

## UNA PERSPECTIVA ARQUEOLÓGICA DE LOS MODOS DEL COMER EN EL PREDIO MERCEDARIO DE MENDOZA

Oswaldo Sironi<sup>1</sup>, Luis Mafferra<sup>2</sup> y José Manuel López<sup>3</sup>

Recibido 1 de enero de 2016. Aceptado 15 de marzo de 2016.

### Resumen

En este trabajo se presentan las interpretaciones realizadas sobre los objetos y modos del comer durante los períodos indígena tardío, colonial y republicano en la ciudad de Mendoza, aplicando algunas herramientas analíticas provenientes de la arqueología marxista. Las interpretaciones se aplican al registro arqueológico proveniente de las ruinas de la iglesia de La Merced. La intención de este trabajo es la de contribuir al conocimiento de las prácticas alimentarias y de cómo los objetos del comer modelan y reproducen la lógica social de distribución de los recursos correspondientes a los contextos indígenas, coloniales y republicanos en la ciudad de Mendoza.

**Palabras Clave:** arqueología histórica, Mendoza, Predio Mercedario, modos del comer

### Abstract

In this article, we present the interpretations about the objects and modes of eating during the indigenous, colonial and republican periods of the city of Mendoza, applying criteria developed by Marxist archaeologist Vicente Lull. The interpretations are applied to the archaeological record from the ruins of the church of La Merced. The intention of this paper is to contribute to the understanding of eating practices and how the eating objects reproduce and give shape to the social logic of resource allocation in the indigenous, colonial and republican contexts in the city of Mendoza.

**Keywords:** historical archaeology, Mendoza, La Merced's church, modes of eating.

---

<sup>1</sup> CONICET. Centro de Investigaciones Ruinas de San Francisco, Municipalidad de Mendoza, Argentina. E-mail: osvaldosironi@yahoo.com.ar

<sup>2</sup> Centro de Investigaciones Ruinas de San Francisco, Municipalidad de Mendoza, Argentina. E-mail: luismafferra@hotmail.com

<sup>3</sup> CONICET. Centro de Investigaciones Ruinas de San Francisco, Municipalidad de Mendoza, Argentina. E-mail: manuely82@hotmail.com

## Introducción

Nos proponemos elaborar una interpretación de los conjuntos arqueológicos correspondientes a los objetos-utensilios del comer provenientes de la iglesia de La Merced de la ciudad de Mendoza para comprender las prácticas y modos del comer. Asimismo, demostraremos cómo dichas prácticas modelan y reflejan la lógica de distribución de recursos y demarcación jerárquica de status social, a través del análisis de los “planos de expresión” -artefacto y arteuso- y las “dimensiones” -desplazamiento, mutación y utilidad- (Lull 2007) de estos objetos de mesa en la larga duración (siglos XV-XX).

El objetivo general de este trabajo consiste en comprender el orden socio-económico del que formaron parte las diversas prácticas y modos del comer en los periodos mencionados. Para abordar este objetivo, se relevaron los análisis de los objetos arqueológicos del comer (cerámica, vidrio, metal) provenientes de la iglesia de La Merced de la Ciudad de Mendoza (Chiavazza y Zorrilla 2005), con el fin de reconocer las “dimensiones” y los “planos de expresión” (según los criterios de Lull 2007). Partiendo de este objetivo, y tomando como unidad de análisis a los conjuntos artefactuales del predio mercedario, se plantean las siguientes hipótesis:

- H1: Los objetos del comer conducen y limitan las posibilidades de relación y acción de los sujetos. La “forma en función” (*sensu* Lull 2007) de dichos objetos modela el tipo de prácticas de consumo posibles, limitándolas a un protocolo socialmente preestablecido.
- H2: Las prácticas y modos del comer en los contextos temporales abordados reflejan la lógica socioeconómica de distribución de los recursos.

## Antecedentes

El estudio del consumo de alimentos no se limita al aporte de nutrientes para el mantenimiento y regulación de los fenómenos que ocurren en el organismo, sino que implica el análisis de su función en el establecimiento de las relaciones sociales al interior de un grupo humano. Los alimentos y la forma en que son servidos y consumidos conforman sistemas de comunicación con los que se legitiman las jerarquías y status de (y entre) las personas y de (y entre) las cosas. En este sentido, Lévi-Strauss (1968) fue el primero en señalar que el consumo (o *cuisine*) debe ser analizado desde perspectivas ligadas a la construcción de identidades y desigualdades socioeconómicas. Para el autor, la cocina de una sociedad constituye un lenguaje en el cual se traduce inconscientemente su estructura y se revelan sus contradicciones (Lévi-Strauss 1968:57). Esta idea de la cocina como lenguaje donde es posible leer lo social, será posteriormente la base del pensamiento de Mary Douglas (1995, 1997) quien puso énfasis en el estudio de los hábitos alimenticios y sus nexos con los cambios y la diferenciación social, dando cuenta por ejemplo de cómo las transformaciones en las relaciones de género provocan cambios profundos en las maneras de alimentarse de los grupos familiares. Asimismo, Norbert Elías (1987) planteó que las maneras de mesa conforman un sistema de significaciones y sentidos que nos permiten examinar la naturalización de lo cotidiano, es decir, el discurso que actualiza las distinciones sociales. En este sentido, puede afirmarse que el conjunto de preceptos y prohibiciones que operan en la mesa busca configurar a los individuos de acuerdo a las pautas imperantes en una sociedad. Por otro lado, Jack Goody (1995) sostendrá que es preciso añadir al análisis de las estructuras culinarias, las nociones de tiempo y espacio, poniendo especial atención en

los procesos de producción, distribución, preparación, consumo y eliminación de los alimentos. El modelo que propone permite destacar las relaciones existentes entre cocina, *cuisine* y los modos de producción de las comidas, y su objetivo es develar las estructuras de clase y los estilos de vida que dominan en una sociedad. Este autor acuña el término “modos de alimentación” o “modelos culinarios” para referirse a las maneras de sentir, pensar y comportarse con respecto a los alimentos, comunes a un grupo social.

Estos modos o modelos culinarios se han usado también para caracterizar la cocina en diferentes grupos sociales y períodos históricos (Montecino Aguirre 2009). En base a ello, María Marschoff (2011, 2014) propone que las prácticas que formaron parte de estos modos se dieron en asociación a materialidades diversas, lo que permite su análisis arqueológico. La autora analizó un caso cercano al propuesto en el presente trabajo, ya que observó los cambios en la materialidad y las experiencias en torno a la alimentación en la transición entre los siglos XVIII y XIX en Buenos Aires. En este contexto, discute la

conformación de los límites entre lo público y lo privado en la vida cotidiana hacia el final del período colonial. Para ello, utiliza el planteo de un autor que es especialmente relevante en relación a nuestros resultados. Se trata de Jean-Louis Flandrin, quien analizó la correlación entre las tendencias materiales a la individualización e igualación (y el surgimiento del concepto moderno de “gusto”) con las formas de distinción social y la estructuración de jerarquías sociales del antiguo régimen frente a las postrevolucionarias (Flandrin 1999, 2003; Marschoff 2011).

### Propuesta para el análisis de los objetos del comer

Los objetos en este análisis se definen en relación a su capacidad limitada para contener alimentos o bebidas. Ésta es dada por su “forma en función” (Lull 2007). Se llamará recipientes a estos objetos y se incluirá entre éstos a aquellos cuya forma presente ciertas relaciones entre su base, cuerpo y boca. Dicha relación será comprendida entre formas abiertas y

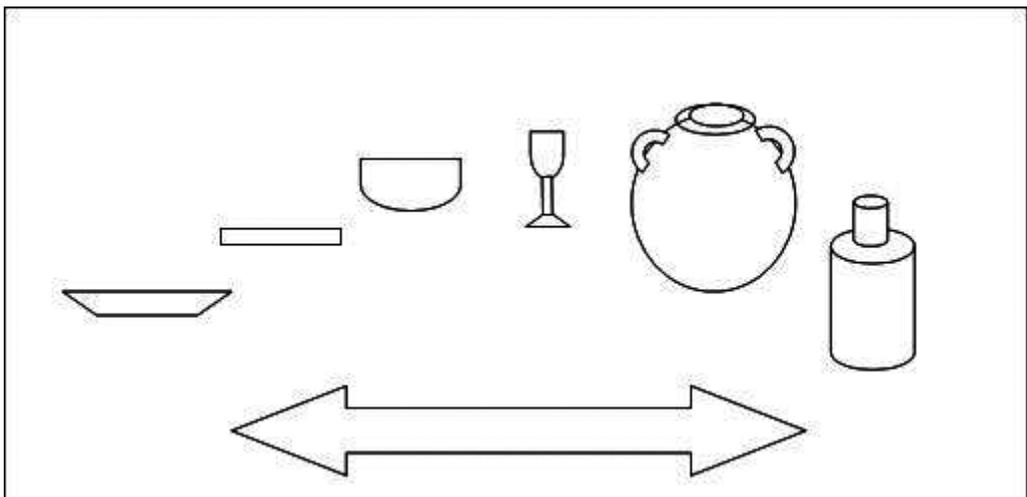


Figura 1. Representación de los objetos del comer según su “forma en función” (*sensu* Lull 2007).

cerradas (Figura 1). Dentro de las primeras se encuentran objetos cuya boca sea igual o mayor a la de su base, siendo su cuerpo nulo o de proporciones intermedias entre ambas; estos pueden ser de base plana (platos) o cóncava (cuencos). Entre las segundas, objetos cuya boca sea menor a la de su base o cuerpo, de forma cóncavo-convexa (tinaja) o cilíndrica (botella). En la muestra trabajada el plato corresponderá a la forma más abierta y la botella a la más cerrada, entre las cuales existen otras formas intermedias (ollas, cuencos, etc.).

Dichos objetos poseen la “forma en función” de contener alimentos. Esta capacidad está limitada por su forma: cualitativa y cuantitativa. En cuanto a la primera, ciertos objetos pueden contener alimentos líquidos y/o sólidos (cuchara) y otros sólo sólidos (tenedor). En cuanto a la segunda, ciertos objetos pueden contener pequeñas cantidades (vaso) y otros grandes (tinaja). En cuanto a su “utilidad” (*sensu* Lull 2007), algunos son de uso colectivo y otros de uso individual. Todas estas características, implican que su utilización, ordena ciertos tipos de distribución de los alimentos contenidos. Se entiende que este orden no sólo refleja la lógica del sistema económico, sino que, una vez que dichos usos se consolidan y se transmiten a nuevas generaciones, estos objetos dirigen la distribución de alimentos, construyen sujetos con necesidades concretas que reproducen el orden establecido. Así, en palabras de Marx, “la producción no produce, pues, solamente un objeto para el sujeto, sino también un sujeto para el objeto” (Marx 1857, en Lull 2007:188). Lo dicho está íntimamente relacionado con el criterio de “utilidad” desarrollado por Lull (2007), ya que establece que ésta es el ámbito que delimita la presencia del objeto. Según el autor, “los objetos son útiles, cumplen una misión sin necesidad de acatar órdenes. Pueden reportar satisfacción, alivio o preocupación” (Lull 2007:185). Junto con

esto, relacionando la variedad de recipientes respecto a su “forma en función” recuperados en la excavación de La Merced y teniendo en cuenta que el fin de dichos objetos es contener alimentos, es posible utilizar la dimensión de mutabilidad que estos reportan, al establecer que “un objeto mutado de otro sólo comparte con aquél un objetivo común, sin importar el cuerpo que adopte” (Lull 2007:205). Así también, algunos objetos manifiestan la dimensión de desplazamiento, lo que supone que éstos “abandonan el valor de función que le otorga su producción y se abren a un nuevo ciclo de uso que silencio o recluye su historia anterior” (Lull 2007:202).

Según Vicente Lull (1988, 2007), los objetos arqueológicos pueden contener información en cuanto materia prima, producto, residuo alimentario o implementario e indicador medioambiental. De este modo, los objetos se encuentran configurados por tres planos de expresión referenciales (artefactos, arteusos y circundatos<sup>1</sup>). En palabras del autor, el objeto arqueológico proporciona

*“(…) información sobre el mundo físico (circundatos), sobre las materias apropiadas o desechadas para el consumo alimentario y para la realización/implementación de artefactos, incluyendo sus residuos (arteusos) y en cuanto configuradora de objetos muebles o inmuebles (artefactos)”* (Lull 2007:159).

Es decir, que dichos planos de expresión brindan datos sobre el estado y desarrollo del medioambiente, la explotación social de los recursos y la formación socioeconómica que los instrumentó (Lull 2007). A continuación, detallaremos las principales características de cada plano de expresión de los objetos arqueológicos.

Según el autor, los artefactos (objetos capaces de responder a las tres dimensiones) son los productos que constituyen el medio instrumental de las sociedades. La transformación artefactual de la materia

implica un sinfín de ensayos y errores empíricos que encierran variados conceptos de función, eficacia, rendimiento o rentabilidad (Lull 1988, 2007). Los artefactos son el resultado de un proceso de elaboración mediatizado socialmente

*“en el que la naturaleza limita físicamente la acción emprendida y el objeto procede exclusivamente de una decisión materializada”;...están presentes en todos aquellos bienes sociales no alimentarios, tanto muebles como inmuebles, incluyendo las materias primas cuando constituyen medios de intercambio”* (Lull 2007:161).

Otro punto a tener en cuenta es el lugar económico del artefacto. Coincidiendo con Lull (2007), los artefactos poseen la propiedad de ser productos elaborados en una producción determinada o asumir el papel de medios de producción encaminados a generar nuevos productos. En definitiva, el plano de expresión artefactual proporciona información sobre las habilidades tecnológicas y el sistema de posesión y transmisión de los conocimientos técnicos necesarios para su implementación. Además, la reiteración de materias y formas específicas, de características recurrentes o singulares, según las cualidades físico-químicas de la materia transformada, expresa decisiones sociales para la gestión de la materia y para la codificación de prescripciones de conducta y pensamiento. Este plano forma parte de la identificación material específica de las sociedades (Lull 2007:163). En otras palabras, sin artefactos no hay sociedades.

Los arteusos (objetos que responden al plano arteusual y al de circundatos) son la materia prima que nutre y da cuerpo a los artefactos o sus residuos. Al igual que el plano artefactual, el arteusual cobra explicación en los procesos productivos. Los arteusos nos “informan sobre las transformaciones biológicas o mecánicas efectuadas por medio de la acción humana en la materia física o sobre su aprovechamien-

to en estado primigenio” (Lull 2007:164). Estas transformaciones evidencian las formas de apropiación social de los recursos alimentarios y/o energéticos. Según el autor, la elección de lo que se apropia conlleva un cierto conocimiento de la materia, de su distribución en el espacio y de su aptitud para ser transformada y transportada, así como de los costos sociales que todo ello supone. La apropiación o beneficio social que otorga a determinados materiales el plano de arteuso suele requerir la participación de objetos con plano de expresión artefactual (Lull 2007:165). En otras palabras, sin arteusos no hay vida.

Los objetos como circundatos expresan las condiciones de los elementos orgánicos e inorgánicos constitutivos del objeto en cuanto indicadores del medio ambiente. Es decir, los circundatos del objeto constituyen “la información más precisa que disponemos acerca del entorno físico y resultan fundamentales para investigar la estructura del espacio en general y las condiciones naturales del espacio social” (Lull 2007:165).

### **El punto arqueológico La Merced**

El sitio se encuentra en el predio de la orden Mercedaria de la ciudad de Mendoza (Figura 2). Ésta conserva su propiedad en el mismo lugar donde se instalará hacia 1575 el primer convento de la orden. Los datos presentados provienen de la primera temporada de investigaciones realizadas en el sitio, cuyos resultados fueron compilados en Chiavazza y Zorrilla (2005). Se excavaron 28 m<sup>2</sup> donde pudieron recuperarse diversos materiales arqueológicos que tomaremos para nuestro universo de análisis: cerámica indígena (Prieto Olavarría *et al.* 2005), cerámica histórica (Puebla *et al.* 2005), metal (Quiroga 2005) y vidrio (García 2005) correspondientes a diferentes contextos cronológicos. El contexto

más antiguo fue datado entre los 1000 y los 700 años a.p. (Prieto *et al.* 2005), y corresponde al período llamado Prehispanico Tardío Regional (Chiavazza y Zorrilla 2005). En éste, las poblaciones locales extraían e intercambiaban recursos de los diferentes ecosistemas regionales. Posteriormente, se recuperó un contexto llamado Colonial Temprano, que corres-

ponde al primer siglo y medio de conquista hispana, datado entre los años 1561 y 1700 (Puebla *et al.* 2005). Éste refleja las condiciones de vida de los primeros mercaderos llegados a la región, en el contexto de una ciudad dedicada principalmente al sometimiento y traslado de indígenas locales encomendados a Santiago de Chile. La resistencia mediante el desplazamiento



Figura 2. Localización del sitio arqueológico La Merced (1) y el Área Fundacional de Mendoza (2) en la actualidad (C) y en 1802 (D). Fuente: Mapa elaborado sobre imagen tomada de Google Earth y Ponte (1987:98).

to de la población indígena hacía sectores inaccesibles para los conquistadores y el crecimiento demográfico en la ciudad dio lugar a un nuevo momento. Éste fue datado entre los años 1700 y 1861 (Chiavazza y Zorrilla 2005). Se rescataron en él objetos descartados durante la construcción y ocupación del templo mercedario, ya de características monumentales, y su correspondiente convento. Durante este lapso, la ciudad consolidó un modelo productivo agrícola-ganadero, que se integró a una economía regional suramericana regida por las necesidades de los centros de extracción minera en el Alto Perú. Éste comenzó a deteriorarse desde el final del Período Colonial en 1810, y se extinguió en el año 1861 por la destrucción de la ciudad en un terremoto y la refundación de la misma en favor de nuevos intereses productivos, dados por la instauración de un modelo de estado liberal y el arribo de las innovaciones tecnológicas de la revolución industrial. Estos últimos dieron paso a la integración definitiva de las realidades productivas suramericanas a una economía capitalista mundial.

### **Los objetos del comer de La Merced**

Los diversos objetos del comer hallados en el sitio poseen distintas "formas en función", aunque todos se caracterizan por ser contenedores de alimentos (artefactos). Durante el Período Indígena Tardío, los objetos hallados corresponden a contenedores de alimentos líquidos y/o sólidos para consumo individual (escudillas), como así también a contenedores de líquidos para ser distribuidos colectivamente (jarras).

En ambos períodos coloniales, los recipientes para contener y/o cocinar alimentos se caracterizan por presentar "formas en función" vinculadas a la distribución colectiva de alimentos sólidos y/o líquidos (lebrillos, ollas y tinajas). Asimismo, se ha-

llaron recipientes para contener porciones de alimentos líquidos y/o sólidos para consumo individual (platos y cuencos), como así también utensilios que permiten dividir en una porción mínima a los alimentos sólidos y/o líquidos, y así llevarlos de dichos recipientes a las bocas de los comensales (cuchara).

Durante el Período Republicano Liberal, se mantienen ciertas "formas en función" de los objetos del comer que se reflejan en los períodos coloniales (como es el caso de lebrillos, ollas, tinajas, jarras, platos y cuencos), aunque en este contexto temporal se amplía la variedad de dichos objetos. Esta ampliación en la variedad en las "formas en función" se representa en objetos como las botellas, botellones y damajuanas, los cuales son contenedores de bebidas para ser distribuidas colectivamente en varias porciones. Asimismo, se hallaron recipientes para contener aquellas porciones de bebidas que permiten el consumo individual (vasos y copas). En referencia a los alimentos líquidos, se hallaron objetos para distribución colectiva (soperas) y consumo individual (tazas). En el caso de los recipientes para contener alimentos sólidos, se hallaron fuentes (distribución colectiva) y frascos (conservas alimentarias para consumo individual y/o colectivo).

En la Tabla 1 se presentan los objetos del comer en la mesa registrados para el sitio La Merced (Chiavazza y Zorrilla 2005), interpretando sus planos de expresión: artefactual y arteusual (Lull 1988, 2007). De este modo, pudimos observar que los objetos del comer, caracterizados como contenedores de alimentos, permitieron la conservación y distribución de los alimentos entre los comensales. Es decir que en la larga duración se puede contemplar que la distribución de los alimentos pasó de ser una distribución colectiva a una individual, permitiendo jerarquizar el estatus de los comensales dentro del recinto mercedario. Una vez descripto el artefacto y

PLANOS DE EXPRESIÓN ARTEFACTUAL Y ARTEUSUAL									
DE LOS OBJETOS RECUPERADOS EN EL PREDIO MERCEDARIO									
Periodo	Objeto	Arteuso	Artefacto (contenedores)						
			Forma en función			Alimento		Utilidad	
			Almacenamiento	Distribución	Consumo	Sólido	Líquido	Individual	Colectivo
Indígena Tardío	Escudilla	Cerámica Viluco			X	X	X	X	
	Jarra	Cerámica Viluco		X			X		X
Colonial Temprano	Lebrillo	Cerámica Local		X		X	X		X
	Olla	Cerámica Local		X		X	X		X
	Tinaja	Cerámica Local	X	X			X		
	Plato	Loza			X			X	
Colonial Tardío	Lebrillo	Cerámica Vidriada		X		X	X		X
		Mayólica – Cerámica							
	Cuenco	Vidriada			X	X	X	X	
		Porcelana – Loza –							
	Plato	Cerámica Vidriada			X	X		X	
	Tinaja	Cerámica Roja	X	X			X		
Republicano Liberal	Cuchara	Bronce			X	X	X	X	
	Botella	Gres – Vidrio		X			X		X
	Botellón	Cerámica Vidriada		X			X		X
	Copa	Vidrio			X		X	X	
		Cerámica Roja –							
		Cerámica Gris –							
	Cuenco	Cerámica Vidriada –			X	X	X	X	
		Mayólica							
	Fuente	Vidrio – Loza		X		X			X
	Lebrillo	Cerámica Vidriada		X		X	X		X
Republicano Liberal		Cerámica Roja –							
		Cerámica Gris –							
	Plato	Cerámica Vidriada –			X	X		X	
		Mayólica – Vidrio –							
		Loza							
	Sopera	Loza			X		X	X	
	Taza	Cerámica Roja – Loza			X		X	X	
	Vaso	Vidrio			X		X	X	
	Jarra	Vidrio		X	X		X		X
Frasco	Vidrio			X	X	X	X	X	
Republicano Liberal		Cerámica Roja –							
	Tinaja	Cerámica Vidriada							
	Damajuana	Vidrio							

Tabla 1. Descripción de los objetos del comer en la mesa relevados en La Merced según sus planos de expresión artefactual y arteusual

arteuso de cada uno de los objetos analizados, se observará la distribución temporal y las “dimensiones” (Lull 2007) de los mismos en los diferentes contextos históricos registrados en el sitio La Merced.

Los primeros objetos registrados corresponden al Período Indígena Tardío (Figura 3). Si bien se trata de un contexto de escasa densidad de material arqueológico, es notable la ausencia de objetos cuya “forma en función” permita el almacenamiento de alimentos para su uso mediato, lo que po-

dría corresponderse con los planteos para los modos de producción cazador-recolector que proponen un consumo inmediato luego de la apropiación, sin dar lugar a la acumulación, almacenamiento o preservación de alimentos (Bate 1986). En el presente caso, la escudilla como contenedora de porciones posiblemente individuales, racionaliza y ordena cierta distribución de los alimentos para su consumo inmediato en relación a su capacidad volumétrica limitada para contener alimentos. A su vez,

la jarra, aparece como una mediación entre su capacidad para contener varias porciones de alimento líquido y el consumo individual inmediato.

A diferencia de la etapa precedente, en el Período Colonial Temprano (Figura 4), se visualizan nuevas “formas en función” que indican desplazamientos y mutaciones (*sensu* Lull 2007), reflejando así una nueva organización de la distribución y consumo de los alimentos en el marco de una formación económico-social dada por la conquista española.

En primer lugar interesa destacar que la presencia de la tinaja evidencia cierto tipo de almacenamiento y acumulación de recursos alimenticios; es decir, es un recipiente para almacenar una gran cantidad de líquido para ser distribuido en recipientes menores (e.g. jarra, etc). Esto indica una producción excedentaria en base al sometimiento de la mano de obra indígena preexistente a la llegada de los españoles, sometida a formas de trabajo compulsivas.

En relación al período precedente, en éste se puede observar la presencia de la

“forma en función” plato, que indica una mutación de la “forma en función” escudilla. El objetivo en común de ambos es distribuir el alimento conteniendo porciones individuales. La principal diferencia entre ambas formas está dada por su base: plato (base plana) y escudilla (base cóncava). La “forma en función” del primero, supone la presencia de otros objetos no rescatados en el registro arqueológico que son imprescindibles para su utilización: la mesa. Este objeto contiene a los otros contenedores (platos, fuentes, jarras, etc.) y a los comensales, como así también permite la distribución jerárquica de estos últimos.

El lebrillo en este contexto indica un desplazamiento en relación a su objetivo primigenio de recipiente para lavar a recipiente para distribuir alimento colectivamente en la mesa. Éste objeto podría estar funcionando como mediador entre el alimento cocido en la olla y servido para su consumo individual en los platos.

Cabe aclarar que los datos del Período Indígena podrían generalizarse para este período debido a que en un primer mo-

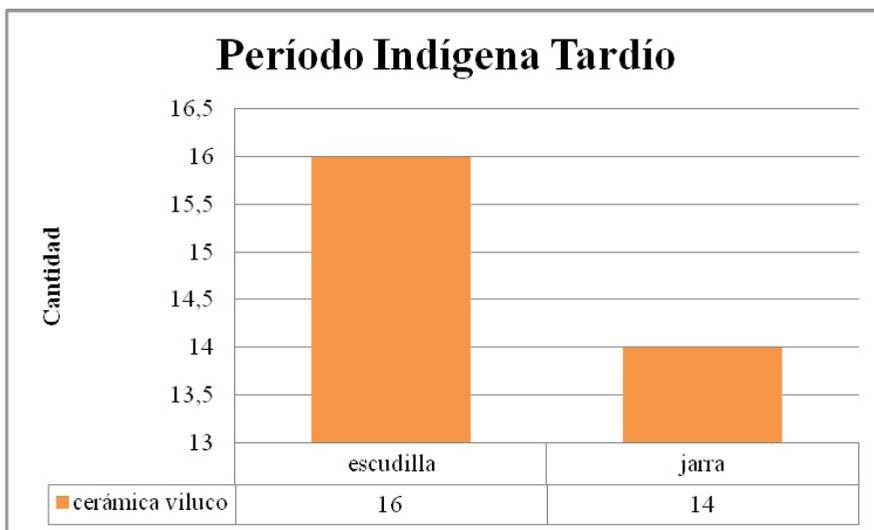


Figura 3. Gráfico de objetos del comer en el período indígena tardío en La Merced

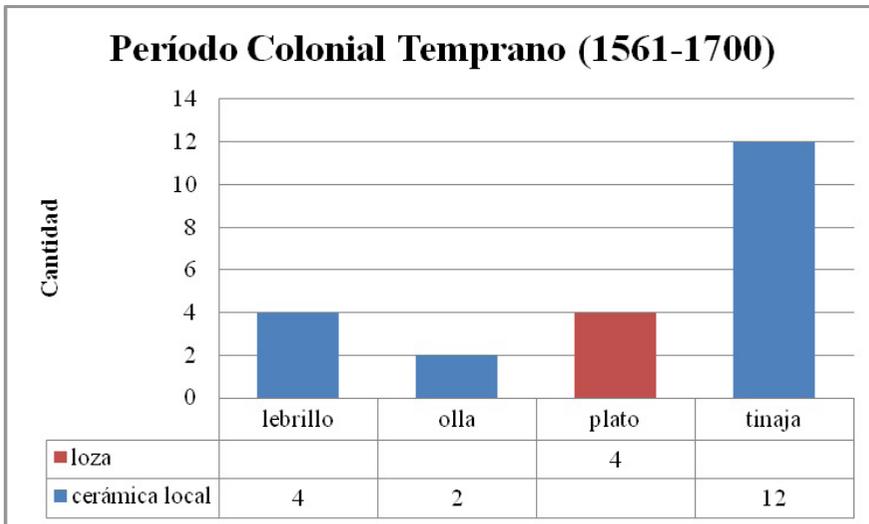


Figura 4. Gráfico de objetos del comer en el Periodo Colonial Temprano.

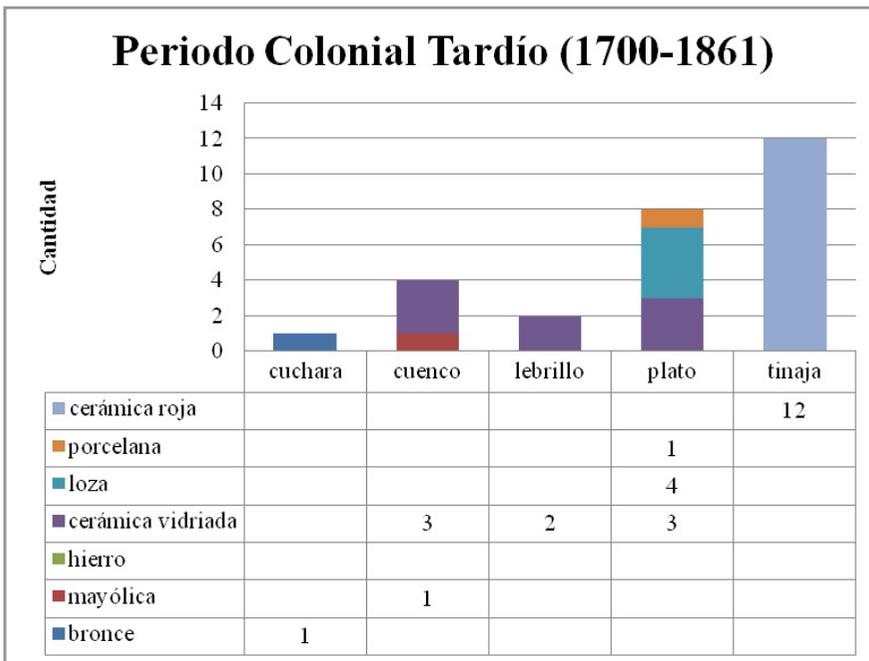


Figura 5. Gráfico de objetos del comer en el Periodo Colonial Tardío

mento las poblaciones originarias no habían sido diezmadas y existían relaciones desiguales entre originarios y foráneos. Esto implica una imbricación entre los diferentes modos de distribución y consumo de alimentos, produciendo objetos acordes a lo dicho, tales como platos confeccionados con tecnología y decoración indígena, como los rescatados para el Colonial Temprano en el sitio San Francisco de la Ciudad de Mendoza (Prieto Olavarria et al. 2005).

En el Período Colonial Tardío (Figura 5) puede observarse una diversidad de objetos del comer mucho mayor a la de las dos etapas precedentes, enmarcada en la multiplicidad de zonas de las cuales proceden los mismos, dentro de un capitalismo incipiente, como la mayólica, la porcelana y la loza. Se registra un objeto de metal (cuchara) utilizado para llevar el alimento de un recipiente a la boca; es decir que este objeto media entre el alimento y el sujeto. Su capacidad reducida de contención de alimento limita el tamaño del bocado a consumirse, agregándose a los demás objetos del comer pautando conductas en las prácticas alimentarias. A su vez, los platos que aparecen son de diferentes arteusos que implican una capacidad desigual de acceso a los mismos. Lo más accesible económicamente es lo más representado cuantitativamente en el registro (loza) mientras que lo más restringido es lo que tiene una representación cuantitativa menor en el registro (porcelana). De esta manera, la utilización de estos objetos indica pertenencia y/o exclusión en relación a los diferentes estamentos de la sociedad colonial. Esto queda demostrado en el alto porcentaje de conservación (en cuanto a patrones de uso y descarte) que presentan estos objetos, en el sentido de que sólo eran descartados si se encontraban totalmente destruidos (Puebla *et al.* 2005).

En el Período Republicano Liberal (Figura 6) se observa claramente una muta-

ción desde la tinaja hacia la botella y al frasco. Aunque las tinajas están presentes, en proporción estas últimas formas las superan considerablemente. Las nuevas "formas en función" (botella y frasco) permiten ordenar una nueva manera de distribución dirigida a un consumidor netamente individual, indicando necesariamente una mayor producción, circulación y consumo de estos objetos reflejando una formación económico-social regida por el mercado capitalista mundial. Estos nuevos objetos están fabricados con arteusos novedosos (vidrio), debido a la aparición de tecnologías que permiten el abaratamiento y la producción en masa de objetos que rápidamente logran una amplia circulación en el mercado capitalista en expansión.

Se encuentran junto al lebrillo (desplazamiento), nuevos objetos que contienen alimento para distribución colectiva en la mesa (fuente y sopera). Esta diversificación de objetos con este fin da cuenta del establecimiento de un orden cada vez más mediado por objetos con capacidades de disciplinar y delimitar conductas.

Existe a la vez una multiplicación de objetos cuya "forma en función" implica una utilización individual (platos, tazas, vasos, copas, cuencos), con sus respectivas mutaciones. El descarte masivo de los objetos indica el abaratamiento de los costos y la masividad de su utilización, evidenciando modos uniformes del comer en la mesa.

Esta multiplicación y diversificación de objetos, su masividad, tiende a naturalizar prácticas del comer en la mesa, condicionadas históricamente, ocultando u olvidando la fuerza de los objetos. Los objetos nos trascienden, por lo que es imposible limitar los objetivos o funciones que estos conllevan.

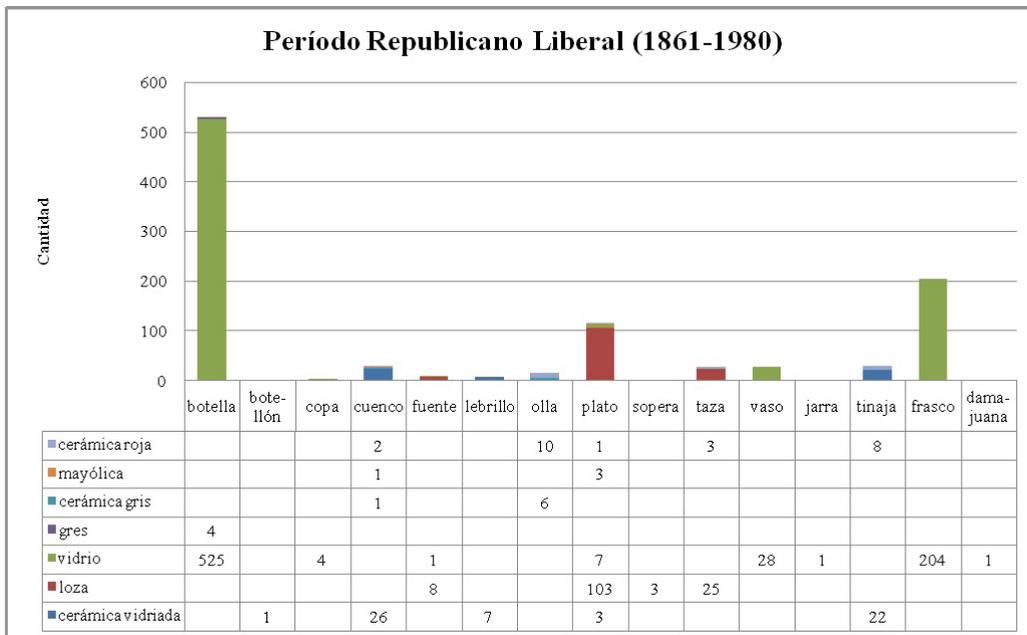


Figura 6. Gráfico de objetos del comer en el Período Republicano Liberal

### Consideraciones finales

El estudio de los objetos del comer resulta de utilidad para la comprensión e interpretación del cómo fueron y se modificaron las principales redes de relaciones sociales que permitieron el desarrollo de modos de vida en comunidades humanas del pasado; en nuestro caso, las sociedades que ocuparon el norte de la provincia de Mendoza. En esta contribución, nos hemos centrado, sobre todo, en los aspectos funcionales y morfológicos (“forma en función”) que atañen a los objetos vinculados a las prácticas alimenticias y culinarias, por lo que quisiéramos subrayar aquí algunas implicancias socioculturales de las tendencias materiales observadas y de las interpretaciones realizadas a lo largo del trabajo.

Entendimos que la organización y dis-

tribución de los alimentos entre los comensales es parte de un proceso cuyas pautas están imbricadas en la cultura. De este modo, pusimos especial atención en los sistemas de consumo y distribución alimentaria. Para esto, hemos observado que los criterios analíticos elaborados por Lull (2007), resultan una vía fructífera para interpretar el registro arqueológico vinculado a los objetos del comer recuperados en las excavaciones arqueológicas de la iglesia de La Merced. En este sentido, analizamos en dichos objetos (con sus variantes particulares en los diversos contextos temporales) sus “dimensiones” (desplazamiento, mutación y utilidad) y “planos de expresión” (artefacto y arteuso) que reflejan las prácticas y modos de mesa dadas durante la ocupación del contexto mercedario.

La aplicación de estas perspectivas analíticas nos permitió observar cambios

en las materialidades asociadas a los diferentes periodos de análisis y en relación a nuestras hipótesis. Asumimos, en este sentido, que los objetos del comer ordenan y dirigen tipos de prácticas asociadas al consumo de los alimentos; así, forman parte activa en la reproducción cotidiana de las lógicas de distribución de las comidas. Funcionan como relevos materiales (*sensu* Latour 2005) para la consecución de un protocolo preestablecido y socialmente aceptado, en el contexto de formaciones político-económicas específicas.

En este sentido, los objetos del comer son susceptibles de un análisis que relacione su “forma en función”, es decir sus características materiales asociadas a modos de uso, en relación a lógicas económicas que trascienden la esfera de lo cotidiano y se funden en la de la superestructura. Así, la función de un objeto no puede entenderse de forma individual, ya que las cosas se usan de manera asociada y en estas asociaciones aparecen nuevas funciones. Tampoco puede entenderse fuera del contexto de surgimiento de la necesidad que esa función viene a satisfacer.

De este modo, vemos en el caso observado cambios en la larga duración que residen en la progresiva multiplicación de los artefactos u objetos del comer usados, así como mayor variabilidad en los arteusos (materias primas y tecnologías) utilizados para la confección de los mismos. Esto, como vimos, señala cambios en las lógicas de distribución de los alimentos, que en primer lugar revela maneras de mesa cada vez más mediatizadas o intervenidas por la acción de los objetos. A la vez, posibilitan nuevas instancias de diferenciación/identificación asociadas a la alimentación.

Todo ello indica el surgimiento de nuevos órdenes que implican nuevas necesidades. En este sentido, dicho proceso de creciente aumento de los artefactos y arteusos tiene como momento clave el final del siglo XVIII, coincidiendo con las pro-

puestas que afirman que la modernidad habría traído aparejado el surgimiento de nuevas formas de distinción social, asociadas a la alimentación y a un nuevo sentido del “gusto”. Del mismo modo, el cambio es direccional; observamos que los nuevos objetos se asocian al uso personal, lo que debemos entender también como parte de una tendencia general propuesta para este periodo, donde el individuo se cataliza como actor social predominante asociando nuevas materialidades en relación a los modos de mesa (Flandrin 1999, 2003).

Vale aclarar también, especialmente para el comienzo de esta nueva etapa hacia finales del siglo XVIII y el siglo XIX que el lugar de este nuevo actor social no era el esperable para todos. Ni los campesinos, ni los trabajadores estaban facultados para ello sino que era una condición de clase, asociada a los miembros de las elites burguesas. En este sentido, vemos que en relación a la tendencia que muestra un aumento de los objetos de uso personal, se registran también elementos que instan a la distinción social y a la identificación de las mismas en torno al acceso de ciertos objetos del comer. La utilización y alta conservación de objetos de porcelana (Puebla *et al.* 2005), puede entenderse dentro de esa inercia donde la orden mercedaria debía mantener una posición social, en relación a los otros estamentos coloniales y a los cambios dados durante el comienzo del periodo republicano en el siglo XIX. Ya entrado el siglo XX, las nuevas necesidades asociadas al surgimiento del individuo alcanzan a las clases populares. Prueba de ellos es la importancia que toman en este periodo los objetos de uso individual de vidrio (especialmente las botellas y los frascos), material ya producido de forma masiva.

De esta manera, en este proceso de cambios culturales, reflejados en los cambios en los objetos del comer de los diferentes contextos socioculturales analizados,

se precisan y transforman redes de relaciones personales y se expresan y construyen características culturales de consumo y distribución de los alimentos. A la vez, los objetos-utensilios de consumo de alimentos producen un sentimiento de pertenencia y de exclusión. Éstos inciden en la construcción de identidades (étnicas, de clase, etc) y permiten evidenciar los cambios y las continuidades (desplazamiento-mutación) de estos objetos-utensilios. Así, la posesión de ciertos objetos-utensilios y la organización y distribución de los mismos, operan como dispositivos que develan las marcas y huellas presentes de la lógica socioeconómica.

### Notas

1. En este trabajo, obviaremos este plano de expresión ya que su estudio supone contar con datos aún no registrados para los objetos estudiados.

### Bibliografía

- BATE, L. 1986. El modo de producción cazador-recolector o la economía del salvajismo. *Boletín de Antropología Americana* 13:5-32
- CHIAVAZZA, H. y M.V. ZORRILLA (editores). 2005. *Arqueología en el predio mercedario de la ciudad de Mendoza*. Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.
- DOUGLAS, M. 1995. Las estructuras de lo culinario. En *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, compilado por J. Contreras, pp. 171-197. Universitat de Barcelona Publicacions, Barcelona.
- DOUGLAS, M. 1997. Deciphering a meal. En *Food and Culture*, editado por C. Counihan y P. Van Esterik, pp. 36-54. Routledge, New York.
- FLANDRIN, J.L. 1999. From dietetics to gastronomy: the liberation of the gourmet. En *Food. A Culinary History from Antiquity to the Present*, editado por J. L. Flandrin y M. Montanari, pp. 418-432. Columbia University Press, New York.
- FLANDRIN, J.L. 2003. La cocina europea moderna: un cruce de experiencias culturales (siglos XVI-XVIII). En *El mundo de la cocina. Historia, identidad e intercambios*, editado por M. Montanari, pp. 75-88. Editorial Paidós, Buenos Aires.
- GARCÍA, V. 2005. Una historia transparente. Los vidrios arqueológicos procedentes de las excavaciones en la manzana mercedaria. En *Arqueología en el predio mercedario de la ciudad de Mendoza*, editado por H. Chiavazza y M.V. Zorrilla, pp. 295-348. Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.
- GOODY, J. 1995. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Gedisa, Barcelona.
- LATOURE, B. 2005. *Reensamblar lo social: una introducción a la teoría del actor-red*. Manantial, Buenos Aires.
- LÉVI-STRAUSS, C. 1968. El triángulo culinario. En *Lévi-Strauss: estructuralismo y dialéctica*, compilado por B. Pingaud, L. de Heusch y C. Lévi-Strauss, pp. 39-57. Paidós, Buenos Aires.
- LULL, V. 1988. Hacia una teoría de la representación en arqueología. *Revista de Occidente* 81:62-76.
- LULL, V. 2007. *Los objetos distinguidos. La arqueología como excusa*. Edicions Bellaterra, Barcelona.
- MARSCHOFF, M. 2011. El cuerpo y la corporización como herramientas metodológicas para el estudio de la cultura material. En *Temas y problemas de la Arqueología Histórica II*, editado por M. Ramos, A. Tapia, F. Bognanni, M. Fernández, V. Helfer, C. Landa, M. Lanza, E. Montanari, E. Néspolo y V. Pineau,

- pp. 369-382. Publicaciones del Programa de Arqueología Histórica y Estudios Pluridisciplinarios. Departamento de Ciencias Sociales, Universidad Nacional de Luján, Luján.
- MARSCHOFF, M. 2014. *Sociabilidad y alimentación. Estudio de casos en la transición hacia el siglo XIX en el Virreinato del Río de La Plata*. British Archaeological Reports. International Series, Oxford.
- MONTECINO AGUIRRE, S. 2009. *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile. Lecturas de la antropología de la alimentación*. Tesis Doctoral, Department of Latin American Studies, Faculty of Arts, Leiden University.
- PONTE, R. 1987. *Mendoza: aquella ciudad de barro. Historia de una ciudad andina desde el siglo XVI hasta nuestros días*. Editorial Municipal de la Ciudad de Mendoza, Mendoza.
- PRIETO OLAVARRÍA, C.; V. TOBAR y L. CASTILLO. 2005 Estudios de cerámica indígena hallada en el predio mercedario de la ciudad de Mendoza. En *Arqueología en el predio mercedario de la ciudad de Mendoza*, editado por H. Chiavazza y M. V. Zorrilla, pp. 121-156. Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.
- PUEBLA, L.; M.V. ZORRILLA y H. CHIAVAZZA. 2005. Análisis del material cerámico histórico del predio mercedario de la ciudad de Mendoza. En *Arqueología en el predio mercedario de la ciudad de Mendoza*, editado por H. Chiavazza y M. V. Zorrilla, pp. 157-218. Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.
- QUIROGA, M. 2005. Estudios de los metales arqueológicos del predio mercedario de Mendoza. En *Arqueología en el predio mercedario de la ciudad de Mendoza*, editado por H. Chiavazza y M. V. Zorrilla, pp. 271-294. Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.