la influencia de los gustos de los inmigrantes, que traían, mantenían y expandían sus hábitos culinarios, además de las vicisitudes políticas que pudieran haber significado una mayor apertura comercial respecto de las importaciones y las modificaciones en los medios de transporte de las mercaderías, que permitieron una mejor vinculación entre los proveedores mayoristas de la metrópoli y los comercios de la campaña.

⁵² Para un estudio pormenorizado del juego en Buenos Aires, véase: Carlos Mayo (dir.), *Juego, Sociedad y Estado en Buenos Aires 1730-1830*, La Plata, Editorial de la UNLP, 1998.

⁵³ Para el caso de la ciudad de Buenos Aires, véase: Pilar González Bernaldo, "Las pulperías de Buenos Aires; historia de una expresión de sociabilidad popular" en *Siglo XXI, Revista de Historia*, México, Instituto Mora, 1993, pp. 27-54.

⁵⁴ Alexander Gillespie, *Buenos Aires y el Interior*, Buenos Aires, Hyspamérica, p. 122.

⁵⁵ Fernando Rocchi ubica a Melville Bagley como el precursor en la Argentina en materia de campañas publicitarias, con la promoción de dicho licor en 1864. Véase Fernando Rocchi, "Inventando la soberanía del consumidor: publicidad, privacidad y revolución del mercado en la Argentina, 1860-1940", en: Fernando Devoto y Marta Madero (dir), *Historia de la vida privada en la Argentina. La Argentina Plural; 1870-1930*, Buenos Aires, Editorial Taurus, 1999, pp. 301-321.

⁵⁶ Véase Carlos Moncaut, *Pulperías, esquinas...*, op. cit., pp. 299-315.

Pero los cambios y variaciones en la composición de la dieta también se pueden explicar por la accesibilidad a los recursos alimenticios. Igualmente, de la comparación entre inventarios de comercios minoristas ubicados en zonas de antigua colonización y regiones fronterizas no surgen demasiadas diferencias. El amplio espectro de artículos ofrecidos a la venta en estos espacios da cuenta de una dieta rica y variada en todo el ámbito rural.

En el camino de postas, las posibilidades de aprovisionamiento eran limitadas, aunque esto no indica una dieta poco variada. Las estancias, los poblados o cuarteles aseguraban el abastecimiento de los insumos necesarios para la alimentación. Por supuesto, cuando se realizaban travesías y las últimas poblaciones se perdían de vista, la dieta se simplificaba brutalmente, centrándose esencialmente en las provisiones y la carne asada. En medio del desierto, la alimentación se limitaba a las provisiones, en especial la yerba, galleta, tabaco, sal, y algunas raciones de charqui, *cuya preparación culinaria se hace, generalmente, guisando esta carne con grasa y cebollas; pero en viaje se las asa sobre el fuego; antes de prepararla para la comida, la golpean con un trozo de madera, o entre dos piedras.*⁵⁷ Otra práctica habitual para paliar los efectos de una larga travesía era el sacrificio de ganado, especialmente caballos y yeguas. Según Narciso Parchappe:

*todos los militares que han hecho expediciones en las pampas, están habituados a alimentarse con carne de caballo, cuando no tienen otra cosa; y suele llevarse una tropilla de yeguas destinadas a este fin. Lo mismo les ocurre a los habitantes que hacen excursiones lejanas y los indios pampas la prefieren a cualquier otra, al contrario de los europeos, que le tienen una repugnancia difícil de vencer.*⁵⁸

Por último, siempre quedaba el recurso de la caza y la recolección, que se constituían en alternativas para la subsistencia diaria para los viajeros y los milicos de la frontera. Los milicianos reforzaban las raciones de charque y galleta enviadas por el gobierno con tatúes, avestruces, gamas, perdices, liebres, aves, entre otros. Al respecto, Manuel Prado recuerda que muchas veces *no se les daba racionamiento, pero siquiera podían salir al campo, bolear avestruces, cazar gamas y agenciarse de tabaco y de yerba, cambiando por estos artículos a los pulperos, los cueros y las plumas.*⁵⁹

En muchos fortines existían comercios donde los soldados podían abastecerse de comestibles y bebidas. Narciso Parchappe se quejaba ante la imagen de los pobres soldados gastándose los últimos centavos de sus sueldos comprando aguardiente, vino, bizcochos, pasas de uva, higos en la pulpería a cargo del inescrupuloso cuñado del comandante. En aquellos fortines donde existía una población civil mayor se dedicaban terrenos para huertas como una forma de asegurar una dieta más equilibrada.⁶⁰ Prado nos cuenta risueñamente las anécdotas de su compañero de armas que tenía la misión de conseguir legumbres en las chacras y regresaba con una preciosa carga de choclos y papas.⁶¹

El hambre, la sed y la precariedad de la dieta inherentes a las travesías y la vida en el desierto desaparecían al llegar a las tolderías, encontrándose el viajero, el fugitivo, el renegado con abundantes comidas y comodidades.⁶² En contraposición a la visión tradicional que plantea que los indígenas sólo

⁵⁷ John Miers, op. cit., p. 66.

⁵⁸ Narciso Parchappe, *Expedición fundadora...*, op. cit., p. 97.

⁵⁹ Manuel Prado, *La guerra al malón*, Buenos Aires, Editorial Kapelusz, 1985, p. 80.

⁶⁰ Narciso Parchappe, *Expedición fundadora...*, op. cit., pp. 68-70.

⁶¹ Manuel Prado, *La guerra...*, op. cit., p. 116.

⁶² Véase Carlos Mayo, "La frontera...", op. cit.

se alimentaban de carne de yegua, existen numerosos testimonios que demuestran que su dieta distaba mucho de ser tan monótona y que, en el contacto cotidiano con los cristianos, habían adoptado nuevos hábitos alimentarios.

Los hábitos alimenticios y la cultura material

Los hábitos alimenticios de los pobladores rurales, los modos de comer, están determinados por factores materiales y culturales, al igual que la selección de los alimentos y la composición de la dieta. Así, el *cómo* se come se define también por las condiciones materiales y por aquellos códigos de comportamiento internalizados por los pobladores.

El relevamiento de los productos relativos a vajilla y enseres de cocina presentes en los inventarios de comercios rurales nos permite explorar la cultura material de los habitantes. En los negocios rurales aparecen tanto útiles destinados a la preparación de alimentos (asadores, cacerolas, sartenes, ollas) como la vajilla de uso diario, incluyendo variedades en cuanto a materiales y tamaños. Los tasadores inventariaron en mayor medida vasos, cuchillos, fuentes (de loza y de lata), diversos tipos de jarros, tazas para café y para caldo. Además, se encontraron también con platos, pavas, cucharas, ollas, bombillas, asadores, espumaderas y cucharones. A esta serie de productos hay que agregarle sartenes, jarras, calderas, tenedores, azucareras, teteras, parrillas, cacerolas y copas, entre los utensilios mencionados en menor grado. Los cuchillos fueron catalogados por su tamaño y también por el tipo y material de su cabo, que podía ser de madera, marfil y el negro de origen inglés. Los vasos fueron más solicitados que las copas de cristal, tasándose vasos de fino cristal, de vidrio, ordinarios o labrados. En la campaña no sólo se usaban platos de lata sino que también preferían los de loza y, después de 1850, los de porcelana. Si para consumir los alimentos los platos eran indispensables, las ollas lo eran para cocinarlos, pudiendo encontrar de fierro o de latón con tapa. La comida era servida en fuentes con la ayuda de cucharones y espumaderas.

Los bajos porcentajes de cucharas, tenedores y otros utensilios en los inventarios podrían ser considerados como indicios de cierta simplicidad en lo que hace a la tecnología de la comida, que coincidiría con las imágenes dejadas por los viajeros respecto a las maneras de comportarse en la mesa: servirse de la misma fuente, compartir cucharas y vasos, comer con las manos ayudados con el cuchillo. Pero antes que hablar de precariedad en los hábitos alimenticios, preferimos identificar esta carencia de ciertos útiles de cocina como un patrón general de consumo, una práctica cultural extendida que traspasaba barreras económicas.⁶³ Los viajeros se detenían a describir aquellas situaciones que les parecían exóticas y se amoldaban a la imagen romántica que tenían acerca de la relación del hombre rural con su medio ambiente cotidiano. De ahí que, para sus ojos, lo más sorprendente fuese esa falta de privacidad al momento de comer, dada por el hecho de compartir los utensilios, tomar del mismo mate, servirse de la misma olla o comer con la misma cuchara, formas sociales tan lejanas a sus parámetros culturales.

No obstante, a mediados de siglo, la vida en el mundo rural comenzó a complejizarse. La lectura de los inventarios arroja indicios acerca de cierta sofisticación y renovación en los hábitos alimenticios, que se desarrolla paralelamente a la introducción de nuevos productos, preferencias y gustos en las mesas rurales. Así lo demuestra, por ejemplo, la presencia creciente de tazas, platos y cucharitas de

⁶³ Esta simpleza y austeridad de las condiciones de vida fueron analizadas por Laura Cabrejas, "Vida material en la frontera bonaerense (1736-1870)", en: Carlos Mayo (dir.), *Vivir en la frontera...*, op. cit., pp. 41-70.

café, además de tenedores, copas y vasos de cristal, chocolateras, sartenes y saleros. Por ejemplo, hacia 1850, José Baliero poseía, en su tienda y almacén de Lujan, trece docenas de tazas para caldo y seis docenas de tazas para café.⁶⁴ Resulta evidente que esta creciente diversidad de utensilios de cocina va de la mano de una marcada tendencia a definir la función específica de cada uno de estos elementos. Daniel Schávelzon ha esgrimido que los enseres cambian de función o de formas de uso por nuevas necesidades y según criterios étnicos y sociales.⁶⁵ Además, los cambios en los hábitos alimenticios están dados también por la impresionante variedad en cuanto a los materiales de la vajilla cotidiana registrada principalmente a mediados del siglo XIX. Con el transcurrir del siglo, las fuentes de lata y de peltre y los platos de madera y de latón comenzaron a ser acompañados en los comercios y las mesas rurales por una nueva vajilla, principalmente de loza, caracterizada por su variedad en cuanto a formas, tamaños y decoraciones.⁶⁶ Asimismo, los comercios minoristas fueron testigos también de la aparición de vasos y copas de cristal, jarros y jarras de loza que se unieron a los ya existentes jarros de lata y de latón.

Las innovaciones producidas en este rubro se ven claramente teniendo en cuenta otros útiles de cocina presentes en los negocios rurales: desde 1835 comienzan a aparecer con mayor frecuencia molinillos de café, máquinas para calentar y tostar café y, como gran novedad, un aparato para hacer tallarines. Hacia mediados de siglo, nos enfrentamos a un proceso dinámico de transformación y modernización de la sociedad rural, que se traslada al espacio de lo cotidiano.

De esta manera, estas nuevas pautas alimenticias y de sociabilidad explicitan la modernización socioeconómica que se desarrolló en el mundo rural a mediados del siglo XIX, en un contexto de marcada expansión de los circuitos comerciales, de cambios en las vías de transporte y abastecimiento de productos y de crecimiento de los pueblos de la provincia de Buenos Aires.

Consideraciones finales

El análisis pormenorizado de inventarios y tasaciones de comercios rurales y relatos de viajeros nos ha permitido explorar las pautas de consumo alimenticio y el perfil de la cultura material del mundo rural rioplatense entre 1760 y 1870. Las tasaciones y los inventarios han sido el eje principal para generar una mirada desde la perspectiva de la oferta. Desde ella se presenta una realidad alejada de la que consideraba a los comerciantes minoristas como meros proveedores de las necesidades básicas de la población de la campaña.

El análisis del stock de mercaderías presentado en las tasaciones pone en evidencia una gran cantidad y variedad de artículos, de distinta calidad, precios y procedencia. Esta variedad de mercancías y la naturaleza de algunos de los productos nos hacen pensar en una estructura de consumo de la población rural mucho más rica y compleja de lo que se suponía: no sólo en contraste con las lecturas de la literatura costumbrista y los relatos de viajeros, sino también de parte de la historiografía contemporánea. La nueva imagen invita a replantearnos muchas cuestiones relacionadas con los usos y costumbres de aquellos habitantes. En este sentido, podemos considerar que se trata de un mercado

⁶⁴ A.G.N. Sucesiones 3943, Baliero, José, Guardia de Luján, 1850.

⁶⁵ Daniel Schávelzon, *Historias del...*, op. cit., pp. 126-127.

⁶⁶ Para una mejor comprensión de este fenómeno véase: Daniel Schávelzon, *Historias del...*, op. cit. Para entender mejor la irrupción de las lozas Creamware, Pearlware y Whiteware en el ámbito rural puede verse el interesante estudio de Fernando Brittez ya citado.

consumidor variado, por su poder adquisitivo y también por sus gustos y elecciones. Resulta significativo que la distinción generada por el consumo de productos refinados no es mucho más cara que la que acompaña otras prácticas de acceso al mercado. Podemos afirmar que las diferencias en las prácticas de consumo son más bien construcciones culturales y no tanto resultado de decisiones económicas.

El exhaustivo trabajo heurístico realizado con inventarios y tasaciones nos ha permitido comprobar que la dieta rural no sólo estaba conformada por carne, verduras y hortalizas, sino que era complementada por una amplia variedad de artículos regionales e importados, que incluía fideos, arroz, yerba, dulces, panes, sardinas y un vasto espectro de bebidas, especias e infusiones. De esta manera, se ha logrado dejar atrás la noción creada por la historiografía tradicional acerca de una dieta simple y precaria. Asimismo, una mirada global sobre todo el lapso estudiado nos ha posibilitado echar luz sobre las transformaciones producidas en la sociedad de la campaña bonaerense que se trasladaron a las prácticas alimenticias cotidianas de sus pobladores. En líneas generales, hacia principios del siglo XIX la diversidad de alimentos ofrecidos al público en los negocios rurales da cuenta de una dieta rica y variada, que se complejiza aún más cuando comienzan a aparecer otros artículos más sofisticados y de variadas calidades. La diversificación fue más acentuada en las infusiones y las bebidas, aunque la ampliación de la oferta en los comercios rurales parece no tener límites, y hacia 1860 entraron en escena los dulces, las confituras, nuevas variedades de especias, comercializadas junto a conservas, sardinas, bacalao, aceitunas, ostras y hongos secos.

Los alimentos y los modos de comer están culturalmente determinados y su consumo varía en el tiempo. En todo el segmento temporal estudiado puede vislumbrarse un decreciente peso de los productos regionales -como los vinos cuyanos y de la tierra- a partir de la segunda mitad del siglo XIX en favor de una mayor afluencia de comestibles, bebidas y vajilla desde el exterior.

No será tarea sencilla develar cuáles son las articulaciones de estos cambios con los del mundo sociopolítico; así como cabe interrogarse si las transformaciones en las pautas del mercado fueron ocasionadas por una renovadora demanda o bien por el perfil ofertado por los comerciantes. El esclarecimiento de dichos interrogantes deberá ser planteado en un análisis de mayor alcance, en el que se relacionen las características de este comercio, las pautas de uso de dichos productos y los diferentes modos en que los diversos grupos implicados se integran en dichas relaciones. En este sentido, el estudio de cuentas de gastos de familias rurales -ya esbozado en otras investigaciones- nos permite adentrarnos en las prácticas alimenticias desde la perspectiva del consumo cotidiano. Asimismo, al igual que con los inventarios, se puede comprobar el amplio proceso de mercantilización de la pampa, de expansión y diversificación de los comercios minoristas, que permitieron a los habitantes poseer alternativas en cuanto a precios, crédito y fiado (sin dejar de lado la sociabilidad del lugar, la atención, el trato cotidiano) para elegir donde abastecerse de sus necesidades básicas.

En definitiva, esta investigación ha explorado aspectos de la vida cotidiana que habían sido obviados por la literatura costumbrista y pretende abrir un horizonte de posibilidades y futuros caminos para seguir indagando sobre este interesante y complejo campo de estudio.