

## Modernidad alimentaria y afrancesamiento. Ciudad de Córdoba (Argentina) en el tránsito del siglo XIX al XX<sup>24</sup>

Fernando J. Remedi

*Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos S. A. Segreti"*

*Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, Argentina*

DOI: [dx.doi.org/10.7440/histcrit65.2017.04](https://dx.doi.org/10.7440/histcrit65.2017.04)

Artículo recibido: 06 de diciembre de 2016/ Aprobado: 28 de abril de 2017/Modificado: 15 de mayo de 2017

**Cómo citar:** Remedi, Fernando J. "Modernidad alimentaria y afrancesamiento. Ciudad de Córdoba (Argentina) en el tránsito del siglo XIX al XX". *Historia Crítica* n.º 65 (2017): 71-92, doi: [dx.doi.org/10.7440/histcrit65.2017.04](https://dx.doi.org/10.7440/histcrit65.2017.04)

**Resumen:** Desde las últimas décadas del siglo XIX, la provincia de Córdoba (Argentina) experimentó una modernización que involucró transformaciones mayores en la economía, la sociedad, la cultura y la política. Esta modernización estuvo asociada a la emergencia de una modernidad alimentaria, europeizante, materializada en dos dinámicas de cambio de los patrones de consumo: una implicó cierto afrancesamiento de los hábitos de los sectores acomodados; la otra, un intercambio recíproco entre los sectores populares nativos y los inmigrantes extranjeros. Esta contribución examina la primera dinámica, protagonizada por los sectores acomodados, que durante la década de 1870 sustituyeron sus patrones hispano-criollos por los franceses.

**Palabras clave:** *consumo, alimentación, Argentina (Thesaurus); afrancesamiento, grupos sociales (Autor).*

### Food Modernity and Frenchification. The City of Cordoba (Argentina) in the Transition from the 19th Century to the 20th Century

**Abstract:** In the last decades of the 19th Century, the province of Córdoba (Argentina) experienced a modernization involving major economic, social, cultural and political changes. This modernization has also been associated with the emergence of a food modernity, pro-European, and materialized in two dynamics of change in the consumption patterns: one that followed a type of Frenchification of habits within the wealthy social sectors; the other, a mutual exchange between popular native sectors and foreign immigrants. This contribution examines the first dynamic featuring the wealthy sectors, that during the 1870's substituted the Creole-Hispanic patterns for the French ones.

**Keywords:** *consumption, social groups, Argentina (Thesaurus); frenchification, feeding (Author).*

### Modernidade alimentar e afrancesamento. Cidade de Córdoba (Argentina) na passagem do século XIX ao XX

**Resumo:** Desde as últimas décadas do século XIX, a província de Córdoba (Argentina) experimentou uma modernização que envolveu transformações maiores na economia, na sociedade, na cultura e na política. Essa modernização esteve associada à emergência de uma modernidade alimentar, europeizante, materializada em duas dinâmicas de mudança de padrões de consumo: uma implicou certo afrancesamento dos hábitos dos setores mais favorecidos; a outra, um intercâmbio entre os setores populares nativos e os imigrantes. Esta contribuição examina a primeira dinâmica, protagonizada pelos setores que, durante a década de 1870, substituíram seus padrões hispano-crioulos pelos padrões franceses.

**Palavras-chave:** *alimentação, Argentina, consumo (Thesaurus); grupos sociais, afrancesamento (Autor).*

<sup>24</sup> Proyecto "Grupos sociales, diferenciación y desigualdad social en una sociedad heterogénea y cambiante. Córdoba, 1870-1995", financiado por la Universidad Católica de Córdoba (2016-2019).

## Introducción

Este artículo, inserto dentro de una historia social del consumo, aspira a profundizar en el conocimiento del cambio alimentario producido en la provincia de Córdoba (Argentina) entre el último tercio del siglo XIX y el primero del XX, intentando perfilar su contenido y alcance, los grupos afectados y los factores que permiten explicarlo. Este objetivo se enmarca dentro de otro de mayor envergadura que pretende dar cuenta de la interacción de las condiciones estructurales y de las transformaciones mayores en el contexto de la vida cotidiana, además de avanzar en el conocimiento del impacto concreto que los grandes procesos de cambio tuvieron sobre los grupos sociales, sus relaciones y la estructuración social.

Durante mucho tiempo, las ciencias sociales soslayaron la indagación acerca del consumo o lo consideraron subordinado a la producción, en la que concentraban su atención. Según Néstor García Canclini, en estas disciplinas existió un determinismo economicista y, al mismo tiempo, productivista, porque del campo de la producción se extrapolaron explicaciones que había que buscar en el consumo<sup>1</sup>. En la historia, esto se manifestó, en las décadas de 1960-1970, en una mirada centrada en los objetos, sin rostro humano. El consumo, en particular el de alimentos, se concebía en términos estrictamente económicos, una cuestión de disponibilidades, poder adquisitivo y acceso al mercado. En esa época de auge de la historia serial francesa, las investigaciones asociaron la cuantificación y el trabajo intensivo sobre fuentes pasibles de procesamiento estadístico.

Sin embargo, desde mediados de la década de 1970, y sobre todo en la siguiente, en medio de un proceso de renovación de la disciplina, la mirada comenzó a dirigirse hacia los sujetos humanos de la historia, que ocuparon el centro de la escena, y surgió un interés creciente por la historicidad de las cosas cotidianas. La historia social empezó a rescatar las actividades, las instituciones y los modos de pensamiento comunes; la conducta sexual, los roles familiares, las actitudes y prácticas relativas a la muerte; la alimentación y una extensa variedad de aspectos de la cotidianidad se sumaron al registro histórico<sup>2</sup>.

A mediados de los ochenta, la vanguardia de la innovación dentro de la disciplina se estaba alejando de la historia social para acercarse a la nueva historia cultural<sup>3</sup>. Este movimiento supuso mucho más que un deslizamiento temático; fue el resultado del desgaste de las explicaciones “materialistas”, basadas en la primacía de una causalidad social, y de la emergencia de un giro cultural que incidía en los significados y las formas de percepción que la gente tenía y usaba. Esto fue estimulado, en parte, por una reconfiguración de la alianza interdisciplinaria que condujo a la historia a dejar algo de lado sus vínculos con la sociología, economía y demografía, y a acercarse crecientemente a la antropología.

---

1 Néstor García Canclini, “Cómo se forman las culturas populares: la desigualdad en la producción y en el consumo”, en *Ideología, cultura y poder*, editado por Néstor García Canclini (Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires, 1997), 70-71.

2 François Dosse, *La historia en migajas* (Valencia: Alfons el Magnànim, 1988), 173-187; Daniel Roche, *A History of Everyday Things. The Birth of Consumption in France, 1600-1800* (Cambridge: Cambridge University Press, 2000); Dominique Poulot, “Une nouvelle histoire de la culture matérielle?”. *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine* 44, n.º 2 (1997): 344-357.

3 Geoff Eley, *Una línea torcida. De la historia cultural a la historia de la sociedad* (Valencia: Universitat de València, 2008), 273-274.

Esos cambios afectaron a la historia del consumo, que pasó a ser concebida, ante todo, como una cuestión cultural, y el enfoque se desplazó desde los objetos hacia las relaciones que el hombre mantenía con ellos, las formas de usarlos, verlos, pensarlos, las significaciones que se les atribuían. Se produjo un movimiento desde el inventario serial y la cuantificación hacia el contexto del objeto, no sólo el de su circulación, sino también el de su apropiación, disfrute y eventual redefinición<sup>4</sup>.

Bajo el influjo de la antropología, en la historia surgió una inquietud por las *culturas alimentarias*, entendiendo que ellas son las que, a través de sus clasificaciones del entorno, determinan qué es comestible, y que el acto alimentario comporta una dimensión material, pero también una abstracta, imaginaria, simbólica y social: comer es incorporar una sustancia nutritiva y, a la vez, una sustancia imaginaria, un tejido de evocaciones, connotaciones y significaciones<sup>5</sup>. La antropología sociocultural puso de manifiesto los valores de la comida para significar sociedad y tipologías sociales y traducir el mundo, para actuar como gramática cognoscitiva en cuanto símbolo<sup>6</sup>. En los últimos años, los estudios antropológicos en América Latina están dirigiendo su mirada hacia “cómo la comida está siendo pensada y *aplicada*, contradictoriamente, para integrar y para diferenciar”<sup>7</sup>. Según Claude Fischler, las *gramáticas culinarias*, conformadas por patrones socioculturales, preferencias, representaciones, sistemas de normas, gobiernan la elección, la preparación y el consumo de los alimentos<sup>8</sup>.

Desde un enfoque situado en la encrucijada de la historia y la antropología sociocultural, trabajos recientes en la región focalizan la atención en la relación entre la construcción de la nacionalidad en las repúblicas emergentes en el siglo XIX y lo culinario, elaborándose discursos nacionales que incluyen a la cocina y buscan crear una identidad propia y separarse de las antiguas metrópolis. Esta es la línea de trabajo de Sarah Bak-Geller Corona, quien se propone “evidenciar la dimensión política de las prácticas y discursos culinarios”, y, así, “pensar el fenómeno de la nación moderna desde la comida” para México en el siglo XIX<sup>9</sup>. Para ello, se vale de un meticuloso análisis de los primeros recetarios examinando tres variables: la creación de un repertorio de ingredientes y platillos “nacionales”, la articulación de un nuevo lenguaje culinario referido a la idea de la nueva nación y la introducción de un pasado histórico que le proporciona a ella una dimensión de autenticidad y tradición<sup>10</sup>.

Los estudios históricos de los últimos decenios sobre la alimentación ofrecen una visión más compleja de su objeto y —por extensión— de la estratificación social, porque los investigadores se percataron de que las sociedades están segmentadas no sólo a causa de barreras jurídicas o desigualdades de riqueza y poder, sino también por diferentes culturas y conductas de consumo. Desde hace unos años, este es reconocido como un espacio decisivo para la constitución de grupos

---

4 Al respecto puede verse, entre otros: Arjun Appadurai, “Introducción: Las mercancías y la política de valor”, en *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías*, editado por Arjun Appadurai (México: Conaculta/Grijalbo, 1991), 19, 46-60.

5 Claude Fischler, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo* (Barcelona: Anagrama, 1995), 16-17.

6 Julián López García, Lorenzo Mariano Juárez y F. Xavier Medina, “CARTOGRAFÍAS. Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España”. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* LXXI, n.º 2 (2016): 328, doi: doi.dx.org/10.3989/rdtp.2016.02.001

7 López García, Juárez y Medina, “CARTOGRAFÍAS”, 329. Cursivas del original.

8 Claude Fischler, “Presentation”. *Communications* n.º 31 (1979): 1-3.

9 Sarah Bak-Geller Corona, “Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)”. *Desacatos* n.º 43 (2013): 42.

10 Bak-Geller Corona, “Narrativas”, 42.

sociales y la organización de sus diferencias, un lugar de diferenciación social y distinción simbólica y, a la vez, un sistema de integración y comunicación, de intercambio de significados culturales y sociales, que influye en la conformación de las identidades. Diversos estudios destacan cómo el consumo (en particular la comida) crea sociedad y contribuye de modo relevante a la construcción de identidades (clasistas, étnicas, raciales, genéricas, etarias, generacionales, entre otras)<sup>11</sup>. Aquí se comparte la idea de Natalia Milanesio de que el consumo es una experiencia sociocultural subjetiva que individuos y grupos emplean para validar o crear identidades, expresarse, diferenciarse de otros, establecer formas de pertenencia y estatus social<sup>12</sup>.

El presente artículo sigue esa línea analítica e interpretativa, a la cual le subyace el presupuesto de que para delinear los grupos sociales es significativo conocer de qué manera participan en las relaciones de producción, pero también los sectores de la ciudad donde viven, las características de su acceso a la vivienda y la educación, la composición de su alimentación y sus maneras de mesa, entre otros aspectos. Esto está íntimamente enlazado con los argumentos sostenidos por Pierre Bourdieu<sup>13</sup>, para quien las clases se diferencian por su posición con relación a los medios de producción, pero también por el aspecto simbólico del consumo. Esto, porque las diferencias dietarias y los modos de comer revelan situaciones de poder, competencia, prestigio y dependencia. Como se sostiene en otro trabajo, “Dime qué comes y cómo lo comes, y te diré quién eres”<sup>14</sup>.

En este sentido, aquí se afirma que entre el último tercio del siglo XIX y fines de la década de 1910, las élites sociales de la ciudad de Córdoba, una capital provincial en el centro de Argentina, experimentaron un cierto afrancesamiento de sus patrones de consumo alimentario, que se materializó en cambios en las preferencias culinarias y la composición de la dieta cotidiana, la incorporación de innovaciones gastronómicas (comestibles, platillos y preparaciones) y un refinamiento evidenciado en el lenguaje y en la ostentación de un modo de comer en espacios públicos de sociabilidad. Sin embargo, esa inclinación hacia lo francés no conllevó un abandono completo de la tradicional cocina hispano-criolla, que siguió formando parte de la cotidianidad culinaria de ese grupo social.

Estudios previos sostienen que la alta sociedad de Buenos Aires experimentó un cambio cultural profundo y vertiginoso entre 1880 y 1910, que afectó los estilos de vida (aficiones, consumos, pasatiempos) de sus élites, en el sentido de su europeización. Según Leandro Losada, las comidas, las formas de vestir, la arquitectura, los gustos musicales, entre otras manifestaciones sociales de ese grupo, revelan esa europeización, la búsqueda de incorporar modos de las élites del Viejo Mundo<sup>15</sup>. En materia de gastronomía se produjo un “vuelco europeo en las comidas” y un refinamiento

---

11 Ejemplos de historia de la cocina para el caso argentino que reparan en variables menos consideradas como género y raza: Paula Caldo, *Mujeres cocineras* (Rosario: Prohistoria, 2009); Rebekah Pite, “Raza y etnicidad en la cocina argentina: una historia de la cocina criolla y de Doña Petrona”. *Apuntes de Investigación del CECYP* n.º 22 (2012): 20-33.

12 Natalia Milanesio, *Cuando los trabajadores salieron de compras. Nuevos consumidores, publicidad y cambio cultural durante el primer peronismo* (Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 2014), 12.

13 Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto* (Madrid: Taurus, 1998).

14 Fernando J. Remedi, *Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba, 1870-1930* (Córdoba: Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, 2006), 356.

15 Leandro Losada, *Historia de las élites en la Argentina* (Buenos Aires: Sudamericana, 2009), 175.

cosmopolita que conjugó el qué comer y el cómo hacerlo<sup>16</sup>. Sin embargo, pese a esos avances sugerentes, por los objetivos propios de la indagación de Losada, no hay allí un tratamiento sistemático y profundo de los cambios alimentarios de ese sector social, además de concentrarse (nada menos que) en la capital de Argentina.

Si se amplía la mirada hacia otros espacios de América Latina en el mismo período, varios estudios —heterogéneos en objetivos, perspectivas analíticas e interpretativas— tienen en común el señalar un proceso semejante al aquí abordado, un cierto afrancesamiento de los patrones de consumo alimentario de las élites de las capitales nacionales y, a veces, provinciales. Para Chile, por ejemplo, se sostiene que en ese período se produjo una “modernidad gastronómica” con un fuerte componente francés, aunque también se incorporaron otras cocinas europeas (la inglesa) en los núcleos de mayor urbanización como Santiago, Valparaíso, Concepción, La Serena y Coquimbo<sup>17</sup>. Por su carácter de capital nacional, Santiago fue donde esa tendencia alcanzó su mayor desarrollo: el idioma de la gastronomía era el francés, integrantes de la élite trajeron un *chef* desde Francia para que cocinara en sus casas, se incorporaron platillos y comestibles de esa culinaria, y los recetas reflejaban cierto afrancesamiento<sup>18</sup>.

Basado en ese tipo de publicaciones, en el caso de Ecuador, un trabajo preliminar muy reciente revela indicios de un afrancesamiento gastronómico de las élites quiteñas hacia el cambio del siglo XIX al XX<sup>19</sup>. Sin embargo, los avances de mayor peso en esta cuestión aluden a México, para el cual se subraya cómo la apropiación del modelo culinario francés por las élites locales del siglo XIX, a través de los libros de cocina, define un criterio de diferenciación social —en el marco de la recomposición de las jerarquías tras la Independencia— y a la vez refleja la valoración de la cultura gala por la sociedad decimonónica<sup>20</sup>. Otros trabajos indagan aspectos más específicos y a escala humana del influjo francés sobre la cocina mexicana para el último tercio del siglo XIX e inicios del XX, concentrándose en las élites burguesas del Porfiriato y su sociabilidad en banquetes, restaurantes, cafés y *tívolis*<sup>21</sup>.

Una diferencia significativa del presente trabajo con los aludidos es que estos a menudo se basaron de manera exclusiva —o casi— en el examen de libros de cocina, atendiendo así a los discursos sobre lo culinario, soslayando el análisis de las prácticas no discursivas en la materia, mucho más

---

16 Leandro Losada, *La alta sociedad en la Buenos Aires de la Belle Époque* (Buenos Aires: Siglo XXI, 2008), 205-207.

17 Sobre este punto pueden verse las investigaciones de Roberto Páez Constenla, “Alimentos, vida cotidiana y modernidad en sociedades provinciales del siglo XIX: el afrancesamiento gastronómico en La Serena y Concepción, Chile”. *Anuario del IEHS* n.º 13 (1998): 357-367, y *Cafés, comidas y vida cotidiana. La Serena en el siglo XIX (1856-1892)* (La Serena: Universidad de La Serena, 2010), 70-86.

18 Paula López Wood, “Memorias de nuestra ‘Belle époque’ gastronómica”, *El Mercurio*, 10 de septiembre, 2015, 85-88.

19 Nataly Andrea Cáceres Santacruz, “El uso de los manuales de cocina en la vida cotidiana de los quiteños de finales del siglo XIX y principios del siglo XX”, en *Antología Congreso Internacional de Historia “La Modernidad en Cuestión”* (Quito: UCE-ANH, 2016), 425-439.

20 Sarah Bak-Geller Corona, “Los recetas ‘afrancesados’ del siglo XIX en México. La construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional”. *Anthropology of Food* (2009): s/p.

21 Raquel Barceló Quintal, “Los cocineros y pasteleros franceses en la ciudad de México: la modernidad en la mesa durante el Porfiriato”. *Cuadernos de Nutrición* 35, n.º 2 (2012): 46-56. Según expone la autora en este artículo, los tívolis eran espacios para comer los sábados y domingos, frecuentados por los sectores acomodados locales, que surgieron en la ciudad de México en el último tercio del siglo XIX, por iniciativa de inmigrantes franceses. El más antiguo fue el *Tívoli del Eliseo*, abierto en 1870, 46.

elusivas en términos de rastros documentales pero que acercan más a la *realidad* del consumo y a los sujetos humanos inmersos en sus circunstancias materiales, sociales y culturales de vida en una época, en este caso, la de la modernización de entre siglos.

Este artículo se organiza en tres partes. En la primera se introducen unas consideraciones generales sobre el proceso de modernización para Argentina, en particular en la ciudad de Córdoba, las cuales sirven de contexto para delinear la incidencia de dicho proceso sobre el consumo alimentario. La segunda parte, que reúne lo principal del análisis, examina y caracteriza el cambio de los patrones culinarios de las élites locales en el sentido de su afrancesamiento, dedicando especial atención a las comidas en espacios públicos como banquetes y restaurantes. Por último, se perfilan los límites de ese cambio, destacando la persistencia de los tradicionales patrones hispano-criollos en la cotidianidad.

## 1. Modernización y modernidad alimentaria

Hacia la década de 1850 comenzó a perfilarse una nueva etapa en la vida económica de Argentina, caracterizada por la coexistencia de estructuras agrarias tradicionales (producción pecuaria de espacios del litoral y economías diversificadas y semiautárquicas del interior) con la emergencia de elementos dinamizantes (desarrollo capitalista de estancias de la pampa bonaerense, *boom* lanero e inicios de la agricultura cerealera). Desde el decenio de 1880, estos elementos dinamizantes permitieron una respuesta elástica de la producción a la creciente demanda de productos primarios de los países centrales. Esta coyuntura internacional favorable, junto con la estabilización política e institucional, desató desde el último tercio del siglo XIX un crecimiento económico de características duraderas e inusitadas. El modelo dominante fue el primario exportador, basado en el constante desplazamiento de la frontera agrícola, la llegada masiva de inmigrantes extranjeros y de grandes volúmenes de capitales. La expansión económica fue acompañada de un notable incremento demográfico y una rápida y sostenida urbanización. El contingente demográfico argentino pasó, así, de 1.800.000 habitantes en 1869 a más de 7.800.000 en 1914, consecuencia del crecimiento vegetativo y, sobre todo, del arribo de extranjeros. Esta notable expansión fue un estímulo decisivo del gran crecimiento urbano: Buenos Aires pasó de unos 187.000 habitantes en 1869 a casi 664.000 en 1895, y poco más de millón y medio en 1914; Rosario, de unos 23.000 a casi 92.000, y orilló los 222.000 en el mismo lapso; Córdoba, de unos 34.000 a unos 55.000 y 130.000 entre esos años<sup>22</sup>.

En el período de estudio “surgía un país plural pleno de contrastes”, donde la antigua contraposición entre litoral e interior adquiriría nuevas significaciones, al compás del desarrollo del capitalismo y la europeización; en él iba a cristalizar la arquetípica contraposición entre la Argentina moderna y la Argentina tradicional, que reposaba sobre percepciones pero también sobre algunas realidades sociales<sup>23</sup>. Por estas transformaciones, en los espacios del país más afectados por ellas, comenzó a emerger una estructura social dinámica, más diferenciada y compleja que la tradicional del siglo XIX, caracterizada por una división bipolar entre la *gente decente* y la *gente del pueblo*. En ese contexto, marcado por el crecimiento económico y la movilidad social por

---

22 Eduardo Zimmermann, “La sociedad entre 1870 y 1914”, en *Nueva Historia de la Nación Argentina*, t. 4, editado por la Academia Nacional de la Historia (Buenos Aires: Planeta, 2000), 134, 137.

23 Fernando Devoto y Marta Madero, Introducción a *Historia de la vida privada en la Argentina*, t. 2 (Buenos Aires: Taurus, 1999), 8.

él estimulada, con una estructura social en proceso de reconfiguración, se planteó la cuestión de la posición de cada uno dentro del espacio social.

La provincia de Córdoba, desde la década de 1880, evidenció un crecimiento agropecuario incesante en su espacio pampeano, produciéndose una “revolución agraria”<sup>24</sup>. Ese sector fue el motor de su vigoroso y sostenido crecimiento económico entre fines del siglo XIX y 1929. Córdoba experimentó una rápida y amplia modernización que involucró numerosas transformaciones, entre ellas, las significativas y sostenidas expansión y diversificación de las fuerzas productivas, el despuntar de la industria, cambios profundos en transportes y comunicaciones, un significativo aumento demográfico, una notable y veloz urbanización, la expansión de la cantidad y el género de los bienes materiales y culturales disponibles, la difusión de nuevos patrones de comportamiento, la creciente institucionalización del Estado y el establecimiento de un orden político-institucional estable. Los contemporáneos sintetizaban esos cambios en marcha en el vocablo *progreso*, con el cual aludían, a la vez, a una idea y una vivencia, una concepción y una experiencia cotidianas, que los impulsaban a expresar, por ejemplo, que se dirigían “hacia las regiones de la aurora”, en un artículo donde su autor apuntaba sobre los cambios de fines del decenio de 1870 y el siguiente:

“[...] diez años atrás, Córdoba estaba sumida aún en el quietismo abrumador de sus costumbres medio evales [...] Diez años, que nada significan en la vida de un pueblo, han bastado para que la Córdoba monacal é indolente, oscura y pobre, se convierta en una provincia floreciente, productora y rica, abierta á todas las corrientes vivificadoras del progreso [...] *Cómo hallar términos exactos de comparacion en esta revolucion completa de ideas, productos, costumbres, tendencias y en fin de todo eso que constituye la fisonomia propia de cada fraccion ó de cada pueblo?*”<sup>25</sup>.

En la Córdoba decimonónica previa a la modernización, con su estructura social bipolar, la alimentación de los sectores acomodados era mucho más abundante que la de los populares —más bien monótona—, aunque no muy diversificada<sup>26</sup>. En los días corrientes se reducía a empanadas, mazamorra, locro, puchero con legumbres, arroz con leche y canela u orejones, pudiendo alternarse con carbonada o guisos. Esta imagen de la ciudad de Córdoba prácticamente replica la alimentación de los sectores acomodados de Buenos Aires para esa época, que era abundante pero sin refinamientos culinarios<sup>27</sup>. La distancia entre la mesa corriente y la de fiesta se materializaba en el volumen de comida y unos pocos platillos de ocasión de mucho aprecio social, marcadores de la festividad, como el pavo y la carne asada con cuero, que persistieron como tales hasta entrado el siglo XX.

Ese cuadro cambió de manera notoria y rápida por la modernización cordobesa, que impulsó la emergencia de una modernidad alimentaria que conllevó modificaciones en la composición de la dieta de la población local, aunque no implicó la disolución de los tradicionales patrones hispano-criollos. En este proceso hubo encuentros e intercambios, incorporaciones recíprocas de artículos y pautas de consumo, homologaciones culturales, asimilaciones y sustituciones parciales, junto con significativas persistencias. Esa modernidad alimentaria tuvo, en general, una tendencia europeizante y se materializó en dos dinámicas de cambio de los patrones de consumo locales. Una de

---

24 Beatriz Moreyra, *La producción agropecuaria cordobesa, 1880-1930 (Cambios, transformaciones y permanencias)* (Córdoba: CEH, 1992), 5.

25 Ivanhoe, “La obra de diez años”, *El Interior*, 6 de diciembre, 1887, 2. Cursivas del autor.

26 Remedi, *Dime qué comes*, 48-64.

27 Godofredo Daireaux, *Las dos patrias* (Buenos Aires: Imprenta de La Nación, 1908), 47.

ellas, analizada en otro trabajo, afectó a los sectores populares nativos e inmigrantes extranjeros y supuso un intercambio recíproco de gramáticas culinarias entre ambas parcialidades; se desarrolló hacia la década de 1890, y sus efectos se perciben con claridad hacia 1900<sup>28</sup>. La otra, *por arriba*, fue protagonizada por las élites locales de la ciudad y supuso cierto afrancesamiento de sus comportamientos culinarios, como se intenta establecer aquí.

Esa modernidad alimentaria se inserta en un complejo y prolongado proceso de *deslocalización*. Este último, según Gretel y Perti Pelto, consistió en la difusión de variedades de alimentos, métodos de producción y modelos de consumo por todo el mundo, mediante una red cada vez más intensa y creciente de interdependencia socioeconómica y política. La *deslocalización* contuvo tres procesos que promovieron el cambio alimentario a escala mundial: la difusión de especies animales y vegetales domesticadas, el surgimiento de redes internacionales de distribución de comestibles cada vez más complejas y, de manera paralela, el crecimiento de industrias encargadas de su procesamiento, y, por último, la emigración de los centros rurales a los urbanos y de un continente a otro a una escala sin precedentes, con el resultante intercambio de técnicas culinarias y preferencias dietéticas<sup>29</sup>.

La *deslocalización* afectó también a Córdoba y promovió un incremento de la variedad y cantidad de comestibles importados disponibles en el mercado, que cristalizó en una dependencia del exterior —variable según el momento y los artículos— para el abastecimiento de ciertos productos. Esto fue especialmente evidente durante la Gran Guerra, que, con su secuela de crisis productiva en los países europeos y severas restricciones al comercio internacional y al transporte marítimo, provocó una drástica reducción de las exportaciones alimentarias del Viejo Continente, incidiendo en las existencias de comestibles de los mercados argentino y cordobés. La disminución de la introducción de artículos europeos y el agotamiento de sus reservas afectaron el habitual grado de diversificación de las disponibilidades locales, por la desaparición de variedades de productos importados<sup>30</sup>. Su enrarecimiento provocó sensibles subas en sus precios, como se evidencia en el aceite de oliva, cuyo valor en Córdoba creció 250% entre 1913 y 1919<sup>31</sup>. Así, la *deslocalización* trajo una creciente sensibilidad del volumen, la composición y los precios de las disponibilidades alimentarias locales respecto a las perturbaciones políticas y las fluctuaciones económicas de los países centrales.

La modernidad alimentaria local estuvo sensiblemente impregnada de europeísmo, más que de cosmopolitismo, de los patrones de consumo alimentario. Los avisos comerciales de las décadas de 1870 y 1880 revelan con claridad el fuerte atractivo de lo europeo en Córdoba, sobre todo en materia de cafés y restaurantes, que destacan una imagen europeizada de la cual forman parte sus propietarios, los nombres y la ambientación de los establecimientos, la adjetivación de los

---

28 Remedi, *Dime qué comes*, 109-146.

29 Gretel H. Pelto y Perti J. Pelto, "Dieta y deslocalización: cambios dietéticos desde 1750", en *El hambre en la historia*, compilado por Robert Rotberg y Theodore Rabb (Madrid: Siglo XXI: 1990), 339-341.

30 Propagandas de mercados públicos y almacenes muestran la variedad de productos introducidos desde el exterior, casi todos europeos, incorporados a la oferta local: aceite de oliva, quesos, fideos, embutidos, frutas secas, salsa de tomate, habas, porotos, garbanzos, peras, higos, conservas, pimentón, azafrán, vinos, etcétera. De Francia: conservas de pescado, patés, trufas, champignones, quesos, vinagre, vermouth, vinos.

31 *Principios*, 27 de agosto, 1915, 4 y 20 de julio, 1919, 1.

servicios, el origen de los productos expendidos y los estilos culinarios<sup>32</sup>. La propaganda del Gran Café Milano, por ejemplo, abierto en 1870 por Carlos Hespoli, anunciaba que los concurrentes encontrarían “un esmerado servicio á la Milanesa y una casa arreglada con gusto europeo”<sup>33</sup>; también, el mismo año, un aviso del flamante Restaurant y Café de Venecia resaltaba su condición de “hermoso café montado a la europea”<sup>34</sup>. En esos momentos, la ciudad contaba con ocho hoteles, de los cuales cinco llevaban nombres que aludían a Europa: Hotel de París, de Europa, de Francia, de Italia y Franco Argentino<sup>35</sup>.

Entretanto, otros establecimientos que brindaban servicios gastronómicos no les iban a la zaga a los precedentes: “Es inmenso el número de fondas y posadas que de poco tiempo a esta parte se han establecido en los alrededores de la ciudad. Aquí el pabellón español, allí el francés, más allá el italiano y no distante el inglés, etc. Hasta la cocina se cobija con el pabellón de la patria”<sup>36</sup>. En esos momentos, lo francés en particular era objeto de fuerte atracción entre las élites y los sectores acomodados, más allá de la alimentación; por ejemplo, en la vestimenta, donde Francia marcaba la tendencia de moda. En tal sentido, quienes en la capital provinciana mostraban propensión a seguir sus designios podían prescindir de desplazarse hasta Europa y concurrir a “París en Córdoba”, casa de comercio que era “un verdadero templo de la moda y del buen tono, el establecimiento clásico del *chic* parisiense”, lleno de “novedades á destajo”<sup>37</sup>.

Esa evolución de largo aliento fue potenciada por la irrupción de un acontecimiento: la Exposición Nacional, realizada en Córdoba en 1871. Este evento provocó una inmediata proliferación de nuevos establecimientos dedicados al alojamiento y la gastronomía, bajo la dirección de extranjeros y con prestaciones “a la europea”, como el Gran Café y Restaurant instalado en la misma Exposición, cuyo concesionario, Emilio Merle y Compañía, abrió su negocio “elevándolo a la altura de los mejores de Europa, habiendo hecho venir espresamente para este objeto dos cocineros de los mas afamados de Buenos Aires”, contando con “un lujoso servicio de 400 cubiertos”, ofreciendo sus prestaciones “para banquetes, ambigües o lunches”<sup>38</sup>.

La idea de europeización corresponde a una mirada retrospectiva. Una visión *desde adentro*, desde el punto de vista de quienes participaron del advenimiento de dicha modernidad, remite a la idea de *cosmopolitización* de las prácticas alimentarias, porque el mundo tomado como referente por los argentinos —por lo menos los del litoral y centro del país—, y los cordobeses en particular, se restringía, sobre todo, al centro y occidente del continente europeo, muy en especial en lo relativo a la vida cotidiana, ya fuera en cuestión de bienes materiales (alimentos, vestimenta,

---

32 Entre numerosos ejemplos, pueden citarse, en *El Eco de Córdoba*, 12 y 29 de enero, 1870, 3; 5 de febrero, 1870, 3; 17 de marzo, 1870, 3; 12 de julio, 1870, 3; 12 y 22 de diciembre, 1870, 3; 24 de febrero, 1871, 3; 15 de octubre, 1871, 1; 12 de marzo, 1873, 3, y 8 de mayo, 1885, 1. Otros pueden verse en *La Voz de Río Cuarto*, 28 de febrero, 1877, 1 y 14 de septiembre, 1877, 1; y en *La Carrajada*, 5 de febrero, 1882, 4; 26 de octubre, 1884, 4 y 14 de abril, 1889, 4.

33 “Gran Café Milano”, *El Eco de Córdoba*, 13 de septiembre, 1870, 1.

34 “Restaurant y Café de Venecia”, *El Eco de Córdoba*, 20 de diciembre, 1870, 1.

35 “Boletín del día”, *El Eco de Córdoba*, 28 de mayo, 1870, 2.

36 “Fondas y posadas”, *El Eco de Córdoba*, 20 de agosto, 1870, 2.

37 “El ‘chic’ parisiense”, *El Eco de Córdoba*, 22 de abril, 1870, 2. Cursivas del original.

38 “A los verdaderos gastrónomos”, *El Eco de Córdoba*, 15 de octubre, 1871, 1.

mobiliario) o culturales, formas de sociabilidad y recreación<sup>39</sup>. En relación con la alimentación, para la década de 1880, cuando se estaban produciendo los cambios apuntados, Víctor Gálvez aludía al “cosmopolitismo culinario, que hace que nuestra mesa moderna conceda hospitalidad á todos los buenos platos al uso de otros pueblos extraños. Solo la cocina inglesa no se ha podido aclimatar, pues los *roast-beef* casi crudos y las salsas picantes [...] no han recibido carta de ciudadanía; todas las demás hacen acto de presencia en la cocina burguesa”<sup>40</sup>.

## 2. El afrancesamiento culinario

En materia alimentaria, entre la década de 1870 y mediados de la de 1910, las élites de la ciudad de Córdoba sustituyeron parcialmente sus patrones hispano-criollos tradicionales por los de la cultura francesa, convertida en la época en sinónimo de civilización. Los síntomas de esta transformación se perciben ya en los albores de la década de 1880. Este cambio también se extendió, con las mismas características, aunque más tardíamente y en menor grado, a los sectores acomodados de algunas de las ciudades más prósperas de la región agrícola-ganadera de la provincia, como Río Cuarto y San Francisco. Además, como parte del proceso de cambio alimentario, las élites capitalinas recortaron un poco su ingesta cárnica, reemplazaron al tradicional vino carlón por los de Francia, fueron dejando de lado la utilización de la grasa y recurrieron de manera creciente al aceite y la manteca, y sustituyeron en parte al maíz por el arroz y al mate por el café y el té.

En 1909, bajo el título “El mate criollo”, en el periódico *La Libertad* se destacaba “el papel que le correspondía en la sociabilidad de toda una época”, y se añadía: “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 [...]. Lo mismo la política que el amor [...]”<sup>41</sup>. El pretérito de los tiempos verbales no deja duda sobre el desplazamiento del mate. Su sustitución por otros estimulantes fue una dinámica muy bien acogida por la élite, como se percibe en las palabras de uno de sus miembros, María Eugenia Echenique, en 1927: “El mate que en las clases altas no significa nada, que es un vicio, y una costumbre como cualquiera otra, que va decayendo ya entre nosotros, haciéndose muy bien en dejarla por el café o el té [...]”<sup>42</sup>. El desplazamiento encarnó una tendencia que representaba, simbólicamente, un nuevo paso hacia la anhelada civilización. No obstante, la arremetida de los demás estimulantes fue resistida con cierto éxito por el mate, aunque las fronteras de su reino ahora coincidían con la puerta de calle de los hogares, porque había que mantener las apariencias. Así lo reconocía un periodista: “No lo confesarán, lo esconderán [...] apenas suene el timbre de la puerta de calle; pero vayan ustedes y pregunten a cada almacenero cuantos kilos

39 Con referencia a las élites de Buenos Aires de 1880-1910, los estudios también aluden a la europeización de su estilo de vida, subrayando que esa influencia tuvo diversas procedencias, aun cuando lo francés fuera lo preponderante en la comida, el vestido, los usos del lenguaje, entre otros. Losada, *Historia*, 175-177.

40 Víctor Gálvez, *Memorias de un viejo. Escenas de costumbres de la República Argentina*, t. III (Buenos Aires: Peuser, 1889), 14-15. Cursivas del original.

41 “El mate criollo”, *La Libertad*, 7 de abril, 1909, 1.

42 María Eugenia Echenique, “El mate”, en *Álbum de la provincia de Córdoba. Biográfico. Histórico. Literario. Artístico. Industrial. Comercial*, editado por Alfredo Escobar Uribe, Gontrán Elauri Obligado (Córdoba: Gobierno de Córdoba, 1927), 234.

diarios expenden de la aromática yerba, en los barrios más aristocráticos, y se quedarán ustedes asombrados de que su venta supere tal vez a la del café y el té juntos”<sup>43</sup>.

Por otra parte, si bien la grasa animal continuaba usándose, hacia la década de 1920 había perdido el aprecio de ciertos grupos, en beneficio del aceite y la manteca. Es revelador que los avisos de propaganda de varias casas de pensión destacaban entre sus virtudes que la comida se confeccionaba con esos dos productos: “En casa de familia distinguida se ofrece pensión, atención esmerada, comidas a base de aceite y manteca [...]”<sup>44</sup>. El maíz siguió utilizándose con frecuencia en la dieta de las élites locales, pero soportó un desplazamiento parcial por el arroz, al amparo de las nuevas tendencias culinarias procedentes del exterior. En 1904, en un artículo titulado sugestivamente “Apología del choclo”, donde se asumía la defensa del maíz, un contemporáneo enfatizaba: “Sí, le vamos a cantar en prosa al plato criollo, al pitisco nativo, al alimento sano y generoso, que hoy nos lo corren hasta con el arroz, ese cereal extranjero que no sirve ni para pelarle la chala á nuestro choclo nacional”; según el autor, se estaba “dejando arrollar ese producto inestimable, tradicional” que era el maíz y que, según él, “debía ser hoy un placer y un orgullo de *nuestras mesas á la francesa*”<sup>45</sup>. Las cartas de los restaurantes reproducidas en la prensa permiten inferir la difusión del arroz entre los sectores acomodados en general, mientras que despierta la atención la ausencia casi absoluta del maíz en ellas.

La emulación de los usos franceses es visible en los menús de las tarjetas de los banquetes y en las cartas de los restaurantes de la época<sup>46</sup>, así como también en el lenguaje en que se confeccionaban ambos impresos. Sobre esto, y en alusión a los banquetes, Mariano Coll (hijo) —uno de los

43 D. de la T., “El mate”, *Los Principios*, 25 de julio, 1915, 2.

44 “Casas de pensión”, *La Voz del Interior*, 3 de noviembre, 1930, 2; otros ejemplos pueden observarse en *La Voz del Interior*, 4 de enero, 1925, 3 y 16 de diciembre, 1930, 4.

45 “Apología del choclo”, *La Patria*, 28 de diciembre, 1904, 1. Cursivas del autor.

46 Las tarjetas de invitación corresponden a 24 banquetes, 15 de la ciudad de Córdoba y 9 de la de Río Cuarto, efectuados en 14 años distintos, entre 1885 y 1903 en la primera —más uno de 1915— y entre 1921 y 1928 en la segunda, y tuvieron lugar en 9 establecimientos diferentes, además de 2 sitios particulares sin identificación de la empresa encargada del servicio gastronómico del evento. Las tarjetas fueron relevadas en: *El Eco de Córdoba*, 27 de noviembre, 1885, 2 y 29 de noviembre, 1885, 1; *El Interior*, 30 de abril, 1887, 1 y 20 de diciembre, 1887, 1. También en *La Patria*, 4 de octubre, 1894, 1; 13 de septiembre, 1897, 1; 23 de diciembre, 1897, 1; 24 de diciembre, 1897, 1; 2 de mayo, 1901, 2; 30 de mayo, 1901, 1; 3 de octubre, 1903, 1; 9 de noviembre, 1903, 1 y 7 de diciembre, 1903, 1. A las que se sumó *El Pueblo*, 26 de octubre, 1921, 2; 23 de marzo, 1923, 4-5; 23 de febrero, 1924, 4; 9 de julio, 1925, 4; 19 de diciembre, 1925, 3; 3 de marzo, 1926, 4; 6 de junio, 1926, 4; 12 de julio, 1926, 3 y 11 de agosto, 1928, 4. Así como también Emilio F. Sánchez, *Del pasado cordobés en la vida argentina* (Córdoba: Biffignandi Ediciones, 1968), 97, 182, 357. Los menús de los restaurantes que se emplearon para esta investigación son 69, equivalentes a 91 comidas (almuerzos o cenas), de los cuales 65 son de la ciudad de Córdoba y 4 de la de Río Cuarto, correspondientes a 7 establecimientos y 7 años distintos (1885, 1900, 1903, 1914, 1924, 1926, 1927), aunque sólo 3 de aquellos —Bar y Rotisserie Sportsman (1914), Gran Hotel Roma (1903) y Bristol Hotel (1926-27)—, todos de la capital provincial, representan el 85% del universo analizado. Los menús pueden consultarse en: *El Eco de Córdoba*, 28 de junio, 1885, 2, y 22 de agosto, 1885, 2. De nuevo, en *La Libertad*, 20 de octubre, 1900, 3; 25 de octubre, 1900, 3; 29 de octubre, 1900, 2; 2-5 de septiembre, 1903, 2; 7 de septiembre, 1903, 2; 9-10 de septiembre, 1903, 2; 13-18 de septiembre, 1903, 2; 21-26 de septiembre, 1903, 2; 28-29 de septiembre, 1903, 2; 30 de septiembre, 1903, 2; 31 de marzo, 1914, 3; 1-4 de abril, 1914, 3; 6-8 de abril, 1914, 3; 14-15 de abril, 1914, 3; 17-18 de abril, 1914, 3; 20-21 de abril, 1914, 3, y 23-25 de abril, 1914, 3. Igualmente, en *El Pueblo*, 25 de mayo, 1924, 5; 9 de julio, 1924, 4; 14 de febrero, 1926, 5, y 11 de marzo, 1926, 5. Y, finalmente, en *Los Principios*, 8 de diciembre, 1926, 1; 18 de diciembre, 1926, 8; 19 de diciembre, 1926, 13; 20 de diciembre, 1926, 8; 21 de diciembre, 1926, 4; 22 de diciembre, 1926, 1; 23 de diciembre, 1926, 10; 24 de diciembre, 1926, 14; 25 de diciembre, 1926, 8; 27 de diciembre, 1926, 6; 28 de diciembre, 1926, 10; 29 de diciembre, 1926, 7; 30 de diciembre, 1926, 10; 5 de enero, 1927, 8; 6 de enero, 1927, 12, 7 de enero, 1927, 8; 9 de enero, 1927, 8; 11 de enero, 1927, 8; 13 de enero, 1927, 9; y 15 de enero, 1927, 8.

cordobeses que experimentaron el afrancesamiento culinario— expresaba: “mal podrán dar de comer, pero en seguida le presentan a uno una lista que no se llame ‘menu’, y que no esté escrita en francés [...] lo más echado a perder posible”, añadiendo sobre el desplazamiento del español por el francés que “un señor que tiene smoking”, entendido en ese género de eventos, le había confesado: “el francés es más ‘chic’, la moda lo impone”<sup>47</sup>. Otro contemporáneo llamaba la atención sobre esta cuestión idiomática y de moda vinculada a la gastronomía local, cuando en 1914 expresaba:

“Cabe imaginar la sorpresa del cordobés de antiguo cuño, poco versado en la lengua de Racine o de Milton cuando sentado en alguno de los ‘restaurants’ de la calle Deán Funes o de la de San Martín, sus ojos recorren ‘la carte’, intraducible, con el ‘jambon de York’, el ‘punch a la romaine’, la ‘cotelette a la Ville Roy’, los ‘fricadeau’ y todos los ‘entrées’, ‘entremets’, ‘minutas’ y ‘desserts’”<sup>48</sup>.

Las 24 tarjetas de banquetes examinadas evidencian el predominio del idioma francés (75% de los casos) y su paulatino avance sobre el español, ya que en los testimonios más antiguos —de 1885 a 1894— se utilizan el español, el francés (o una mezcla de ambos), mientras que desde allí sólo se recurre a este último idioma en todos los establecimientos considerados. El español recién vuelve a aparecer en las tarjetas de banquetes de Río Cuarto en la década de 1920, sólo acompañado del francés, aunque prevalece este último (67% de los casos). Caben dos observaciones adicionales. Primera, el francés tiene mayor significación relativa en los banquetes de Córdoba que en los de Río Cuarto, 80% contra 67%. Segunda, el francés prevalece sin discusión en los banquetes asociados a actos protocolares del Estado —recepción de diplomáticos, asunción del mando de las autoridades provinciales— y en los establecimientos más selectos y aristocráticos, como el Hotel San Martín y el Café del Plata: en aquel, la primera tarjeta relevada (1894) está redactada en español, mientras que desde la segunda (1897), este idioma ha sido desplazado totalmente por el francés; en el segundo establecimiento, las tarjetas siempre están en francés. En todo el universo considerado, el francés tiene en general un buen nivel.

En las cartas de los restaurantes, lo corriente es la mezcla del español —predominante— con el francés —o algo parecido a él— para aludir a algunos platillos, ingredientes, preparaciones o formas de cocción. La salvedad respecto al francés obedece a que su utilización es bastante grosera, los términos revelan serias deficiencias ortográficas y un comportamiento errático, porque presentan diferencias, aun comparando los impresos de distintas fechas, bastante cercanas, de un mismo establecimiento. Idéntica situación se presenta con las expresiones en inglés o italiano, que tienen participación minoritaria reservada para un muy corto número de platillos. Algunos ejemplos son muy ilustrativos, como “fili pique pom noaset”, por filet piqué pomme noisette; “filet de lomo Miraban”, por filet de lomo Mirabeaux; “pollo a la perigot”, por pollo à la Périgord, entre otros. Esto se había manifestado con anterioridad en Buenos Aires, lo que atrajo la atención de Aníbal Latino, un periodista de origen italiano residente en esa capital, quien reparó en ello en el decenio de 1880: “¿Hay alguien que sea capaz de averiguar en qué lengua o dialecto se escriben las listas de los hoteles y demás casas de comida? Son una corrupción monstruosa de español, francés,

47 Mariano Coll (hijo), “De la vida real. Los banquetes”, *Los Principios*, 4 de febrero, 1917, 3.

48 Doctor R.L., “Mi pueblo y mi tiempo. Córdoba al margen de la cocina”, *Los Principios*, 13 de diciembre, 1914, 2.

inglés, alemán, en la que el autor, mozo o empleado de la casa, deja indicios de su país de origen, si es que no forman una mezcla de todas esas lenguas”<sup>49</sup>.

El afrancesamiento alimentario de las élites de la ciudad de Córdoba se transformó, según el ya citado Mariano Coll (hijo), en una “moda culinaria”, de la que formaban parte ciertos restaurantes y algunos platillos, especialmente “la mayonnaise” y “les asperges”<sup>50</sup>. Apenas unos años antes, en un evidente y sugestivo tono nostálgico, un contemporáneo aludía a la desaparición paulatina del menú criollo por una tendencia hacia lo que consideraba como una dilución de la cocina cordobesa en “la corriente cosmopolita”, proceso de cambio culinario que apreciaba en los siguientes términos:

“El paladar se ha refinado, se ha cambiado en exquisito, —para usar de una expresión corriente— y el repertorio criollo, a base de ‘puchero’, ‘asado’ y ‘mazamorra’, se ve desalojado poco a poco por la ‘salsa’ y el ‘hors d’oeuvre’, por la ‘mayonesa’ y la ‘omlette’ y por toda la serie de procedencia extranjera que impone [...] el cocinero mayor del ‘Gran Hotel’ o el jefe de las cocinas de su majestad Jorge V”<sup>51</sup>.

Los banquetes muestran con nitidez el prestigio superior del que gozaban ciertos establecimientos que ofrecían servicios gastronómicos frente a sus pares, donde existía una marcada preferencia por el Hotel San Martín y el Café del Plata: de los 13 banquetes, cuyo servicio ha sido identificado, 46% correspondía al primero de ellos y 31% al segundo. Un fenómeno semejante se observa en Río Cuarto, donde 67% de los banquetes se efectuaron en el Moderno Hotel. Esos establecimientos eran espacios predilectos de la élite para sus formas de sociabilidad en torno a la alimentación, ya se tratara de banquetes o de las menos pretenciosas comidas fuera del hogar. En la crónica de uno de aquellos, en honor del futuro gobernador de Córdoba, José V. de Olmos, la prensa destacaba “el grandioso comedor del aristocrático hotel San Martín quien ha probado una vez más que tiene de sobra los elementos necesarios para que los grandes acontecimientos como el de anoche encuentren todos los atractivos que pudieran buscarse”; luego, antes de detallar el “espléndido menú que figuraba en rico y elegante *carner*”, aludía a los más de 30 mozos, “todos de rigurosa etiqueta” e “irreprochables”, encargados del servicio<sup>52</sup>. A su vez, sobre las comidas fuera del hogar, otro periódico señalaba en 1911: “Noche a noche el amplio y hermoso patio del hotel de ‘El Plata’ se ve atestado de una tan numerosa como selecta concurrencia, entre la cual figuran familias distinguidas que acuden á alternar la cena casera con el menú siempre escogido del hotel, lo que constituye un atrayente motivo de reunión”<sup>53</sup>.

En materia de platillos, la mayonesa (de pescado o ave) y los espárragos (con distintas salsas) estaban de moda en los banquetes. Estos últimos aparecen en el 71% de esas ocasiones, y la mayonesa, en el 67%, prevaleciendo ampliamente la confeccionada con productos marinos (salmón, langosta, bogavante), con un 75%, sobre la de ave, que además se concentra notablemente en Río Cuarto. En esta ciudad, los banquetes son notoriamente más sencillos (estructura, platillos) y mucho menos abundantes en número que sus similares de la ciudad de Córdoba, de los cuales

49 Aníbal Latino, *Tipos y costumbres bonaerenses* (Buenos Aires: Imprenta y Librería de Mayo, 1886), 20.

50 Coll (hijo), “De la vida real. Los banquetes”, 3.

51 Doctor R.L., “Mi pueblo y mi tiempo”, 2.

52 “El banquete de anoche”, *La Patria*, 3 de octubre, 1903, 1.

53 *La Voz del Interior*, 10 de enero, 1911, 5.

distan 15 a 20 años. Por otra parte, la mayonesa y los espárragos no parecen haber ocupado el mismo sitio de privilegio en las comidas ofrecidas a diario por los restaurantes: la primera es casi inexistente en sus cartas —no llega al 6% de las comidas— y está ausente en los numerosos menús del selecto Hotel Bristol de mediados de los veinte, mientras que los espárragos aparecen muy a menudo desplazados por chauchas (judías) y espinacas, siendo tal vez más importantes sólo hasta inicios del siglo XX. Quizás la mayonesa y los espárragos fueron platillos de moda entre fines del siglo XIX y el despuntar del XX y, como toda moda, comenzaron a decaer después, desde mediados del decenio de 1910, como lo hicieron los banquetes y junto con ellos, en los cuales habían ocupado un sitio expectable.

Los banquetes, en cuanto práctica social y espacio de exaltación de distancias sociales, parecen haber experimentado su ciclo vital completo en el período: surgimiento hacia el último tercio del siglo XIX, expansión y clímax hacia la última década de esa centuria y la primera de la siguiente y decadencia desde mediados o fines de 1910. Según Armengol Tecera, de la élite local, hacia los primeros años del siglo XX, los banquetes se habían convertido en “la moda” del momento, engalanando gran cantidad de acontecimientos políticos y sociales y ganando muchos simpatizantes, convirtiéndose en “la costumbre que todos siguen [...] como que se hubiera formulado un pacto al respecto, el mismo que hay que cumplirlo, quiera que no quieras”<sup>54</sup>. Con la expansión —que Tecera calificó como “la monomanía de los banquetes”—<sup>55</sup>, al parecer fueron vulgarizándose en un doble sentido: aunque conservaban su carácter de actos gastronómicos de ocasión, se habían vuelto mucho más corrientes y, además, se habían extendido un poco desde el punto de vista social.

El éxito de esa moda había conducido a que se asociaran a ellos personas de “dudosas creencias” sociales para compartir ese privilegio, como parece inferirse de los dichos del mismo Tecera: “los banquetes se han convertido en una necesidad de buen tono, que hace aparecer á los comensales como gente que vive á la alta escuela, aunque no pocos de los mismos andan más delgados que luna en cuarto menguante”<sup>56</sup>. El potencial de distinción de los banquetes parece haberse devaluado<sup>57</sup>. No obstante, las innovaciones culinarias en las grandes comidas de ocasión, devenidas en platillos de moda, hicieron conveniente difundir algunas observaciones sobre el comportamiento a mantener frente a ellas. Esto ocurrió, por ejemplo, con espárragos, alcauciles (alcachofas), ostras, entre otros. No se trataba de volver sobre normas conocidas, “sólo de saber tomar ciertos alimentos que ofrecen alguna dificultad para *ser comidos con decencia y elegancia*, especialmente cuando se está en una ‘table d’hote’, donde los comensales han de atenerse a los usos de buena sociedad [...]”<sup>58</sup>.

Los menús de las tarjetas de los banquetes y de las cartas de los restaurantes muestran entonces una significativa presencia de la culinaria francesa y una minoritaria y muy circunscripta de la inglesa. Los menús revelan una participación permanente de productos marinos (pescados y

54 Armengol Tecera, *Daguerrotipos político-sociales. Hábitos, vicios y costumbres. Reminiscencias* (Córdoba: s/e, 1903), 93-94.

55 Tecera, *Daguerrotipos*, 93-94.

56 Tecera, *Daguerrotipos*, 94.

57 Para fines de los veinte, es casi imposible hallar referencia a banquetes en la prensa de la ciudad de Córdoba; esos espacios ahora son caracterizados como “comidas” o “comidas de camaradería”, no se reproducen los menús, y la descripción es en extremo sobria. Algunos ejemplos en *La Voz del Interior*, 4 y 12 de mayo, 1930, 8 y 6.

58 *El Pueblo*, 2 de diciembre, 1927, 5. Cursivas del autor.

mariscos, como salmón, corvina, lisa, pejerrey, caviar, ostras, langosta, calamares, muy llamativa tratándose de una ciudad mediterránea), aves (pavos, patos, gallinas, pollos, perdices, palomas), carnes vacunas selectas (lomo, jamón, de ternera y buey), cordero, lechón de leche, *paté de foie gras*, trufas y preparaciones trufadas —paté, pollo, pavo—, caracoles, ranas y vinos franceses variados para los distintos platillos de los banquetes. Esos comestibles eran selectos y muy costosos, accesibles para los sectores acomodados, ya se tratara de artículos nacionales —carnes vacunas, ovinas y porcinas, aves— o de productos del exterior —patés, trufas, vinos, caviar, ostras, salmón—.

Al respecto pueden citarse unos ejemplos. La carne de ternera gozaba de enorme aprecio social, tenía un alto precio y su ingesta era un auténtico símbolo de distinción social en la Córdoba de la época. En su oportunidad, un notorio político local sostuvo que “sólo para los paladares delicados [era] necesario comer carne de ternera”<sup>59</sup>. La corvina fresca, por su precio, fue ponderada como un “artículo de lujo [...] que sólo puede verse en la mesa de los potentados”<sup>60</sup>. Las ranas eran una exquisitez gastronómica para pocos, porque su costo las ponía al alcance sólo de algunos bolsillos. En el Bar y Rotisserie Sportsman, en 1914, unas “ranas al gusto” costaban 90 centavos, mientras que otros platillos muy selectos, una “corvina Maitre d’hotel”, un “roast beef a la inglesa”, unos “caracoles a la judea”, valían entre 50 y 60 centavos<sup>61</sup>.

La presencia de la cocina inglesa, por el contrario, estaba muy restringida, limitada a pocos platillos en las cartas de los restaurantes, como el *beef teak*, el *roast beef* y el *chicken foot*, citados de diversas formas (“beef teek”, “roast beef”, “rosbit”, “rosbif”), en ocasiones con el añadido “a la inglesa”, y “chicken foop”, en tanto que en los banquetes su influjo se percibe sólo en los jamones de York de los fiambres y los filetes de buey de los asados. Ya para la década de 1880, los *beafteaks* parecen haberse extendido por la ciudad como parte de una moda culinaria, perdiendo su carácter de “plato solo bueno para los seriotos ingleses” y convirtiéndose en “el manjar más apreciado”<sup>62</sup>; incluso, parecería haber alcanzado cierta difusión *hacia abajo*, alguna democratización en su consumo —quizás con variantes en su calidad y forma de preparación—, como parecería indicarlo el testimonio de un contemporáneo:

“Aquí en esta bella, doctoral y leal Córdoba, el beafteak ha sido elevado á la altura de un principio [...] es una necesidad; las mesas de los restaurants, cafées, y hasta en los tradicionales boliches, el beafteak, el demócrata por escelencia, reúne en buena y alegre compañía los sastres y zapateros con los sábios y los mas legítimos representantes de la highlife de este bendito pais”<sup>63</sup>.

La cocina italiana tiene una presencia menor y limitada en las cartas de los restaurantes, pese a que varios de sus propietarios eran de esa nacionalidad, y está ausente en los banquetes. La culinaria italiana se revela sólo a través de platillos como el *risotto* (sin calificativo o “a la milanesa”), las setas —“al funghetto”—, la sopa de buseca “a la milanesa” y una variedad de pastas acondicionadas de diversas formas: ravioles “a la piemontesa” y “al jugo”, tallarines “a la bolog-

59 Expresiones del legislador Pedro Loustau Bidaut, en *Diario de Sesiones de la Cámara de Diputados de la Provincia de Córdoba*, t. I (Córdoba: Gobierno de la Provincia de Córdoba, 1913), 148.

60 “Editorial”, *La Libertad*, 19 de octubre, 1905, 1.

61 *La Libertad*, 2 de abril, 1914, 3 y 24 de abril, 1914, 3.

62 C. del Tigre, “Los beafteaks”, *El Progreso*, 2 de octubre, 1880, 1.

63 C. del Tigre, “Los beafteaks”, 1.

nesa” y “a la parmesana”, espaguetis “a la napolitana”, macarrones “al gratín” y “a la napolitana” y gnocchis “a la parisienne”.

A estos elementos se añade que, dentro del proceso de *deslocalización* ya aludido, uno de los primeros movimientos generalizados fue la difusión de la cocina francesa como una práctica de gran prestigio entre los sectores acomodados de todo el mundo<sup>64</sup>. Así, la presencia de la culinaria francesa en algunas ocasiones de sociabilidad se explica por su carácter de cocina internacional en la época, lo que permitía satisfacer las exigencias de los extranjeros ilustres que llegaban a Córdoba. En estos casos, la culinaria francesa actuaba como *esperanto gastronómico*, un idioma universal compartido por los sectores acomodados de distintos países de Occidente, en una época en que eran frecuentes las visitas de notables personajes extranjeros, además de la presencia estable de diplomáticos. Es el caso de uno de los banquetes analizados, brindado en 1915 por el gobernador Ramón J. Cárcano, en honor del Conde de Luxburg, ministro alemán<sup>65</sup>.

El afrancesamiento gastronómico de las élites locales era el resultado de un intento de emulación de los usos de la cultura francesa, que tanto admiraban, pero también de factores netamente económicos como la expansión cuantitativa y cualitativa de las disponibilidades locales de comestibles, y el incremento del nivel de ingresos derivado de la expansión económica. Un pequeño acontecimiento, de valor indiciario, que ilumina esta inclinación hacia lo francés es lo ocurrido con un vino elaborado en una bodega de Córdoba, que, pese a su origen local, fue bautizado con el pretencioso nombre de “Chateau-Gavier”<sup>66</sup> y logró mezclarse con éxito con sus pares importados de Francia en el banquete en honor del presidente argentino Miguel Juárez Celman, con la participación de funcionarios extranjeros, con ocasión de su visita a la ciudad mediterránea para un acto protocolar en 1887. Según la crónica del evento, “el delicado menú” del “grandioso banquete” fue el siguiente:

“Hors d’œuvres assortis, Potage: creme de riz chantilly; Relevés froides: Mayonnaise de saumon l’Huitres et homards, dinde truffe en galantine décorée, cochon de lait á l’anglaise, jambon de york glacé; Entrés chauds: petit-bouches á la reine, poulet á la marengo, cotelette d’agneau villeroy, filet piqué aux champignons; Legumes: petit-pois aux petit beurre; Rotis: dinde farci á l’algerienne, quartier de cochon á l’anglaise; Dessert: puding á la diplomatique, bavarois á la vanille, gateau de noix, tourte d’amande, yema quemada, petit four. Vins. Xerez, Sauterne, Rhin, Bourdeaux blancs Chateau Yquem, Chateau Marcaux, Chateau Lafitte, *Chateau Gavier (vino nacional blanco y tinto)*, Haut Bourcoche, Oporto, Champagne Cristal, Id. Clicquot. Café, Té, Liqueurs, Habanos”<sup>67</sup>.

64 Pelto y Pelto, “Dieta”, 351.

65 Sánchez, *Del pasado*, 97.

66 “Chateau Gavier”, *El Interior*, 23 de noviembre, 1887, 2.

67 “El grandioso banquete de anoche”, *El Interior*, 20 de diciembre, 1887, 1. Cursivas del autor. “Entremeses surtidos, Sopa: crema de arroz; Entradas frías: Mayonesa de salmón, ostras y langostas, pavo trufado en galantina decorado, cochinillo a la inglesa, jamón de york glaseado; Entradas calientes: pastelillo a la reina, pollo a la marengo, chuleta de cordero villeroy, solomillo mechado al champiñón; Legumbres: guisantes a la manteca; Asado: pavita rellena a la argelina, cuarto de cerdo a la inglesa; Postres: budín diplomático, bavarois de vainilla, pastel de nuez, torta de almendras, yema quemada, masitas. Vinos Jeréz, Sauternes, Rhin, burdeos blancos Château d’Yquem, Château Marcaux, Château Lafite, *Chateau Gavier (vino nacional blanco y tinto)*, Haut Bourcoche, Oporto, Champán Cristal, Id. Clicquot. Café, Té, Licores, Habanos”. Traducción del autor.

El afrancesamiento alimentario era producto de la difusión social intercontinental de los usos y costumbres culinarios de la cultura gala, a la que contribuyó muy especialmente la presencia temprana, perceptible ya en la década de 1870, de una colectividad francesa reducida<sup>68</sup>, pero muy activa en el ámbito gastronómico de la ciudad, además de los factores económicos ya apuntados<sup>69</sup>. El mismo fenómeno se percibe, sincrónicamente —aunque en menor escala—, en algunas de las poblaciones más importantes del interior provincial. En Córdoba y Río Cuarto, la colectividad francesa no dejaba pasar la oportunidad de festejar su 14 de Julio enarbolando su bandera tricolor y disfrutando de un banquete según sus usos y costumbres<sup>70</sup>.

### 3. Los límites del afrancesamiento

Es importante subrayar, por último, que el afrancesamiento culinario de la élite tuvo límites, ya que no implicó la exclusión, aun en las comidas en los espacios públicos, de la tradición hispano-criolla. Parece muy interesante el testimonio de un contemporáneo de 1870 que, en un comentario donde apreciaba los servicios del Hotel Franco-Argentino, dirigido por el francés Enrique Bertin, deslizaba al pasar: “Quién duda que la cocina francesa, bien dirigida, es una de las mejores? A la española no le vá en zaga. Qué mas?”<sup>71</sup>. El testimonio pertenece a los momentos en que el afrancesamiento estaba en marcha, pero, pese a valorar positivamente la culinaria gala, la coloca a la par de la española. La referencia a esta remite, más precisamente, a la tradición hispano-criolla, a lo español sedimentado con el paso de los siglos.

Esa base culinaria se revela con nitidez en los restaurantes en platos de uso arraigado y mucho aprecio entre la población nativa, incluso en el selecto Hotel Bristol, tales como el asado de vaca a la parrilla, el pavo asado, la empanada “a la criolla” o “a la cordobesa”, la carne con cuero, el puchero mixto, el pastel de choclos, la carbonada “a la criolla”, la chanfaina “a la cordobesa” y la cazuela de ave “a la criolla”. En los banquetes, la cocina hispano-criolla sólo se manifiesta en la categoría *asado*, en platillos como el lechón de leche, el pavo y el pollo o gallina horneados, que también participaban de la selecta cocina francesa de moda, aunque aquí la impronta gala será el característico *trufado*.

El afrancesamiento alimentario de las élites cordobesas se circunscribió, de manera casi exclusiva, a los espacios públicos (restaurantes) y las comidas de ocasión (banquetes), mientras que los tradicionales patrones culinarios hispano-criollos mantuvieron fuerte presencia en el ámbito hogareño y cotidiano. En este sentido, en una nota previa a una pequeña entrevista realizada al dueño de un establecimiento gastronómico —más bien popular— de Córdoba en 1930, un periodista dejaba traslucir esa realidad cuando sentenciaba: “Los cultores de nuestra cocina [criolla],

---

68 Los franceses eran 159, el 25% de los extranjeros de la ciudad de Córdoba en 1869 (0,47% del total de su población). Su participación dentro del contingente de extranjeros fue menguando por la afluencia masiva de inmigrantes que en su mayoría provinieron de otros países europeos, llegando al 13% para 1895 y 6% para 1906. Cálculos basados en: *Censo General de la Población, Edificación, Comercio, Industria, Ganadería y Agricultura de la ciudad de Córdoba* (Córdoba: Establecimiento Tipográfico La Italia, 1910), 24-27.

69 Ejemplos de establecimientos de ese género administrados por franceses son el Hotel Franco-Argentino, el Gran Café y Restaurant de la Exposición Nacional, la Rotisserie Française.

70 “14 Jule”, *El Eco de Córdoba*, 8 de julio, 1881, 3; “Menú”, *El Progreso*, 16 de julio, 1882, 2, y “La colectividad francesa celebrará dignamente el 14 de julio”, *El Pueblo*, 12 de julio, 1928, 3.

71 “Hotel Franco-Argentino”, *El Eco de Córdoba*, 17 de marzo, 1870, 3.

los encontramos sólo en las clases populares, y *ha escondidas en todas las familias aristocráticas, cuando las obligaciones sociales no les arranca de la cocina casera, a la del fantástico hotel*<sup>72</sup>.

En la élite local emergió una *diglosia culinaria*<sup>73</sup>, resultado de la coexistencia de una *endococina* criolla para la familia y las colaciones corrientes, y una *exococina* afrancesada para ocasiones especiales que ameritaban una celebración, y, más aún, para las comidas y los eventos fuera del hogar<sup>74</sup>. De hecho, en aquellas solían conjugarse platos de ambas tradiciones, la francesa y la criolla, como ocurrió en la cena de cumpleaños de una integrante de la élite local, Clemencia Vélez de Carreras, realizada en su mansión “Chateau Carreras”, a la que asistieron familiares de encumbrada posición<sup>75</sup>, ocasión en la que la mayonesa —platillo francés de moda— compartía la mesa con el asado con cuero —una de las preparaciones más representativas de la cocina criolla—. La crónica rescataba la dimensión gastronómica del exclusivo evento: “El menú, selecto: alternando desde la tradicional carne con cuero, con la mayonesa de blanca y sabrosa carpa, y los exquisitos postres caseros, todo rociado con generosos vinos en que alternaba el viejo Chateau La Rose y el dorado Champagne”<sup>76</sup>. Los manjares reposaban sobre vajilla de plata, con el nombre grabado del fundador de la mansión.

Asimismo, la “Exposición culinaria”, organizada en 1927 por la Pía Unión de San Antonio de Río Cuarto, integrada por mujeres de la élite local, es un indicio adicional de la *diglosia culinaria* en ese grupo, ya que en la muestra de platillos elaborados por esas damas coexistían unos pocos afrancesados y de moda —como la mayonesa— con otros, mucho más numerosos, de filiación hispano-criolla —chorizos, empanadas, ambrosía, merengues, yema quemada, cabello de ángel—; en tanto, la cocina italiana estaba reducida apenas a una fuente de “tallarines con pollo” de la señora de Catturini<sup>77</sup>.

En suma, las élites locales mantuvieron una *diglosia culinaria* que combinaba una *exococina* y una *endococina*, la primera afrancesada y la segunda de fuerte impronta hispano-criolla. Es comprensible, entonces, que muchas de esas familias buscaran personal doméstico idóneo en materia de culinaria

72 El Duende Audaz, “La cocina criolla puede figurar con todos los honores en cualquier menú aristocrático”, *Los Principios*, 8 de noviembre, 1930, 6. Cursivas del autor. En el mismo artículo, en tono de crítica hacia las élites locales (“nuestra clase chic”) se comentaba su ambigua actitud frente al “puchero criollo”: “aquí lo encuentra vulgar” y “lo impone como moda y como plato exótico” en París y Londres.

73 La expresión la tomamos de Jack Goody, quien la utiliza para aludir a la coexistencia en la élite social del norte de Ghana de “una variedad de cocina inglesa para los contextos formales, sin abandonar el uso de las recetas maternas en otras situaciones”, lo que pondera como “parte de un sistema emergente de estratificación sociocultural, una verdadera jerarquía”. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada* (Barcelona: Gedisa, 1995), 239.

74 Aunque sin profundizar en su análisis, un comportamiento similar es destacado para otros contextos ya aludidos que experimentaron un proceso semejante al aquí indagado, como Buenos Aires, Losada, *La alta*, 208, y en Santiago, López Wood, “Memorias”, 86.

75 Los distinguidos comensales de la élite: Clemencia Vélez de Carreras, Carolina de Chapeaurrouge, Alcira Vélez de Pitt, María Ester Carreras, Mercedes, María del Rosario y Manuelita Vélez, Horacio Carreras (anfitrión), ingeniero Justiniano Allende Posse, Ernesto Pitt, doctor Carlos O. Vélez, doctor Roberto Ordóñez Castellanos, Carlos Santillán Vélez y Eduardo Vélez.

76 La coexistencia de lo francés y europeo con lo criollo es evidente también en los gustos musicales: en el mismo evento, luego de la cena, “se hizo música; después de las consabidas piezas clásicas de piano, salió a relucir la guitarra con sus aires criollos, que ejecuta y canta con bastante gracia la señorita María Ester Carreras [...]”, en “En el Chateau Carreras”, *Los Principios*, 13 de abril, 1917, 5.

77 “La Exposición culinaria”, *El Pueblo*, 13 de septiembre, 1927, 3, y “Ecos de la Exposición culinaria”, *El Pueblo*, 14 de septiembre, 1927, 3.

criolla, como se evidencia en el siguiente aviso de empleo de 1919: “COCINERA, SE DESEA UNA DEL país o que conozca perfectamente bien la cocina criolla. Se pagará buen sueldo [...]”<sup>78</sup>.

## Conclusiones

La realidad alimentaria de Córdoba, entre 1870 y el primer tercio del siglo XX, era compleja, heterogénea y dinámica, y estaba sometida a profundos procesos de cambio. El amplio y multifacético proceso de modernización de entre siglos incluyó también la emergencia de una modernidad alimentaria, europeizante, que supuso cambios complejos en los patrones de consumo locales. Una parte de esos cambios fueron protagonizados por las élites de la ciudad de Córdoba, que entre el último tercio del siglo XIX y fines del decenio de 1910 reemplazaron, de manera parcial, sus patrones alimentarios hispano-criollos por los franceses. Esto fue el resultado de la difusión intercontinental de los usos culinarios de la cultura francesa, a la que contribuyó especialmente la presencia de una colectividad de ese origen en el ámbito gastronómico local, además de la expansión cuantitativa y cualitativa de las disponibilidades de comestibles y del incremento del nivel de ingresos provocado por la gran y sostenida expansión agropecuaria.

Como se señaló, el afrancesamiento gastronómico no fue un proceso privativo de Córdoba, sino que afectó de modo semejante a contextos cercanos como Buenos Aires, en Argentina, y los principales núcleos urbanos de otros países de América Latina (Chile, México, Ecuador). Sin embargo, el afrancesamiento gastronómico en Córdoba se circunscribió en buena medida a los espacios públicos y las comidas de ocasión, en tanto que los tradicionales patrones culinarios hispano-criollos mantuvieron fuerte presencia en el ámbito hogareño y cotidiano. Así, en las élites locales emergió una *diglosia culinaria*, resultado de la coexistencia de una *endococina* criolla para la familia y las colaciones corrientes, y una *exococina* afrancesada para ocasiones especiales y comidas fuera del hogar; es decir, en los espacios públicos que eran privilegiados para la diferenciación y la exaltación de las distancias verticales que atravesaban el espacio social, a través de la alimentación.

Esto es muy relevante para contextos como la ciudad de Córdoba de la época, sometida a un rápido cambio estructural que, entre otras cosas, estimuló una profunda metamorfosis de las jerarquías sociales en la que estaba en juego la posición de cada uno en la trama social. En este sentido, como se señaló, se sostiene que en la construcción de las identidades sociales intervienen también, significativamente, entre otros factores, las diferencias en el consumo, incluido el alimentario. Las modificaciones producidas no conllevaron la disolución y extinción de los patrones de consumo criollos, mediante una fusión con sus semejantes importados y la conformación de una nueva síntesis aglutinante con identidad propia, sino que hubo encuentros e intercambios, sustituciones parciales y significativas persistencias. Por tanto, en Córdoba, la modernidad alimentaria supuso cambios y permanencias, coexistencia de lo nuevo y lo viejo, lo extranjero y lo nativo.

---

78 *Los Principios*, 12 de julio, 1919, 8. Mayúsculas del original.

## Bibliografía

### Fuentes primarias

#### Publicaciones periódicas:

1. *El Eco de Córdoba*. Córdoba, 1867, 1870-1881, 1883, 1885.
2. *El Progreso*. Córdoba, 1867-1877, 1880-1882.
3. *El Pueblo*. Río Cuarto, 1893, 1895, 1915-1930.
4. *La Carcajada*. Córdoba, 1875-1891.
5. *La Libertad*. Córdoba, 1900-1903, 1905, 1908-1910, 1912-1914.
6. *La Patria*. Córdoba, 1894, 1896-1899, 1901, 1903-1904, 1907.
7. *La Voz del Interior*. Córdoba, 1904-1907, 1910-1922, 1924-1930.
8. *Los Principios*. Córdoba, 1894-1930.

#### Documentación primaria impresa:

9. *Censo General de la Población, Edificación, Comercio, Industria, Ganadería y Agricultura de la ciudad de Córdoba*. Córdoba: Establecimiento Tipográfico La Italia, 1910.
10. Daireaux, Godofredo. *Las dos patrias*. Buenos Aires: Imprenta de La Nación, 1908.
11. *Diario de Sesiones de la Cámara de Diputados de la Provincia de Córdoba*, tomo I. Córdoba: Gobierno de la Provincia de Córdoba, 1913.
12. Echenique, María Eugenia. "El mate". En *Álbum de la provincia de Córdoba. Biográfico. Histórico. Literario. Artístico. Industrial. Comercial*, editado por Alfredo Escobar Uribe, Gontrán Elauri Obligado. Córdoba: Gobierno de Córdoba, 1927, 234.
13. Gálvez, Víctor. *Memorias de un viejo. Escenas de costumbres de la República Argentina*, tomo III. Buenos Aires: Peuser, 1889.
14. Latino, Aníbal. *Tipos y costumbres bonaerenses*. Buenos Aires: Imprenta y Librería de Mayo, 1886.

### Fuentes secundarias

15. Appadurai, Arjun. "Introducción: Las mercancías y la política de valor". En *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías*, editado por Arjun Appadurai. México: Conaculta/Grijalbo, 1991, 17-87.
16. Bak-Geller Corona, Sarah. "Los recetarios 'afrancesados' del siglo XIX en México. La construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional". *Anthropology of Food* (2009): s/p.
17. Bak-Geller Corona, Sarah. "Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)". *Desacatos* n° 43 (2013): 31-44.
18. Barceló Quintal, Raquel. "Los cocineros y pasteleros franceses en la ciudad de México: la modernidad en la mesa durante el Porfiriato". *Cuadernos de Nutrición* 35, n.º 2 (2012): 46-56.
19. Bourdieu, Pierre. *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus, 1998.
20. Cáceres Santacruz, Nataly Andrea. "El uso de los manuales de cocina en la vida cotidiana de los quiteños de finales del siglo XIX y principios del siglo XX". En *Antología Congreso Internacional de Historia "La Modernidad en Cuestión"*. Quito: UCE-ANH, 2016, 425-439.

21. Caldo, Paula. *Mujeres cocineras*. Rosario: Prohistoria, 2009.
22. Devoto, Fernando y Marta Madero. Introducción a *Historia de la vida privada en la Argentina*, tomo 2. Buenos Aires: Taurus, 1999.
23. Dosse, François. *La historia en migajas*. Valencia: Alfons el Magnànim, 1988.
24. Eley, Geoff. *Una línea torcida. De la historia cultural a la historia de la sociedad*. Valencia: Universitat de València, 2008.
25. Fischler, Claude. "Presentation". *Communications* n° 31 (1979): 1-3.
26. Fischler, Claude. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.
27. García Canclini, Néstor. "Cómo se forman las culturas populares: la desigualdad en la producción y en el consumo". En *Ideología, cultura y poder*, editado por Néstor García Canclini. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires, 1997, 59-91.
28. Goody, Jack. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa, 1995.
29. López García, Julián, Lorenzo Mariano Juárez y F. Xavier Medina. "CARTOGRAFÍAS. Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España". *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* LXXI, n.º 2 (2016): 327-370, doi: doi.dx.org/10.3989/rdtp.2016.02.001
30. Losada, Leandro. *La alta sociedad en la Buenos Aires de la Belle Époque*. Buenos Aires: Siglo XXI, 2008.
31. Losada, Leandro. *Historia de las élites en la Argentina*. Buenos Aires: Sudamericana, 2009.
32. Milanés, Natalia. *Cuando los trabajadores salieron de compras. Nuevos consumidores, publicidad y cambio cultural durante el primer peronismo*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 2014.
33. Moreyra, Beatriz. *La producción agropecuaria cordobesa, 1880-1930 (Cambios, transformaciones y permanencias)*. Córdoba: CEH, 1992.
34. Páez Constenla, Roberto. "Alimentos, vida cotidiana y modernidad en sociedades provinciales del siglo XIX: el afrancesamiento gastronómico en La Serena y Concepción, Chile". *Anuario del IEHS* n.º 13 (1998): 357-367.
35. Páez Constenla, Roberto. *Cafés, comidas y vida cotidiana. La Serena en el siglo XIX (1856-1892)*. La Serena: Universidad de La Serena, 2010.
36. Pelto, Gretel H. y Perti J. Pelto. "Dieta y deslocalización: cambios dietéticos desde 1750". En *El hambre en la historia*, compilado por Robert Rotberg y Theodore Rabb. Madrid: Siglo XXI, 1990, 339-363.
37. Pite, Rebekah. "Raza y etnicidad en la cocina argentina: una historia de la cocina criolla y de Doña Petrona". *Apuntes de Investigación del CECYP* n.º 22 (2012): 20-33.
38. Poulot, Dominique. "Une nouvelle histoire de la culture matérielle?". *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine* 44-2 (1997): 344-357.
39. Remedi, Fernando J. *Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba, 1870-1930*. Córdoba: Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos S. A. Segreti", 2006.
40. Roche, Daniel. *A History of Everyday Things. The Birth of Consumption in France, 1600-1800*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.
41. Sánchez, Emilio F. *Del pasado cordobés en la vida argentina*. Córdoba: Biffignandi Ediciones, 1968.
42. Zimmermann, Eduardo. "La sociedad entre 1870 y 1914". En *Nueva Historia de la Nación Argentina*, tomo 4, editado por la Academia Nacional de la Historia. Buenos Aires: Planeta, 2000, 133-159.



### **Fernando J. Remedi**

Investigador del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET, Argentina) y Profesor Adjunto en la Universidad Nacional de Córdoba (Argentina). Licenciado en Historia por la Universidad Nacional de Córdoba y Doctor en Historia por la Universidad Católica de Córdoba (Argentina). Integrante del Grupo de Investigación en *Historia Social del Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos S. A. Segreti"*. Entre sus trabajos más recientes están las compilaciones *Las fuentes documentales en la historia social latinoamericana* (Córdoba: Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos S. A. Segreti"/Red Internacional de Historia Social, 2015) y, en coautoría con Mario Cruz Barbosa, *Cuestión social, políticas sociales y construcción del Estado Social en América Latina, siglo XX* (Córdoba/México: Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos S. A. Segreti"/Universidad Autónoma Metropolitana-Cuajimalpa, 2014). Así como los artículos "Las trabajadoras del servicio doméstico: entre la subordinación y la negociación en una modernización periférica. Córdoba (Argentina), 1910-1930". *Anuario de Historia Regional y de las Fronteras* 19-2 (2014): 423-450, y "Pululan por nuestras calles infinidad de menesterosos. Miradas y concepciones sobre la mendicidad. Córdoba (Argentina), en el tránsito del siglo XIX al XX". *Historia* 396 [en prensa]. [fremedi@yahoo.com.ar](mailto:fremedi@yahoo.com.ar)/[fremedi@gmail.com](mailto:fremedi@gmail.com)