

Pan, vino y otras yerbas en la mesa colonial mendocina.
Léxico del ámbito alimentario en las actas del cabildo
de Mendoza (siglos XVI y XVII)*

Bread, Wine and Other “Yerbas” in Mendoza’s Colonial Table.
Vocabulary of the Food Field from the Chapter Acts of the
Mendoza’s Town Hall (XVI y XVII Centuries)

Claudia Ferro**

Resumen

Este trabajo aborda la pregunta de cómo se desarrolló el binomio “cultura alimenticia y lenguaje” en la ciudad de Mendoza durante su periodo perifundacional a través del estudio lingüístico de las actas del cabildo. El propósito de esta comunicación consiste en recuperar parámetros culturales pasados a través del léxico disponible con la previsión de que, si se focaliza un aspecto particular de la cultura, surge un léxico más variado y específico que cuando se lo considera de manera general. Como profundización de investigación previa,¹ resulta posible ampliar el repertorio, si se centra la mirada en aspectos particulares más acotados y de menor extensión conceptual.

Las particularidades que muestra el léxico hispánico permiten advertir la transferencia de hábitos de alimentación de origen europeo que –salvo excepción– no se hibridaron con los de los pobladores locales nativos y que en los primeros siglos de existencia de la ciudad eran posiblemente más variados y abundantes. Es posible que aspectos particulares de la vida cotidiana –en este caso, de elaboración y consumo de comida– hayan respondido a cierto interés por reproducir en las colonias el escenario peninsular.

Se ha aplicado una metodología cualitativa con una perspectiva variacionista y un enfoque lexicográfico con un recorte diacrónico, sinstrático y sintópico.

Palabras clave: Mendoza, actas capitulares, léxico, gastronomía y alimentación, periodo perifundacional.

* Proyecto “Análisis filológico de las Actas capitulares de Mendoza (siglos XVI y XVII)”, Universidad Nacional de Cuyo.

** Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina, claudiaferro0215@gmail.com

¹ Temática trabajada en el artículo “Fondo léxico asociado a la producción colonial. Análisis lexicológico de las Actas Capitulares de Mendoza”. *RIVAR* 1(3) (Santiago de Chile, 2014): 98-114. Allí se concluyó que la ciudad que revelan los documentos capitulares tenía acceso a variedad de productos hortícolas y ganaderos en una diversidad que dista notablemente de su perfil productivo contemporáneo; desde una Mendoza perifundacional ganadera se ha llegado en la actualidad a una casi exclusivamente vitivinícola.

Abstract

The present work deals with the question of how was developed the duality between “food culture and language” in the city of Mendoza during its *perifundacional* period through the linguistic study of the town hall documents.

The aim is to determinate the food availability and the local culinary traditions manifested in their relationship with language, expecting to find the arise of a more specific and varied lexicon (if focusing on a particular cultural aspect). From a previous investigation, where items of vocabulary related to the productive field as constituent of a restricted set of heritage voices were collected, it is believed that there might be a possible expansion in the perspective is focused in a more delimited particular aspect and of a lesser conceptual extention.

The features shown by the Spanish language used by the consulted sources allow to notice the eating habits transference from Hispanic origin that didn't get hybridized – with exception of the consumption of “yerba mate” – with the local inhabitants and that in the first centuries of existence of the city were possibly more diverse and varied.

The methodology applied is qualitative with a variationist perspective and a lexicographical approach is diachronic, sinstratic and syntopic.

Keywords: Mendoza, town hall documents, lexicon, food culture, *perifundacional* period.

Introducción

Los primeros años de existencia española en Cuyo estuvieron profundamente condicionados por la historia de Chile, cuya influencia se extendió sobre todos los órdenes de la vida: institucional –porque la Real Audiencia sesionaba en Santiago y detentaba poder resolutivo en cuestiones fundamentales–; religiosa –dado que las autoridades eclesiásticas tampoco residieron en Cuyo hasta el asentamiento de la sede obispal en San Juan de la Frontera en 1834–; económica –la mayor actividad comercial ocurría en la cara occidental de la cordillera por la existencia de su puerto y por el flujo de barcos hacia y desde Perú–; social y cultural, debido a la mayor población y a los viajeros –funcionarios con sus familias, sobre todo– procedentes de Europa. Incluso los habitantes de Mendoza que habían recibido encomiendas en Cuyo y que tenían una sólida situación económica, residían mayoritariamente en Santiago y en La Serena, lo que probablemente contribuyó a la falta de desarrollo autónomo en las ciudades situadas al oriente de la cordillera.

Desde su fundación, las aldeas cuyanas se caracterizaron por la exigüidad de población masculina y una escasa cantidad de mujeres para asegurar la permanencia de los colonos en la región. En tan menguado grupo, algunos eran peninsulares; muchos más, criollos. El desafío de esta nueva tierra consistió en domeñarla: unos pocos y fértiles oasis, rodeados de mesetas áridas, que periódicamente se sacudía con destructivos terremotos o se sumergía en

inundaciones frecuentes, alejada de las costas y, por tanto, destinada a permanecer en el aislamiento, con el único beneficio de carecer de nativos indómitos y beligerantes.

Sin aceptar el determinismo contextual como generador de una idiosincrasia local, es posible pensar que los condicionamientos externos pudieron haber moldeado un modo de ser que más adelante describiría a los cuyanos: gente de campo, de un campo que requería modos de labranza muy diferentes de las zonas húmedas y tierras fértiles, que soportaba inviernos gélidos y veranos secos y tórridos, que se trasladaba con más frecuencia a Chile que a otras localidades de la ladera oriental de Los Andes en busca de bienes, matrimonios o posibles prebendas, que lidiaba cotidianamente con la falta de recursos y otras amenazas. En este contexto se carecía de actividad social y cultural significativa y no era frecuente que los hijos se trasladaran a otros centros urbanos en busca de formación intelectual ya que estaban urgidos a trabajar en el sostenimiento familiar, abocándose a las tareas de labranza, dado que la mano de obra indígena de origen huarpe, además de ser escasa, fue trasladada en alquiler a Chile.

La localización de la ciudad –separada de Chile por la enorme cordillera y de Buenos Aires por una llanura dilatada poblada de etnias hostiles– impulsó el desarrollo de actividades agropecuarias como garantía de subsistencia de la población local, considerando la imposibilidad de importar productos generados en otras tierras. El desarrollo de la agricultura y la ganadería se produjo tempranamente en Mendoza con un sello particular que se analizará a partir del léxico disponible presente en las actas de su cabildo, correspondientes a los dos primeros siglos de existencia de la ciudad.

En los últimos años se advierte un creciente interés por los textos coloniales como fuente para estudios históricos; en esta línea se inscriben, por ejemplo, la digitalización de las actas de cabildo de Talca (Muñoz y L. Adunka, 2015); el análisis de documentos jurídicos como testamentos y actas de dote (Gabbi y Martín de Codoni, 1996; Marcó, 1998) y los trabajos referidos a aspectos particulares de la cultura, que se desprenden de los textos escritos entre los siglos XVI al XIX (Figuroa, 2006; Jeffs Munizaga, 2017; Vásquez González, 2017).

En el caso de Mendoza, las investigaciones de historia local referidas al primer siglo de existencia de la ciudad coinciden en considerar al vino como el producto fundamental en que se sustentaban las actividades económicas. Sin embargo, con frecuencia se menciona la ausencia de información extensa que pueda colocar al periodo perifundacional en el lugar de relevancia que le corresponde (Premat, 2012), sobre todo si se lo compara con las centurias siguientes, mejor conocidas y analizadas (solo por citar algunos: Coria, 1988; Acevedo, 1958; Wentzel, 1984; Prieto, 2000). En este punto, también conviene llamar la atención sobre la abundancia de trabajos referidos a la vitivinicultura en comparación con investigaciones sobre otros ámbitos que constituían la producción local, tales como ganadería, minería o agricultura.

Desde la fundación, la ciudad asumió el cultivo de la vid como central en su esquema productivo: razones de índole alimentaria y especialmente religiosa impulsaron esta práctica que fue complejizándose con la exportación y el pago de impuestos (Aballay

Megliori, 2008) y el sostenimiento de prácticas laborales concomitantes, como la de troperos y arrieros, a cuyo cargo estaba el traslado de los vinos locales (Lacoste, 2013). Las dificultades que someramente refieren las actas del cabildo –únicos documentos completos que permiten indagar sobre los inicios de la ciudad– no impidieron el fortalecimiento productivo de Mendoza hasta convertirse en los siglos XVIII y XIX en un polo vitivinícola principal en el concierto de las provincias argentinas (Palomeque, 2006).

Desarrollo

Almendral - cabra - camoezas - carnero - cebada - cecina - cordero - grasa - harina - higo - higuera - legumbres - limón - maíz - mosto - novillo - orejones - oveja - pasa - pescado - puerco- sebo - tabaco - ternero - trigo - trucha - vaca - vino - yerba.

Solo con 30 palabras los escribanos capitulares podían referirse a la producción agropecuaria local; en este conjunto se reconocen dos grandes campos semánticos: el de las materias primas y el de los subproductos o productos elaborados.

Las materias primas

Aquí, las voces pueden agruparse en dos campos: ganado y cultivos.

El primero incluía <vacas>, <carnero>, <cabra>, <oveja>, <cordero>, <puerco>, <ternero>, <novillo>, <pescado> y <trucha>.

La mayor frecuencia de uso correspondía a <vacas>. Por el contrario, <pescado> y <trucha> registran usos excepcionales en contextos referidos al ámbito religioso. En efecto, parece haber existido limitaciones a la comercialización de pescado, cuya venta debía pagar un canon estipulado a la Iglesia, tal como muestran los siguientes fragmentos:

Leyó una descomunión por el mes de agosto, declarando descomulgadas todas y cualesquier personas que trajesen truchas a la ciudad, de lagunas y ríos... ninguna persona tenía por oficio ni granjería continua derecho a la pesca de truchas [...] por el gusto de comer truchas frescas (Acta del 26-10-1697; IV: 510).

Por cuanto traen algunas personas el pescado y lo venden a escondidas [...] al precio que les parece cada trucha (Acta del 27-7-1697; IV: 505).

Se incluyen estos términos en la categoría “ganado” dado que, si bien no sería el resultado del laboreo del ganado y se conseguían solo por la recolección, de todas formas aportaban al conjunto de productos alimenticios disponibles. Una labor pendiente en este campo es la determinación de la especie que los ciudadanos locales designaban con la denominación de

<trucha>, ya que esta variedad de peces no es autóctona de América del sur y, o bien fue introducida tempranamente (cosa dudosa, ya que con los medios disponibles, la introducción de variedades de peces no parece haber sido viable ni sencilla) o bien aplicaban la denominación conocida transfiriendo el nombre a otra variedad autóctona.²

Esporádicamente se registran también los términos que designan otras especies de animales de granja. En las actas del cabildo de Mendoza (ACM, en adelante) solo aparecían integrando las listas de bienes con los que los vecinos pagaban derramas³ ante la falta de dinero metálico. A diferencia de lo que ocurría con <truchas>, este ganado era de claro origen europeo y es muy posible que hubiera sido introducido desde Chile. No parece haber sido una producción de altos volúmenes (en términos relativos a la ciudad), a juzgar por la ausencia de determinaciones capitulares en cuanto a comercialización, impuestos ni laboreo. Las voces que lo designan son patrimoniales hispánicas de origen latino y conforman un léxico disponible antiguo y fuertemente consolidado en la lengua española.

El ganado vacuno constituía la producción ganadera “fuerte” de Mendoza. Se practicaba en “estancias” que estaban fuera del ejido, especialmente en el valle de Uco. El término “estancia” no tiene alta frecuencia de uso en las ACM, pero cada vez que aparece lo hace en relación con la producción bovina, denotando una propiedad extensa en la que se engordaba y criaba el ganado traído en pie desde la llanura pampeana. Debe haberse tratado de volúmenes importantes de animales para la época, tal como leemos en este fragmento: “Me hallo al presente con mil quinientas vacas [...] gordas e invernadas” (Acta del 2-2-1689, IV: 261).

Existen en las actas capitulares abundantes referencias a dicha actividad en contextos referidos a la provisión de carne (en las ACM “el obbligo de abasto de carne”, derecho monopólico que duraba el tiempo que el cabildo estipulaba en acuerdo con los productores), las actividades de laboreo del ganado (<vaquería> y <vaquear>, en relación con el traslado de ganado; <carnicería> y <desjarretar> en referencia al sacrificio de animales para su venta) y los lugares de realización de la práctica (<matadero>):

Sacar [pagar por valor de] el diez por ciento de las tropas de vacas que sacaren de esta jurisdicción (Acta del 17-11-1699; IV: 587).

[Se dispone que] no se saquen reses enlazadas por las calles sino que se maten en él, se desjareten en el corral del matadero (Acta del 5-2-1689; IV: 260).

Hice postura al abasto de la carnicería [...] a la obligación que hago [...] de dar abasto de carne invernada (Actas del 31-10-1693, IV: 408; 8-3-1687, IV: 207, 24-4-1688, IV: 230).

² Al respecto, Zamudio en sostiene que las especies que pescaban los huarpes laguneros eran truchas. En <<http://indigenas.bioetica.org/base/base-d4.htm>>

³ Con este término se designaban los diversos impuestos estipulados para costear gastos extraordinarios y/o eventuales.

Se observa la presencia de todas las clases de palabras (sustantivos, adjetivos y verbos) que funcionan como denotadores específicos de particularidades de la producción bovina: <invernado/a/os/as>, adjetivo que designaba el ganado que había permanecido en la estancia ganando peso para su traslado y/o venta; <carne>, <carnicería> (con un cambio semántico respecto del significado más común en la actualidad, ya que la primera acepción de la voz que registra el *Diccionario de la Lengua Española* es “tienda o lugar donde se vende al por menor la carne para el abasto público”; los otros usos son empleos metafóricos) y <matadero>. En cuanto a los verbos <vaquear>, <desjarretar>, <matar> y el sintagma verbal “dar abasto” eran necesarios para describir la actividad durante el periodo perifundacional mendocino.

Este léxico disponible está compuesto exclusivamente por voces patrimoniales hispánicas, latinismos en su mayoría; <cabra> y <vaca> son los términos más antiguos (mediados del siglo X) mientras el resto, obtenido especialmente por derivación, data de entre los siglos XI y XIII. Las voces derivadas, asimismo, registran larga tradición en la lengua española. No hay innovación neológica durante el periodo estudiado, ni adopción de xenismos americanos.

Los cultivos

Las voces referidas a los cultivos constituyen un conjunto limitado que refiere a la producción agrícola mendocina; valen para él las mismas afirmaciones relativas al léxico disponible del ámbito ganadero, con la excepción de dos términos autóctonos que designaban productos de notable incidencia en la vida alimenticia local: <maíz> y <yerba>.

<Maíz> fue tempranamente empleada por Hernán Cortés en sus *Cartas de relación 1519-1526*). Covarrubias la registró en su *Tesoro de la lengua castellana o española*, de 1611 con el significado actual;⁴ en 1734 el *Diccionario de Autoridades* (en adelante DA) definió de la misma manera esta planta. Corominas, por su parte, la dató en 1500 y recuperó una etimología tahína (“mahís”) para la palabra que ingresó como préstamo con acomodación fonética al hábito articulatorio de la lengua española.

En el caso de <tabaco>, que desde sus orígenes designaba la planta americana conocida desde la llegada de los conquistadores hispanos, la denominación es, en realidad, evolución de un arabismo existente en la península ibérica de manera previa que denotaba una planta medicinal. Debe haber recibido el nombre por analogía en su forma y empleo ya en 1500 (según Corominas) y en 1734 DA⁵ ingresó la entrada con el significado relativo a su producción y consumo actual.

⁴ “Una suerte de panizo que hace una mazorca y en ella unos granos amarillos o rojos, tamaños como garbanzos, de los cuales molidos hace pan la infima gente. Plinio lo llama *Milium indicum*”. Resultan interesantes dos aspectos: en primer lugar, presentar el cultivo como conocido ya en el siglo I –situación que se explicaría por la semejanza y confusión con otro cultivo– y lo que sería más significativo, el ser considerado alimento de las clases menos favorecidas.

⁵ “Planta de Indias [...]. De las hojas secas y molidas hacen un menudo polvo, que adobado con otros ingredientes se usa para tomarlo por las narices por medicina, aunque ya se ha hecho tan común que ha pasado a costumbre general y aun a vicio. Este polvo se llama también tabaco como la planta, la cual tomó el

La mayor frecuencia de uso la registra la palabra <trigo>. La producción triguera en Mendoza parece haber sido la de mayores volúmenes y por supuesto, mayor nivel de importancia en tanto que materia prima para la elaboración del pan. Se designaban todos los aspectos de su práctica con un léxico disponible escaso, aunque suficiente y con valores semánticos particulares. La recolección del trigo, que se realizaba en los primeros meses del año, se denominaba con un sintagma siempre reiterado: “Por ser tiempo de coger las sementeras de trigo...” (Acta del 11-1-1681; IV: 134).

<Coger las sementeras> y <coger las chacras> eran las formas de designar lo que genéricamente y con el paso de los siglos se denominó “cosecha”. No hay referencias en las ACM a los mecanismos de obtención de semillas para las sementeras; se desconoce cómo se obtenían las semillas por sembrar, ya fuera por compra o por producción propia. Que la voz <cosecha> constituía el léxico disponible en la época, da fe de distintos pasajes en que se emplean palabras derivadas como <cosecheros> en frecuente colocación con <uva> y <viña>.

En relación con este aspecto, la colocación sintagmática de <trigo> y <vino> presenta matices interesantes: se coloca en el mismo nivel una materia prima junto con un producto elaborado (lo natural habría sido equiparar “trigo” y “uva” o bien “harina” y “vino”): “Trigo y vino...” (Acta del 18-8-1663; III: 273); “Por haberse cogido las cosechas del trigo y hecho las vendimias...” (Acta del 29-4-1679, IV: 85).

En la época perifundacional, trigo y cebada se producían en el ejido de la ciudad en superficies de pequeña escala a las que se denominaba <chacras> –voz americana, uno de los escasos ejemplos de adopción de términos locales–. No se registran referencias a la exportación de ninguno de estos bienes, lo cual sería evidencia de que se practicaba una producción de subsistencia y consumo local. “... Están para coger las sementeras de trigo y cebada...” (Acta del 4-2-1662; III: 215).

Con una frecuencia de uso muy inferior, aparecen términos denotadores de otros cultivos locales: variedades de manzana, orejones (que permitirían inferir la presencia de otras variedades de rosáceas, como los duraznos y ciruelas):

Recibí [como parte de pago] limones de Saura a razón de dos pesos cada uno (Acta del 28-6-1697, IV: 525).

Dándosela [el agua] para el almendral de la Compañía (Acta del 22-7-1690, IV: 302).

Ocupados que están los vecinos y moradores cogiendo sus chacras de trigo y demás legumbres (Acta del 11-1-1687 IV: 205).

nombre de la provincia donde se cría o de una isla, así llamado en América meridional. Covarrubias dice que esta hierba la conocieron los antiguos [...] y que la descubrió el demonio para dársela a sus sacerdotes”. Llama la atención, en primer lugar, la intertextualidad con Covarrubias, que no la incluye en su repertorio; en segundo, la ignorancia de que era desconocida por los antiguos y finalmente, su condición de cultivo maligno.

Los que fueren cosecheros de trigo, vino y las demás legumbres (261).

El pedazo de tierra que tiene cercado y con higueras (Acta del 18-8-1639; II: 354).

El otro bien que se producía en Mendoza y que no solo se ha sostenido, perfeccionado e incluso sofisticado es la uva. Hoy en Mendoza es la actividad emblemática y en el análisis diacrónico de los documentos que contienen referencias afines puede observarse que

- a) no existen en las ACM referencias a variedades de uvas que pudieran originar vinos varietales; tampoco se mencionan los mecanismos de obtención de plantas.
- b) Predominan las denominaciones genéricas: <uva> y <vino>, aunque se registran sintagmas que aportan significados específicos a la denominación genérica <vino>: <vinos claros, nuevos, remostados, añejos>.
- c) La alta frecuencia de uso probaría la importancia que la actividad vinícola tenía para la ciudad.
- d) Las voces se emplean en contextos en que aparecen otros topónimos, fundamentalmente en Buenos Aires, lo que confirma la idea de que el vino y sus derivados, junto en menor medida con otros derivados de la uva, eran un bien exportable, cuyos volúmenes excedían las necesidades del consumo local.
- e) Los términos del vino aparecen con frecuencia en contextos referidos a la dimensión impositiva, lo cual daría fe de la importancia que la actividad registraba para la economía de la ciudad.
- f) Se cultivaba en áreas reducidas que se denominaban “chacras” ubicadas dentro de los “muros” de la ciudad y que constituían la unidad productiva universal y prototípica de los pobladores coloniales mendocinos: la casi completa mayoría de los vecinos era dueño de casa y chacra, con “guerta y viña”.

Hay voces emparentadas semánticamente con la actividad vitivinícola en Mendoza, que, como en casos anteriores, no contaba con expresiones alternativas ni sinonímicas: <bodega> y <bodegueros>, <cosecha> y <cosecheros> para la referencia al labores de la uva; excepcionalmente <vendimia> y, frecuentemente, <cosecha>. Otra vez, el conjunto es muy limitado, aunque suficiente. Tal como leemos en este fragmento: “...Que todos los que tienen bodega...” (Acta del 8-7-1679; IV, 89; 12-1-1608, I: 427).

Los productos elaborados

La manufactura de derivados se refería en especial a tres componentes fundamentales de la producción agropecuaria mendocina: el trigo, la carne y la uva.

En relación con la primera, se registran en las ACM <harina>, <harina cabal>, <molino>, <maquila> y <molinero>, conformando un conjunto escueto y suficiente para referirse a la

producción gramínea en Mendoza, que se completaba –tal vez en un comercio de menor alcance– con la cebada usada para el engorde del ganado vacuno.

No se les da su fanega de harina cabal [...] maquila [...] molino (Acta del 8-5-1688, IV: 231).

Hacer el bizcocho para el sustento de los soldados (Acta del 3-1-1605; I: 322; 17-11-1663; III: 276).

A propósito de la uva, además del vino, se producían <mosto>, <vinagre> y <pasas>. Estos cuatro productos eran bienes de exportación local: “Carnero, cabra, oveja, cordero, puerco, vaca, novillo, trigo, maíz...mosto, higos pasados pasa, orejones y camoezas...” (Acta del 9-1-1604, I: 274-275; 6-10-1657; III: 171).

Además del consumo en fresco, de la carne se obtenían <cecinas>, <sebo> y <grasa>, bienes que satisfacerían las necesidades internas y podían “exportarse” a Buenos Aires; se registran prácticas de competencia desleal en relación con su comercialización:

botija de grasa y el sebo (Acta del 20-3-1688, IV: 229; 5-1-1690, IV: 289).

algunos lo ocultan por alterar el precio (Acta del 12-11-1695; IV: 482).

Toma a su cargo lo que quisiere dar, sea cecina o vacas (Acta del 5-1-1665, III: 320).

Solo se mencionan dos productos manufacturados importados en la ciudad: <yerba> y <tabaco>. El primero podría incluirse en el léxico disponible del campo alimenticio y sería interesante comentar algunas particularidades.

Que este cabildo le dio facultad para que pusiese posturas en los géneros de yerba y tabaco (Acta del 11-9-1694, IV: 447).

[Ha ordenado el fiel ejecutor] que la yerba se venda a tres reales la libra [...] y por haber habido quejas de que se le ha levantado el precio, se determinó por ser bien común, se [...] guarde lo que está dispuesto por el arancel (Acta del 3-7-1694).

En primer lugar, se comercializaba en las <pulperías> (otra concesión al léxico de cuño americano); siendo claramente un producto foráneo, su precio se ajustaba a los vaivenes de la “importación”. De hecho aparece en contextos “inflacionarios” vinculados con su escasez o bien con los precios elevados que suelen acompañar a los productos suntuarios. También está en colocación con <tabaco> y, si bien no se menciona el origen del producto, se sabe que procedía del norte argentino.

Se desconoce si antes de la llegada de los jesuitas a las misiones del Paraguay y NEA se conocía en Cuyo este producto que en su zona de producción fue rápidamente adoptado por los colonos asunceños. Los registros capitulares datan de la época posterior al impulso industrializador que la yerba mate tuvo en las misiones jesuíticas.

La voz aparece registrada con la grafía “yerba” en el *Diccionario usual de la Academia* de 1780 y solo como variante alomórfica de <hierba>.⁶ Con el significado de “planta base para la preparación de una infusión” está ausente en los diccionarios correspondientes al periodo estudiado. El primer registro del CorDE,⁷ sin la acepción local de la voz, es de 1682. En las ACM no aparece en colocación sintagmática con “mate”⁸ y se desconoce la forma en que la yerba era consumida, si como infusión fría o caliente. De todas formas, la referencia capitular pone de relieve la importancia que este producto tenía para los vecinos mendocinos.

En suma: el léxico disponible propio del campo alimentario en Mendoza, en su periodo perifundacional, constituye un corpus limitado, con fuertes relaciones semánticas, ausencia de sinónimos y consiguiente alta frecuencia de uso. La organización interna de cada campo es la siguiente:

Tabla de producción organizada según frecuencia de uso

PRODUCTO PRIMARIO	UNIDAD PRODUCTIVA	ESTABLECIMIENTO PRODUCTIVO	ACTIVIDADES DE LABOREO	PRODUCTO DERIVADO
UVA	VIÑA	BODEGA	COSECHA	VINO (CLARO, AÑEJO) VINAGRE, MOSTO
VACAS*	ESTANCIA	MATADERO	VAQUEAR – CARNICERÍA	CARNE – CECINA- SEBO – GRASA
TRIGO	SEMENTERA	MOLINO	RECOGER – MOLER	HARINA (CABAL, FINA)
MAÍZ Y LEGUMBRES	CHACRA	-----	RECOGER	-----
PESCADO, TRUCHA, CARNERO, CABRA, OVEJA, CORDERO, PUERCO	-----	-----	-----	-----

* Esta voz es la única que cuenta con voces relacionadas que especifican su significado: <novillo>, <ternero>.
 Fuente: elaboración propia.

⁶ Resulta llamativo el empleo de esta denominación para la planta americana, ya que “hierba” denota un vegetal de escasa dimensión y altura. En cambio, la yerba mate (*Ilex paraguariensis*) es un árbol que alcanza entre 12 y 15 metros de altura.

⁷ Corpus en línea de textos antiguos del español, gestionado y alimentado por la Real Academia española.

⁸ La voz “mate” es un quechuismo de incorporación tardía que significa “calabaza”.

La persistencia a lo largo de los siglos corresponde a las voces <uva> y <vino>. Por su parte, <viña> aparece con mayor frecuencia en relación con el tiempo de cosecha o bien ligada a desastres climáticos (especialmente la “pluvia” de piedras, en referencia con el granizo). <Vino>, además, se reitera en entornos textuales del pago de impuestos y cobro de derramas, dando prueba de que, como se expresó más arriba, era objeto de trueque, dada la exigüidad de dinero metálico en la ciudad durante largos periodos de tiempo.

La situación productiva de materias primas y elaboradas del ámbito alimenticio parece haber atravesado las siguientes etapas:

- a) Producción para el sustento de los pobladores locales.
- b) Producción para el sustento y la exportación. En esta etapa aparecen nuevos topónimos coloniales, haciendo de Buenos Aires el principal destino de los productos manufacturados de origen mendocino.
- c) Importación de bienes de consumo alimenticio (yerba y tabaco).

En este esquema parecen haber tenido presencia solo el vino (y sus productos derivados, especialmente el mosto, aunque también pasas y vinagre) y algunos derivados de la carne (se registran citas capitulares referidas a la venta en Buenos Aires de botijas de grasa y sebo). El resto de la producción debe haber sido de consumo local, lo cual haría suponer bajos volúmenes elaborados, la ausencia de una demanda por parte de los habitantes de la zona pampeana o la imposibilidad de sortear la distancia manteniendo la calidad de los productos en fresco).

En cuanto a la etimología de las voces denotadoras de producción primaria, con excepción de <maíz>, <yerba> y <tabaco>, en todos los casos se trata de voces patrimoniales hispánicas, de origen latino y larga tradición en la lengua española. Hay ausencia total de términos referidos a la fauna y flora autóctonas, que constituían la base de la dieta huarpe (guanacos, quinua...).

La mayor frecuencia de uso de <vacas> en relación con puercos, corderos, ovejas, carneros, y cabras podría evidenciar la diferencia de volúmenes producidos.

Conclusiones

El lenguaje como eje articulador de la experiencia humana en su contacto con la realidad es un conjunto de voces ordenadas según distintos criterios –campos semánticos, esferas, asociaciones léxicas, paradigmas derivativos– que vehiculizan el modo de ver, comprender y vivir el mundo por parte del hombre.

De la lectura y análisis lexicográfico de las actas del cabildo de Mendoza pueden inferirse las siguientes particularidades del ámbito alimenticio:

En primer lugar, en todos los órdenes de la vida comunitaria, el alimenticio incluido, parece haber existido un interés, explícito o inconsciente, por reproducir la sociedad colonial

hispanica peninsular. Esta afirmación se sustenta en la constatación de que, con escasas excepciones, la producción agrícola y ganadera era de origen europeo. En relación a este aspecto, el perfil productivo local fue, desde el periodo perifundacional, muy variado y a la vez muy distinto del perfil productivo actual.

Los escasos productos de origen americano manifestaron dos situaciones: el maíz se incorporó con fuerza a la producción y consumo local mientras que la yerba y el tabaco, por ejemplo, eran importados en Mendoza. Por su parte, la viticultura casi inmediatamente derivó en vitivinicultura y esta actividad es la única de origen perifundacional que se ha sostenido, profundizado, mejorado y enriquecido con el paso de los siglos. El vino como principal derivado de la uva parece ser el primer producto de exportación local. Otros derivados de la uva también se producían en escala comercial exportable.

Las obligaciones impositivas vinculadas con el vino siguen constituyendo, como en el siglo XVI, fuente de conflicto y problemas. En la época estudiada, su comercialización implicó fuertes enfrentamientos con Buenos Aires, cuya solución tuvo que dirimirse en la corte virreinal.

Por su parte, la ganadería parece haber tenido una importancia en la vida económica y cotidiana que fue languideciendo con los siglos. Se practicaba ganadería de invernada del ganado en pie llegado de las zonas húmedas, destinado al consumo local y al traslado hacia Chile. Para satisfacer esta demanda se cultivaba cebada, práctica que posteriormente perdió su relevancia hasta desaparecer del entorno local. Se comercializaban en Buenos Aires productos derivados del ganado vacuno. El consumo local se completaba con otros tipos de ganado (porcino, caprino) e incluso se incorporaba a la dieta el pescado extraído del sistema de lagunas de Guanacache.

En el ámbito de la producción agraria, integran el léxico disponible de alta frecuencia de uso hiperónimos (<géneros de la tierra>, <legumbres>) para referirse a hortalizas y verduras criadas en las <chacras> (americanismo de temprana adopción en Mendoza). Del análisis se desprende que el trigo se producía en escala local (a diferencia de lo que ocurría con el vino) y durante los dos primeros siglos de existencia de la ciudad, su cultivo parece haberse aclimatado a esta geografía. De su importancia para la subsistencia dan fe las referencias capitulares a la regulación de los molinos y su funcionamiento. Mientras se observa temprana referencia a árboles frutales de origen europeo, el léxico referido a la producción autóctona es más tardío: yerba y tabaco eran bienes negociables que se comercializaban en las pulperías junto con otros “géneros de la tierra”. Dada su constitución sintagmática, tanto el mate como el hábito de fumar parecen haber tenido amplia difusión y, a diferencia de lo ocurrido con el maíz, no parece haber habido intento de cultivarlos en Mendoza.

La adopción de productos “exóticos” a la cultura europea se produjo al unísono del correspondiente préstamo lingüístico. Por otra parte, el relativo éxito de la yerba revelaría el dinamismo del comercio de nuestra ciudad con otras ciudades virreinales al este de la cordillera. No se habría repetido esta situación hacia el oeste, toda vez que el mate no forma

parte de la cultura chilena. En este sentido, es posible que el tabaco haya llegado a Chile procedente de Centroamérica y no desde el NEA y Paraguay, donde se lo cultivaba.

Por último, las ausencias de voces relativas a la fauna y flor autóctonas (<quinua>, <guanaco>) también evidencian cierto rechazo o bien escasa adhesión a la alimentación típica de los habitantes patrimoniales locales.

En el ámbito de manufacturas asociadas con los alimentos, otros documentos coloniales (por ejemplo, las actas de dote) incluyen un mínimo léxico que se vincularía con la elaboración de comida: “batea de/para amasar”, “pailas” y “ollas”; la carga semántica de estas voces manifiesta como sema común el ser “utensilios de cocina”, sin denotar “recetas” o “platos”.

En síntesis: el léxico del ámbito alimentario formado por escasos americanismos y un predominio de voces patrimoniales hispánicas, en general de origen latino, no revela mayores novedades, en relación con el léxico del esquema productivo en general.⁹ La exigüidad de voces permitiría concluir que las políticas públicas se vinculaban con la provisión de insumos comestibles, que responderían al interrogante de “¿Qué comer?”. En cambio, el “¿Cómo comer?” quedaría reservado a documentación colonial no jurídica del ámbito privado, en relación con las manufacturas, objeto por desvelar en investigaciones centradas en documentos familiares tales como epistolarios, recetarios y testamentos.

Fuentes

- Academia Nacional de la Historia. *Actas capitulares de Mendoza. Tomo I. Años: 1566 a 1609*. Buenos Aires, Academia nacional de la Historia, 1946.
- Junta de Estudios Históricos de Mendoza. *Actas capitulares de Mendoza. Tomo II*. Mendoza, Junta de Estudios Históricos de Mendoza, 1961.
- Academia Nacional de la Historia. *Actas del siglo XVII*. Mendoza, 1979.
- Academia Nacional de la Historia. *Actas capitulares de Mendoza*. Buenos Aires, Academia Nacional de la historia, 2011.

Bibliografía

- Aballay Megliori, G. (2008). *La Corona demanda tributo. El léxico impositivo de la época colonial en la región de Cuyo*. San Juan, Editorial UN San Juan.
- Acevedo, E. (1958). “Los impuestos al comercio cuyano en el siglo XVIII. 1700- 1750”. *Revista chilena de historia y geografía* 126: 34-76.

⁹ Analizado en trabajo anterior, citado en el comienzo.

Coria, L. (1988). *Evolución económica de Mendoza en la época colonial*. Mendoza, UNCuyo.

Draghi Lucero, J. (s.f.). *Fuente americana de la Historia. Descripción de la provincia de Cuyo. Cartas de los jesuitas mendocinos*. Mendoza, Biblioteca de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza, III.

----- (s.f.). *Investigaciones históricas de Juan Draghi Lucero. Realizadas por el autor en los archivos de Mendoza y Chile*. Mendoza, Zeta editores.

Figuroa, P. (2006). “Los molinos hidráulicos en Mendoza (Argentina) durante el periodo colonial (S. XVI, XVII y XVIII)”. *Universum* 21(1): 28-47.

Gabbi, A. y Martín de Codoni, E. (1996). *Mendoza en sus testamentos: siglos XVI, XVII y XVIII*. Mendoza, UNCuyo, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras.

Jeffs Munizaga, J. (2017). “Chile en el macrocircuito de la yerba mate. Auge y caída de un producto típico del Cono Sur Americano”. *RIVAR* 4(11): 148-170.

Lacoste, P. (2013). *Vinos de capa y espada*. Mendoza, Antucura editorial.

Marcó, M. (1998). *Quién era quién en Mendoza: índice de los testamentos en actuaciones notariales*. Mendoza, edición del autor.

Martín de Codoni, E. et al. (2009). *Las cartas de dote en la Mendoza colonial: recuperación del patrimonio documental en protocolos notariales*. Mendoza: UNCuyo, Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras.

Michieli, C. (1996). *La fundación de las ciudades de Cuyo (ensayo histórico)*. San Juan, Ansilta.

Muñoz, J. y Adunka, M. (2015). “Actas del cabildo de la villa de San Agustín de Talca (Reino de Chile, 1759-1815)”. *RIVAR* 2(5): 160-270.

Palomeque, S. (2006). “Circuitos mercantiles en San Juan, Mendoza y San Luis. Relaciones con el ‘interior argentino’, Chile y el Pacífico Sur (1800-1810)”. *Anuario JEHS* 21.

Premat, E. (2012). *La bodega mendocina de los siglos XVI al XIX. Haciendas y chacras: sus instalaciones vitivinícolas*. Tesis doctoral, Universidad Nacional de Cuyo.

Prieto, M. (1983). *Formación y consolidación de la sociedad en un área marginal del Reino de Chile*. Tesis doctoral.

Vásquez González, A. (2017). “El pan artesanal de San Miguel Tecomatlán, México”. *RIVAR* 4(11): 11-135.

Wentzel, C. (1984). “Los flujos de circulación de Mendoza 1783-1821”. *VI Jornadas de Historia Económica*, Córdoba.

Diccionarios

Academia Argentina de Letras. (2003). *Diccionario del habla de los argentinos*. Buenos Aires, Espasa / Planeta.

Academia Argentina de Letras. (2010). *La Academia y la lengua del pueblo. El léxico del vino*. Buenos Aires, Academia Argentina de Letras.

Corominas, J. (1997). *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*. Madrid, Gredos.

Asociación de Academias de la Lengua española. (2005). *Diccionario panhispánico de dudas*. Colombia, Santillana.

Real Academia Española. (2001). *Diccionario de la lengua española*. Madrid, Espasa.

* * *

RECIBIDO: 30/12/2016

APROBADO: 30/8/2017