

VESTÍGIOS – Revista Latino-Americana de Arqueología Histórica

Volume 7 | Número 2 | Julho – Dezembro 2013

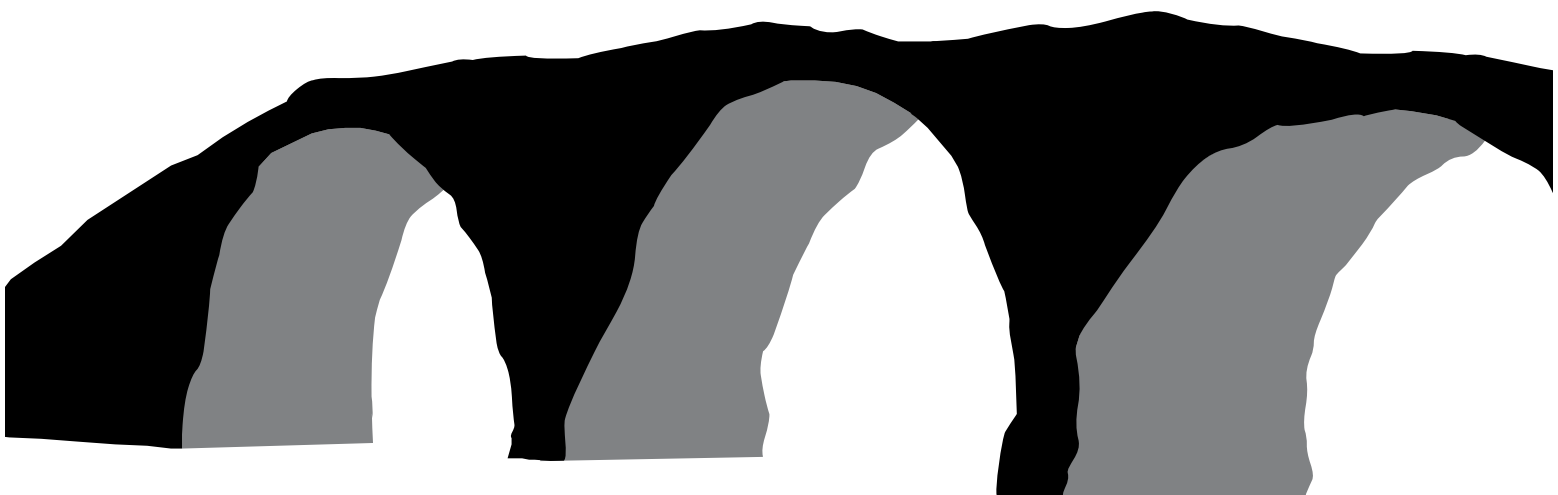
ISSN 1981-5875

ISSN (online) 2316-9699

**¿DOMÉSTICA O DOMESTICADA?
MUJER Y HOGAR EN EL BUENOS AIRES VIRREINAL**

**DOMESTIC OR DOMESTICATED? WOMEN AND
HOME IN BUENOS AIRES DURING THE VICEROYALTY**

María Marschoff



¿DOMÉSTICA O DOMESTICADA? MUJER Y HOGAR EN EL BUENOS AIRES VIRREINAL

DOMESTIC OR DOMESTICATED? WOMEN AND HOME IN BUENOS AIRES DURING THE VICEROYALTY

María Marschoff¹

RESUMO

Neste trabalho nos propomos a contribuir com o estudo das idéias sobre “o doméstico” e as relações entre homens e mulheres nesta área. Resumimos o que foi o papel das mulheres no Antigo Regime, na Espanha e na América, em particular as mudanças graduais do período do século XVIII para XIX para saber como eles se vinculam em um todo que é, supostamente, a esfera prescrita das mulheres. Finalmente, analisamos algumas características das práticas alimentares da sociedade de Buenos Aires e as mudanças que são observadas ao longo do período entre 1776 e 1810. Estudá-las nos permite discutir em que medida a esfera doméstica do discurso era de fato “lugar da mulher” na vida diária.

Palavras-chave: Esfera doméstica, mulheres, práticas alimentares, 1776-1810, Buenos Aires

RESUMEN

En este artículo nos proponemos aportar al estudio de las ideas acerca de “lo doméstico” y las relaciones entre hombres y mujeres en ese ámbito. Resumimos cuál era el rol social de la mujer en el Antiguo Régimen en España y América, prestando especial atención a los paulatinos cambios del período que va del siglo XVIII al XIX para conocer cómo se vinculan en un todo que constituye, supuestamente, la esfera prescripta de la mujer. Finalmente, se analizan algunos rasgos

1 Departamento Científico de Antropología. Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, Paseo del Bosque s/n, La Plata, Buenos Aires, Argentina. mmarschoff@hotmail.com.

de las prácticas alimentarias de la sociedad porteña y qué cambios se observan a lo largo del período 1776-1810. Estudiarlas nos permite discutir hasta qué punto la esfera doméstica de los discursos era efectivamente el “lugar de la mujer” en la vida diaria.

Palabras clave: Esfera doméstica, mujeres, prácticas alimentarias, 1776-1810, Buenos Aires

ABSTRACT

This article seeks to make a contribution to the study of the ideas about the domestic sphere and the relationships of men and women within it. We summarize which was the social role of women in the Ancient Regime in Spain and America paying special attention to the changes that occurred between the 18th and 19th centuries in order to know how they are linked to a sphere supposedly attributed to women. Finally, we analyse some traits of food practices of the society of Buenos Aires between 1776 and 1810 that allows us to question the degree to which the domestic sphere was “women’s true place” in every day life.

Key words: Domestic sphere, women, food practices, 1776-1810, Buenos Aires

INTRODUCCIÓN

Este artículo no empezó como un trabajo sobre las mujeres. Podríamos decir que fueron surgiendo del propio análisis de la evidencia, de a poco, a medida que íbamos avanzando comenzaron a salir de la invisibilidad inicial hasta volverse el eje y el epicentro al que, casi de manera inevitable, convergieron las líneas de información que fuimos estudiando. Es por ello que la investigación que aquí presentamos tuvo muchos objetivos que fueron mutando.

Se enmarca dentro de una búsqueda mayor que apunta a comenzar a entender los cambios y continuidades en la alimentación en lo que es actualmente el territorio de la República Argentina durante el proceso de colonialismo. En ese contexto se estudiaron y se están estudiando varios casos de distintas épocas a partir del análisis de diversas líneas de evidencia, tanto documentación escrita como material (Marschoff 2007 a y b, 2009, 2010, 2012a y b, s/f a y b).

Uno de estos casos, la sociedad de Buenos Aires durante el Virreinato del Río de La Plata (1776-1810) fue abordado desde el análisis de autos labrados a la muerte de una persona. Este tipo de fuente explicita lo que muchas veces en contextos arqueológicos se dificulta llegar a conocer: el vínculo entre un conjunto de objetos —aquellos listados y descritos en los inventarios y tasaciones *post mortem*— y las personas que los utilizaron —el o la difunta y su entorno social conocido a partir de testamentos, cartas, particiones de bienes, pleitos sucesorios, pericias de reconocimiento, etc. que conforman cada auto (Marschoff 2010, 2012a, s/f a y b; Yentsch 1988; Yun Casalilla 1999). Así podemos conocer cada uno de los objetos que era considerado de su propiedad al momento de su muerte así como quién era esa persona: su sexo, con quienes convivía o se relacionaba, el tipo de vínculos que mantenía, el lugar de origen del fallecido, sus creencias religiosas personales, en muchos casos las características de la vivienda que habitaba, su patrimonio total expresado en unidades de medida estandarizadas, su/s profesiones y/o ocupaciones así como las de las personas con quienes convivía e incluso muchos datos de sus biografías particulares que nos hablan de sus afectos y odios, alegrías y desilusiones (Marschoff 2010).

Los listados de bienes *post mortem* poseen otra ventaja adicional: nos permiten acceder a un conjunto de objetos que pocas veces llega a los contextos arqueológicos tales como las obras de arte (Benedict 1985; Gibson-Wood 2002) y los muebles de las casas (Nenadic 1994; Smith 1998). En el caso de los objetos relacionados con la alimentación que aquí nos interesan se listan aquellos manufacturados en metal que en muchos casos eran reutilizados aunque no se tratase de un metal precioso (Martin 1991) y que no son frecuentes en contextos arqueológicos. También, y como veremos más adelante, se listan profusamente

artefactos de materiales muy perecederos, como los textiles o la madera. Como contrapartida en estos listados se suelen omitir los objetos de escaso valor monetario (Marschoff s/f b; Porro *et al.* 1982).

Hasta el momento sólo hemos analizado una pequeña fracción de la información que nos brinda esta fuente tan rica. Nos interesó especialmente determinar si existían prácticas alimentarias distintas en esta sociedad² para lo cual estudiamos los objetos listados en los inventarios y tasaciones relacionados directamente con el almacenamiento, preparación, cocción, presentación y consumo de alimentos y bebidas. Los 99 inventarios que componen la muestra que analizamos mostraron que el valor monetario de estos objetos pocas veces excedía el 5% del total del patrimonio del difunto, a pesar de ello, se pudieron observar formas distintas de llevar a cabo estas actividades que se mantuvieron relativamente estables durante el período de tiempo que estábamos considerando (Marschoff 2010). Sin embargo pudo observarse que estas formas no se vinculaban ni con un nivel de riqueza patrimonial particular, ni con el origen o sexo del difunto o la difunta ni con otras variables que fuimos teniendo en cuenta (Marschoff 2010, 2012). ¿Por qué existían formas distintas de alimentarse? ¿qué distinciones (*sensu* Bourdieu 1984) entre las personas estaban denotando? Evidentemente algo se nos estaba escapando en estos análisis o en algún punto nos estábamos equivocando y decidimos empezar a hilar más fino. Dejando de lado las variables centradas en el individuo empezamos a analizar las relaciones sociales del difunto, especialmente en lo que se refiere a su grupo de convivencia cotidiano. A partir de documentos tales como el testamento, las hijuelas de reparto de los bienes o acciones jurídicas iniciadas por los interesados en la herencia pudimos en todos los casos reconstruir el grupo con el cual convivía el difunto. Y aquí es donde “aparecieron” las mujeres.

Es así como el análisis de los datos nos dio la primera alerta y nos mostró una nueva vía, una punta más de este gran ovillo. Eso nos llevó a replantear las preguntas que nos habíamos propuesto aquí y enfocarnos en las mujeres de manera directa o más específicamente a las relaciones entre hombres y mujeres (Bourdieu 2000). Es así como en este artículo nos proponemos aportar al estudio de las ideas acerca de “lo doméstico” y el rol de los hombres y mujeres en ese ámbito en el

2 Cabe aclarar que los autos labrados por la burocracia española en América tienen la ventaja frente a la anglosajona, por ejemplo, de representar a una porción considerable de la sociedad en términos socioeconómicos. Los grandes ausentes sin embargo son, como era de esperarse, los esclavos, quienes legalmente no podían ser propietarios. En menor medida también se hallan subrepresentados los autos labrados a la muerte de mujeres en relación a su proporción en la población de Buenos Aires de la época (Marschoff 2010). Sin embargo, en nuestra muestra se encuentran representados en forma equilibrada y proporcional personas con patrimonios totales de algunas decenas de pesos a individuos con niveles de riqueza que excedían los varios cientos de miles de pesos.

contexto de Buenos Aires entre 1776 y 1810. Buscamos cuestionar la supuesta “domesticidad” femenina que nos transmiten las ideologías de género dominantes en la época en dos sentidos. En primer lugar, discutiendo que constituya la esfera de acción “natural” de la mujer vinculada a la construcción de la “privacidad” de la familia decimonónica, ideas que, de la mano de la ideología androcéntrica que la avala, aún perviven en las sociedades latinoamericanas. En segundo lugar nos interesa revalorizar “lo doméstico” como el conjunto de prácticas cotidianas que, al igual que el rol social de la mujer y a pesar de los cambios de las últimas décadas y el masivo avance de los estudios académicos, siguen siendo invisibilizadas y poco trascendentes en la construcción de los discursos de identidad nacionales y el cambio histórico.

En las primeras dos secciones de este artículo resumimos cuál era el rol social de la mujer en el Antiguo Régimen en España y América, prestando especial atención a los paulatinos cambios del período que va del siglo XVIII al XIX. Nos centramos en los discursos religiosos, jurídicos y morales pero también analizamos los discursos vinculados a la alimentación —específicamente los libros de recetas de cocina- para conocer hasta qué punto se vinculan en un todo, coherente o no, que constituye, supuestamente, la esfera prescripta de la mujer.

En la tercera sección se analizan algunos rasgos de las prácticas alimentarias de la sociedad porteña, de sus hombres y mujeres y qué cambios se observan a lo largo del período 1776-1810. Estudiar estas prácticas cotidianas, que sin lugar a dudas ocurren en el contexto doméstico de las viviendas, nos va a permitir discutir en la última sección de este trabajo hasta qué punto la esfera doméstica de los discursos era efectivamente el “lugar de la mujer” en la vida diaria.

LA MUJER EN EL ANTIGUO RÉGIMEN EN ESPAÑA Y SUS COLONIAS

El rol de las mujeres en una sociedad, es decir, el comportamiento social característico y esperado de ellas se basa en ciertas ideologías de género (Spencer-Wood 1999; Miller Lane 2007) que son específicas a cada contexto. Siguiendo a Bourdieu (2000), y teniendo en cuenta las particularidades de la sociedad hispana del siglo XVIII, estas ideologías son construcciones sociales naturalizadas de “los géneros”, en cuanto hábitos sexuados, y constituyen la dimensión simbólica de la dominación masculina que caracterizó a esta sociedad androcéntrica.

Sin embargo, hay que tener en cuenta que, especialmente en contextos como el de la América colonial española, estos hábitos sexuados se superponen a otros factores como la etnicidad y las diferencias económicas y culturales en la construcción de identidad y roles (Cruz 2005; Rotman 2009). De hecho, el modelo

androcéntrico peninsular en el contexto de la conquista y colonización de América no sólo se superpuso a prácticas e ideas nativas -también androcéntricas- sino que, además, promovió que se subrayase aún más la dicotomía hombre-activo versus mujer-pasiva e invisibilizada (Langa Pizarro 2007). Por otra parte, la práctica de interacción con sociedades nativas se dio en el marco de una ideología que además era etnocéntrica lo cual llevó a que la mujer indígena –o perteneciente a otras “castas”- fuese colocada en una posición aún más dominada que las europeas (Barraza Jara y Contreras Seitz 2007; Langa Pizarro 2007).

En esta sección nos interesa describir brevemente la ideología de género predominante en el mundo hispano prestando atención también a otros modelos coexistentes (Spencer-Wood 1999) que surgieron durante el siglo XVIII. Todas estas ideologías comparten con otros modelos comunes a otras regiones de Europa contemporáneas la asociación entre las ideas dominante-.público-superior-masculino en contraposición dicotómica con subordinado-doméstico-inferior-femenino (Andrade Lima 1999; Bourdieu 2000; Lawrence 1999; Rotman 2009; Spencer-Wood 1999).

Según Bourdieu (2000), la institución de la Familia es la principal reproductora de la visión y dominación masculinas con la participación de la Iglesia y el Estado en la regulación del matrimonio. Son estas últimas instituciones las que, junto con la Escuela elaboran e imponen los principios de dominación. El lugar más visible del ejercicio de la dominación masculina es la unidad doméstica (Bourdieu 2000) donde convive la familia y donde a partir de las prácticas cotidianas corporizadas de dominación se reproducen también sus principios. Desde esta perspectiva a continuación revisamos los ideales de familia y matrimonio del mundo hispano del siglo XVIII y el rol asignado a la mujer en estas instituciones por la Iglesia y la legislación.

El modelo de familia del Antiguo Régimen se basaba en la pareja como unidad económica. El hombre era la cabeza, el patriarca, de este grupo muy jerarquizado conformado por su mujer, sus hijos y sus criados o agregados (Chacón Jiménez y MéndezVázquez 2007; Ortega López 1997; Ortega Agustín 1999; Robledo 2000).

El matrimonio eclesiástico era el único aceptado y reforzado por el derecho civil hispano que establecía esta jerarquía patriarcal de manera inamovible (Ortega Agustín 1999; Ortega López 1997). A su vez el matrimonio era una decisión familiar y el único ámbito legítimo de sexualidad -con objetivos exclusivamente reproductivos (Chacón Jiménez y MéndezVázquez 2007; Cruz 2005; Hernández González 1996, Ortega Agustín 1999, Robledo 2000). Si bien la Iglesia favorecía desde la Edad Media la libre elección de pareja, a partir del Concilio de Trento según el derecho canónico se hace necesario el consentimiento de los padres, la

publicación de las amonestaciones y la celebración pública y oficial del matrimonio con el fin de evitar los enlaces clandestinos (Ortego Agustín 1999). A su vez, a partir de 1776 “el modelo de matrimonio por libre elección o por amor” propulsado por algunas corrientes ilustradas es rechazado por el absolutismo a través de la sanción de una Real Pragmática que exige la aquiescencia del padre o responsable del contrayente para el matrimonio (Chacón Jiménez y Méndez Vázquez 2007; Cruz 2005; Hernández González 1996; Ortego Agustín 1999). Sin embargo el “modelo del matrimonio ventajoso” endogámico socialmente y de conveniencia fue perdiendo espacios ante este precursor del “modelo matrimonial romántico” decimonónico (Chacón Jiménez y Méndez Vázquez 2007; Hernández González 1996,).

Otra forma en que el derecho civil apoyaba estas jerarquías internas de la familia era a través del status jurídico diferencial de sus miembros. Las mujeres, además de requerir el consentimiento paterno para contraer matrimonio, al hacerlo pasaban bajo la tutela de su marido perdiendo algunas capacidades legales. Sólo las solteras mayores no integradas en una familia y las viudas podían actuar jurídicamente o contratar sin contar con un permiso expreso o un intermediario masculino, es decir tenían capacidad jurídica completa (Gutiérrez Aguilera 2010; Ortego Agustín 1999; Robledo 2000; Ortega Sánchez 2011).

En este contexto, donde los hombres idealmente controlaban la economía y las alianzas, la convivencia conyugal era vista como un campo de lucha y negociación. La literatura filosófica y moral, el clero desde el púlpito y el confesionario, las resoluciones jurídicas, entre otras fuentes nos indican qué se esperaba de una convivencia pacífica, con la mujer recluida al ámbito doméstico y las necesidades familiares materiales provistas por el hombre a quien todo el grupo debía obedecer (Kluger 2003; Ortega López 1997; Ortego Agustín 1999). Tanto la Iglesia como el Estado promovían el matrimonio como un acto oficial y público y se mostraron contrarios al adulterio, si bien la práctica de relaciones pre y extra matrimoniales puso en funcionamiento una doble moral en donde las transgresiones masculinas era “deslices” pero las de las mujeres, solteras o casadas, provocaban la pérdida de la honra que afectaba a todo el grupo (Chacón Jiménez y Méndez Vázquez 2007; Hernández González 1996; Villasenor Black 2001) y cuya restitución era responsabilidad del correspondiente varón (Gutiérrez Aguilera 2010; Ortega López 1997).

Desde el concilio de Trento en los discursos eclesiásticos la imagen de la mujer se modifica. Pasa de ser Eva, la transgresora y causante de la perdición masculina a María, madre devota y casta, pasible de ser utilizada como instrumento de moralización de su familia con su paciencia, abnegación y obediencia

(Chacón Jiménez y Méndez Vázquez 2007; Kluger 2003; Ortego Agustín 1999; Ortega López 1997). La Ilustración española, influida por la francesa, también imaginó a la mujer de una forma diferente. Sin dejar de ser inferior, el marido debía guiarla a su mejora paternalmente y con dulzura y no a través del ejercicio directo de su poder (Chacón Jiménez y Méndez Vázquez 2007; Ortego Agustín 1999). Asimismo, se ocuparon de su educación, especialmente de las mujeres de clases socioeconómicamente menos acomodadas a través de la creación de escuelas de oficios, primarias y “patrióticas” (Ortego Agustín 1999).

Esta ideología androcéntrica de la sociedad hispana obviamente no estaba difundida del mismo modo entre los diferentes grupos que la constituían. Tanto en España como en América las investigaciones coinciden en destacar que en los grupos medios y bajos tanto urbanos como rurales, las mujeres se manejaban en la práctica con mayor libertad (Cangas Arreola 2006; Cruz 2005; Gutiérrez Aguilera 2010; Kluger 2003; Ortego Agustín 1999; Navarrete González 2007).

Estos ideales se intentaron trasladar a América de forma idéntica conjuntamente con sus instituciones (Cangas Arreola 2006; Robledo 2000; Navarrete González 2007), aunque obviamente el contexto era muy distinto. Inicialmente, con un inferior componente poblacional femenino en el grupo español, el mayor énfasis estuvo dado en el control del concubinato con mujeres nativas. La Iglesia ensalzaba el matrimonio como institución demonizándose el adulterio y la poligamia (Langa Pizarro 2007; Navarrete González 2007; Robledo 2000; Villasenor Black 2001), se propulsaba desde el Estado el traslado de mujeres españolas a América (Langa Pizarro 2007; Robledo 2000), entre otras medidas. Por otra parte, en el nuevo continente había más posibilidades para la emancipación para las mujeres. Su bajo número inicial hacía que casi ninguna permaneciera soltera y que enviudaran pronto, lo que les permitía acumular sucesivos matrimonios que acrecentaban su patrimonio personal (Barraza Jara y Contreras Seitz 2007). A su vez, la distancia obligaba a otorgar a las mujeres capacidades jurídicas que les permitiesen desenvolverse en ausencia de sus maridos o familiares (Gutiérrez Aguilera 2010; Villasenor Black 2001; Ortega Sánchez 2011).

Sin embargo, ya en el siglo XVIII las diferencias entre la situación en ambos continentes no habrían sido tan notables, si bien cabe esperar que la experiencia de vida en ambos extremos del Imperio fuese distinta dada esta génesis poblacional inicial. En esa época, tanto en España como en América, la práctica de las relaciones entre hombres y mujeres pone en evidencia las debilidades de la ideología androcéntrica de ambas sociedades. Mencionamos sólo algunos indicadores, especialmente patentes hacia mediados y fines del siglo XVIII: disminución de la tasa de matrimonios sumada a un desprestigio de la institución y un cambio en el concepto del honor

(Chacón Jiménez y Méndez Vázquez 2007; Ortego Agustín 1999); mayor participación femenina en el ámbito jurídico como iniciadoras de acciones reivindicadoras de sus derechos ante casos de abuso por parte de la autoridad patriarcal a la que estuviesen sometidas o por las mismas necesidades prácticas de su contexto familiar particular (Gutiérrez Aguilera 2010; Kluger 2003; Ortega López 1997; Ortega Sánchez 2011); práctica de la separación de hecho y el divorcio (Chacón Jiménez y Méndez Vázquez 2007; Kluger 2003); mayor participación femenina en ámbitos y/o eventos públicos con prácticas como las tertulias, paseos y visitas, el cortejo o chichisbeo y el majismo, sobre todo entre los grupos de elite donde la fuerza de la ideología androcéntrica era mayor (Ortego Agustín 1999); entre otros.

LA MUJER EN LAS IDEAS ACERCA DE LA ALIMENTACIÓN

Ahora bien, ¿qué ideas se enuncian en un ámbito de prácticas claramente doméstico como es la alimentación? ¿están también vinculados a las mujeres? Tal como ocurría en otros campos durante el siglo XVIII, también en lo culinario surgen ideas “nuevas”. Hemos denominado a estas ideas y su correlato material específico Nueva Cocina (Marschoff 2007a, 2010) y abarca un período aproximado que va de 1745 –primera edición del libro “Nuevo Arte de Cocina” de Juan Altamiras ([1758] 1994) y 1875 –año de su última reedición conocida (Simon Palmer 1994). Este libro, precedido por 70 años sin publicaciones de ningún tipo de recetarios, enuncia ya desde su título una manera de hacer que pretende en sus discursos superar la culinaria de momentos anteriores y renovarla. Cabe destacar que, con algunas diferencias cronológicas, este fenómeno también ocurrió en otras regiones de Europa (Girard 1977, Revel 1996). Esta necesidad de renovación parte de la idea de que la Naturaleza no es estática y omnipotente y de que las personas tienen la posibilidad de modificarla y estudiarla. A partir de esta idea se comienza a experimentar en materia culinaria buscando intencionalmente “completar” lo dado naturalmente pero manteniendo su esencia. Así se simplifican algunas preparaciones para evitar el exceso y el enmascaramiento de sabores por superposición de productos y condimentos, se evita la superposición de gran cantidad de productos de un mismo tipo en una misma preparación y se comienzan a preferir preparaciones más heterogéneas en desmedro de las más líquidas y homogéneas (Marschoff 2007a, 2010, Montanari 2003; Revel 1996;).

El éxito de los libros de cocina durante este período (Marschoff 2010), vinculados a una mejora de las tecnologías y a una expansión del público lector, nos indican que también existía una necesidad de registro y trasmisión de las observaciones e “investigaciones” culinarias. Apuntan a que la cocina y el alimento que se consume

se vuelven un objeto de reflexión y observación científica. Además de la profesionalización de los cocineros –masculinos- surge también la figura del “gourmet” o gastrónomo quien, en contraposición al glotón, es una persona que, sin necesariamente cocinar, disfruta de la comida sabiendo apreciarla y reflexiona alrededor de ella –cosa que el glotón no hace- (Flandrin 1992), una especie de “crítico del arte culinario” cuyo máximo exponente fue Brillant-Savarin ([1826] 2005).

Para comprender un fenómeno la ciencia necesita conocer su funcionamiento, entender las etapas de las que se compone. El mecanismo aplicado por la Nueva Cocina fue la segregación (Marschoff 2007b, 2010, 2011), de las actividades, de los espacios, de las preparaciones, de la gente, de los sabores. Así, por ejemplo, la cocina se establece como un espacio diferente del comedor y en algunas viviendas pudientes de la época aparece la antecocina, un área exclusiva para la presentación que aísla completamente las actividades de preparación de alimentos de las de consumo (Marschoff 2007b, 2009). Dentro de la misma tendencia, los recetarios empiezan a explicitar más las etapas de preparación de un plato, se comienzan a hacer presentaciones de comidas compuestas por más de una preparación pero cuidadosamente separadas entre sí evitando la mezcla, se acentúa la necesidad de limpieza y del uso de utensilios especiales para ciertos productos, entre otros (Marschoff 2007b, 2009, 2010).

De manera paralela a esta entrada de la ciencia y el arte en el ámbito de la alimentación se observa un retroceso en algunas prescripciones religiosas disminuyendo la proporción de recetas de abstinencia en los recetarios y ya para fines del siglo XIX la “comida de ayuno” deja de ser una sección específica en algunos libros de recetas (Anónimo 1882). La aparición de la “gastronomía” es la evidencia última de la tendencia general: la ciencia desestigmatiza el pecado capital de la gula y el comer se vuelve un disfrute, un placer lícito (Brillant-Savarin [1826] 2005; Flandrin 1992; Le Goff y Truong 2006; Marschoff 2010).

La culinaria de cualquier sociedad en un momento dado puede ser caracterizada, siguiendo a Goody (1995), en términos de Alta y Baja Cocina. Esta distinción hace referencia al acceso y uso diferencial de los recursos –productos y conocimientos- por parte de los distintos grupos que componen una sociedad e inclusive de las diferentes situaciones en que ocurre la alimentación de un mismo grupo –por ejemplo, la separación entre una cocina “de todos los días” y una que tiene lugar en momentos especiales. Estudiar los parámetros a través de los cuales cada modelo culinario estableció esa distinción nos permite acercarnos al modo en que definían la diferenciación social.

La Nueva Cocina surge en el contexto de las ideas ilustradas, corriente de pensamiento que en ciertos aspectos se opuso a la desigualdad social, principal-

mente frente al derecho y los privilegios nobiliarios, pero no tanto frente a las desigualdades económicas y, como vimos en la sección anterior, tampoco las diferencias entre hombres y mujeres. Esta ambivalencia y ambigüedad han quedado reflejados en la Nueva Cocina ya que intentó constituirse en los discursos acerca de la alimentación como una cocina más “igualitaria” oponiéndose a la manera de distinguir la Alta de la Baja Cocina del modelo previo. De este modo se revalorizan y se comienzan a utilizar productos antes despreciados como las hortalizas, la manteca y los condimentos locales y frescos por sobre las especias importadas (Flandrin 1992, 2003; Marschoff 2007a, 2010; Montanari 1993; Riera Melis 2003). Sin embargo, el ranking de productos preferidos en términos generales permaneció invariable (Marschoff 2010) por lo que la desigualdad en términos de acceso diferencial a los recursos permaneció aunque ya no constituía el factor clave para separar la Alta de la Baja Cocina. En la Nueva Cocina esta separación se establece a través de un modo diferente de preparación, presentación y consumo de los alimentos. Nos interesa destacar tres tendencias materiales vinculadas a esta nueva forma de distinción entre Alta y Baja Cocina. En primer lugar, la Alta Nueva Cocina comienza a ser una actividad exclusiva de los profesionales quienes simplifican –“bajan”- los métodos de preparación y cocción a fin de hacerlos realizables por no profesionales, de ahí a la proliferación de manuales que pregonan una Nueva Cocina para diferentes grupos socioeconómicos y para la cocina cotidiana, los cuales analizaremos a continuación. En segundo lugar, el tipo de preparaciones que se consumen comienzan, desde su concepción, a pensar a los consumidores como personas con gustos propios y diferentes entre sí lo cual se materializa en comidas más heterogéneas y más sólidas, preparación de porciones, etc. (Marschoff 2010). Como consecuencia, la presentación se realiza permitiendo un acceso igualitario a través de una mesa dispuesta para que todos puedan servirse en su plato individual todas las preparaciones dispuestas, es decir que el consumo es individual pero igualitario al interior de una determinada concurrencia (Flandrin 1992, Marschoff 2010). Finalmente, y como corolario de lo anterior, es en este momento que se comienzan a difundir una serie de utensilios de preparación, de presentación y de consumo que, si bien existían en momentos previos, no eran ampliamente utilizados, como por ejemplo el tenedor individual (Marschoff 2010, s/fa y b). De discutir estas tendencias en el Buenos Aires Virreinal nos ocuparemos en la sección que sigue.

En resumen, observamos que la Nueva Cocina discute la naturalización de las desigualdades sociales del modelo anterior materializando la diferenciación entre Alta y Baja Cocina a través de la forma de preparar y consumir las comidas y no de los productos alimenticios. El recurso clave es el conocimiento, hasta

cierto punto adquirible por el propio esfuerzo. Los manuales de cocina dirigidos a las “clases menos acomodadas” que sin embargo “gustan de comer bien” (Simón Palmer 1994)—es decir, de manera “moderna”—son un exponente de esta tensión. Esta forma de establecer la desigualdad a través del “cómo” en lugar de por el “qué” es propia de las sociedades cortesanas (Elias 1996) y acentúa aún más las características de una sociedad en donde la igualdad existe sí, pero sólo al interior de cada grupo. Con el modelo que sigue a la Nueva Cocina —entre mediados del siglo XIX a principios del XX— la desigualdad por el “cómo” se une a la de por el “qué” en una cocina propia de una sociedad de clases. La Nueva Cocina, apropiada y estudiada científicamente, en su versión Alta y Baja, se constituyó de este modo en el discurso acerca de la alimentación correcta, que debía ser transmitido a toda la sociedad.

A continuación analizamos brevemente los libros de cocina publicados en España entre 1745 y 1875, es decir, los recetarios de la Nueva Cocina buscando identificar qué lugar tenía la mujer en estos discursos. ¿Era también relegada a lo cotidiano y a lo doméstico como vimos en la sección anterior al discutir la sociedad hispana?

Hasta el siglo XVIII todos los recetarios publicados corresponden al tipo cortesano, es decir, son tratados elaborados por un profesional que registra sus recetas para el uso de la elite —consisten tan sólo de 5 títulos impresos entre 1520 y 1676 (Simón Palmer 1994, Marschoff 2010). Como vimos, a partir de la Nueva Cocina, se comienza a apreciar un interés por enseñar los conocimientos culinarios a otros grupos sociales, no necesariamente los de mayor poder socioeconómico lo cual se refleja en un mayor volumen editorial —37 primeras ediciones entre 1745 y 1875 (Simón Palmer 1994). Por su parte, el primer recetario que menciona a la mujer en su título aparece alrededor de 1822: “La nueva cocinera curiosa y económica y su marido el repostero famoso, amigo de los golosos” (Simón Palmer 1994). La modernidad y la innovación están presentes en este título así como también la asociación femenino-doméstico- cotidiano, masculino-público-especializado.

Por otro lado, ningún libro de recetas español publicado hasta el siglo XX en España tiene autoría femenina³ (Simón Palmer 1994). Resulta interesante notar que, en países donde la burguesía constituía un grupo socioeconómico más fuerte, en la zona central y norte de Europa, los recetarios publicados y escritos por mujeres aparecen ya en el siglo XVI, sin embargo en la región meridional esto no se da hasta el siglo XVIII, específicamente en Francia pero de manera marginal (Girard 1977; Pérez Samper 1997). Predominan abrumadoramente entre los libros de recetas

3 Excepto el “Manual de pasteleros, o arte para preparar toda clase de pasteles, pastas, pastelillos, tortas, empanadas, etc., frío o caliente por Madama Bacón-Dufour (traducción del francés) editado en 1832 (Simón Palmer 1994).

escritos y publicados por mujeres en Europa aquellos destinados a la economía doméstica en general incluyendo no sólo recetas de cocina y enseñanzas acerca de la conservación de alimentos, sino también recetas medicinales y de belleza así como consejos prácticos de limpieza (Pérez Samper 1997). Esta especie de manuales eclécticos de economía doméstica existieron en España únicamente de forma manuscrita, un legado familiar de madres a hijas, es decir una autoría femenina, colectiva y, en su mayor parte, anónima (Pérez Samper 1997).

Al comenzar a ser editados dentro del modelo de la Nueva Cocina los manuales de economía doméstica delimitan el rango de acción de la mujer explicitando sus funciones tradicionales: cuidado de la casa y su economía en general, alimentación de la familia y atención de la salud de sus miembros. De las 37 primeras ediciones de libros de cocina ocurridas entre 1745 y 1875, seis mencionan a la mujer en su título y ocho corresponden a manuales de economía doméstica. Sucede también que cuando se menciona a la mujer en el título, el libro corresponde a un manual de economía doméstica, por ejemplo el “Manual de la criada económica. Novísimo arte de cocina. Obra indispensable a las madres de familia que deseen educar a sus hijas en lo necesario para el gobierno de su casa y cuanto se necesita para que gastando poco pueda comer bien, y tener corriente y bien preparada la ropa semanal” impreso en 1830 (Simón Palmer 1994) que en su edición de 1833 por la *Gazeta Mercantil de Buenos Aires* constituye el primer libro de cocina publicado en la actual República Argentina (Anónimo [1833] 2010). Estos manuales, asociados directamente a las mujeres, fueron terriblemente exitosos, algunos como el “Libro de las familias” alcanzaron 18 ediciones entre 1866 y 1879 (Simón Palmer 1994) y fueron adaptados a otros países de habla hispana (Anónimo 1882).

Esto plantea un panorama inicial en donde la mujer en la cocina se asocia a una actividad cotidiana, circunscrita al ámbito doméstico, a través de una versión adaptada y Baja de la Nueva Cocina generada por autores masculinos. Sin embargo, nos interesó ver también a qué ideas estaban asociados los hombres en los títulos de estos recetarios. De esta manera representamos en la Tabla 1 los 15 libros de recetas del período de la Nueva Cocina en cuyos títulos figuran sustantivos femeninos y/o masculinos que remiten a tareas realizadas por mujeres y por hombres en el ámbito de la alimentación. De estos títulos, 9 utilizan exclusivamente sustantivos masculinos, 3 únicamente femeninos y 3 mencionan a hombres y mujeres en una misma frase. Nos interesó evaluar siete descriptores: en primer lugar el *Grupo socioeconómico* al que estaba destinado el libro –indicado a través de adjetivos como “cocina económica”- en segundo lugar la *Novedad* –cocina “moderna”, “nueva” o “adelantada”-, en tercer lugar *Ámbito doméstico* –cocina cotidiana, del hogar. También nos interesó registrar la coexistencia de sustantivos masculinos

y femeninos en un mismo título -*Título compartido* y el carácter *Internacional y/o autoridad* de la cocina que se ofrece en el libro – es decir cuando se menciona que el libro incluye recetas de países extranjeros y/o se utilizan adjetivos como “internacional” o “universal” y/o se refiere a un criterio de autoridad tal como “cocineros famosos”. Finalmente registramos el carácter *Público* –cuando existen indicadores de que el contexto en el que supuestamente se realizan las actividades culinarias es público- y por último la variable *Especialidad* –cuando se refiere a especialidades culinarias tales como la pastelería, repostería confitería o botillería, tanto si se trata de un libro especializado o que incluye secciones especializadas en alguna rama en particular.

Descriptor	Sustantivos femeninos N: 6		Sustantivos masculinos N:12	
	N	%	N	%
Grupo socioeconómico	2	33.3	1	8.3
Novedad	2	33.3	5	41.6
Ámbito doméstico	4	66.6	3	25
Título compartido	3	50	3	25
Internacionalidad y/o autoridad	1	16.6	5	41.6
Público	0	0	1	8.3
Especialidad	0	0	7	58.3

Tabla 1. Descriptores utilizados para sustantivos masculinos y femeninos en 15 títulos de recetarios publicados entre 1745 y 1875.

En el cuadro puede verse que 4 de los 6 libros que mencionan sustantivos femeninos en su título los vinculan con una cocina cotidiana, del hogar, en contrapartida a 3 de los 12 que usan sustantivos masculinos. Se reafirma así la asociación entre la mujer y el ámbito doméstico y específicamente en un contexto no de Alta Cocina. Por otra parte, en la mitad de los libros que mencionan en su título sustantivos femeninos estos van asociados a sustantivos masculinos, proporción que es menor en el caso de los masculinos.

Los hombres, en cambio, se vinculan con una cocina “pública”. Incluso, la variable *Especialidad* también refiere a este contexto, ya que por lo general las especialidades mencionadas involucran la posibilidad de venta del resultado de esa producción, es decir una separación de la cocina para “afuera” de la cocina doméstica “para adentro”. Por otra parte, pareciera que el conocimiento que transmiten los recetarios, cuando se mencionan a los hombres en su título recurre con más

frecuencia a criterios de autoridad y al carácter internacional de la culinaria que presentan en oposición al carácter doméstico y regional de la culinaria femenina.

De esta manera podemos ver que la Nueva Cocina se vincula más estrechamente a los hombres y por ende a esta “moderna” manera, “científica” y “racionalizada” de hacer todo, hasta cocinar. En el mundo androcéntrico occidental, permeado por la noción de que masculino equivale a superior y al dominio de la razón y el espíritu en contrapartida a lo femenino, inferior y al ámbito de la carne y el cuerpo (Le Goff y Truong 2006) la Nueva Cocina genera un discurso que legitima, masculinizando las prácticas alimentarias y “ennobleciéndolas” en el proceso (Bourdieu 2000). Tanto desde los discursos acerca de la familia, con el apoyo de los preceptos de la iglesia y las leyes como desde las ideas acerca de la alimentación todo nos lleva a pensar que sí, que el espacio doméstico era el campo prescrito de acción femenino, ahora, ¿era esto realmente así? ¿Permaneció estable o también aquí se detectan cambios en la transición hacia el siglo XIX? Veamos que ocurría en las propias unidades domésticas de una sociedad de esa época.

LA ALIMENTACIÓN DE LOS HOMBRES Y MUJERES EN BUENOS AIRES DURANTE EL VIRREINATO

Para estudiar la participación de hombres y mujeres en el ámbito doméstico y sus cambios analizamos el caso de la sociedad de Buenos Aires entre 1776 y 1810. Ese fue el momento en que esta ciudad fue cabecera del Virreinato del Río de la Plata, una unidad administrativa que favoreció su desarrollo. Destacamos especialmente dos factores, por un lado, el aumento poblacional que se registra durante ese lapso sobre todo por las migraciones –forzadas y voluntarias–, en particular de hombres solos (González Bernaldo 2007; Johnson y Socolow 1980; Jurado Jurado 2000) y por otro, la mayor accesibilidad a distintos bienes –por la promulgación de la Ley de Libre Comercio vigente a partir de 1778 (Tau Anzoategui y Martiré 1981).

Para estudiar la alimentación en el ámbito doméstico utilizamos, como ya anticipáramos, los listados de bienes incluidos en los autos por la muerte de distintas personas que residían en Buenos Aires durante ese período de tiempo. Nos vamos a centrar en una muestra de 99 autos seleccionados por su buena integridad y resolución además de por ser representativos del conjunto de la sociedad porteña –exceptuando a los esclavos– en lo que a nivel de riqueza patrimonial respecta (Marschoff 2010). Para evaluar la posibilidad de cambios a lo largo del tiempo estratificamos la muestra en tres períodos: Inicial (1776-1785), Medio (1786-1800) y Final (1801-1810). Para definir estos períodos tuvimos en

cuenta tanto cuestiones relacionadas a los cambios políticos y económicos de la región como a la propia naturaleza de las fuentes utilizadas (Marschoff 2010).

Vamos a considerar operativamente a cada conjunto de bienes como representativo de los artefactos utilizados en un hogar. Esta unidad resulta útil para el tipo de análisis que vamos a realizar, además de ser coherente al contexto y a las fuentes que utilizamos (Beaudry 2004). Definimos hogar como al grupo de personas coresidentes (Lázaro Ruiz y Gurría García 1992; Sanz de la Higuera 2002) que comparten distintas actividades bajo un mismo techo de forma cotidiana. Es decir que este término tiene un sentido espacial más que de parentesco (Franklin 2004; Lázaro Ruiz y Gurría García 1992; Miller Lane 2007). Cabe aquí hacer la salvedad que el concepto de hogar o *household* en el sentido espacial con que lo utilizamos ha sido asociado en general a la esfera primordial de acción femenina a partir de la traspolación acrítica de las ideologías de género del tipo de las que describimos más arriba a diversos casos de estudio (Rotman 2009; Spencer-Wood 1999). En nuestro caso lo analizaremos como un espacio relacional compartido por hombres y mujeres (Bourdieu 2000), porque entendemos que el hogar es también la unidad básica de producción y reproducción social ya que las personas agrupadas en ese espacio físico constituyen la agregación que sigue inmediatamente al individuo (Brandon y Barile 2004).

Como ya mencionamos al principio, en la muestra de hogares se pudieron detectar formas de llevar adelante la alimentación distintas. Por la forma de preparar y cocinar los alimentos se diferenciaron dos grupos, uno que prefirió el uso de artefactos para preparar comidas sólidas y heterogéneas, además de presentar una correlación entre las distintas categorías de objetos de preparación y cocción. En cambio en el otro sucedía lo opuesto, los utensilios para llevar a cabo las diferentes tareas realizadas en la cocina no se relacionaron entre sí y además se favorecían los recipientes para cocer y guisar —es decir, aquellos cuyos resultados eran comidas más líquidas y homogéneas. Es decir que en este sentido sí se observa que un grupo se ciñe más a los lineamientos planteados por la Nueva Cocina siendo un indicador clave de ello la proporción de artefactos para preparación de comidas sólidas y heterogéneas en relación a los que servían para preparar guisados.

Por la forma de presentar y consumir las comidas en la mesa también se distinguieron dos formas diferentes de hacer. Una de ellas se caracteriza por presentar mayores cantidades de artefactos de consumo y presentación, estos últimos muestran además una diversidad muy superior a la observada en el otro grupo. Otro factor de diferenciación es que en este grupo los utensilios utilizados para consumir bebidas sociales, tanto individuales como colectivas como el mate, no se correlacionan con otras categorías de artefactos de presentación y consumo,

cosa que sí ocurre en el otro grupo. Estas distinciones observadas en la muestra no guardan relación directa con los lineamientos de la Nueva Cocina sino que se relacionan con una forma de llevar adelante estas actividades particular de la sociedad porteña (Marschoff 2010, 2012). Tomamos como indicador clave de la distinción entre estos dos grupos la presencia de varios artefactos distintos de presentación que sí se podría vincular a los nuevos ideales alimentarios.

Estas formas distintas no variaron significativamente en el tiempo, es decir que se mantuvieron relativamente estables en su diferenciación al menos durante el lapso estudiado (Marschoff 2010, 2012). Sin embargo, analizando en mayor profundidad el tipo de artefactos que se utilizaban —y no tanto la forma en que eran usados— se pudieron observar algunos cambios, especialmente en lo que refiere a la materia prima de la que eran elaborados (Marschoff s/fb). Teniendo en cuenta que durante el siglo XVIII el mercado de bienes fue “revolucionado”, pudimos detectar algunos indicadores que variaron temporalmente y que se vinculan en algunos casos a la Nueva Cocina (Marschoff s/fb). El fenómeno de la “explosión”, que incluso para algunos historiadores alcanza la categoría de “revolución del consumo”, tendría sus raíces en el siglo XVI aunque se consolidaría durante el XVIII (Kwass 2003; Yun Casalilla 1999; Tarlow 2007) y Buenos Aires no permaneció ajena a ella (Marschoff 2010, s/fb). Se caracteriza por un aumento en la cantidad de objetos manufacturados e intercambiados a escala global y constituye una de las tendencias clave que forjaron el mundo moderno capitalista (Orser 2008; Shackel 1993; Tarlow 2007). Tomaremos uno de los indicadores observados de esta tendencia para profundizar aquí su análisis: la presencia de artefactos relacionados a la alimentación manufacturados en loza (Marschoff s/fb).

El objetivo de esta sección es analizar si la proporción diferencial de distintos tipos de utensilios de cocción, la diversidad de artefactos de presentación y la presencia de artefactos de loza se vinculan con la presencia o ausencia de mujeres en el hogar⁴ y si esa relación varió con el tiempo. Pero antes nos interesa abordar la muestra de forma general. Para ello evaluamos la proporción diferencial de artefactos de preparación y cocción y de presentación y consumo⁵

4 Los hogares sin mujeres son 53: 50 hombres solos, 2 parientes masculinos convivientes, 1 hombre y sus hijos varones solteros menores de edad (menores de 25 años). Los hogares con mujeres son 46: 9 mujeres solas, 7 parejas que vivían sin sus hijos o no los tenían, 19 parejas con sus hijos e/o hijas (en 11 casos todos o alguno/s de esos hijos eran menores y en 8 no se pudo determinar su edad relativa, presumiblemente se trate de mayores de edad), 8 mujeres con sus hijos e/o hijas (en 4 casos eran mayores de edad, en 3 menores y en un caso no se pudo determinar), 3 hombres con sus hijos e/o hijas (en 2 casos menores, en 1 no se pudo determinar).

5 Los artefactos de preparación incluyen: almireces y morteros de piedra, metal o madera; molinillos de café, chocolate y pimienta (compuestos por piezas de metal y madera o cerámica); piedras de moler y de afilar; escogedores, bastidores, piones y picaderos de madera; ralladores, exprimidores y tirabuzones de metal; cuchillos, hachas y machetes de hierro y madera; tenedores, cucharas y espumaderas de diversos

en las unidades domésticas correspondientes a cada uno de los tres períodos considerados. Como puede observarse en la Tabla 2 en los tres períodos los hogares con mujeres⁶ variaron en su presencia. Pasaron de un predominio de los que sí tenían miembros femeninos en su composición en el período Inicial, a un equilibrio durante el Medio y una disminución notable durante el período Final –vinculable a la afluencia de hombres solos a la ciudad durante el Virreinato.

Período	Preparación y cocción					
	Hogares sin mujeres			Hogares con mujeres		
	N (hogares)	N (artef.)	Media	N (hogares)	N (artef.)	Media
Inicial	12	251	21	18	2444	135.7
Medio	22	841	38.2	19	2393	126
Final	19	528	27.8	9	1147	127.4

Período	Presentación y consumo					
	Hogares sin mujeres			Hogares con mujeres		
	N (hogares)	N (artef.)	Media	N (hogares)	N (artef.)	Media
Inicial	12	48	4	18	223	12.4
Medio	22	103	4.7	19	254	13.3
Final	19	111	5.8	9	181	20.1

Tabla 2. Presencia de mujeres en los hogares y cantidades y medias de artefactos por período.

metales y mangos; cernidores y cedazos de tela; finalmente, bateas, bancos y palos de amasar de madera. Los artefactos de cocción enumerados en los inventarios eran manufacturados en distintos metales, especialmente hierro, e incluyen: cacerolas, marmita, calderas o calderos, pava, ollas, pescaderas, peroles, cazuelas, sartenes, freideras, hojas de lata, torteras, asadores, parrillas, teteras, chocolateras, cafeteras y trébedes. Entre los artefactos de presentación se cuentan: salvillas, mancerinas, cestitas, tembladeras, flamenquillas, azafates, jarros y jarras, saleros, pimenteros, vinagreras y aceiteras de metales preciosos y no preciosos, vidrio, cristal o loza; fuentes, pescaderas, ensaladeras, soperas, potajeras, poncheras, chocolateras, teteras, cafeteras, azucareros, salseras, mantequeras de metales preciosos y no preciosos o loza; portatostadas, trébedes, ollas, cucharones, trinchantes, pava, espumaderas, tembladeras y tenazas para azúcar de plata; fruteras, confiteras y dulcera de cristal o loza; enjuagues y barrilito de cristal; manteles y servilletas de tela; bandejas de charol; trempes, posabotellas y posapocillos de materiales diversos o no especificados. Finalmente, de los ítems de consumo se enumeran: platos, escudillas, tazas, pocillos y jícaras de metales preciosos y no preciosos y loza; cuchillos, tenedores y cucharas de metales preciosos y no preciosos con diferentes tipos de mangos; compoteras, vasos y copas de vidrio y cristal; hueveros de loza y diferentes tipos de artefactos o accesorios específicos para tomar mate (calabazas, bombillas, mates labrados, salvillas, pies, etc.) elaborados en plata, hojalata, madera y calabaza. Para información más detallada acerca de estos artefactos, sus funcionalidades y sus materias primas ver Marschoff (2010, s/f a y b).

6 Se consideraron miembros del hogar únicamente a las personas libres ya que, si bien el trabajo de las esclavas en estas actividades era esencial, trabajamos bajo el supuesto de que tenían menor capacidad para tomar decisiones respecto a la adquisición de artefactos.

En lo que respecta a los artefactos, vemos claramente que la presencia de miembros femeninos afecta la cantidad de objetos relacionados a la alimentación. En todos los períodos las medias de artefactos de los hogares con mujeres superan por más del triple a las presentadas por los hogares dónde sólo habitaban hombres. De manera que, inicialmente y de manera general, podríamos decir que las actividades de la alimentación a nivel doméstico estarían ocurriendo de manera distinta en las unidades domésticas donde había miembros femeninos, al menos se contaría con una mayor cantidad de objetos para llevarlas a cabo.

A continuación evaluamos los tres indicadores que mencionamos para establecer diferencias en las prácticas alimentarias a través del tiempo en relación a la presencia de mujeres y el stock de bienes inventariado. Sometimos la presencia de estos indicadores en los hogares a un test estadístico de significación para poner a prueba la hipótesis nula de independencia entre la presencia o ausencia de mujeres en los hogares y cada uno de los indicadores que elegimos, es decir la inexistencia de esa asociación. Para ello utilizamos la prueba de Chi Cuadrado apropiada para variables mutuamente excluyentes medidas en escala nominal como las que nos ocupan (Drennan 1996; Shennan 1992). Establecimos el nivel de significación en el 5%.

Así, en primer lugar consideramos el indicador mas notable de cambio en las formas de cocinar, es decir el uso de artefactos de cocción para realizar preparaciones líquidas en contraposición a aquellos que permiten preparar comidas de aspecto más sólido y heterogéneo –Tabla 3.

Período	Hogares con mujeres		Hogares sin mujeres		Test estadístico	
	Líquidas	Líquidas ≤ sólidas	Líquidas	Líquidas ≤ sólidas	X ²	P
Inicial	14	4	8	4	0.4545	0.5
Medio	15	4	17	5	0.0166	0.89
Final	4	5	16	3	4.7321	0.02

Tabla 3. Tipo de preparaciones por período en relación a la presencia de mujeres en el hogar. Líquidas: predominan los artefactos para la cocción de preparaciones líquidas. Líquidas ≤ sólidas: los artefactos para cocer preparaciones sólidas se presentan en la misma cantidad o superior a los utilizados para preparaciones líquidas.

Como vemos, el único período en el cual la presencia o ausencia de miembros femeninos se asocia a un tipo particular de formas de cocción es el Final. En ese período los hogares mixtos que eligieron artefactos para preparar preparaciones sólidas en igual o mayor cantidad a los utilizados para preparar comidas más

líquidas superan a las que favorecieron únicamente los recipientes para cocer preparaciones más líquidas. Durante ese mismo período en los hogares masculinos se sigue favoreciendo a los artefactos para preparar comidas líquidas, tal como se hacía en momentos anteriores tanto en unidades mixtas como de hombres solamente. Esto puede llevar a sostener que en materia de innovación en formas de cocinar, son las mujeres las que adoptaron las tendencias de cambio generales.

El segundo indicador que evaluamos también se relaciona con las tendencias de cambio observadas en las prácticas alimentarias rioplatenses virreinales y de la Nueva Cocina y refiere a la diversidad de artefactos de presentación de alimentos utilizados. En la Tabla 4 se presenta la cantidad de hogares que contenían tres o más objetos distintos utilizados con ese fin en contraposición a aquellos que presentaban dos, uno o ninguno.

Período	Hogares con mujeres		Hogares sin mujeres		Test estadístico	
	Menos de 3	3 o más	Menos de 3	3 o más	X ²	P
Inicial	8	10	10	2	4.537	0.03
Medio	3	16	15	7	11.363	0.0007
Final	4	5	13	6	1.4719	0.22

Tabla 4. Diversidad de artefactos de presentación en inventarios de hogares con miembros femeninos y sin ellos en cada período.

Los hogares exclusivamente masculinos se caracterizan por presentar mayoritariamente en todos los períodos menos de tres artefactos diferentes de presentación mientras que lo opuesto ocurre en las unidades mixtas. Esta tendencia sin embargo sólo es estadísticamente significativa para los períodos Inicial y Medio. En el período Final las proporciones se equiparan en las unidades con presencia de miembros femeninos. Esto podría significar que la adquisición de una mayor diversidad de artefactos de presentación en unidades de hombres solos no era habitual mientras que en las unidades con mujeres sí.

Finalmente, consideramos también el uso de artefactos de loza en el ámbito de las prácticas alimentarias y más específicamente en las actividades de presentación y consumo a las que este tipo de artefactos se vinculan –Tabla 5. La loza, que, tal como mencionamos más arriba, se popularizó y masificó en su producción durante el siglo XVIII, es un indicador del grado de inserción de la sociedad porteña en el mercado mundial de consumo de “novedades”.

Período	Hogares con mujeres		Hogares sin mujeres		Test estadístico	
	Con loza	Sin loza	Con loza	Sin loza	χ^2	P
Inicial	13	3	3	9	6.4508	0.011
Medio	15	4	7	15	9.1067	0.002
Final	8	1	10	9	3.4968	0.061

Tabla 5. Presencia de artefactos de loza en inventarios de hogares con miembros femeninos y sin ellos en cada período.

En los hogares con miembros femeninos los inventarios de todos los períodos en su mayoría poseen artefactos de loza. En cambio, una menor proporción de los hogares exclusivamente masculinos poseen loza durante los períodos Inicial y Medio. Es para estos períodos que esta tendencia es significativa estadísticamente. En el período Final los inventarios con loza de las unidades exclusivamente masculinas superan a los que no poseen artefactos manufacturados en esta materia prima. Esto podría indicar que para ese momento la loza se volvió muy habitual —de hecho reemplazó a otras materias primas en la manufactura de algunos artefactos (Marschoff s/f b). Esto no quita que para momentos previos, quizás cuando la loza no era tan común o no estaba tan disponible, la presencia de mujeres en el hogar determinaba que los artefactos manufacturados en esta materia prima fuesen preferidos por sobre otros.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

A partir de estos análisis pudimos ver que existe una relación entre los objetos de la alimentación, las prácticas alimentarias que conllevaban y la composición del hogar. A ese nivel, es decir una vez que se pudieron caracterizar formas distintas de hacer, es que el registro documental de los inventarios y el arqueológico pueden ponerse en relación a manera de tendencias de cambio generales posibles de hallar tanto en uno como en otro (Marschoff 2010). Analizar las prácticas alimentarias en el registro arqueológico requiere de una batería de análisis que no involucran necesariamente los mismos indicadores. Por ejemplo, para evaluar la preferencia por preparaciones más líquidas o más sólidas en su aspecto aquí utilizamos la cantidad de artefactos de cocción y sus funcionalidades. En cambio, en un análisis arqueológico sería más útil observar la representación espacial de elementos de restos faunísticos, su fragmentación y su patrón de fracturas, por ejemplo (Marschoff 2010, 2012 b).

En el caso de Buenos Aires, así como en el de casi todos los contextos urbanos de ciudades que aún hoy son habitadas, las posibilidades de contar con un

registro documental de este tipo sumado a un contexto arqueológico con buena integridad y resolución para una misma vivienda son escasas (Shávelzon 2000). A ello hay que sumar la diferencia de escalas temporales que ambos representan lo cual no impide que, tal como venimos proponiendo, tanto desde el análisis de distintas fuentes documentales como de diferentes contextos arqueológicos puedan observarse tendencias generales de cambio que son significativas al momento de vincular las maneras de alimentarse con la vida de las sociedades. En ese sentido, el presente artículo complejiza ese panorama al visibilizar la forma en que los distintos actores sociales participan en ese proceso.

En el caso que aquí trabajamos, a primera vista y desde las ideas acerca del rol de las mujeres en la sociedad, podríamos haber simplemente supuesto que su presencia se manifestaría en un mayor énfasis en las actividades relacionadas a la alimentación en los hogares, materializado en más cantidad y diversidad de artefactos. Con la evaluación de tres indicadores que consideramos clave y la presencia de mujeres en los hogares, pudimos ver que hacia el período Final existió una diferencia significativa entre aquellas unidades que preferían artefactos para cocinar comidas más sólidas que líquidas. En este caso la presencia de mujeres en la unidad doméstica se relacionó con la selección de estos artefactos, mientras las unidades exclusivamente masculinas mantuvieron un comportamiento constante común a momentos anteriores. Asimismo en los períodos Inicial y Medio también se pudo detectar una diferencia significativa en lo que respecta a la posesión de una mayor diversidad de artefactos de presentación –decisión que también estaba influida por la presencia de mujeres- y a la preferencia por artículos de loza, siempre favorecidos por hogares mixtos aunque para el período Final las unidades de hombres solamente también los poseen en mayor proporción. ¿Cómo podemos interpretar estos cambios temporales en las prácticas alimentarias hogareñas a luz de los discursos acerca de la mujer en la sociedad y en la alimentación?

Para interpretar y discutir los resultados presentados vamos a pensar el hogar como un espacio relacional de hombres y mujeres, de público y de privado (Bourdieu 2000; Rotman 2009; Spencer-Wood 1999) más que, tal como las ideologías de la época que revisamos tienden a presentarlo, como la exclusiva esfera femenina, además del ámbito de la vida privada por excelencia (Aries 1992). En la muestra que analizamos vimos que en los hogares exclusivamente masculinos el comportamiento en lo que respecta a las prácticas alimentarias es más estable y constante en el tiempo, excepto en lo que respecta al uso de loza que vinculamos a cambios en la estructura de las manufacturas y del mercado donde tuvo lugar un reemplazo de materias primas sumado a una mayor disponibilidad (Marschoff s/fb). En cambio en los hogares mixtos, con mujeres, se observaron

cambios e innovaciones, tanto en los aspectos más públicos como más privados de las prácticas alimentarias. Definitivamente estos dos conjuntos de hogares funcionan distinto, las actividades relacionadas a la alimentación en las unidades sin mujeres se contraen y son conservadoras en sus formas de hacer. ¿Qué significa la marginalidad y el estatismo de estas actividades en este tipo de hogares?

De acuerdo a las ideas acerca de la alimentación de la época, la participación de los hombres en estas actividades dentro de la esfera doméstica no sería importante. En ese sentido, que sea en los hogares mixtos, con participación femenina, donde se observa un mayor dinamismo estaría corroborando lo que sostienen estos ideales alimentarios.

Sin embargo esta apreciación es pasible de otra interpretación también. Según la ideología androcéntrica de la época, las mujeres habrían estado sometidas y recluidas al ámbito doméstico, por ende a cargo de todas las actividades que allí ocurrirían incluyendo la alimentación. Este confinamiento no lo podemos discutir con la información que presentamos ya que justamente corresponde exclusivamente a ámbitos domésticos de la época. Sin embargo, que sean justamente las mujeres las que introducen cambios e innovaciones, aunque sea en esta esfera, las posiciona en un lugar de agentes del cambio.

Las tendencias temporales de cambio que hemos observado en los hogares mixtos se inician con la incorporación de modificaciones en los aspectos más públicos de la alimentación —la presentación y el consumo— durante los períodos Inicial y Medio y luego en los más privados —la preparación y la cocción. Este orden nos está hablando de prioridades y de una orientación particular de la organización del hogar. Suponiendo que efectivamente hayan sido las mujeres las que incorporan cambios en la esfera doméstica —a la cual ideológicamente se las recluye— es de destacar esta importancia que otorgaron a los aspectos públicos de una actividad como la alimentación. Con la evidencia que tenemos nos gustaría plantear aquí a las mujeres como los agentes de la construcción del hogar como una agregación que buscaba vincular “lo público” y “lo privado”, priorizando los vehículos para la interacción entre los integrantes del hogar y entre el grupo y quienes no lo integraban. Si ideológicamente se buscaba la reclusión de las mujeres en el hogar, resulta sugerente pensar esta apertura del hogar hacia el exterior como en una de las “estrategias de los débiles” (Bourdieu 2000), una subversión a la dominación, una herramienta femenina, entre otras, para socavar el cerco en el cual la ideología androcéntrica las confinaba.

La ideología androcéntrica sigue existiendo hoy en día. En el año 2009 me invitaron como panelista a un encuentro en un museo municipal para una conmemoración por el Día Internacional de la Mujer. Éramos varias profesionales,

de clase media, las que teníamos que debatir. Comenzaron las presentaciones: “Mi nombre es fulana, soy tal cosa y tengo tantos hijos”. No fue un buen principio y cuando me tocó a mí, simplemente dije: “me llamo María Marschoff, soy arqueóloga y tengo un perro”. Lo que siguió fue realmente triste y honestamente me violentó. Ignorando el motivo convocante, todas esas mujeres se mostraron debatiéndose en su práctica cotidiana con situaciones laborales complejas, en espacios impensados hace 50 años, pero lo único que lograron transmitir fue un mensaje de profunda nostalgia por épocas utópicas, imaginadas como simples, seguras y amorosas. Era el discurso androcéntrico decimonónico que anhelaba un regreso al hogar “de la mujer pródiga” teñido por un barniz de mediocre domesticidad estadounidense.

Ese encuentro me mostró que esta ideología aún está muy viva, con múltiples matices según los contextos. Cobrar conciencia de este hecho es un paso, pero, como sostiene Pierre Bourdieu (2000), resulta insuficiente. Las instituciones como la Escuela, el Estado y la Iglesia son campos muy importantes para la introducción de cambios que detengan la reproducción de la ideología androcéntrica (Bourdieu 2000). Sin embargo, tal como creo que lo muestra la presente investigación, la unidad doméstica, con o sin familia en el sentido tradicional, también puede ser un espacio donde esos cambios pueden lograrse.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALTAMIRAS, J. [1758] 1994. *Nuevo Arte de Cocina*. La Val de Onsera, Huesca.
- ANDRADE LIMA, T. 1999. El huevo de la serpiente: una arqueología del capitalismo embrionario en el Rio de Janeiro del siglo XIX. En A. ZARANKIN & F. ACUTO (eds.). *Sed Non Satiata, Teoría Social en la Arqueología Latinoamericana Contemporánea*, Ediciones Del Tridente, Buenos Aires. Pp. 189-238.
- ANÓNIMO. ([1833] 2010). *Manual de la criada económica y de las madres de familias que desean enseñar a sus hijas lo necesario para el gobierno de su casa*. Buena Vista Editores, Córdoba.
- ANÓNIMO. 1882. *Nuevo Manual de Cocina*. Conteniendo 377 recetas de guisos escogidos de las cocinas francesa, española, chilena, inglesa e italiana arregladas para el uso de las familias del país. Librería del Mercurio, Valparaíso.
- ARIÈS, P. 1992. Para una historia de la vida privada. En P. ARIÈS & G. DUBY (Dirs.). *Historia de la vida privada. El proceso de cambio en la sociedad de los siglos XVI-XVIII*. Taurus, Madrid. Pp. 7-19.
- BARRAZA JARA, E. & M. CONTRERAS SEITZ. 2007. El discurso de la cotidianeidad y los sentimientos en textos epistolares y de escribanía de la colonia en Chile. *Alpha* Vol. 25. Osorno. <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-22012007000200002> (Acceso 1-7-2013)
- BEAUDRY, M. C. 2004. *Doing the Housework*. *New Approaches to the Archaeology of Households*. En K. S. BARILE & J. C. BRANDON (Eds.) *Household chores and household choices. Theorizing the domestic sphere in Historical Archaeology*. The University of Alabama Press, Alabama. Pp. 254-262
- BENEDICT, P. 1985. *Towards the Comparative Study of the Popular Market for Art: The Ownership of Paintings in Seventeenth-Century Metz. Past and Present*, No. 109:100-117. Oxford.
- BOURDIEU, P. 1984. *Distinction*. Routledge & Keagan Paul, London.
2000. *La dominación masculina*. Anagrama, Barcelona.

- BRANDON, J. C. & K. S. BARILE. 2004. Introduction. Household Chores; or, the Chore of Defining the Household. En K. S. BARILE & J. C. BRANDON (Eds.). Household chores and household choices. Theorizing the domestic sphere in Historical Archaeology. The University of Alabama Press, Alabama. Pp. 1-12.
- BRILLANT-SAVARIN J. A. [1826] 2005. Fisiología del gusto. Buenos Aires, Ediciones Andrómeda.
- CANGAS ARREOLA, O. D. 2006. El amor se volvió mujer. Las mujeres y el amor en el México colonial. Avances Vol. 132: 3-28. México.
- CRUZ, E. N. 2005. Mujeres en la Colonia. Dominación colonial, diferencias étnicas y de género en cofradías y fiestas religiosas en Jujuy, Río de la Plata. Antropologica Vol. 23 (23): 127-150. Lima.
- CHACÓN JIMÉNEZ, F. & MÉNDEZ VÁZQUEZ, J. 2007. Miradas sobre el matrimonio en la España del último tercio del siglo XVIII. Cuadernos de Historia Moderna Vol. 32: 61-85. Madrid.
- DRENNAN, R. D. 1996. Statistics for Archaeologists. A Commonsense Approach. Plenum Press, Nueva York..
- ELIAS, N. 1996. La sociedad cortesana. Fondo de Cultura Económica, México.
- FLANDRIN, J. L. 1992. La distinción a través del gusto. En P. ARIÈS & G. DUBY (dir.). Historia de la vida privada. El proceso de cambio en la sociedad de los siglos XVI-XVIII. Taurus, Madrid. Pp. 266-309.
- FRANKLIN, M. 2004. Foreword. En K. S. BARILE & J. C. BRANDON (Eds.) Household chores and household choices. Theorizing the domestic sphere in Historical Archaeology. The University of Alabama Press, Alabama. Pp. XIII-XIV.
- GIBSON-WOOD, C. 2002. Picture Consumption in London at the End of the Seventeenth Century. The Art Bulletin, Vol. 84 (3): 491-500. Nueva York.
- GIRARD, A. 1977. Le triomphe de "la cuisinière bourgeoise". Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII et XVIII siècles. Revue d'histoire moderne et contemporaine Vol. XXIV: 499-523. París.
- GONZALEZ BERNALDO, P. 2007. Civilidad y política en los orígenes de la nación argentina. Las sociabilidades de Buenos Aires, 1829-1862. Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires.

- GOODY, J. 1995. *Cocina, Cuisine y Clase. Estudio de Sociología Comparada*. Gedisa, Barcelona.
- GUTIÉRREZ AGUILERA, M. S. 2010. Las mujeres jefas de hogar en el Buenos Aires colonial. *Temas Americanistas* Vol. 25: 26-54. Sevilla.
- HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, M. 1996. Mujer y noviazgo en Canarias durante el siglo XVIII. *Tebeto: Anuario del Archivo Histórico Insular de Fuerteventura* Vol. 9: 11-24. Fuerteventura.
- JOHNSON, L. & S. SOCOLOW. 1980. Población y espacio en el Buenos Aires del siglo XVIII. *Desarrollo Económico* Vol. 20 (79): 329-349. Buenos Aires.
- JURADO JURADO, J. C. 2000. Forasteros y transeuntes en América, siglo XVIII. El caso de Francisco Fernández de la Fuente. *Revista de Indias* Vol. LX (220):651-662. Madrid.
- KLUGER, V. 2003. Casarse, mandar y obedecer en el Virreinato del Río de la Plata: un estudio del deber-derecho de obediencia a través de los pleitos entre cónyuges. *Fonteras de la Historia* Vol. 8: 131-151. Bogotá.
- KWASS, M. 2003. Ordering the World of Goods: Consumer Revolution and the Classification of Objects in Eighteenth-Century France. *Representations* Vol. 82: 87-116. Oakland.
- LANGA PIZARRO, M. 2007. La gran figura silenciada: la mujer en el primer siglo de la conquista rioplatense. *América sin nombre* Vols. 9-10: 109-122. Alicante.
- LAWRENCE, S. 1999. Towards a feminist archaeology of households: Gender and household structure on the Australian goldfields. En P. ALLISON (Ed.). *The Archaeology of Household Activities*. Routledge, Nueva York. Pp. 121-141.
- LÁZARO RUIZ, M. y P. A. GURRÍA GARCÍA. 1992. La familia y el hogar en Logroño durante el siglo XVIII. *Boletín de la Asociación de Demografía Histórica* Vol. X: 105-114. Gipuskoa.
- LE GOFF, J. & N. TRUONG. 2006. *Una historia del cuerpo en la Edad Media*. Paidós, Buenos Aires.
- MARSCHOFF, M. 2007a. *Gato por liebre. Prácticas alimenticias en Floridablanca*. Editorial Teseo, Buenos Aires.

- 2007b. La alimentación española del XVI al XIX: una perspectiva desde los sentidos. En IMHICIHU-CONICET II Jornadas de Interdisciplina “Fuentes e interdisciplina”, Editorial Dunken, Buenos Aires. Pp 67-75.
2009. La nueva cocina del Virrey: prácticas alimenticias en la estancia de Santiago de Liniers en Alta Gracia, Córdoba. En MUSEO DE LA ESTANCIA JESUÍTICA DE ALTA GRACIA Y CASA DEL VIRREY LINIERS Actas de las VI Jornadas de Historia de los pueblos de Paravachasca, Calamuchita y Xanaes. Corintios 13, Córdoba. Pp. 81-92.
2010. Sociabilidad y alimentación. Estudio de casos en la transición hacia el siglo XIX en el Virreinato del Río de La Plata. Aceptado en A. IZETA (Ed). South American Archaeological Series., British Archaeological Reports Internacional Series. Cambridge.
2011. El cuerpo y la corporización como herramientas metodológicas para el estudio de la cultura material. En M. RAMOS, A. TAPIA, F. BOGNANNI, M. FERNÁNDEZ, V. HELFER, C. LANDA, M. LANZA, E. MONTANARI, E. NÉSPOLO & V. PINEAU (Eds). Temas y problemas de la Arqueología Histórica. Tomo II. Publicaciones del Programa de Arqueología Histórica y Estudios Pluridisciplinarios. Dpto. Cs. Sociales. UNL, Lujan. Pp. 369-382
- 2012a. Enfoques teóricos acerca del cambio social y el cambio en las prácticas alimenticias: una opinión arqueológica. En BABOT, M. del P., M. MARSCHOFF & F. PAZZARELLI (Eds). Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías y otras Historias de la alimentación en Suramérica. Museo de Antropología-UNC-CONICET, Instituto Superior de Estudios Sociales- UNT-CONICET, Córdoba. Pp. 119-137.
- 2012b. Dando un uso a los “indeterminados”: un marco de referencia específico para la zooarqueología de contextos históricos hispanocriollos. *ARCHAEOFAUNA* 21: 175-193.
- s/fa. La sociedad virreinal en Buenos Aires: un análisis desde la cultura material y la alimentación. En prensa en *Revista de Indias*. Madrid.
- s/fb. Los objetos de la alimentación en el Buenos Aires virreinal: entre el mercado mundial y las prácticas cotidianas. En evaluación en *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*. Buenos Aires.

- MARTIN, A. S. 1991. The role of pewter as missing artifact: consumer attitudes toward tablewares in late 18th century Virginia. En MILLER, G. L, O. R. JONES, L. A. ROSS & T. MAJEWSKI (comps). Approaches to material culture research for historical archaeologist. Society for Historical Archaeology, EEUU. Pp. 161-181.
- MILLER LANE, B. 2007. Introduction. En B. MILLER LANE (Ed.) Housing and Dwelling. Perspectives on Modern Domestic Architecture. Routledge, New York. Pp. 1-18.
- MONTANARI, M. 1993. El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa. Crítica, Barcelona.
2003. Introducción. En M. MONTANARI (comp.) El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios. Paidós. Buenos Aires. Pp. 11-15.
- NAVARRETE GONZÁLEZ, C. A. 2007. La mujer tras el velo: Construcción de la vida cotidiana de las mujeres en el Reino de Chile y en el resto de América Latina durante la Colonia. Espéculo. Revista de estudios literarios. Madrid. <http://www.ucm.es/info/especulo/numero36/mujvelo.html> (Acceso 20-5-2013)
- NENADIC, S. 1994. Middle-Rank Consumers and Domestic Culture in Edinburgh and Glasgow 1720-1840. Past and Present, No. 145:122-156. Oxford.
- ORSER, E. Jr. 2008. Historical Archaeology as Modern-World Archaeology in Argentina. International Journal of Historical Archaeology Vol. 12:181-194. Nueva York.
- ORTEGA LÓPEZ, M. 1997. Protestas de las mujeres castellanas contra el orden patriarcal privado durante el siglo XVIII. Cuadernos de Historia Moderna Vol. 19: 65-89. Madrid.
- ORTEGA SÁNCHEZ, D. 2011. Fuentes documentales del Archivo General de Indias para la historia de la mujer extremeña en la América colonial: los autos de bienes de difuntos. El Futuro del Pasado Vol. 2: 469-481. <http://www.elfuturodelpasado.com> (Acceso 15-6-2013)
- ORTEGO AGUSTÍN, M. A. 1999. Familia y matrimonio en la España del siglo XVIII: ordenamiento jurídico y situación real de las mujeres a través de la documentación notarial. Tesis doctoral Universidad Complutense de Madrid. Madrid. <http://www.tesisde.com/t/familia-y-matrimonio-en-la-espana-del-si/2856/> (Acceso 18-6-2013)

- PÉREZ SAMPER, M. 1997. Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna. Cuadernos de Historia Moderna Vol. 19:121-154. Madrid.
- PORRO, N. R., J. E. ASTIZ & M. M. ROSPIDE. 1982. Aspectos de la vida cotidiana en el Buenos Aires Virreinal. Colección del IV Centenario de Buenos Aires, Universidad de Buenos Aires. Buenos Aires.
- REVEL, J.-F. 1996. Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días. Tusquets, Barcelona.
- RIERA MELIS, A. 2003. El mediterráneo, crisol de tradiciones alimentarias. El legado islámico en la cocina medieval catalana. En M. MONTANARI (comp.) El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios. Paidós. Buenos Aires. Pp. 17-50.
- ROBLEDO, N. B. 2000. Mujer y matrimonio en San Miguel de Tucumán desde la temprana colonización hasta mediados del siglo XVIII. Cuadernos de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales 13: 343-360. San Salvador de Jujuy.
- ROTMAN, D. 2009. Historical Archaeology of Gendered Lives. Contributions to Global Historical Archaeology, Routledge, London.
- SANZ DE LA HIGUERA, F. J. 2002. Familia, hogar y vivienda en Burgos a mediados del siglo XVIII. Entre cuatro paredes, compartiendo armarios, camas, mesas y manteles. Investigaciones históricas. Época Moderna y Contemporánea Vol. 22: 165-211. Valladolid.
- SHÁVELZON, D. 2000. The historical archaeology of Buenos Aires: a city at the end of the world. Kluwer Academic/Plenum, Nueva York.
- SHENNAN, S. 1992. Arqueología cuantitativa. Crítica, Barcelona.
- SIMÓN PALMER, M. del C. 1994. Libros antiguos de Cultura alimentaria (s. XV-1900). Imprenta provincial, Córdoba.
- SHACKEL, P. 1993. *Personal Discipline and Material Culture: An Archaeology of Annapolis, Maryland 1695-1870*. University of Tennessee Press, Knoxville.
- SMITH, A. A. 1998. Gender, ownership and domestic space: inventories and family archives in Renaissance Verona. *Renaissance Studies* Vol. 12 (3) :375-391. Londres.

- SPENCER-WOOD, S. 1999. The world their household: Changing meanings of the domestic sphere in the nineteenth century. En P. ALLISON (Ed.). *The Archaeology of Household Activities*. Routledge, Nueva York. Pp.162-189.
- TARLOW, S. 2007. *The archaeology of improvement in Britain, 1750-1850*. Cambridge University Press, Cambridge.
- TAUANZOÁTEGUI, V. & E. Martiré. 1981. *Manual de historia de las Instituciones argentinas*. Ediciones Macchi, Buenos Aires.
- VILLASENOR BLACK, C. 2001. Love and Marriage in the Spanish Empire: Depictions of Holy Matrimony and Gender Discourses in the Seventeenth Century. *The Sixteenth Century Journal*, Vol. 32 (3): 637-667. Kirksville.
- YENTSCH, A. E. 1988. Farming, fishing, whaling, trading: land and sea as resource in eighteenth-century Cape Cod. En M. C. BEAUDRY (Ed.). *Documentary Archaeology in the New World*. Cambridge University Press, Cambridge. Pp. 138-159.
- YUN CASALILLA, B. 1999. Inventarios post-mortem, consumo y niveles de vida del campesinado del Antiguo Régimen. Problemas metodológicos a la luz de la investigación internacional. En YUN CASALILLA, B. (Ed.). *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIX*. Estudios de Historia, Junta de Castilla y León, Consejería de Educación y Cultura, Valladolid. Pp. 27-40.