

La Mesa y la Cuja en el Colegio Jesuita de Mendoza

Pan, Te, Café, Tabaco, Yerba, Azúcar, Carne y Harina...

Ah!, me olvidaba, velas y leña...

arq. Patricio Boyle

Palabras clave: Pan, harina, trigo, azúcar, café, te, Yerba (hierba), tabaco

Productores, y consumidores

Los Jesuitas de Mendoza han sido tanto productores como consumidores de estos productos que, por lo demás han sido típicos de las expresiones de cultura, tanto gastronómica como de relación en general. Junto con la evangelización, iban estos productos de la cultura cotidiana.

Por ello el enfoque del tema y título de esta ponencia, en algunos casos, (todos ellos están tomados del Libro del *Gasto y las Entregas* del Colegio, entre 1693 a 1712) se trata de productos de los que la Compañía permitía su consumo, y en otros no.

Por ejemplo, el caso, extraño por cierto, del **Café**, se presenta como absolutamente ausente tanto del consumo, producción, venta o tráfico. En los 20 años que abarca el período de análisis, no se registra ni una vez esta palabra.

El azúcar, es, en cambio bastante consumido, y traído y llevado en los viajes. Producida en las zonas de misiones tropicales, como las del Paraguay y Tucumán y Salta, traficada por los Padres procuradores que la traían desde Buenos Aires, y desde las Misiones y el Puerto de Santa Fe, llegaba hasta el puerto de Buenos Aires y seguramente se exportaba, a otros sitios y se importaba seguramente, a pesar del monopolio, desde el Brasil, está empero bastante resistido su consumo, y uno ve, a menudo una registración contable, forzada que tiene que estar dando explicaciones de para qué y por qué y quién la consumió, y hasta se diría que no estaba en la mesa del colegio.

Venía en panes, que seguramente se producía por el destilado de los cristales que, cayendo directamente gota sobre gota, formaba un *pan* de aproximadamente una arroba y media, es decir unos 15 a 30 kg. Sin embargo los registros de su uso son muy esporádicos, y hay hasta varios años en los que no se menciona consumo

alguno. Pero los registros de cada pan de azúcar, (de tamaños variados), cuando se han terminado, distan entre sí entre tres a cinco años.

En cambio **yerba y tabaco** eran productos misioneros, y que los Jesuitas mendocinos popularizaron no sólo en Chile sino hasta en el Perú, y prácticamente fue su gran fuente de ingresos, quizá no tanto de la procuradería de Mendoza, como la de Las Misiones, en Buenos Aires, ya que el viaje desde los puertos misioneros, hasta Santa Fe o Buenos Aires y de ahí hasta Mendoza encarecía mucho los productos.¹

Más bien se trata de productos populares y democráticos, en especial de pago a los *conchabados*, y en una época en que todo el comercio y los pagos se efectuaban por medio del trueque, y a los esclavos, como aliciente o estimulante.

En la provincia Paracuaria, y casi treinta años después de este período del documento de análisis, se ve la prohibición de que los padres fumen, tanto en público, como en el trato con los sirvientes, como una expresión de lisonjera camaradería con estos. No se pone ninguna objeción, en cambio, al consumo y la aspiración de Rapé que se le llama en los registros indistintamente *raspadura*, o *Polvillo* y que era un derivado del tabaco también producido seguramente en los laboratorios de las misiones, y mucho más apto para exportar a Europa y más sufrido para resistir los extenuantes viajes en barco. Tampoco sabemos, en un momento en el que en Europa se inician tanto los locales de las tabaquerías, como los cafés, si el fumar en liados, o en pipa, (es decir en el lenguaje de la época, *tabaco de humos*, o *tabaco de pito*), estaba entre las prohibiciones, ya sea de hecho o por la costumbre, o si los padres y hermanos podían consumir dentro del claustro y en privado. Lo cierto es que cada vez que se habla de tabaco de humo, se refiere a pago a los conchabados o a los *advenedizos* de las vaquerías y rodeos.

Casi siempre, las numerosas registraciones de yerba mate, y de tabaco van asociadas, y se las encuentra por lo demás relacionadas a los viajes y a las vaquerías, ya sea para consumir o para trasladar, como pagos o como premios y siempre como recreos del trabajo.

No se tienen muchos datos sobre la farmacia del Colegio y las prácticas médicas.

Solo sabemos que en los libros de Temporalidades, aparecen dos hierros de *enfarmas*, es decir que el boticario del colegio (que no debe haber habido uno de modo permanente) producía con azúcar, algún tipo de medicinas que moldeaba con estas hormas para producir tabletas, como las de menta que han llegado hasta el día de

¹ En guaraní moderno, yerba se dice "Ka'a mini" es decir "te jesuita pequeño" es decir picado fino o sin palo, y Ka'a guazú es la yerba con palo.

hoy. Pero aquellas enfarmas, eran casi tan grandes como una lambrilla o mayólica sevillana, (como de 8x8 cm) de manera que había que partirla en trozos para comerla, o tragarla. Podemos pensar que se trataba de los que hoy llamamos *productos de efecto placebo*, y no tendrían, además del dulzor, mucho más que algún extracto de escasa función terapéutica. Si embargo ya se asociaba a al azúcar como un producto medicinal. Prácticamente funcionaba como un *sacramental*, y se diferenciaba del Santísimo, entre otras cosas, en que el enfermo se las podía autoadministrar en los momentos prescritos. Así los usaban los padres, los hermanos, los esclavos y hay grandes cantidades de azúcar registradas para la epidemia de la peste en 1705, juntamente con numerosas mortajas a los pobres y a los mendocinos en general, ya que la muerte era, entonces como ahora, de lo más democrática.

Las he visto en sus ventas en un puesto del Mercado de Sumaipata en la ciudad de Charcas o Sucre, en Bolivia, y sus motivos decorativos y colores eran diversos, y la señora que las vendía, más que suministrar un remedio, lo recomendaba como si de ex votos se tratara, al gusto del comprador –paciente. Como todo, en estos mercados, se regatea y ello da motivo a una extensa negociación que discurre en temas como la elección de los colores, si tienen o no angelitos, o llevan una cruz con la Virgen y San Juan, o si representa el Santísimo Sacramento, como si esas imágenes fueran en realidad el principio curativo. No los probé así que no sé si tenían sabores diferentes o diversos efectos terapéuticos. Casi con seguridad de origen religioso, lo que sí recuerdo es que casi en el siglo XXI se llamaban con el enigmático nombre de *Misterios*, que en el habla del altiplano sonaba algo como *meshderios* y por lo mismo más intrigantes....

En efecto, en el Colegio de Mendoza, el azúcar se emplea como medicamento en especial para tratamientos de garganta y afecciones seguramente de la laringe debido al frío en los cruces de la cordillera a gran altura, como una forma de ganar rápidamente energías y entrar en calor, aún en pleno verano; (es posible que el tabaco de humo, tuviera esta misma función de hacer entrar en calor). Cuando el azúcar se trata de un alimento, y esto es en muy escasas oportunidades, se dan muchas explicaciones, como que es para las *colaciones*, o para las *fiestas de San Ignacio*, o para regalar a tal o cual personaje de la ciudad, en general, *los cariños* que llegan hasta el día de hoy, y que en la época de San Martín dieron lugar a un topónimo, (el barrio *del cariño botado*) aludiendo a lo que es hoy el Barrio Bombal, cerca de la casa de Gobierno.

En cambio, se importan en el siglo XVII varios frascos de **Manjar**, el célebre dulce de leche de origen chileno y que viajan a través de la cordillera hasta el colegio de

Mendoza, cuando Chile no era un reino productor ni de leche, ni azúcar. Se incluyen en el registro los gastos del cajón de embalaje para los frascos.

Los jesuitas de Mendoza, sí producían y consumían grandes cantidades de **trigo y harina**. Se menciona permanentemente entre el gasto ordinario es decir lo de todos los días, juntamente con la **carne y vino**.

No parece que el menú, a partir de estos datos fuera muy variado o exquisitamente sofisticado. Sabemos que se producía una diferencia de clases entre el tipo de carne, para las estancias, y la Viña, **carne de vacuno**, que era la carne pobre y numerosa en cantidad, y para la mesa del colegio, **carnero, o capón de cordero**.

Dice Cervantes, en la segunda frase refiriéndose al estatus y la vida del Quijote

[...]Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados y algún palomino de añadidura los domingos

Esta era la mesa del pobre Don Quijote en 1615, y no era este el caso del Colegio de Mendoza, que aunque muy pobre estaba mucho mejor abastecida. Ya entonces, América era la tierra de las comidas, y en la frondosa y hambreada imaginación de los europeos, era *el país de Jauja*, donde las comidas, caían directamente de los árboles a las bocas de los ahítos comensales, que no hacían más que pensar en la siesta, no en la cosecha o la cocina.

Sólo 80 años después, es decir en este período analizado, de fines del s. XVII y principios del XVIII, la dieta era en mucho muy parecida a la de la tradición española de Europa, ya que no olvidemos, estos mendocinos eran, al fin y al cabo los españoles de Indias.

El trigo se molía en el molino de la Compañía, y este servicio también se exportaba. Muchos mendocinos traían su trigo a moler a la Viña del Buen Viaje, de esto hablan las *Maquilas corrientes*, es decir el porcentaje que se queda el molinero de comisión por la molienda; pero una partida de harina era para el Colegio y otra para la Viña y las estancias, que a pesar de estar a la exigua distancia de siete cuadradas, llevaba su propia economía. Y además hay una gran cantidad de trigo, (aparentemente no molido) que es para consumo de los esclavos.

Se especifican, **el pan, y los bizcochos**, en especial para los viajes, es de suponer, algo parecido a la **galleta marinera** y que no importaba al antigüedad o el moho que

tuviera, conservaba las propiedades y el recuerdo del hogar de partida. Y no siempre en las travesías de las pampas, y la montaña, había dónde reaprovisionarlos.

Curiosamente, a pesar de las palabras *chácara*, y *chacarita*, que es el predio exclusivamente del sembrado de maíz, nunca figura una **harina de maíz** ni comidas de este cereal, con todo y ser americano.

Es muy posible que en esto incida la tradición litúrgica que obligó a sembrar trigo, no solo por la costumbre europea del pan de harina de trigo, sino por la prohibición absoluta de que el pan del altar fuera de otra cosa que no fuera harina de trigo, y ésta era una obligación del Patronato Real, cada vez que se consagraba una iglesia, el Consejo instituía una *partida para campana, cálices y vasos sagrados, aceite para la Lámpara el Santísimo y vino* para consagrar, por la cantidad de curas de la iglesia. De la misma manera que el **vino era de uva** y no de maíz o de mezcal, y las **velas litúrgicas** (al menos dos) del altar debían ser de cera de abejas.

Todo esto determinó la importación de ancestrales costumbres de Europa y el dejar de lado las costumbre indígenas. Si, en cambio, a generar otras nuevas, como que por la carestía, el uso del **sebo de vacuno** determinó toda la iluminación de **candiles**, y el **cuero** suplantó la gran mayoría de los usos del acero y los metales, que eran inhallables.

Distribuidores y traficantes

Podemos suponer, que de las numerosas partidas y llegadas desde y hasta Mendoza, los Jesuitas hacen una verdadera tarea de difusión cultural, y civilización de las costumbres, no ya solo en el tratamiento de los enfermos, sino en la influencia en las mesas cuyanas, con productos que ellos no solo producían , sino que traficaban y hasta creaban mercados.

Aunque estuviera relativamente prohibido el consumo dentro de los colegios, de la misma forma que los productos típicamente mendocinos como las **uvas y pasas**, como **los vinos, alcoholes y aceitunas y aceites**, en las mismas remesas de partidas iban y venían grandes cantidades de **yerba mate, tabaco, azúcar**, que excedían con mucho el mero consumo del viaje. Esto , además se va acrecentando, desde una producción de mero consumo a una producción de excedentes para el comercio e intercambio en especial en el s. XVIII.

La procuradería de las Misiones en Buenos Aires , en la actual Manzana de las Luces, detrás de la Iglesia de San Ignacio, contenía gigantescas cantidades de Yerba mate y tabaco. Esto cumplía las veces del tesoro de un banco, ya que la mayoría de los productos se intercambiaban por trueque en especies.

Desde allí a todos los colegios, con el consiguiente alargamiento del viaje, y encarecimiento del producto, se distribuía a todo el país de entonces y a otros reinos. La principal moneda de Mendoza eran los paños, tanto tejidos en Mendoza, en sus dos telares de la Viña, como los traídos de otras partes, en especial de procedencia de las hilanderías de la estancia de La Ollería de Chile. Por eso podemos suponer que debido a las distancias, yerba, tabaco y azúcar eran productos mucho más raros y costosos.

Empresarios, educadores y artesanos

Las misiones que se hacían a diferentes zonas de influencia, también tenían esta función.

Además de la educación y la evangelización, los Jesuitas llevaron los usos y las costumbres de Mendoza, sus comidas y sus productos artesanales, que representaban la riqueza y la cultura.

Podemos suponer que una parte la constituyen los productos de acero, a menudo elaborados en las herrerías del colegio y Viña. Un cuchillo, un facón, una espada, un florete, eran productos muy raros, y caros por lo escasos. En tiempos y hechos de guerra, estos no solo serán los botines de un malón, sino los productos de carácter mágico más buscados. Una sotana, una espada, un esclavo español, unas prendas de algodón, cintas, cuchillos, y... cautivas... todo eso llevaron a los asaltos de las estancias del sur, no solo como hechos de guerra, sino como el inconfesable objeto del deseo, y al paulatino despoblamiento, con el consiguiente atraso, del Diamante y San Carlos... y el respectivo asesinato del Padre Pizarro, rector del colegio de entonces, mártir por defender la estancia del ataque. Se creaba así una frontera caliente, que finalmente determinará la creación del fuerte de San Carlos en la época de Sobremonte.

Conclusión

Este es el panorama de las producciones de consumo y de excedentes, en el colegio de Mendoza a fines del siglo XVII.

Hay productos, como el café, y el te, que no se mencionan en el período y el documento analizado.

En cambio, otros como la yerba y el azúcar, son ampliamente conocidos y consumidos, en asociación con el tabaco y sus subproductos, como el rapé . Se los usa ampliamente como objetos de intercambio y moneda de trueque.

El azúcar se considera principalmente como un objeto suntuario o medicinal, y se usa como regalo, o *cariños*, o para tratamientos médicos y producción de energía rápida y calorías, prácticamente como la cebolla para el mal de altura y el mareo.

El pan, vino, aceite y la carne, son de los productos característicos de Mendoza, y son ampliamente producidos, comercializados y difundidos desde y hacia Mendoza en todo momento, en cantidades siempre crecientes.