

La sociedad virreinal en Buenos Aires: un análisis desde la cultura material y la alimentación

por

María Marschoff*

Universidad Nacional de La Plata

En este trabajo se discute la forma en que se estructuraba la oferta de objetos relacionados con las prácticas de alimentación en la ciudad de Buenos Aires durante el período virreinal (1776-1810). Se contrapone esta información al análisis de las maneras en que estos utensilios eran utilizados en los ámbitos domésticos. El abordaje a la cultura material de los contextos, tanto comerciales como domésticos, se realiza a partir de los ítems listados en inventarios post mortem de habitantes de esta ciudad. Como resultado se plantea que tanto las diferentes formas de organizar la alimentación a nivel doméstico como la oferta comercial de objetos responden parcialmente a la coyuntura particular de movilidad social y migraciones, las cuales fueron propiciadas por la creación del Virreinato del Río de la Plata.

PALABRAS CLAVE: Buenos Aires; Virreinato del Río de la Plata; cultura material; prácticas de alimentación; inventarios post mortem.

INTRODUCCIÓN

Este artículo se enmarca en una búsqueda mayor que apunta a comenzar a entender los cambios y continuidades en la alimentación en lo que es actualmente el territorio de la República Argentina durante el proceso de colonialismo. Partimos de entender que la alimentación es una de las actividades

* Ante todo quisiera agradecer a mi padre, el Dr. Enrique Marschoff, por la paciencia para discutir los puntos de partida y las limitaciones de diversos métodos estadísticos para este tipo de muestras y por ayudarme a ir ensayando los más adecuados para ellas. Parte de lo aquí presentado integra mi investigación de doctorado realizada bajo la dirección de la Dra. M. X. Senatore, la co-dirección de la Dra. A. S. de Bórmida y el financiamiento de una beca otorgada por el CONICET.

cotidianas que más fuertemente se encuentra atravesada por cuestiones más amplias que hacen a la vida de una sociedad¹. Qué se come, cómo, con quién, cuándo, dónde y de qué manera son factores que varían a lo largo del tiempo, de una sociedad a otra, al interior de los diferentes grupos sociales que las componen e inclusive entre individuos. En ese sentido las prácticas de alimentación son prácticas sociales², que tienen lugar en la materialidad cotidiana pero que deben ser insertas en un contexto de análisis y explicación mayor³.

Desde una mirada arqueológica, nuestra forma de abordar las prácticas de alimentación es a través del estudio de la cultura material, de las formas en que los humanos viven en su mundo material⁴. Partiendo de algunas ideas de la Fenomenología⁵, entendemos que el ser humano existe de forma tal que las cosas del mundo le resultan significativas y, al mismo tiempo, al interpretarlas como importantes se interpreta a sí mismo⁶. En esta forma de vivir en el mundo los objetos están presentes con anterioridad pero no como simples herramientas, sino también como la base material de un esquema de referencia preexistente⁷. Es decir que la cultura material no es un simple reflejo de la cognición de un grupo humano, sino que es realizada en una práctica contextual y en ese sentido resulta integral y constitutiva de ese mundo⁸.

En el trabajo que aquí presentamos nos enfocamos en la alimentación de los habitantes de la ciudad de Buenos Aires durante el Virreinato del Río de la Plata desde su creación en 1776 hasta su fin con la revolución independentista de 1810, es decir durante las últimas décadas del dominio español. Esta ciudad adoptó desde épocas tempranas características de colonia moderna. Poblada por inmigrantes libres, con una escasa presencia de grupos indígenas, su economía se basaba en la producción ganadera orientada a la exportación de cueros y desde el siglo XVII este puerto atlántico –único al sur de los territorios coloniales españoles– se consolida como punto clave para el comercio legal e ilegal⁹.

A mediados del siglo XVIII esta ciudad cobró un rol más protagónico. Mucho se discute acerca de si la necesidad de fundar el Virreinato del Río de

¹ Contreras, 1995. Goody, 1995.

² Bourdieu, 1977; 1984; 1985.

³ Contreras, 1995. Goody, 1995; 2003. Douglas, 1984. Mintz y Du Bois, 2002. Montecino, 2006. Marschoff, 2012.

⁴ Bourdieu, 1999. Thomas, 1996.

⁵ Marschoff, 2011.

⁶ Thomas, 1996: 17.

⁷ Schutz y Luckmann, 1977. Dreyfus, 1996. Bourdieu, 1999.

⁸ Dreyfus, 1996. Thomas, 1996.

⁹ Areces, 2000. Peña, 2005.

la Plata en 1776 obedece a la coyuntura política y bélica mundial –la Guerra de los Siete Años– y la consecuente necesidad de proteger los territorios americanos de esta amenaza o resulta una solución a los problemas administrativos que la gran extensión del Virreinato del Perú acarrea. De cualquier modo, su creación fue apoyada por los intereses de Buenos Aires, su cabecera¹⁰.

Otra de las medidas tomadas en el último tercio del siglo XVIII que benefició a su desarrollo fue la sanción del Libre Comercio¹¹. Las medidas para alcanzarlo fueron varias y comenzaron en 1764 con la creación de un servicio de correos que vinculaba a este puerto con España cuatro veces al año. En 1778 Buenos Aires pasó a integrar la lista de ciudades portuarias con permiso para comercializar, implicando con ello la unificación de impuestos. Otras medidas asociadas permitieron la libre circulación interna entre puertos americanos y por tierra. Si bien este comercio estaba limitado a propietarios españoles, a causa de las sucesivas guerras se amplía el permiso a los americanos a comerciar con colonias extranjeras en 1795 y a utilizar barcos de bandera neutral en 1797.

Ambas medidas, la creación del Virreinato y el Libre Comercio, permitieron a Buenos Aires cobrar una nueva importancia económica, política y militar, transformándose en la base geopolítica del Atlántico Sur y vinculándose directamente con el mercado mundial¹². El aumento del flujo de bienes desde y hacia el Río de la Plata se incrementó considerablemente, aunque signado por las crisis consecuencia de las sucesivas guerras en las que se vio involucrada España a lo largo de la segunda mitad del siglo XVIII¹³. Estas crisis son las que permitieron a las industrias locales subsistir a pesar de la política borbónica de desaliento a las manufacturas indianas¹⁴.

Como consecuencia de estos cambios no sólo aumentó el tamaño de la ciudad sino que la forma de su espacio urbano se modificó¹⁵. Asimismo, nuevos habitantes arribaron al puerto y en los años que duró el Virreinato su población se multiplicó, calculándose ese aumento en torno al 63% entre 1778 y 1810 momento en el cual sus habitantes superaron los 44.000¹⁶. También

¹⁰ Tau Anzoátegui y Martiré, 1981. Chiaramonte, 1986. Rosa, 1988.

¹¹ Tau Anzoátegui y Martiré, 1981.

¹² *Idem.* Garavaglia y Meléndez, 1985. Chiaramonte, 1986. Saguier, 1993.

¹³ Tau Anzoátegui y Martiré, 1981. Garavaglia y Meléndez, 1985. Saguier, 1993. Fisher, 1998.

¹⁴ Rosa, 1988. Mariluz Urquijo, 1987. Floria y García Belsunce, 1992. Saguier, 1993.

¹⁵ Chiaramonte, 1986. Rosa, 1988.

¹⁶ Johnson y Socolow, 1980. Tau Anzoátegui y Martiré, 1981. Nicoletti, 1987. González Bernaldo, 2007.

se modificó la composición de la población debido a las migraciones forzadas y voluntarias. Para 1810 al menos un tercio de la población de Buenos Aires era esclava, mientras que las migraciones desde Europa correspondían generalmente a hombres solteros, muchos de ellos funcionarios que venían a ocupar los cargos recién creados o comerciantes y artesanos que aprovechaban la nueva coyuntura planteada¹⁷.

En este contexto, la sociedad porteña suele ser caracterizada como de castas y clases. Desde las costumbres y la legislación la casta de blancos o españoles era la que gozaba de mayor consideración seguida por los indios, los mestizos, los negros y los mulatos aunque existían muchas distinciones resultantes de la mezcla de estos grupos principales¹⁸. Sin embargo, la movilidad social existía en la sociedad colonial porteña, una movilidad que a partir de la riqueza, pero también de las actitudes y comportamientos, permitía a ciertos individuos ser recategorizados en otra casta que la de origen. De esta manera, el status étnico podía variar a lo largo de la vida de un individuo, motivo por el cual esta sociedad de castas también puede ser considerada como de clases¹⁹. En el aspecto cotidiano de estas relaciones, los antecedentes disponibles nos indican que la mayoría de los cronistas y viajeros que pasaron por Buenos Aires resaltaron la informalidad, siempre amable, de los porteños, aunque les chocaba el grado de confianza implicado en ese trato y la promiscuidad de grupos sociales, es decir, la escasa diferenciación espacial y por vestimenta de los estratos, particularmente patente durante los espectáculos públicos²⁰. Así, la elite se establecía en base a la fortuna y las conexiones familiares y estaba compuesta por algunos sectores de la población blanca propietaria²¹. En ese sentido, la elite porteña resultaba más abierta que otras elites coloniales contemporáneas donde el poder y la pertenencia a la nobleza jugaban un papel importante en la distinción de jerarquías²².

Para la época del Virreinato y el Libre Comercio el sector más dinámico de la población estaba liderado por los comerciantes, generalmente peninsulares, quienes conformaban junto con los funcionarios y burócratas, una burguesía caracterizada en términos generales como débil²³. Al mismo tiempo, en este mismo período, las tensiones en el interior de este grupo aumentaron

¹⁷ Johnson y Socolow, 1980. Jurado Jurado, 2000. González Bernaldo, 2007.

¹⁸ Chiaramonte, 1986. Areces, 2000.

¹⁹ Mc Caa *et al.*, 1979. Mörner, 1984. Chiaramonte, 1986. Carrera, 1998.

²⁰ Myers, 1999.

²¹ Nicoletti, 1987.

²² Cruz, 1989-90. Rodríguez García, 2003.

²³ Socolow, 1991. Saguier, 1993. González Bernaldo, 2007.

debido a la puja entre los españoles peninsulares recién arribados y los criollos que veían socavados sus privilegios y el acceso a cargos públicos²⁴. Hacia 1810 se calcula que las actividades comerciales aglutinaban alrededor del 18% de la población masculina activa, un tercio de los cuales aproximadamente, estaba representado por los grandes comerciantes ultramarinos, un 20% por pulperos y el resto estaba compuesto por diversas ramas del comercio, también al por menor, tales como tenderos, almaceneros y vendedores de productos alimenticios, entre otros²⁵.

En este marco cambiante y diverso la alimentación de los porteños suele ser caracterizada por su informalidad, por el escaso apego a los modales y por su simplicidad casi rústica: abundancia de carne y escasez de tenedores. Los antecedentes disponibles la describen como estrechamente vinculada a la española²⁶, sin embargo algunos autores reconocen también la importancia de los productos y prácticas de los pueblos nativos de América y el rol por ellos jugado en la configuración de las particularidades de la alimentación hispano criolla colonial²⁷. En términos generales, los trabajos se han centrado en las diferencias en la disponibilidad de algunos productos y artefactos –pan, ciertas especias, loza, cubiertos– y en la existencia de rituales específicos como el mate y el asado así como las variaciones de la culinaria regional.

La imagen que se suele transmitir acerca de las prácticas de alimentación es bastante estática y homogénea, el mate parece ser el símbolo que resume la fluidez y la familiaridad de las relaciones entre las personas y el cambio social es explicado como el producto de una influencia externa. Muchas de estas descripciones, de tinte más bien anecdótico, escasas veces vinculan las prácticas de alimentación con otros problemas o cuestiones de la sociedad. Una sociedad que, tal como bosquejamos más arriba, era bastante compleja y en particular durante el período que nos ocupa se hallaba atravesando una serie de importantes cambios que pudieron haber afectado la forma en que las personas decidían organizar su alimentación.

El objetivo en este artículo es cuestionar esta idea de homogeneidad discutiéndola a partir de analizar la forma en que se estructuraba la oferta de objetos relacionados con la alimentación y la manera o maneras en que éstos eran utilizados en los ámbitos domésticos. Esto implica conocer qué objetos se hallaban en uso y disponibles para la venta, quiénes los adquirirían y con

²⁴ Johnson y Socolow, 1980. Rubial, 2000.

²⁵ García Belsunce, 1976.

²⁶ Astiz, 1982. Cicerchia, 1998. Porro, 1999. Alvarez y Pinotti, 2000. Shávelzon, 2000. Arcondo, 2002.

²⁷ Alvarez y Pinotti, 2000. Arcondo, 2002.

qué fines. Para ello, analizamos los stocks de bienes listados en inventarios *post mortem* de personas que habitaron la ciudad de Buenos Aires y murieron entre 1776 y 1810. Si bien la escasa presencia de bienes perecederos en estas fuentes²⁸ hace imposible saber qué productos eran consumidos, esperamos que conocer los objetos en uso y en venta nos dé indicios acerca de cómo eran preparados y cocidos los alimentos y las maneras de presentar y comer las comidas.

A lo largo de esta introducción definimos nuestro problema de investigación mayor y el enfoque que elegimos para abordarlo. También hemos circunscripto nuestro ámbito de estudio y caracterizado brevemente la ciudad de Buenos Aires y sus pobladores entre 1776 y 1810. Asimismo hemos resumido las ideas preexistentes acerca de la alimentación de la sociedad porteña y planteado nuestro objetivo particular para este trabajo. En la sección que sigue ahondamos en la vía de abordaje elegida, los inventarios *post mortem*, y discutimos y criticamos sus limitaciones y posibilidades como fuentes para estudiar las prácticas de alimentación. En la segunda y tercera sección de este artículo presentamos y discutimos algunos de los resultados obtenidos a partir del análisis de estos documentos. Finalmente en la última parte, y a modo de conclusiones, retomamos algunas de las cuestiones que hacen el contexto de esta ciudad y de sus habitantes para discutir las a la luz de los resultados obtenidos.

LOS INVENTARIOS *POST MORTEM* COMO FUENTE PARA EL ESTUDIO DE LAS PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN

Como mencionamos en la introducción, para abordar el consumo de objetos relacionados con la alimentación en el Buenos Aires Virreinal utilizamos inventarios de bienes *post mortem*. Esta fuente documental consiste de listados en donde se describen en detalle los bienes materiales muebles, inmuebles y obligaciones de las personas que morían. Se encuentran asociados a otros documentos tales como testamentos, tasaciones, registros de obligaciones, gastos de entierro, hijuelas de distribución de sus bienes a los herederos, entre otros. Toda esta documentación nos permite, como investigadores, vincular los objetos materiales con su significado dentro de la matriz social en la que fueron utilizados²⁹. A través de ellos conocemos, no sólo qué objetos eligió poseer una persona particular sino también datos específicos que se

²⁸ Ramos Palencia, 1999. Marschoff, 2010.

²⁹ Yentsch, 1988. Yun Casalilla, 1999.

refieren a su situación en la vida, tales como la cantidad de matrimonios e hijos que tuvo, su ocupación, su lugar de origen, sus vínculos sociales e inclusive detalles personales acerca de sus afectos, los cuales permiten reconstruir su biografía con bastante detalle³⁰.

En el sistema jurídico y religioso español la redacción del testamento y el hecho de dejar las posesiones materiales «en orden» formaba parte del «bien morir» y era una obligación tanto religiosa como temporal³¹, lo cual influyó en una cierta estandarización de los procedimientos. Las mandas testamentarias, los numerosos gastos eclesiásticos que debían afrontar los bienes del difunto y el sistema de partición de la herencia que incluía los gananciales del conyuge y beneficiaba a todos los hijos por igual, eran obligaciones para cuyo cumplimiento era necesario labrar inventarios y tasaciones de los bienes. Estas características, propias del sistema jurídico y religioso español, posibilitaron una mayor representación de grupos socioeconómicos diversos³². Uno de los problemas, tempranamente identificados por quienes comenzaron a indagar en las posibilidades de este tipo de fuente, es su representatividad de la población³³. Bajo el sistema jurídico español se espera que mayores proporciones de individuos de diversos grupos socioeconómicos se hallen representados³⁴, tales como los individuos jóvenes independientes pero con escasos bienes y los cónyuges de ambos sexos. En el caso particular de las colonias, la etnicidad y el status jurídico asociado jugaron un papel importante en la escasa representación de personas que pertenecían a las denominadas castas que no eran blancos³⁵.

En este trabajo hemos incluido documentos provenientes de dos fondos documentales diferentes depositados en el Archivo General de la Nación (AGN). Los orígenes burocráticos, el contexto de producción y la cantidad de legajos depositados en cada uno son distintos. En primer lugar trabajamos con documentos que se encuentran agrupados en el AGN, Sala IX, Sección Colonia, División Gobierno, Juzgado de Bienes de Difuntos³⁶. Este Juzgado intervenía en los casos de defunciones en los que los herederos o mandas señaladas en el testamento residían o debían efectuarse en una región alejada de aquella en la que tenía lugar la muerte de la persona. También era

³⁰ Rodríguez, 1996. Izard, 1997.

³¹ Martínez de Sánchez, 1996. Seoane, 2006.

³² Yun Casalilla, 1999.

³³ Smith, 1975.

³⁴ Yun Casalilla, 1999.

³⁵ Rosal, 2002; 2006. Gentile La Faille, 2008.

³⁶ Martínez de Sánchez, 1997.

el procedimiento correspondiente en aquellos casos en los que las circunstancias de la muerte del individuo le impidieron redactar su disposición testamentaria –muerte *ab intestato*. El Juzgado de Bienes de Difuntos era una institución creada exclusivamente en función de las necesidades indianas y dependía de la Audiencia más cercana, rindiendo cuentas a la Casa de Contratación de Sevilla –hasta su cierre en 1790– y a la tesorería de la Real Hacienda de Cádiz a partir de 1792. Estas instituciones se encargaban de hacer cumplir las mandas de los súbditos que morían en las colonias en España y/o de hacerles llegar los legados a sus herederos españoles. En caso de no hallarlos, los bienes pasaban a la Real Hacienda. En consecuencia, potencialmente los documentos asociados a este Juzgado tendrían buena resolución. Sin embargo, en la práctica, esta institución perdió el crédito que tenía y en general, todos preferían redactar su testamento para evitar a su muerte la necesidad de la intervención del Juzgado. Los legajos depositados en este fondo documental para el período que nos ocupa suman un total de 31 que revisamos en su totalidad.

El segundo corpus documental de proveniencia de inventarios y tasaciones con el que trabajamos se halla depositado en el AGN, Tribunales, Sucesiones. En la elaboración de estos autos intervinieron los Juzgados de Primero y de Segundo Voto. Forman parte del conjunto de documentos que constituyen la serie de acciones legales de los procesos judiciales de herencia de aquellos individuos que murieron *ex testamento* y que culminan con el reparto de los bienes del difunto entre sus herederos. Aquí los procedimientos se hallaban también altamente estandarizados, aunque, en general, el grado de integridad de los inventarios y tasaciones varía mucho en función de diversos factores que hacen al contexto de cada defunción y proceso de herencia particular. Incluso, el inventario y/o tasación no están presentes en todas las testamentarías, sino únicamente en aquellas en que para hacer cumplir las mandas del difunto resultaba necesario vender parte de sus bienes o cuando no se conocía el valor del cuerpo de bienes para separar los gananciales y el quinto o el tercio, la parte de los bienes propios de los que el difunto podía disponer libremente y de donde se extraía el caudal para los gastos religiosos³⁷. Este fondo documental se halla compuesto por 95 legajos de los cuales revisamos el 88,5%.

La muestra elegida se compone de un total de 100 autos correspondientes a los stocks de bienes utilizados por particulares en su vida cotidiana y 15 listados de bienes en venta en diferentes tipos de comercios. Para la inclusión de un auto en la muestra evaluamos su integridad a fin de que únicamente los

³⁷ Seoane, 2006.

listados más completos y confiables formaran parte del conjunto seleccionado. Para ello realizamos una crítica interna de cada auto y una externa comparando estos documentos entre sí.

Para evaluar la integridad de las fuentes, la cual incide en la completitud de los listados de bienes, consideramos diferentes variables³⁸ relacionadas con la medida y el grado en que se respetaron las sucesivas instancias de los distintos tipos de procesos burocráticos que generaron cada auto. Ambas cuestiones dependen en gran medida de las circunstancias que rodearon a la muerte del individuo, cuáles eran sus legados, cómo era su vínculo con sus herederos, entre otras. De este modo establecimos tres niveles de integridad, pero sólo incluimos en nuestra muestra aquellos que pertenecían a los niveles máximo y medio³⁹.

Otra de las cuestiones que nos interesó considerar fue cuán representativa es la muestra de la población de Buenos Aires⁴⁰. El primer sesgo que se observa es el sexo, ya que más de las dos terceras partes de los autos considerados corresponden a hombres, cuando las mujeres componían alrededor del 50% de la población⁴¹. Tanto el estado civil como la composición de la unidad doméstica en la que se integran los individuos seleccionados muestran la

³⁸ Entre las variables registradas destacamos las que resultaron más relevantes para la crítica de fuentes:

a. Carácter del Auto: intervención del Juzgado de Bienes de Difuntos o de otro Juzgado. b. Características del difunto: sexo, lugar de origen, estado civil al momento de la defunción y fecha de defunción. c. Características del testamento: Presencia o ausencia del mismo, fecha de elaboración, herederos y su vínculo con el difunto, lugar de residencia de los herederos, albaceas y su vínculo con el difunto, curadores y/o tutores de los hijos menores o incapaces del difunto y su vínculo. d. Características de la unidad doméstica del difunto: cantidad de miembros de ambos sexos y cantidad de esclavos de ambos sexos. e. Características de los inventarios y/o tasaciones: Presencia o ausencia de ambos, fecha de realización y carácter (judicial –con intervención del juzgado correspondiente– o extrajudicial –realizado por peritos a pedido de los albaceas). f. Categorías de bienes listadas en inventarios y tasaciones: Inmuebles, ítems del oficio del difunto, mobiliario, vestimenta del difunto, vestimenta de otros miembros de la unidad doméstica, objetos personales del difunto o de otros miembros de la unidad doméstica, objetos relacionados con la alimentación, bienes perecederos. Asimismo se consignó la presencia de bienes muy baratos y/o en mal estado. g. Otros datos que se registraron, a nivel de observaciones: contexto de la muerte (muerte violenta, súbita o natural tras una enfermedad), cantidad de nupcias e hijos de cada matrimonio, disputas entre los herederos con posterioridad al deceso, comentarios personales del difunto acerca de sus relaciones afectivas o conflictivas con algunos de sus herederos.

³⁹ Ver Marschoff, 2010: 139-142 para una discusión exhaustiva de las variables manejadas para establecer estos criterios.

⁴⁰ *Ibidem*: 142-146.

⁴¹ Johnson y Socolow, 1980.

predominancia de personas solas, es decir, de aquellos casos que más posibilidades tenían de presentar una alta integridad en los procedimientos llevados a cabo a partir de su muerte, ya que tenían múltiples herederos, herederos emancipados o no tenían herederos forzosos. En cuanto al perfil étnico y de origen, claramente la muestra se halla limitada a las personas blancas, un único caso de un africano liberto. Entre los hombres se hallan más representados los europeos y especialmente los españoles lo cual es también esperable en la muestra de inventarios, dado que sus procesos de herencia implicaban mandas y herederos fuera de la región. Entre las mujeres blancas predominan las criollas, lo cual es consistente con el perfil de origen de la población blanca femenina de la ciudad de Buenos Aires del momento⁴².

El perfil ocupacional de los individuos y unidades domésticas representadas en la muestra resulta complejo de comparar con datos censales⁴³ ya que en esas últimas circunstancias, presumiblemente, las personas declararían una única ocupación, mientras que a partir de la información de los autos se trasluce que las unidades domésticas en varios casos participaban en más de una actividad. Sin embargo, se pudo observar que la muestra de inventarios representa bastante bien las diferentes ocupaciones de las personas libres de Buenos Aires, exceptuando por supuesto a los esclavos –que legalmente no podían poseer bienes propios–, a los religiosos seculares –cuyos inventarios de bienes propios se elaboraban al momento del ingreso en la orden– y a los relacionados con las comunicaciones marítimas y terrestres, que no necesariamente tenían lugar de residencia fijo.

Nos interesó también considerar cuán representados estaban los diferentes niveles de riqueza⁴⁴ de la sociedad porteña. El valor del patrimonio es muy variable en la muestra, yendo de poco más de \$60 el más bajo, a más de \$300.000 el más alto; a título comparativo, el sueldo de un carpintero o herrero de la época era de un peso diario⁴⁵. Los grupos medios bajos y bajos en la muestra se hallan bien representados, más del 60% de los casos.

Nuestra unidad de análisis en este trabajo es el conjunto de bienes que corresponde al ámbito doméstico de un individuo o grupo, independientemente de si contaba o no con una unidad habitacional propia⁴⁶. Para los listados

⁴² *Idem.*

⁴³ García Belsunce, 1976: 109.

⁴⁴ Shammas, 1977; 1982; 1993. Hanson Jones, 1982. Ramos Palencia, 1999. Owens, 2006. Bartolomé Bartolomé, 2008.

⁴⁵ Johnson, 1990.

⁴⁶ Por esta razón se excluyeron los inventarios de personas que no habitaban permanentemente en la ciudad, es decir aquellos cuyo ámbito doméstico no estuvo establecido ahí.

de stocks de mercaderías, la unidad de análisis incluyó todos los bienes a la venta en cada tipo de comercio.

En los inventarios incluidos en la muestra se relevó un total de 116 términos que se refieren a objetos funcionales de la preparación, cocción, presentación y consumo de alimentos. El primer criterio utilizado para distinguirlos dentro de los listados fue la propia denominación de los objetos, en muchos casos semejante a la actual, la cual fue corroborada mediante la búsqueda del término en diccionarios contemporáneos⁴⁷ o, como ocurre con algunos utensilios, por las explicaciones adicionales provistas en el mismo documento. Por otra parte, la organización de las listas también sirvió como criterio de agrupación de los artefactos por su uso. Este ordenamiento varía según el carácter judicial o extrajudicial de los mismos, pero en términos generales existen dos grandes tipos: inventariado habitación por habitación –de manera que todos los objetos enumerados pueden ser asociados entre sí espacial y funcionalmente– y por categorías utilitarias o según el especialista que los tasó, el más habitual. En este último tipo los artefactos relacionados con la alimentación suelen estar enumerados de forma consecutiva dentro de la categoría mayor «muebles» o corresponder prácticamente por entero a una categoría propia como «loza» o «platería».

En el caso de los objetos en venta, se consideró que podían serlo aquellos que pertenecían a individuos cuya profesión era conocida a partir del testamento o de otra documentación. Para discriminar los objetos en venta de los de uso personal se consideró en primer lugar, aquellos que específicamente se aclaraba en el documento esa finalidad y en segundo lugar los que se hallaban inventariados en los espacios físicos de las tiendas y no se utilizaban en el rubro, como por ejemplo los vasos «de uso de la pulpería». Otros criterios, más relativos, fueron, por ejemplo, la cantidad de ítems, particularmente cuando esta era mucho más elevada que la media habitual en las viviendas de particulares o la forma de empaquetado, objetos de una misma categoría en grandes cantidades contenidos en cajones.

En resumen, todos los documentos con los que aquí trabajamos fueron seleccionados por presentar alta resolución e integridad y los objetos considerados fueron únicamente aquellos que inequívocamente podían ser relacionados con actividades de alimentación, discriminando entre aquellos en venta y los de uso personal. En las secciones que siguen presentamos y discutimos los datos obtenidos de estos inventarios para acercarnos al objetivo propuesto.

⁴⁷ Diccionarios de la Real Academia Española disponibles en www.rae.es

LOS OBJETOS RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN: DE LOS COMERCIOS
A LAS CASAS

En esta sección nos vamos a centrar en el análisis comparativo de los stocks de bienes listados en inventarios domésticos y de comerciantes a fin de conocer qué artefactos se hallaban disponibles y se utilizaban en las distintas actividades relacionadas con la alimentación. Como mencionamos en la sección anterior, se trata de 100 inventarios domésticos⁴⁸, además de ocho listados de mercaderías de pulperos, seis de tenderos y un inventario correspondiente a un vendedor de loza⁴⁹. En esta instancia, trabajamos con estos documentos tomándolos como un conjunto, ya que el número bajo de los correspondientes a comerciantes nos impide realizar otros tipos de análisis e inferencias con suficiente grado de confianza.

Dos cuestiones son importantes a tener en cuenta en el momento de comparar estos dos tipos de listados. En primer lugar, el objetivo del conjunto de bienes –para su uso o para la venta– lo cual afecta las cantidades y proporciones de bienes representadas. En estrecha relación con esto, otro factor importante es el «tiempo de acumulación», es decir cuánto se tardó en reunir los bienes listados a la muerte del individuo. En el caso de los inventarios de unidades domésticas el stock de bienes representa, al menos, los últimos diez años de la vida del individuo⁵⁰, pero posiblemente más, ya que en las fuentes no se indica la edad de los difuntos. Además, estas listas pueden incluir bienes heredados y prestados, por lo que el tiempo de acumulación representado

⁴⁸ Estos fueron trabajados de forma pormenorizada en Marschoff, 2010. Allí se listan de forma completa las referencias a estos documentos, correspondientes a las secciones Sucesiones y Bienes de difuntos del AGN ya mencionadas, las cuales por cuestiones de espacio no incluimos aquí. Ver Marschoff, 2010: 423-424.

⁴⁹ *Auto de Francisco Ibáñez de Coruera*, 1776, AGN, sala IX, División Colonia (DC), Sección Gobierno (SC), Juzgado de Bienes de Difuntos (JBD), 15-4-11. *Auto de Antonio Corredor*, 1807, AGN, DC, SG, J. de Bienes de Difuntos, 15-7-3. *Auto de Juan de Osorio*, 1790, AGN, DC, SG, J. de Bienes de Difuntos, 15-5-10. *Auto de José del Valle y Chavarria*, 1796, DC, SG, JBD, 15-6-4. *Auto de José Alumar*, 1803, DC, SG, JBD, 15-6-13. *Auto de Juan Santos Mendiburu*, 1794, AGN, Tribunales, Sucesiones (TS), 7154. *Auto de Fernando Caviedes*, 1783, AGN, Trib., Suc., 5341. *Auto de Manuel Caviedes*, 1788, AGN, Trib., Suc., 5342. *Auto de Cristóbal Robles y Carvallo*, 1793, AGN, TS, 8137. *Auto de Enrique Díaz*, 1781, AGN, TS, 5563. *Auto de Eusebio Molina*, 1807, AGN, TS, 6776. *Auto de Mateo Suárez*, 1810, AGN, TS, 8141. *Auto de Sebastián Brumaro*, 1779, AGN, TS, 4305. *Auto de Pedro Huertas*, 1785, AGN, TS, 6370.

⁵⁰ Este criterio es aproximado ya que si bien se inventarían los bienes de los adultos considerados mayores, muchos de ellos eran inmigrantes y por ello su tiempo de acumulación se podría haber visto reducido.

puede ser mayor. En el caso de los inventarios de comerciantes la acumulación se produciría en un lapso relativamente más corto y permanecería por menos tiempo en su haber.

Los inventarios de comerciantes aquí considerados fueron incluidos debido a que se trataba de individuos activos en su profesión y en cuyos listados de bienes se hallaban artefactos relacionados con la alimentación en venta diferenciables de los utilizados de forma personal.

El caso del vendedor de loza es bastante atípico y se trata de un comerciante de ultramarinos ya que los artefactos en venta corresponden en su mayoría a una categoría descrita en el documento como «loza de piedra» la cual no se manufacturaba en América latina. Esta clase de loza probablemente corresponde al tipo *stoneware* o gres, fabricado en algunos países de Europa desde el 1500 y en Estados Unidos desde fines del siglo XVIII y se diferencia de la loza común y la mayólica en que requería temperaturas de cocción más altas. Esto nos podría llevar a hipotetizar que los lotes descritos en este documento en particular provenían del contrabando, ya que, a pesar del Tratado de Libre Comercio, la importación de bienes provenientes de otros países europeos que no fuesen España estaba limitada y este país exportaba principalmente «loza común», «sevillana» o mayólica. Por otro lado este comerciante en particular podría estar abasteciendo a otros negocios y no necesariamente realizar ventas directas al consumidor.

Los tenderos también se dedicaban a comerciar ultramarinos, además de algunos pocos productos americanos. En nuestra búsqueda hallamos diez inventarios correspondientes a comerciantes de este rubro cuyo común denominador era la venta de textiles, cintas, encajes y prendas de ropa ya manufacturadas, sobre todo masculinas. En sólo seis casos, los aquí considerados, también comercializaban artefactos relacionados con la alimentación. Estas tiendas vendían al por menor y poseían un amplio rango de grupos sociales como potenciales clientes.

En lo que respecta a las pulperías, a partir de los inventarios y de bibliografía adicional⁵¹ podemos definirlas como una suerte de almacenes de ramos generales y tabernas donde se propiciaba el encuentro y la sociabilidad: se jugaba a las cartas, se expedían bebidas alcohólicas para su consumo en el local, se tocaban instrumentos musicales. Entre los productos en venta, exclusivamente al por menor, se destacan los de origen americano y unos pocos importados. Se comerciaban alimentos no perecederos o sometidos a algún proceso de conservación –legumbres y frutos secos, quesos, aceite, vinagre, miel, yerba, chocolate, azúcar, vino, aguardiente etc.– además de tabaco y de otros ítems de uso doméstico tales como candeleros, agujas, botones, algunos

⁵¹ Mayo, 2000. González Bernaldo, 2007.

textiles, pipas de fumar, silbatos y algunos artefactos relacionados con las actividades de la alimentación. Estos fueron hallados en únicamente ocho de las 17 pulperías registradas. La historiografía destaca que a estos comercios recurrían todos los grupos sociales de la población, si bien los más pudientes no lo hacían directamente si no por medio de sus esclavos.

Teniendo estas cuestiones en cuenta, para el análisis que presentamos a continuación partimos del supuesto que el stock representado en los inventarios domésticos se halla constituido por objetos efectivamente en uso. En lo que respecta a los comerciantes, dado que no hemos analizado otras fuentes, tales como inventarios de cargas de buques o actas de Cabildo, ni conocemos cuándo fueron adquiridos los bienes en relación a la fecha del deceso de cada individuo, consideraremos en principio, que estos stocks representarían el remanente tras suplir una demanda inicial de cada producto. A los fines prácticos de la comparación, en la Tabla 1 presentamos las cantidades totales de artefactos destinados a la preparación y cocción de alimentos y en la Tabla 2 los correspondientes a la presentación y consumo de comidas.

Tal como esperábamos, las medias de objetos presentes en los comercios son superiores, en términos generales, a las que hallamos para contextos domésticos. Contrariamente, en las viviendas la diversidad de objetos que encontramos es mayor y de hecho algunas categorías se hallan totalmente ausentes en las tiendas y pulperías. Esto puede deberse a varios factores, entre ellos, al tiempo más prolongado de acumulación de objetos en las viviendas, a que algunos bienes posiblemente se comercializaran en otro tipo de locales y a que desconocemos la dinámica de reabastecimiento de los stocks de productos en venta. En todas las categorías, los artefactos en venta corresponden a los más abundantes en el conjunto de inventarios domésticos. Esto puede indicarnos que su uso se hallaba más difundido y/o eran utilizados en mayores cantidades a nivel de las unidades domésticas, como por ejemplo las ollas. Los utensilios de preparación se hallan poco representados en general, lo cual puede deberse a que por su bajo precio unitario no se enumeraban ni tasaban en los contextos domésticos. Por otro lado es posible que algunos de ellos se comercializaran en otro tipo de locales –como herrerías o carpinterías– o fuesen manufacturados por los propios usuarios. Un caso particular son los cuchillos los cuales son significativamente más abundantes en los comercios que en las viviendas particulares. Esto probablemente se deba a que era un instrumento con funciones múltiples que excedían a los usos en actividades de la alimentación, ya que se podían utilizar para diversas manufacturas, tareas rurales, o incluso como armas.

Al comparar los inventarios de los pulperos y los de los tenderos entre sí, observamos que, si bien ambos tipos de comercios vendían objetos tanto para

TABLA 1. REPRESENTACIÓN DE OBJETOS RELACIONADOS A LAS ACTIVIDADES DE PREPARACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS INVENTARIOS DOMÉSTICOS, DE PULPEROS Y TENDEROS. SE PRESENTAN ADEMÁS DE LAS CANTIDADES (N), LA MEDIA (\bar{X}) Y LA RIQUEZA* (R)

Preparación de alimentos**	Inventarios domésticos (N:100)			Inventarios de pulperos (N:8)			Inventarios de tenderos (N:6)		
	N	\bar{X}	R	N	\bar{X}	R	N	\bar{X}	R
Para la molienda de especias	47	0.5	2	0	0	0	4	0.6	1
Para preparación de bebidas sociales	9	0.1	2	33	4.1	2	0	0	0
Para moler y desmenuzar	73	0.7	4	0	0	0	0	0	0
Para picar, trozar y cortar	48	0.5	4	378	47.2	1	563	93.8	1
Para manipular alimentos	39	0.4	3	79	9.9	2	0	0	0
Para procesar cereales, harinas y preparar masa	31	0.3	7	0	0	0	0	0	0
Para procesar productos especiales	4	0.04	3	0	0	0	0	0	0
Subtotal	251	2.5	25	490	61.2	5	567	94.5	2
Cocción de alimentos***									
Para hervir y cocer (precocciones)	41	0.4	2	3	0.4	1	10	1.6	1
Para cocer y guisar	277	2.8	3	52	6.5	1	1	0.1	1
Para sofreír, freír, hornear y asar	215	2.1	11	15	1.9	2	25	4.2	1
Para calentar agua y cocer bebidas sociales	124	1.2	5	11	1.4	2	161	26.8	4
Para control y manejo del fuego	35	0.3	3	2	0.25	1	0	0	0
Subtotal	692	6.9	24	83	10.4	7	197	32.8	7

* Cantidad de variables incluidas en cada conjunto (Shennan, 1992).

** Para la molienda de especias: almirez (50), molinillo de pimienta (1); Para preparación de bebidas sociales: molinillo de café (38), molinillo de chocolate (4); Para moler y desmenuzar: piedra de moler (2), mortero (62), pisón (2), rallador o rallo (7); Para picar, trozar y cortar: cuchillo (960), hacha (14), machete (6), picadero (9); Para manipular alimentos: tenedor (1), cuchara (94), espumadera (23); Para procesar cereales, harinas y preparar masa: es-cogedor (1), cernidor (6), bastidor (1), cedazo (7), batea de amasar (13), banco de amasar (1), palo de amasar (2); Para procesar productos especiales: exprimidor (1), tirabuzón (2), rompenueces (1).

*** Para hervir y cocer (precocciones): cacerola (53), marmita (1); Para cocer y guisar: olla (325), pescadera (3), perol (2); Para sofreír, freír, hornear y asar: cazuela (9), sartén (88), freidera (4), horno de pan (13), pala de horno (10), hoja de lata (27), tortera (7), asador (46), parrillas (49), máquina para asar (1), marca de buñuelos (1); Para calentar agua y cocer bebidas sociales: caldera (103), pava (1), tetera (10), chocolatera (169), cafetera (13); Para control y manejo del fuego: anafe (6), trébede o trespiés (29), cuchara para brasas (2).

la preparación como para la cocción, los primeros presentan una diversidad mayor en las pulperías. Por otra parte, estos dos tipos de comercios no parecían estar compitiendo entre sí en el sentido de que, por lo general, lo que se encuentra listado en las pulperías no se hallaba en las tiendas. Así, por ejemplo, en estas últimas hallamos mayor proporción de objetos para freír y cocer bebidas sociales y en las pulperías artefactos para cocer y guisar. Otra cuestión interesante que se puede observar al considerar también el material del que estaban elaborados estos objetos (Tabla 3), es que en las pulperías se vendían objetos como ollas de «barro de la tierra». Estas por su bajo precio unitario, no son consideradas en los inventarios domésticos, pero evidentemente sí tenían un público consumidor. En cambio en las tiendas sólo se comercializaban artefactos de cocción de metal entre los cuales se destacan por su medida aquellos para cocer bebidas sociales.

En la Tabla 2 nos concretamos en los artefactos de presentación y consumo de comidas, sumando a los inventarios ya utilizados el listado de existencias de un vendedor de loza. Al igual que ocurría con los objetos de preparación y cocción de alimentos, los de presentación y consumo también se hallan en mayores cantidades pero con una diversidad menor en los comercios que en las viviendas de los particulares, posiblemente por los mismos motivos que mencionamos más arriba. Los artefactos de presentación se hallan representados en menores cantidades en los inventarios de comerciantes que en los domésticos lo cual puede estar indicando una baja oferta de este tipo de objetos aunque no necesariamente una menor demanda. Lo contrario ocurre con los recipientes y artefactos para el consumo donde los ítems presentes en 15 stocks comerciales superan ampliamente los utilizados en 100 unidades domésticas. Esto puede estar indicando una, poco probable, mala apreciación de la demanda por parte de los comerciantes o una alta tasa de reemplazo de al menos algunos de estos objetos, como los platos por ejemplo. Nos parece significativo sin embargo destacar el énfasis en el consumo individual que se aprecia tanto de los artefactos utilizados como de los disponibles a la venta. Especialmente la presencia y disponibilidad de tenedores, un utensilio que habitualmente se consideró que comenzó a ser habitual hacia mediados del siglo XIX⁵². En lo que se refiere a los objetos relacionados con el consumo de mate, a través de los inventarios de pulperos y tenderos pudimos apreciar que su presencia se hallaría subrepresentada en los stocks domésticos ya que las bombillas de lata y las calabazas secas ahuecadas –los mates, propiamente dichos– tenían un muy bajo precio unitario.

⁵² Tanahill, 1989. Albala, 2003.

TABLA 2. REPRESENTACIÓN DE OBJETOS RELACIONADOS A LAS ACTIVIDADES DE PRESENTACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN LOS INVENTARIOS DOMÉSTICOS, DE PULPEROS, TENDEROS Y DE UN VENDEDOR DE LOZA. SE PRESENTAN ADEMÁS DE LAS CANTIDADES (N), LA MEDIA (\bar{X}) Y LA RIQUEZA (R).

Presentación de alimentos*	Inventarios domésticos (N:100)			Inventarios de pulperos (N:8)			Inventarios de tenderos (N:6)			Inventario de vendedor de loza (N:1)	
	N	\bar{X}	R	N	\bar{X}	R	N	\bar{X}	R	N	R
Para alimentos sólidos	729	7.3	11	0	0	0	64	10.6	1	191	2
Para líquidos	166	1.6	6	41	5.1	1	79	13.2	1	127	3
Para salsas y condimentos	116	1.2	6	0	0	0	16	2.6	1	72	2
Para servir bebidas sociales	77	0.8	6	0	0	0	0	0	0	1	1
Presentación de otros artefactos	169	1.7	7	0	0	0	0	0	0	0	0
Manipulación en el servicio	31	0.3	3	0	0	0	0	0	0	0	0
Limpieza y decoración	640	6.4	6	0	0	0	Indet	Indet	2	0	0
Subtotal	1928	19.3	45	41	5.1	1	159	26.5	5	391	8
Consumo de alimentos**											
Recipientes para alimentos salados	3620	36.2	3	69	8.6	1	143	23.8	1	5250	1
Cuchillo de mesa	292	2.9	1	24	3	1	882	147	1	0	0
Tenedor de mesa	594	5.9	1	8	1	1	245	40.8	1	0	0
Cuchara de mesa	617	6.2	1	0	0	0	2051	341.8	1	0	0
Artefactos para consumo de postres	1015	10.1	4	0	0	0	12	2	1	0	0
Recipientes para líquidos	2513	25.1	5	63	7.8	1	2066	344.3	3	178	2
Artefactos para consumo de mate	213	2.1	4	84	10.5	2	80	13.3	2	0	0
Subtotal	8864	88.6	19	248	31	6	5479	913.2	10	5428	3

* Para alimentos sólidos: fuente (846), cestita (26), tembladera (11), flamenquilla (6), azafate (4), portatostadas (1), pescadera (2), ensaladera (79), frutera (7), confitera (1), dulcera (1); Para líquidos: sopera (33), olla (10), potajera (17), jarra/jarro (224), ponchera (128), barril (1); Para salsas y condimentos: salsera (92), mantequera (22), salero (58), pimentero (7), vinagrera (20), aceitera (5); Para servir bebidas sociales: chocolatera (9), pava (1), tetera (19), cafetera (31), tenazas para azúcar (5), azucarera (13); Presentación de otros artefactos: rodaja (32), trébede para fuentes (5), posabotellas (16), bandeja (43), salvilla (19), mancerina o macerina (51), pie de pocillo (3); Manipulación en el servicio: cucharón (21), trinchante (9), espumadera (1); Limpieza y decoración: mantel (91), servilleta (516), mosquitero (1), palillero (4), aguamanil (1), enjuague (27).

** Recipientes para alimentos salados: plato (9074), escudilla (1), huevero (7); Artefactos para consumo de postres: platillo (784), compotera (14), cucharas y tenedores de postre (227); Recipientes para líquidos: vaso (1226), copa (232), taza (1769), jícara (23), pocillo (1570); Artefactos para consumo de mate: mate (112), bombilla (134), salvilla (23), pie de mate (87).

Cuando comparamos los inventarios comerciales entre sí podemos observar que la media de objetos de ambas categorías presentes en los inventarios de pulperías es inferior a la de los demás y también a la de los contextos domésticos, lo cual podría estar indicando que estos comerciantes por lo general no se dedicaban a la venta de estos ítems, a excepción de aquellos relacionados con el consumo de mate. Los tenderos, comercializaban artículos semejantes a los del vendedor de loza y en proporciones parecidas. Sin embargo, aparentemente sería en estos lugares donde se podían obtener cubiertos de mesa, dadas las grandes cantidades presentes.

A partir de la Tabla 3 intentamos acercarnos a la diversidad interna de algunos de los productos en venta. Nos centramos únicamente en los que son mencionados más de una vez en uno o más inventarios y que además poseían una descripción acerca de la materia prima y/o calidad más allá de la denominación genérica, el estado y la referencia al tamaño de cada artefacto. Decidimos no incluir los datos referidos a los precios de los productos por su difícil comparación dado el escaso conocimiento actual acerca de las fluctuaciones inflacionarias de la moneda, las posibles variaciones en función del reabastecimiento y la distancia temporal que separa un caso del otro.

Comparando esta tabla con las anteriores podemos observar que todos los productos listados aquí son también los más abundantes en los stocks comerciales. Como puede apreciarse existe cierta diversidad, sobre todo en las materias primas de las que están manufacturados algunos artefactos, además de algunas referencias a su calidad relativa indicada por el funcionario que realizó cada documento. Cuando esta apreciación no se halla registrada en las fuentes, la diversidad interna en la materialidad también es un indicador de calidades diferentes y por ende de precios distintos para un mismo producto. En los casos en los que existían varias descripciones para un mismo ítem en un mismo inventario se pudo corroborar que esta diferencia en la materialidad y calidad redundaba en el precio⁵³.

Cuando comparamos las materias primas observamos que para algunos objetos estas son las mismas, especialmente para los de cocción (metales). Por otra parte, en las pulperías hallamos las opciones más económicas de artefactos de presentación y consumo, por ejemplo, los manufacturados en «barro de la tierra» o los cuchillos de cabo de hueso. En las tiendas se observa en estas categorías más diversidad de materiales y calidades, particularmente en los objetos que sólo podían hallarse en estos comercios.

⁵³ Por ejemplo, en los inventarios y tasaciones del tendero Cristóbal Robles y Carvallo, citado más arriba.

TABLA 3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ARTEFACTOS DESCRITOS EN INVENTARIOS DE COMERCIANTES

Artefactos	Características en		
	Pulperías	Tiendas	Venta de loza
Cuchillo	cabo pesado, marca chica	cabo liviano, marca ordinaria	
Cacerola	cobre	cobre chileno	
Olla	de barro criolla o barro de la tierra	hierro	
Sartén	cobre con cabo de hierro, material no especificado con cabo de hierro	hierro	
Caldera	cobre, cobre de España	cobre, cobre de Chile	
Chocolatera	cobre estañado	cobre, cobre de Chile	
Fuente		peltre	loza de piedra
Jarra/jarro	cobre estañado, barro de la tierra	estaño, loza ordinaria	loza de piedra
Plato	loza sevillana	peltre, loza ordinaria	loza de piedra
Cuchillo de mesa*	cabo de hueso	cabo de hueso, cabo verde, cabo de palo de rosa, flamenco, plateado, cabo plateado	
Tenedor de mesa		metal amarillo, estaño	
Cuchara de mesa		metal amarillo, estaño, metal ordinario, metal blanco, acero	
Taza	barro de la tierra	peltre, loza ordinaria	loza de piedra
Pocillo		loza ordinaria	loza de piedra
Mate	de la tierra sin especificar, de la tierra labrado		
Bombilla	hojalata	lata	

* Resulta interesante notar que este es el utensilio con mayor diversidad interna y es independiente de los tenedores y cucharas, es decir que no conforman «juegos» como en la actualidad. Esto último se observa también en los inventarios domésticos.

A partir de este conocimiento de los objetos en venta y en uso en las viviendas en la siguiente sección analizamos las formas de utilizarlos a nivel doméstico. Esto permite, en la última sección discutir, a modo de conclusiones

preliminares, hasta qué punto la oferta y su diversidad interna concuerdan con las prácticas de alimentación de potenciales clientes.

DE LOS OBJETOS A LAS PRÁCTICAS: FORMAS DIFERENTES DE ORGANIZAR
LA ALIMENTACIÓN A NIVEL DE LA UNIDAD DOMÉSTICA

La muestra de inventarios provenientes de personas particulares, es decir de objetos de uso doméstico de una o más personas que compartían sus comidas, es la de mayor tamaño y diversidad en términos de artefactos y de grupos sociales y económicos representados. El mayor tamaño de la muestra permitió realizar una serie de análisis estadísticos más profundos a fin de conocer cómo se utilizaban los objetos que se hallaban disponibles. El objetivo de esta tarea es entender quiénes eran los que consumían determinados conjuntos de bienes para poder caracterizar la relación entre la oferta y la demanda de los mismos.

Para ello analizamos los conjuntos de inventarios buscando agrupar aquellos que presentaran una asociación semejante de utensilios. Para ello se realizó un análisis de clusters⁵⁴ considerando por un lado los utensilios de preparación y cocción y por otro los de presentación y consumo⁵⁵. Así se pudo observar la existencia de dos agrupamientos para preparación y cocción –Grupos 1 y 2– y dos de presentación y consumo, Grupos A y B. El entrecruzamiento de estos dos pares de grupos conformó cuatro conjuntos de inventarios –1A, 1B, 2A y 2B– los cuales se sometieron a una prueba de Chi cuadrado la cual mostró que estos agrupamientos no son independientes. Es decir que la pertenencia a un grupo de preparación y cocción –1 o 2– implica un tipo particular de presentación y consumo –A y B– y viceversa⁵⁶.

Ahora bien, ¿cómo se caracterizan los conjuntos artefactuales de estos grupos y qué prácticas implicaban? En la Tabla 4 mostramos los artefactos de preparación y cocción presentes en inventarios domésticos según su distribución en los dos grupos resultantes del análisis de clusters.

Como puede observarse las características de los artefactos de preparación son semejantes, pero su proporción es superior en el Grupo 1: alrededor del

⁵⁴ Marschoff, 2010: 152-158.

⁵⁵ Se tomó la decisión de agrupar de a pares de funciones ya que entre las limitaciones del método se cuenta el hecho de que la distancia –medición de la relación cuantitativa entre pares de observaciones utilizando las variables medidas–, para resultar una medida útil de las relaciones entre las observaciones, debe limitarse a información que exprese propiedades semejantes.

⁵⁶ Marschoff, 2010: 168.

TABLA 4. CARACTERÍSTICAS DE LA COMPOSICIÓN ARTEFACTUAL POR PREPARACIÓN Y COCCIÓN DE LOS GRUPOS 1 Y 2. N: CANTIDAD DE ARTEFACTOS, %: PORCENTAJE DEL TOTAL, X: MEDIA, R: RIQUEZA*

Funcionalidad de los artefactos	Grupo 1				Grupo 2			
	N	%	X	R	N	%	X	R
Preparación								
Molienda de especias	20	5,4	0,5		27	4,7	0,6	
Molienda de bebidas sociales	1	0,3	0,02		8	1,4	0,2	
Moler y desmenuzar	40	10,9	1,05		33	5,7	0,7	
Picar, trozar y cortar	27	7,4	0,7		21	3,6	0,4	
Manipulación	20	5,4	0,5	20	19	3,3	0,4	20
Procesamiento de cereales y harinas	9	2,4	0,2		6	1,03	0,1	
Preparación de masa	6	1,6	0,1		10	1,7	0,2	
Especialización por otros productos	2	0,5	0,05		2	0,3	0,04	
Subtotal	125	34,1	3,3	20	126	21,8	2,8	20
Cocción								
Precocciones (hervido)	1	0,3	0,02		40	6,9	0,9	
Cocer y guisar	133	36,3	3,5		144	24,9	3,2	
Freír/sofreír, hornear y asar	56	15,3	1,5	16	159	27,5	3,5	24
Calentar agua y cocer bebidas sociales	49	13,4	1,3		75	13	1,6	
Control del fuego	2	0,5	0,05		33	5,7	0,7	
Subtotal	241	65,9	6,3	16	451	78,2	10	24

* Extraído de Marschoff, 2010: 158.

34% del total. En ambos la riqueza es la misma y las medias casi para ningún artefacto llegan a uno.

Es a través de la representación diferencial de los artefactos de cocción que estos dos grupos se distinguen. En el Grupo 2 los artefactos de cocción representan una proporción mayor y una riqueza superior. Se destaca la presencia de artefactos para la realización de precocciones y de utensilios para el control del fuego. La proporción de recipientes para calentar agua y cocer bebidas sociales es semejante en ambos grupos.

Otra de las diferencias notables es en la representación diferencial de artefactos de cocción cuyos resultados son líquidos, es decir de artefactos para cocer y guisar, y de aquellos donde las comidas elaboradas son más sólidas, utensilios para freír/sofreír, hornear y asar. En el Grupo 1 los utensilios para realizar preparaciones líquidas, especialmente ollas, predominan por sobre los artefactos con resultados sólidos. En el Grupo 2 la situación es exactamente

inversa. Si bien en ambos las medias de utensilios para cocer y guisar son semejantes, en el Grupo 2 la proporción y la media de los artefactos para freír/sofreír, hornear y asar son superiores a las del Grupo 1.

También se puso a prueba la relación entre los objetos dentro de los grupos mediante el coeficiente de correlación de Spearman para medir el grado de asociación o interdependencia entre dos variables, el cual a su vez se sometió a una prueba de significación. Para los utensilios de preparación y cocción, dada la baja cantidad de algunas categorías, estos coeficientes se calcularon únicamente para cuatro variables agrupadas: artefactos de preparación, de cocción de preparaciones líquidas –ollas, peroles y pescaderas utilizados para cocer y guisar–, utensilios para cocer comidas sólidas –todos los artefactos para freír o sofreír, hornear y asar– y los utensilios para calentar agua y cocer bebidas sociales. Los resultados⁵⁷ muestran que en el Grupo 2 los cuatro conjuntos de artefactos se encuentran correlacionados entre sí de manera estadísticamente significativa, mientras que en el Grupo 1 sólo algunas de estas variables lo hacen.

Así, los análisis mostraron que la distinción de estos dos conjuntos principales ocurrió sobre todo a través de los artefactos de cocción. El Grupo 1 se caracteriza por el predominio de artefactos para cocer y guisar –preparaciones de aspecto más líquido y homogéneo– y por una baja representación de utensilios para efectuar precocciones y para el control del fuego. Asimismo, en este grupo la presencia de objetos de cada categoría no necesariamente conlleva la presencia de otros artefactos, es decir que hasta cierto punto podrían no representar prácticas homogéneas. El Grupo 2, presentó mayor riqueza y proporción de utensilios de cocción, entre los cuales predominaban aquellos utilizados para cocinar alimentos de apariencia más sólida y heterogénea. En este grupo también se evidenciaron frecuencias mayores de objetos para el control del fuego y para la realización de precocciones. Por otra parte, todas las categorías de artefactos presentes en el Grupo 2 se encontraron estrechamente correlacionadas entre sí, es decir, que conformaban un conjunto coherente de herramientas consideradas necesarias para llevar a cabo la preparación y cocción de comidas.

Pasando ahora a las actividades de presentación y consumo también aquí el análisis de clusters mostró la existencia de dos grupos: A y B. En la Tabla 5 se muestra la representación diferencial de estos artefactos en los inventarios domésticos. En ambos grupos los artefactos de consumo representan la mayor proporción, con valores de riqueza idénticos. Sin embargo, en el Grupo B esa proporción es más alta así como también la media general. Otra diferencia

⁵⁷ Marschoff, 2010: 372-375.

TABLA 5. CARACTERÍSTICAS DE LA COMPOSICIÓN ARTEFACTUAL POR PRESENTACIÓN Y CONSUMO DE LOS GRUPOS A Y B. N: CANTIDAD DE ARTEFACTOS, %: PORCENTAJE DEL TOTAL, X: MEDIA, R: RIQUEZA*

Funcionalidad de los artefactos	Grupo A				Grupo B			
	N	%	X	R	N	%	X	R
Mobiliario								
Mesas	212	4,27	3,8	2	131	1,6	3,4	2
Asientos individuales	1114	22,4	20,2		709	8,9	18,6	
Subtotal	1326	26,7	24,1	2	840	10,5	22,1	2
Presentación								
Fuentes	234	4,7	4,2		404	5,05	10,6	
Alimentos sólidos especializados	9	0,9	0,1		73	0,9	1,9	
Alimentos líquidos	14	0,3	0,2		44	0,5	1,1	
Alimentos dulces	4	0,1	0,07		5	0,06	0,1	
Bebidas	57	1,1	1,03		52	0,6	1,3	
Bebidas sociales	28	0,5	0,5	29	49	0,61	1,3	41
Salsas y condimentos	23	0,4	0,4		93	1,16	2,4	
Manipulación	15	0,3	0,3		16	0,2	0,4	
Presentación de artefactos	89	1,8	1,6		79	1	2	
Manteles	23	0,4	0,4		68	0,8	1,8	
Servilletas	86	1,7	1,5		430	5,4	11,3	
Limpieza y decoración	1	0,02	0,01		32	0,4	0,8	
Subtotal	583	11,7	10,6	29	1345	16,8	35,4	41
Consumo								
Plato	1249	25,7	22,7		2363	29,6	62,2	
Cubiertos	736	14,8	13,4		767	9,6	20,2	
Postre	234	4,7	4,2	14	781	9,8	20,5	14
Bebidas	182	3,6	3,3		1258	15,7	33,1	
Bebidas sociales	508	10,2	9,2		565	7,1	14,8	
Artefactos relacionados al mate	146	2,9	2,6		67	0,8	1,7	
Subtotal	3055	62,6	55,5	14	5801	73,7	152,6	14

* Extraído de Marschoff, 2010: 164.

entre uno y otro grupo se identifica al considerar la segunda categoría de artefactos más abundante en cada uno de ellos. En el Grupo A esta es el mobiliario, el cual sin embargo presenta valores de medias semejantes en ambos grupos. En el Grupo B la segunda categoría más representada son los utensilios

lios de presentación los cuales además tienen una media general y una riqueza superiores a las del Grupo A.

En lo que respecta a los artefactos de consumo, el objeto más abundante en ambos grupos son los platos, si bien en el Grupo B las medias son comparativamente más altas. El Grupo A presenta proporciones mayores de cubiertos, artefactos para el consumo de bebidas sociales y utensilios relacionados con el mate. Sin embargo, excepto para este último conjunto de objetos, el Grupo B muestra medias con valores superiores a los del Grupo A.

También se calcularon los coeficientes de correlación, cuyo análisis se vio dificultado por la gran cantidad de variables con valores muy bajos o nulos sobre todo en el Grupo A, por lo que fue necesario proceder a unificar algunas categorías. De esta manera agrupamos todos los artefactos de presentación en una única categoría pero manteniendo los manteles y las servilletas como variables separadas ya que presentaban valores más altos. Por su parte, los artefactos de mobiliario y de consumo fueron agrupados de la forma presentada en la tabla anterior.

Los resultados muestran que en ambos grupos existen artefactos que siempre se correlacionan entre sí conformando pares: las sillas con las mesas, los manteles con las servilletas y los platos con cada uno de los demás artefactos de consumo. Por otra parte, el comportamiento de los manteles y servilletas, no parece mostrar usos semejantes a los actuales: ninguno de ellos, clasificables hoy en día como de presentación, se correlaciona con las mesas, las sillas, los utensilios de presentación y tampoco con los de consumo. Esto indica que su presencia en los stocks de inventarios no resulta claramente vinculable a estas actividades de la alimentación.

Por su parte, refiriéndonos específicamente a los utensilios y recipientes de presentación, éstos se correlacionan con las sillas y con las mesas en ambos grupos. Del mismo modo, su presencia también se asocia a todos los utensilios de consumo.

En lo que respecta a los artefactos para el consumo, en términos generales, todos ellos se hallan correlacionados entre sí en forma estadísticamente significativa. Las correlaciones negativas ocurren en el Grupo B y corresponden principalmente a las categorías de recipientes de bebidas sociales, mate y utensilios para consumo de postre. En ese grupo los recipientes para bebidas sociales no se correlacionan con las mesas, las sillas, los cubiertos, los artefactos para consumo de postre y los utensilios para mate. Por otra parte, en ninguno de los dos grupos se correlacionaron los objetos para el consumo de postre con los artefactos para mate.

En resumen, el Grupo A se caracteriza por presentar proporciones mayores de sillas y mesas y menores de objetos de presentación, los cuales además

mostraron una riqueza inferior que en el Grupo B. En lo que se refiere a los utensilios de consumo, en el Grupo A los recipientes para bebidas sociales y para mate presentan proporciones mayores y se hallan correlacionados positivamente con otros objetos de la misma categoría.

En cambio, en el Grupo B, las sillas y mesas representan una proporción menor del total de objetos, sin embargo, sus medias son semejantes a las del Grupo A. En este grupo es marcada la diferencia en riqueza de los artefactos de presentación. Por otra parte, tanto éstos como los de consumo presentan medias mayores a las del Grupo A. En el Grupo B, el énfasis en las bebidas sociales y en el mate no parece haber sido tan importante ya que estas dos variables no se correlacionan entre sí ni con otros utensilios de consumo. Por otra parte, el hecho de que las sillas y mesas se hallen correlacionadas con la mayoría de los objetos de presentación y consumo en ambos grupos nos indica que es posible pensar que la práctica de comer frente a una mesa utilizando asientos y artefactos individuales era lo habitual en ambos grupos.

De este modo pudimos identificar y describir a partir de los stocks de bienes listados en los inventarios domésticos formas diferentes de organizar la alimentación. Estas formas se pusieron a prueba con otras variables conocidas de los difuntos a fin de empezar a conocer quiénes eran las personas que utilizaban los objetos de esta manera. Así se sometió a una prueba estadística de significación la cantidad de casos correspondientes a los grupos 1A, 1B, 2A y 2B, contraponiéndola con el sexo y el lugar de origen del difunto, su nivel de riqueza patrimonial al momento de la muerte, el tipo de unidad doméstica que integraba –unipersonal, pareja o familia– y su ocupación principal. Ninguna de estas variables se asoció de manera estadísticamente significativa con los grupos con formas diferenciadas de organizar la alimentación. Es decir que en la muestra con la que trabajamos la elección de una manera de llevar adelante la alimentación podría ser independiente de estas cinco variables consideradas.⁵⁸ Este hecho resulta muy interesante ya que nos podría estar indicando que la forma de organizar la alimentación no era un factor de diferenciación entre grupos sociales en esta sociedad –aunque probablemente eso sí ocurriese a nivel de los productos alimenticios elegidos a los cuales no podemos acceder por este tipo de fuente.

Si bien el período abarcado por la muestra es muy breve, también se analizó el comportamiento de estos grupos a lo largo del tiempo (Marschoff, 2010). En términos generales se pudo observar que las cantidades de bienes listadas en los inventarios domésticos y su diversidad aumentan con el paso del tiempo, especialmente en el segmento correspondiente a 1801-1810, lo

⁵⁸ Marschoff, 2010: 176-180.

cual es posible de explicar a través de la mayor apertura comercial que conllevó la Ley de Libre Comercio. Sin embargo, los grupos que pudimos diferenciar a partir del comportamiento de sus stocks de bienes no se modificaron durante este período temporal indicando que las distintas prácticas de la alimentación observables permanecieron estables lo cual imprimió al período virreinal porteño un sello particular vinculable al contexto pre-revolucionario (Marschoff, 2012).

A MODO DE CONCLUSIONES: EL CONSUMO Y LA OFERTA DE OBJETOS RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN EN EL BUENOS AIRES VIRREINAL

Ahora podemos intentar aproximarnos al objetivo que nos habíamos planteado al inicio y analizar cómo se estructuraba la oferta de objetos relacionados con la alimentación en relación a las maneras en que éstos eran utilizados en los ámbitos domésticos. Como vimos en la tercera sección de este artículo, una gran diversidad de productos se hallaba en circulación, algunos de los cuales se encontraban también a la venta en pulperías, tiendas y a través de comerciantes especializados.

Para acercarnos a entender quiénes eran las personas que los consumían y con qué objetivos, en la sección anterior mostramos, que existían grupos diferentes que demandaban conjuntos de utensilios específicos. Así vimos que en términos de los artefactos para preparar y cocinar alimentos existe un conjunto de casos que se caracteriza por preferir aquellos que sirven para asar, freír, sofreír y hornear, es decir preparar comidas sólidas. En este grupo todas las categorías de objetos con funciones de preparación y cocción se hallan correlacionadas. En cambio en el otro grupo de casos esto no ocurre y se prefieren los utensilios para cocer y guisar, resultando en comidas de aspecto más líquido y heterogéneo. Los comercios cuyos stocks pudimos analizar disponían de ítems en venta para suplir estas preferencias distintas.

En términos de artefactos para presentar y consumir alimentos también hemos visto que se conformaban dos grupos. En ambos la presencia de sillas y mesas y de cubiertos y platos es importante y suficiente para que todos los integrantes de la unidad doméstica cuenten con los medios para realizar un consumo de alimentos formal, es decir, sentados a la mesa con plato y cubiertos⁵⁹. Por ello podríamos sostener que la demanda de estos objetos habría sido generalizada en toda la población. Por otra parte la oferta de estos ítems –al menos de cubiertos y platos– se halla disponible en los tres tipos de stocks

⁵⁹ Marschoff, 2010: 173-174.

revisados –aunque inferior en las pulperías– y con calidades variables, lo que habría permitido un amplio acceso a los mismos.

Por otro lado, los dos grupos que segregamos en términos de presentación y consumo se distinguen entre sí, uno por presentar mayor abundancia y diversidad de utensilios de presentación, mayores cantidades de objetos para el consumo –exceptuando los relacionados al mate– y sin correlación entre los ítems para beber bebidas sociales, consumir postres y beber mate. La situación inversa ocurre en el otro grupo, allí las cantidades y medias de utensilios son inferiores en términos generales, pero los artefactos para el consumo de postres, bebidas sociales y mate se hallan correlacionados entre sí. Todos estos objetos se hallan en los tres tipos de negocios que observamos, si bien parece haber cierta especialización en algunos ítems, como por ejemplo loza y cubiertos de mesa en las tiendas.

El hecho de no haber podido relacionar de forma estadísticamente significativa los grupos de consumidores con otras variables, en particular sus niveles de riqueza patrimonial, nos llevó a concluir, inicialmente y a nivel de la muestra con la que trabajamos, que estas prácticas serían independientes de estos factores⁶⁰. Es decir que ni las formas de preparar y cocinar, ni las maneras de presentar y consumir los alimentos habrían estado funcionando como elementos de distinción⁶¹ en la población de Buenos Aires durante el Virreinato, al menos no en función de las variables consideradas.

Esto se ve corroborado por la estructuración de la oferta comercial donde observamos diversidad de calidades –y en consecuencia, precios– para algunos objetos en particular. Si bien existe cierto grado de especialización en los comercios, tanto en pulperías –a donde concurría el sector más «popular» de la población de forma directa⁶²– como en tiendas podían adquirirse los mismos utensilios de cocción manufacturados en idéntico material. Para los objetos de presentación y consumo observamos que en las pulperías se vendían, en proporciones más bajas, opciones más baratas de algunos objetos que también podían hallarse en otros comercios. Sin embargo, eso no excluye que en las tiendas, por ejemplo, existiese un cierto surtido de calidades que incluía también utensilios económicos.

Estamos por lo tanto en posición de discutir la supuesta homogeneidad de las prácticas de alimentación con la que se suele caracterizar al Buenos Aires colonial y virreinal. Desde las formas de utilizar los objetos vimos que esta homogeneidad no es tal, si no que existieron en la población maneras de

⁶⁰ Marschoff, 2010; 2012.

⁶¹ *Sensu* Bourdieu, 1984.

⁶² Mayo, 2000.

hacer diferentes las cuales no pudieron relacionarse con diferencias en el nivel de riqueza. Desde la estructuración de la oferta comercial vimos que efectivamente son los mismos utensilios los que se hallan en venta, disponibles en un único material o en varios y representando calidades distintas asociadas a diferencias de precios. Esta parece entonces haber sido la respuesta del sector comercial a la heterogeneidad de consumidores: disponibilidad de artículos necesarios para prácticas distintas y variedad de precios para un mismo ítem. Es en esta última característica de la oferta que podemos decir que hallamos distinción al interior de la población libre de Buenos Aires a partir del nivel de riqueza. Esta distinción posiblemente sería aún más profunda si tuviésemos en cuenta los productos alimenticios consumidos. Lo que aquí queremos resaltar es que si bien qué se comía y qué calidad de utensilios se compraban podrían variar según el nivel económico, las formas de utilizarlos no se modificaban en función del poder adquisitivo. Es en ese único sentido en el que, a nuestro entender, pueden las prácticas de alimentación del Buenos Aires virreinal ser consideradas homogeneizantes.

Este hecho no resulta llamativo si tenemos en cuenta que, como dijimos al inicio, esta era una población con posibilidades de movilidad social que además establecía sus jerarquías en función de la fortuna. Para esta sociedad el factor de distinción parece haber sido «qué se consume» y no «cómo se hace», tal como cabría esperar en sociedades con división de clase marcadas⁶³. Un ejemplo claro contemporáneo lo constituye la sociedad francesa y sus prácticas de alimentación⁶⁴.

Por supuesto, lo expuesto hasta aquí constituye una interpretación posible de los resultados obtenidos. Las tendencias que se pudieron observar a partir de los análisis realizados deberán ser contrastadas con otras líneas de evidencia adicionales, tales como el análisis de contextos arqueológicos contemporáneos, además de que podrían verse enriquecidas o refutadas a partir del estudio de otras fuentes escritas: Actas de Cabildo, inventarios de cargas de barcos, impuestos de tránsito, libros de recetas de cocina, etc. Varias líneas de indagación futura se abren a partir de este punto. La que nos interesa en particular implicaría una ampliación de la muestra a fin de analizar si estas prácticas, funcionales a un contexto de movilidad social que consideramos que fue parcialmente propiciado por la coyuntura de la creación del Virreinato y las migraciones, pueden extenderse al periodo colonial anterior y republicano posterior y qué implicaciones a nivel de análisis social tienen.

⁶³ Goody, 1995.

⁶⁴ Ver por ejemplo Flandrin, 1992. Revel, 1996. Pitte 1999.

BIBLIOGRAFÍA

- Albala, Ken, *Food in Early Modern Europe*, Connecticut, Greenwood Press, 2003.
- Alvarez, Marcelo y Pinotti, Luisa, *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Buenos Aires, Grijalbo, 2000.
- Arcondo, Aníbal, *Historia de la alimentación en Argentina. Desde los orígenes hasta 1920*, Córdoba, Ferreyra Editor, 2002.
- Areces, Nidia, “Las sociedades urbanas coloniales”, Enrique Tandeter (comp.), *Nueva Historia Argentina. La sociedad colonial. tomo II*, Buenos Aires, Editorial Sudamericana, 2000: 145-187.
- Astiz, Juana Eloísa, “Alimentación”, Nelly Raquel Porro, Juana Eloísa Astiz y María Margarita Rospide, *Aspectos de la vida cotidiana en el Buenos Aires virreinal*, Buenos Aires, Colección del IV Centenario de Buenos Aires/Universidad de Buenos Aires, 1982: 249-294.
- Bartolomé Bartolomé, Juan Manuel, “Niveles de riqueza patrimonial, condiciones de vida y pautas de consumo de las familias de comerciantes y financieros de la ciudad de León (1750-1850)”, *Nuevo Mundo, Mundos Nuevos. Coloquios* <http://nuevomundo.revues.org/index29752.html> 2008 (consultada el 20 de enero de 2014)
- Bourdieu, Pierre, *Outline of a Theory of Practice*, Cambridge, Cambridge University Press, 1977.
- Bourdieu, Pierre, *Distinction*, Londres, Routledge & Keagan Paul, 1984.
- Bourdieu, Pierre, “The Social Space and the Genesis of Groups”, *Theory and Society*, XIV/6 (Nueva York, 1985): 723-744.
- Bourdieu, Pierre, *Meditaciones pascalianas*, Barcelona, Editorial Anagrama, 1999.
- Carrera, Magalí, “Locating race in Late Colonial Mexico”, *Art Journal*, LVII/3 (Nueva York, 1998): 37-45.
- Cicerchia, Ricardo, *Historia de la vida privada en Argentina*, Buenos Aires, Troquel, 1998.
- Contreras, Jesús, “Introducción”, Jesús Contreras (comp.), *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona, Publicaciones de la Universitat de Barcelona, 1995: 9-24.
- Cruz, Jesús, “Las élites iberoamericanas a finales del siglo XVIII. Sobre modelos y procesos comparados”, *Cuadernos de Historia Moderna*, X (Madrid, 1989-90): 195-213.
- Chiaromonte, José Carlos, “La etapa Ilustrada, 1750-1806”, Carlos Assadorurian, Guillermo Beato y José Carlos Chiaromonte, *Argentina: de la conquista a la independencia*, Buenos Aires, Hyspamerica, 1986: 280-364.

- Douglas, Mary, "Fundamental Issues in Food Problems", *Current Anthropology*, XXV/4 (Chicago, 1984): 498-499.
- Dreyfus, Hubert, *Ser- en- el- mundo. Comentarios a la división I de Ser y Tiempo de Martín Heidegger*, Santiago de Chile, Editorial Cuatro Vientos, 1996.
- Fisher, John "Commerce and Imperial Decline: Spanish Trade with Spanish America, 1797-1820", *Journal of Latin American Studies*, XXX/3 (Cambridge, 1998): 459-479.
- Flandrin, Jean-Louis, "La distinción a través del gusto", Philippe Ariès y George Duby (dirs.), *Historia de la vida privada. El proceso de cambio en la sociedad de los siglos XVI-XVIII*, Barcelona, Taurus, 1992: 266-309.
- Floria, Carlos y García Belsunce, César, *Historia de los argentinos*, tomo 1, Buenos Aires, Ediciones Larousse, 1992.
- Garavaglia, Juan Carlos y Meléndez, Diane, "Economic Growth and Regional Differentiations: The River Plate Region at the End of the Eighteenth Century", *The Hispanic American Historical Review*, LXV/1 (Durham, 1985): 51-89.
- García Belsunce, César, "Rueda de profesiones", César García Belsunce (dir.), *Buenos Aires 1800-1830. Tomo I. Su Gente*, Buenos Aires, Editorial del Banco Internacional/Banco Unido de Inversión, 1976: 107-133.
- Gentile Lafaille, Margarita, *Testamentos de Indios de la Gobernación de Tucumán 1579/1704*, Buenos Aires, Instituto Universitario Nacional del Arte/Area Transdepartamental de Folklore, 2008.
- González Bernaldo, Pilar, *Civilidad y política en los orígenes de la nación argentina. Las sociabilidades de Buenos Aires, 1829-1862*, Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, 2007.
- Goody, Jack, *Cocina, Cuisine y Clase. Estudio de Sociología Comparada*, Barcelona, Gedisa, 1995.
- Goody, Jack, "La comida de África en la cultura 'blanca' y en la cultura 'negra'", Massimo Montanari (comp.), *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*, Buenos Aires, Paidós, 2003: 105-118.
- Hanson Jones, Alice, "Estimating Wealth of the Living from a Probate Sample", *Journal of Interdisciplinary History*, XIII/2 (Massachusetts, 1982): 273-300.
- Izard, Holly, "Random or Systematic?: An Evaluation of the Probate Process", *Winterthur Portfolio*, XXXII/2-3 (Chicago, 1997): 147-167.
- Johnson, Lyman, "Salarios, precios y costo de vida en el Buenos Aires colonial tardío" *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana «Dr. E. Ravignani»*, II (Buenos Aires, 1990): 133-157.
- Johnson, Lyman y Socolow, Susan, "Población y espacio en el Buenos Aires del siglo XVIII", *Desarrollo Económico*, XX/79 (Buenos Aires, 1980): 329-349.

- Jurado Jurado, Juan Carlos, "Forasteros y transeúntes en América, siglo XVIII. El caso de Francisco Fernández de la Fuente", *Revista de Indias*, LX/220 (Madrid, 2000): 651-662.
- Mariluz Urquijo, José María, *El Virreinato del Río de la Plata en la época del Marqués de Avilés (1799-1801)*, Buenos Aires, Colección del 5.º Centenario/Editorial Plus Ultra, 1987.
- Marschoff, María, *Sociabilidad y alimentación. Estudio de casos en la transición hacia el siglo XIX en el Virreinato del Río de La Plata*. Aceptado en 2010 para ser publicado en A. Izeta ed., *South American Archaeological Series*, *British Archaeological Reports Internacional Series*, Oxford, Archaeopress, en prensa.
- Marschoff, María, "El cuerpo y la corporización como herramientas metodológicas para el estudio de la cultura material", Mariano Ramos, Alicia Tapia, Fabián Bognanni, Mabel Fernández, Verónica Helfer, Carlos Landa, Matilde Lanza, Emanuel Montanari, Eugenia Néspolo y Virginia Pineau, *Temas y problemas de la Arqueología Histórica. Tomo II*, Luján, Publicaciones del Programa de Arqueología Histórica y Estudios Pluridisciplinarios, Dpto. Cs. Sociales. UNL, 2011: 369-382.
- Marschoff, María "Enfoques teóricos acerca del cambio social y el cambio en las prácticas alimenticias: una opinión arqueológica", María del Pilar Babot, María Marschoff y Francisco Pazzarelli (eds.), *Las manos en la masa: Arqueologías, Antropologías e Historias de la alimentación en Suramérica*, Córdoba, Museo de Antropología-UNC-CONICET/Instituto Superior de Estudios Sociales-UNT-CONICET, 2012: 225-242.
- Martínez de Sánchez, Ana María, *Vida y «buena muerte» en Córdoba durante la segunda mitad del siglo XVIII*, Córdoba, Centro de Estudios Históricos, 1996.
- Martínez de Sánchez, Ana María, "El Juzgado de Bienes de Difuntos en Córdoba", *XI Congreso del Instituto Internacional de Historia del Derecho Indiano. Tomo IV*, Buenos Aires, Instituto de Investigaciones de Historia del Derecho, 1997: 199-222
- Mayo, Carlos, *Pulperos y pulperías de Buenos Aires (1740-1830)*, Buenos Aires, Editorial Biblos, 2000.
- McCaa, Robert, Stuart Schwartz y Arturo Grubessich. "Race and Class in Colonial Latin America: A Critique", *Comparative Studies in Society and History*, XXI/3 (Cambridge, 1979): 421-433.
- Mintz, Sidney y Du Bois, Christine, "The Anthropology of Food and Eating", *Annual Review in Anthropology*, XXXI (Danvers, 2002): 99-199.
- Montecino, Sonia, *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile*, Tesis Universiteit Leiden, Dinamarca. <https://openaccess.leidenuniv.nl/space/bitstream/1887/4864/1/thesis.pdf>, 2006, (consultada el 20 de enero de 2014).

- Mörner, Magnus, "Economic Factors and Stratification in Colonial Spanish America with Special Regard to Elites", *The Hispanic American Historical Review*, LXIII/2 (Durham, 1983): 335-369.
- Myers, Jorge, "Una revolución en las costumbres; las nuevas formas de sociabilidad de la elite porteña, 1800-1860", Fernando Devoto y Marta Madero (dirs.), *Historia de la vida privada en la Argentina. Tomo 1. País antiguo. De la colonia a 1870*, Buenos Aires, Taurus, 1999: 110-145.
- Nicoletti, María Andrea, "El Cabildo de Buenos Aires: Las bases para la confrontación de una mentalidad", *Quinto Centenario*, XIII (Madrid, 1987): 97-126.
- Owens, Alastair, "Measure of Wealth: Probate Valuations, Personal Wealth and Indebtedness in England, 1810-40", *Historical Research*, LXXIX/205 (Londres, 2006): 383-403.
- Peña, Milcíades, "Antes de mayo. Formas sociales del trasplante español al nuevo mundo", Milcíades Peña, *Historia del Pueblo Argentino*, tomo I, Buenos Aires, Ediciones Montevideo, 2005.
- Pitte, Jean-Robert, "The Rise of the Restaurant", Jean Louis Flandrin y Massimo Montanari (dirs.), *Food: a culinary history from antiquity to the present*, Nueva York, Columbia University Press, 1999: 471-480.
- Porro, Nelly, "La vida urbana en su faz privada", *Nueva Historia de la Nación Argentina. Tomo 3. Período español (1600-1810)*, Academia Nacional de la Historia, Buenos Aires, Planeta, 1999: 133-162.
- Ramos Palencia, Fernando, "Una primera aproximación al consumo en el mundo rural castellano a través de los inventarios *post-mortem*: Palencia, 1750-1840", Bartolomé Yun Casalilla (Ed.), *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIX*, Valladolid, Estudios de Historia, Junta de Castilla y León, Consejería de Educación y Cultura, 1999: 107-131.
- Real Academia Española, *Academia Usual y Autoridades*, www.rae.es, 1726-1899.
- Revel, Jean-Francois, *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*, Barcelona, Tusquets, 1996.
- Rodríguez, Pablo, "Testamento y vida familiar en el Nuevo Reino de Granada (siglo XVIII)", *Boletín Cultural y Bibliográfico* XXXVII/31 (Bogotá, 1996): <http://www.lablaa.org/blaavirtual/publicacionesbanrep/boletin/boleti1/bol37/rese1.htm> (consultado el 20 de enero de 2014).
- Rodríguez García, Margarita Eva, "El criollismo limeño y la idea de nación en el Perú tardocolonial", *Araucaria. Revista Iberoamericana de Filosofía, Política y Humanidades*, IX (Sevilla, 2003): <http://www.institucional.us.es/araucaria> (consultado el 20 de enero de 2014).
- Rosa, José María, *Historia Argentina. Tomo I: "Los tiempos de los españoles (1492-1805"*. Buenos Aires, Ed. Oriente, 1988.

- Rosal, Miguel, "Los afroporteños 1821-1825", *Revista de Indias*, LXII/224 (Madrid, 2002): 143-172.
- Rosal, Miguel, "Diversos aspectos atinentes a la situación de los afroporteños a principios del período post-revolucionario derivados del estudio de testamentos de morenos y pardos", *Revista de Indias*, LXVI/237 (Madrid, 2006): 393-424.
- Ruibal, Beatriz, "Cultura y política en una sociedad del Antiguo Régimen", Enrique Tandeter (comp.), *Nueva Historia Argentina. Tomo II. La sociedad Colonial*, Buenos Aires, Editorial Sudamericana, 2000: 415-442.
- Saguier, Eduardo, "La crisis de circulación y la lucha contra el monopolio comercial español en los orígenes de la revolución de independencia. El caso de Buenos Aires en el siglo XVIII.", *Revista Complutense de Historia de América*, XVIII (Madrid, 1993): 149-194.
- Schávelzon, Daniel, *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*, Buenos Aires, Aguilar, 2000.
- Schutz, Alfred y Thomas Luckmann, *Las estructuras del mundo de la vida*, Buenos Aires, Editorial Amorrortu, 1977.
- Shammas, Carole, "The Determinants of Personal Wealth in Seventeenth-Century England and America", *The Journal of Economic History*, XXXVII/3 (Cambridge, 1977): 675-689.
- Shammas, Carole, "How Self-Sufficient Was Early America?", *Journal of Interdisciplinary History*, XIII/2 (Massachusetts, 1982): 247-272.
- Shammas, Carole, "A New Look at Long-Term Trends in Wealth Inequality in the United States", *The American Historical Review*, XCVIII/2 (Indiana, 1993): 412-431.
- Shennan, Stephen, *Arqueología Cuantitativa*, Barcelona, Crítica, 1992.
- Seoane, María Isabel, *Un salvoconducto al cielo. Prácticas testamentarias en el Buenos Aires indiano*, Buenos Aires, Instituto de Investigaciones de Historia del Derecho, 2006.
- Smith, Daniel Scott, "Underregistration and Bias in Probate Records: An Analysis of Data from Eighteenth-Century Hingham, Massachusetts", *The William and Mary Quarterly*, 3rd Ser., XXXII/1 (Virginia, 1975): 100-110.
- Socolow, Susan, *Los Mercaderes del Buenos Aires Virreinal*, Buenos Aires, Ediciones de la Flor, 1991.
- Tannahill, Reay, *Food in history. New, fully revised and updated revision*, Nueva York, Crown Publishers, 1988.
- Tau Anzoátegui, Víctor y Martiré, Eduardo, *Manual de historia de las Instituciones argentinas*, Buenos Aires, Ediciones Macchi, 1981.
- Thomas, Julian, *Time, culture and identity*, Londres, Routledge, 1996.

Yentsch, Anne, "Farming, fishing, whaling, trading: land and sea as resource in eighteenth-century Cape Cod", Mary Beaudry (ed.), *Documentary Archaeology in the New World*. Cambridge, Cambridge University Press, 1988: 138-159.

Yun Casalilla, Bartolomé, "La historia económica por el lado de la demanda y el consumo: unas reflexiones generales", Bartolomé Yun Casalilla (ed.), *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIX*, Valladolid, Estudios de Historia, Junta de Castilla y León, Consejería de Educación y Cultura, 1999: 9-23.

Fecha de recepción: 18 de septiembre de 2012.

Fecha de aceptación: 6 de diciembre de 2012.

Colonial society in Buenos Aires (1776-1810): an analysis of its material culture and food habits

This essay discusses the commercial availability of objects related to foodways in the city of Buenos Aires during the Viceroyalty of the Río de la Plata (1776-1810). To this information is added an analysis of the ways in which these utensils were used within domestic contexts. The material culture of these commercial and domestic contexts is approached through the analysis of inventories found in the city's probate records. As a result, the study suggests that both the different ways of organising food related activities within domestic contexts and the commercial supply of the related objects are partially a consequence of the social mobility and migrations propitiated by the creation of the Viceroyalty.

KEY WORDS: *Buenos Aires; Viceroyalty of the Río de la Plata; material culture; foodways; probate records.*
