

La buena mesa. El arte de cocinar (Tucumán, 1880-1920)¹

The good table. The art of cooking (Tucumán, 1880-1920)

Elena Perilli de Colombres Garmendia*

RESUMEN

La comida es el rasgo distintivo de un pueblo, junto a su mesa, su lengua, sus devociones. El acto de comer engloba aspectos como las preferencias alimenticias, la diversidad de productos, la forma de comer y lo que se come. Este trabajo da a conocer aspectos de la gastronomía y la cocina tucumana a fines del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX. Si bien este es un compendio donde se mezclan sabores y texturas de disímil procedencia, en este artículo se analiza por un lado, la mesa lujosa de las clases acomodadas, impregnadas del afrancesamiento que impactó en la arquitectura y la moda. Por otro lado, la cocina “criolla” o regional, con los sabores de la herencia indígena y española.

En el estudio se vinculan historia y alimentación, revelando aspectos de la vida cotidiana, formas culturales y mentalidades. Se podrán reconocer una serie de sabores y costumbres y también los cambios en una sociedad dinámica.

► **Palabras clave:** Alimentación; banquete; menú; criolla; española.

ABSTRACT

Food is one of the distinctive features of a culture along with its table traditions, language and beliefs. The act of eating includes aspects such as food preferences, the variety of products available, the way of eating and what is eaten. This work reveals

* Junta de Estudios Históricos de Tucumán y Fundación Miguel Lillo. Tucumán, Argentina.
<elenaperilli@hotmail.com>

¹ Una versión preliminar de este tema fue publicada como “De Banquetes y Artes culinarias en el Centenario”, en: Olaya, Luis O. (comp.), 2010.

aspects of Tucumán's gastronomy and cuisine of the late 19th and the early 20th century. Although this is a compendium that mixes flavours and textures of dissimilar origins. This article analyses, on the one hand, the luxurious table of the upper classes influenced by the French movement that also had an impact on fashion and architecture and, on the other hand, the regional or "criolla" cuisine with flavours of Hispanic and indigenous heritage.

This article links food and history, revealing aspects of daily life, cultural forms and ways of thinking. Here, you will be able to recognize a series of traditions and flavours, as well as the changes of a dynamic society.

➤ **Keywords:** Food; banquet; menu; creole; spanish.

Introducción

Las fuentes tomadas del estudio de la sociedad abren a la historia caminos nuevos, poco transitados. Así, por ejemplo, el historiador encuentra un desafío en la historia de los alimentos, su forma de obtenerlos y consumirlos. Este aspecto de la vida cotidiana revela formas culturales y mentalidades, la inestabilidad de las modas, la permanencia del gusto culinario. Representa una operación gratificante que transforma objetos insignificantes en signos pertinentes.

Entre los bienes culturales materiales, la gastronomía también puede ser considerada un arte como base primordial para acceder a las producciones de la cultura y el arte. Las formas sociales expresan hasta qué punto se impuso el dominio de un determinado grupo o clase. Si bien nuestra cocina es un compendio donde se mezclan sabores y texturas de disímil procedencia, este artículo tiene como objetivo principal analizar la mesa lujosa de las clases acomodadas de principios del siglo XX en Tucumán, impregnadas del afrancesamiento corriente que tuvo su impacto tanto en la arquitectura y la moda, como así también en la gastronomía. Analizaremos dos menús de ocasiones especiales: un banquete realizado con motivo de una despedida de soltero y el ofrecido al presidente Roque Sáenz Peña en ocasión de su visita a Tucumán. Por otra parte, se desarrollarán aspectos de la alimentación cotidiana que puede denominarse cocina regional o criolla, poco conocidos y que daban identidad a la gastronomía de los tucumanos. Algunas de esas recetas han perdurado hasta nuestros días.

Menús y banquetes

La mesa ha sabido de fastuosidades y edades de oro y, como tal, es un objeto de estudio que debe abordarse con mirada nueva, pues recoge

aspectos heterogéneos que sorprenden: biología, medicina, sociedad, economía, administración y otras.

La gastronomía del siglo XIX y comienzos del XX contemplaba un servicio de varios platos, que conjugaba una actividad indivisible en la que todo se consumía simultáneamente.²

La palabra menú proviene del francés y se traduce como lista o minuta en español, y se generalizó para la reseña de los diferentes platos. En las columnas del menú se advierte la adhesión de las clases acomodadas a la cocina francesa. Esta carta podía adoptar diversas formas, sin olvidar que en la sencillez reside la elegancia. En general, llevaba impresa la fecha y el motivo de la comida. Si era un acontecimiento notable incluía las iniciales del agasajado o del anfitrión.

Los banquetes eran comidas de grandes proporciones que se hacían en ocasiones especiales, como el agasajo a un huésped distinguido, bodas, graduaciones, etcétera. Podían darlos las autoridades públicas o instituciones privadas como la banca, el comercio, la industria y también amigos. A veces los comensales compraban el cubierto para ayudar a costear los gastos. Por lo general, se celebraban en hoteles o clubes, lugares amplios y elegantes.

En los menús de banquetes el enunciado de los platos no evoca solo técnicas culinarias, sino también una ordenación, cuyos efectos y variedad resultan opacos para nuestras representaciones contemporáneas. Estas distribuciones traducen una estricta reglamentación. La composición de la comida que se ofrece bajo la forma serial del menú está ajustada a la organización especial de la mesa.

Sin tener en cuenta la convención de los tres servicios, sino refiriéndose al léxico de los menús, se observan relaciones que permanecen en los banquetes que se prolongaron, al menos, hasta la segunda década del siglo XX. Estas son, en orden:

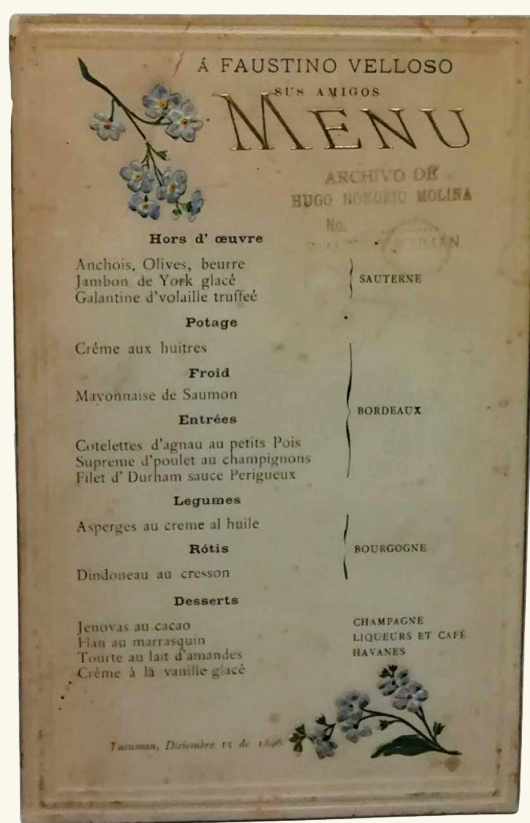
1. Potaje; 2. Carnes (pueden servirse en segundos platos, entradas, asados); 3. Entremeses (verduras y platos azucarados) y 4. Postres (confitería, pastelería, frutas y quesos).

Una vez establecidas estas determinaciones, todas las permutas son posibles: segundos platos pasan a entrantes y estos a carnes asadas. A veces, en un día de abstinencia, podían encontrarse en la comida tres variantes de pescado.

El menú se reparte en fuerzas bien definidas: carnes, aves, pescado y caza de un lado; legumbres, pastelería y confitería del otro. Hay un código del buen paladar, pues la comida está organizada según equilibrios. Su esquema era el siguiente:

Primer servicio: *Hors d'Oeuvre*, o entradas, frías o calientes, que representan la apertura gastronómica y que se servían al margen de los

² Aron, 1980.



Banquete ofrecido a Faustino Velloso por sus amigos el 15 de diciembre de 1896.
San Miguel de Tucumán, Museo Histórico Nicolás Avellaneda.

platos principales. Se trata de una serie de entremeses que debían ser variados, livianos y delicados. Los calientes se reservaban para las comidas nocturnas. Todos se ponían simultáneamente sobre la mesa. Los entremeses tomaban su sentido literal, se interponen entre las carnes, aves y pescados. Las comidas del siglo XIX y comienzos del XX presentaban la apariencia de un gran espectáculo. Las sopas o potajes también integraban este primer servicio; podían ser de gran variedad: consomés, sopas de pescado, potajes ligados, cremas, *garbures* (típica sopa bearnesa), etcétera. Las verduras realzaban y complementaban los platos. Podían cocinarse al agua, al vapor, sancochadas, fritas o a la parrilla.

La multiplicidad de los platos se complementaba con la decoración; se servía la totalidad de los enunciados en el menú.

Segundo servicio: consistía en asados (diferentes carnes) y otra vez los entremeses. Cuando se ofrecían pescados, las variedades clásicas de la cocina francesa —algunas difíciles de obtener—, se reemplazaban en ocasiones por sus equivalentes locales.

Los platos dulces ayudaban suavemente a dejar la mesa. La repostería, bombones y pasteles del final. Este era el tercer servicio, que marcaba un jalón.

La comida estaba organizada en forma equilibrada, las permutas eran posibles, se instauraba una amplia circulación y el mismo contenido podía cambiar de pertenencia. Los platos podían variarse al infinito, pero guardándose siempre el orden en la colocación o clase que establecía la etiqueta de la mesa. La cocina transformaba el material, lo engalanaba con salsas y otras preparaciones.

Por otra parte, la mesa era una piedra de toque donde se revelaba inequívocamente el grado de cultura y el carácter de cada uno. Era expresión de refinamiento y cultura, donde los modales y el servicio seguían estrictas pautas, ya que en esos años las normas de buena educación eran rigurosas en su acatamiento. Cometer una falta en el orden social indicaba ausencia de educación y era considerado señal de advenedizo que no sabía disimular o redimir, con un barniz de cultura, la ausencia de buenos principios.

Un banquete de despedida de soltero. 1904

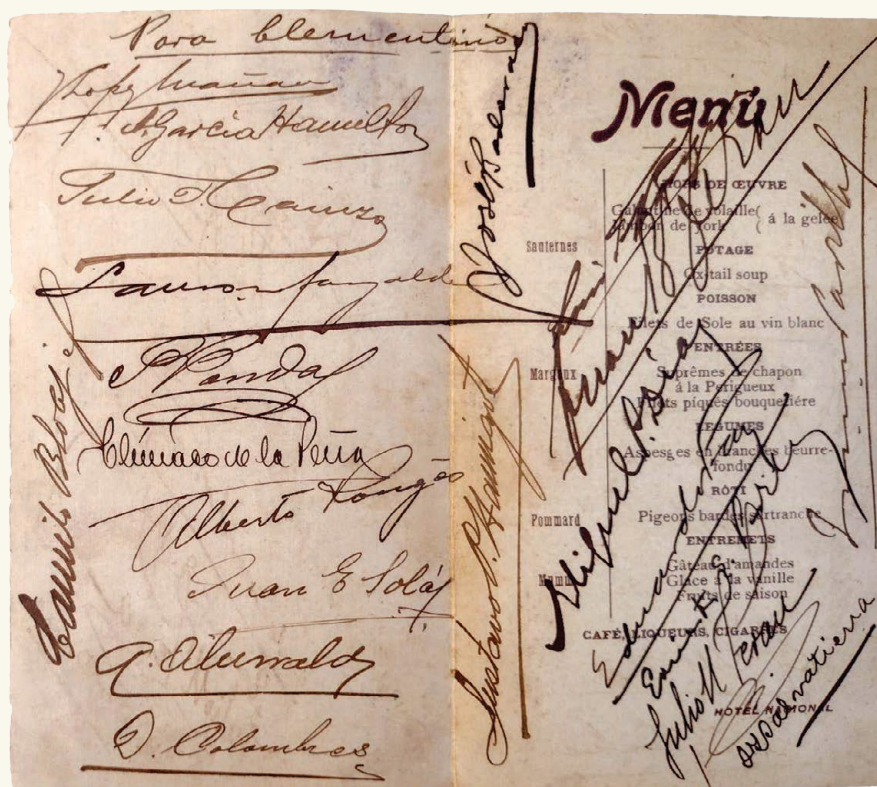
Es interesante advertir que en Tucumán se respetaban estos códigos de la cocina francesa y las reglas que preveía la urbanidad en los banquetes entre las personas cultas. La urbanidad se definía como: “La educación que cada individuo necesita indispensablemente para ejecutar con entera corrección el trato social o comercio de la vida educada”.³ En el *Código social* de Sara H. Montes, un curioso volumen publicado en 1922, la autora aclaraba que la sanción por no cumplir las normas sociales era el descrédito, la pérdida de prestigio y, a veces, el ridículo y una muestra de esa falta de educación, propia del *bien nacido*.

La urbanidad era la fuente y sustento de las leyes sociales así que cualquier error en su observación era sinónimo de falta de educación. Más que un código de leyes se trataba de normas que enseñaban la buena crianza, normas y prácticas de las clases acomodadas de una sociedad. La comida era una prueba de fuego, no solo de la elite sino de la sociedad toda, ya que otros grupos sociales las imitaban, según sus posibilidades. Quien llevaba una vida social activa no podía excusarse del cumplimiento de las *obligaciones sociales* que nacían de aquella, y así como se aceptaban los beneficios debían aceptarse los que no lo eran, cumpliéndose ambos con escrupulosidad.⁴

En este caso se trata de un banquete en honor a Clementino Colombres Garmendia celebrado el 20 de abril de 1904. Lo ofrecían sus

³ Montes, 1922, p. 118. Montes señalaba que, no obstante su sistema republicano y democrático de gobierno, la Argentina era esencialmente aristocrática y celosa de la etiqueta, en forma un tanto exagerada.

⁴ Ibid., p. 120.



Menú del banquete que organizaron los amigos de Clementino Colombres Garmendia en ocasión de su despedida de soltero el 20 de abril de 1904. Colección particular.

amigos en el Hotel Nacional a propósito de su casamiento con Genuaria Salvatierra Frías. Era frecuente que los hoteles o clubes contemplaran en su programa esta clase de acontecimientos sociales.⁵ Los que se suscribían se encargaban de invitar a los comensales.

Las reglas de urbanidad establecían que los caballeros debían despedir al novio con una gran comida que ofrecían todos sus allegados. Estos costeaban el cubierto y otros gastos.

El menú era el programa de la comida, que se imprimía o manuscribía en una cartulina especial y se colocaba de trecho en trecho, o en cada asiento, servía para indicar a los comensales el orden de la comida. Esto se usaba solo en las grandes comidas y a veces podía presentarse pintado a mano, ya sea a la pluma o a la acuarela, en papel-tela, cartulina o imitación pergamino.

El menú de Colombres Garmendia estaba cuidadosamente impreso por la firma Haurigot y Cía, con detalles de filigranas y discretas flores, con el objeto del ofrecimiento y el nombre del obsequiado. Decía: “Al

⁵ En 1915, en Tucumán había varios hoteles que publicitaban el servicio de banquetes: el Hotel Italia de Eugenio Cammaroata, el Gran Hotel Europa de Arturo Rodríguez Solís, el Hotel París, el Hotel España y otros.



Tapa del menú del banquete ofrecido a Clementino Colombres Garmendia.

Señor Clementino Colombres Garmendia. Sus Amigos. Tucumán 20 de abril de 1904".⁶

Se contemplaban los siguientes servicios escritos en francés: 1. *Hors d'Oeuvre*. 2. *Potage*. 3. *Poisson*. 4. *Entrées*. 5. *Legumes*. 6. *Roti*. 7. *Entremets*. 8. *Desserts*. Y, por supuesto, vinos, licores y café.

Cada servicio se acompañaba con una clase de vino y champagne. Se incluían carnes y verduras con diversas preparaciones.

El menú estaba firmado por los amigos del novio que asistieron al banquete —los parientes no estaban obligados a concurrir—. Entre los concurrentes figuraban: Julio López Mañán, Julio Cainzo, Lauro Fagalde, Clímaco de la Peña, Camilo B. Soaje, Alberto Rougés, Juan E. Solá, Gustavo P. Haurigot, Ernesto Padilla, Julio M. Terán, Domingo Colombres, A. Alurralde, Alberto García Hamilton, Eduardo Paz, Juan B. Terán, Miguel P. Díaz, Santiago Salvatierra, Adolfo Colombres y Vicente Posse Silva, entre otros. Todos ellos fueron figuras destaca-

⁶ Archivo familia Colombres Garmendia, Tarjeta de invitación al banquete de despedida de soltero de Clementino Colombres Garmendia.

das, algunos industriales azucareros, otros políticos o representantes del comercio y del mundo de la cultura.

El protocolo establecía que no eran obligatorios los discursos y cuadraban mejor los brindis breves. No debían tocar más que el motivo de la reunión y brindaba el que ofrecía la demostración contestando el obsequiado. Otras personas lo hacían cuando lo pedían los comensales.

En el rubro de entrada se sirvió una gelatina de pavita a la york. Luego, sopa de rabo (*Oxtail soup*). El potaje, que daba comienzo y apoyo a la comida, se presentaba al comienzo como una señal. No faltó el pescado, con *filets* de lenguado al vino blanco. Simultáneamente, entremeses con costrones de pan, con una salsa de trufas y pequeños trozos de ave. En cuanto a las verduras, acelgas en una salsa. El plato principal de carne eran palomas con salsa de vino blanco. Los postres contemplaban *gateau* de damascos con crema de vainilla y frutas de estación, comprendidas en la alimentación y favorecidas por el clima tucumano que permitía una gran variedad según la época del año.

En la mesa, el puesto de honor lo ocupó el obsequiado, y a derecha e izquierda se sentaban las dos personas más caracterizadas, como lo preveía la etiqueta. Las viandas y bebidas se presentaban con el servicio apropiado, y las primeras se traían ya dispuestas en los platos. El servicio de mesa era de loza muy fina, los cristales ingleses y los cubiertos de plata, igual que las bandejas.

Al final del banquete los amigos del novio enviaban un ramo de flores a la novia junto al menú firmado por todos.

Podemos echar una mirada a esa sociedad tucumana que desde tan lejos imita los gustos parisinos en la comida y en la bebida, considerándola expresión de una elite europeizada y que seguía las reglas de urbanidad establecidas en las grandes ciudades, como Buenos Aires. Ningún deber social debía ser contrariado, ni las pequeñeces descuidadas. Se advierte el cuidado en la preparación de platos especiales calificados de los grandes centros de cultura. La mesa era un lugar donde se revelaba la cultura y se ponían de manifiesto los hábitos familiares. La desenvoltura, la actitud, mil detalles insignificantes, daban la medida de la educación. Es de advertir que se trataba de un grupo selecto de amigos que compartían sus inquietudes y gustos.

Otro banquete

En 1912, con motivo de las fiestas julias, visitó nuestra provincia el presidente Roque Sáenz Peña y fue recibido por el gobernador José Frías Silva con todos los honores correspondientes a su investidura. Hubo un abultado programa de paseos, recepciones y banquetes.

En el Palacio de Gobierno recién inaugurado, se sirvió en el Salón Blanco un gran banquete. La crónica del diario *El Orden* decía: “Las



Visita del presidente Roque Sáenz Peña a Tucumán, en 1912, con motivo de las fiestas julias.

mesas habían sido adornadas con gusto sencillo y elegante, destacándose sobre la blancura de los manteles magníficos ramos de flores” que prepararon las damas. Se empleaban preferentemente flores raras y de perfume suave.⁷ Nunca se usaban flores artificiales pues se consideraba que las cosas, para ser bellas, debían ser útiles y verdaderas, nada debía ser excesivo y todo auténtico.

Asistieron autoridades y personalidades destacadas del comercio y la banca, y por ser una visita especial, también las damas y la comitiva de funcionarios que acompañaban al Presidente de la Nación. Todos los invitados llegaban con anticipación, poco después de las 20:00 h, vestidos de etiqueta; una buena orquesta de 35 profesores ejecutaba música suave con piezas escogidas de su repertorio.

La mesa, cuidadosamente puesta, contemplaba cada asiento con sus respectivos cubiertos, uno chico para la entrada, una cuchara para la sopa y un cubierto para pescado. Los platos se colocaban a una distancia mínima de sesenta centímetros, uno plato en cada asiento, a su derecha la cuchara y el cuchillo y a su izquierda, el tenedor.

Se habían dispuesto todas las copas —según los vinos que acompañaban la comida— en el orden establecido: una para agua, otra para vino común, la destinada a vinos blancos, de un color verde o rosado, y la de champaña. En una comida de etiqueta no podía suprimirse el vino blanco, tintos y champaña, que faltando el oporto, podía acompañar los postres.

⁷ “El banquete de anoche”, en: *El Orden*, Tucumán, 11-VII-1912.

Doblada con sencillez, se colocaba la servilleta a la derecha y a ese mismo lado, una jarra pequeña para agua, un salero, el pan y un platillo sobre el que se disponía el queso con su cubierto de postre.

A las 20:45, cuando se hallaban reunidos la mayoría de los invitados, hicieron su entrada Roque Sáenz Peña, su esposa Rosa González y demás miembros de la comitiva. Después de los saludos protocolares, el presidente ofreció el brazo a la esposa del gobernador, doña Isolina Zavalía, y Frías Silva, a la señora Rosa González. Los invitados, vestidos de etiqueta, entraron al Salón Blanco donde debía celebrarse el banquete, ocupando cada uno el sitio designado de antemano.

Se consideraba que debía honrarse a la persona superior, por edad, rango, sexo, reputación, etcétera, lo que enaltecía a aquel que le hacía objeto de sus atenciones. Los asientos se distribuían según la posición e importancia social de los invitados y su falta de observación podía dar lugar a resentimientos.

La cabecera fue para el presidente. Además de los ministros y altos funcionarios estaban presentes en el banquete personalidades como Ernesto Padilla, diputado nacional; Esteban Gaubeca, miembro de la Suprema Corte de Justicia; Ubaldo Benci, juez federal; Carlos Rosetti, director de Correos y Telégrafos; Sixto Terán, rector del Colegio Nacional; Luis M. Poviña, ministro de Hacienda; Julio Padilla, miembro de la Comisión de Festejos; y Gregorio Aráoz Alfaro, distinguido médico higienista, entre otros.

Interesa la descripción del menú preparado en esa ocasión. Tenía en la portada el retrato del doctor Sáenz Peña y una dedicatoria, ya que se trataba de un huésped singular. Las reglas de urbanidad exigían que el menú llevara fecha, iniciales o nombre del homenajeado y se colocara en cada asiento. Decía: “Al Excelentísimo Señor Presidente de la Nación doctor Roque Sáenz Peña. Tucumán, 10-VII-1912”.

Se componía de platos que se servían en el siguiente orden: canapés, sopas, pescados, plato de ave, plato de carne, verduras, asado, ensaladas, postres, fruta.

En este caso, los platos estaban ordenados y escritos en francés y seguían el orden anteriormente descrito. Los *hours d'oeuvre* incluían canapés moscovites y *crêpes souveraine* (supremo). Seguían *darnes de perrey graville*, *croustades a la tirollies* (pastel de corteza crocante), *jambon du praque au porto* (jamón al oporto), *creme d'espinares*, *supremes d'ores* y *dindonneou truffé roti*, pavita asada con hongos. No faltaba la *salade Ivette* (ensalada) y *asperges sauce mouse d'or* (espárragos) y luego los postres o *desserts*, *parfait dami blanche* (helado), *milles feuilles d'apicot* (milhojas de manzana).

Por supuesto que se servían luego café, licores y cigarros. Los últimos, de hoja, se ofrecían al final de la comida; en los almuerzos era mejor cigarrillos turcos, aunque el cigarro de hoja, siempre estaba bien.



Invitados a una recepción en el Salón blanco de la Casa de Gobierno de Tucumán.

Los vinos se distribuían de la siguiente manera: con las sopas, vino madera, Jerez o similares; con los pescados, vinos blancos; los platos de ave, carne y verduras con vinos de Burdeos o similares; con el asado, vinos de Borgoña o similares; Con los postres, champagne; con el café, coñac, licores y cigarros. Los de hoja se servían al final de la comida y los caballeros solían fumar en un salón contiguo. En Tucumán había varias cigarrerías, algunas sucursales de las de Buenos Aires.

Los vinos elegidos fueron Jerez, Saint Julien, Chateaux Margaux, Chambertin y champagne.

Al llegar los postres, al descorchar el champagne, el gobernador Frías Silva ofreció el banquete diciendo: “Al ofrecer estos sentimientos este banquete que os dedica el gobierno que me honro en presidir permitidme pedir os que brindemos por la prosperidad de la nación y su digno presidente el doctor Roque Sáenz Peña”.⁸

A su vez, el presidente respondió: “Brindo por la felicidad de la histórica provincia de Tucumán, y por la ventura personal de su digno mandatario y por el éxito de su gestión gubernativa, por sus distinguidas damas cuya presencia en esta gratísima fiesta da una nota de belleza, de gracia y de cultura superior...”. La sobremesa se prolongó hasta

⁸ “El banquete...”, 1912. La prensa consideraba que otras personalidades debieron incluirse entre los invitados.

las 22:40 horas, cuando los comensales pasaron a los salones contiguos donde continuó la tertulia hasta pasada la medianoche.

No faltaron en la prensa —opositora al Gobierno— las críticas al banquete, a la exclusividad de los invitados, entre los que predominaban algunas familias, y hasta hubo alusiones a la falta de espontaneidad de los comensales.

En conclusión, este menú que exhibe una gran variedad de alimentos, puede calificarse como una constelación alimenticia, en la que los nombres ponen el acento en la elaboración.

Para ilustrar mejor este artículo brindamos otros tres ejemplos de menús para banquetes. El primero corresponde al que ofrecieron sus amigos al Dr. Próspero Mena⁹ en la Gran Confitería Café San Martín de Tucumán, el 19 de noviembre de 1897. Este proponía, como entradas: *beurre, anchois y olives* y como platos fríos: *Galantine* y *Maionnaise de volaille*, *Saucisson de Lyon* y jamón de York. También ofrecía sopa (*Crème Royale*), una importante variedad de platos calientes (*Pétites cotelettes Villeroy*, *Bouchée a la Parisienne* y *Poulet á la St Martin*), verduras y *Dindonneau de Rotis*. Cinco variedades de postres (ramilletes, mil hojas, torta de almendra, charlota y yema quemada con cabello de ángel) y diez de bebidas entre vinos, champagne, licores y café. Infaltables los cigarros para cerrar la velada.

Los dos restantes están extraídos de la obra de Sara Montes, que por su parte, contemplaban, en el caso del primero: sopa, puré de puntas de espárragos, salmón con salsa tártara, costillas trufadas, becasinas en nido, *supreme de foies-gras*, *punch*, jamón de York con gelatina, espárragos, pavo, berros, helados a la napolitana, piezas de confitería (masas) y frutas. Se sirvieron vinos madera, *Chateau Iquem*, *Bordeaux*, *Chambertin*, champaña, cognac, café y cigarros.

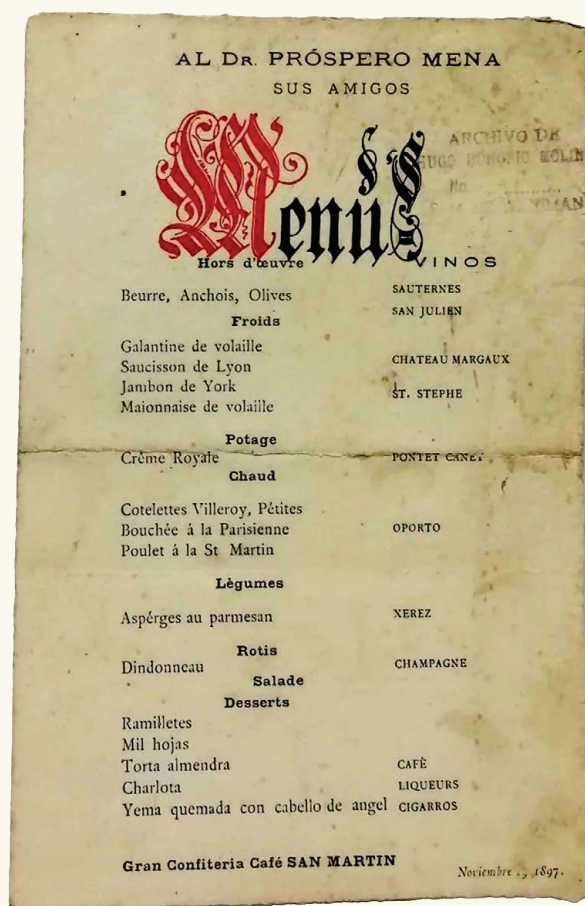
La otra carta presentaba, sopa crema a la americana, anchoas con salsa de camarones, costillas *a la royale* con *petits pois*, *supreme de Perdreaux*, *punch*, jamón de York, alcauciles *a la Barrigoule*, pavo trufado, ensalada, helados, postres variados y frutas. Todo ello acompañado de vinos de Jerez, *Sauternes*, *Bordeaux*, *Bourgogne*, champaña, cognac, licores, café y cigarros.¹⁰

Este arte culinario corresponde a la Argentina soñada en la época de los centenarios, cuando era uno de los países más ricos de la tierra, cuando existía el firme convencimiento de que antes de terminar el siglo XX, la Argentina se contaría entre las grandes potencias mundiales y se imitaba el gusto y refinamiento europeo.

Esta modalidad de agasajos seguía las estrictas reglas sociales en boga, combinadas con la sencilla distinción provinciana se impuso durante esos años y han dejado su impronta en nuestra cocina.

⁹ Próspero Mena. Tucumán, 1862-1921. Fue gobernador de Tucumán entre 1898 y 1901.

¹⁰ Montes, 1922, p. 215.



Menú del banquete ofrecido por los amigos del Dr. Próspero Mena en la Gran Confeitaria Café San Martín de Tucumán, el 19 de noviembre de 1897. San Miguel de Tucumán, Museo Histórico Nicolás Avellaneda.

El arte de cocinar (1880-1920)

La comida es un rasgo distintivo de un pueblo, junto a su música, su lengua, sus devociones. El acto de comer va más allá de alimentarse, engloba aspectos como las preferencias alimentarias, la diversidad de productos empleados, las formas de cocinar y de comer.

No escapa a nuestro análisis que la sociedad tucumana, junto a la cocina francesa que se seguía para las grandes ocasiones, degustaba otras comidas propias de nuestro suelo en las que empleaban los productos locales y combinaban la herencia española y la indígena, con recetas caseras que se transmitían de familia en familia y se han conservado hasta hoy. Conformaron lo que podría llamarse una cocina regional o también criolla.

En las escuelas de niñas se daban cursos completos de economía doméstica y direcciones prácticas sobre las ocupaciones y trabajos del hogar y deberes domésticos. Las mujeres aprendían a cocinar aunque

en sus casas tuvieran servicio doméstico ya que debían saber dirigir.¹¹ En el primer Centenario ya funcionaba la Escuela Profesional Nacional de Mujeres con diversos talleres, y en la Escuela Sarmiento se daban clases de Economía doméstica.

Los productos eran caseros o podían adquirirse en los numerosos y bien surtidos almacenes que proveían todos los comestibles en venta al por mayor y menor. En esos establecimientos se conseguía de todo. Entre los propietarios de almacenes en funcionamiento en 1899 se encuentran: Francisco Giaccio, Juan Testori, Venancio Arduengo, José Pessale, Nicolás Dangelo, F. Deya y Cía, Carlos R. Arnoldi, Baltazar Armas, Bugeau, Lorenzo de Santis y Julio Heredia. Además de alimentos ofrecían lozas, cristales, juegos completos de mesa, etcétera. Algunas casas vendían sus productos exclusivamente al por mayor, con todos los elementos domésticos y culinarios, y hacían repartos a domicilio.

En 1914, el almacén “El Caballito”, de Cayetano Genisans, estimulaba a la clientela con una propaganda que decía: “cuando los artículos de primera necesidad llegan a cotizarse a precios exorbitantes, es el momento que debe recurrirse a la casa que por su gran surtido, baratura y seriedad en sus operaciones, lo pongan a cubierto de posibles explotaciones”.¹² Este almacén estaba en calle 24 de septiembre 719 y el teléfono para atender órdenes a domicilio era el 34. Tenía un amplio surtido de vinos de Cafayate y La Rioja, licores y vinos de Bourdeos, oporto y jerez, como también una variedad de conservas. El número de establecimientos de esta clase era muy alto.¹³

En Tucumán abrían sus puertas las carnicerías que ofrecían al público los diversos cortes de carne vacuna, de masivo consumo, así como también algunos criaderos de aves, aunque casi todas las casas de familia tenían gallineros que aseguraban una provisión de huevos y pollos. También se hacía charqui en los meses fríos.

Los embutidos y conservas que se consumían se importaban por casas especializadas del ramo. Se podían elegir conservas inglesas, francesas y españolas de las principales marcas. Había varias fiambrerías que

¹¹ Maciel Villafañe, 1899. El programa de las escuelas de Artes y Oficios para mujeres comprendía los siguientes trabajos: limpieza de cosas y objetos de uso común, lavar, almidonar, planchar, coser, remendar, zurcir, marcar, cortar ropa, confeccionar vestidos, teñir, cocinar, hacer dulces y trabajos de repostería, preparar y servir la mesa, conservar utensilios de uso común, hacer manteca, usar pesas y medidas, usar la moneda, manejar el reloj, hacer y preparar medicamentos usuales.

¹² Flores y Cía, 1914.

¹³ *Anuario Tucumán*, 1915, p. 196. La ciudad había crecido mucho y los almacenes registrados eran aproximadamente 350 en la ciudad. Los almacenes por mayor más conocidos fueron: Albaca Hnos, Luis Alonso y Cía, Apud y Cía, José Benci, Bonnani y Cia, Brunella Hnos; David Canz, Pedro Cotella, Salvador del Río y Cía, Antonio Di Lella, Galip y Eleas, Juárez Sierra y Cia, Marti Coll y Cía, Perea y Cía, Romero y Alonso, Villafañe, Pucci y Cía, Ruiz y La Morgia, Sella y Hnos, etcétera.

permitían adquirir diversos tipos de embutidos y chacinados, muchos caseros que aumentaron en diversidad con la presencia de inmigrantes; establecimientos de pastas y fábricas de galletas, masas y caramelos.

Para refrescar las bebidas se compraba hielo en las fábricas del rubro y las bebidas alcohólicas se adquirían en las numerosas casas importadoras de licores y otros efectos. Se consumía vino, cerveza blanca, rubia y negra (Oran, Bieckert, Quilmes, Palermo, Río Segundo) y variedades de bebidas blancas. Había fábricas de aguas gaseosas y licores, como la de Emilio Muller, que ofrecía champagne, sidra, ginger beer, limonadas francesas, zarzaparrilla, etcétera. En las clases populares era muy querido el aguardiente y la aloja.

En casi todos los hogares se preparaban licores de anís, arrayán, bananas, cacao, chocolate, guindas, huevo, naranjas, ponche y refrescos de frutas. El licor se servía siempre con el café.

Había fábricas de soda y bebidas sin alcohol como la Licorería El Porvenir, de Victorio Colombo. El whisky era una bebida de poca categoría en 1910, propia de marineros. Se bebía, por supuesto, champagne entre las clases altas.

El pan se hacía en las casas de familia, pero funcionaban numerosas panaderías (con pan a la mañana y a la tarde), y algunas facturerías; de ahí que había casas importadoras de las máquinas para fideerías y panaderías.

En casi todos los hogares se preparaba diariamente el puchero con carne vacuna y también de gallina y diversas verduras y legumbres. Con las sobras del mismo se hacía ropa vieja o croquetas.¹⁴ La carbonada preparada con buen zapallo, el chupe, sopa con queperí y arroz, eran de gusto generalizado, igual que el locro. Existía un criterio de aprovechamiento integral de los productos naturales.

Luego, en el menú, seguía un plato principal y el postre. Cuando había choclos se hacían humitas (en chala o en olla), huascha-locro y pasteles deliciosos. El maíz, de herencia indígena, fue de consumo generalizado por toda la sociedad en todas sus variantes (pelado, quebrado, frangollo y harina). Con el quebrado se preparaba mazamorra o *api*; con el entero, locro, consumido en todas las casas; diversos guisos y sopas con el frangollo; con harina de maíz se preparaban tamales. Las comidas tradicionales combinaban el picante del ají con el dulce de las pasas de uva.

No faltaban los quesos y quesillos y se consumían los quesos de Tafí de los que algunos almacenes tenían surtido permanente. Se elaboraba un tipo uniforme de quesos que se presentaba en el mercado en envases de hojalata.

¹⁴ La *ropa vieja* se hacía deshilachando la carne sobrante del puchero y echándola en una salsa y se acompaña con rebanadas de papas y zanahorias; pueden agregarse otras verduras.



Publicidad de Almacenes Sudamericanos Gath & Chaves Ltda. en la *Guía Argentina comercial, industrial, profesional y social de Tucumán, Santiago del Estero y Salta* de 1914.

El mensaje anuncia ser "Un aviso útil, que consulta el refinamiento de la buena mesa y la economía bien entendida".

Las verduras de mayor consumo eran papas, zapallos en todas sus variantes, tomates, batatas, zanahorias, cebollas y algunas de hoja. La batata y el zapallo asado se incorporaban a la ración diaria. Las casas de familia tenían casi todas una pequeña huerta, parra y, en el fondo, quinta con frutales. Las empanadas, el locro, los estofados y guisos se preparaban con regularidad. En cuanto a las empanadas, las tucumanas gozaban de reconocida fama y se sabe que cada provincia defendía la suya.¹⁵

¹⁵ Domingo F. Sarmiento visitó Tucumán en 1869 y, en un almuerzo, preguntó a los asistentes si entre los comensales estaban representadas todas las provincias argentinas aseverando que cada uno defendía su empanada como la mejor. Sarmiento señaló que la discusión era un trozo de historia argentina, ya que mucha de la sangre derramada fue para defender cada uno su empanada.

Con las frutas se elaboraban dulces de naranja, higo, durazno, anco, sandía, durazno cuaresmillo, lima, cayote, moras, limón sutil, membrillo, pera, guayaba, etcétera. El azúcar es el conservante más antiguo, en un clima cálido y húmedo donde las heladeras no eran comunes. Según la época del año se consumían melones, sandías y otras frutas con las que también se fabricaba arrope de uva, tuna, algarroba, higo o chañar. Muchas recetas se transmitían por tradición familiar y las técnicas de preparación eran ancestrales; casi todas incluían la cocción a leña y en pailas u ollas de cobre.¹⁶

El dulce de leche tiene antecedentes muy antiguos, y aunque reconocido como emblema argentino, también se hacía en Chile, Uruguay y otros países americanos. No faltaba la mazamorra y el anchi, el arroz con leche (con o sin canela), postres criollos por excelencia y de mucho contenido energético. Cuajada, natilla, buñuelos y pastelitos de fruta se agregaban a la dieta. En días de fiesta, la ambrosía, la yema quemada, el dulce de leche y los huevos quimbo, hacían las delicias de los más dulceros. No existía el gas en la cocina así que se empleaba carbón y leña; de ahí que un buen número de carbonerías y corralones abastecían a la ciudad.

Eran afamados los alfajores, colaciones, tabletas de leche y de miel, quesadillas y gaznates, propios de la repostería del norte argentino. También se preparaban rosquetes, buñuelos y pastelitos, que en los días de fiesta se servían fritos en almíbar (se hacen con masa de empanada, que se corta en rectángulos y se fríe. Se sirven con una crema de vainilla y rociados con almíbar); arrope con quesillo, leche planchada, etcétera. En los postres y dulces se advertía el sabor de la vida sencilla y laboriosa de las mujeres, y el consumo generalizado de azúcar.

En 1916, Julio Padilla evocaba la celebración de un 9 de Julio de fines del siglo XIX como un día de fiesta para todos. Describía el baile y el servicio: “era algo sobrenatural para nosotros: pavitas asadas, chanchitos en fuentes con una banderita en cada pata y una flor en el hocico. Todo preparado bajo la dirección de Carlos Frías, que era el mejor gourmet de la época”. Los postres de quimbo, ambrosía, yema quemada, amén de muchos otros, dejaban estupefactos a los chicos, que naturalmente soñaban con crecer para comer todo eso.¹⁷

Las necesidades alimenticias en cuanto a los componentes nutricionales estaban ampliamente cubiertas. El pan tenía una parte principal, junto a la carne; también la leche, que daba lugar a la preparación de cuajada, manteca, quesos y quesillos. Las legumbres y verduras presentes en regular cantidad contenían vitaminas y principios minerales. Se sumaban las frutas frescas. La alimentación en una casa de familia era

¹⁶ Ávila, 2015, pp. 39-50.

¹⁷ Perilli de Colombres Garmendia, 1999.



El arte de cocinar, libro de recetas de cocina criolla elaborado por la Congregación de las Hijas de María y Santa Filomena, fue publicado por la Universidad Nacional de Tucumán en 1920.

copiosa y demandaba bastante tiempo en su preparación. La manteca, la cuajada y el quesillo eran caseros.

José Ignacio Aráoz, destacado político e intelectual tucumano, expresaba en sus escritos un ajustado retrato de la vida y costumbres de Tucumán hacia fines del siglo XIX. Decía en cuanto a la cocina:

Aquel simple vivir, cuando al regreso de la misa del alba comenzaba el trajín cotidiano de cebar el mate de agua o leche, horas y horas..., ordeñar la burrita o la vaca..., recibir el agua que vendía el aguatero, renovando la de los tinajones..., preparar la comida de caldo, sopa, puchero, locro, guisados y asado de vaca, según fuera mediodía o de noche, y en los días de fiesta o de invitados, completar el menú con los fuertes y apetecidos platos de la “olla podrida”, del mote, estofado, pastel en fuente, cerdo, pavo, empanadas o tamales; y como postres, fritos en almíbar, arrope con quesillo, leche planchada y otros dulces y frutas.¹⁸

¹⁸ Aráoz de Isas, 2001, pp. 264-265.

La *olla podrida* era muy similar al puchero; se preparaba con carne, garbanzos, panceta y chorizos. Era un plato muy sustancioso que recordaba a la fabada asturiana.

Por cierto que advertía Aráoz de estas comilonas famosas y succulentas, en las que no había más remedio que comer de todo, a menos que se hiciera un desairado papel y se ofendiera a los dueños de casa. Citaba, como ejemplo, el de un afamado ministro inglés hospedado en un hogar conocido, donde la dueña de casa decía con orgullo haberlo indigestado tres veces en la semana.

Un menú de almuerzo, por ejemplo, contemplaba: canapés Valentina, puchero seco, pollo a la moda, puré de espinacas, huevos sorpresa, frutas y café. Se observa carne de vaca y pollo, verduras y frutas. Uno de los platos, el de ave o carne, se servía con una verdura. Se podría caracterizar de equilibrado y liviano: el horario de servir el almuerzo variaba entre 11:30 y 13 de la tarde y, por lo general, eran de menos etiqueta que las comidas.

Otra variante para la comida ofrecía, sopa de sémola, pejerrey con uvas, chauchas argentinas, panqueques de pollo, crema de chocolate o café.¹⁹ Lo importante era que los platos estuvieran bien combinados y equilibrados, alternando sus elementos sin repetirlos.

El orden en el menú era el siguiente: fiambres-sopas para empezar, a continuación pescados, aves, carne de vaca, cordero o cerdo en alguna de estas variantes. Los platos de huevo o verduras podían servirse al final o antes de la carne. Lo mismo con las pastas.

Con el tiempo, la cantidad de platos se redujo, considerándose suficiente para una comida la presentación de una sopa y dos platos, de los cuales uno de ellos podía ser un fiambre y otro de carne, ave o pescado.

En cuanto a la alimentación, en el campo son interesantes las descripciones que un inglés hacía de la vida rural en 1910:

En el campo, el dueño de la finca o el mayordomo y todos los peones y trabajadores de la posesión se levantan al rayar el día; inmediatamente toman mate, una decocción de la hoja verde seca de un arbusto paraguayo, o una taza de líquido oscuro, fuertemente azucarado; glorificado con el nombre de café negro. Con eso por desayuno salen a trabajar y vuelven al mediodía, en cuya ocasión toman un buen plato de sopa, una gran cantidad de carne cocida con algunas legumbres y rociada con el vino del país, que circula alrededor de la mesa en un pellejo. Luego viene la siesta, como de dos horas, y después al trabajo otra vez, hasta la puesta del sol. Luego sigue una comida parecida a la del mediodía, pero sin sopa y con la carne asada. Untar de horas chupando mate y fumando y después a la cama.²⁰

¹⁹ Hijas de María y Santa Filomena, 1974.

²⁰ Scenna, 1979.

Ya Sarmiento, en sus crónicas al visitar Tucumán, señaló que la mayoría de la gente comía a diario pan y carne. El pan amasado y horneado, la carne y el maíz eran básicos. En los ingenios solía servirse locro en algunas ocasiones, pero lo usual era entrega diaria de la ración de dos libras de carne, dos de maíz, sal y a veces leña. Predominaba el asado, el puchero y los guisos.

Tampoco era fácil conservar los alimentos; los roedores eran una permanente amenaza; la leche y la manteca se ponían rancias fácilmente; la carne se pudría. Para su mejor aprovechamiento y para combatir la falta de heladeras, la carne se charqueaba y con el charqui se hacían tamales, empanadas, charquicillo, pasteles y otros sustanciosos guisos. Se preparaba también charqui de membrillo, durazno, damascos y peras (frutas secas).

Algo más sobre la cocina criolla

En relación a la comida criolla y su progresiva incorporación a la mesa de la alta sociedad, Verónica Estévez afirma que, a principios del siglo XX, entre las clases encumbradas, no se reconocía todavía a las madres de familia como cocineras y persistían algunos prejuicios contra la comida criolla, hasta que en el interior del país comenzaron a publicarse libros gastronómicos que la reivindicaban. En 1920, se editó en Tucumán el segundo libro provinciano de cocina en Argentina (el primero, “La cocinera criolla” de 1914, apareció en Santa Fe y fue firmado por “Marta”, seudónimo de Mercedes Cullen de Aldao, una señora de la elite local). Lo llamativo del libro tucumano, llamado *El Arte de Cocinar*, es que fue publicado por la joven Universidad de Tucumán y el prólogo era del mismo rector, Juan B. Terán. Llevaba también una introducción de la poeta y escritora Amalia Prebisch de Piossek. Con esto se daba un definitivo espaldarazo a la legitimación de la comida criolla, coherente con el programa de los hombres de la llamada Generación del Centenario de revalorizar y difundir la cultura tradicional del norte argentino.

Este libro recopilaba las recetas de unas monjas de la provincia de Tucumán: la congregación de las Hijas de María y Santa Filomena; en él se describen una serie de secretos culinarios de raigambre local y preparaciones propias de la vida conventual como “Tortitas de las dominicas”. El peso de la industria azucarera se advertía en el gran número de recetas de postres, así como en la publicidad de las compañías azucareras locales.²¹

Todas las variantes de la alimentación formaban un conjunto original y auténtico. La esposa del gobernador Ernesto Padilla, Elvira Sal-

²¹ Estévez, 2020. Este libro fue reeditado en varias oportunidades. La última fue en 2016.



La mesa del hogar es el título que recibió el recetario de cocina de Elvira Salvatierra.

vatierra, era de gran competencia en la cocina. A lo largo de los años reunió una gran cantidad de recetas que a su muerte publicó su esposo Juan Alfonso Carrizo lo llamó “precioso libro folklórico” y se leen en él los secretos de los bifés a la criolla, caldo chileno, charquicillo, carbonada, chatasca, humita en chala y olla, mondongo a la criolla, pastel de hoja santiagueño, ganso guisado y porotos a la criolla, entre otros.

Hasta la llegada de los inmigrantes lo más generalizado era el puchero, la carbonada, el asado y, sobre todo en el campo, los guisos. Poco a poco fueron incorporándose novedades culinarias de otros pueblos.

En cuanto a la habitación destinada a cocina, desde fines del siglo XIX hubo una preocupación por una correcta adecuación del lugar destinado a almacenamiento y preparación de los alimentos. Ya hacia 1906 las “cocinas económicas” fueron reemplazando al fogón de baldosas y a los hornillos de ladrillos. Hasta entonces, la cocina estaba separada del resto de las habitaciones y era un lugar oscuro, saturado de gases de combustión, penetrado el interior de sus paredes de olores de comida; generalmente cercana al área de servicio.

Poco a poco fue imponiéndose un nuevo modelo de cocina más higiénica e integrada a la casa con el comedor. Los cambios irían acompañados con la introducción de nuevas fuentes de energía.²² El carbón resultaba esencial en los hogares y en la ciudad los había numerosos para la venta de este y de leña. Le sucederían más adelante, el kerosene y el gas.

Valoración final

La alimentación de un pueblo atañe a la sociología. Los hábitos alimenticios no solo se refieren al volumen o a la condición del alimento ingerido, sino que también comprenden la forma de prepararlo. El norte argentino, vinculado desde los comienzos al imperio incaico, tuvo al maíz como fuente de alimentación muy importante. Con la llegada de los españoles vinieron los animales de gran talla (vacunos, equinos) y otras especies comestibles, y sobresalió el trigo. Poco a poco se fueron mezclando y sobrevivieron en la cocina criolla.

En este artículo se pueden conocer sabores y costumbres que fueron cambiando en una sociedad dinámica. Los banquetes y grandes comidas cedieron lugar a otras más livianas y menos elaboradas. La gran variedad de recetas y alimentos da cuenta de la buena mesa, sobre todo de ciertas clases sociales. Hubo un marcado afrancesamiento en la mesa y en la urbanidad; el gusto francés transformaba los productos dotándolos de salsas y agregados específicos.

La cocina que abordamos, tanto en las clases altas como en sectores menos acomodados, es la expresión del Tucumán de un momento histórico, de antiguas tradiciones sociales, de rica vida doméstica y familiar, impregnada por la influencia europea, sobre todo francesa, y las herencias indígena y española.

Este tema es oportuno para acceder a las producciones de la cultura y el arte gastronómico. La historia capta allí lenguajes mayores, al analizarlo como revelador de mentalidades, de condiciones económicas, de la permanencia de determinados gustos, los aportes de otros pueblos. Hoy, con una alimentación más saludable y práctica, miramos con cierta nostalgia esos tiempos.

²² Liernur, 1999.

Referencias bibliográficas

- Anuario de Tucumán*, Tucumán, Prebisch y Violetto, 1915.
- Araoz de Isas, María Florencia, *José Ignacio Aráoz, una vida tucumana (1875-1941)*, Tucumán, Centro Cultural Alberto Rougés, Fundación Miguel Lillo, 2001.
- Aron, Jean Paul, “La cocina”, en: Jacques Le Goff y Pierre Nora (dirs.), *Hacer la Historia. Nuevos Temas*, vol. III, Barcelona, 1980 (pp. 197-223).
- Ávila, Hebe Luz, “Los dulces caseros en la Argentina”, en: *Todo es Historia*, n.º 577, Buenos Aires, 2015.
- Colombres y Piñero, *Guía Ilustrada de Tucumán. Para el viajero*, Buenos Aires, Compañía Sudamericana de Billetes de Banco, 1901.
- Devoto, Fernando y Marta Madero (dirs.), *Historia de la vida privada en la Argentina*, t. II, Buenos Aires, Taurus, 2006.
- “El banquete de anoche”, *El Orden* (Tucumán), 11 de julio de 1912.
- Elissalde, Roberto L., “Recuerdos culinarios de Lucio V. Mansilla” en: *Todo es Historia*, n.º 577, Buenos Aires, 2015.
- Estévez, Verónica, “Curiosidades de los hombres del Centenario: la reivindicación de la cocina criolla”, en <https://www.facebook.com/123368434355853/posts/5232163246809654/?d=n>
- Flores, B. y Cía, *Guía argentina*, Tucumán, 1914.
- Gentile, Anna, *Come devo comoartarmi?*, Milán, 1897.
- Hijas de María y Santa Filomena, *El Arte de cocinar*, Tucumán, Universidad Nacional de Tucumán, 1974.
- Liernur, Jorge Francisco, “Casas y jardines. La construcción del dispositivo doméstico moderno (1870-1930)”, en: Fernando Devoto y Marta Madero (dirs.), *Historia de la vida privada en la Argentina, La Argentina plural, 1870-1930*, t. II, Buenos Aires, 1999.
- Maciel Villafañe, M., *Guía Ilustrada de la Provincia de Tucumán*, Tucumán, Imprenta y Encuadernación Italiana, 1899.
- Montes, Sara H., *Código Social (Argentino)*, Buenos Aires, Cabaut y Cía., 1922 (tercera edición).
- Olaya, Luis O. (comp.), *Alimentos y comidas en el NOA. Un enfoque antropológico*, Tucumán, Universidad Nacional de Tucumán, 2010.
- Perilli de Colombres Garmendia, Elena, *Tucumán en los dos centenarios, 1910-1916*, Tucumán, Centro Cultural Alberto Rougés, Fundación Miguel Lillo, 1999.
- , “De historia y sociedad”, *La Gaceta* (Tucumán), 30 de mayo de 1999.
- , “Qué se comía en Tucumán en 1810”, *La Gaceta* (Tucumán), 25 de mayo de 2018.
- , “Tucumán en la Historia del Cura Miguel Laguna”; en: *Boletín Historia y Cultura*, 3, Tucumán, Centro Cultural Alberto Rougés, Fundación Miguel Lillo, 2018.
- , *El cura Miguel Martín Laguna (1762-1828). Su azarosa vida y su Historia social y política de Tucumán*, Tucumán, Centro Cultural Alberto Rougés, Fundación Miguel Lillo, 2011.
- Salvatierra de Padilla, Elvira, *La mesa del hogar. Recetas de Elvira*, Tucumán, 1950.
- Scenna, Miguel Ángel, “Excursions in liberty de K. McHanna en La Argentina Soñada”, en: *Todo es Historia*, n.º 146, julio de 1979.