

# Helados: consumo, publicidades, regulaciones y cultura urbana, Rosario (1870-1940)

*ICE CREAMS: CONSUMPTION, ADVERTISINGS, REGULATIONS, AND URBAN CULTURE, ROSARIO (1870-1940)*

*Paula Caldo \**

## *Resumen*

El presente artículo se inscribe en la historia sociocultural, abocándose a describir de manera interpretativa las razones históricas de la producción y el consumo de helados en la ciudad de Rosario, en un período en particular: 1870-1940. En el desarrollo del mismo se articulan una serie de tipos documentales con el propósito de estudiar las condiciones de producción, las regulaciones estatales y los actores involucrados, en un período que posicionó a los helados como un componente de la gramática culinaria local.

*Palabras clave:* Helados; Consumo; Gramática culinaria; Rosario.

## *Abstract*

This article adopts a sociocultural historical approach to examine the production and consumption of ice cream in Rosario between 1870 and 1940. Through an interpretative analysis, it explores the historical factors that shaped this practice. Drawing on various documentary sources, the study investigates production conditions, state regulations, and key actors, highlighting how ice cream became an integral part of the city's culinary tradition.

*Keywords:* Ice creams; Consumption; Culinary grammar; Rosario.

---

\* Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET); Investigaciones Socio-Históricas Regionales (ISHIR), CONICET – Universidad Nacional de Rosario; Ocampo y Esmeralda, Predio CONICET Rosario, Argentina. Correo electrónico: [paulacaldo@gmail.com].

## INTRODUCCIÓN

El presente artículo expone una aproximación a las razones históricas del consumo de helados en la ciudad de Rosario, provincia de Santa Fe (Argentina), en el periodo 1870-1940. Una investigación de esta naturaleza es posible gracias a que la historia de las prácticas del consumo ha constituido una línea determinada dentro de la cual se consolidan con especificidad los estudios sobre el consumo de alimentos, reconociendo aportes valiosos a escala latinoamericana (Aguilar Rodríguez, 2020; Deichler, 2016) como Argentina (Remedi, 2006; Scheinckman, 2017, 2021; Pite, 2016; Pite y Pérez, 2023).

Es importante explicar que la historia de la alimentación y sus prácticas derivadas encuentran referencias cruciales en la historiografía francesa e italiana. Los trabajos de Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari constituyen aportes clave para empezar a problematizar la línea, dentro de la cual el consumo aparece estudiado con sus regulaciones, formas, componentes materiales y formas de sociabilidad comprometidas (por ejemplo, Montanari, 2003, 2004; Flandrin y Montanari [Dir.], 1996). Aunque, en paralelo a estos estudios, fue desarrollándose otra serie de investigaciones con foco en el hambre y la administración estatal a partir de políticas mitigadoras (Vernon, 2011). Estos recuperan una tradición de pesquisas anglosajonas que encuentran su punto de partida en el tratamiento de los motines de subsistencia con los cuales Edward Thompson inició su clásico estudio, *La economía moral de la multitud en la Inglaterra del siglo XVIII* (Thompson, 1995). Sin dudas, en la línea torcida que une la historia cultural con la historia social van entretejiéndose una serie de preguntas que hacen de un tema capilar y cotidiano, como lo es el consumo de alimentos, un nicho de investigaciones que recorren diferentes aristas (Eley, 2008).

En este marco general de producción hacemos foco en el consumo de helados en la ciudad de Rosario. Sabemos que, desde fines del siglo XIX y con mayor impulso en el XX, esta ciudad se proyectó como una urbe portuaria, comercial e industrial (Fernández y Armida, 2000; Falcón y Stanley, 2001; Fernández, 2012). En este punto, diferentes industrias, entre éstas las ligadas a la alimentación, se desarrollaron con carácter expansivo. Justamente, estas últimas, aunque *aggiomándose*, se mantuvieron activas al calor de los resabios de la economía agroexportadora, de la propia de la industria por sustitución de importaciones alcanzando así también la segunda posguerra (Kofman, Lanciotti y Pérez Barreda, 2012).

Por su emplazamiento geográfico, Rosario posee un clima que marca con contundencia las cuatro estaciones del año. Por lo cual, al no ser los helados un alimento de primera necesidad, es correcto preguntarse por qué su producción y consumo se inscribieron como elementos clave y permanentes de la gramática culinaria<sup>1</sup> de esta urbe (Fischler, 1995). En otras palabras, los

helados forman parte de las preferencias alimentarias de los rosarinos no como deseo o tradición, sino como consumo concreto. Por lo cual, en cada barrio de la ciudad se ordena la costumbre de comer<sup>2</sup> helados y, en consecuencia, se multiplican las heladerías<sup>3</sup>. Así, a lo largo de estas páginas, realizaremos una aproximación descriptiva buscando las razones históricas de la producción y del consumo de helados en la ciudad, mismas que provocan definirla como una ciudad *heladista*<sup>4</sup>.

Ahora bien, es importante aclarar que este es un trabajo preliminar y exploratorio. Por lo tanto, corriendo el riesgo de adquirir un tono superficial, su contenido más que cerrar, intentará abrir aristas posibles sobre un tema no visualizado por la historiografía rosarina. De este modo, se triangulará entre unos indicadores que hacen al consumo, otros vinculados a la producción y otros relacionados con las políticas estatales generadas para regular la práctica.

Siguiendo a Fernando Rocchi (1998), entendemos que la historia del consumo es una línea de estudios que en las últimas décadas ha comenzado a transitarse en Argentina, encontrando así muchos puntos originales de exploración. Justamente, para el caso de Rosario son escasas las referencias que podemos hacer al respecto (Liendo y Martínez, 2007; Fernández, 2006, 2010; Caldo *et al.*, 2022). Entonces, la preocupación central de esta propuesta es la relación entre consumo alimentario y gramática culinaria urbana. En este sentido, seguimos la senda que retoma Fernando Remedi (2006) en su tesis doctoral sobre consumo alimentario en la ciudad de Córdoba (1870-1930). Esa investigación es un antecedente crucial para la nuestra, en tanto asume un claro enfoque regional, entendiendo a la alimentación como un hecho total<sup>5</sup> y superando el estilo analítico dicotómico que distingue entre enfoques económicos/materiales y los culturales.

Para dar cuerpo a este trayecto teórico y metodológico nos hacemos eco de los debates actuales en torno a las prácticas de consumo. Desde esa perspectiva, lejos de entender al consumo como un gesto mecánico y reproductivo, lo definimos como una práctica que implica una permanente recreación, apertura y construcción con respecto a los objetos, símbolos o espacios pretendidos. Inés Pérez (2015, 2017a), quien realizó varios estados de la cuestión sobre el tema, explica que “consumir excede la acción instrumental de satisfacer una necesidad, implica también la construcción de identidades sociales, así como la búsqueda de permanencia y distinción social” (Pérez, 2015: 100). Interesa la relación entre consumo y creación de identidades, porque buscamos interpretar cómo el consumo de helados encontró un lugar en la gramática culinaria rosarina y desde allí ancló en la identidad de los consumidores.

Este artículo obedece a un claro recorte espacio-temporal. Con respecto al primero, responder en escala local a la pregunta por el consumo de helados,

requiere algunas precisiones metodológicas. La principal implica explicitar que, siguiendo a Elizabeth Jelin,

lo local es parte de un mundo interrelacionado. Lo local no es contraste con lo global o lo macro, sino más bien como un centro descentrado desde el cual se puede mirar el mundo, una base desde la que se hacen y se quiebran, se modelan y se remodelan las redes de conexiones con otros lugares, pueblos e instituciones (Jelin , 2022: 62).

En esta clave pensamos a la ciudad de Rosario. Es decir, no como una excepción, sino como parte de la trama social propia del proceso de construcción del Estado nacional argentino, en el cual se posicionaron y reposicionaron regiones con sus centros y periferias. Ahora bien, con relación al período estudiado, acudimos a las palabras de José Pedro Barrán: “las fechas son meramente indicativas, pues cualquier fijación estricta es imposible en la historia de la cultura” (Barrán, 2008: 13), para luego afirmar que abordaremos el asunto entre 1870 y 1940. Marcamos dos límites temporales cuyos bordes son troquelados, pero que, sin embargo, son necesarios para ordenar nuestra pesquisa. Durante este lapso ocurre el proceso de modernización de Rosario. El impulso de crecimiento de las últimas décadas del XIX cristalizará con fuerza en el siglo siguiente. Será también en dicho período cuando la ciudad experimente el paso de la sociedad con consumo a la de consumo (Rocchi, 1999). En esta línea afirmamos que consumir es una práctica característica de toda sociedad, pero lo que diferencia a la sociedad de consumo es que esta condición se torna *sine qua non* para el funcionamiento de la misma. Así, estudiaremos la proyección de los helados en la Rosario de la sociedad con consumo y su transformación en el curso de la década de 1920, cuando las prácticas del consumo se establecen como reguladoras del sentido de la inscripción de las personas en las dinámicas sociales. Será en el marco de la sociedad del consumo cuando surjan las primeras heladerías locales. Es oportuno explicitar que el recorte temporal debe marcar paréntesis que se ajustan a la temporada de helados<sup>6</sup>, en tanto es una práctica que afecta a la ciudad entre los meses de septiembre y marzo de cada año, de manera recurrente.

Por último, ordenar los documentos que permitieron historiar las prácticas de producción y consumo de helados en la ciudad no fue una tarea sencilla. Para ello fue preciso capitalizar la gentileza del personal de los archivos locales. En primer lugar, tuvimos acceso al archivo de CICHA, en el que, gracias a su secretaria, Jorgelina Martín, consultamos la revista de la Cámara, en la que pudimos leer historias de heladerías locales contadas por sus propietarios. Luego, visitamos la Biblioteca Municipal de Rosario Dr. Juan Álvarez que albergaba Guías Comerciales e Industriales de la ciudad y los Censos

Municipales, como así también puso a disposición su Colección Histórica Digital, por medio de la cual accedimos a la prensa de la época. Asimismo, en el Museo de la Ciudad Wladimir Mikielievich, Ignacio Lardizabal facilitó la consulta de su archivo fotográfico, de las guías telefónicas de la ciudad que fueron de crucial valor y del diccionario Mikielievich, cuya entrada sobre helados resultó ser el puntapié inicial de nuestra investigación. También contamos con el enorme trabajo de relevamiento de ordenanzas municipales que nos facilitaron Hernán Jiménez y Laura Gómez en la Biblioteca General San Martín, sede del Archivo del Concejo Municipal de Rosario. A lo que sumamos la colección de recetarios antiguos que forman parte de la biblioteca personal de la autora. Como se advierte, los archivos locales están salpicados de *manchas* de helados, pero estas son azarosas, desordenadas y escurridizas, al punto de esconderse en diferentes tipos documentales. Por lo cual, para reunir las fue necesario tener paciencia, contar con la calidez de los archiveros y sostener con fuerza el hilo que permitió finalmente hilvanarlos en esta breve y preliminar historia.

Así, el cuerpo de este artículo se divide en cinco apartados. El primero presenta al menos tres razones históricas que vinculan a Rosario con la producción y el consumo de helados. El segundo se aboca a demostrar que, desde mediados del siglo XIX, los helados son una posibilidad de consumo para los rosarinos. El tercero avanza en las políticas municipales que ordenaron la producción y el consumo en la ciudad. El cuarto se detiene en la figura de los heladeros ambulantes y, el último, analiza la transición de las fábricas de helados a las heladerías, entendiéndolo por estas últimas a unos locales en los que se produce, se comercializa y se consume el producto.

#### TRES RAZONES HISTÓRICAS QUE ORDENAN EL CONSUMO DE HELADOS EN CLAVE LOCAL

Rosario es la principal ciudad de la provincia de Santa Fe, aunque no su capital. Esto se debe a que, sin fecha de fundación precisa, a principios del siglo XIX era una pequeña aldea que nucleaba a comerciantes y operaba como lugar de paso. Pero a partir de la segunda mitad del siglo XIX y más aún en el siglo XX desplegó su desarrollo portuario, comercial y urbano que la catapultó al lugar que hoy ocupa. Entre las características distintivas de la ciudad, existen tres que, en su intersección, generan las condiciones de posibilidad para reconocer una temprana producción de helados con su consecuente consumo.

En primer lugar, en términos historiográficos, a partir de las últimas décadas del siglo XIX, Rosario puede definirse como una ciudad burguesa (Fernández,

2010). Salvando las distancias contextuales, seguimos a Jürgen Kocka, quien, para pensar aspectos generales de Europa y particulares de Alemania, explica,

no forman parte de la burguesía la nobleza, el clero católico, los campesinos y las capas bajas de la población urbana y rural, incluyendo a la clase obrera. En todo caso forman parte de la burguesía los comerciantes, fabricantes y banqueros, los propietarios de capital, empresarios y directores. También incluyen en la burguesía a los médicos, abogados y otras profesiones liberales, los profesores de enseñanza universitarios, los jueces y funcionarios de la administración altos, pero también a los naturalistas, los ingenieros diplomados y los expertos cualificados situados en cargos directivos de grandes empresas (Kocka, 2000: 22).

Esta idea resulta ilustrativa para definir al grupo social que proyectó las dinámicas económicas, políticas y culturales de Rosario a partir de las décadas finales del siglo XIX. Esta ciudad estuvo ordenada por un grupo de comerciantes, profesionales e intelectuales que se articularon entre los negocios portuarios, la industria y las profesiones liberales. A resultas de estas características, en la segunda mitad del siglo XIX surgieron una serie de comercios que se proyectaron con fuerza al siglo XX, dando poder social, político y económico a sus propietarios y, en ese contexto, desarrollando notas de una incipiente industria de producción de alimentos.

Contamos con un documento de crucial valor para mapear la dinámica de crecimiento comercial de la ciudad propio del promediar del siglo XIX. Precisamente, Gabriel Carrasco<sup>7</sup>, reconocido abogado y periodista rosarino, años antes de ocupar el cargo de intendente municipal, se interesó en la construcción de registros estadísticos de la ciudad y, en esa dinámica, elaboró una *Guía Civil y Comercial de la Ciudad de Rosario*, con fecha de edición 1876. El objetivo de la publicación era mostrar con datos precisos cuántos comercios había en la ciudad. Cada capítulo de la *Guía* llevaba como título el nombre de diferentes calles de la ciudad, de las más céntricas a los suburbios. En consecuencia, el contenido de cada uno desagregaba listados de comercios y profesionales con sus nombres particulares y rubros sitios en la calle que daba título al capítulo. En nuestro caso, nos interesó recuperar el número de emprendimientos vinculados a la gastronomía. Si bien en la primera lectura del documento no encontramos referencias directas a la venta o fabricación de helados, si hallamos indicios que nos permitieron reconocer los primeros espacios habilitados al consumo de helados, estos fueron: tambos, almacenes, bares y confiterías.

Queda claro que, para 1876, el rubro alimentos ocupaba una franja importante entre las actividades productivas y comerciales de la ciudad<sup>8</sup>. Sin embargo, por entonces se advierte la preponderancia de las pulperías. De

acuerdo con el *Diccionario del agro iberoamericano*, las pulperías fueron establecimientos de venta al menudeo de artículos de diferentes rubros, por ejemplo, alimentos, bebidas con y sin alcohol, herramientas de trabajo, muebles, vestimenta (Carrera, 2021). Estos locales, además de satisfacer la demanda de insumos materiales, ofrecían al público un espacio de sociabilidad en el cual comer, divertirse, beber, bailar y escuchar música. En general se conformaban con capitales modestos y, para el caso de Rosario, se advierte la presencia de propietarias mujeres<sup>9</sup>. Quizás, esto respondía a la condición menor de estos locales y que, además, en ellas solía servirse comida de olla, actividad que probablemente resolvían las mujeres.

Para entonces la ciudad contaba con numerosos almacenes de ventas por mayor y menor. Los mayoristas proveían insumos a las pulperías y, además, con el tiempo los de venta minorista las reemplazarían. Sin embargo, algunos ingredientes que requerían especificidad en su tratamiento tuvieron sus propios puestos de venta, como así también marcaron una línea en la industria que dará identidad a la ciudad y solvencia económica a distinguidas familias. Por ejemplo, la carne (deriva en la industria frigorífica), el azúcar (refinería) y las harinas (los molinos harineros). Estas últimas ofrecieron la materia prima de las numerosas panaderías, fidelerías y puestos de masitas. Contamos también con bares, restaurantes, confiterías, cafés, licorerías, entre otros emprendimientos ligados al expendio de comida y bebida, que ponían a disposición de los clientes productos a veces de elaboración propia y otras a través de proveedores. Finalmente, los tambos ocuparon su lugar dentro del rubro alimentos.

Después de revisar la calidad y cantidad de unidades comerciales dedicadas a la venta de alimentos, se aprecia que, al finalizar el siglo XIX, Rosario gozaba de una incipiente urbanización. La marcada presencia de pulperías y tambos en la ciudad son prueba de esto. Así, como indicamos la especificidad de las pulperías, es importante destacar la propia de los tambos, en tanto estos fueron uno de los antecedentes directos de la comercialización de cremas heladas. Sabido es que los tambos son establecimientos productivos dedicados al ordeñe de vacas y comercialización de la leche. En la actualidad los existentes cuentan con alta tecnología para la extracción y su producción se inscribe en el mercado mayorista. Pero, estos están muy lejos de la materialidad e impronta de los de antaño. A fines del siglo XIX el tambo implicaba trabajo manual y la comercialización del producto estaba enfocada en la atención de las demandas domésticas y en el fortalecimiento de emprendimientos relacionados con productos derivados de la leche (Florián, 2015). Sandra Aguilar Rodríguez (2020) se encargó de historiar el impacto del valor alimentario de la leche en México. Algunas de sus reflexiones se hacen extensivas al caso estudiado, en tanto se la potencia como un consumo que garantiza salud, pero también como una producción cuyo desarrollo requiere tecnológicas que no llegaban a todas

las latitudes. Esto transformó a la leche, para muchos sectores, en un producto de factura artesanal, local y de escasas condiciones de perdurabilidad.

Justamente, aquí damos entrada al segundo motivo que hace de esta ciudad un espacio apto para la producción de helados. La impronta de la industria láctea caracterizó a la región de emplazamiento. Para el momento en que Carrasco realizó su relevamiento se reconocieron siete tambos, cuyos propietarios eran: Jacobo Juanto (calle Puerto) Bernardo Fouchet (calle San Lorenzo), Manuel Urtado (calle 3 de Febrero), Dionisio Castilla (suburbio), Petrona Cabrera (calle 3 de Febrero), María Ludueña (9 de Julio) y Pedro Baile, quien posiciona su comercio como billar y tambo (calle de Abasto). Estos establecimientos ramificaron en diferentes rubros que sobrepasaron el trabajo del lechero ambulante. Así surgieron queserías, mantequerías y lecherías. Estas últimas fueron tiendas donde se podía consumir al paso diferentes bebidas lácteas, como algunas de las primeras leches y cremas heladas que se produjeron en la ciudad y que se servían durante los veranos (Cárman, 2014; Florián, 2015). En este sentido, son importantes porque muchos tambos derivaron en lecherías.

La articulación entre tambos y lecherías rosarinas la encontramos marcada en el tercer censo municipal, levantado en abril de 1910 (*Tercer Censo Municipal Rosario de Santa Fe*, 1910). En el rubro alimentación se deja explícita la existencia de 188 tambos y lecherías. Es preciso aclarar que para este relevamiento ya no se apuntaron pulperías, sino 1.191 almacenes al por mayor y menor con despachos de bebidas incluidos en algunos y 81 panaderías. Y también se da cuenta de la existencia de 188 entre bares y confiterías. Apuntar los totales de estos rubros es importante, porque también fueron los primeros comercios que asumieron el expendio de helados en la ciudad y que, en el avanzar del siglo XX, serán regulados desde el Concejo Municipal. En el censo siguiente, levantado el 21 de octubre de 1926 (*Cuarto Censo Municipal de Rosario*, 1935), se menciona que entre cafés, bares, confiterías y cervecerías suman 299; las lecherías, mantequerías y queserías resultan 77 y se listan en un ítem separadas de los tambos, que perduran en un número de 12; también se anuncian 26 cámaras frigoríficas y fábricas de hielo. Estas últimas aportaron la principal materia prima para la elaboración de helados en la época (el hielo), como así también fueron espacios de preparación de los primeros helados de agua con sabores frutales o de bebidas alcohólicas. Es importante aclarar que si bien la ciudad de Rosario contaba con insumos (leche, crema y azúcar) para la realización de helados, a partir de la década de 1920, la industria láctea característica del sur de la provincia de Santa Fe, incorporó motores a explosión y eléctricos generando el crecimiento de la fuerza motriz instalada. De este modo, la producción alcanzó mejores niveles de rendimiento reflejados en la proliferación de emprendimientos vinculados con la producción de alimentos (Kofman, Lanciotti y Pérez Barreda, 2012).



Rosario es una ciudad ordenada desde la lógica burguesa, en tanto creció al ritmo de las operaciones comerciales e industriales<sup>10</sup>. A su vez, está ubicada en una cuenca lechera productiva que dio por resultado el crecimiento de la industria láctea con su diversidad de productos. Dos condiciones que adelantan la posibilidad de la producción y del consumo de helados, a la que se suma una tercera propia de la complejidad local que aportó la inmigración interoceánica. Es decir, el crecimiento urbano de la ciudad estuvo acompañado por un copioso arribo de inmigrantes europeos que llegaron con sus capacidades de trabajo y con oficios y tradiciones aprendidas. El Censo Provincial del año 1887 revela que la ciudad contaba con un total de 50.967 habitantes de los cuales 29.971 eran argentinos (58,80%), 11.955 eran de origen italiano, representando así el 23,43% del total, entre tanto el restante 17,77% se componía de españoles, ingleses, portugueses, suizos, franceses, austríacos, alemanes, norteamericanos, paraguayos, chilenos, brasileños, uruguayos, entre otros (Falcón y Stanley, 2001: 81). El porcentaje de población extranjera se mantuvo durante las primeras décadas del siglo XX, destacándose el número de italianos. La oleada migratoria generó sutiles procesos de hibridación cultural entre los cuales la cocina fue un aspecto cuidadosamente atendido, y los italianos fueron consecuentes (Crolla, 2010). Este dato es importante porque, si bien el consumo de aguas y leches saborizadas heladas se remonta a la antigüedad, el helado moderno surgió en Italia, siendo la sorpresa gastronómica en la boda de Catalina de Medici. Tiempo después la fórmula fue perfeccionándose y hacia fines del siglo XVI este manjar refrescante se había popularizado, siendo reemplazado el helado de leche por el de crema. Así, desde Italia prosperó el helado moderno que, en el siglo siguiente, cocineros de esta nacionalidad, como el siciliano Francesco Procopio dei Coltelli, popularizaron en cafés parisinos (Liendo y Martínez, 2007). En esta salida al mundo es que los helados llegaron a Rosario, justamente de la mano de los inmigrantes italianos.

Las primeras fábricas de helados rosarinas tienen este origen, por caso tenemos registros de los años 1920 de la heladería Moderna de Quarantelli (*Revista CICHA*, 42, 1998: 8), o el caso de Giuseppe Capitano (*Revista CICHA*, 66, 2006: 16-17), quien llegó a Rosario escapando de la guerra, o Pedro Comanducci (*Revista CICHA*, 59, 2005: 10-11), quien aprendió el oficio en 1927 y lo prolongó a partir de la década de 1940 en la ciudad. Otro indicador de este origen descansa en que las primeras heladerías exclusivas llevaban en sus nombres referencias a Italia. Por ejemplo, Bella Catania, Catania, San Remo, la Romagnola, Venecia, Gelateria Italiana, Bella Napoli, Italiana, entre otras, costumbre que irá cambiando recién al avanzar la segunda mitad del siglo XX.

Es importante explicitar que Rosario, lejos de ser una excepción en el mapa culinario occidental, recupera una dinámica que venía ejerciendo

efectos en diferentes urbes. Es decir, la impronta de la inmigración italiana en la elaboración de helados impactó tanto en Europa como en América, provocando que, en ciudades como San Pablo, Montevideo, Nueva York, Buenos Aires y, entre otras, la misma París, prospere la práctica de fabricar y consumir helados. Este producto comestible sin ser de primera necesidad, se inscribió en la sociabilidad urbana primero como un postre dulce que involucraba al mundo adulto masculino y en menor medida femenino, para luego, con el tiempo, popularizarse hasta transformarse en una golosina que interpela a las infancias (McKeen, 1991; Mintz, 1996; Collaço, 2008, 2012; Rodríguez Pino y Sciolla, 2013; Pitte, 1996; Weis, 2011; Péhaut, 1996).

Finalmente, por la impronta comercial e industrial, por ser parte de la cuenca lechera santafesina y por las tradiciones italianas ancladas en la urbe, Rosario es una ciudad que produce y consume helados ya temprano en la segunda mitad del siglo XIX.

#### COSTUMBRES EN COMÚN DECIMONÓNICAS: CONSUMIR HELADOS

En el año 1888 se editó uno de los primeros diccionarios de gastronomía latinoamericanos, bajo el título *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*. Este libro, pionero en su especie, tuvo a bien conceptualizar las principales preferencias culinarias mexicanas, estableciendo diálogos con otras regiones y volviéndose un antecedente obligado para estudiar la cultura alimentaria latinoamericana. Como todo diccionario, el texto presentó en orden alfabético las principales comidas y, en ese listado, encontramos en la letra H el término *helados*, desarrollado a lo largo de seis páginas. Esa extensión daba cuenta de la importancia que estos tenían en la época<sup>11</sup>. Realizada esa caracterización general, el texto avanzó con el detalle de cómo debía trabajarse el hielo con la sal para obtener el helado. El proceso indicado era manual y artesanal. Paso seguido, se presentaron las recetas para preparar los diferentes sabores: agua con guindas, de naranjas o limas, de leche, de horchata, de las cuatro simientes frías, en canutos, de almendras, de almendras garrapiñadas, de clavo, de chocolate, de naranja agria, de azahar, de manzanas, de sangría, de vino en champaña, de marrasquino sin leche, de anís, de peras, de crema de vainilla, de piña, de café, de jazmín, de violetas, mantecados de naranja, de gayaba, de zapote prieto, de durazno, de té, de avellanas, de junquillo, mantecado, de toronja, de crema, de granada, de canela. Como puede advertirse, la variedad era notable, pero destacamos aquellos basados en bebidas alcohólicas. Característica que sitúan a los helados en las preferencias alimentarias de los adultos, en el momento de servir el postre. En el conjunto se destacó el *helado italiano*, principalmente por la delicadeza que aportó a su textura la crema. El texto distinguió como particularidad de la cultura culinaria

italiana el uso de la crema de leche que venía a superar en sabor y en calidad a la leche y al agua.

La profusión de recetas para preparar helados tuvo su eco en los recetarios de cocina del siglo XIX. Así, las fórmulas se multiplican, pero en ningún caso en los procedimientos se indica qué pasos seguir para provocar el frío, simplemente dicen: “se pone a helar” o “se lleva a heladera”<sup>12</sup>. En la memoria culinaria argentina quedó la clásica sugerencia de “Helado de espuma” aportada por Corina Aparicio de Pacheco al libro *Cocina ecléctica*, compilado Juana Manuela Gorriti. En dicha receta se indicaba que a las cinco de la mañana debían llenarse hasta la mitad dos tarros de leche, luego se los amarraba al lomo de un caballo y así se lo dejaba trotar largo rato. Gracias al movimiento del animal y de la baja temperatura, se lograba la espuma helada (Gorriti, 2011: 229). Este relato expone el rasgo rudimentario de las técnicas de producción de alimentos, pero también da cuenta de que los helados formaron parte de las preferencias alimentarias argentinas desde el siglo XIX.

Para el caso de la provincia de Santa Fe, Mercedes Cullen de Aldao publicó, en 1914, *La cocinera criolla*, incorporando una cantidad importante de recetas de helados, aunque tampoco se indica el procedimiento concreto con el que se lograba el efecto helado<sup>13</sup>. Ella proponía de crema de vainilla, de almendras, de ananá, de café, de coco, de crema rusa, de chocolate, de frutilla con leche, de limón y de naranja. Si bien para principios del siglo XX argentino el consumo de almendras resultaba suntuoso, no lo eran ni los cítricos ni las frutillas, al menos para la región que ocupa Santa Fe. Además, en cada fórmula, más allá del sabor, se reiteraron tres ingredientes clave del paladar criollo: leche, huevos y azúcar.

Ahora bien, la ciudad de Rosario no contó con un recetario decimonónico, ni tampoco tuvo una matrona filántropa como Mercedes Cullen, abocada a compilar recetas tradicionales. Pero, respondiendo al carácter de ciudad burguesa y abierta a la inmigración europea, uno de los primeros recetarios que se imprimió en la localidad fue una traducción de *El verdadero rey de los cocineros (s/f)*, de autor anónimo. Concretamente, el italiano Alfonso Longo arribó a la ciudad en 1896. Una vez instalado se abocó a trabajar de manera autodidáctica en el mercado editorial. Fue canillita, vendedor ambulante de libros hasta que montó una incipiente librería que luego se convirtió en una de las primeras imprentas locales, La Americana. Así, en los años 1920's viajó varias veces a Europa en busca de ideas innovadoras para transformar su negocio. En esas incursiones acuñó un estilo editorial popular y masivo y, además, una serie de obras para traducir en clave local e imprimir. Entre esos libros incorporó tres recetarios de cocina, entre los que aparece el mencionado. Este recetario en particular fue utilizado en las cocinas de restaurantes rosarinos (Caldo, 2014). La propuesta ofrecida era tanto de manjares salados como dulces y, para nuestro interés, presentó un capítulo dedicado a los helados.

El capítulo abría con indicaciones de uso de la “Sorbetera de familia”<sup>14</sup>, o sea, el dispositivo que provocaba el efecto helado. Esta descripción permite asomarnos a las tecnologías de la época para producir helados tanto a nivel doméstico como en los emprendimientos gastronómicos comerciales. Se alude a una cultura material que ponía a disposición de los cocineros una aparatología modesta impulsada a tracción humana (Caldo, 2017). Luego de la explicación del procedimiento para obtener el producto, se listó una serie de indicaciones para trabajar la variedad de sabores: durazno, manzanas, leche, damascos, frutillas, limón, naranja, fresas y crema de vainilla. En el caso de las frutas se indicaron dos opciones: con leche o con agua.

La constante presencia de recetas de helados en la escritura gastronómica de la época no hace más que dejar registro de una práctica de producción y consumo frecuente que alcanzó también a la cultura culinaria rosarina. Tal es así que el historiador rosarino Wladimir Mikielievich afirmó:

desde que los sorbetes se expendieron en los cafés de Rosario, se les dio el nombre de helados. En el café de Peirano ya se servían en enero de 1859 y en febrero de 1863 en los cafés de Arispe y de La Unión. En este último se fabricaban en gustos de chantilly, banana, frutilla, crema de canela, chantilly con frutilla, crema de marasquino y de toda clase de vinos. La copa de helado se vendía a 2 reales y a 3 el de frutilla, todos los días, desde las 6 pm; en diciembre de 1871 la copa era vendida a 1 real en el café de los Cuatro vientos (Mikielievich, s/e: 47).

Mikielievich fue un curioso y atento historiador de las prácticas culturales rosarinas y, en su afán de registrar y narrar, conceptualizó el consumo de helados en la ciudad (Mikielievich, 2019). Sus palabras se comprueban consultando la prensa de la época. En el cruce de esas lecturas entendemos que, siguiendo la dinámica de la cultura occidental, los cafés, bares, confiterías y restaurantes fueron los primeros espacios donde los rosarinos pudieron acudir a consumir helados. Es decir, en la carta de alimentos que ofrecían, durante los veranos incluían helados. Incluso, la oferta de aguas, leches o cremas heladas fue, por entonces, una nota de distinción y prestigio de este tipo de locales. Las expresiones de Mikielievich reconocen a Estevan Peirano como uno de los pioneros en la comercialización de helados en la ciudad. Si bien la prensa de la época no es profusa en información sobre el sujeto, promocionaba los helados del Café Peirano. También la guía comercial de Carrasco (1876: 26) ubica a Estevan Peirano como propietario de locales gastronómicos.

Al consultar la publicación periódica *El Diario*, se hallaron avisos de venta de helados entre los meses de diciembre y marzo, desapareciendo tales anuncios en abril y permaneciendo silenciados hasta el mes de diciembre del año

próximo, cuando retomaban prometiendo frescura en la temporada estival. Por ejemplo, en el número 260 correspondiente al 3 de diciembre de 1862 consta el siguiente anuncio: “No hay calor en el Café La Unión”. El motivo de la baja temperatura se debía a la copiosa venta de helados de “chantilly, banana, frutilla, crema de canela, chantilly con frutilla, crema de marrasquino y de toda clase de vinos” (*El Diario*, 3.12.1862: 4). Este café también ofrecía hielos saborizados con grosella, limonada, cerveza, coñac, horchata, entre otros. De este modo, se constata que la temporada de helados otorgaba un paliativo a las altas temperaturas en una época en la cual la calidad del confort urbano y doméstico era aún muy rudimentaria (Liernur, 1997, 1999). Los anuncios publicitarios destacaban exclusivamente la carta de helados como un servicio al cliente, pero también como nota de calidad, prestigio y confort del comercio.

Al finalizar el año 1863, en uno de los primeros diarios editados en la ciudad, llamado *El Ferro-carril*, se anunciaba que “en el Café del Club Mercantil se servían hielos cristalinos y se servían helados al precio más equitativo posible”. Además, anunciaba “Helados en el Café Arispe, hoy desde las 12 horas” (*El Ferro-carril*, 23.12.1863: 3). Dos veranos más tarde, el diario vespertino *El Rosario*, en su número 92, correspondiente al domingo primero de enero de 1865, insistía “Helado, hay en venta en el café de Peirano” (*El Rosario*, 1.01.1865: 5). El matutino *El Independiente*, en el número del primero de enero de 1879, promocionaba la carta de verano de la confitería Esperanza, ofreciendo “helados de cremas y frutas, fuentes de quesos helados y hielo, todas las noches” (*El Independiente*, 1.01.1879, p. 4). Este establecimiento será auspiciante frecuente de *El Independiente*, por lo cual en el año 1882 reiteraba: “Confitería Esperanza (64 – Calle Córdoba – 66) HELADOS todas las noches. Los domingos y días festivos se sirven helados de varios gustos. La casa se encarga de servir helados a domicilio”. Pero, en la misma página se presentaba el siguiente texto en un recuadro: “HELADOS, Confitería Estevan” (*El Independiente*, 18.01.1882: 3). Para 1884, este matutino había incorporado una serie de emprendimientos gastronómicos que anunciaban la venta de helados, entre los que se destacaba “Confitería Florida de Peirano, Andrade y Ca. (182 – Puerto – 183). Helados todas las noches” (*El Independiente*, 2.12.1884: 3). Los anuncios ponían énfasis en indicar además de los sabores, el horario del día en que podían acercarse a consumir el producto. Este dato revela dos aspectos. El primero indica que los helados oficiaban como postres destinados al consumo de adultos. El segundo, destaca que eran producidos con una frecuencia diaria y con los aparatos modestos antes descriptos que otorgan un carácter totalmente artesanal al resultado. Los cafés y confiterías citados en la prensa también fueron enunciados en la *Guía Civil y Comercial de la Ciudad de Rosario*, elaborada por Gabriel Carrasco (1876) ya referenciada. En este relevamiento y bajo el rubro “confiterías y

billares” se posiciona Estevan Peirano, con su local sito en la calle Puerto. Carrasco indicó que esta calle era la que producía mayores recursos en impuestos y patentes al municipio. Por lo cual, se entiende que se trataba de la arteria comercial más destacadas de la urbe. Esa misma sobre la que reposaban los ojos del control del Estado municipal tanto con fines sanitarios como recaudatorios. Allí, Peirano, pionero en materia de producción de helados, vendía durante los veranos.

Luego de este recorrido por la publicidad rosarina, estamos en condiciones de afirmar que la producción, venta y consumo de helados se precipitaron tempranamente en la segunda mitad del siglo XIX, y fue en cafés y confiterías, en tanto adaptaban sus cartas al clima estival para atraer a los clientes adultos con productos refrescantes. Coincidiendo con lo que plantea Ludmila Scheinckman (2017) en su investigación sobre el consumo de dulces, golosinas y chocolates, incluso a comienzos del siglo XX la publicidad de estos productos interpelaba a un público indiferenciado en edades y géneros. Aunque en el caso de los helados vemos claramente que apuntaban a los adultos y se consumían preferentemente por la noche y en establecimientos donde las infancias, y a veces las mujeres, tenían prohibido el ingreso sin compañía masculina.

Los helados eran una propuesta fresca, aunque no necesariamente dulce, que se incorporaba durante los veranos a la carta de productos de diferentes emprendimientos gastronómicos. Se entiende que la disputa por la calidad y el sabor estaba entre la leche, la crema de leche y el agua. Siendo los dos primeros ingredientes la apuesta de las lecherías y tambos y el último de las fábricas de hielo. Aunque estas últimas aportaron el insumo principal para que funcione la *sorbetera*.

## UN MUNICIPIO QUE ORDENA EL CONSUMO Y LA VENTA

Al comenzar el siglo XX, la ciudad de Rosario experimentó claras señales de modernización urbana. Tal fue así que el municipio se encargó de ordenar trayectos urbanos tanto laborales como de sociabilidad política, cultural, comercial y de consumo. En esta dinámica, las autoridades municipales estuvieron atentas, entre otros asuntos, a regular la producción y la venta de helados.

Bajo la intendencia de Nicasio Vila<sup>15</sup> se elaboró una Ordenanza, con fecha 15 de octubre de 1907, que reguló la venta de helados y estableció el nivel de intervención de la Oficina Química. A su vez, el texto enfatizaba el monto de las multas que debían pagar aquellos que violaran las indicaciones establecidas. Pero, en la misma regulación, se precisaron una serie de indicaciones para el cuidado y uso de los ingredientes. La leche debía ser fresca y en ningún caso

fermentada. La misma condición aplicaba a los huevos. Para los helados de frutas se dejaba explícito que fuesen realizados con el jugo natural, evitando todo tipo de materia colorante. Era condición *sine qua non* contar con filtro *Pasteur* para garantizar la pureza del agua. En el año 1909, con fecha 20 de enero, ya en el ocaso de la gestión municipal de Vila, se agregó un nuevo artículo a la Ordenanza de 1907, por el cual se dejaban constancia de la prohibición de la venta de helados y alimentos en kioscos establecidos en veredas o plazas públicas. Tiempo después, con fecha 18 de diciembre de 1914, desempeñándose como intendente Oscar Meyer (1913-1915), se reforzó la prohibición de fijar puntos de venta sin permiso municipal (*Digesto Municipal*, 1911, 1926).

Se advierte que estas ordenanzas se precipitaban en la víspera y durante los veranos, en coincidencia con lo que se conoce como “temporada de helados”. En este contexto, los diferentes gobiernos municipales fijaron dos líneas de control. Por un lado, acordaron un croquis que marcaba una serie de puntos fijos de venta de helados en la ciudad, con la clara regla de multar a quienes incumplieran con ello. Por otro, se estableció la labor de la Oficina Química, encargada de evaluar la calidad del producto, como así también las condiciones de la producción. Tiempo después, en una Ordenanza con fecha 8 de noviembre de 1930, bajo la intendencia de Alejandro Carrasco, se encomendó a la Oficina Química, por medio de los Inspectores de Leche, el control diario de los expendedores de helados callejeros. Los inspectores quedaban habilitados para solicitar muestras y analizarlas en el laboratorio acorde. De encontrar faltas en la evaluación, la persona en cuestión quedaba inhabilitada y su vehículo de reparto era enviado al corralón de la municipalidad (*Digesto Municipal*, 1931: 50).

En simultáneo, el principal órgano de prensa de la ciudad de Santa Fe, capital de la provincia, *El Litoral*, publicaba artículos que daban a conocer la preocupación estatal por controlar la higiene en la producción y consumo más allá de Rosario, en el ámbito regional. Por ejemplo, en el año 1932 se publicó un extenso artículo denominado “La fabricación y el expendio de helados en el municipio”. El mismo era una apuesta conceptual en la que podía leerse:

con el nombre de *sorbetes, helados y cremas frías* se entienden los productos elaborados por la congelación de mezclas líquidas constituidas por leche o crema de leche, jugos, zumos, extractos o jarabes de frutas, yemas de huevo, cacao, chocolate, fruta fresca o seca desmenuzada, azúcares comerciales puras y sustancias aromáticas (*El Litoral*, 12.09.1932: 3).

A este concepto se agregaba una clasificación de los tipos de helados posibles: helados de crema, de fruta y de tipos y denominaciones especiales (chocolate, crema rusa y café). Asimismo, se puntualiza sobre la higiene para



los locales de producción y de las personas encargadas del expendio. Al respecto afirmaba:

Están obligados los fabricantes a tener una pieza higiénica destinada únicamente a la elaboración el producto, provista de una pileta apropiada para el lavado del material. Las vasijas y útiles deberán conservarse en perfecto estado de higiene, debiendo ser las primeras de hierro esmaltado o en su defecto de estaño (*El Litoral*, 12.09.1932: 3)..

Paso seguido se indicó el uso de materia prima fresca y de agua potable. También se establecía el tipo de vestuario de los heladeros y la necesidad de que tengan su libreta sanitaria al día.

El detalle en la normativa tanto local como provincial, clarificó la necesidad de las autoridades por ordenar la producción y el consumo con el fin de evitar intoxicaciones, pero también para generar una vía de recaudación municipal, en tanto se fijaban multas importantes para los incumplimientos. El municipio de Rosario replicó acciones de este tenor. Es decir, no sólo fue muy estricto en el marcado de las condiciones de producción y venta, sino que enfatizó en la necesidad de generar puntos de venta exclusivos. En esta clave, al avanzar la década de 1930 se prohibió el expendio en almacenes y posteriormente en panaderías. La condición de producción, cuidado y conservación de los helados requería unos implementos particulares que se volvía incompatible con otros emprendimientos alimenticios. En otras palabras, la intervención del Estado fue un puntapié clave para el surgimiento de las heladerías como centros de producción y consumo exclusivos de helados. Sin embargo, para encontrar la primacía de este tipo de tiendas debemos esperar a la segunda mitad del siglo XX.

## EL HELADERO, FIGURA CLAVE DE LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO XX

Entre los meses de diciembre y febrero las calles de muchas ciudades en general, y las de Rosario en particular, se convertían en rutas de circulación de heladeros. Estos sujetos, caminando o montados en sus bicicletas, recorrían la ciudad ofreciendo helados a la población. La invitación a comprar se hacía mediante el llamado seductor “Helado, helado”, acompañado de la consecuente corneta. Esas prácticas no solamente quedaron grabadas en el recuerdo de los ciudadanos, sino en la letra de las ordenanzas municipales.

En la Ordenanza del año 1907, ratificada en 1926, versaba: “queda terminantemente prohibido tocar la corneta para anunciar la venta del referido artículo” (*Digesto Municipal*, 1926). La contaminación sonora molestaba a los vecinos, quienes solicitaron el amparo estatal. Dicha Ordenanza estaba



dirigida a regular a los vendedores callejeros de helados durante los meses de verano. Estos estaban obligados a preparar sus productos en habitaciones para ese uso exclusivo y en estricto estado de higiene. Se establecía que cada 15 días debían presentarse ante la Oficina Química con muestras del producto elaborado para ser sometido a análisis. Contando también con la posibilidad que desde la Oficina enviaran inspectores a supervisar sin previo aviso. Asimismo, se establecía que los vendedores ambulantes debían portar buena presencia, vistiendo trajes limpios, preferentemente de color blanco. Los carros de mano que albergaban el producto debían estar aseados y bien pintados. A su vez, los vendedores no podían instalarse frente a negocios, ni montar sus kioscos en lugares no asignados a tal fin.

El espacio urbano será objeto de permanente disputa entre los heladeros ambulantes y el municipio. La intención era limitar sus presencias en las plazas y paseos públicos. Reiteradamente se insistía en multar a aquellos heladeros que se instalasen en sitios no preestablecidos. Por ejemplo, en octubre de 1911, bajo decreto 106 del intendente interventor federal Felipe Goulu, se prohibió “hasta nueva disposición de la venta ambulante de helados en las calles y pasajes públicos del municipio” (*Digesto Municipal*, 1911: 198). Con fecha 18 de diciembre de 1914 se determinó una Ordenanza que marcaba como paradas fijas y sitios de circulación de vendedores de helados a las zonas comprendidas entre “Br. Oroño y la Av. Pellegrini” (*Digesto Municipal*, 1931: 29). Esa Ordenanza será revalidada el 13 de enero de 1931. La idea era establecer los trayectos, regular la contaminación sonora de estas prácticas y generar criterios de multas para todos aquellos que infringieran lo establecido.

Durante la intendencia de Alejandro Carrasco, con fecha 8 de noviembre de 1930, se revisó la situación de los vendedores ambulantes de helados y se reglamentó la práctica apelando a regulaciones preestablecidas, a la vez que sumando elementos nuevos. Los vendedores de helados se venían obligados a llevar “letreros con los nombres de las fábricas de donde proceden los productos que se expenden” (*Digesto Municipal*, 1931: 50), como así también el nombre del vendedor. Este dato era importante porque indicaba la separación entre las personas que fabricaba y aquellos que lo vendían en sitios públicos y para el consumidor directo. En otras palabras, las fábricas se dedicaban a abastecer a emprendimientos gastronómicos o a vendedores callejeros, siendo estos quienes se abocaban al consumo minorista. Así, va complejizándose la cadena de distribución de los helados. En esta clave, también el municipio llevaba un doble control, por un lado, sobre las fábricas, por otro, sobre los vendedores. Estos últimos debían exhibir el permiso otorgado por el municipio para vender, como así también la boleta de pago del impuesto de 100 pesos que se había establecido para el oficio.

Con respecto al modo de servir el producto, ya en 1907 se hizo explícito por medio de Ordenanza, “se prohíbe terminantemente el expendio de copas,

vasos o cualquier otro utensilio, debiendo emplear en vez de esos recipientes papel impermeable o barquillos que se inutilicen una vez entregado al vendedor” (*Digesto Municipal*, 1926: 440). El requerimiento de servir helado en un envase adecuado y descartable dio lugar a la producción de esos recipientes, que luego derivaron en los cucuruchos. En el año 1930, revisando la higiene en el expendio de helados, se indicó que los vendedores debían llevar el producto cuidadosamente envasado en “papel blanco impermeable” (*Digesto Municipal*, 1931: 50). Además, la funda que cubría el helado debía llevar impresa la marca de la fábrica proveedora. Se entiende que, desde la intendencia, se quería evitar tanto la existencia de fábricas de helados domésticas sin registro ni control por parte de la Oficina Química, como heladeros ambulantes no documentados. Todo indica que, inaugurada la década de 1930, la venta ambulante de helados era costumbre popular y masiva durante los veranos. Pero también, se percibe una insistencia estatal por generar espacios exclusivos para la producción y venta de helados.

Sin dudas, la circulación diurna de estos sujetos amplió la franja de clientes tanto en clave de clase como de edad. Por lo cual, podemos afirmar que, de la mano de la venta ambulante, los helados se transformaron en golosinas codiciadas para los infantes, dejando de ser exclusividad de adultos. Pero también generaron la posibilidad de comer helados sin tener que solventar los costos de la sociabilidad propia de cafés, bares, restaurantes y confiterías.

## DE LAS FÁBRICAS DE HELADOS A LAS PRIMERAS HELADERÍAS

Luego de haber revisado diferentes tipos documentales alusivos a la producción y venta de helados, suponemos una clara distinción entre fábricas de helados y heladerías. Las primeras fueron proyectos abocados exclusivamente a la producción y venta al por mayor. En cambio, las segundas adoptaron un concepto amplio, en tanto podían ser locales dedicados a la venta de helados exclusivamente con consumo *in situ* o incluir venta y producción minorista y artesanal del producto. Complejizamos esta afirmación con un dato temporal, mientras que la fabricación de helados, ya sea de producción doméstica o con proyección industrial, puede encontrarse ya en las últimas décadas del siglo XIX, las heladerías son características del promediar del siglo XX. Por lo cual, en el período analizado en este artículo, el consumo directo de helados ocurría en restaurantes o locales afines o mediante la venta ambulante.

A grandes rasgos, las fábricas son lugares en los cuales se producen bienes, y para tal fin cuentan con maquinaria, materias primas, herramientas y mano de obra, todo solventado por inversiones de capitales de mayor o menor caudal. Sin dudas, las características de estas fueron complejizándose en el largo lapso aquí tratado, pasando de ser emprendimientos rudimentarios a otros, ya

avanzada la segunda mitad del siglo XX, de alta complejidad y tecnologías. En general, el proceso productivo con sus consecuentes condiciones y cuidados, impide que coincidan con locales de venta directa al público. Pensando ya en la situación de la ciudad de Rosario, de acuerdo a una Ordenanza Municipal correspondiente al año 1907, y que siguió vigente por cuatro décadas más, se exigía que la producción de helados debía hacerse en lugares de uso exclusivo para tal fin. Estos debían tener instalada una pileta apropiada para la higiene del material y un filtro Pasteur para garantizar la calidad del agua. En el mismo texto se indicaba que las vasijas utilizadas en la producción debían ser de hierro esmaltado o de estaño, quedando prohibido cualquier otro material (*Digesto Municipal*, 1926: 440).

Consultando *El libro colorado de los teléfonos de la ciudad de Rosario* (1935: 53), en la sección denominada “Guías de gremios”, se encuentra una lista de 10 “fábricas de helados”<sup>16</sup>. Se entiende que bajo este concepto se referenciaba a los lugares donde se producían helados, sin coincidencia con los sitios de consumo. Por entonces, la práctica de “comer helado fuera de casa” se hacía en bares, confiterías, cafés, restaurantes, lecherías, almacenes, panaderías, kioscos y por medio de los vendedores ambulantes. En la nómina se encontraban los nombres de cada fábrica, con sus respectivas direcciones y, en algunos casos, se especifica si eran lecherías o granjas. Estas eran: Bella Napoli (Pellegrini 970), Calle Antonio (Salta 1.977), Granja Argentina (San Martín 638 y Sarmiento 746), La Bella Catania (Pellegrini 1.475), Minuto Andrés e hijos (Pellegrini 1.475), Lechería Nautilus (Rioja 1.081), Moderna (Italia 662), Paternó Cataldo (Crespo 653), Uso Napoli (San Martín 1.846) y York (Pte. Roca 1.668).

En conjunto estos proyectos fabriles ameritan tres reflexiones. La primera puntualiza en el caso de Granja Argentina y Lechería Nautilus. En la misma guía, estas marcas aparecen tanto en el rubro “fábricas de helados” como en el de “lecherías”. Esta doble pertenencia invita a pensar que, avanzada la primera mitad del siglo XX, los sorbetes y barquillos de helados seguían vendiéndose en emprendimientos relacionados con la producción directa de leche. Asimismo, esta procedencia garantizaba el uso de leche y de crema de leche en la factura final del producto, marcando una diferencia con los hielos saborizados y respondiendo a la fórmula tradicionalmente asociada con la tradición italiana. Nautilus proponía “gran variedad de la más alta calidad, los puede usted tomar por solo 0.20 centavos en la lechería” (*El libro colorado...*, 1935: 58). Tal como indica el anuncio, las personas se acercaban al local para degustar de las cremas heladas al paso.

Una segunda reflexión focaliza en la fábrica de helados Moderna, cuyo propietario era el Sr. Quarantelli. A diferencia de los restantes, este establecimiento contaba con tres números de teléfono de línea exclusivos para recibir “pedidos”. Insistimos con la expresión “pedidos”, no sólo

porque así lo indica la guía telefónica, sino porque se presenta como un antecedente directo del *delivery*. La importancia de este sistema de repartos pudo constatarse en una fotografía del año 1928 conservada en el Archivo Fotográfico del Museo de la Ciudad de Rosario (Figura 1). En esa foto se puede ver una serie de 7 camiones con la marca de la fábrica en sus cajas, junto a los respectivos conductores enfundados en la adecuada ropa blanca y en las inmediaciones del local. La cantidad de vehículos denota el alcance de la marca como así también la demanda del producto. Con esos transportes se abastecían restaurantes, cafés, bares, confiterías, almacenes y, por supuesto, a los vendedores ambulantes. El éxito de esta fábrica llevó a sus propietarios a “desarrollar tecnología y nuevas maquinarias, como así también a abrir sucursales”. Aunque, “la falta de productos sintéticos por aquellos años provocó que todo se desarrolle de manera artesanal, desde la recepción de la leche fluida día a día como la limpieza de todas las frutas y materias primas” (*Revista CICHA*, 42, 1998: 8). El carácter artesanal del trabajo provocó un rápido aumento del personal contratado en la fábrica.

**Figura 1.** Vehículos de transporte de Heladería Moderna (calle Dorrego), 1928. Fuente: Archivo Fotográfico del Museo de la Ciudad de Rosario.



Una última reflexión se desprende al cruzar el listado de fábricas con publicidades que aparecían en la prensa local. Por ejemplo, el diario de la tarde *Democracia* del jueves 2 de enero de 1930 anunciaba: “Publicidad de

Bombón helado York, patente solicitada acta [número] 28.008 fabricado por heladería York, se atienden pedidos por teléfono desde 12 bombones precio 0.10 c/u” (*Democracia*, 2.01.1930: 2). El anuncio ponía en conocimiento público que la heladería “York” fabricaba helados y los distribuía en diferentes emprendimientos gastronómicos, de ahí la atención al público a partir de pedidos telefónicos. Asimismo, respondiendo a las ordenanzas municipales vigentes, el mismo texto publicitario indicaba la patente del producto y el nombre de la fábrica proveedora (*Digesto Municipal*, 1931: 50). La publicidad de la época recuperó en sus enunciados como garantía de promoción el respeto a las regulaciones estatales. Diferente era la presentación de La Bella Catania. En noviembre de 1935, se anunciaba: “El sábado dos de noviembre la heladería La Bella Catania, inaugura su recreo en el saladillo (Av. Lucero 157) Rosario, no olvide La bella Catania” (*Democracia*, 1.11.1935: 2). El caso de este proyecto de clara matriz italiana, es sugerente porque además de ser una fábrica, buscó incorporar un espacio para que sus clientes degusten los productos *in situ*. En este sentido, escogieron un lugar cerca del río para amenizar las tardes estivales. Entendemos que esta fue una de las fábricas pioneras en aunar producción y consumo directo.

Por lo expresado, al promediar los años treinta las fábricas de helados eran una realidad en la ciudad. Estas se especializaban en la producción y distribución vía un incipiente *delivery* que abastecía a locales gastronómicos, a vendedores ambulantes, a tiendas de alimentos o a despachos de helados sin fabricación *in situ*. En un estudio pormenorizado que realizamos sobre la revista rosarina *Monos y monadas*, advertimos publicidades de confiterías orgullosas de la calidad de sus cremas heladas. Por ejemplo, la glamorosa Biarritz, inaugurada en julio de 1934, sita en la esquina de Entre Ríos y Córdoba, deleitaba a sus clientes con helados. Como *Monos y monadas* fue una revista ilustrada, publicaba fotografías de eventos sociales y, entre estos, se contaba lo acontecido en diferentes bares y confiterías de la ciudad. Entonces, pueden verse grupos de rosarinos y rosarinas consumiendo cremas heladas (Caldo *et al.*, 2022).

Pero, en la guía telefónica del año 1940, encontramos que los emprendimientos dedicados a la producción de helados, aparecen unificados bajo el rótulo heladerías. Sin embargo, muchas de las marcas seguían siendo las mismas que en 1935. Por caso, Bella Napoli (Pellegrini 970), Granja Argentina (San Martín 638 y Sarmiento 746), Moderna (Italia 662), York (Pte. Roca 1.668). A las que se agregaron otros proyectos, Marchegiani (Crespo 647, sucursal San Martín 3.217), Italiana (Mendoza 3.899), Los Andes (España 1.329), Minuto, Andrés (Av. Lucero 157) y Noel y Cia. Ltda. (9 de Julio 1.250). En esta nueva edición muchas de las propuestas cuentan con sucursales, incluso heladería Moderna anuncia una a nombre de otro

propietario, Mario Semino, sita en calle Mendoza 3.598 (*Guía Pomponio de los teléfonos*, 1940: 60).

El clima de entreguerras y de la Segunda Guerra Mundial ofreció un marco internacional que impactó en la realidad argentina en general y rosarina en particular. En el plano local, la industria de alimentos, especialmente los ligados a la leche, tuvieron un crecimiento continuo (Kofman *et al.*, 2012). Esta época fue auspiciosa para la prolongación de la industria de bienes de primera necesidad, los movimientos poblacionales tanto de ultramar como internos, el inicio de la democratización del confort tanto doméstico como industrial por la que, por ejemplo, la marca de capitales nacionales SIAM transformó las técnicas productivas abocadas a la fabricación de helados (Rougier y Schvarzer, 2006); la redistribución de los recursos económicos ampliando así los derechos laborales hacia sectores sociales hasta entonces desfavorecidos y un impulso en la democratización de los recursos culturales y del proceso de modernización urbano.

En este contexto, Rosario respaldó su matriz industrial y en este marco la producción de alimentos continuó con su línea de afianzamiento. Justamente, el flujo migratorio de ultramar que activó la época permitió que llegaran a la ciudad inmigrantes con un perfil diferente a los de la oleada inmigratoria de fines del siglo XIX. Esta vez *los nuevos* traían un oficio y muchos estaban especializados en el rubro gastronómico. Así aparecen entusiastas maestros heladeros, preferentemente de procedencia italiana, con experiencia, aparatología y fórmulas propias. Por ejemplo, Pedro Comanducci se inició en el oficio de heladero por el año 1927 en su pueblo natal, Montescudo (Italia). A los 17 años comenzó la elaboración de helados a partir de hielo y sal. La formación fue artesanal, se valían de un pozo comunitario de 10 metros de diámetro por 15 metros de profundidad situado en una pendiente. Después de cada nevada la gente paleaba nieve adentro del pozo y una vez lleno lo cubrían con paja. Luego, durante la temporada estival, quienes habían colaborado en la conservación de la nieve, ya transformada en hielo, tenían habilitado el uso, entre otras cosas, para la producción de helados a partir de hielo y sal. El saber adquirido desde entonces fue el mismo que aplicó una vez en Rosario, en los años 40, cuando se instaló en Riobamba al 3.500, cerca del cine Godoy. Por entonces llamó a su local La Romagnola (*Revista CICHA*, 59, 2005: 10-11). A partir de la década de 1940, las heladerías rosarinas comenzaron a incorporar la tecnología SIAM en la producción. Esto permitió agilizar los procesos y perfeccionar técnicas y recetas. SIAM no sólo ofrecía las máquinas, sino que dictaba cursos para formar heladeros que, con el tiempo, potenciaran la industria local.

Por ser Rosario una ciudad de raigambre comercial, el área de la gastronomía germinó con fuerza y las heladerías no se quedaron al margen. Como indicamos, hasta la década de 1940, las heladerías eran incipientes



proyectos que subsistían a la sombra de las fábricas de helados domésticas y artesanales. Las primeras eran establecimientos de producción exclusiva con repartos ambulantes (las bicicletas o camiones) y cobertura de demanda de bares y cafés durante la temporada estival. Los helados se realizaban en frío aplicando una tecnología en proceso de modernización para garantizar el almacenamiento. La producción se preparaba para ser consumida en el curso del día. Aunque, en las inmediaciones de los espacios de sociabilidad donde germinaban cines, teatros y las iglesias se fortalecieron las primeras heladerías con atención directa al público, en reemplazo de los heladeros ambulantes.

## PALABRA FINALES

Revisamos las razones históricas que permiten entender por qué Rosario es una ciudad que produce y consume helados. Tres motivos se conjugaron en la base de tal afirmación. Concretamente, la matriz burguesa que caracterizó a sus sectores dominantes facilitó el despegue del comercio y de la industria, entre estos los relacionados con la alimentación (leche y azúcar) que potencian la producción de helados. Además, al estar emplazada en una de las cuencas lecheras más productivas de la Argentina, la materia prima para producir helados de calidad alimentaria estaba garantizada. Finalmente, las fórmulas y recetas provinieron de los inmigrantes italianos, expertos en tal producción. Con estos elementos en la base, se desarrolló un proceso productivo cuyas señales de existencia datan de mediados del siglo XIX. Por entonces, los helados se consumían en bares, cafés, restaurantes, confiterías y eran producidos en estos locales, pero también en lecherías y fábricas de hielo.

Por entonces, la forma artesanal de la producción permitió que los helados se elaboraran en espacios modestos y con bajos costos. Sin embargo, será el ojo atento del municipio quien se encargué tanto de controlar, como de estandarizar la producción, ayudando a la delimitación de espacios exclusivos para prepararlos y consumirlos. Si en un momento se exigió que los helados fuesen confeccionados en locales específicos, dejando la venta y consumo en manos de vendedores ambulantes y de locales gastronómicos, con el tiempo las regulaciones ordenaron la exclusividad tanto de la venta como del consumo. En el largo lapso que va desde 1870 a 1940, pasamos por diferentes proyectos hasta alcanzar las heladerías que articulan fábrica, venta y local de consumo directo. Pero para esto hay que esperar a la década de 1940, en la cual se ordena el patrón productivo capitalizando adelantos técnicos, regulaciones estatales y lógicas comerciales que coordinan la simiente del éxito heladero rosarino. Además, al tiempo que el consumo de helados se ubicó exclusivamente en las heladerías, dejó de ser un postre preferentemente de adultos, para transformarse en un manjar dulce y/o una golosina apta para

todos los integrantes de las familias de diferentes sectores sociales. Aclaramos que el gozne que articuló ese pasaje fue la figura del vendedor ambulante de helados que, desde fines del siglo XIX, recorría las calles de la ciudad. Personaje que será regulado y supervisado permanentemente desde el municipio.

Después de realizar este estudio exploratorio y descriptivo de aproximación al problema, entendimos que el consumo de helados es la punta de un *iceberg* que permite visualizar la articulación de un polo productivo. Es decir, el consumo de helados demanda procesos productivos que se ordenan con los fabricantes de helados, pero también con una amplia gama de proveedores que van desde los que ofrecen los recipientes para el consumo (cucuruchos, cucharitas, etcétera), hasta los que comercializan la aparatología para la producción. Justamente, esa trama productiva es la que empieza a germinar en la ciudad haciendo que el producto cale hondo en la construcción identitaria de la misma.

## NOTAS

- <sup>1</sup> Las prácticas culinarias, al tiempo que nos garantiza la alimentación, se traducen en un lenguaje que nos interpela y nos constituye en un nosotros (con la propia endococina), como también nos separa de los otros (con sus respectivas exococinas). Ese lenguaje está regido por una “gramática culinaria” que preside los gustos, elecciones y sentidos alimentarios (Fischler, 1995). Esa gramática es discursiva, cultural y política.
- <sup>2</sup> El verbo comer merece una explicación histórica. Recuperando normativas nacionales, en el año 1978 los helados fueron declarados alimentos en el plano local. Esto provocó que dejen de medirse en litros, para hacerlo en kilos, según lo establece el Decreto nº 6.810 del 14 de abril de 1978 de la Intendencia Municipal de Rosario. Son alimentos porque poseen fibras que aportan las frutas, proteínas de la leche, grasas, aceites y demás nutrientes que aportan los frutos secos y el cacao, entre otros. Hasta esa fecha podía utilizarse la expresión tomar helados, pero desde entonces es correcto decir *comer* helados.
- <sup>3</sup> Estamos utilizando la diferencia entre costumbre y tradición que propone Edward Thompson en su libro *Costumbres en común*. La provincia de Santa Fe tiene algunas tradiciones como el alfajor santafesino o la empanada de pescado de río o el chupín de pescado. A diferencia de estas, los helados irrumpen como costumbre. Mientras que la tradición es fija y se proyecta inalterable, la costumbre es dinámica, “un campo de cambio y contienda” (Thompson, 1995: 19), inscripta en la cultura popular.
- <sup>4</sup> Esta expresión fue apropiada por la Cámara Industrial y Comercial del Helado Artesanal (en adelante CICHA), para definir el perfil de la ciudad de cara al siglo XXI.
- <sup>5</sup> Entender a la alimentación como hecho total es un gesto analítico que se lo debemos al sociólogo Jack Goody (1995). Esto implica analizar el asunto en cinco



fases: producción, distribución, preparación, consumo y eliminación (limpieza). Por lo cual, desde esta óptica, consumo y producción se interrelacionan en el enfoque.

- 6 La *temporada de helados* tiene tres momentos. El primero se extiende entre los meses de septiembre y noviembre, cuando los productores se preparan para el verano, acondicionando locales y proyectos productivos, como así también ordenando la materia prima y las formas del trabajo. Luego sigue un segundo momento que se corresponde con el verano, en el cual venta y producción encuentran su máximo pico de expresión. Y, finalmente, en el mes de marzo y abril se cierra el proceso (balances, ajustes, revisión de la experiencia). Esta condición marca una particularidad en las formas que entran las relaciones laborales que queda como tema pendiente en este artículo.
- 7 Una breve biografía de Gabriel Carrasco sólidamente documentada puede leerse en Gabriela Micheletti (2005).
- 8 En números concretos, y en relación al rubro alimentos, en el listado de Carrasco se destacan en cantidad las pulperías. En total 225 exclusivas, más 17 que anexaron barraca con prensa, prensa de enfardar, licorería, billar o tiendas. En segundo lugar, se distinguen 51 almacenes, a los que se suman otros 13 dedicados a la venta por mayor y cuatro que anexan tienda, fábrica de muebles o ropería. Existían 19 bodegones y restaurantes, 13 puestos de carne y cuatro carnicerías. Entre fondas, licorerías, despachos de bebidas y billares, suman 14 unidades, 13 panaderías, ocho cafés y bares, siete tambos, dos puestos de ventas de masitas, una fidelería (fábrica de fideos) y un molino harinero con fidelería.
- 9 Nos resulta interesante listar los nombres de propietarias, en tanto representan a familias que harán tradición en la ciudad: Magdalena Tiscornia, María Capello, Teresa Soto, Nicolasa Rapa, Eulojia Cortínez, Celedonia Abrego, Manuela Barcos, Felipa Ruiz, Liberata Godoy, Pilar Burgos, Dolores Castillo y Carmen Román.
- 10 A los efectos de complejizar las dinámicas que encierra esta oración y a los efectos de aproximarse a la complejidad de la industria láctea en la provincia de Santa Fe, jugándose en las condiciones tecnológicas y productivas y en las variaciones entre los productos de exportación y los propios para el consumo interno en el largo plazo puede leerse en Kofman, Lanciotti y Pérez Barreda (2012).
- 11 El concepto decía: “se llaman indistintamente helados ó sorbetes los zumos de frutas, compuestos de la manera que se explica en los artículos que siguen, y otras muchas preparaciones de otras sustancias, congelado todo con hielo o con nieve, mezclada con sal, ó en su defecto con la sosa y el nitro, que se sirve en vasos, copas ó en platos, después de haberse vaciado de los moldes, cuyos pormenores se refieren adelante. Los helados son el complemento y adorno mas espléndido del último servicio de la mesa” (*Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, 2007: 384).
- 12 Estas expresiones abren un signo de interrogación e invitan a pensar la historia de estos aparatos productores de frío que, para el siglo XIX argentino, eran muy exclusivos y rudimentarios (Pérez, 2017b).

- <sup>13</sup> Si bien, Mercedes Cullen, bajo el seudónimo Marta, publicó este libro en 1914, las recetas que recopila están tomadas de recetarios editados con anterioridad y de mujeres que comparten para la edición recetas tradicionales cuya matriz viene del siglo XIX (Caldo, 2017).
- <sup>14</sup> La receta decía: “Tomad un cubo de madera de un diámetro de unos 12 o 15 centímetros, poned en el fondo un pedazo de hielo de un espesor de 4 o 5 centímetros y después de espolvorizarle de sal poned encima la sorbetera en modo que quede derecha. Machacad unos 6 kilos de hielo, poned la mitad entre la heladera y el cubo, después de haberle mezclado con 250 gramos de sal de cocina. Se aprieta muy bien hasta que llegue a unos centímetros del borde de la sorbetera. A esta se le da vuelta de derecha a izquierda y viceversa durante diez minutos, después se le quita la tapadera y con la espátula iréis despegando todo lo que comience a pegarse alrededor y en el fondo de la sorbetera; volvedla a tapar y seguid dándole vueltas meneando de cuando en cuando con la espátula. Cubrid entonces la sorbetera con un paño y servid el helado según las necesidades...” (*El verdadero rey de los cocineros*, s/f: 74)
- <sup>15</sup> Nicasio Vila fue intendente entre junio de 1906 y febrero de 1909. El cargo era designado por el gobernador, por entonces Pedro Echague.
- <sup>16</sup> Una aclaración metodológica. Utilizamos las guías telefónicas porque nuestro primer ejercicio fue mirar los censos municipales, pero a la fecha estudiada no aparecen mencionadas ni las fábricas de helados ni los heladeros, por lo cual optamos por documentos alternativos, como las guías.

## ARCHIVOS CONSULTADOS

Museo de la Ciudad Wladimir C. Mikielievich.

Biblioteca Municipal Dr. Juan Álvarez, Rosario.

Biblioteca de la Asociación de Mujeres de Rosario.

Biblioteca General San Martín, archivo del Concejo Municipal de Rosario.

## DOCUMENTOS CONSULTADOS

CARRASCO, José Gabriel (1876): *Guía Civil y Comercial de la Ciudad de Rosario*, Rosario, Imprenta de E. Carrasco.

*Cuarto Censo Municipal de Rosario*, Facultad de Ciencias Económicas, Comerciales y Políticas, Universidad Nacional del Litoral, 1935.

*Democracia*, Rosario, edición del 2.1.1930. Disponible en [<https://www.biblioargentina.gob.ar/prensa-historica/Democracia/1930/01/Democracia19300102.pdf>].

*Democracia*, Rosario, edición del 1.11.1935. Disponible en [<https://www.biblioargentina.gob.ar/prensa-historica/Democracia/1935/11/Democracia19351101.pdf>].

*Digesto Municipal*, 1900, Biblioteca Pública General San Martín, Municipalidad de Rosario.

*Digesto Municipal*, 1911, Biblioteca Pública General San Martín, Municipalidad de Rosario.

*Digesto Municipal*, 1926, Biblioteca Pública General San Martín, Municipalidad de Rosario.

*Digesto Municipal*, 1931, Biblioteca Pública General San Martín, Municipalidad de Rosario.

*El Diario*, Rosario, edición del 3.12.1862. Disponible en [<https://www.rosario.gob.ar/ArchivosWeb/digitalizacion-de-prensa-rosarina/el-diario/ano-1862/mes-de-diciembre/el-diario-1862-12-03.pdf>].

*El Ferro-carril*, Rosario, edición del 23.12.1863. Disponible en [<https://www.rosario.gob.ar/ArchivosWeb/digitalizacion-de-prensa-rosarina/el-ferrocarril/ano-1863/mes-de-diciembre/el-ferrocarril-1863-12-23.pdf>].

*El Independiente*, Rosario, edición del 1.01.1879. Disponible en [<https://www.rosario.gob.ar/ArchivosWeb/digitalizacion-de-prensa-rosarina/el-independiente/ano-1879/mes-de-enero/el-independiente-1879-01-01.pdf>].

*El Independiente*, Rosario, edición del 18.01.1882. Disponible en [<https://www.rosario.gob.ar/ArchivosWeb/digitalizacion-de-prensa-rosarina/el-independiente/ano-1882/mes-de-enero/el-independiente-1882-01-18.pdf>].

*El Independiente*, Rosario, edición del 2.12.1884. Disponible en [<https://www.rosario.gob.ar/ArchivosWeb/digitalizacion-de-prensa-rosarina/el-independiente/ano-1884/mes-de-diciembre/el-independiente-1884-12-02.pdf>].

*El libro colorado de los teléfonos de la ciudad de Rosario* (1935), Rosario.

*El Litoral*, Santa Fe, edición del 12.12.1932. Disponible en [<https://www.santafe.gob.ar/hemeroteca/diario/16136/?page=3&zl=4&xp=-1080&yp=-2406>].

*El Rosario*, Rosario, edición del 1.01.1865. Disponible en [<https://www.rosario.gob.ar/ArchivosWeb/digitalizacion-de-prensa-rosarina/el-rosario.-diario-de-la-tarde/ano-1865/mes-de-enero/el-rosario-diario-de-la-tarde-1865-01-01.pdf>].

*El verdadero rey de los cocineros* (s/f), Rosario, Alfonso Longo editor.

GORRITI, Juana Manuela (2011): *Cocina ecléctica. Recetas de 1800*, Córdoba, Buena Vista.

- Guía Pomponio de los teléfonos*, Rosario, Establecimiento Gráfico Pomponio, 1940.
- MARTA (1914): *La cocinera criolla y recetario curativo doméstico*, Barcelona, Gustavo Gili.
- MIKIELIEVICH, Wladimir (s/e): *Diccionario de Rosario*, Tomo 26.
- MIKIELIEVICH, Wladimir (2019): *Archivo Mikielievich. Obras y colecciones*, Rosario, Municipalidad de Rosario.
- Nuevo diccionario mexicano. En forma de diccionario 1888*, México, Porrúa, 2007.
- Revista CICHA*, 42, 1998.
- Revista CICHA*, 59, 2005.
- Revista CICHA*, 66, 2006.
- Tercer Censo Municipal. Rosario de Santa Fe*, Rosario, Talleres de la República, 1910.

## BIBLIOGRAFÍA

- AGUILAR RODRÍGUEZ, Sandra (2020): “El alimento más completo: debates y prácticas sobre el consumo de leche en México”, *Historia, Ciencias, Saúde*, 29, 4, pp. 1201-1219.
- BARRÁN, José Pedro (2008): *Historia de la sensibilidad en el Uruguay. La cultura bárbara. El disciplinamiento*, Montevideo, Ediciones de La Banda Oriental.
- CALDO, Paula (2014): *Libros, cocina e inmigración. Una propuesta culinaria con aires rosarinos*, Rosario, El Ombú Bonsai.
- CALDO, Paula (2017): *Un cachito de cocinera. Mujeres, libros y recetas de cocina en la Argentina de fines del siglo XIX y principios del XX*, Rosario, Casagrande.
- CALDO, Paula; MOSSO, Agustina; PELLEGRINI, Micaela; PULIDO, Aldana y SGUIGNA, Lorena (2022): *Rosarinas de compras (en las páginas de Monos y monadas. Década de 1930)*, Rosario, Castillo ediciones.
- CÁRMAN, Raúl, (2014): *La lechería argentina, sus comienzos*, Buenos Aires, Vázquez Mazzini Editores.
- CARRERA, Julián (2021): “Pulpería”. En MUZLERA, José y SALOMÓN, Alejandra (Eds.), *Diccionario del Agro Iberoamericano*, Disponible en [<https://www.teseopress.com/diccionarioagro/chapter/pulperia/>].
- COLLAÇO, Janine (2008): “Comer fuera de casa en São Paulo: entre lo exótico y lo cotidiano”. En ÁLVAREZ, Marcelo y MEDINA Xavier (Eds.), *Identidades al plato. El*

- patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, Barcelona, Icaria, pp. 241-258.
- COLLAÇO, Janine (2012): "Imigração e cozinha italiana na cidade de São Paulo: concepções de fartura e distinção", *Anuário Antropológico*, 37, 1, pp. 211-236.
- CROLLA, Adriana Cristina (2010): "Incidencia de la matriz italiana y la traducción operada por las mujeres en la cultura culinaria de la Pampa Gringa", *Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe*, 4, pp. 185-197.
- DEICHLER, Claudia (2016): *Historia y Alimentación Popular. Dos décadas de lucha médica contra la desnutrición en el Chile urbano, 1930-1950*, Santiago de Chile, MINSAL.
- ELEY, Geoff (2008): *Una línea torcida. De la historia cultural a la historia de la sociedad*, Valencia, PUV.
- FALCÓN, Ricardo y STANLEY, Myriam (2001): *La historia de Rosario. Tomo I. Economía y sociedad*, Rosario, Homo Sapiens Ediciones.
- FERNÁNDEZ, Sandra (2006): "La invención del consumo". En FERNÁNDEZ, Sandra (Coord.), *Nueva Historia de Santa Fe. Identidad y vida cotidiana (1860-1930)*, Rosario, La Capital, pp. 157-200.
- FERNÁNDEZ, Sandra (2010): *La revista El Círculo o el arte de papel. Una experiencia editorial en la argentina del centenario*, Murcia, EDITUM.
- FERNÁNDEZ, Sandra (2012): *La ciudad en movimiento. Espacio público, sociedad y política. Rosario 1910-1940*, Rosario, Ediciones del ISHIR.
- FERNÁNDEZ, Sandra y ARMIDA, Marisa (2000): "Una ciudad en transición y crisis". En PLA, Alberto (Coord.), *Rosario en la historia (de 1930 a nuestros días)*, Tomo I, Rosario, UNR editora, pp. 23-151.
- FISCHLER, Claude (1995): *El (h)omnívoros. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama.
- FLANDRIN, Jean-Louis y MONTANARI, Massimo [Dir.] (1996): *Historia de la alimentación*, España, Trea.
- FLORIÁN, Alicia (2015): "Historia de la leche: el caso de la colonia Bernstadt-Roldán y el surgimiento de la Cooperativa de Tamberos de Rosario y su zona de influencia (COTAR)", *Res Gesta*, 51, pp. 85-106.
- GOODY, Jack, (1995): *Cocina, cuisine y clase. Estudios de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa.
- JELIN, Elizabeth (2022): "Una foto en el museo. Un viaje por la historia y la memoria".

- EN DA SILVA CATELA, Ludmila; JELIN, Elizabeth y TRIQUELL, Agustina (Coords.), *¿Qué hacemos con las cosas del pasado? Materialidades, memorias y lugares*, Villa María, EDUVIM, pp. 29-70.
- KOCKA, Jürgen (2000): "Burguesía y sociedad burguesa en el siglo XIX. Modelos europeos y particularidades alemanas". En FRADERA, Josep M. y MILLÁN, Jesús (Eds.), *Las burguesías europeas del siglo XIX. Sociedad civil, política y cultura*, Valencia, Biblioteca Nueva, pp. 21-83.
- KOFMAN, Marco; LANCIOTTI, Norma y PÉREZ BARREDA, Natalia (2012): "La industria santafesina desde la expansión agraria a la diversificación productiva, 1887-1964". En FRID, Carina y LANCIOTTI, Norma (Comps.), *De la expansión agraria al desarrollo industrial: la economía de Santa Fe entre 1850 y 1970*, Rosario, Prohistoria Ediciones, pp. 161-205.
- LIENDO, Mónica y MARTÍNEZ, Adriana (2007): "Sector lácteo. Industria del helado. Un análisis del sector", *Actas de las XI Jornadas de Investigación de la Facultad de Ciencias Económicas y Estadística*, Universidad Nacional de Rosario. Disponible en [<https://rephip.unr.edu.ar/items/0134d564-d71a-4c34-9eaa-33b165e838ce>].
- LIERNUR, Jorge (1997): "El nido en la tempestad. La formación de la casa moderna en la Argentina a través de los manuales y artículos sobre economía doméstica (1870-1910)", *Entrepasados*, 13, pp. 7-36.
- LIERNUR, Jorge (1999): "Casas y jardines. La construcción del dispositivo doméstico moderno (1870-1930)". En DEVOTO, Fernando y MADERO, Marta (Dirs.), *Historia de la vida privada en argentina. Tomo II. La Argentina plural: 1870-1930*, Buenos Aires, Taurus, pp. 99-138.
- MCKEEN, Francis (1991): "Ice Cream and morality". En WALKER, Harlan (Comp.), *Public eating. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Londres, Prospect, pp. 199-205.
- MICHELETTI, María Gabriela (2005): "Gabriel Carrasco frente al inmigrante: la confianza en la asimilación espontánea del elemento extranjero", *Estudios migratorios latinoamericanos*, 19, 57, pp. 367-397.
- MINTZ, Sindy (1996): *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, Ediciones de la Reina Roja.
- MONTANARI, Massimo (2003): *El mundo en la cocina. Historia, identidad e intercambios*, Buenos Aires, Paidós.
- MONTANARI, Massimo (2004): *La comida como cultura*, Barcelona, Trea.
- PÉHAUT, Yves (1996): "La invasión de los productos de ultramar". En FLANDRIN, Jean-Louis y MONTANARI, Massimo (Dirs.), *Historia de la alimentación*, España, Trea, pp. 915-938.

- PÉREZ, Inés (2015): "Apuntes para el estudio del consumo en clave histórica", *Avances del Cesor*, 13, pp. 97-106.
- PÉREZ, Inés, (2017a): "Consumo y género: Una revisión de la producción historiográfica reciente sobre América Latina en el siglo XX", *Historia Crítica*, 65, pp. 29-49.
- PÉREZ, Inés (2017b): "Confort para el pueblo y liberación para el ama de casa: género, consumo y heladeras en Argentina. 1930-1960". En PÉREZ, Inés y RIBEIRO DOS SANTOS, Marinês (Orgs.), *Género e consumo no espaço doméstico*, Brasil, Editora UFPR, pp. 157-180.
- PITE, Rebekah (2016): *La mesa está servida. Doña Petrona C. de Gandulfo y la domesticidad en la Argentina del siglo XX*, Buenos Aires, Edhasa.
- PITE, Rebekah y PÉREZ, Inés (2024): "Un salto al paraíso? Consumo y trabajo doméstico, 1928-1959". En D'ANTONIO, Débora y PITA, Valeria S. (Dir.), *Nueva Historia de las Mujeres en la Argentina II*, Buenos Aires, Prometeo, pp. 176-195.
- PITTE, Jean-Robert (1996): "Nacimiento y expansión de los restaurantes". En FLANDRIN, Jean-Louis y MONTANARI, Massimo (Dir.), *Historia de la alimentación*, España, Trea, pp. 939-951.
- REMEDÍ, Fernando (2006): *Dime qué comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba, 1870-1930*, Córdoba, Centro de Estudios Históricos Prof. Carlos Segreti.
- ROCCHI, Fernando (1998): "Consumir es un placer: la industria y la expansión de la demanda en Buenos Aires a la vuelta del siglo pasado", *Desarrollo Económico*, 37, 148, pp. 533-558.
- ROCCHI, Fernando (1999): "Inventando la soberanía del consumidor: publicidad, privacidad y revolución del mercado en argentina, 1860-1940". En DEVOTO, Fernando y MADERO, Marta (Dir.), *Historia de la vida privada en argentina. Tomo II. La Argentina plural: 1870-1930*, Buenos Aires, Taurus, pp. 301-321.
- RODRÍGUEZ PINO, Carlos y SCIOLLA, Carolina (2013): "Llegó la hora del postre. Una mirada a la repostería chilena del siglo XIX". En SCIOLLA, Carolina (Comp.), *Historia y cultura de la alimentación en Chile. Miradas y saberes de nuestra culinaria*, Chile, Catalonia, pp. 163-193.
- ROUGIER, Marcelo y SCHVARZER, Jorge (2006): *Las grandes empresas no mueren de pie. El (o)caso de SIAM*, Buenos Aires, Norma.
- SCHEINCKMAN, Ludmila (2017): "Dulces consumidores. La construcción publicitaria del consumo femenino e infantil de golosinas en las primeras décadas del siglo XX en la Argentina", *Meridional. Revista Chilena de Estudios Latinoamericanos*, 9, pp. 145-190.
- SCHEINCKMAN, Ludmila (2021): *La fábrica de chocolate: trabajo, género y edad en la*

*industria del dulce*, Mar del Plata, EUDEM.

THOMPSON, Edward (1995): *Costumbres en común*, Barcelona, Crítica.

VERNON, James (2011): *El hambre, una historia moderna*, Valencia, PUV.

WEIS, Laura (2011): *Ice Cream: A Global History*, Londres, Reaktion Books.