

Comer con franqueza y comer con distinción Las formas clasistas del comer *

Waldo Ansaldi

Investigador del CONICET con sede en el Instituto de Investigaciones Gino Germani, Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Buenos Aires. Profesor titular de Historia Social Latinoamericana y del Taller de Investigación de Sociología Histórica de América Latina, en la misma Facultad.

ESTUDIOS · Nº 15
Otoño 2004

Centro de Estudios Avanzados de la
Universidad Nacional de Córdoba

Una historia de la dieta y del abastecimiento constituye un campo todavía inexplorado entre nosotros.¹ Avanzar en él, elucidando los mecanismos de producción, distribución, cambio y consumo de alimentos, contribuiría a un mejor conocimiento de la sociedad argentina en determinada época, entrelazando los planos económico, social y cultural. Una investigación cuidadosa permitiría, adicionalmente, mostrar las diferentes pautas que definen la dieta de las distintas clases. No es esa la preocupación ni la intención que me ha guiado. Aquí, me interesa, en relación al proceso de modernización que experimenta la ciudad de Córdoba, tan sólo analizar e interpretar pautas de conducta en relación al comer y el beber -como parte de la vida cotidiana y el modo de ser de cada clase-, las que nos enseñan no sólo sobre el *qué* comen y beben los hombres y mujeres, según su clase, sino también sobre el *cómo* lo hacen.

* Originariamente, este artículo fue parte de mi tesis de doctorado, *Industria y urbanización en Córdoba, 1880-1914*, Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad Nacional de Córdoba, 1991, 3 tomos, policopiada. Posteriormente se convirtió en el capítulo 8 de *Una modernización provinciana. Córdoba, 1880-1914*, libro que debió ser publicado a fines de 2001 o comienzos de 2002, lo cual quiere decir que al proyecto se lo llevó la crisis. El libro no nato comprende los tomos 2 y 3 de la tesis, mientras el 1 fue publicado con el título *Una industrialización fallida. Córdoba, 1880-1914*, Ferreyra editor, Córdoba, 2000.

¹ Con posterioridad a mi tesis han aparecido, referidos a Córdoba, sustanciales aportes de Fernando Remedi, los cuales comienzan a llenar un sensible vacío de conocimiento historiográfico.

En este sentido, es factible trabajar muy bien recurriendo a una elaborada metodología, como lo hace Pierre Bourdieu en *La distinción*. En tal línea de investigación se puede apreciar que los sujetos sociales se diferencian por distinciones culturales reveladoras de su posición: lo sabroso y lo insípido, lo distinguido y lo vulgar, lo bello y lo feo, la elegancia y la "farolería", la conveniencia y la inconveniencia, por ejemplo. Obviamente, esas distinciones son inclusivas de más pautas que las de comer y beber.

En los límites de este artículo, y a su objeto, quisiera retener la siguiente proposición del sociólogo francés: "El verdadero principio de las diferencias que se observan en el terreno del consumo y bastante más allá, es la oposición entre los *gustos de lujo* (*o de libertad*) y los *gustos de necesidad*: los primeros son propios de aquellos individuos producto de unas condiciones materiales de existencia definidas por la *distancia con respecto a la necesidad*, por las libertades o, como a veces se dice, por las *facilidades* que asegura la posesión de un capital; los segundos expresan, en su propio ajustamiento, las necesidades de las que son producto. Así es como se pueden «deducir» los gustos populares por los *alimentos* a la vez más *alimenticios* y más *económicos* (el doble pleonasma muestra la reducción a la pura función primaria) de la *necesidad de reproducir al menor coste la fuerza de trabajo* que se impone, como su propia definición, al proletariado. La idea de gusto, típicamente burguesa, puesto que supone la absoluta libertad de elección, está tan estrechamente asociada con la idea de libertad que cuesta trabajo concebir las paradojas del gusto de necesidad" (Bourdieu, 1988: 177; las itálicas son de Bourdieu).

Las estructuras de consumo de alimentos, de cultura y de artículos de presentación de sí mismo y de representación (vestidos, cuidados de belleza, tocador, personal de servicio) son claramente diferentes de clase en clase, como también lo son las *formas* empleadas en tales consumos. En materia alimenticia es posible contraponer el "comer con franqueza" popular y el comer con distinción, "guardando las formas", burgués. "Las formas son, en primer lugar [acota Bourdieu], ritmos que implican esperas, retrasos, contenciones; nunca se da la impresión de precipitarse sobre los platos; se espera hasta que el último que se ha servido haya comenzado a comer, se sirve y se repite con discreción. Se come dentro de un orden y está excluida cualquier tipo de coexistencia de los platos que dicho orden separa..." (Bourdieu, 1988: 194).

Como he dicho antes, la modernización introduce cambios notables en materia de consumo de alimentos: en clase, cantidad, orden y forma. Pero ellos no son los mismos para todos. Después de 1880 se hace más intensa la sociabilidad ostensible, la que se muestra y se torna más mundana, sin que desaparezca del todo la más recatada de antaño. Entre las grandes novedades -amén del ya señalado encuentro en los cafés y confiterías- se encuentra la introducción de una forma de sociabilidad frecuentemente empleada: el banquete en el salón principal de alguno de los nuevos grandes hoteles (San Martín, de la Paz, Plaza, de Europa, Victoria).²

² Cabe señalar que un estudio detallado del modo de comer encuentra la fuerte dificultad de

El banquete es un encuentro ceremonioso de refinamiento y buen gusto con despliegue de mantelería, vajilla, cristalería, cubiertos, *bouquets* y bebidas importadas de fina calidad, con reglas, formalidades y ritos para ofrecerlo y para gozarlo, con platos nominados en francés. El banquete burgués es al mismo tiempo opíparo -es decir, copioso y espléndido- y frugal: hay un verdadero muestrario gastronómico que recuerda a la comilona pantagruélica por la cantidad y variedad de platos que integran cada menú, pero que contrasta fuertemente con ella porque se los ingiere moderadamente, en pequeñas cantidades, incluso dejando parte, y observando ciertas reglas que prescribe el *buen tono*.

El banquete es ceremonia burguesa realizada en celebraciones públicas y privadas y practicada tanto por liberales cuanto por católicos. En todos los casos, se trata de un ceremonial del que sólo participan iguales, con total prescindencia de sujetos considerados social y naturalmente inferiores. Se ha hecho referencia ya a los banquetes realizados en ocasión de la llegada del ferrocarril Central Argentino y de la inauguración del monumento al general Paz, que pertenecen al campo o esfera oficial. Se verán a continuación algunos ejemplos de banquetes privados.

El pasaje de la condición de soltero a casado es ocasión propicia para que al novio sus amigos le despidan la soltería. También en estos casos el banquete es de rigor. Pongamos como ejemplo el que le ofrecen al doctor Bartolomé E. Barreto -un joven uruguayo residente en Córdoba, donde se ha graduado de abogado-, quien se casa con Cenobia Oliva Chaves (Sánchez, 1968: 180-185). La comida tiene lugar en el aristocrático Salón de Honor del Gran Hotel San Martín, el 29 de noviembre de 1900. Los comensales -entre los cuales el varias veces citado ingeniero Manuel E. Río, Secretario General de la Universidad, Jerónimo Pistonatto, profesor en la Facultad de Ciencias Exactas y especialista en electricidad al que se llama "el Marconi cordobés", el doctor Ignacio Martínez, médico prestigioso, el escribano José Pérez Carranza, conocido como "Cachilo" Pérez, Jesús Oliva, Juan C. Acuña (político radical), Nazario F. Sánchez, Wenceslao Roca- acreditan su condición de invitados presentando una artística tarjeta de "rica y opaca cartulina importada" que lleva impreso el menú en francés y por la cual cada uno de ellos ha pagado diez pesos. La mesa está cubierta por un trabajado mantel de encajes de Bruselas sobre el cual se despliegan vajilla de Bohemia, cubiertos de plata, cristalería de Baccarat y, como adorno, flores en profusión. La tarjeta-menú define ese tipo de banquete refinado al que se ha hecho referencia, con abundancia y variedad de platos que han de comerse con mesura, acompañados de vinos finos importados, y que rematan en el rito del brindis con champagne y el café con licores y cigarros:

la cantidad, calidad y representatividad de las fuentes. Éstas son más frecuentes -incluso con limitaciones- respecto del modo de comer de los burgueses y lo son poco en referencia a las clases populares urbanas (hay más y mejores para las rurales). Fernando Remedi, que ha estudiado la cuestión más cuidadosamente, constata la misma dificultad.

Al doctor Bartolomé L. Barreto. Sus amigos
Potage: Crème d'orge perlé. (Vino Xerex)
*Hors d'oeuvres: Canapé de caviar, Mayonnaise
d'homard, Beurre d'olives.* (Vino Sauternes)
Poisson: Filet de turbot au Grand Orient. (Vino Barsac)
Relevé: Vol-au-vent à la Chevalier. (Vino Saint
Estephe)
*Entrées: Filet de boeuf à la Duchesse. Poulet
santé à la Marengo.* (Vino Saint Emilion)
Froids: Punch à la Romaine. (Vino idem)
Légumes: Asperges en branche sauce Mousseline.
(Vino Pommard)
Rôti: Dindonneau au Creson. (Vino idem)
*Entremets: Biscuit de Savoie. Charlotte Russe
Champagne, Café, Liqueurs, Cigares*
Gran Hotel San Martín
Córdoba, Noviembre 29 de 1900

También en francés es presentado el menú de la comida que el gobernador Ramón J. Cárcano ofrece el 21 de mayo de 1915, en su domicilio particular, "en obsequio del Excmo. Señor Ministro de Alemania, conde de Luxburg": *Hors d'oeuvre, Roche de viande froid, Moderne crème Saint Germain-Maire, Jambon glacé aux épinards, Asperges en branche Sauce Mousseline, Dindonneau à le broche, Gâteau diplomatique, Café, Liqueurs, Cigares.* Para el brindis, obviamente, *champagne*.³

He seleccionado un tercer ejemplo de banquetes de los poderosos no sólo porque el menú difiere de los anteriores, sino también por las circunstancias del mismo. En octubre de 1894 -once meses después de la resolución del conflicto político entre el gobernador Manuel D. Pizarro, católico, y el vicegobernador Julio Astrada, roquista, mediante la renuncia del primero y su reemplazo por el segundo, en noviembre de 1893- la casa quinta de Samuel Palacio, en San Vicente, es escenario de una comida que combina la sociabilidad y la política. En efecto, tras las desavenencias en la gestión gubernamental, Pizarro y Astrada mantienen una fuerte enemistad, a la que procura poner fin, o al menos morigerar, un distinguido huésped de la ciudad, habitué de las reuniones sociales ofrecidas por las familias burguesas y de los salones de gobierno. Este caballero, elegante y de regalos y propinas sin par, dice ser el doctor Luis Toro Güemes, chileno emparentado con doña Emilia Herrera de Toro, dama que, según Sánchez, se había destacado por su generosa acogida a los emigrados argentinos en tiempos del rosismo; por tal causa el

³ Sánchez, (1968: 97). En la fuente, los platos que integran el menú están escritos en un mal francés, que he corregido para su transcripción. No deja de ser curioso que (más allá del protocolo) se agasaje a un diplomático alemán con un menú presentando en francés..., en momentos en que Alemania y Francia se encuentran en guerra.

hombre es muy bien recibido por los dueños del poder local. El gobierno instruye a *madame* Rufina -dueña de un jardín en avenida General Paz- para que diariamente adorne con hermosos *bouquets* la mesa y el cuarto que el visitante ocupa en el Gran Hotel San Martín. El propio ministro de Gobierno, Gaspar Ferrer -otro de los hombres apuestos y elegantes de la ciudad, conocedor de los hábitos protocolares de las cortes europeas-, le ofrece su caballo alazán tostado para que pasee acompañado del comisario Oreste Carozzi, mientras Felipe Yofre, *l'enfant gâté* de la juventud aristocrática cordobesa, le lleva a recorrer el Corso de las Flores, en el Parque Elisa, en su carruaje descubier- to, el que "queda cubierto con las que le arrojan lindas manos femeninas".

El doctor Toro Güemes retribuye tantas atenciones ofreciendo espléndidos banquetes a "lo granado de la magistratura y de la sociedad, de la política y del foro", por lo que no sorprende que, en esa línea, se autoasigne la misión de reconciliar a los adversarios políticos de 1893. He ahí el origen y el sentido del banquete realizado en la casa quinta de Samuel Palacio y preparado por los cocineros del afamado Gran Hotel San Martín.

La casa del empresario y político es una mansión construida en San Vicente, célebre por las fiestas que se dan en ella y por su parque ornamentado con quioscos y glorietas orientales con flores. El menú es acorde con el objeto del encuentro y el rango de los homenajeados y del "centenar de escogidos comensales". Su presentación combina el español y el francés:

La cena incluye los consabidos discursos, con sus loas a los homenajeados, y culmina -"cuando el rubio y burbujeante champagne desborda las joyantes Baccarat acentuando la jovialidad de los espíritus", según dice el memorista- en el instante del anhelado abra- zo entre los dos políticos.

Córdoba, Octubre 19 de 1894

BANQUETE
ofrecido por el
Doctor Luis Toro G.
a sus amigos

Gelatina de pavo
Mayonesa de salmón
Cabeza de cerdo
Sopa à la *Fabiana*
Pejerrey à la *Maite d'hotel*
Pastelistas de ostras
Ragout fin en coquillo
Perdiz à la *chaspear*
Costilla de ternera à la *crome*
Jamón à la *jardinera*
Asado de gallina
Asado de ternera

Macadám de llegamos
Pudding
Helados, Tortas, Dulces, Ramilletes
Frutas, Café, Té
Haute-Sartenes Ponte Canes -
St. Estephe - Château Margaux -
Champagne - Jerez - Oporto

Mas lo singular del episodio va más allá: en algún momento, Ceferino J. Ferreyra, jefe de policía -pero también "hombre de mundo"-, es informado confidencialmente que el doctor Luis Toro Güemes no es más que un impostor, un *bon vivant*. En efecto, dice la fuente, "si bien pudiera tener lejana vinculación con la heráldica santiaguina, no es autorizado caballero. Tampoco es sobrino de doña Emilia". Tan sólo "uno de esos arquetipos de la frescura cuando no de la audacia". La solución del jefe de policía es poner al impostor en el primer tren que sale de la ciudad; después, cuando la noticia trasciende, los embaucados entienden "que lo más elegante es reír de la aventura, y por muchos años sus salones la comentan con gracia" (Sánchez, 1968: 355-359).

La anécdota es reveladora en muchos aspectos. No nos dice sólo de las formas de sociabilidad que practican los burgueses y de lo que comen y beben en tales circunstancias. Nos revela también una burguesía local, provinciana, con pretensiones de cosmopolitismo, con afán de figuración y una cierta ingenuidad -relacionada con uno y otro- que llevan a prestar crédito a cualquier extraño que aparece como expresión del buen tono y frente al cual no se quiere aparentar ser menos. La mirada sobre este tipo de extraño es, obviamente, muy diferente de la que los grupos dominantes tienen de esos otros extraños que llegan con las corrientes migratorias provenientes del norte cordobés, de otras provincias o de Europa, a menudo considerados como potenciales desviados, conforme la caracterización de los trabajadores -sobre todo los de origen criollo- como virtuales portadores de degeneración moral y de patologías delictivas.

Un ejemplo más ilustra el *bon vivre* de los notables: las tertulias en casa de Evaristo Carriego, abuelo del celebrado poeta de igual nombre. El viejo periodista de la Confederación llega a Córdoba en 1888, con setenta años y procurando encontrar en el clima de la ciudad una mejoría de su salud afectada por el asma. Instalado "con lujo y confort en una de las dos únicas casas existentes en la calle Rivera Indarte entre Rioja y Unión (Humberto Primo)" y contando con la colaboración de dos jóvenes mucamos extranjeros y "una habilísima cocinera criolla", pronto consagra sus tertulias:

recibe día de por medio, al atardecer, a sus ya numerosos amigos que han llegado a admirar su excepcional, ameno e ilustrado trato; sus relevantes condiciones de *causear* y *chroniqueur* de un pasado que todavía no han llevado al libro los historiógrafos. Y a poco (...) esos recibos, al que dan tonalidad intelectuales jóvenes como [José] Figueroa Alcorta, Ponciano Vivanco, Rufino Varela Ortíz, José del Viso, Pedro Deleheye y Roberto J. Payró (...) y otros caballeros que dan sabor de camaradería a esas reuniones, como Jenaro Mar-

tínez Pita, Teófilo Meana, Carlos Roldán Verget, Alejandro Mariz, Albertano Torres, Santiago Díaz Valdez, Julio Falcato y David Ruiz Palacio, todos substantivamente *juaristas*, esos recibos, decía, se trocan [*sic*, por truecan] en cenas -sábado y domingo- donde la aludida cocina satisface al más exigente.

Mientras en esas comidas se hacen los honores a gelatinas, mayonesas, pastelistas y asados que resultan más exquisitos con el Château Margaux, importado desde luego, (...) el oído de los comensales es deliciosamente regalado con los armoniosos vales, schotih y cadenciosas mazurcas que hacen furor en los salones, y que allí son ejecutados al piano, con limpieza y vigor, por el joven Emilio Stelfent (...). Y después sigue lo superior a todo eso; lo que hace exclusivamente al espíritu y a la inteligencia: la tertulia prolongada hasta hora avanzada, de los asistentes que saben de letras, de música, de filosofía, historia y otras manifestaciones del humano saber. Al tema serio, que ofrecen los acontecimientos del mundo, los progresos literarios latinoamericanos y los adelantos de la ciencia -tratados mientras se paladea el Moka y el Chartreuse- siguen los momentos dedicados al puro arte; Vivanco se hace aplaudir interpretando con talento en el rico teclado, célebres partituras de Bach, inspiradas sinfonías de Mendelssohn o la delicadeza de Schumann y Schubert. En algunas ocasiones, el mismo *anfitrión* -recordando su mocedad- cosecha iguales aplausos cuando sus manos, no anquilosadas aún, arrancan a ese teclado aquella música sentimental y hasta hondamente emotiva que para las almas argentinas entristecidas surgió, durante la tiranía, de artistas inspirados como desconocidos. Y pone fin a la velada alguna de las más bellas partituras de Bellini, Verdi o Rossini, melodiosamente entonadas por la hermosa voz de barítono que posee y gusta prodigar el "Ñato" Carlos Bruner, joven chileno aquerenciado en nuestro medio y difundido en los mejores círculos de la sociedad y al que -para costear sus estudios universitarios en que se vuelve un "crónico", concluyendo por abandonar las aulas de medicina- Don Marcos [Juárez] le hiciera nombrar maestro de canto en la primera escuela normal de maestros [debe decir maestras] en Córdoba, fundada dos años [*sic*, por cuatro] antes, y a cuyo frente están Bartolomé Pagliari y como vice Enrique Aymerich, erudito filólogo [que ha trabajado con Paul Groussac]... (Sánchez, 1968: 237-239).

La fuente revela, más allá de lo explícito, una jerarquía de valores, que empieza con el buen comer y beber, con acompañamiento musical, continúa con la conversación ilustrada sobre disciplinas humanísticas y concluye con una manifestación artística sublime, la música, y dentro de ella la ópera. Es el triunfo del espíritu sobre la materia, del ocio sobre el trabajo.

En efecto, las tertulias en casa de Evaristo Carriego expresan el *savoir faire* y el *savoir vivre* practicado por sus selectos habitués, iguales que disfrutaban entre sí y para quienes *hacer es estar*. En sus conversaciones no figuran los temas que el buen tono prescribe eludir: el trabajo, los trabajadores y las relaciones con ellos, en fin, el mundo de lo material. Para decirlo con las palabras de dos investigadores chilenos, autores de un notable libro sobre el buen tono en su sociedad hacia el Novecientos, en esa especie de Olimpo "lo material se trastrueca en imágenes de belleza, de alegría de vivir, de elegancia" (Barros Lezaeta y Vergara Johnson, 1978: 65).

No es trivial que el final de esta ceremonia privada, mundana y urbana, sea musical, el goce estético por excelencia. “La música [dice Bourdieu] es la más espiritualista de las artes del espíritu y el amor a la música es una garantía de «espiritualidad» (...), arte «puro» por excelencia (...) [que] representa la forma más radical, más absoluta de la negación [en sentido psicoanalítico] del mundo, y en especial del mundo social, que el *ethos* burgués induce a esperar de todas las formas del arte” (Bourdieu, 1988: 16).

La incorporación de hábitos de consumo sofisticados se aprecia muy bien en el empleo de vinos franceses, tal como se constata en los menús de los banquetes y en las tertulias. En ese sentido, el consumo de *Château Margaux* es bien revelador. Este es, desde el siglo XIX, uno de los grandes vinos, no sólo franceses sino mundiales, uno de los de mayor alcurnia, “un verdadero aristócrata, miembro, junto a *Lafite-Rothschild*, *Latour* y *Haute-Brion*, del selecto grupo de los «*premier cru*» de 1855.” Ha sido y es un vino preferido de grandes políticos, estadistas, reyes, escritores (por ejemplo, sir Robert Walpole, Thomas Jefferson, Richard Nixon, Ernest Hemingway).⁴

En la apreciación de Armengol Tecera (1903: 93-94), a comienzos del siglo XIX, los banquetes son “una costumbre que todos siguen”, tanto que, a su juicio, puede hablarse de una “monomanía de los banquetes”, practicada incluso a despecho de penurias económicas, es decir, como apariencia. Ellos, dice,

se han convertido en una necesidad de buen tono, que hace aparecer a los comensales como gente que vive a la alta escuela, aunque no pocos de los mismos andan más delgados que luna en cuarto menguante.

Otro rasgo de distinción, de buen tono, es la práctica del *five o'clock tea* -el té de las cinco de la tarde-, de obvio origen inglés, que suele anunciarse en las páginas de “Socia-

⁴ Véase el artículo “Château Margaux. La elegancia hecha vino”, en *Club del Vino*, Año XI, Nº 81, Buenos Aires, junio de 1996, pp. 15-17. El *Château Margaux* tinto se elabora con uvas Cabernet Sauvignon, Merlot y algo de Petit-Verdoc. Un dato para tener en cuenta: según la evaluación de *Wine Spectator*, una prestigiosa revista norteamericana, la añada 1900 de *Château Margaux* produce uno de los doce mejores vinos mundiales del siglo XX (Vol. 23, Nº 16, January 31, 1999). En Burdeos, región donde se elabora este vino, esa cosecha y la de 1899 son excelentes, dando vinos de igual calidad “y de un sabor y una delicadeza exquisitos”, de los cuales los mejores y bien conservados o almacenados son todavía hoy “agradables de beber”. La de 1898, en cambio, permite vinos irregulares (de moderadamente buenos a muy buenos), mientras que las de 1896, 1895 y 1893 dan muy buenos vinos (“finos, delicados y distinguidos” los del primero de estos años; soberbios aún hoy, los de la última). Las cosechas de 1897, 1894 y 1891 son escasas, con vinos flacos, irregulares, incluso mediocres. La de 1892, afectada por malas condiciones climáticas, también es pobre y sus vinos, irregulares (aunque hay algunos de muy buena calidad). Los vinos de Burdeos de la añada 1890 son de calidad regular. Los datos de las cosechas, en Michael Broadbent, *Guía para conocer las añadas*, Time Life Books, Barcelona, 1998, pp. 32-33.

les” de la prensa. Se trata de un encuentro de sociabilidad destinado a señoritas. El “ofrecido en obsequio de sus relaciones” por el matrimonio Balmaceda-Leyba, festejando el cumpleaños de una de sus hijas, es un buen ejemplo. Ellos

ofrecieron en su domicilio el domingo por la tarde una interesante y amena tertulia que proporcionó a los asistentes gratos momentos de sociabilidad, caracterizándose la reunión por el *savoir faire* de los dueños de casa, y ofreciendo el conjunto los tonos armónicos de distinción, todo dentro de un marco de refinada cultura social y belleza femenina. La música correcta y el ambigú bien servido, completaron los relieves de la aristocrática fiesta.⁵

Los banquetes -generalmente nocturnos- y el té de las cinco de la tarde dan cuenta de la costumbre de la ingesta de café y té como elementos distinguidos en la sociabilidad de los burgueses cordobeses. Es que, en efecto, uno y/u otro se beben como cierre de almuerzos, cenas, festejos, banquetes y otros encuentros del mismo orden. El incremento de su consumo entre aquellos corre *pari passu* al descenso -aunque no la desaparición- del tradicional mate criollo, el cual, en cambio, es bebida (cuando no alimento) entre los trabajadores y otros sectores sociales de pocos recursos. Remedi reproduce un artículo periodístico de 1901 que da cuenta de la importancia del mate en la sociabilidad burguesa pasada:

Fue el lazo más estrecho de una tertulia, el pretexto, la ocasión, el motivo de todos los acercamientos, Mate va y mate viene, se trataban todas las cuestiones, las más graves y las más baladíes. Lo mismo la política que el amor circulaban como el amargo de mano en mano o a favor del dulzón preferido del sexo débil. En un mate que se brindaba iban envueltas muchas cosas...⁶

Por cierto, el *comer con distinción* requiere, exige el cumplimiento de ciertas normas, algunas de ellas incluso rígidas. No he encontrado -lo cual no significa que no exista- un manual de comportamiento, al estilo del elaborado en Venezuela, por ejemplo, por Ma-

⁵ *Los Principios*, 12 de agosto de 1913. El ambigú es, originariamente, palabra francesa castellanizada de modo similar. Se trata de una *repas froid* (comida fría). El *Diccionario de la Real Academia* define a ambigú como bufé.

⁶ “El mate”, en *La Libertad*, 7 de abril de 1901. Véase Remedi (1998: 90-108,) para el consumo de bebidas estimulantes (vino, café, te, cerveza, licores, aguardientes) y la relación entre el mismo y el orden social. En Córdoba, como en otras provincias del interior, es común el empleo de la expresión *hacer el mate*, en lugar de *cebar el mate*. Aun cuando el mate haya sido o sea consumido en toda la pirámide social, ricos y pobres no usan mates similares, como es bien sabido. Ya Paolo Mantegazza, el viajero italiano de los años 1860 -y a quien Amaro Villanueva (el gran estudioso de nuestra infusión típica) considera autor “del primer registro bibliográfico del lenguaje del mate”- apunta: “Los ricos ofrecen el mate en recipientes de plata, cincelados con mucha maestría y cargados de oro” (Mantegazza, 1916; véase el capítulo VII).

nuel Antonio Carreño.⁷ Empero, información periodística de la época -sobre todo la publicada en el diario *La Libertad*, dirigido por el radical Pedro C. Molina- permite apreciar que existe un código bien definido.

Así, los banquetes -sean los ofrecidos en los salones de los grandes hoteles o en los familiares de los grandes burgueses- deben ceñirse a normas que incluyen la presentación de la mesa y vajilla, el orden de ubicación de los comensales, la vestimenta apropiada, las reglas para comer.⁸ Bien lo dice Remedi (1998: 210): “las apariencias de la mesa del comedor y las cualidades de su servicio exteriorizaban el cuidado, el sentido estético y la educación de la señora de la casa”. He aquí un compendio de normas a seguir en ocasión de un banquete o una gran comida.⁹

Sala: debe decorarse con algunas plantas, buen número de flores (colocadas en centros de mesa), cuadros, estatuas, jarrones. La iluminación se logra con varias lámparas.

Mesas: debe disponerse de una principal, o de comer, donde se colocan los platos, cubiertos, copas y servilletas -dispuestos antes de que los comensales se sienten- y de una o más secundarias, más pequeñas, destinadas a otros accesorios requeridos durante el banquete. La mesa principal lleva un mantel y sobre él un camino de mesa delicadamente bordado o adornado. Se colocan a su alrededor tantas sillas como comensales han sido invitados. Frente a cada una de ellas se disponen un plato, un tenedor (a la izquierda), una cuchara (a la derecha), un cuchillo (en un soporte *ad hoc*) y cuatro copas, ordenadas de derecha a izquierda, según su tamaño (de mayor a menor) y función: para agua, vinos tintos (Burdeos o Borgoña), blancos (Madeira, Rhin, Sauternes) y champagne.¹⁰ Las servilletas deben colocarse según una de las dos formas admitidas:

⁷ La primera edición de su *Manual de Urbanidad y Buenas Maneras* es de 1853. Existen numerosas reediciones y ediciones corregidas y aumentadas (una de ellas, la de 1927, fue impresa en París por Garnier). Recientemente se ha publicado una versión reducida, *Compendio del Manual de Urbanidad y Buenas Costumbres*, Editorial Panapo, Caracas, 1995 e incluso una versión actualizada -de notable éxito editorial- realizada por Marisela Guevara, *Buenos Modales. Nueva guía de comportamiento, etiqueta y urbanidad*, Los Libros de El Nacional, Caracas, 1ª ed., 1997, 1ª reimpresión, 1998. En la presentación de este libro se dice que el de Carreño sentó bases incluso para toda América Latina. Por lo demás, conviene recordar que la redacción, difusión y consumo de manuales de diversa índole -incluyendo los de higiene sexual- es parte del proceso modernizador, especialmente en lo que atañe al disciplinamiento social e individual. Sobre esta cuestión, véase el agudo trabajo de Beatriz González (1999: 71-106).

⁸ Sería interesante contar con más y mejores fuentes para el análisis del modo de comer de los burgueses en la cotidiana intimidad familiar, lo que permitiría confrontarlo con el empleado, por ellos mismos, en los banquetes. La misma ausencia de (o dificultad para ubicar) fuentes impide una confrontación con el modo de comer de la clase media y los trabajadores.

⁹ Para este compendio he tenido en cuenta la información consignada en *La Libertad*, ediciones del 11 de febrero de 1902, 28 de febrero de 1903, 30 de abril, 8 y 9 de junio de 1908, 18 de agosto de 1909, el ajustado resumen realizado por Fernando Remedi (1998: 210-213), y el *Manual de Urbanidad* de Manuel Antonio Carreño, Artículo III, De la mesa.

¹⁰ Los vinos de Burdeos tienen como característica -que los diferencias de los de otras regio-

plegadas, con formas fantasiosas, dentro de las copas para agua, o bien al lado de cada plato, dobladas con forma de abanico o en cuatro u ocho partes; en esta segunda opción, debajo de cada una de ellas se pone un pequeño pan. Y encima, una tarjeta indicando en el anverso el nombre del comensal que se sentará allí, mientras en el reverso consta el menú completo y los correspondientes vinos, tal como se ha visto en páginas precedentes. Al sentarse, cada comensal toma la servilleta que le ha sido asignada, la desdobra y la coloca sobre sus rodillas, debiendo emplearse sólo para limpiarse los labios, acto que debe realizarse inmediatamente antes y después de beber vino, agua y/o licor.

Los momentos previos: antes de pasar al salón comedor, los anfitriones y sus invitados conversan en una sala contigua, se realizan presentaciones (si corresponden) y se indica a cada caballero a qué dama deben acompañar del brazo hasta la mesa, ayudarle a tomar asiento y atenderla a lo largo de la comida. El orden para sentarse está también normado, atendiendo a criterios de sexos, edad y respetabilidad o jerarquía.

Reglas básicas para comer con buena educación: los dueños de casa se sientan en el considerado “lado superior” de la mesa, ubicado en el sector de ésta que está enfrente del acceso al comedor. La comida comienza con el *aperitivo*, platos que los comensales ya encuentran servidos al sentarse: manteca, fiambres, sardinas y otros o incluso sopa. En caso de servirse ésta, el plato no debe llenarse y los comensales deben dejar un resto. En ocasiones se hacen circular lava manos o enjuagatorios con agua tibia perfumada o una rueda de limón.

Luego se sirven los *relevés* -pescados y/o filetes de buey, acompañados de salsas y vino tinto (tipos Burdeos o Borgoña) y tras ellos las *entradas*. Éstas deben servirse en una proporción de dos a uno con aquéllos y pueden incluir aves, pescados, animales de casa (la fuente señala liebre guisada), acompañadas de vino blanco (del Rhin¹¹). Siguen a continuación los *platos fuertes* o principales, entre los cuales son frecuentes los asados (entre uno y tres) con ensaladas (una o más) y vinos tintos.

nes- el producirse con distintos tipos de uva, no con uno solo (es decir, son *de corte*, no *varietales*). En el caso de los tintos, especialmente Merlot (uva temprana) y Cabernet Sauvignon (de cosecha tardía), aunque también se combina la primera con Cabernet Franc, entre otras posibilidades. Dicho en pocas palabras, lo distintivo de estos vinos está dado por las amplísimas variaciones en la mezcla del *cépage* (distintas variedades de uva), la edad y madurez, los suelos, etc. Los blancos de Burdeos son corte de Semillón y Sauvignon Blanc (uva también llamada, en Francia, Sancerre o Pouilly-Fumé). El Sauternes y el Barsac (nombre de dos áreas rurales vecinas) son Burdeos blancos, dulces, igualmente por corte de Semillón y Sauvignon Blanc, sólo que cortando las uvas más maduras, con *pourriture noble* (podredumbre noble, es decir, *humus Botrytis cinerea*). El Borgoña tinto clásico, en cambio, se produce exclusivamente con uva Pinot Noir. También son de Borgoña los Beaujolais (con uvas Gamany), cuya particularidad es la de ser un tinto que debe beberse joven (en menos de un año) y fresco.

¹¹ Los vinos blancos del Rhin son, básicamente, producidos a partir de la variedad Riesling, dando un producto fino, firme, con intenso bouquet y fragancia. Son vinos que oscilan entre secos y semisecos, con largo acabado. Tienen considerables variaciones en calidad y añadas.

De inmediato, el personal de servicio procede a retirar los platos y saleros y quitar del mantel las migas de pan, empleando para ello un cepillo adecuado. Esos retiros se realizan uno por uno, evitando colocar un plato encima de otro, expresión de *muy mal gusto*.

Llega entonces el momento de los dulces, los *entremets*. Los mismos pueden ser frutas, postres, helados, mermeladas, bombones... Si son frutas, las manzanas y las peras se sirven previamente trozadas en cuatro, mientras las uvas lo son en racimos, con tijeras para separar los granos. En caso de helados, se prefieren las recientes palitas lisas antes que las tradicionales cucharas de postre. El vino puede ser Malvasía o de Alicante e, inefablemente, *champagne*.¹²

Finalizado el momento de los *entremets* vuelven los lava manos, tras lo cual los comensales se retiran a la sala contigua, donde beben el café y los licores, excepto en el caso de las llamadas *comidas de confianza*, en las cuales el *buen tono* admite hacerlo en la misma mesa del comedor. Para los caballeros es también tiempo para los cigarrillos.¹³

Las reglas básicas de la buena educación en el comer incluyen el modo de servir por parte del personal del servicio. Así, las fuentes se presentan a los comensales por su izquierda, colocadas sobre una servilleta plegada. Dentro de ellas, la comida se encuentra ya fraccionada, es decir, en porciones, las cuales deben ser siempre medidas o tener, como prescribe Manuel Antonio Carreño, “la delicadeza que es propia de la sobriedad que en todos debemos suponer”. En cuanto a los vinos, ellos se ofrecen y sirven por la derecha, informando la marca respectiva. Detalle fundamental en el ofrecimiento de los vinos es el hacerlo a las temperaturas consideradas adecuadas por las reglas: ambiente o natural, los tintos Burdeos; fríos, los Borgoña, los blancos y el jerez, mientras que el champagne debe estar helado.¹⁴

¹² El Malvasía es un vino -muy semejante al Moscato- que se hace con la uva blanca del mismo nombre, la cual es muy dulce y fragante. Originaria de la isla de Quíos (Grecia), es llevada (en la Edad Media europea) a Sicilia, Cerdeña, Cataluña y Mallorca. En Cataluña, donde se destacó como productora Sietges (en el Bajo Penedés) y en las islas Baleares la Malvasía se utiliza, actualmente, cada vez menos. En cambio, durante el siglo XIX, el Malvasía de Binissalem (isla de Mallorca) es popular, aunque no un gran vino, a diferencia del catalán, elaborado con cuidados exquisitos. En cuanto al vino de Alicante, tratándose de uno de postre, seguramente es un Fondillón, un vino históricamente reconocido en el mundo, exportado durante siglos, con un prestigio similar a los Malvasías chipriotas, el Marsala y -más tarde- el Jerez y el Oporto. Se producía, en la quinta de Alicante, a partir de la uva Vernaccia o Garnacha, pasificada sobre cañizos, requiriendo un largo tiempo de añejamiento en toneles, dando un vino rancio muy utilizado para acompañar la rica dulcería alicantina (dulces de miel, huevos y almendras, turrones, mazapanes y peladillas). En la actualidad, el Fondillón ha desaparecido de la comarca tradicional de elaboración, produciéndose en Manóver y El Pinós, con otro cambio, más importante: ahora se elabora a partir de la uva Monastrell.

¹³ Para mejor ilustración, véanse los menús reproducidos más arriba.

¹⁴ Las referencias a la temperatura de los vinos en la mesa deben tomarse con cuidado, casi *cum granis salis*. También aquí la cuestión es histórica, debiendo prestarse atención no sólo a

En cuanto a la vajilla y otros utensilios empleados en el comer, según el registro de Fernando Remedi -confeccionado a partir de listas de obsequios de casamiento y de artículos que salen a remate público-, los burgueses emplean un amplio y variado número de accesorios: juegos de cubiertos, distintos tipos de copas (para agua, vinos, champagne, licores) y de platos (para comida, postre y helado), soperas, guiseras, compoteras, paneras, mantequeras, azucareras, ensaladeras, fruteras, fuentes y bandejas de distintos tamaños, palilleros, aceiteras, saleros individuales, salvaderas, servilleteros, juegos para café y té, recipientes varios para aceitunas, frutillas, dulces, bombones, bizcochos, amén de abundantes manteles y servilletas. Todos esos utensilios, constata el historiador cordobés, son de diferentes materiales, siempre de buena calidad. Predomina la plata -a veces con detalles de oro- o, en su defecto, el níquel, en el caso de los cubiertos, fuentes, cafeteras, teteras, servilleteros, paneras y bandejas. Son de porcelana los platos y tazas e incluso, en ocasiones, las ensaladeras u otros cuencos, mientras el cristal es material de copas, jarras, bomboneras, saleros, aceituneros, etc. En algunas ocasiones, añade, se encuentran las exóticas cucharitas de ébano.¹⁵

El *buen tono* exige asistir a los banquetes o grandes comidas con la vestimenta adecuada, la cual debe ser frac y pantalón negros, chaleco y corbata blancos, guantes color ceniza, en el caso de los hombres, mientras las mujeres deben vestir trajes elegantes, con medio escote, de seda, terciopelo, damasco u otras telas de similar calidad. La *buena educación* en el comer prohíbe severamente, según dice Carreño, “las discusiones sobre toda materia, las noticias sobre enfermedades, muertes o desgracias de cualquier especie

pautas culturales que pueden ser específicas de un país, región o momento, sino también de los recursos tecnológicos disponibles para generar frío o calor en un edificio. Así, por caso, la temperatura ambiente, recomendada para beber vinos tintos, no es la misma en verano y en invierno, variando la misma según la disponibilidad / indisponibilidad de artefactos de calefacción y/ o refrigeración. Pero además de la temperatura del local debe tenerse en cuenta la edad y el peso de los tintos. Pero también hay pautas que son claramente culturales, variables según modas o mejores conocimientos. A principios del siglo XX, como se aprecia, se prescribe beber fríos a los vinos borgoña, mientras hoy se recomienda hacerlo a unos 16º C, al tiempo que para los burdeos se prefiere que su temperatura oscile entre 17 (para los añejos) y 18º (para los jóvenes), aunque a veces valores ligeramente superiores resultan ser muy buenos. En todo caso, la regla ahora admitida dice que a mayor edad del vino tinto, menor temperatura. Los blancos requieren tener mucho más cuidado que los tintos en la considerada correcta (usualmente, entre 7-8 y 10º, según la uva, el grado de acidez, la calidad). En el caso de los rosados se aconseja beberlos a 12 grados. El champagne debe servirse muy frío sólo cuando es de mala calidad, mientras que el de alta pierde si se lo bebe demasiado frío (por debajo de los 6º): El príncipe Alain de Polignac, enólogo de la célebre casa Pommery, aconseja servir el champagne a 8 o 9 grados, temperatura que puede alcanzarse poniendo la(s) botella(s) a beber en un balde *ad hoc* con 2/3 de agua y 1/3 de hielo, durante la media hora previa al momento de servirlo.

¹⁵ Remedi (1998: 205), sobre la base de información recogida de *La Libertad*, 8 de octubre de 1900, 30 de junio de 1901, 1 de abril y 23 de agosto de 1902, 8 de enero de 1903, *La Voz del Interior*, 4 de abril de 1991, *Los Principios*, 1 de junio de 1911.

y la enunciación, en fin, de toda idea que pueda preocupar los ánimos y causar impresiones desagradables". Esto es, sólo queda lugar para la frivolidad.

Por lo demás, el cambio en la composición de los alimentos cotidianos y en el modo de consumirlos no es privativo de las ciudades. También en el espacio rural, dentro del área de colonización capitalista, los burgueses estancieros y sus empleados jerárquicos han hecho suyos consumos culinarios europeos de cierta distinción. Así, por caso, en la estancia "San Sebastián" (50.000 has.) -una de las seis de Ambrosio Olmos-, el mayordomo, Mr. O'Brien, un irlandés, compra en Buenos Aires productos importados del Reino Unido para su consumo en ese extremo occidental de la pampa seca: *Lea & Perrins Sauce, Colman's Mustard, Crosse & Blackwell's Pickles*, entre otros (Gordon-Davies, 1982: 30). A su vez, los chacareros -que tienen un patrón de consumo mucho más modesto- también suelen consumir algunos alimentos importados, tales como algunos fiambres (mortadela, salame), quesos (gorgonzola, parmesano, *peccorino*) y vinos (del Piemonte y Toscana), aceite de oliva, frutos secos, conservas, hongos.

Para los pobres, no toda dieta es saludable

Los trabajadores, los pobres, los marginales no sólo tienen mala vivienda y mala salud. También comen mal. La conjunción de insuficiencias -morada, alimentación, higiene- define una baja calidad de vida, a menudo traducida en enfermedades infecto-contagiosas y respiratorias (gastroenteritis, bronquitis, bronconeumonía, tuberculosis, viruela, tifoidea, difteria) y muerte. Es probable que tal conjunción contribuya a reforzar un comportamiento demográfico característico de una sociedad preindustrial, que Hilda Iparraguirre (1973: 285) encuentra en la Córdoba del período 1869-1914 (incluso en el subperíodo 1895-1914): "alta tasa de natalidad, alta tasa de mortalidad, baja tasa de crecimiento". Si, no obstante, la población crece notablemente, duplicándose en los tres primeros lustros del nuevo siglo, ello se debe al "extraordinario incremento de la inmigración". Los inmigrantes no sólo permiten superar la baja tasa de crecimiento vegetativo sino que contribuyen, para decirlo una vez más, a la modificación de la dieta y los hábitos alimentarios de la ciudad, lo que no siempre se traduce, necesariamente, en una mejoría de la calidad de la alimentación.

Se ha visto antes el banquete de los poderosos. Es un muestrario que contrasta fuertemente con la descripción que ofrece Vicente G. Quesada del comer de los cordobeses en los años inmediatamente previos a la modernización:

Recuerdo perfectamente que en ese tiempo echaban azúcar a la ensalada de lechuga, azúcar a los guisos y tal vez hasta la sopa y el caldo.¹⁶ Cada empanada cordobesa,

¹⁶ La introducción de un componente dulce en una comida con predominio de salados es una característica de la comida criolla.

grande y de sólida masa, contenía un sabrosísimo picadillo, con aceitunas y cebollas: el abundoso jugo corría por la mano de quien emprendía la tarea muy agradable de comer aquel manjar. Una empanada era un almuerzo verdadero y succulento. Se vendían en tableros limpios, cubiertos con paños blanquísimos y las abrigaban con un tejido de lana para conservarlas calientes. Les formaban un lecho abrigado, del cual era preciso sacarlas para que el comprador sin pérdida de tiempo le hincase el diente (...); empanadas por desayuno, mazamorra y loco, puchero henchido de legumbres, natilla, arroz con leche polvoreado con canela, u orejones de durazno con azúcar, a la postre; tal era la comida general, variándola con la carbonada, el *chupe* o guisos de salsas de la cocina española pura (...).

Bebíase leche sin tasa ni medida, y en la campaña se apetecía la leche de cabra, que es leche gorda y pesada, y la daban con tortas fritas calentitas, porque a la sazón no era muy abundante el pan.

Respecto de esta afirmación conviene hacer algunas precisiones: es cierto que en el campo -que aquí quiere decir el de los departamentos del noreste, es decir, en el área de ocupación colonial- se consume leche de cabra. En cambio, la afirmación sobre el beber leche sin tasa ni medida debe ser cuestionada. O la memoria le falla a Quesada, o su experiencia es excepcional -privativa de la clase económica y socialmente dominante- y no nos lo dice. Los testimonios de época y de archivos coinciden en este punto: en Córdoba no se bebe, durante el siglo XIX, leche -en cantidades significativas, al menos- ni se consumen manteca y quesos, excepto, en este caso, otra vez, los de cabra del noreste.¹⁷ Los resultados de la investigación de Novara y Palmieri sobre la composición de la canasta familiar y su costo, entre 1887 y 1907, no incluyen dentro de ella a los lácteos en general, ni a la leche, el queso o la manteca en particular, corroborando la ausencia de evidencia empírica sobre tal consumo. Vuelvo más adelante sobre este punto.

Retomando el testimonio de Quesada, éste nos dice:

Se hacían variados y apetitosos platos con maíz (...). El choclo fresco, lechoso y blando, se asaba al rescoldo y se comía caliente; la *humita* azucarada era envuelta en la *chala* del maíz o bien en guiso; el maíz frito, las rosquillas de maíz, y las mil confituras de su harina, todo lo cual era muy gustoso aunque a veces quedaba seca la garganta, y se buscaba un sorbo de agua fresca.

El maíz se desgranaba y se arrojaba el marlo, que era excelente para el fuego, los granos se metían dentro del gran mortero, formado del tronco de algún árbol (...), para reducir a polvo el maíz con el pizón de madera dura (...).

¹⁷ Por cuidadosa que sea, ninguna lectura de los clásicos viajeros por territorio cordobés durante el siglo XIX encontrará referencia a la leche como hábito alimentario de la población rural o urbana. Tampoco, en los ricos acervos documentales de los varios archivos oficiales. Arcondo (2002) confirma que el desarrollo de los lácteos, en el país, es tardío, contribuyendo a él la inmigración vasca.

La comida de aquella época era apetitosa pero pesada, y para ayudar la digestión decían que era necesario beber el vino tinto español, que recuerdo que no pocas veces era un verdadero vinagrillo. No hablo del vino criollo; porque ese vino era algo espantosamente malo... (Gálvez, 1942: 285-286).

La dieta popular cordobesa tradicional se basa en carne (sobre todo vacuna), maíz, mate y frutas "de chacra" (zapallo, melón, sandía) y "de quinta" (durazno y, en menor medida, peras). El locro -con sus variaciones: de trigo, con anillos- y la mazamorra son los platos principales, pero también se come puchero chico, carbonada, empanada cordobesa (con relleno de carne, papa, pasas de uva y azúcar), chanfaina, caldo de patas, caldo de puchero. El maíz -como en casi toda América Latina- es parte importante de la cocina popular, la que en Córdoba prepara no menos de treinta platos diferentes basados en dicho grano: amén del locro y de la mazamorra -que en las mesas aristocráticas se sirve con leche-, se consume como choclo (la espiga tierna, asada o cocida, a la que el refinamiento añade un recubrimiento de manteca), ancuá (grano tostado), humita ("delicada pasta" de grano tierno que se sirve envuelta en la misma chala), mote (cocimiento del maíz entero), frangollo, capia (una golosina considerada muy sabrosa), polenta (popularizada por los inmigrantes italianos), etc. Río y Achával (1904-1905: II, 51) acotan que, hacia el Novecientos, la mazamorra y el locro "no faltan en ningún hogar de obrero, ni en ningún puesto de estanciero o agricultor. Son manjares tradicionales y materia de estipulaciones obligadas en todo arreglo de salarios «con la comida»". La bebida es agua, aunque luego comienza a expandirse -y este es otro efecto de la modernización- el consumo del vino barato y de escasa calidad, que tiene amplia difusión y se bebe bajo la forma de "potrillo", denominación que recibe el vaso grande lleno. Bebida popular tradicional -utilizada fuera de las comidas y en espacios de sociabilidad como los boliches- es la ginebra, la de sabor seco y fuerte, no la perfumada "para señoritas", en la versión delicada, o "pa' maricones", en la más pesada.¹⁸

Decir que el incremento del consumo del vino es otro efecto de la modernización no significa que él estuviese ausente en las décadas previas. Vicente Quesada, se ha visto, se refería a la mala calidad de los vinos consumidos en el país, sean los criollos o los españoles. El impacto de la modernización -mucho más que el de la inmigración- se aprecia no sólo en el incremento de la cantidad y la calidad del consumo, tanto por la importación de franceses e italianos cuanto por el mejoramiento de la producción nacional, sino en la importancia asignada al vino y en *el modo* de consumirlo.

Otras expresiones culinarias tradicionales son las cemitas cordobesas (hechas con pavesa, una "harina negra" de consumo popular que no es otra cosa que harina sin

¹⁸ Es clásica, al respecto, la preferencia de los cordobeses por la ginebra "Llave" (botella verde), que tiene sabor fuerte y seco, en detrimento de la "Bols" (botella marrón), más suave y perfumada. Tanto que, a fines de los años 1960 o comienzos de los 1970, la fábrica de la segunda lanza una ginebra más fuerte, en porrón color verde, tratando de competir con su rival en el mercado cordobés, mas la estrategia fracasa.

cernir), los pastelistas criollos y los llamados "dulces de Córdoba", que incluyen colaciones, alfajores, chatres y las ya citadas capias. El pan -cuyo consumo se acrecienta por el hábito de los inmigrantes- toma las formas llamadas "de mujer", que "disputa con éxito la clientela de las panaderías entre las clases populares" (Río y Achával), francés (liviano y esponjoso) y criollo (más pesado y sustancioso).

El zapallo desempeña un papel importante en la alimentación popular. Su consumo se realiza fresco, asado o cocido, o bien conservado en tiras secadas al sol y conocidas como charque o charqui-zapallo, que se incorporan a los guisados, locros o pucheros.

Un impacto de la inmigración en la composición de la dieta se expresa en la introducción de algunos alimentos nuevos y/o no empleados usualmente en la tradicional criolla, tales como verduras, hortalizas, otras variedades de frutas frescas, huevos, quesos, pastas frescas y secas. No todas ellas, empero, son incorporadas por los trabajadores y pobres nativos. No sabemos cómo opera en este caso el mecanismo de resistencia cultural a las novedades, pero es significativo que la papa y la batata, a pesar de su origen americano, estén poco presentes, si no ausentes, en la mesa criollo-popular, no así en la de las familias acomodadas y de inmigrantes.¹⁹

Entre los cordobeses del período estudiado -mucho más si son trabajadores y pobres urbanos- la leche y sus derivados (crema, manteca y queso) no son usuales, y la que se consume en la ciudad tiene, hacia 1906, serias deficiencias en materia de higiene: a pesar de (o por) la severa reglamentación municipal para el establecimiento de tambos urbanos, la mayoría de la leche que se vende es proveída a domicilio por vacas que circulan por las calles mañana y tarde, sin control sanitario alguno. Fernando Remedi indica que, conforme información oficial, en 1905 existen en la ciudad 43 tambos con un total de 424 vacas (es decir, establecimientos pequeños), ninguno de los cuales elabora quesos ni manteca.²⁰ En cambio, el Censo Municipal de 1906 informa -en el rubro "Comercio"- que los tambos y lecherías son apenas 5, cuatro propiedad de argentinos (en el quinto no está especificada la nacionalidad). Los empleados son once varones y cinco mujeres (once argentinos y cinco extranjeros): siete son niños entre 6 y 14 años, de los cuales solo uno sabe leer y escribir.²¹

¹⁹ Azor Grimaud señala que los criollos prefieren la batata a la papa, en buena medida por la tradicional práctica de añadir productos dulces en las comidas saladas. Remedi acota que también incide el menor precio de la primera respecto de la segunda (que, en los primeros años del siglo XX, puede ser del orden del 50 %, como en 1903).

²⁰ Información consignada en Archivo Histórico de la Municipalidad de Córdoba, *Documentos*, Año 1906, tomo II, fs. 272v-273r.

²¹ *Censo General de la Población, Edificación, Comercio, Industria, Ganadería y Agricultura de la Ciudad de Córdoba, Capital de la Provincia del mismo nombre (República Argentina). Levantado en los días 31 de agosto y 11 de septiembre de 1906, (dirigido, compilado y publicado por Juan Bialet Massé -1906/7- y Nicolás Agüero -1907/10-), Establecimiento Tipográfico La Italia, Córdoba, 1910, págs. 136-137 y 146. Hay menos tambos y lecherías que despachos de bebidas (29) y*

Según Fernando Remedi, el consumo anual de lácteos *per capita*, puede estimarse, en la ciudad de Córdoba, en 65,41 litros de leche (en 1911), apenas 210 gramos de manteca y 1,59 kgrs. de queso (los dos últimos, en 1905). No se trata sólo de diferencias culturales, sino también de ingresos: los lácteos son, en la Córdoba de las dos primeras décadas del siglo XX, alimentos caros. Remedi estima que -al menos en algunos años seleccionados (1901, 1907, 1913)- la compra de un litro de leche supone "sacrificar la ingesta de aproximadamente 250 a 300 gramos de carne vacuna o el de 500 o 600 gramos de pan". Para el propio gobernador Ramón J. Cárcano, todavía en 1914 la leche es "un artículo de lujo, fuera del alcance de la clase trabajadora." Empero, Remedi acota que es posible encontrar, "dentro de los sectores populares", matices que van desde una moderada ingesta de leche hasta la privación absoluta (por ejemplo, en el caso de los peones contratados por la Municipalidad, en 1910, y en el de los policías). En muchos casos, el consumo de leche es sólo de niños. En el área de ocupación colonial (departamentos del noroeste), la poca leche que se consume es de cabra, bebida por los niños de corta edad y/o convertida en quesillos. En cambio, en el área de colonización capitalista (departamentos del sureste), donde es fuerte la presencia de inmigrantes, sobre todo italianos, los lácteos que se consumen son de origen vacuno: en el caso de los adultos, es de leche en el desayuno y de modestas cantidades de manteca y queso. Con todo, señala Remedi, tampoco en estos departamentos la demanda es muy fuerte, y la que hay es atendida insuficientemente por la industria lechera local. De hecho, en 1914 hay en ellos sólo seis lecherías y/o cremerías (Remedi, 1998: 65-69; las referencias sobre los departamentos del noroeste y sureste, en páginas 122 y 134-135).

El meticuloso estudio de Juan Biale Massé (1904) permite conocer con algún detalle aspectos importantes de la dieta de obreros argentinos y extranjeros. En su opinión, una alimentación racional se compone de un cuarto de materias animales y tres cuartos de materias vegetales. En la alimentación del criollo intervienen básicamente el maíz y la carne, razón de la superioridad de su fuerza física; contrariamente, el trabajador inmigrante pierde en este rubro, frente a aquél, porque "no puede adaptarse a la alimentación tan albuminoide del país, y que es necesaria para desarrollar fuerzas extraordinarias en climas tórridos y no pocas veces excesivamente húmedos". En la dieta del inmigrante, sobre todo del piemontés, intervienen carne (en menor cantidad que en la del argentino), papas, abundantes verduras (entre ellas, repollo) y legumbres, ajos, cebollas y picantes (ajíes, especies), mientras el maíz es consumido como harina convertida en polenta.²²

depósitos de vino (9). La leche parece ser de tan poco consumo como el pescado (hay cuatro comercios dedicados a su venta). En contraposición, las carnicerías suman 87, las chancherías, 10, los locales de venta frutas y verduras, 45 y los de pan, 18 (*Ibidem*).

²² El arqueólogo urbano Daniel Schávelzon (2000: 178) recuerda que "la tradicional polenta italiana (...) es en realidad una tradición indígena americana llevada a Italia en el siglo XVI, que volvió para aquí en el siglo XIX tardío con la inmigración".

Si bien los ejemplos de Bialet se refieren más a los trabajadores del campo que a los de la ciudad, ellos permiten aproximarnos a la dieta popular urbana. El régimen alimenticio cotidiano muestra, a su juicio, una tendencia al equilibrio entre carnes y vegetales por el incremento del consumo de pan, "que antes era raro en la alimentación en los campos, y que el cultivo de los cereales ha hecho general". Durante medio año, en los meses de verano y otoño -y en algunos lugares hasta avanzado el invierno-, el zapallo -"un excelente alimento"- es parte esencial de la dieta del criollo, incluso desecado (charque).

En el verano, el durazno y la sandía son la fruta del criollo, y abusa de ellas cuanto puede [lo que contribuye a su enflaquecimiento al llegar el otoño]. (...)

La superioridad del criollo para ciertos trabajos está en esa alimentación tan azoada, y su afición a ella se manifiesta en todo. Para regalo le gusta el queso y el quesillo, que contienen más de 30 por 100 de materias albuminoideas; sus frutas preferidas son: el durazno y el higo; la pasa de uva la come poco, prefiere la de higo que tiene 5 por 100.

El festín del gaucho serrano se compone de carne con cuero, empanadas, tres quesillos y un par de docenas de higos; y si puede sustituir el pan con zapallo criollo asado, ha llegado al máximo de la delicia gastronómica.

La ración usual, "que se puede dar como única en la región central" del país, se compone de un kilo de carne, 150 grs de maíz, medio kilo de pan, 60 grs de azúcar y 15 grs de sal, que dan un total de 2.780 calorías, valor que corresponde "a la ración en reposo del obrero en los climas templados y que es por sí sola insuficiente para el hombre que trabaja no importa en qué clima argentino". Esto es, más allá, o a pesar, de la virtudes alimenticias de la carne y el maíz, la dieta del trabajador es insuficiente, incluso en el campo, donde las posibilidades de complemento son mayores que en la ciudad. Bialet asigna tal insuficiencia a la percepción de un "jornal más bajo que lo necesario para satisfacer las necesidades primarias de la vida", acotando que esta situación explica la extensión de la tuberculosis en Tucumán, La Rioja, Córdoba y Rosario. Para la cocción se emplea, en Córdoba (como en Rosario), carbón de leña de algarrobo, quebracho, tala o de maderas semejantes, a razón de 10 kgrs por ración.

Ahora, tras la cuidadosa, empíricamente sólida investigación de Fernando Remedi, el conocimiento de la alimentación de los cordobeses entre los siglos XIX y XX permite apreciar mejor las líneas de continuidad y de ruptura en ella -tanto en el *qué* comen, cuanto en el *cómo* comen-, como también los solapamientos o, según prefiere decir Remedi (1998: 142), el contacto y el intercambio "de las *gramáticas culinarias* que subtenían cada una de las cocinas étnicas" (la criolla y las de los inmigrantes).²³

²³ La investigación de Remedi no pone en cuestión mi argumentación sobre el tema. Sí, en cambio, añade mucha más evidencia empírica de la que yo necesito para fundamentar una explicación diferente de la suya, toda vez que mi interés no ha sido, ni es, ofrecer una historia de la

La sociabilidad popular carece de la distinción burguesa. También ella está constituida por prácticas y percepción de las mismas organizadas por la posición en la estructura de clases. "En materia de lenguaje, es la oposición entre la libertad de expresión popular y el lenguaje muy censurado de la burguesía, entre la búsqueda expresionista de lo pintoresco o del efecto y la decisión por la reserva y la sencillez fingida (...). Y la misma economía de medios en el uso del lenguaje corporal; también aquí, la gesticulación y la prisa, las muecas y las mímicas, se contraponen a la lentitud -«los gestos lentos, la mirada lenta» de la nobleza según Nietzsche-, a la reserva y a la imposibilidad con las que se expresa la altura. Y no existe nada incluso en el gusto primario que no se organice según la oposición fundamental, con la antítesis entre la cantidad y la calidad, la gran comilona y los platos delicados, la materia y las maneras, la substancia y la forma" (Bourdieu, 1988: 176).

Al respecto, cabe señalar que el *modo* de comer de los pobres dista del empaquetamiento de los ricos y nuevos ricos. Ya la vajilla y demás utensilios de la cocina indican la sencillez de los mismos, tanto en cantidad cuanto en calidad. Apelo nuevamente a los resultados de la investigación de Fernando Remedi para señalar su austeridad. Entre las familias "de abajo", los utensilios son, por ejemplo, "platos de loza, hierro enlozado o latón, los cubiertos de hierro, sustituidos por los de acero en el mejor de los casos, los vasos de vidrio o en su defecto los jarros de hierro enlozado -al igual que las jarras y las tazas cuando las había-, las fuentes de este material, a veces suplidas por otras de loza". Algunos comercios ofrecen "platos *imitación* porcelana y bandejas *casi plata*". En las familias del área de ocupación colonial, en el noroeste, se constata con frecuencia la ausencia de tenedores y hasta de cuchillos, como también la presencia de cucharas (aptas para comidas usuales como el locro y la mazamorra). La carne se come con las manos. Los inventarios *post mortem* no dan cuenta de la existencia de manteles y servilletas (Remedi, 1998: 205-207).²⁴

El consumo alimenticio es, justamente, un campo de clara diferenciación en los *habitus* de las distintas clases sociales. Se relaciona con la oposición, ya señalada, que el mismo Bourdieu (1988: 176) encuentra entre *gustos de lujo (o de libertad)* y *gustos de necesidad* y con los diferentes capitales cultural y económico poseídos por cada una de aquellas. La investigación del sociólogo francés revela facetas que, en principio y como hipótesis de trabajo, parecen tener un alto grado de universalización (al menos en las

alimentación de los cordobeses en el período 1880-1914, sino dar cuenta del modo en que se consume, conforme un patrón de clase y como parte del proceso de modernización de la ciudad.

²⁴ Las fuentes son archivos judiciales y periodísticos. En cuanto al poco empleo del cuchillo de mesa entre los pobladores pobres del noroeste, Remedi acota que esa ausencia es "explicable por los usos y costumbres" del varón criollo, para el cual el cuchillo es un "objeto plenamente integrado a su vida cotidiana y hasta a su persona, ya que lo llevaba encima de modo permanente y le servía para satisfacer múltiples necesidades", sean ellas laborales (matanza y cuereo de ganado), seguridad personal o alimentarias (por ejemplo, corte de la carne). Obviamente, este cuchillo -un facón o similar- es bien diferente del utilizado en la mesa.

sociedades capitalistas occidentales): así, por ejemplo, "a medida que se sube en la jerarquía social, la proporción de consumos alimenticios disminuye, (...) decrece la proporción de los consumos de alimentos pesados y grasos y que hacen engordar, pero que también son alimentos baratos, pastas, patatas, judías, tocino, cerdo (...) y el del *vino*, mientras que aumenta la proporción de los consumos de alimentos sin grasa, ligeros (fáciles de digerir) y de los que no hacen engordar (vaca, ternera, cordero pascual y lechal, y sobre todo frutas y legumbres frescas, etc.)".²⁵

El médico José M. Álvarez (1898: 421) da cuenta de la pauta de consumo de bebidas alcohólicas que se espera de un comportamiento *decente*:

Una o dos copas al levantarse; un aperitivo antes del almuerzo, precedido de un cocktail de exquisito gusto; otra copa, que es algún digestivo alcohólico, después de comer; un cocktail al concluir la hora de trabajo (si es que el individuo trabaja); nuevo aperitivo para aguzar el estómago o llamar el apetito; concluida la comida, otra vez el digestivo, y luego el té con cognac o ginebra.

Esa secuencia de ingesta alcohólica es sinónimo de distinción y contrasta con la de los trabajadores, para los cuales la cantidad de veces se reduce a lo largo de la jornada, si bien, en contrapartida, se incrementa la cantidad que se bebe cada vez. Hay una relación inversamente proporcional: arriba se bebe poco varias veces por día; abajo se bebe mucho pocas veces por día (como norma, dejando de lado los casos de alcoholismo).

En cuanto al consumo de productos grasos, Fernando Remedi (1998: 69-70) muestra que, "en la cocina de sectores acomodados, la manteca parece haber ido ganando espacio paulatinamente a expensas de la grasa como substancia básica para la elaboración de frituras y salsas, a la vez que era utilizada como una especie de condimento en algunas comidas calientes, a las que se le añadía instantes antes de ser servidas. No obstante, la manteca no consiguió desplazar totalmente a la grasa ni al aceite, ingredientes con los que solía combinarse en la preparación de distintos platos". En las clases populares, en cambio, la grasa mantiene su primacía -en buena medida, argumenta el autor, por su menor precio- en la preparación de guisos y frituras, reservándose el aceite para las ensaladas, mientras el consumo de manteca es casi nulo en la población criolla, no así entre los inmigrantes europeos.

Así, la comida tradicional sigue siendo alimentación popular durante el proceso de modernización, a la cual se añaden los platos introducidos por los inmigrantes, en particular los italianos. Los notables tienden a abandonarla o, al menos, a matizarla, a hacerla menos pesada, es decir, a dejar la práctica de la comilona y a comer "con distinción". Trabajadores y pobres, en cambio, siguen comiendo "con franqueza".

²⁵ Por cierto, cada momento histórico y cada sociedad ofrecen variantes en materia de criterios sobre alimentos que engordan y aquellos que no lo hacen.

Es que para las clases populares, la necesidad es cabalmente tal: “la ineluctable privación de los bienes necesarios. La necesidad impone un gusto de necesidad que implica una forma de adaptación a la necesidad y, con ello, de aceptación de lo necesario, de resignación a lo inevitable, disposición profunda que de ninguna manera es incompatible con una disposición revolucionaria, aun cuando siempre confiere a ésta una modalidad que no es la de las rebeliones intelectuales o de artistas” (Bourdieu, 1988: 379). La temprana adhesión de los primeros núcleos de proletarios cordobeses al anarquismo y al socialismo muestra que, en efecto y aun cuando no haya devenido en una acción radicalmente transformadora, la necesidad no los impulsa a la resignación sino a la lucha. Dicho de otro manera, a obtener también para sí los *gustos de libertad*. No obstante, tanto para ellos cuanto para la mayoría de los trabajadores -jornaleros, servicio doméstico, peones- y de los marginales que sí se adaptan y resignan, los *gustos de necesidad* priman y los condenan a seguir comiendo, cuando comen, alimentos alimenticios, pesados, grasos y baratos y a beber vino de baja calidad, siempre sin distinción, sólo con franqueza.

Bibliografía

- Álvarez, José M. (1898): *La lucha por la salud. Su estado actual en la ciudad de Córdoba*, Imprenta La Minerva, Córdoba.
- Arcondo, Aníbal (2002): *Historia de la alimentación en Argentina. Desde los orígenes hasta 1920*, Ferreyra Editor, Córdoba.
- Barros Lezaeta, Luis y Vergara Johnson, Ximena (1978): *El modo de ser aristocrático. El caso de la oligarquía chilena hacia 1900*, Ediciones Aconcagua, Santiago de Chile.
- Bialet Massé, Juan (1904): *Informe sobre el estado de las clases obreras en el interior del país*, Buenos Aires, 3 vols. Hay reediciones: la primera, anotada y recortada por Luis A. Despontin, con el título *El estado de las clases obreras argentinas a comienzos del siglo*, Universidad Nacional de Córdoba, Dirección General de Publicaciones, Córdoba, 1968; la segunda, con este mismo título, por la Biblioteca Política Argentina (vols. 111, 116, 120), Centro Editor de América Latina, Buenos Aires, 1985, 3 ts.; la tercera, con el título *Informe sobre el estado de la clase obrera*, Hyspamérica, Madrid, 1985, 2 ts.. (Estas dos últimas reproducen la de la Universidad Nacional de Córdoba).
- Bourdieu, Pierre (1988): *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid.
- Daireaux, Emilio (1888): *Vida y costumbres en el Plata*, Buenos Aires, 2 tomos.
- Gálvez, Víctor [Vicente G. Quesada] (1942): *Memorias de un viejo*, Buenos Aires, Solar.
- González Stephan, Beatriz (1999): “Cuerpos de la nación: cartografías disciplinarias”, en *Anales*, Nueva Época, Nº 2, Instituto Iberoamericano, Universidad de Göteborg, pp. 71-106.
- Gordon-Davies, Jorge (1962): *Rancho grande*, Librería y Editorial Nuevo Cabildo, Buenos Aires.
- Huret, Jules (s.d.): *La Argentina. De Buenos al Chaco y Del Plata a los Andes*, Paris, 2 tomos.

- Iparraquirre, Hilda: "Notas para el estudio de la demografía de la ciudad de Córdoba en el período 1869-1914", en Varios autores, *Homenaje al Doctor Ceferino Garzón Maceda*, Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Filosofía y Humanidades, Instituto de Estudios Americanistas, Dirección General de Publicaciones, Córdoba, pp. 267-288.
- Mantegazza, Paolo (1916) *Viajes por el Río de la Plata y el interior de la Confederación*, Coni Hermanos, Buenos Aires.
- Remedi, Fernando Javier (1998): *Los secretos de la olla. Entre el gusto y la necesidad: la alimentación en la Córdoba de principios del siglo XX*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba.
- Río, Manuel E. y Achával, Luis (1904-1905): *Geografía...*, tomo II. Río, Manuel E. y Achával, Luis: *Geografía de la Provincia de Córdoba*, Publicación oficial, impresa en la Compañía Sud-Americana de Billetes, Buenos Aires, 2 tomos y un atlas.
- Sánchez, Emilio E. (1968): *Del pasado cordobés en la vida argentina*, Biffignandi Ediciones, Córdoba.
- Schávelzon, Daniel (2000): *Historia del comer y del beber en Buenos Aires*, Aguilar, Buenos Aires.
- Tecera, Armengol (1903): *Daguerrotipos político-sociales. Hábitos, vicios y costumbres. Reminiscencias*, Córdoba.