

LOS OBJETOS DE LA ALIMENTACIÓN EN EL BUENOS AIRES VIRREINAL: ENTRE EL MERCADO MUNDIAL Y LAS PRÁCTICAS COTIDIANAS

OBJECTS OF FOOD IN VICEROYALTY BUENOS AIRES: BETWEEN THE WORLD MARKET AND DAILY PRACTICE

María Marschoff*

RESUMEN

Durante el siglo XVIII se ha detectado en casi todos los confines del mundo occidental un fenómeno característico de la modernidad que se ha denominado “explosión o revolución del consumo”. Se caracteriza por un drástico aumento en los volúmenes manufacturados y adquiridos de cierto tipo de bienes. En este artículo se busca entender cuál era el motor de este consumo en el contexto de las prácticas cotidianas de los consumidores. Con ese fin analizamos los objetos relacionados con las alimentaciones enumeradas en inventarios y tasaciones *post mortem* de habitantes de la sociedad de Buenos Aires durante el Virreinato del Río de la Plata (1776-1810). Los resultados muestran que la población de Buenos Aires participó plenamente de este fenómeno mundial y de las prácticas cotidianas que lo propulsaron. Sin embargo, no eran consumidores pasivos si no que incorporaron los objetos en forma contextual a prácticas alimentarias preexistentes.

Palabras clave: “explosión del consumo”, objetos adquiridos, prácticas alimentarias, Buenos Aires (1776-1810)

*Departamento Científico de Antropología Facultad de Ciencias Naturales y Museo-UNLP
mmarschoff@hotmail.com

Marschoff, M. 2013. Los objetos de la alimentación en el Buenos Aires virreinal: entre el mercado mundial y las prácticas cotidianas. Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana 7:11-40. Buenos Aires.

RESUMO

Durante o século XVIII foi detectado em quase todos os confins do mundo ocidental um fenômeno característico da modernidade que se passou a designar por “explosão ou revolução do consumo”. Caracteriza-se por um aumento drástico nos volumes fabricados e adquiridos de certo tipo de bens. Neste artigo procuraremos entender qual era o motor desse consumo no contexto das práticas cotidianas dos consumidores. Para cumprir com esse fim, analisaremos os objetos relacionados com a alimentação listados nos inventários e avaliações post-mortem dos moradores de Buenos Aires durante o vice-reinado do Rio da Prata (1776-1810). Os resultados mostram que eles participaram plenamente neste fenômeno global e das seu práticas cotidianas. No entanto, não eram consumidores passivos, mas incorporou objetos contextualmente as suas práticas alimentares anteriores.

Palavras chave: “explosão do consumo”, objetos adquiridos, práticas alimentares, Buenos Aires (1776-1810)

ABSTRACT

During the 18th century a phenomenon called “consumer boom” or “consumer revolution”, characteristic of modern society, has been detected in almost every corner of the western world. It involved a drastic rise in the amount of certain goods that were manufactured and purchased. In this article we seek to understand what fueled this consumption in the context of the consumers’ every day practices. To achieve this aim we analyze objects related to eating practices as they were listed in probate records of the inhabitants of Buenos Aires during the Viceroyalty of the Río de la Plata (1776-1810). Results show that they took part in this global phenomenon and the daily practices that fueled it. However they were not passive consumers but instead incorporated different objects into preexistent eating practices.

Keywords: “consumer boom”, purchased objects, eating practices, Buenos Aires (1776-1810)

INTRODUCCIÓN

La propuesta de este artículo es en última instancia generar una reflexión acerca del acto de consumir y del deseo de consumo desde nuestro mundo moderno donde prácticamente todo se ha vuelto consumible. El objetivo al que apuntamos es mucho menos ambicioso, por cierto, pero nos remonta a momentos en que este deseo de consumo estaba siendo identificado y comenzaba a ser pensado en las sociedades occidentales (Kwass 2003). Nos proponemos estudiar en una sociedad de fines del siglo XVIII-principios del siglo XIX cómo se elegían los objetos que se adquirían y conservaban.

Se ha observado que en momentos previos, pero especialmente a lo largo del siglo XVIII y sobre todo en Europa, surgieron nuevos objetos que comenzaron a ser manufacturados masivamente. Fueron puestos a disposición de un público que se buscaba ampliar a través de la diversificación de sus calidades y precios. Al mismo tiempo ese enorme volumen de mercaderías empezó a ser comercializado en todos los confines del mundo, aprovechando de paso el amplio mercado que representaban las colonias. Y todo el mundo empezó a consumir. Este fenómeno ha sido denominado “explosión del consumo” la cual a veces incluso es caracterizada como una verdadera “revolución” (Breen 1988; Shackel 1993; Kwass 2003; Tarlow 2007).

En nuestro caso de estudio, Buenos Aires entre 1776 y 1810, las nuevas circunstancias de la creación del Virreinato habrían abonado el terreno para que esta colonia participara de este mercado de forma activa. Cómo se insertó en esta tendencia y cómo fue participando a lo largo del tiempo también son preguntas que nos interesa aquí responder. Para ello nos centramos en un conjunto particular de objetos: los relacionados a las distintas actividades de la alimentación.

En la sección que sigue resumimos el ideal de alimentación que surge durante el siglo XVIII en el mundo hispano y lo vinculamos a la “explosión del consumo” (*sensu* Tarlow 2007), algunos de cuyos productos se encuentran estrechamente vinculados a la puesta en práctica de esa nueva forma de cocinar y comer. También destacamos algunos puntos a nuestro parecer importantes del contexto del Buenos Aires virreinal que nos dan una idea de cuál pudo haber sido la participación de esta sociedad en estos cambios. A continuación presentamos un análisis de las características de algunos objetos relacionados con la alimentación que se hallan enumerados en inventarios y tasaciones *post mortem* de personas fallecidas en Buenos Aires entre 1776 y 1810. Ese análisis nos permite conocer qué objetos estaban eligiendo adquirir los porteños. Finalmente, en la última sección discutimos los resultados obtenidos buscando responder las preguntas que aquí formulamos.

CAMBIOS EN LA ALIMENTACIÓN, LA “EXPLOSIÓN DEL CONSUMO” Y EL CONTEXTO DEL BUENOS AIRES VIRREINAL

Durante el siglo XVIII ocurrieron una serie de cambios en las formas de alimentarse de quienes habitaban el mundo ibérico. Este fenómeno que hemos denominado Nueva Cocina (Marschoff 2007a, 2007b, 2010, 2011) también ha sido detectado y analizado en las prácticas alimentarias francesas donde habría comenzado a gestarse durante el siglo XVII (Flandrin 1992; Revel 1996; Albala 2003). Desde un análisis de los discursos acerca de la alimentación la Nueva

Cocina implicó la modificación de las preferencias en términos de productos alimenticios influida por la incorporación, por ejemplo, del café, el té, el chocolate, la papa, el maíz, el pimiento y el tomate, entre otros. Pero sobre todo la Nueva Cocina involucró un cambio en las formas de preparación, presentación y consumo de las comidas cotidianas. De manera paulatina se comienzan a favorecer preparaciones más sólidas y heterogéneas, donde la materia prima es claramente identificable a la vista y el olfato del comensal (Marschoff 2007b, 2010) acompañado de una disminución en el uso de especias importadas (Flandrin 1992, 1999; Revel 1996). Esta búsqueda por realzar las propiedades intrínsecas de los alimentos en la alternancia y combinación orquestada de texturas y sabores distinguibles se puede vincular con un cambio en la idea de Naturaleza y de su relación con el ser humano (Marschoff 2007a, 2010). Los platillos así preparados comenzaron a ser servidos de una forma diferente en las mesas en un rico despliegue cuidadosamente organizado que a su vez garantizaba que el acceso fuese igualitario a todos los comensales, además de atractivo visualmente (Flandrin 1992; Revel 1996; Albala 2003; Marschoff 2007b, 2011). A su vez, quienes participaban de estos eventos comenzaron a contar con utensilios individuales de consumo, como por ejemplo, los cubiertos, entre los cuales destaca la aparición del tenedor. Estos utensilios permitieron que el disfrute sensorial de cada comensal no fuese perturbado y su gusto particular fuese respetado (Flandrin 1992; Revel 1996; Albala 2003; Marschoff 2007b, 2011).

Por supuesto, estos cambios en las ideas acerca de la alimentación requerían para su puesta en práctica, de objetos y tecnologías específicas. Así, durante el siglo XVIII hace su aparición el fogón con hornillas, que permitía en el espacio de la cocina realizar una mayor cantidad de preparaciones distintas que tuviesen en cuenta las necesidades de cocción de cada producto (Revel 1996; Sarti 2003; Bartolomé Bartolomé 2004). También comienzan a fabricarse y venderse amplios juegos de vajilla que incluían tanto artefactos para la presentación de alimentos como para su consumo individual. Estos eran sobre todo de loza, manufacturada en diversos centros en Europa siendo la más conocida y estudiada la de Staffordshire. En esa región inglesa, en el último tercio del siglo XVIII ocurre un verdadero “boom” de la fabricación de loza acompañado por estrategias publicitarias masivas de productos a precios accesibles a un público amplio y de una continua innovación en las tecnologías y decoraciones (Martin 1991). Esta proliferación de objetos de loza se enmarca en un contexto mayor, propio del siglo XVIII, que suele ser denominado en la historiografía como “explosión” o incluso “revolución del consumo” (Breen 1988; Shackel 1993; Kwass 2003; Tarlow 2007).

Este fenómeno habría tenido sus raíces en el siglo XVI aunque se consolidó durante el XVIII (Yun Casalilla 1999; Kwass 2003; Tarlow 2007). Se caracteriza por un aumento en la cantidad de objetos manufacturados e intercambiados

a escala global y constituye una de las tendencias clave que forjaron el mundo moderno capitalista (Shackel 1993; Tarlow 2007; Orser 2008). Implicó un cambio en la relación entre las personas y los objetos que originó el nacimiento del consumo como una forma de vida vinculada a una nueva construcción del yo individual y colectivo (Shackel 1993; Deetz 1996; Pennell 1999; Kwass 2003; Mullins 2011). Comenzó con un aumento de la producción de bienes “de lujo” como adornos, juguetes, relojes, joyería y libros, que se extendió a los bienes considerados “necesarios”, como los textiles y la cerámica sumados a productos alimenticios importados como el té, el chocolate y los licores. Pronto algunos de estos bienes se volvieron “imprescindibles” por su incorporación en las prácticas cotidianas y fueron adquiridos por casi todos los grupos socioeconómicos (Kwass 2003; Tarlow 2007). A su vez, la demanda de materias primas de todos los extremos del mundo para el consumo y manufactura de estos objetos y productos fortaleció la circulación a escala global de estos bienes (Tarlow 2007). Durante el siglo XVIII las ideas ilustradas burguesas encontraron una forma de justificar moral y socialmente el aumento del deseo de consumo de estos nuevos bienes. Se basaban en la noción de búsqueda de la felicidad –la cual incluía el placer sensual y el confort- entendida como un derecho que, gracias a un nuevo concepto de privacidad, disoció el “lujo” de la “ostentación” volviéndolo una fuente de disfrute no reprochable moralmente (Kwass 2003). Las definiciones móviles de “lujo” y “necesidad” permitieron desvincular al consumo del status social de los consumidores, tal como se manifestaba en el “consumo ostentoso” del Antiguo Régimen. Así, el consumo pasó a ubicarse en la zona de los derechos naturales y a depender solamente de la capacidad adquisitiva. Esto llevó a algunos autores a, por ejemplo, relacionar la dinámica del consumo y las mentalidades generadas por ella a los orígenes de las revoluciones sociopolíticas del último tercio del siglo XVIII (Breen 1988, Kwass 2003).

Sin embargo, siguiendo a Pennell (1999), consideramos que es importante centrarnos en el acto mismo de consumir. Así, es importante destacar que el aumento registrado en los niveles generales de consumo no podría haber ocurrido sin una modificación previa de las prácticas cotidianas. El vínculo entre las ideas de la Nueva Cocina que resumimos al principio y el uso de objetos de loza resulta ilustrativo en ese sentido. Nuestra propuesta en este trabajo es que estudiar en profundidad las prácticas cotidianas puede resultar una vía de indagación útil para entender qué fue lo que propulsó la “explosión del consumo” y su consecuente cambio en la relación entre las personas y el mundo material cotidiano.

Ahora bien, ¿qué estaba sucediendo en Buenos Aires en ese momento? ¿Era el contexto favorable para que sus habitantes participaran de estas nuevas prácticas alimentarias vinculadas a su vez al comercio mundial y al fenómeno denominado “explosión del consumo”? La respuesta a esta última pregunta es afirmativa ya que justamente en ese momento la monarquía ilustrada española

se hallaba implementando nuevas medidas en sus colonias que definitivamente favorecieron la integración de Buenos Aires al mundo. Por otra parte en la Península también se registra hacia fines del siglo XVIII un aumento en los niveles de consumo favorecido por la revitalización del comercio internacional, parte integral de las nuevas políticas borbónicas (Yun Casalilla 1999). Para Buenos Aires en primer lugar cabe mencionar la fundación del Virreinato del Río de La Plata en 1776, que contó con el apoyo de los intereses porteños (Tau Anzoátegui y Martiré 1981; Chiaramonte 1986; Rosa 1988).

Otra de las medidas tomadas en el último tercio del siglo XVIII que benefició al desarrollo de Buenos Aires fue la sanción del Libre Comercio (Tau Anzoátegui y Martiré 1981). 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, posibilitaron que Buenos Aires cobrara una nueva importancia económica, política y militar, transformándose en la base geopolítica del Atlántico Sur y vinculándose de manera directa con el mercado mundial de bienes. Esta nueva situación contrastaba con lo que ocurría en momentos previos cuando los intercambios se realizaban exclusivamente a través de España o por medio del contrabando que databa de los primeros años de la existencia de este puerto (Tau Anzoátegui y Martiré 1981; Garavaglia y Meléndez 1985; Chiaramonte 1986; Saguier 1993). En este contexto se sostiene que el aumento del flujo de bienes desde y hacia el Río de la Plata se incrementó considerablemente, aunque signado por las crisis resultantes de las sucesivas guerras en las que se vio involucrada España a lo largo de la segunda mitad del siglo XVIII (Tau Anzoátegui y Martiré 1981; Garavaglia y Meléndez 1985; Saguier 1993; Fisher 1998). Estas crisis son las que permitieron a las industrias locales subsistir a pesar de la política borbónica de desaliento a las manufacturas indianas (Mariluz Urquijo 1987; Rosa 1988; Floria y García Belsunce 1992; Saguier 1993).

Como consecuencia de estos cambios no sólo aumentó el tamaño de la ciudad sino que la forma de su espacio urbano se modificó (Chiaramonte 1986; Rosa 1988). Asimismo, nuevos inmigrantes 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 la población superó los 44.000 habitantes (Johnson y Socolow 1980; Tau Anzoátegui y Martiré 1981; Nicoletti 1987; González Bernaldo 2007). También 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 planteada (Johnson y Socolow 1980; Jurado Jurado 2000; González Bernaldo 2007).

En resumen, podríamos sostener que estaban dadas las condiciones para que la población de Buenos Aires participara en el mercado mundial de nuevos bienes. Asimismo, y tal como mostramos a continuación, las prácticas alimentarias de la población también habían incorporado tendencias nuevas propicias a un aumento del consumo de ciertos objetos. En las secciones que siguen buscamos justamente desarrollar de qué formas participó la población del fenómeno de la “explosión del consumo” teniendo en cuenta sus prácticas.

EL CONSUMO DE OBJETOS RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN: NOVEDADES Y CONTINUIDADES

Con el fin de analizar estas cuestiones estudiamos la presencia y las características de algunos objetos relacionados con la alimentación en inventarios y tasaciones *post mortem*. En otros trabajos nos hemos ocupado de analizar y discutir la manera en que fueron utilizados estos objetos (Marschoff 2010). Hemos estudiado las prácticas alimentarias propiamente a nivel de las unidades de domésticas de coresidencia, es decir, el grupo de personas que, vinculadas por lazos de parentesco o no, vivían en una misma casa de forma permanente y habrían compartido los objetos que figuran en los listados en sus distintas actividades cotidianas (Lázaro Ruiz y Gurría García 1992; Tadmor 1996; Sanz de la Higuera 2002). También hemos trascendido el ámbito de lo exclusivamente doméstico trabajado la interrelación entre la oferta de objetos en comercios de la época y la manera en que se insertaban en su contexto de uso (Marschoff 2013). Como anticipáramos, en el presente artículo ya no nos ocuparemos de la función de los artefactos y las formas en que eran utilizados y adquiridos, sino de sus características físicas. Consideramos que conocerlas nos permitirá comenzar a entender las decisiones que subyacen a la elección de determinados objetos más allá de su precio. También nos interesa vincular esas elecciones con el mercado global de nuevas mercaderías disponibles durante ese período y abordar los cambios que se sucedieron en esa relación a lo largo del tiempo.

La muestra de inventarios y tasaciones con la que trabajamos proviene de 100 autos redactados entre 1776 y 1810, seleccionados al azar por su buena integridad y resolución¹ y que corresponden a individuos que habitaban el espacio urbano de la ciudad. Además de las listas de bienes que poseía una determinada

persona al morir los autos estaban compuestos por otros documentos cuya información también utilizamos –testamentos, pericias, partición de bienes, diversos pagos, etc. Pudo corroborarse que los listados seleccionados representan de forma equilibrada stocks de bienes de personas con diferentes niveles de riqueza, ocupaciones y lugar de proveniencia, aunque no así género y status legal ya que, por ejemplo, los esclavos se hallan subrepresentados como propietarios con respecto a la población general (Marschoff 2010). A fin de abordar los objetivos planteados, que incluyen el cambio temporal, se estratificó la muestra de inventarios y tasaciones en tres períodos: Inicial (1776-1785), Medio (1786-1800) y Final (1801-1810). Para definir estos períodos tuvimos en cuenta tanto cuestiones relacionadas a los cambios políticos y económicos de la región como a la propia naturaleza de las fuentes utilizadas.

Los primeros 10 años que siguen a la expedición militar de Cevallos y a la fundación del Virreinato implicaron una gran reorganización burocrática y política que afectó la economía de la región. Siguiendo a Johnson (1990, 1992), estos años iniciales de vida del Virreinato se caracterizaron por un período de inflación combinado con una disminución de los salarios. Alrededor de 1785 los índices de costo de vida vuelven a los valores previos al establecimiento del Virreinato y a partir de la década de 1790 se incrementan los salarios respondiendo a la expansión comercial y al aumento demográfico de la ciudad. Con el advenimiento del nuevo siglo los precios y los salarios aumentan dramáticamente lo cual se vincula a varios factores, entre ellos al incremento de los requerimientos militares, la sucesión de varios años de sequías y la grave crisis política y militar que interrumpió el comercio y la producción, y desembocando, en última instancia, en la revolución independentista.

Las fuentes que utilizamos reflejan algunos de estos cambios políticos y administrativos. Principalmente, lo que se observa, aproximadamente a partir de 1785, es una mayor sistematización en la manera en que se redactaban los documentos y un mayor respeto por los procedimientos burocráticos. Sin embargo, hay que contemplar el hecho de que los inventarios representan listados de bienes acumulados durante la vida de su propietario e inclusive pueden corresponder a bienes utilizados por varias generaciones. Al no contar con una forma directa de conocer la edad de muerte de cada individuo resulta imposible hipotetizar acerca del tiempo que a cada uno de ellos les llevó conformar el stock de bienes que se inventarió tras su defunción.

De esta manera, el primer segmento en que estratificamos la muestra, compuesto por 30 casos, abarca los inventarios y tasaciones de personas fallecidas durante los primeros 10 años del Virreinato. Estos stocks de bienes probablemente representen un tiempo de conformación anterior al período virreinal. El segundo segmento temporal corresponde a los 15 años siguientes (1786 a 1800) e incluye un total de 41 inventarios y tasaciones cuyos bienes es posible que fuesen, al menos parcialmente, acumulados durante el Virreinato. Por

último, delimitamos el período Final que va de 1801 a 1810 y se halla conformado por 29 casos². Es probable que los stocks de bienes de este último lapso temporal hayan sido conformados en su mayoría durante el período virreinal.

Nuestros análisis mostraron que si bien existían formas diferentes de organizar y llevar adelante la alimentación, éstas no sufrieron grandes modificaciones a lo largo de estos tres períodos considerados (Marschoff 2010). Eso nos llevó a concluir que la incorporación de tendencias de cambio generales de las prácticas alimentarias habría ocurrido en algún momento anterior al lapso temporal abarcado por la muestra (Marschoff 2010, 2012)³. Lo que sí pudimos observar, especialmente en el período final, es el aumento significativo en el volumen con el cual se presentaban algunos objetos. Tal es el caso de los artefactos utilizados para freír/sofreír, asar y hornear alimentos así como los utensilios para presentar las comidas en la mesa en general y algunos objetos de consumo individual como los platos y cubiertos, en particular. Estos aumentos en la cantidad y la media de algunos artefactos los vinculamos de forma preliminar con el fenómeno denominado “explosión del consumo” (Marschoff 2010) y cuya relación exploramos en el presente trabajo.

De este modo pudimos constatar que, inicialmente, la población de Buenos Aires no estuvo ajena a los cambios en la manera de manufacturar y comercializar algunos bienes. Su mayor presencia en Buenos Aires fue indudablemente favorecida por la coyuntura de mayor apertura económica que trajo la creación del Virreinato del Río de La Plata. Sin embargo, el hecho de que no hayan podido identificarse grandes cambios en lo que respecta a la manera de utilizar los artefactos resulta llamativo en un contexto global en el que estos objetos sí estaban cambiando sus características y la forma en que eran producidos. En ese sentido, el único indicador que observamos fue un aumento en la diversidad de formas y funciones específicas de los artefactos para la presentación de comidas en la mesa⁴. Estas observaciones nos llevaron a preguntarnos acerca de las características físicas de los objetos –materia prima, color, decoración, etc.- que esta sociedad incorporó a sus prácticas preexistentes para comenzar a entender de qué modo participaron los habitantes de Buenos Aires en la “explosión del consumo”.

Las características de los objetos

Para conocer las características físicas de los objetos seleccionamos los más habituales en los listados según su función en las prácticas alimentarias. Las funciones que consideramos incluyeron el almacenamiento de sólidos y líquidos, la preparación de alimentos y bebidas, su cocción, su presentación en la mesa y su consumo. Para cada una de estas actividades o procesos de los alimentos y

bebidas nos centramos únicamente en los cuatro objetos que fueron mencionados en la mayor cantidad de inventarios. Los artefactos de almacenamiento incluidos fueron tinajas, frascos, limetas y botijas; los de preparación incluyeron morteros, almireces, hachas⁵ y espumaderas; los de cocción fueron ollas, calderas, parrillas y sartenes; los de presentación de comidas y bebidas en la mesa, fuentes, jarras y jarros, saleros y teteras y finalmente los de consumo fueron platos, cucharas y/o tenedores, vasos y tazas. Las descripciones que se presentan en la Tabla 1 para cada objeto son las que ofrece el diccionario de la Real Academia de 1780 (RAE 2013).

Como puede observarse, estos objetos, seleccionados por su representación (R) en la mayor cantidad de listados de bienes, varían mucho en su abundancia (A) según el grupo funcional al que estén adscriptos. Ahora bien, ¿cambiaron las

Arte- facto	Descripción	Períodos					
		Inicial (N:27)		Medio (N:40)		Final (N:27)	
		R	A	R	A	R	A
Tinaja	Vasija grande de barro cocido, y algunas veces vidriado: desde el asiento va siendo más ancha y capaz, y forma una como barriga hasta el gollete, o cuello, que es más angosto.	18	38	30	66	15	29
Frasco	Vaso alto y angosto, de cuello recogido, que se hace de vidrio, plata, cobre, estaño, u otra materia, y sirve para tener y conservar los licores.	14	119	20	176	16	350
Limeta	Cierta vasija de vidrio a modo de redoma, que sirve para poner en ella vino, u otro licor.	14	177	9	110	9	1069
Botija	Vasija de barro mediana, redonda, de cuello corto y angosto.	9	40	8	33	2	17
Morte- ro	Instrumento redondo y hueco de piedra o madera, que sirve para machacar en el especias, semillas o drogas.	14	18	18	25	13	19
Almirez	Mortero de bronce pequeño.	13	17	14	16	8	12
Hacha	Instrumento de hierro en forma de cuchilla y su corte acerado que en lo más angosto, que es el revés, tiene un anillo de hierro por el cual entra un palo que sirve de astil. Córtase con él la leña y otras cosas.	3	3	7	8	3	3
Espu- ma- dera	Especie de cuchara grande, redonda, llena de agujeros, con que se saca la espuma y se separa del caldo o licor para purificarle de las heces.	2	2	5	14	4	7
Caldera	Vasija de hierro, cobre, u otro metal grande y redonda con un asa en medio para levantarla: sirve comúnmente para poner a calentar el agua, u otra cosa.	16	24	23	34	16	25

Tabla 1. Representación (R: cantidad de inventarios y tasaciones en los que determinado objeto es listado) y Abundancia (A: cantidad de objetos listados en un conjunto de inventarios) de los artefactos considerados en la muestra de inventarios (N).

Arte- facto	Descripción	Períodos					
		Inicial (N:27)		Medio (N:40)		Final (N:27)	
		R	A	R	A	R	A
Parrilla	Instrumento de que se sirven en las cocinas para asar, o tostar alguna cosa. Compónese de una rejuela de hierro cuadrada, con su pie en cada esquina, y en medio un mango, o astil para manejarla.	12	14	16	18	10	17
Olla	Vasija redonda, hecha regularmente de barro. Por abajo es angosta, y sube en proporción, formando una barriga ancha, y estrechándose algo a formar el cuello, deja grande la boca, y se le pone su asa para manejarla. Sirve para cocer y sazonar alguna cosa. Hácense también de cobre o plata, con la asa como de caldero.	21	88	31	110	18	87
Sartén	Vaso de hierro redondo, con el suelo plano, con alguna disminución a la parte inferior, y un mango largo para poderla tener sin quemarse, y sirve para freír, o tostar alguna cosa.	8	18	14	22	7	18
Fuente	Plato grande de plata, peltre o barro.	21	198	28	187	16	252
Jarra y jarro	Vaso formado con vientre y cuello, y dos asas, en que se distingue del jarro.	10	35	20	44	12	45
Salero	El vaso en que se sirve la sal a la mesa. Hácese de diversas materias y hechuras.	6	10	7	22	3	15
Tetera	El jarro o vasija en figura redonda con su tapa y cañoncito en que se cuece y sirve el te.	2	2	10	13	5	9
Plato	Vasija baja y redonda, con una concavidad en medio, y un borde o alero alrededor. Hácese de diversos tamaños y materias: como de plata, oro, peltre, barro, porcelana y madera. Usase en las mesas para servir las viandas, comer en él, y para otros usos.	20	947	34	1376	22	2097
Cuchara y/o tenedor	Instrumento que se compone de una pala cóncava, y un mango por donde se toma para no tocar con los dedos la comida. Sirve para meter en la boca las cosas líquidas, o blandas. Instrumento de tres, cuatro o más dientes con su astil que sirve para prender con aseo la comida, y ayudar a la cuchara o trinchete.	16	370	26	514	17	410
Vaso	Cualquier pieza cóncava de varias materias, como plata, oro, vidrio, &c. dispuesta para recoger, y contener en si alguna cosa, especialmente líquida. Comúnmente significa los que sirven para beber.	13	89	14	244	14	278
Taza	Vaso, que sirve para beber, y otros usos: son de diversas figuras, como anchas y extendidas, de campanilla y otras.	16	662	16	156	10	358

Tabla 1 (continuación). Representación (R: cantidad de inventarios y tasaciones en los que determinado objeto es listado) y Abundancia (A: cantidad de objetos listados en un conjunto de inventarios) de los artefactos considerados en la muestra de inventarios (N).

características de estos objetos a lo largo del tiempo? Para ello registramos las distintas formas en que eran descriptos⁶. Los modificadores más comunes que se utilizaban en la confección de estas listas refieren a propiedades que afectaban el precio de los objetos, ya que valuar los bienes de los difuntos era el objetivo de este tipo de fuentes documentales. Así, la característica más frecuentemente mencionada fue la materia prima de la que estaban elaborados: metales, madera, hueso, loza, vidrio, cristal, etc. También se registraba el tamaño de los artefactos, aunque por lo general esto se hacía cuando en un stock de bienes había más de un objeto con la misma función. Para ello se utilizaban adjetivos como grande, pequeño, chico, mediano, regular; sustantivos en diminutivo o aumentativo como por ejemplo, sartencita, ollita, botijón o directamente comparando con ítems listados previamente: más grande, mayor, más chica, menor, la más grande, un poco más chico. Otro modificador habitual era el estado en que se encontraba el objeto al momento del inventario o tasación: viejo, roto, inútil, remendado, en buen uso, nuevo, rajado etc. Mucho menos frecuentes son los modificadores que refieren al origen –de la tierra, paraguaya, sevillana, de España, de Inglaterra, de Chile, etc.–; al color o a la decoración, especialmente para la cerámica y el vidrio –a lunares, azul, blanca, con ramazoncita, con filete, dorada, verde, negra, etc.–; a la calidad del vidrio y la loza –basta, fina, ordinaria–, o el metal, especialmente la plata –de primera clase, de segunda clase, etc.–; la forma, sobre todo para fuentes y platos –ovalado, hondo, sopero, trincherero, chato, redondo, etc. Finalmente, el descriptor menos común es el que observamos utilizado para vasos, tinajas, botijas y frascos y es su capacidad relativa a distintas unidades de medida más o menos estandarizadas de la época: de a frasco, de medio frasco, una carga de agua, de dos barriles, de medida, etc. Estos cinco últimos modificadores, mucho menos frecuentes, son utilizados casi exclusivamente cuando en el inventario o tasación se enumera más de un ítem del mismo tipo, es decir cuando existía la necesidad de distinguirlos para valuarlos diferencialmente. Así se computó un total de 1524 descripciones distintas registradas en los inventarios y tasaciones de la muestra para los 20 objetos que consideramos (Tabla 2).

Artefacto	Período Inicial		Período Medio		Período Final	
	D	Descriptoros	D	Descriptoros	D	Descriptoros
Tinaja	35	Origen , tamaño, estado, material, decoración, capacidad	50	Origen , estado, tamaño, decoración, capacidad, material	21	Origen , tamaño, estado, material, decoración
Frasco	27	Tamaño, material, origen, estado, forma, decoración, calidad, capacidad	35	Tamaño , material, origen, capacidad, estado, calidad, forma	33	Tamaño, material, capacidad, estado, decoración, origen, calidad, forma

Tabla 2. Cantidad de descripciones (D) y tipos de descriptores utilizados en los tres períodos (en negrita aquellos que fueron utilizados en más del 50% de las descripciones de un mismo tipo de ítem).

Artefacto	Período Inicial		Período Medio		Período Final	
	D	Descriptor	D	Descriptor	D	Descriptor
Limeta	16	Material, calidad, decoración, forma	14	Material, decoración, tamaño, calidad	11	Decoración, material, estado
Botija	12	Tamaño , material, estado	10	Tamaño , decoración, calidad	3	Tamaño , decoración, estado, material
Mortero	18	Material, tamaño, estado, origen	22	Estado , material, tamaño, origen	19	Estado , material, tamaño, origen
Almirez	14	Material , estado, tamaño, decoración	16	Estado , material, tamaño	11	Material , estado, tamaño
Hacha	3	Material	7	Tamaño	3	Material, tamaño
Espumadera	2	Material	8	Material, estado, tamaño, calidad	5	Material , estado, tamaño
Olla	48	Material, tamaño , estado, forma, decoración, origen	68	Material, tamaño , estado, origen, calidad	46	Material, tamaño , estado, calidad, decoración, forma
Caldera	18	Material, estado , origen	26	Material, estado, tamaño, origen, calidad	20	Material , estado, tamaño
Parrilla	14	Material , estado, calidad, forma	18	Material, tamaño, estado	11	Material , estado
Sartén	13	Material , estado, tamaño, calidad	18	Material , estado, tamaño, origen	8	Material, tamaño , estado, decoración
Fuente	52	Material , estado, tamaño, forma, origen, calidad, decoración	74	Material, tamaño , origen, calidad, forma, estado, decoración	41	Material , tamaño, estado, forma, decoración, origen, calidad
Jarra y jarro	19	Material , decoración	32	Material , tamaño, estado, decoración, calidad, origen	29	Material, tamaño , decoración, estado, origen, forma
Salero	7	Material , decoración	10	Material , calidad	7	Material , decoración, tamaño
Tetera	2	Material, calidad	11	Material , origen, decoración, tamaño, estado, calidad	7	Material , decoración, origen, estado
Plato	63	Material , tamaño, calidad, estado, origen, forma, decoración	100	Material , tamaño, origen, decoración, calidad, estado, forma	65	Material , tamaño, decoración, origen, forma, estado, calidad
Cuchara y/o tenedor	22	Material , decoración, estado, tamaño, calidad	48	Material , tamaño, estado, decoración, calidad, origen	37	Material , tamaño, estado, decoración
Vaso	35	Tamaño , material, capacidad, estado, decoración, calidad, forma	30	Tamaño , material, decoración, forma, estado, calidad, capacidad	24	Tamaño, material, estado, forma, decoración, origen, calidad
Taza	26	Material, tamaño , calidad, estado, origen, forma, decoración	45	Material, tamaño , decoración, origen, estado, calidad	43	Material , tamaño, decoración, origen, estado, calidad

Tabla 2 (continuación). Cantidad de descripciones (D) y tipos de descriptores utilizados en los tres períodos (en negrita aquellos que fueron utilizados en más del 50% de las descripciones de un mismo tipo de ítem).

Con la información que presentamos en ambas tablas podemos comenzar a discutir en qué objetos las descripciones cambiaron y hasta qué punto eso implica una modificación de los objetos mismos o de su representación en los inventarios y tasaciones. Comenzando con los objetos de almacenamiento, observamos que para las tinajas cerámicas, que según las fuentes se utilizaban específicamente para almacenamiento de agua, el modificador más utilizado es el que refiere a su origen. Las tinajas españolas solían ser vidriadas y presentarse con coloraciones y tamaños diferentes. En cambio las de Paraguay no poseen indicación de color o vidriado y son con mucho las más frecuentes. De hecho, su presencia en las viviendas aumenta durante el período Final a casi el 85% -12 de las 15 descripciones de origen. Mientras que en los períodos Inicial y Medio su presencia es de alrededor del 60% -12 de 20 y 19 de 33 descripciones de origen respectivamente. Los frascos y limetas, según la descripción del diccionario de la Real Academia de la época, habrían sido utilizados para contener de líquidos, específicamente alcohólicos las limetas. Los frascos presentan en todos los períodos una gran diversidad que se refleja en la cantidad de descriptores utilizados, siendo la variable más relevante el tamaño. Las limetas en cambio, presentan una diversidad menor, son siempre de vidrio o cristal y un aspecto relevante en su distinción parece haber sido el color (descriptor “decoración”): blancas, transparentes con dorado y sobre todo negras. Finalmente, el último ítem de almacenamiento que consideramos son las botijas. Por las descripciones de los documentos podemos colegir que se trata de los típicos recipientes de manufactura española utilizados sobre todo para el transporte de aceite (De Amores Carredano y Chisvert Jiménez 1993; Pleguezuelo-Hernández y Sánchez Cortegana 1993), también llamados *olive jars* en la bibliografía arqueológica anglosajona clásica, por ejemplo, Lister y Lister (1976). Su abundancia no es grande en los inventarios y su descripción es homogénea a lo largo del tiempo en concordancia con la gran estandarización de su manufactura (De Amores Carredano y Chisvert Jiménez 1993; Pleguezuelo-Hernández y Sánchez Cortegana 1993).

Pasando a los objetos relacionados con la preparación de alimentos, su presencia en las fuentes que utilizamos no es mucha, en ningún caso se hallan presentes ni siquiera en el 50% de los stocks de bienes correspondientes a cada período. Esto se debe a que eran objetos relativamente baratos por lo que podrían estar subrepresentados en los inventarios y tasaciones (Marschoff 2010). La materia prima de la que estaban elaborados los morteros y almireces es la variable considerada más relevante al momento de las tasaciones e inventarios así como su estado (con o sin mano). Los morteros descriptos eran habitualmente de madera, mientras que los almireces eran sobre todo de cobre y bronce. Las hachas de cocina, o de “quebrar huesos” como se la describe en las fuentes, no varían en sus descripciones con el tiempo y son siempre de hierro. Las variables importantes para su valuación eran su estado y su tamaño. En cambio, las

espumaderas presentan, en el período Final, un caso de espumadera de plata lo cual implicaría que este objeto ya no se utilizaba exclusivamente en la cocina sino que también podía ser utilizado en el ámbito de presentación de comidas. Además se observa un ligero aumento en la diversidad de formas de describir este objeto, principalmente por una ampliación de las materias primas de las que podían ser elaborados.

Los objetos de cocción de alimentos y bebidas sí se hallan bien representados en los inventarios y tasaciones de cada período. Tanto las ollas como las calderas presentan una diversidad constante a través del tiempo. Las variables relevantes para su descripción son la materia prima y el tamaño. La materia prima de la que estaban elaborados estos objetos es en más del 80% de las descripciones de todos los períodos el hierro para el caso de las ollas y el cobre para las calderas. Cabe destacar que en el período Final se registró la presencia de una olla de plata así como calderas de plata tanto en el período Medio como Final. Nuevamente esto podría indicar que el ámbito de utilización de estos objetos excedía el de la cocina. Por su parte las parrillas siempre son descriptas de forma semejante y presentan baja diversidad. La materia prima de la que estaban elaboradas era el hierro, incluso reciclado como el caso de las parrillas hechas de arcos de barril. El último artefacto de cocción que consideramos son las sartenes. Estas presentan una ligera diversidad en sus descripciones, considerando variables como la materia prima, el estado y el tamaño. Se pudo observar una disminución paulatina con el tiempo en la proporción de sartenes de cobre frente a las de hierro que pasan de un 40% en el período Inicial –7 de 10 descripciones de materia prima– a más del 70% en el Final – 4 de 6 descripciones.

Continuando con los recipientes para presentar comidas y bebidas en la mesa, se destacan en primer lugar, las fuentes en las cuales se observa un aumento notable de la diversidad en la forma de describirlas sobre todo hacia el período Final, cuando la forma y la decoración también se vuelven variables relevantes aunque el material y el tamaño son siempre las más importantes. En este caso también se observa un claro reemplazo en la materia prima de la que eran elaboradas (Figura 1).

Así la loza reemplaza al estaño, al peltre y a la plata en este tipo de artefactos. Con las jarras y jarros ocurre también algo semejante. La diversidad de estos objetos es muy grande, aunque sobre todo aumenta hacia el período Final cuando también empieza a ser importante la decoración como descriptor. Hacia el período Medio hacen su aparición las versiones pequeñas de estos artefactos. La variable más importante siempre es la materia prima, de las cuales las jarras y jarros presentan una gran variabilidad: cristal, vidrio, madera, hojalata, cobre, estaño, plomo, peltre, plata, barro y loza. Esta última pasa de un 3% en el período Inicial –1 de 16 descripciones de materia prima– a casi el 45% en el Final –12 de 27 descripciones– en desmedro de todas las demás categorías. Si bien los saleros y teteras no están muy representados en la muestra su diversidad es

alta en todos los períodos siendo importantes en su descripción tanto la calidad como la decoración. En ambos casos la materia prima es el descriptor principal siendo los de loza más frecuentes a partir del período Medio en los saleros y en todo el lapso temporal en las teteras.

Finalmente, en relación a los objetos utilizados en el consumo de sólidos y líquidos, los más frecuentes son, sin lugar a dudas, los platos. Muestran una gran diversidad en las maneras de ser descritos y múltiples variables son tenidas en cuenta en todos los períodos. Nuevamente, la materia prima sigue siendo la más relevante. En este caso, la loza siempre predomina pero, como puede observarse en la Figura 2, la presencia de platos manufacturados en metal y en otros materiales disminuye con el transcurso del tiempo.

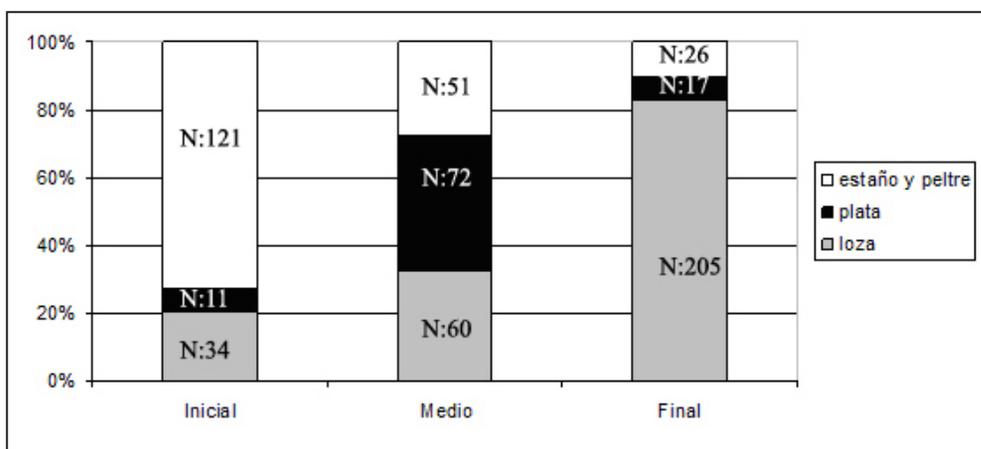


Figura 1. Representación de fuentes por materia prima y período.

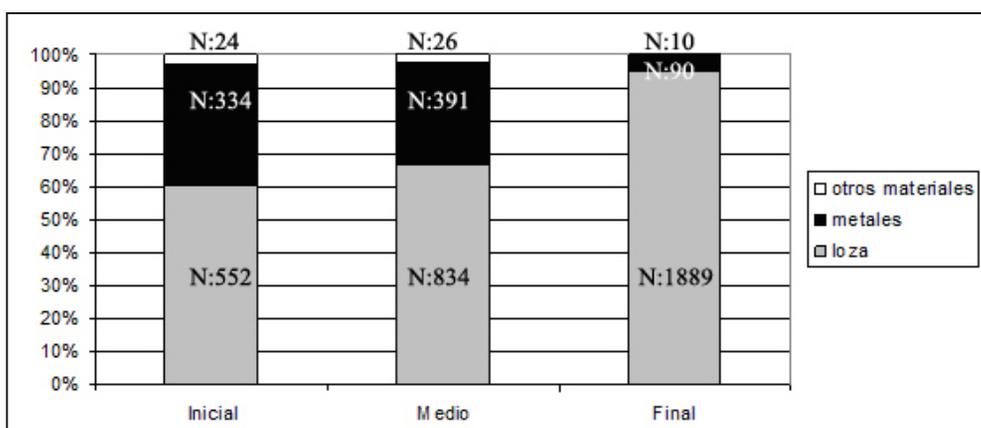


Figura 2. Representación de platos por materia prima y período. Metales incluye plata, estaño, peltre y hojalata. Otros materiales: barro, madera, cristal y vidrio

En lo que respecta a las cucharas y tenedores, éstos aumentan la diversidad de formas de ser descritos hacia el período Final. Casi siempre son de plata, aunque en el mercado se hallaban disponibles cubiertos manufacturados en metales más baratos (Marschoff 2013), los cuales tienen menos posibilidades de ser incluidos en los inventarios y tasaciones *post mortem* por su menor precio. En el caso de los vasos, la variable más importante al momento de describirlos es el tamaño, ya que la materia prima vidrio se halla implícita y sólo se especifica en el caso de los de cristal. Finalmente pudimos observar que las tazas aumentan considerablemente la diversidad de formas de ser descritas a partir del período Medio. Entre las materias primas encontramos plata, vidrio, cristal, hojalata, peltre, aunque siempre predomina la loza. El tamaño también parece haber sido importante y las de mayores dimensiones se utilizaban para tomar sopa según las fuentes.

De lo presentado hasta aquí resulta importante destacar que, en primer lugar, en la mayoría de los 20 objetos que seleccionamos los descriptores utilizados permanecen invariables a lo largo del tiempo, a pesar de que los autores de las fuentes eran personas diferentes. En segundo lugar, que la mayoría de los descriptores utilizados se asocia directamente a características de los objetos que modifican su valor monetario, es decir que hacen al fin último que perseguían quienes elaboraban estos listados. En base a esto podemos concluir que las percepciones acerca de los objetos, es decir, la manera de sentirlos (Le Breton 2009), no habrían variado con el tiempo lo suficiente como para que un objeto fuese descrito de forma distinta. Estas consideraciones nos llevan a concluir que los cambios observados se relacionan con modificaciones en las propiedades de los mismos objetos y no en las maneras de describirlos.

Teniendo esto en cuenta, y a modo de resumen de lo presentado hasta aquí, vemos que fue posible detectar en los inventarios que componen la muestra algunos cambios y continuidades en las características de los objetos. Los más llamativos son el aumento en la proporción de tinajas paraguayas con el tiempo, la homogeneidad en las características de la mayoría de los recipientes de almacenamiento y los artefactos de preparación y cocción de alimentos, la incorporación de objetos funcionalmente asociados a la preparación y la cocción a la etapa posterior de presentación de alimentos en la mesa, el posible reemplazo de sartenes de cobre por sartenes de hierro y, finalmente, el aumento de la diversidad y el reemplazo por objetos de loza que ocurre en varios artefactos específicos de presentación y consumo de alimentos. Volveremos sobre estas cuestiones más adelante en la discusión, pero en el acápite que sigue nos interesa profundizar en el análisis de otras variables que hacen a la tendencia de reemplazo de otras materias primas por la loza⁷. Este interés surge del hecho que, justamente, es esta la industria que más habitualmente se asocia a la “explosión del consumo” del siglo XVIII, al menos para el tipo de artefactos que aquí estamos considerando.

La loza como un bien asociado a la “explosión del consumo”

Como vimos en el acápite anterior, dentro de las enumeraciones y descripciones, los ítems de loza son los que presentan mayor cantidad y diversidad de descriptores adicionales a la materia prima, el tamaño y el estado que como hemos visto, son los principales para los 20 artefactos que seleccionamos. Por otro lado, como mostramos en la Tabla 1, son los objetos de loza los que aumentan exponencialmente en cantidad y nos dieron el primer indicio de que la sociedad de Buenos Aires participó de la “explosión del consumo”. Ahora bien, ¿cómo era la loza que se consumía?

Hemos podido identificar en el total de 251 descripciones de loza en las fuentes distintos tipos tecno-tipológicos (Marschoff 2007a, 2010; Marschoff y Senatore 2011) que corresponderían a conjuntos de loza manufacturada mediante procesos distintos y con materias primas diferentes. El primer tipo que hallamos corresponde a la denominación simple de “loza” (N=125). Este término genérico admite el descriptor asociado de calidad “ordinaria” o “basta”, por lo que deducimos que se trata de lo que hoy en día también llamamos loza, es decir una cerámica realizada con arcillas seleccionadas pero no completamente libres de impurezas, realizada con torno, cocida a temperaturas de alrededor de 1000° C y vidriada en ambas caras. Esto incluiría una gama amplia de “tipos arqueológicos”, tanto industriales como artesanales, tales como la mayólica producida en el mediterráneo y en América, *creamware* inglesa, etc. El segundo tipo mencionado es la “loza de China” (N=51), que no hace referencia únicamente al origen –ya que hemos hallado un caso de “loza de China” de Sajonia– si no que se trata de porcelana. Este tipo especial de cerámica está compuesto por una pasta cuyo componente principal es el sílice, totalmente libre de impurezas y vitrificada por completo a partir de cochuras a temperaturas de entre 1300 y 1400° C, fabricada inicialmente en China pero imitada en Francia y Alemania, por ejemplo, a partir de fines del siglo XVII. Finalmente, un tercer tipo, cuyo origen sólo se menciona una vez como procedente de Inglaterra, es la “loza de piedra” o “loza de pedernal” (N=75) que podría ser el tipo que los arqueólogos denominamos *stoneware* (Hume 1970) o gres, es decir, una cerámica realizada con arcillas muy seleccionadas, cuya pasta vitrifica parcialmente, cocida a temperaturas de entre 1200 y 1315° C y por lo general vidriada.

Estas tipologías, propias de las fuentes, no corresponden con exactitud a las “tipologías arqueológicas”. Puede ocurrir incluso que esta categorización posee cierto grado de solapamiento el cual es contemporáneo al momento de elaboración de las fuentes y depende, por ejemplo, del grado de familiaridad y experiencia de los distintos peritos. Otro de los problemas al momento de trazar paralelos entre las “tipologías arqueológicas” y la de estas fuentes es la enorme cantidad y diversidad de variantes que hemos elaborado los arqueólogos a fin de

dar respuesta a distintos interrogantes (Marschoff y Senatore 2011) los cuales no coinciden con las necesidades de quienes elaboraban los listados de bienes *post mortem*. Al tratarse de dos sistemas de clasificación que siguen criterios diferentes no pueden, ni deben, ser relacionados *vis a vis*. Así, por ejemplo, podemos suponer que se trata de mayólica únicamente en los casos en que la materia prima “loza” posee el descriptor de origen de “Talavera” o incluso “Sevilla”, lo cual ocurre en tan sólo cinco casos. Sin embargo, la mayólica es ubicua en los análisis de cerámica de los sitios arqueológicos de la época.

A pesar de esto, consideramos que es posible afirmar que cuando en los inventarios se enumeran objetos correspondientes a estas tres categorías, éstos tendrían su origen fuera del Virreinato entre 1776 y 1810. Por otra parte cuando se especifica que se trata de loza de piedra y loza de China podemos también afirmar que no se estarían produciendo en territorio español, ni en la península, ni en las colonias. Cuando observamos la representación en el tiempo de estos tres tipos de loza distintos (Figura 3) vemos que la presencia de aquellos producidos por fuera de los territorios de la Corona española aumenta drásticamente a partir del período Medio. Este aumento puede ser claramente vinculado a la “explosión del consumo” y al incremento de las importaciones durante el Virreinato, facilitado por la ley de Libre Comercio, sobre todo si consideramos, como mencionamos más arriba, el efecto de retardo causado por la acumulación paulatina de bienes que se inventarían al final de la vida de un individuo.

Por otro lado, consideramos también los casos en que se describe el origen de forma explícita, la calidad, la forma y la decoración de los diferentes objetos de loza. Comenzando con la decoración (incluyendo el color) ésta es mencionada

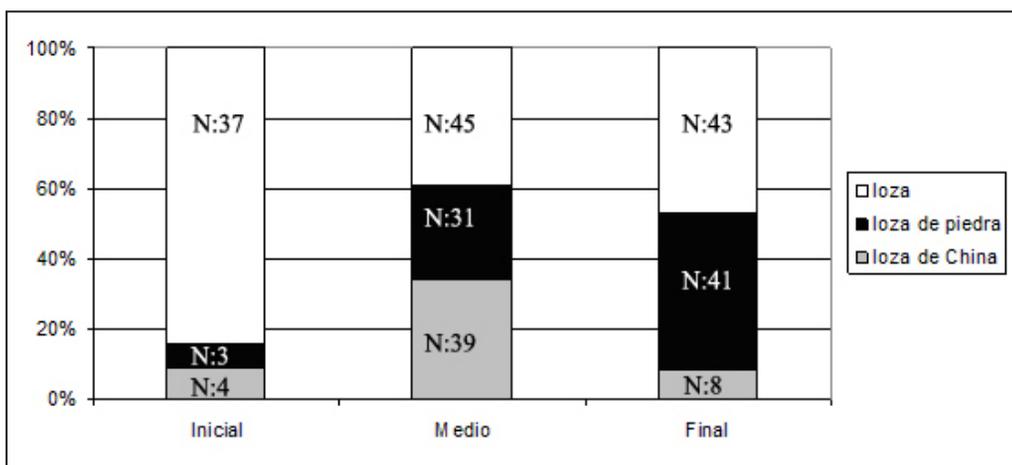


Figura 3. Representación porcentual por períodos de los tres tipos de loza identificados en las fuentes.

en 44 descripciones de loza, es decir en el 17.5% de los casos. Predomina aquella en la que se indica su color blanco, seguida por las que describen el tipo de decoraciones (florales, ribetes, etc.). Se observa que la frecuencia de su mención aumenta con el tiempo. Por su parte la indicación acerca de la forma de los artefactos de loza también se incrementa hacia el período final. Sólo el 9.1% (N=23) de las descripciones de objetos de loza mencionan su forma. En el contexto de los documentos, observamos que ambos descriptores se utilizan sobre todo cuando el volumen y la diversidad de objetos de loza dentro de un mismo inventario es grande o cuando existen varios juegos de vajilla y se los quiere diferenciar en los lotes. Así, ambos descriptores están en realidad indicando precios distintos dentro de un mismo stock de bienes. Su aumento con el tiempo puede estar reflejando, en realidad, la presencia de stocks de bienes cada vez más voluminosos y diversos que, para ser valuados correctamente, requerían de una mayor diferenciación interna de los artículos.

La calidad se indica en 33 casos (13.1%) y sobre todo durante el período Inicial. Se mencionan sólo dos calidades: basta y fina. La fina está asociada casi siempre a loza de China. Por su parte, el origen se menciona en 93 descripciones de objetos de loza (37%). En esos casos el más común es China –superpuesto con la categoría loza de China–, seguido por Sevilla e Inglaterra. Pero también se indica procedencia holandesa, francesa, de Sajonia, entre otras. La mención del origen y de la calidad disminuyen con el tiempo, lo cual puede estar indicando que son variables cuya mención pierde importancia, quizás por el solapamiento, mayor familiaridad y aumento en el uso de las categorías de loza que mencionamos más arriba –loza, loza de piedra y loza de China– estrechamente asociadas a calidades y orígenes. Como contrapartida esto puede estar indicando que en la Figura 3, la categoría loza en el período Inicial puede estar enmascarando objetos producidos fuera de los territorios españoles y que, por lo tanto, el impacto de la “explosión del consumo” y de los nuevos bienes disponibles habría podido ocurrir en momentos anteriores al lapso comprendido por este estudio.

En la sección que sigue discutimos ésta y otras cuestiones conjuntamente con las tendencias de cambio identificadas al final del apartado anterior buscando responder a los interrogantes planteados al inicio de este artículo.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES: BUENOS AIRES, SUS OBJETOS Y SUS PRÁCTICAS

En la sección anterior vimos que, en lo que refiere a las características físicas de los artefactos, ocurrieron dos cambios. En primer lugar se comienzan a utilizar con mayor frecuencia las sartenes de hierro en desmedro de las de cobre, y en segundo lugar, se produce un reemplazo por artefactos de loza de

fuentes y platos de metal. Por otra parte también vimos que la loza comienza a ser más abundante entre los saleros y jarras que antes eran de materiales diversos y siempre predomina para las tazas y teteras.

Estos dos cambios en la materia prima de los objetos implican experiencias perceptivas distintas. Este concepto, basado en algunas ideas de la Fenomenología funciona como herramienta teórico metodológica para el análisis de las formas de sentir y vivir que tienen lugar en el contexto de una praxis corporal que ocurre en el campo social inmediato y en el mundo material específico de la sociedad que se está estudiando (Jackson 1983; Csordas 1993; Le Breton 2009; Marschoff 2010, 2011). Es decir que estos dos cambios que observamos también indican una modificación de las prácticas alimentarias.

El hierro, en comparación con el cobre, es más pesado, conduce más lentamente el calor pero lo retiene por mucho más tiempo y lo distribuye de forma más homogénea. Utilizado en sartenes permite una mayor diversidad de cocciones y no únicamente el freído como en las de cobre. En sartenes de hierro es posible sofreír o sancochar utilizando poca materia grasa, además de tostar y guisar alimentos en forma de porciones si se utiliza una tapadera. La única desventaja frente a las de cobre es que requiere de una mayor cantidad de combustible. En el contexto de Buenos Aires, tanto las sartenes de hierro como las de cobre eran traídas desde España o Chile, tal como se indica en las fuentes. De este modo, la preferencia por sartenes de hierro indica una diversificación de los métodos de cocción. Si se suma a esto el hecho de que además en los inventarios se pudo observar un aumento de la cantidad general de los artefactos de cocción cuyos resultados son comidas más sólidas y heterogéneas -que buscan la visibilidad de los productos de los que están elaboradas, la diversificación de texturas, la separación de sabores a fin de complacer paladares individuales (Marschoff 2010)- tenemos que esta tendencia de reemplazo de sartenes de cobre por hierro es congruente con los cambios generales observados en los modelos de alimentación de fines del siglo XVIII y principios del XIX.

Los platos y fuentes de loza en comparación con los de metal presentan una superficie más lisa, homogénea y generalmente clara. También son más fáciles de limpiar y mantener y eran mucho más baratos (Martin 1991) por lo que se podía poseer en mayores cantidades. Por otra parte la loza no se recalienta con la comida que contiene y al mismo tiempo no la enfría tan rápidamente como los platos y fuentes de metal. La desventaja es que su vida útil es mucho más breve y no puede reciclarse. Como vimos más arriba, en el contexto de Buenos Aires la loza era importada desde Europa, en cambio los artefactos de metal eran manufacturados en la propia ciudad, no sólo los de plata sino también los de metales no preciosos⁸. Utilizar platos y fuentes de loza permitió un realce visual de los alimentos por su superficie clara y lisa, una apreciación más prolongada de las temperaturas al tacto y al gusto, la circulación de artefactos en la mesa y la posibilidad de tocarlos sin quemarse, además de la

posibilidad de adquirirlos y utilizarlos en mayores cantidades permitiendo un despliegue en la mesa más amplio. Además, tal como venimos mencionando, se pudo observar que efectivamente la cantidad de estos artefactos aumentó con el tiempo y se diversificaron sus formas y usos (Marschoff 2010). Todo esto se halla en consonancia con los ideales alimentarios de la época y apoyados, en el caso del uso de artefactos de loza, por la estructura del mercado mundial y la orientación de las manufacturas que caracterizaron la “explosión del consumo”.

En este punto podríamos concluir que efectivamente Buenos Aires participó plenamente de este fenómeno mundial y de las prácticas cotidianas que, a nuestro entender, lo propulsaron. Sin embargo, nos gustaría ir un paso más allá en las interpretaciones. En primer lugar, nos interesa destacar que la presencia creciente de tinajas de origen paraguayo es un indicador de la importancia del mercado regional en la economía colonial y de las manufacturas especializadas por localidades o áreas (Senatore 1995). Incluso para objetos como éste que era de gran peso y volumen. De este modo podemos apreciar que ese mercado era muy amplio y la diversidad de productos que circulaban era mucha y abarcaba mucho más que materias primas y productos con escasa manufactura (Mariluz Urquijo 1987). La clara preferencia por ítems de origen americano en los contextos domésticos de Buenos Aires evidencia además que este mercado regional se hallaba en pleno funcionamiento en la época y se entrelazaba con la circulación de mercaderías a escalas intercontinentales.

En segundo lugar, observamos que, en lo que respecta a la loza, las preferencias se inclinaron hacia los productos de origen europeo, a pesar de que existían variantes de estos objetos elaboradas en cerámica más tosca fabricada localmente (Senatore 1995) o que inclusive se manufacturaban en otros materiales como el peltre, el estaño y la plata en la propia Buenos Aires. Sin embargo, cuando analizamos estas preferencias contextualmente con las prácticas alimentarias vemos que no ocurrieron de manera indiscriminada. Así se puede observar, por ejemplo, que los ítems como las teteras y las tazas, vinculados al consumo de bebidas sociales populares en Europa –café, té y chocolate–, no aumentan su frecuencia con el tiempo ya que casi siempre se hallan presentes en menos del 50% de inventarios que componen la muestra o inclusive estaría decreciendo si tenemos en cuenta las tazas durante el período Inicial (Tabla 1). En contrapartida, las calderas para calentar agua sí se hallan presentes en altas proporciones en todos los períodos, aunque no aumentan. Estas son un buen indicador de la práctica de beber mate conjuntamente con los utensilios para su consumo que se hallan subrepresentados en los inventarios y tasaciones debido a su bajo valor monetario (Marschoff 2010). Esto nos indica que la práctica de beber mate era más popular que el resto de las bebidas sociales en este contexto y podría explicar que estos ítems puntuales de loza no hayan aumentado su consumo a pesar de tratarse de “objetos de moda”.

En cambio, con los platos y fuentes, que se utilizaban en “eventos formales de consumo” como la cena (Marschoff 2010) ocurre lo contrario, ya que sí aumenta su frecuencia y diversidad en concordancia con la tendencias de las prácticas alimentarias en términos generales. Sin embargo, menos del 30% de las unidades de coresidencia de todos los períodos contaban con el conjunto completo de objetos necesarios para poder llevar a cabo este tipo de eventos de consumo al interior de la propia unidad y de la manera promovida por los modelos alimentarios de la época, es decir, pocas unidades contaban con sillas, mesa, platos, cubiertos, vaso y artefactos de presentación suficientes para sus miembros (Marschoff 2010). Esto nos lleva a aventurar que estos objetos sí habrían resultado funcionales a las prácticas alimentarias preexistentes de al menos un sector de la sociedad.

A modo de conclusión, podemos sostener entonces que los porteños definitivamente no eran consumidores pasivos de las “novedades” disponibles en grandes cantidades que caracterizaron “la explosión del consumo” de fines del siglo XVIII. Nuestro abordaje al consumo de objetos en forma contextual a las prácticas alimentarias de esa sociedad ha puesto en evidencia la importancia de la funcionalidad a hábitos previos por sobre la potencial mayor disponibilidad. Sin embargo, el análisis de tan sólo 20 ítems relacionados a la alimentación mostró que Buenos Aires sí participó de una amplia red de comercialización a distintas escalas que ponía una amplia diversidad de productos a disposición de los consumidores. Dentro de ese universo en expansión, los porteños eligieron en función de su propia identidad alimentaria y no imitando las “modas” de la metrópoli dictadas por los modelos alimentarios en boga y los intereses de los centros manufactureros.

Cabe preguntarnos desde nuestra propia realidad actual y habiendo identificado en un caso particular correspondiente a momentos en que el deseo de consumo recién estaba empezando a ser identificado, pensado y puesto en práctica, si el motor de este deseo sigue siendo el mismo. ¿Consumimos nosotros en consonancia únicamente con nuestras prácticas? En la sociedad virreinal de Buenos Aires eso era así, la mayor disponibilidad no los apartó de su propia idiosincrasia. ¿Podemos decir lo mismo hoy, desde nuestra propia cotidianeidad y en nuestro contexto? ¿Cuándo y por qué se complejizó el motor de nuestro consumo? Responder estas preguntas no es por lejos nuestra competencia pero no queríamos cerrar este artículo sin al menos formularlas.

Recibido: junio de 2013
Aceptado: octubre de 2013

NOTAS

1. La metodología de selección de la muestra y su evaluación se discuten extensamente en Marschoff (2010, 2013). El criterio de selección no fue la presencia de determinados objetos, sino la calidad relativa de la fuente en el contexto del universo de autos conservados en el Archivo General de la Nación.

2. Como puede observarse se está considerando el total de 100 casos que conforman la muestra, incluyendo aquellos que no presentaron ningún objeto relacionado con la alimentación en sus listados.

3. Es una cuestión que en este momento estamos investigando a partir de una ampliación hacia momentos anteriores de la muestra de inventarios.

4. En el período inicial se mencionan 26 tipos diferentes de objetos utilizados para presentar alimentos en la mesa, en el período medio este valor aumenta a 31 y finalmente entre 1801 y 1810 el número asciende a 37 (Marschoff 2010).

5. Únicamente incluimos las que se especificaba su uso en la cocina para el fraccionamiento de la carne, por lo que es probablemente esta cifra esté subrepresentada.

6. Incluyendo las diferentes descripciones para una misma categoría de objetos presentes en un mismo inventario.

7. Damos por sentado que cuando en las fuentes se menciona la palabra “loza” esta corresponde a una cerámica fina con vidriado impermeable en ambas caras. Cabe destacar que esta denominación sólo se utiliza en piezas que se solían manufacturar de este modo en la época.

8. En la muestra hallamos un inventario de un fabricante de vajilla: Archivo General de La Nación, Tribunales, Sucesiones, Leg. 8734, Auto por defunción de Andrés Vivas, 1776.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Albala, K.

2003. *Food in Early Modern Europe*. Greenwood Press, Connecticut, EEUU.

Bartolomé Bartolomé, J.M.

2004. Condiciones de vida y privacidad cotidiana del campesinado leonés de tierra de campos: la comarca de Sahagún en el siglo XVIII. *Estudios Humanísticos. Historia 3*: 37-51.

- Breen, T. H.
1988. "Baubles of Britain": The American and Consumer Revolutions of the Eighteenth Century. *Past and Present* 119: 73-104.
- Csordas, T.
1993. Somatic Modes of Attention. *Cultural Anthropology* 8(2):135-156.
- Chiaramonte, J. C.
1986. La etapa Ilustrada, 1750-1806. En Assadorurian, C. S., G. Beato y J.C. Chiaramonte (eds), *Argentina: de la conquista a la independencia*, pp. 280-364. Editorial Hyspamerica. Buenos Aires.
- De Amores Carredano, F. y N. Chisvert Jiménez
1993. Tipología de la cerámica común bajomedieval y moderna sevillana (SS XV-XVIII): I, la loza quebrada de relleno de bóvedas. *Revista de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Sevilla. SPAL* (2): 269-325.
- Deetz, J.
1996. *In small things forgotten: an archaeology of early american life*. Anchor. Doubleday. Nueva York.
- Fisher, J. R.
1998. Commerce and Imperial Decline: Spanish Trade with Spanish America, 1797-1820. *Journal of Latin American Studies* 30(3):459-479.
- Flandrin, J.L.
1992. La distinción a través del gusto. En P. Ariès y G. Duby (dirs.), *Historia de la vida privada. El proceso de cambio en la sociedad de los siglos XVI-XVIII*, pp. 266-309. Taurus. Barcelona. España.
1999. Dietary Choices and Culinary Technique, 1500-1800. En J.-L- Flandrin y M. Montanari (dirs.), *Food: a culinary history from antiquity to the present*, pp. 403-417. Columbia University Press. Nueva York. EEUU.
- Floria, C.A. y C. A. García Belsunce
1992. *Historia de los argentinos. Tomo 1*. Ediciones Larousse. Buenos Aires.
- Garavaglia, J.C. y D. Meléndez
1985. Economic Growth and Regional Differentiations: The River Plate Region at the End of the Eighteenth Century. *The Hispanic American Historical Review* 65(1):51-89.
- González Bernaldo, P.
2007. *Civilidad y política en los orígenes de la nación argentina. Las sociabilidades de Buenos Aires, 1829-1862*. Fondo de Cultura Económica. Buenos Aires.
- Hume, I.
1970. *Artifacts of Colonial America*. University of Pennsylvania Press. Nueva York. EEUU.

Jackson, M.

1983. Knowledge of the Body. *Man* 18 (2):327-345.

Johnson, L.

1990. Salarios, precios y costo de vida en el Buenos Aires colonial tardío. *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana "Dr. E. Ravignani"* 2:133-157.

1992. La historia de los precios de Buenos Aires durante el período virreinal. En Johnson, L. y E. Tandeter (comps.), *Economías coloniales. Precios y salarios en América Latina, siglo XVIII*, pp. 153-190. Fondo de Cultura Económica. Buenos Aires.

Johnson, L. y S. Socolow

1980. Población y espacio en el Buenos Aires del siglo XVIII. *Desarrollo Económico* 20(79): 329-349.

Jurado Jurado, J. C.

2000. Forasteros y transeúntes en América, siglo XVIII. El caso de Francisco Fernández de la Fuente. *Revista de Indias* LX (220):651-662.

Kwass, M.

2003. Ordering the World of Goods: Consumer Revolution and the Classification of Objects in Eighteenth-Century France. *Representations* 82: 87-116.

Lázaro Ruiz, M. y P. A. Gurría García

1992. La familia y el hogar en Logroño durante el siglo XVIII. *Boletín de la Asociación de Demografía Histórica* X: 105-114

Le Breton, D.

2009. *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Ediciones Nueva Visión. Buenos Aires.

Lister, F. C. y R. H. Lister

1976. A descriptive dictionary for 500 years of Spanish-tradition ceramics (13th through 18th centuries). *Special Publication Series 1. The Society for Historical Archaeology*. Manitoba.

Mariluz Urquijo, J. M.

1987. *El Virreinato del Río de la Plata en la época del Marqués de Avilés (1799-1801)*. Colección del 5° Centenario. Editorial Plus Ultra. Buenos Aires.

Marschoff, M.

2007a. *Gato por liebre. Prácticas alimenticias en Floridablanca*. Editorial Teseo. Buenos Aires.

2007b. La alimentación española del XVI al XIX: una perspectiva desde los sentidos. En *II Jornadas de Interdisciplina "Fuentes e interdisciplina"*, pp. 67-75. IMHICIHU-CONICET, Editorial Dunken. Buenos Aires.

2010. *Sociabilidad y alimentación. Estudio de casos en la transición hacia el siglo XIX en el Virreinato del Río de La Plata*. En A. Izeta (Ed), *South American Archaeological Series British*. Archaeological Reports Internacional Series. (En prensa).

2011. El cuerpo y la corporización como herramientas metodológicas para el estudio de la cultura material. En M. Ramos, A. Tapia, F. Bognanni, M. Fernández, V. Helfer, C. Landa, M. Lanza, E. Montanari, E. Néspolo y V. Pineau (Eds), *Temas y problemas de la Arqueología Histórica, tomo II*, pp 369-382. Publicaciones del Programa de Arqueología Histórica y Estudios Pluridisciplinarios. Dpto. Cs. Sociales. UNL. Lujan. Argentina.
2012. Enfoques teóricos acerca del cambio social y el cambio en las prácticas alimenticias: una opinión arqueológica. En Babot, M. del P., M. Marschoff y F. Pazzarelli (Eds), *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías y otras Historias de la alimentación en Suramérica*, pp. 119-137. Museo de Antropología-UNC-CONICET, Instituto Superior de Estudios Sociales- UNT-CONICET. Córdoba. Argentina.
2013. La sociedad virreinal en Buenos Aires: un análisis desde la cultura material y la alimentación. *Revista de Indias* (En prensa).

Marschoff, M. y M. X. Senatore

2011. La cerámica colonial: tipologías y preguntas de investigación. *Anuario de Arqueología* 3: 95-112.

Martin, A. S.

1991. The role of pewter as missing artifact: consumer attitudes toward tablewares in late 18th century Virginia. En Miller, G. L, O. R. Jones, L. A. Ross y T. Majewski (comps), *Approaches to material culture research for historical archaeologist*, pp. 161-181. Society for Historical Archaeology. EEUU.

Mullins, P. R.

2011. The Archaeology of Consumption. *Annual Review in Anthropology* 40:133-44.

Nicoletti, M.A.

1987. El Cabildo de Buenos Aires: Las bases para la confrontación de una mentalidad. *Quinto Centenario* 13:97-126.

Orser, Charles E., Jr.

2008. Historical Archaeology as Modern-World Archaeology in Argentina. *International Journal of Historical Archaeology* 12:181-194.

Pennell, S.

1999. Consumption and Consumerism in Early Modern England. *The Historical Journal* 42 (2): 549-564.

Pleguezuelo-Hernández, A. y J. M. Sánchez Cortegana

1993. Envases cerámicos comerciales en el tráfico con América en el siglo XVI: síntesis de un panorama documental. *IV CAME, Tomo III*: 1091-1097.

Real Academia Española

2013. *Diccionario de la Academia Usual 1780*. www.rae.es. (Acceso 4 de abril 2013)

Revel, J.F.

1996. *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*. Tusquets. Barcelona. España.

Rosa, J. M.

1988. *Historia Argentina. Tomo I: "Los tiempos de los españoles (1492-1805)".* Editorial Oriente. Buenos Aires.

Saguier, E. R.

1993. 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* 18:149-194.

Sanz de la Higuera, F. J.

2002. Familia, hogar y vivienda en Burgos a mediados del siglo XVIII. Entre cuatro paredes, compartiendo armarios, camas, mesas y manteles. *Investigaciones históricas. Época Moderna y Contemporánea* (22): 165-211.

Sarti, R.

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

Senatore, M.X.

1995. *Tecnologías Nativas y Estrategias de Ocupación Española en la Región del Río de La Plata.* The University of South Carolina Press. Columbia. EEUU.

Shackel, P.

1993. *Personal Discipline and Material Culture: An Archaeology of Annapolis, Maryland 1695-1870.* University of Tennessee Press. Knoxville. EEUU.

Tadmor, N.

1996. The Concept of the Household-Family in Eighteenth-Century England. *Past and Present* 151: 111-140.

Tarlow, S.

2007. *The archaeology of improvement in Britain, 1750-1850.* Cambridge University Press. Cambridge. Gran Bretaña.

Tau Anzoategui, V. y E. Martiré

1981. *Manual de historia de las Instituciones argentinas.* Ediciones Macchi. Buenos Aires.

Yun Casalilla, B.

1999. La historia económica por el lado de la demanda y el consumo: unas reflexiones generales. En B. Yun Casalilla y J. Torras (dirs), *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIX*, pp. 9-23. Estudios de Historia. Junta de Castilla y León. Consejería de Educación y Cultura. Ávila. España.

BREVE CURRÍCULUM VITAE DE LA AUTORA

María Marschoff: Doctora en Arqueología, Universidad de Buenos Aires y Licenciada en Ciencias Antropológicas (orientación en Arqueología), Universidad de Buenos Aires. Ha participado en diversos proyectos de investigación desde 1999 hasta la actualidad. Como por ejemplo: “Historia y Arqueología del extremo sudoccidental del Gran Chaco y de la vertiente oriental de las Sierras Subandinas” en la provincia de Salta. Dirección: Lic. Alfredo Tomasini. O bien “Paisajes coloniales en Patagonia. Los asentamientos de Península Valdés (1779-1810)” PICT 2010-0050. Dirección: Dra. M. Bianchi Villelli. “Arqueología Histórica en ciudad del nombre de Jesús (Estrecho de Magallanes, siglo XVI) y Colonia de Floridablanca (San Julián, siglo XVIII), PI 29/D037/1 UASJ-UNPA. (2010-2012) Dirección: Dra. M. X. Senatore, entre otros.

