

TESIS DE DOCTORADO

**ZOOARQUEOLOGÍA HISTÓRICA URBANA
BUENOS AIRES**

VI PARTE

(Desde página 363 a 412)

Postulante: Mario Jorge Silveira

Directora: Dra. Ana María Aguerre

Co Directora: Dra. Amalia Sanguinetti de Bórmida

Consejero de tesis : Dr. José Emilio Burucúa

CAPÍTULO V

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES FINALES

1 LOS SITIOS

Si bien para cada sitio ya hemos adelantado algunas conclusiones, la perspectiva estuvo centrada en las particularidades de cada uno de ellos, con las variantes que presentaba. Ahora los consideraremos desde una perspectiva general, teniendo en cuenta a todos los sitios en forma global en busca de los objetivos que nos hemos propuesto.

De acuerdo a lo desarrollado en el acápite anterior hemos analizado material óseo de 10 sitios (véase ubicación en las figuras 1 y 1' en págs.44-45), éstos son:

- a. Imprenta Coni.
- b. Caserón de Rosas.
- c. Patio Cabildo.
- d. Parque Lezama.
- e. Defensa 751.
- f. Museo Etnográfico.
- g. Casa Peña Primera parte y Segunda parte.
- h. Michelangelo.
- i. Casa Ezcurra.
- j. Virrey Liniers e Hipólito Yrigoyen.

En ellos se han diferenciado 58 unidades distintas (Tabla 61, págs. 346-347), entendiendo como tales aquellas estructuras o áreas delimitadas por algunas características (cuadrículas, niveles de extracción, trincheras, derrumbes, sondeos).

Para este momento hay que considerar algunos aspectos que hacen a la discusión y conclusiones, en primer lugar los procesos tafonómicos.

Tabla 61

UNIDAD	FR	FNR	DIAGNOSTICO
1. Imprenta Coni	11	95	UR. I
2. Caserón de Rosas	97	74	SUB. S
3. Patios Cabildo	77	138	UR. S
4. Parque Lezama	172	184	SUB. S
5. Defensa 751	61	31	UR. I
6. Museo Etnográfico	101	622	UR. S
7. C.P. I. Casa 1. Cámara 2	198	564	UR. P
8. C.P. I. Casa I. Pozo 1	65	0	UR. I
9. C.P. I. Casa I. Hab.	43	33	UR. I
10. C.P. I. Casa II. Pozo II	7	6	UR. I
11. C.P. I. Casa III. Pozo 2	54	6	UR. S
12. C.P. II. Casa 1. Hab. 1	53	108	UR. S
13. C.P. II. Casa 1. Hab. 1	116	233	UR. S
14. C.P. II. Casa 1. Hab. 2	14	13	UR. I
15. C.P. II. Casa 1. Hab. 3	1	22	UR. I
16. C.P. II. Casa 1. Hab. 4	80	39	UR. I
17. C.P. II. Casa 1. Hab. 5	41	40	UR. I
18. C.P. II. Casa 1. Hab. 5	16	34	UR. I
19. C.P. II. Casa 1. Hab. 6	102	214	UR. P
20. C.P. II. Casa 2. Hab. 7	2	0	UR. I
21. C.P. II. Casa 3. Hab. 3. Cuad. A y B	769	896	UR. P
22. C.P. II. Casa 3. Hab. 3. Cuadrícula C	189	189	UR. P
23. C.P. II. Casa 3. Hab.10	125	519	UR. S
24. C.P. II. Estudio suelos	46	28	UR. I
25. Mchelangelo. Sector I	1758	1222	UR. P
26. Mchelangelo. Sector II	9	0	UR. I
27. Mchelangelo. Sector III	8257	9769	UR. 9
28. Mchelangelo. Sector III. Relleno	81	0	UR. S
29. C.E. L. 19. Unidad I	12	6	UR. I
30. C.E. L. 16. Unidad II	369	108	UR. S
31. C.E. L. 16. Unidad III	395	216	UR. P
32. C.E. L. 15. Unidad IV	187	566	UR. P
33. C.E. L. 15. Unidad V	10	13	UR. I
34. C.E. L. 15. Unidad VI	514	598	UR. P
35. C.E. L. 14. Unidad VII	133	63	UR. I
36. C.E. L. 14. Unidad VIII	122	21	UR. I
37. C.E. L. 13. Unidad IX	157	384	UR. I
38. C.E. L. 13. Unidad X	351	21	UR. P
39. C.E. L. 13. Unidad XI	68	63	UR. I
40. C.E. L. 13. Unidad XII	7	1	UR. I
41. C.E. L. 13. Unidad XIII	4	1	UR. I
42. C.E. L. 13. Unidad XIV	67	12	UR. S

43. C.E. L. 13. Unidad XV	259	48	UR. I
44. C.E. L.7 y 8. Unidad XVI	41	5	UR. P
45. C.E. L.7 y 8. Unidad XVII	543	71	UR. P
46. C.E. L. 2. Unidad XVIII	189	129	UR. S
47. C.E. L. 2. Unidad XIX	75	24	UR. I
48. C.E. Escalera. Unidad XX	18	4	UR. I
49. C.E. Escombros. Unidad XXI	228	111	UR. S
50. V.L. Muro ext. Unidad 1.	204	18	SUB. I
51. V.L. Unidad 2. Muro ext.	42	18	SUB. I
52. V.L. Unidad 3. Muro ext.	33	12	SUB. I
53. V.L. Unidad 4. Muro ext.	170	195	SUB. S
54. V.L. Unidad 5 Pileta c.	7	0	SUB. I
55. V.L. Unidad 6. Pileta r.	457	145	SUB. S
56. V.L. Unidad 7. Muro interior	35	17	SUB. I
57. V.L. Unidad 8. Pozo ciego	51	11	SUB. I
58. V.L. Unidad 9. Sondeo s.3	23	5	SUB. I
TOTALES	17.316	17.965	

FR: Fragmentos reconocidos a nivel taxonómico.

FNR: Fragmentos no reconocidos.

UR: Urbano.

SUB: Suburbano.

P: que es aceptable para el análisis de Conducta de contexto original pero puede ser útil para indicar tendencias de Conducta de Consumo.

I: Informativo

CP I: Casa Peña Primera parte.

CP II: Casa Peña Segunda parte.

CE: Casa Ezcurra.

VL: Virrey Liniers e Hipólito Yrigoyen

Ext.: externo.

Int: interno

S: Sondeo

2 PROCESOS TAFONÓMICOS

La experiencia que hemos obtenido en la observación de más de 30.000 fragmentos óseos (Tabla 61), nos permitió determinar por lo menos tres elementos que pueden ser útiles para indicar procesos posdeposicionales o tafonómicos en estos restos:

- a. El estado general de conservación, donde en primer lugar consideraremos como se halló el material en la excavación. En ocasiones, el estado de los fragmentos óseos puede ser tan crítico que son irrecuperables (caso de la Unidad V en la Casa Ezcurra). También en el gabinete determinamos el estado de los fragmentos, pero ya en forma general diagnosticando qué tipo de procesos actuaron sobre ellos, y en que grado fueron afectados. En resumen, la presencia de lotes de material en muy buen estado con otros en distintos estadios de alteración puede alertarnos de algunos procesos de redepositación.
- b. El grado de fragmentación de los restos. Una fragmentación alta, con porciones o astillas pequeñas, puede indicar procesos diagenéticos *in situ*, aunque esto no es definitivo pues bien puede tratarse de material redepositado que por transporte también sufrió ese proceso. También pudo haberse dado una alta fragmentación por procesamiento, pero el punto es la alta presencia de pequeñas astillas, que si bien pueden ser un residuo de trozamiento, no lo serían en la cantidad que esa expectativa crea. Un ejemplo que ilustra lo anterior es el caso Museo Etnográfico, donde sobre 101 fragmentos reconocidos, hay 622 astillas.
- c. La observación de los cortes en los huesos. Los efectuados con sierras (manuales o eléctricas), así como las fracturas contundentes, o las que se efectuaron con hacha por ejemplo, corresponden a épocas distintas de la historia en los cortes de carne de la ciudad de Buenos Aires. La presencia de material que presenta todos estos cortes puede marcar o un proceso intermedio, o simplemente que hay material redepositado. La observación del contexto es relevante para determinar cual es el caso. Por ejemplo, el hecho de detectar

loza inglesa de fines del siglo XVIII y principios del XIX junto con fragmentos óseos con cortes de serrucho indican, por lo general, un proceso posdeposicional.

El estado de conservación del material con que trabajamos podemos estimarlo, en general, como bueno, aunque en el caso del jardín del Museo Etnográfico, un lote del material presentaba procesos peritotácicos o diagenéticos bastante avanzados. Otro caso es el de la Unidad IV (Casa Ezcurra) donde el material tuvo procesos peritotácicos (aeróbicos) de importancia, pues la tercera parte de los restos presentaba algún grado de meteorización Behrensmeyer. También hubo material en pésimo estado de conservación que directamente no pudimos rescatar, como el de la Unidad V en la Casa Ezcurra, un caso extremo, pues sólo se pudieron recuperar 9 piezas.

También debemos referirnos a la acción de los procesos tafonómicos en los huesos de ave, que son significativos en los contextos que hemos analizado. Nuestra opinión es que hubo muy buena conservación, y que salvo en una unidad, fue muy raro observar huesos de ave con algún tipo de proceso tafonómico. Y esto lo reforzamos, pues en nuestros hallazgos tanto de aves domésticas como de caza tenemos presencias de coracoides, tibia tarsos y tarso metatarsos de relativa alta densidad estructural, junto con otros estimados más difíciles de encontrar por su fragilidad por la baja densidad global, como fémures, radios, carpo metacarpos y fúrculas (Lyman 1994:446-447), piezas que hemos hallado e identificado como se puede observar en las tablas de *Gallus gallus* y *Notura maculosa*.

También tenemos muy buena conservación de huesos de mamíferos pequeños como *Rattus* sp. por ejemplo, aspecto que estimamos se debe a que estos huesos tienen alta densidad estructural.

3 NIVELES DE ANÁLISIS

En segundo lugar, para las conclusiones finales, se han considerado varios niveles de análisis tomando en cuenta todos los puntos que hemos presentado en nuestro marco teórico y metodológico, que resumimos de la siguiente manera:

- a. Que el registro con que trabajamos, proveniente de sitios o unidades, sea significativo. Con esto entendemos que debe contar, por lo menos, con 100 fragmentos, y buena representación a nivel de especie. Debajo de esta cifra, o con representación baja a nivel de especies, en principio se consideró como escasa y sólo de valor informativo. Sin duda que esto está relacionado con el hecho de sí el material proviene de un basurero de una estructura *ad hoc*, de estructuras reutilizadas, o de hallazgos de material disperso. Por lo general para los dos primeros casos se halló cantidad de restos significativos.
- b. Que se ubiquen, cronológicamente hablando, hasta el siglo XIX, aunque un sitio o unidad tardía puede servir de base comparativa.
- c. Que se trate de material de sitios o unidades que no tengan procesos posdeposicionales significativos que los invaliden.
- d. Si son de procedencia urbana o suburbana. En nuestro caso tenemos dos sitios que hemos considerado suburbanos, que son el Caserón de Rosas y la casa de Virrey Liniers e Hipólito Yrigoyen. Esto porque los hallazgos pueden representar consumos distintos, incluso en cronologías similares y con grupos de igual poder adquisitivo, tal como se ha señalado (Landon 1996). Por ello se observará el punto en el análisis final.

Finalmente, sobre la base de lo expresado más arriba, hemos dividido en tres grupos las unidades para el análisis final y conclusiones. Estos son:

3.1 *Primer grupo*

Constituido por unidades con baja densidad de restos y procesos de redépósito. Como hemos determinado se trata de unidades que no intervienen para determinar Conductas de Consumo ni sus tendencias. No obstante, tienen valor informativo. Estas son:

- Imprenta Coni
- Defensa 751
- Casa Peña Primera parte. Casa 1. Pozo 1
- Casa Peña Primera parte. Casa 3. Pozo 2

- Casa Peña Segunda parte. Casa 1. Habitación 1. Cuadrícula A
- Casa Peña Segunda parte. Casa 1. Habitación 2
- Casa Peña Segunda parte. Casa 1. Habitación 3
- Casa Peña Segunda parte. Casa 1. Habitación 4
- Casa Peña Segunda parte. Casa 1. Habitación 5. Cuadrícula AA´
- Casa Peña Segunda parte. Casa 1. Habitación 5. Cuadrícula B yC
- Casa Peña Segunda parte. Casa 1. Habitación 7
- Casa Peña Segunda parte. Casa 1. Estudio suelos
- Michelangelo. Sector II
- Casa Ezcurra. Local 19. Unidad I
- Casa Ezcurra. Local 15. Unidad V
- Casa Ezcurra. Local 14. Unidad VII
- Casa Ezcurra. Local 14. Cámara de desagüe. Unidad VIII
- Casa Ezcurra. Local 13. Aljibe relleno. Unidad IX
- Casa Ezcurra. Local 13. Unidad XI
- Casa Ezcurra. Local 13. Unidad XII
- Casa Ezcurra. Local 13. Unidad XIII
- Casa Ezcurra. Local 7/8. Relleno trincheras. Unidad XVI
- Casa Ezcurra. Local 5. Unidad XIX
- Casa Ezcurra. Escaleras. Unidad XX
- Virrey Liniers e Hipólito Yrigoyen. Muro superficie. Unidad 1
- Virrey Liniers e Hipólito Yrigoyen. Muro. Nivel 0.0,20. Unidad 2
- Virrey Liniers e Hipólito Yrigoyen. Muro. Nivel 0.20-0,50. Unidad 3
- Virrey Liniers e Hipólito Yrigoyen. Pileta. Pisos/cemento. Unidad 5
- Virrey Liniers e Hipólito Yrigoyen. Muro interior. Unidad 7.
- Virrey Liniers e Hipólito Yrigoyen. Pozo ciego. Unidad 8
- Virrey Liniers e Hipólito Yrigoyen. Sondeo. Unidad 9

¿Qué significa valor informativo y qué interés revisten estas unidades? En los casos de escaso material sin redepósito, simplemente presencia de especie,

familia, orden o clase, pero que no alcanzan para expresar tendencias o Conducta de Consumo. En los casos de cantidad significativa, pero donde el redepósito es apreciable o dominante, la posibilidad de expresar tendencias o Conductas de Consumo pues éstas son productos de palimpsestos, si bien de verdaderos consumos.

3.2 Segundo grupo

Las unidades agrupadas en esta categoría, que hemos denominado secundaria, son aquellos que si bien presentan procesos de redepósito o tiene pocos restos, pueden utilizarse para indicar tendencias de Conducta de Consumo. Son:

- Caserón de Rosas
- Patio del Cabildo
- Parque Lezama
- Jardín Museo Etnográfico
- Casa Peña Primera parte. Casa 3. Pozo 2
- Casa Peña Segunda parte. Casa 1. Habitación 1. Cuadrícula A
- Casa Peña Segunda Parte parte. Casa 1. Habitación 1. Cuadrículas B y C
- Casa Peña Segunda parte. Casa 3. Habitación 10
- Michelangelo. Sector III. Relleno
- Casa Ezcurra. Local 16. Unidad II
- Casa Ezcurra. Local 13. Cuadrículas A3, B3. Unidad XIV
- Casa Ezcurra. Local 2. Unidad XVIII
- Casa Ezcurra. Local 2. Unidad XXI
- Casa Ezcurra. Local. Relleno. Unidad XXI
- Virrey Liniers e Hipólito Yrigoyen. Muro. Nivel 0,50-0,80. Unidad 4.
- Virrey Liniers e Hipólito. Yrigoyen. Relleno pileta. Unidad 6.

3.2.1 Tendencias de Conducta de Consumo

Un análisis de estas unidades sólo pueden darnos lo que podemos definir como “*tendencias de Conducta de Consumo*”. En realidad tropezamos con el siguiente problema: por un lado cuando se trata de unidades con poco material pero con redepósitos mínimos que no han alterado el conjunto; por otro cuando la cantidad de material es significativo pero hay problemas de redepositación. Por consiguiente sólo trataremos las primeras intentando determinar las tendencias.

Observadas cronológicamente tenemos:

3.2.1.1 Siglo XVI

3.2.1.1.1 *Jardín Museo Etnográfico*

Si bien se hallaron 723 restos óseos, el grado de fragmentación es muy alto y sólo se reconocieron 101 restos. El muestreo es fragmentario, en primer lugar porque el rescate de material fue mínimo, y lo que se obtuvo sólo fueron restos de vacuno, ovino y de Mammalia indeterminada, de tamaño M1 y M2, sin otro tipo de reconocimientos.

La tendencia está referida a consumo de carnes rojas, con neta preponderancia de vacuno.

3.2.1.2 Fines del Siglo XVII - comienzo del siglo XVIII

3.2.1.2.1 *Casa Ezcurra. Unidad II*

Si bien hemos estimado que el material óseo pudo tener algún proceso de redepósito, apreciamos que este no habría sido lo suficientemente grave como para distorsionar el conjunto óseo.

Pese a no tener información histórica directa de quienes vivieron en el siglo XVIII en el predio donde luego se ubicó la casa Ezcurra, hay un indicador que nos permite hacer inferencias.

El indicador surge del examen de los gastos del obispo Don Manuel de Azamar y Ramírez de la diócesis de Buenos Aires durante tres meses del año 1796, presentados por su tesorero Don Damian de Castro. Son muy ilustrativos en cuanto a costos de alimentos (por gentileza de L. Mari del AGN, sala XIII 21/10/4). De allí salta a la vista que la carne de caza era cara, ya que 16 perdices costaban 4 reales contra 5 que costaba la compra diaria de carne. Se compraba la carne para el personal de la diócesis que comprendía: un tesorero, 6 sirvientes, una cocinera, una lavandera y un barbero, a los que habría que agregar el personal eclesiástico. Está claro que la carne vacuna, que sumaba varios kilos, quizá un cuarto de vacuno, era el ingrediente principal para el personal subalterno del obispado. Los costos de la carne vacuna para fines del siglo XVIII eran los siguientes:

"30 de agosto de 1797...Novillos gordos para el abasto de 20 a 24 reales...." (Academia Nacional de Historia. 1977:39).

De allí que por cinco reales se habría podido obtener un cuarto de res. En cambio, el costo de las perdices era casi similar a la de vacuno, y sin duda iban a la mesa del obispo o de su entorno jerárquico. De esta información surge la hipótesis que estos plumíferos eran un plato de la mesa de la clase media alta o grupos de elite de la colonia e incluso para momentos poscoloniales que llegarían hasta mediados del siglo XIX. Por ello es que la presencia significativa de aves de caza en nuestros análisis son un indicador de grupos de clase alta o "pudiente".

Sobre esta base creemos que parte de la basura debió corresponder a un grupo como el anterior, como ya lo insinuaba el contexto no óseo. Se halló cerámica de tipo indígena mestiza, afro, mayólica y loza europea (Schávelzon y Malbrán MS a y b), donde si bien hay elementos que hablan de una familia pu-

diente, hay otros que son del personal de servicio (indios y esclavos afro) ¿Era un pozo común de basura para todos o para algunos de los grupos? No podemos determinarlo, aunque los indicios apuntan a lo primero.

En suma, la tendencia nos dice de preferencia de carne ovina sobre vacuna, con buena presencia de aves, en particular de caza. El pescado es escaso y no hay cerdo.

3.2.1.3 Siglo XVIII

3.2.1.3.1 *Casa Ezcurra. Unidad XIV*

Son pocos restos - 67- en un conjunto no óseo que se puede adscribir al siglo XVIII. La tendencia nos habla de un consumo de carnes rojas en el siguiente orden: vacuno, ovino y cerdo. También aves domésticas y de caza.

3.2.1.4 Primera mitad del siglo XIX

3.2.1.4.1 *Patio Cabildo*

No tenemos una adscripción para este contexto, aunque el entorno no óseo permitió adjudicarle cronología.

En realidad el material identificado es de 77 piezas, es un muestreo escaso, por lo que sólo está en tendencias. Esta sería de mayor consumo de carne vacuna que ovina y baja en aves y pescado. Cerdo ausente.

3.2.1.4.2 *Micheangelo. Sector III. Relleno*

Por las condiciones de hallazgo este material pudo corresponder a la cocina de los trabajadores de la construcción que se ha analizado en Micheangelo Sector I (ver pág. 154). Pero son pocos restos, 81 fragmentos, donde 65 son de

Mammalia indeterminada, aunque de animales grande y mediano. La tendencia es de preferencia de vacuno, luego ovino y baja de ave doméstica.

3.2.1.5 Segunda mitad del siglo XIX

3.2.1.5.1 *Caserón de Rosas*

La cantidad de restos es de 97, donde predominan dos especies de consumo, vacuno y ovino. Es un conjunto posterior a la época de Rosas por los cortes de serrucho que se observan en los restos. Además, los restos de vacuno se reducen a cortes de costillar. La tendencia es predominio de vacuno, luego ovino y baja en aves. Recordemos que se trata de un sitio en área no urbana, aunque cercana a Buenos Aires, para el momento precisado.

3.2.1.5.2 *Casa Ezcurra Unidad XVIII*

Tampoco se puede indicar adscripción para estos restos, salvo la cronología donde nuestra guía son también los cortes de serrucho. El material, aunque alcanza 189 piezas, presenta un alto porcentaje de Mammalia indeterminada que llega al 71%. En este caso también sólo se puede esbozar una tendencia, más que una Conducta de Consumo, y ésta nos indica preferencia de carnes rojas de vacuno y ovino, en especial de la primera, luego aves de caza y domésticas. El pescado es muy escaso. Si usamos como indicador las aves de caza, de acuerdo a lo manifestado, podría pertenecer a un grupo de clase acomodada.

3.2.1.6 Comienzos del siglo XX

3.2.1.6.1 *Virrey Liniers e Hipólito Yrigoyen Unidad 4*

Si bien se reconocen 170 fragmentos, 135 son de Mammalia indeterminada. No parece haber redepósito y por los cortes de serrucho y otros restos del conjunto es que se atribuye una cronología de fin de siglo XIX comienzos del XX. La tendencia es de mayor consumo de vacuno seguido de ovino. Encontramos también ave doméstica pero escasa. Se trata de un sitio que, para la época, es suburbano y no tenemos elementos para atribuir adscripción de quienes fueron los consumidores.

3.2.1.6.2 *Virrey Liniers e Hipólito Yrigoyen Unidad 6*

Se trata del relleno de la pileta que se halló en el sitio. Ya hemos discutido el punto, llegando a la conclusión que no tenemos adscripción de consumidor y que se trata de un redepósito. La tendencia indica en carnes rojas preferencia de vacuno seguido de ovino y escaso cerdo, con aves domésticas y de caza y con escaso pescado. Recordamos que el sitio es suburbano.

3.2.2 Resumen de tendencias

Veamos las tendencias resumidas en cuadros por fecha y unidades:

	SIGLO XVII	FIN SIGLO XVII INICIO DEL XVIII	SIGLO XVIII
	Jardín Museo Etnográfico	Casa Ezcurra Unidad II	Casa Ezcurra Unidad XIV
Vacuno	Mayor	Menor	Mayor
Ovino	Menor	Mayor	Menor
Cerdo	Ausente	Ausente	Menor
Ave dom.	Ausente	Menor	Menor
Ave de caza	Ausente	Menor	Menor
Pescado	Ausente	Escaso	Ausente

	MITAD SIGLO XIX	FIN SIGLO XIX	
	Patio Cabildo	Caserón Rosas	Casa Ezcurra Unidad XVIII
Vacuno	Mayor	Mayor	Mayor
Ovino	Menor	Menor	Menor
Cerdo	Ausente	Ausente	Ausente
Ave dom.	Escaso	Escaso	Menor
Ave de caza	Escaso	Ausente	Menor
Pescado	Escaso	Ausente	Escaso

FIN SIGLO XIX INICIO XX		
	V.Liniers H.Yrigoyen Unidad 4	V.Liniers H.Yrigoyen Unidad 6
Vacuno	Mayor	Mayor
Ovino	Menor	Menor
Cerdo	Ausente	Escaso
Ave doméstica	Escaso	Menor
Ave caza	Ausente	Menor
Pescado	Ausente	Ausente

La tendencia, sin conocer adscripciones sociales, indica la preferencia por el consumo de carne roja de vacuno, salvo para fin del siglo XVII e inicio del XVIII donde hay preferencia de ovino, seguido por vacuno y escaso cerdo. Las aves domésticas presentan bajo consumo, como las de caza, manteniéndose esto hasta inicios del siglo XX. No hay ingesta de pescado, salvo para una Unidad XVIII (fin del siglo XIX) y baja para el caso.

3.3 Tercer grupo

Son aquellas unidades que denominamos primarias, que son las que presentan una cantidad significativa de restos, donde no se observan procesos de redepósito, o son mínimos y no afectan al conjunto.

Son las siguientes:

- Casa Peña. Primera parte. Casa 1. Cámara 2
- Casa Peña. Segunda parte. Casa 1. Habitación 6
- Casa Peña. Segunda parte. Casa 3. Habitación 1. Cuadrícula AB, Sondeo y ampliación Sondeo
- Casa Peña. Segunda parte. Casa 3. Habitación 3. Cuadrícula C
- Micheangelo. Sector I
- Micheangelo. Sector III

- Casa Ezcurra. Local 16. Unidad III
- Casa Ezcurra. Local 15. Sector 1. Rasgo 1. Unidad IV
- Casa Ezcurra. Local 16. Sector 2. Cámara I. Unidad III
- Casa Ezcurra. Aljibe. Unidad X
- Casa Ezcurra. Local 13. Unidad XV
- Casa Ezcurra. Local 13. Unidad XVI
- Casa Ezcurra. Local 7/8. Unidad XVII

Como se observa, los hallazgos en algunas de las unidades de las Casa Peña, Ezcurra y Michelangelo, son los de mayor interés para determinar Conducta de Consumo. Desde el punto de vista de ubicación corresponden a puntos urbanos de la ciudad de Buenos Aires (Fig. 1).

En estas unidades, en algunos casos, se puede determinar con cierta certeza que corresponden a algunos estratos pudientes de la sociedad porteña. Estas son:

CFP Unidades pertenecientes a casas de familias pudientes

OR Unidades pertenecientes a orden religiosa

TC Unidad perteneciente a obreros de la construcción

I Unidades donde no se pudo determinar adscripción.

Finalmente, para observar procesos de cambio a lo largo del tiempo las he ordenado cronológicamente de la siguiente manera:

3.3.1 Fines del siglo XVIII y comienzo del XIX

3.3.1.1 Casa Ezcurra Unidad VI CFP

Hemos establecido una Conducta de Consumo para esta unidad que identificamos como de una casa de familia de clase alta del Buenos Aires colonial. Recordemos que este pozo de basura estaba sellado, por ello el material rescatado no presenta procesos de redepositación. Aquí tenemos un consumo de ovino de la res entera (Tablas 45 y 46. Figs. 31 y 31'), tanto de animal adulto como

de juvenil, más alto que de vacuno donde se pudo establecer que se habría utilizado el cuarto delantero de un animal adulto y parte del trasero y costillar (Tabla 47 y fig. 32). Con utilización importante de aves tanto domésticas como de caza, pero con mayor énfasis en la primera (*Gallus gallus*). Consumo discreto de pescado. Cerdo ausente.

En síntesis:

CONDUCTA DE CONSUMO DE FAMILIA PUDIENTE: con consumo de carne roja alta, con ovino equiparable o ligeramente superior al vacuno, también alta de aves, con la presencia de perdices; justamente un indicador de clase alta como ya hemos especificado. Consumo menor de pescado y cerdo ausente.

3.3.1.2 Michelangelo Sector III OR

Para esta unidad hemos identificado su pertenencia a la orden religiosa de los dominicos. La gran cantidad de restos óseos, se trata del pozo con mayor cantidad de restos que hemos examinado al presente, permite asegurar por variedad y cantidad una clara Conducta de Consumo. Esta presenta un alto consumo de pescado, siendo el pozo con mayor registro de esta carne en la Buenos Aires colonial, que contrasta con el consumo menor o bajo de las casas de familia. En cuanto a carnes rojas se prefirió sin duda la carne vacuna, con uso equilibrado de ambos cuartos, como también de costillas, cogote y patas (Tabla 29 y fig. 17), estando presentes cortes de los cuartos delanteros y superiores (o sea los estimados para la época como superiores e inferiores). El consumo de carne ovina, aunque en menor cantidad, evidencia aprovechamiento de toda la res (Tablas 30 y 31. Figs. 18 y 18'). Hay consumo discreto de cerdo. Las aves fueron otro aporte importante, y es este sitio el que tiene mayor cantidad de restos de la familia Tinamidae (distintos tipos de perdices, con predominio de la chica). A ello hay que agregar variedad en las aves pues también hay gallina, pavo, ganso y pato. Finalmente resta agregar consumo de mulita y quizá de cuis.

Comparando con la Conducta establecida para la anterior unidad, queda claro que la orden tenía un alto consumo de pescado, expectativa razonable para

una orden religiosa que debía guardar abstinencia de carnes rojas, pero donde a diferencia de la casa de familia se prefirió la carne vacuna. Además hay que agregar variedad en otras especies.

En suma:

CONDUCTA DE CONSUMO PARA ORDEN RELIGIOSA: alta en pescado y de espectro amplio en las carnes rojas. También en aves es alto el consumo, con presencia destacable de aves de caza (perdices), el claro indicador de clase alta. También hay usos de carnes que por lo común no se encuentran en las unidades o estructuras analizadas. Tal el caso de mulita y cuis.

3.3.2 Medios del siglo XIX

3.3.2.1 Michelangelo. Sector I TC

En primer lugar se consumió la carne vacuna sobre cualquier otra sin lugar a duda. Además, se prefirió más el cuarto delantero al trasero, casi en relación de 4 a 1 (Tablas 23 y 24. Fig. 14), también hay evidencia de cabeza completa del animal y de alta presencia de las vértebras cervicales (cogote); esto puede deberse más que a cuestiones de preferencias alimenticias a costos de piezas trozadas en carnicería, para el caso las más baratas. Recordamos un testimonio que dice:

"...sería carne superior: costillar, caderas /cuartos traseros/, matambre, lengua y quijada; pierna, brazuelo, agujas, lomo y cogote se conceptuaban de calidad inferior..." (Guiberti 1961:99)

En segundo lugar se utilizó carne ovina aunque en menor proporción, un tercio respecto a la vacuna (con respecto al MNI), aunque si consideramos que el rendimiento de carne en vacuno sextuplica a la del ovino, el consumo de ovino habría sido más bajo aún. En este caso está representado en forma más balan-

ceado todo el animal (Tablas 25 y 26. Figs. 15 y 15'), y esto es porque probablemente se compraba la res entera. Para cerdo el consumo es escaso.

En tercer lugar la utilización de aves (domésticos y de caza) y peces fueron bajas. También quizá hubo utilización de cuis, paloma y vizcacha. No hubo mucha variedad, pues cerdo, aves y peces tuvieron poco peso en la dieta y pueden corresponder a comidas ocasionales. Es muy probable que en la Conducta de Consumo haya tenido incidencia el costo de los alimentos y por cierto que las carnes rojas eran las más baratas.

Agreguemos que existe la probabilidad de la presencia de un gallo de riña, que si lo es, puede atribuirse a los operarios o el dueño o dueños de la fonda.

En síntesis:

CONDUCTA DE CONSUMO PARA OBREROS DE LA CONSTRUCCION: alta en vacuno, luego ovino y baja en aves y pescado y escasa en cerdo.

3.3.2.2 Casa Peña. Primera parte. Casa 1. Cámara 2. CFP

Esta cámara es un pozo de basura con un contexto no óseo importante y abundante, que no se repite en lo óseo, ya que sólo hay 198 fragmentos, donde el 44,6% corresponden a vacuno y ovino y el resto a mamíferos indeterminados, aunque por tamaño pueden corresponderse con esos animales. Los materiales óseos que están ausentes, entre otras hipótesis que pueden explicar esa baja presencia, está la de ataque aerobio (esta unidad es la que más ataque aerobio o pertotáxico presenta de las examinadas en este trabajo) que determinaron su desaparición. La alta cantidad de pequeñas astillas -564- refuerza la hipótesis.

Es probable que los resultados de esta unidad no sean representativos, ya por los procesos que hemos indicado, o por otros factores tafonómicos o antrópicos.

No obstante la ausencia de restos óseos indicadores de adscripción social, como la presencia de aves de caza -como las perdices-, el contexto no óseo apunta inequívocamente a una familia de clase alta.

En síntesis, en este caso tenemos una Conducta de Consumo con sólo presencia de carnes rojas de vacuno y ovino, con ausencia de otros tipos de carnes.

3.3.2.3 Casa Peña. Segunda parte. Casa 3. Habitación 3. Cuadrículas A, B y Sondeo. CFP

Observamos que los conjuntos de las unidades III, IV y XV y XVIII de Casa Ezcurra son muy similares y parecen corresponder a restos originados por un mismo tipo de consumidor, donde se mantiene el consumo mayor de ovino, muy cercano al de vacuno, menor utilización de aves y ausencia de cerdo y de pescado.

En cuanto a la Casa Peña Casa 1 habitación 6, ubicada en la segunda mitad del siglo XIX, permanece sin adscripción y es un caso especial que ya comentamos.

Queda por último ver las Conductas de Consumo de fin del siglo XIX y comienzos del XX.

Son dos unidades sobre las cuales no se pudo establecer adscripción

Estas son:

CAMBIOS CONDUCTA DE CONSUMO GRUPO III		
FIN DEL SIGLO XIX INICIO DEL SIGLO XX		
INDETERMINADO		
	CE UNIDAD III	CE UNIDAD IV
Vacuno	Menor	Menor
Ovino	Mayor	Mayor
Cerdo	Escaso	Ausente
Ave dom.	Menor	Menor
Ave caza	Ausente	Menor
Pescado	Ausente	Ausente

Como se observa no hay demasiado cambio con las anteriores, salvo para las aves de caza, que es menor en un caso y ausente en otro.

Es el hallazgo de restos óseos más importante de la Casa Peña, tanto en cantidad como variedad (765). Creemos que fueron generados por una familia de clase alta de Buenos Aires entre 1830 y 1870.

La Conducta de Consumo indica que en cuanto a carnes rojas se prefirió netamente la vacuna, luego la de ovino, y finalmente de cerdo, de animal adulto y lechón, y no sólo se redujo a las extremidades sino que también hay participación de un hueso con alto contenido de carne como es el húmero, que es de un adulto. Un alto consumo de aves, con énfasis en las domésticas. Las de caza, con variedad de perdices y pato también tuvieron participación. Un consumo más que discreto de peces de río.

En suma:

CONDUCTA DE CONSUMO: una dieta variada donde no sólo hay consumo de carnes rojas, sino también blancas de ave tanto doméstica como de caza y de peces.

3.3.2.4 Casa Peña. Segunda parte. Casa 3. Habitación 3. Cuadrícula C. CFP

Esta unidad también se corresponde con basura generada por la familia Peña. De hecho, si bien los restos son cuantitativamente menores (189), cualitativamente son similares y asimilables a la unidad anterior. La única diferencia está en la presencia menor de cerdo y pescado.

CONDUCTA DE CONSUMO: una dieta con preferencia de carne vacuna, luego de ovino. Aves tanto domésticas como de caza y baja en cerdo y pescado.

3.3.2.5 Resumen de las Conductas de Consumo del período

En este período tenemos Conducta de Consumo que se puede atribuir tanto a clase alta como a trabajadores de la construcción. De ellas surge que los primeros (sumando las dos unidades de la Casa 3 Habitación 3) tienen un consumo variado de carnes rojas, aves y pescado, en tanto que la de los trabajadores es selectiva y preferencial en cuanto a carnes rojas y pobre en ave y pescado, aunque aparece un probable consumo ocasional de especies como vizcacha, cuis y paloma e incluso de huevo de ñandú.

3.3.3 Segunda mitad del siglo XIX

3.3.3.1 Casa Ezcurra. Unidad III CFP

No tenemos elementos para determinar quienes generaron estos restos. Por los cortes de sierra tanto manual como eléctrica, presumimos que tienen una cronología de mediados a fin de siglo XIX. Es probable que pertenecen a quienes ocuparon la casa luego de la venta, en 1856, por la familia Ezcurra. Quizá puede corresponder a la familia de Andrés Costa de Arguibel, que si bien decidió mudarse, alcanzó a vivir algunos meses en la casa hasta que concretó su ida (*Seró Montero 2000:90*). La cantidad de reconocimientos es alta, 395 fragmentos, pero muchos de ellos, algo más de la mitad son de Mammalia indeterminada. No obstante, los restos presentan variedad de especies y con las reservas del caso, se puede intentar una Conducta de Consumo. Esta es:

CONDUCTA DE CONSUMO: énfasis en el consumo de ovino, donde hay una representación casi completa de la res, como se observa en las tablas 40 y 41 y en la figura 27. En cambio, la de vacuno es muy baja, aunque los de Mammalia Indeterminada de M 1, que puede ser de este taxon, indican consumo de costillar. También hay uso de aves, tanto domésticas como de caza. El pescado es caso. El cerdo está ausente. Si bien el contexto no óseo es muy pobre para indicar adscripción, la presencia de aves de caza podría estar apuntando a que en el

lapso que va de 1858 a la instalación de la imprenta a fines del siglo XIX, la casa estuvo habitada por un grupo de gente pudiente.

3.3.3.2 Casa Ezcurra. Unidad IV CFP

En cuanto a adscripción a estos restos les cabe la misma interpretación a los de la unidad anterior. Si bien la cantidad es menor que en la Unidad III, la representación es muy similar, y la Conducta de Consumo sería prácticamente la misma.

3.3.3.3 Casa Ezcurra. Unidad XV CFP

Para esta unidad también se puede decir lo mismo que en las otras dos anteriores en cuanto a adscripción. La cantidad de reconocimientos es intermedia entre la Unidad III y IV con 259 piezas, con alto porcentaje de Mammalia Indeterminada (66 %). Lo que no varía es la representación de especies de consumo, con lo que se reiteraría la misma Conducta de Consumo que he adjudicado para las dos unidades anteriores.

3.3.3.4 Casa Peña. Segunda parte. Casa 1. Habitación 6.

Ya hemos comentado este conjunto con una Conducta de Consumo centrada en forma neta en ovino con preferencia de corte del cuarto delantero, y en esta la primera parte, es decir la escápula (Tabla 15 y fig. 7).

Nuestra primera presunción, por las condiciones de hallazgo, es que se trata de restos óseos generados en la época en que vivió la familia Peña en la casa. Sin embargo, se puede también especular que pudo provenir de la época inicial de los conventillos, década del 70 en el siglo XIX. De una u otra forma la cronología corresponde a la segunda mitad del siglo XIX. No hay elementos que

nos lleven a volcamos en la adscripción de los restos. La selectividad del corte y la preferencia de taxon podrían estar también indicando etnicidad del grupo que consumió el animal. Debemos señalar que este es el único caso en todos los análisis efectuados, que se nos presentó un conjunto de tan alta selectividad en taxon y cortes de res. En definitiva, una atribución que no se puede definir. De todos modos tenemos:

CONDUCTA DE CONSUMO: centrada en ovino y en el cuarto delantero del animal.

3.3.3.5 Resumen de las Conductas de Consumo para este período

Salvo el último caso, es interesante observar que en las otras cuatro unidades tenemos una gran coincidencia en Conducta de Consumo. Esta es una destacada preferencia de carne ovina respecto de la vacuna, acompañada con aves y poco o escaso pescado y ausencia de cerdo. También para estos cuatro casos la adscripción es la misma: casa familiar pudiente.

3.3.4 Comienzos del siglo XX

Si bien este período no entra dentro del marco establecido para nuestros análisis, las consideramos pueden servir como unidades de comparación para determinar pautas de cambio en la conducta alimenticia.

3.3.4.1 Casa Ezcurra. Unidad X. Aljibe.

El contexto de hallazgos no óseos indica que los restos corresponden a un período que se extendería desde fines del siglo XIX a las primeras décadas del siglo XX (ca. 1920). La cantidad de piezas reconocidas ascendió a 322, aun-

que los de Mammalia indeterminada suman 176 piezas (58%). A esto hay que agregar 15 gr de cascara de huevo de gallina (sólo en dos de las unidades examinadas pudimos determinar esta presencia). En cuanto a adscripción de estos restos corresponderían a los habitantes de la casa para el período que se ha determinado. No sabemos bien quienes pudieron ser y por lo tanto el nivel social al que pertenecían. De todos modos tenemos elementos para intentar una Conducta de Consumo, y esta indica:

CONDUCTA DE CONSUMO: utilización de carne vacuna, centrada en cortes del cuarto delantero, porción del trasero y costillar, pero también alta ingesta de carne ovina, de toda la res tanto de los adultos como de los juveniles, aunque no hay utilización de cogote ni de cráneo, pero hubo consumo de lengua. Cerdo muy escaso. Uso de aves domésticas, en particular pollos, también gallina y pavo. No hay pescado. Posibilidad de consumo de ostras y caracoles.

3.3.4.2 Casa Ezcurra. Unidad XVII. Trincheras I y II

Tanto en lo que respecta a cronología como a adscripción le cabe a esta unidad las mismas consideraciones que hemos realizado para la Unidad X Aljibe, aunque en este caso hubo mayor cantidad de reconocimientos, ya que éstos sumaron 543 piezas, con un 55,4 % de Mammalia indeterminada.

La Conducta de Consumo es muy similar a la de la Unidad X, salvo que hay que agregar aves de caza como las perdices y algún pato. Cerdo ausente. También posibilidad de consumos de ostras.

Los restos de estas dos unidades parecen haber sido generadas por los mismos usuarios.

3.3.5 Cambios de Conducta de Consumo

Otro de nuestros objetivos era determinar procesos de cambio en la Conducta de Consumo. Para ello necesitamos ahora enfocar nuestra atención en

aquellas unidades cuya adscripción sea similar. La única posibilidad que tenemos es con unidades que pertenecieron a casas de familia de clase alta, pues de orden religiosa y de trabajadores sólo contamos con una unidad, por lo que no es posible establecer comparaciones. El resto son unidades donde no se han podido determinar adscripciones.

CAMBIOS CONDUCTA DE CONSUMO GRUPO III				
CASA DE FAMILIA PUDIENTE				
	S. XVIII - XIX	MEDIADOS Siglo XIX		
	CE U VI	CP 1º P. C 1 Cam.2	CP 2º P C3 H3 C.C	CP 2º P C3 H3 C.A B y S
Vacuno	Menor	Mayor	Mayor	Mayor
Ovino	Mayor	Menor	Menor	Menor
Cerdo	Ausente	Ausente	Escaso	Menor
Ave doméstica	Mayor	Ausente	Mayor	Mayor
Ave caza	Menor	Ausente	Menor	Mayor
Pescado	Menor	Ausente	Menor	Menor

Donde:

CE U VI : Casa Ezcurra Unidad VI

CP 1º P C 1 Cam.2 : Casa Peña 1º Parte Casa 1 Cámara 2

CP 2º P C 3 H3 C.C : Casa Peña 2º Parte Casa 3 Habitación 3
Cuadrícula C

CP 2º P C.3 A B y S: Casa Peña 2º Parte Casa 3 Habitación 3
Cuadrículas A, B, y Sondeo

El término mayor o menor se refiere a la carne preferida esto es, la que predomina en NISP y MNI. Menor por lo tanto está por debajo de la carne preferida sin ser escasa.

Lo que se puede observar es que el cambio en esta clase social se da en el consumo de carnes rojas, donde a fines del siglo XVIII y comienzos del XIX se prefirió la carne de ovino para luego tomar la preferencia la vacuna. El cerdo, a juzgar por restos óseos, o está ausente o es escaso salvo en la unidad de Casa Peña Casa 3 Hab. 3, cuad. A, B y sondeo, donde aparte de extremidades aparece un corte de cuarto delantero. El consumo de pescado siempre fue discreto e inferior al resto de las carnes. Las ausencias de aves y otras carnes aparte de las rojas en Casa Peña Casa 1 Cámara 2 ya han sido discutidas, y pudieron darse varias circunstancias que expliquen esta conducta de consumo, aparentemente centrada sólo en carnes vacuna y ovina.

Veamos ahora la situación para fines del siglo XIX para las tres unidades que hemos determinado, con las reservas en cuanto a adscripción que ya fueron determinadas tomando como indicador la fauna, para el caso la presencia de aves de caza.

CAMBIO CONDUCTA DE CONSUMO GRUPO III			
MEDIADOS A FIN DEL SIGLO XIX			
CASA DE FAMILIA PUDIENTE			
	CE UNIDAD III	CE UNIDAD IV	CE UNIDAD XV
Vacuno	Menor	Menor	Menor
Ovino	Mayor	Mayor	Mayor
Cerdo	Ausente	Ausente	Ausente
Ave doméstica	Menor	Menor	Menor
Ave caza	Menor	Menor	Menor
Pescado	Escaso	Escaso	Escaso

CE : Casa Ezcurra

3.3.6 Conclusiones del análisis de Conducta de Consumo para el grupo III

El conjunto de estos datos nos ha permitido observar:

- a. Que hemos distinguido Conductas de Consumo para familias de clase alta, para una orden religiosa y para trabajadores de la construcción.
- b. Que hemos podido verificar que hubo cambios en la preferencia de carnes rojas a lo largo del tiempo en el caso de familias pudientes o de clase alta.
- c. Que las Conductas de Consumo que hemos denominado indeterminadas, para fines del siglo XIX e inicios del XX, mantienen un consumo de ovino alto y equiparable al de carne vacuna.

Veamos algunos datos respecto a los consumos observados:

3.3.6.1 Vacuno

Siempre fue importante en la dieta de los porteños, sea cual fuere la clase social, o cronología que se considere.

3.3.6.2 Ovino

El testimonio arqueológico mostró un consumo superior a la expectativa que nos sugerían los testimonios escritos, en particular los del siglo XIX. También que este consumo tenía un componente constante de animales juveniles (corderos) junto con adultos (cameros).

3.3.6.3 Cerdo

En general el consumo de cerdo es escaso o está ausente, salvo en el basurero de los dominicos (Michelangelo Sector III) o en Casa Peña Casa 3, Hab. 3

cuadrículas A, B y sondeo. Además, su presencia, salvo las dos unidades que recién mencionamos, corresponde a los huesos de las extremidades, lo que sugiere utilización para un tipo de comidas ("patitas"). Esto no necesariamente indica que no hubo consumo, pues hay cortes de mucho uso que no tienen hueso como es el caso de la cecina o jamones deshuesados. No obstante debemos señalar que hay algunos testimonios que indican un abastecimiento habitual de lechones, cosa que documenta una acuarela de Vidal hacia 1818 (Moore 1945:grabado 35), donde se observa un vendedor que se dirige al mercado en la que hoy es la Plaza de Mayo (Fig. 46).

3.3.6.4 Aves de caza

Respecto a la utilización de aves de caza, en particular perdices, que eran una constante en la mesa de los porteños de clase alta según los testimonios arqueológicos, hoy, salvo por excepción, no es comida habitual. Como hemos dicho no eran piezas baratas. Su consumo se mantuvo hasta las primeras décadas de este siglo según hemos determinado en las unidades X y XVII. Hemos consultado unas fotografías del Archivo General de la Nación (Fig. 45) donde se ve a un vendedor ambulante de perdices de fines del siglo XIX. Es interesante observar que se ofrecía no sólo *Nothura maculosa* (perdiz chica), sino también *Eudromys elegans* (martineta) y *Rhynchotus rufescens* (perdiz grande o colorada), especies que hemos hallado como consumo en particular en los sitios de clase alta y en la orden religiosa de los dominicos.

3.3.6.5 Aves domésticas

Entre las aves domésticas sin duda que el consumo era de *Gallus gallus*, ya que en todos los registros de aves domésticas aparece su utilización. La ciudad colonial prolongó sus pautas de conducta un poco más allá de mediados del siglo XIX. Una de ellas era la de tener en los fondos de las casas gallineros. Tan-

to la bibliografía de porteños (entre otros Wilde 1960 y Mansilla 1955), como la de viajeros dan cuenta de ello. Incluso la iconografía pictórica de Prilidiano Pueyrredón de 1850, nos muestra a una ama de casa dándole comida a las gallinas ("Un patio porteño en 1850" óleo sobre cobre, Museo Nacional de Bellas Artes, Luna *et al.* 1999); que hemos reproducido (Fig. 44). Vale la pena observar, en lo que hace a tendencia de Conducta de Consumo, que en época colonial y poscolonial inmediata el consumo está inclinado hacia la gallina más que al pollo. Esto queda evidenciado en Michelangelo Sector III (fin siglo XVIII e inicio del XIX); Casa Peña Segunda parte Casa 3 Habitación 3, cuadrículas A-B, Sondeo y ampliación del mismo (mediados siglo XIX); Michelangelo Sector I (mediados siglo XIX); Casa Ezcurra Unidad VI (fin siglo XVIII e inicio del XIX). En cambio en la Unidad X de Casa Ezcurra (aljibe), con una cronología de las primeras décadas del siglo XX, la tendencia se ha invertido hacia el pollo, tal cómo es la práctica actual de consumo. Por cierto que los testimonios coloniales siempre hablan del puchero de gallina como un plato que no faltaba en las mesas.

Terminando con las aves domésticas señalaremos que la presencia de *Meleagris gallopavo* es muy escasa en todos los sitios que hemos investigado, incluso en los basureros de clase alta, la expectativa era de mayor presencia. Recordemos que la oferta era habitual, algunos testimonios nos dicen:

"Tropas de pavos, patos, pollos y gansos aumentan la algarabía, las aves muertas, entre ellas las perdices, se alinean en montones..." (Mac Cann 1969:145)

"Las aves no son de buena calidad; por lo general pequeñas y de carne correosa. Una buena volatería exige que haya personas encargadas de engordar las aves, o en su defecto, granjas dedicadas a esta especialidad. Los patos son mejores; los pavos tienen gran tamaño y cuando se los ha cuidado bien son tiernos; los gansos muy inferiores. Los alimentos de casi todas las aves es carne de vaca, por la cual parecen sentir mucha inclina-

ción. He observado que cuando se ofrece a los pavos carne de vaca y trigo, prefieren la primera...”(Un inglés, Cinco años...1962)

También en una acuarela de Vidal hacia 1817 (Fig. 52) se observa un vendedor de pavos que cruza la recova que dividía la actual Plaza de Mayo, para dirigirse hacia el sector de mercado de la plaza que estaba frente al fuerte (del Carril 1964:lámina XXXIV). También en un cuadro de Prilidiano Pueyrredón, ca. 1850, se observa una señora preparando un pavo relleno (Fig. 53). Hacia 1857 hay un testimonio que relata una cena en una familia de clase alta donde, entre los platos “tradicionales” que se ofrece, aparece pavo relleno:

“...Hemos sido invitados a cenar en casa de una señora argentina, muy rica y obsequiosa. El marido, europeo, ha querido que la comida se prepare y sirva a la usanza del país, para que nos hagamos una idea acerca de sus hábitos gastronómicos [...] Van entrando las personas invitadas. A las cinco nos sentamos a la mesa. Sirven, primero, una sopa de macarrones cocidos en aceite; luego el puchero, carne de vaca hervida con verduras y arroz; después patatas cocidas, dulces, un pavo relleno con especias y pasas; un pastel de maíz picado con azúcar y almendras; empanadas cubiertas de crema acaramelada, que contienen pescado frito, tomates, aceitunas, pasas de Mendoza, cebollas, pimientos, ajos, hierbas aromáticas; guiso o asado con zapallo y salsa de pimentón; para terminar caldo en tazas de porcelana. También sirven vino y como postres, abundancia de bombones, preciosas frutas venidas de Montevideo, uvas, manzanas, peras, higos. Después de cenar, tomamos el café en el salón, como en Europa...” (Bernard 1935:72-75)

Figura 52
"Venta de pavos"
Acuarela de Vidal ca. 1817

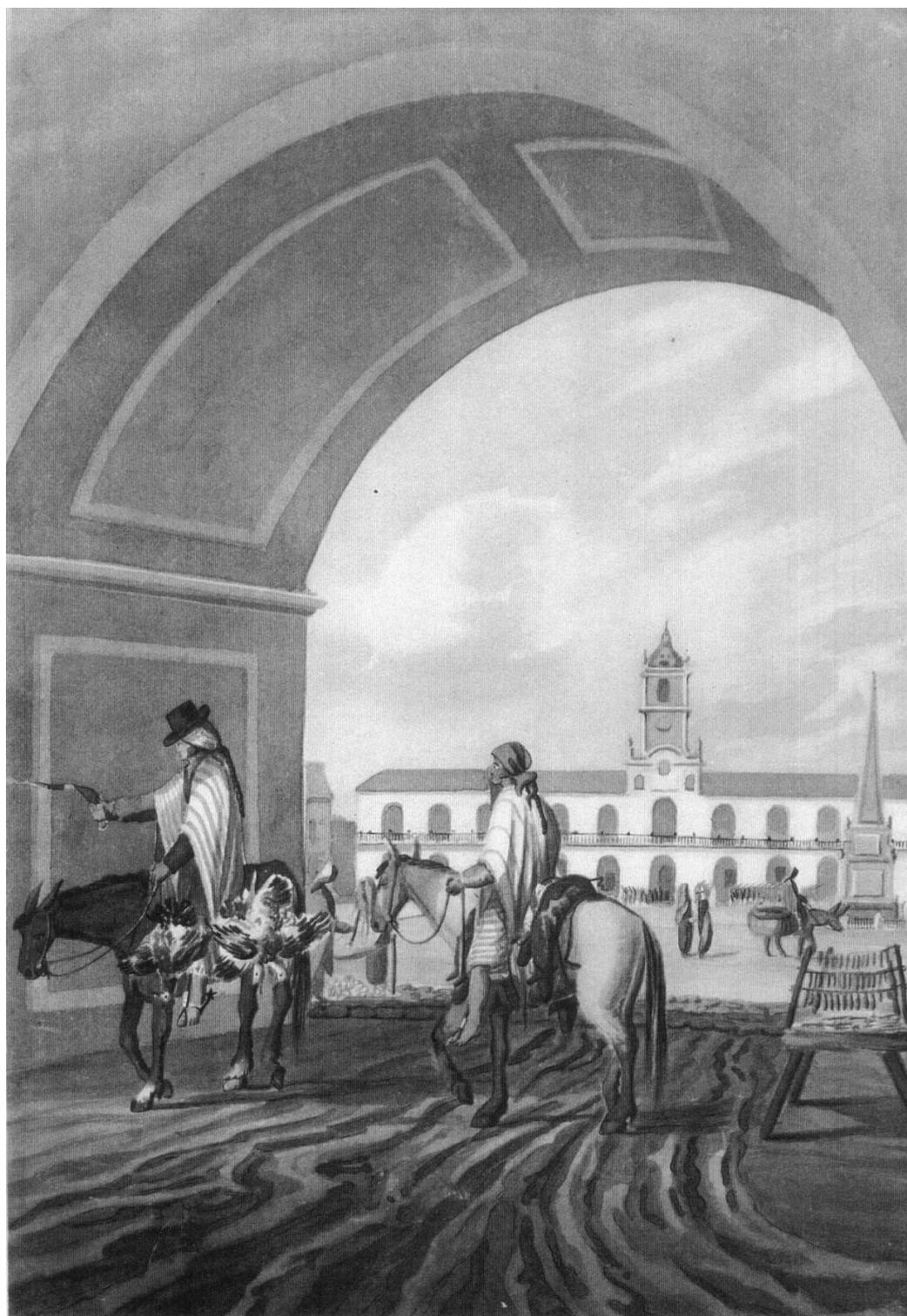


Figura 53
"Señora cosiendo un pavo"
Óleo sobremadera, 32 x23 cm. de Prdiliano Pueyredón (ca. 1850)



3.3.6.6 Pescado

Respecto a la utilización de pescado, el registro arqueológico por lo general lo presenta como menor, escaso o ausente. Además, hay una clara línea de disminución en su consumo, a partir de mediados del siglo XIX su utilización baja hasta desaparecer del registro. El pico de consumo está sin duda en Michelangelo Sector III, en el pozo de basura que hemos atribuido a la orden de los dominicos, que marca una Conducta de Consumo de "grupos" tal como lo han definido algunos autores (Henry 1991:360), que determina una ingesta alta de pescado por razones de abstinencia de carnes rojas. No obstante, recordemos que los restos de pescado pueden haber estado sujetos a procesos tafonómicos que pudieron eliminarlos por completo de un contexto.

Hay datos que indican que los sedimentos ácidos los atacan por completo (Lyman 1996:434-435), también el pisoteo y el peso del sedimento en un pozo son factores que los fragmentan, aspecto que contribuye a un mayor ataque tafonómico. Además, si han sufrido una cocción por hervirse produce una disminución de la resistencia mecánica de estos fragmentos óseos (Lyman 1996:436-437). Sin embargo, el registro arqueológico en el caso del pozo de basura que atribuimos a los dominicos en Michelangelo, presentaba buena conservación de los restos de pescado, pese a la fragilidad del esqueleto de estas especies.

Por su parte los datos testimoniales indican que, durante el siglo XIX, el pescado cocido era objeto de venta callejera:

"En nuestras enlodadas calles de aquellos tiempos /mediados siglo XIX/ veíase con frecuencia al frente de los puestos que entonces abundaban, e impidiendo el paso en las veredas, enormes braseros con su correspondiente sartén en que se freía pescado, que vendían a 3 centavos la posta, en dichos puestos. Según el estado de vacuidad o de plenitud del estomago del transeúnte, así o incitaba o le repugnaba el olor que el pescado despedía..." (Wilde 1960:223)

Recordemos que el pescado se obtenía con facilidad en el propio puerto de Buenos Aires, con provisión habitual en el mercado de la actual Plaza de Mayo. La figura 54, una acuarela de Vidal ca. 1819 (del Carril 1964:lámina XLIV), nos presenta la escena de pesca con caballos en el río con red, la selección en la playa y la carga en la carreta que los llevaría a la plaza del mercado para su venta. Justamente la figura 55, otra acuarela de Vidal ca. 1818, presenta una vívida escena de compra de pescado, donde el comprador lleva una pieza de buen tamaño a la rastra (del Carril 1964:lámina XXXVIII).

4 CONSIDERACIONES GENERALES

Hay algunos aspectos que, aparte de la Conducta de Consumo hemos observado, ellos son:

4.1 *Grado de fragmentación de los restos óseos y relación con cortes*

Nos hemos preguntado como llegaban al plato de mesa las porciones de carne ¿en trozos grandes o muy fragmentados?. Al margen de los procesos tafonómicos podemos percibir que los cortes de vacuno tendían a fragmentarse mucho más que los de ovino. Esto puede indicar predilección por el tuétano de los huesos, su uso para un fin no alimenticio, o simplemente una fragmentación de porción para el plato del comensal. Los restos óseos de ovino aparecen menos fragmentado, más aún, encontramos muchos huesos enteros, tanto los grandes de los cuartos como fémur, húmero, cúbito, radio, tibia y metapodios; como los pequeños, en particular las falanges y autopodios.

4.2 *Huellas de corte*

Siguiendo a autores como Landon (1996:58) explicitamos los distintos tipos de huellas que se podían presentar en un contexto histórico. Éstas comprenden: raspados, cortes, golpes, astillados, aserrados y rasguños, y han sido observadas en los huesos que examinamos, aunque algunas de ellas se presentan en porcentajes muy bajos. Aclaramos que no hemos utilizado la categoría “rasguños”, pues agrupamos este tipo de huellas con la que llamamos “raspado”.

Los filos metálicos que producen huellas de corte, como ya hemos acotado, son el resultado del accionar de hachas, machetes o cuchillos. Estos dejan huellas inequívocas; así los primeros dejan huellas anchas y profundas en “V”, como los que se observan en la figura 56. Las de cuchillo, también dejan un surco en “V” pero más angosto, como se aprecia en la figura 57.

Los aserrados dejan una impronta que no ofrece dudas. Hemos diferenciado dos tipos, las de sierra manual y las de sierra eléctrica. Las primeras por lo general van acompañadas con fracturas en los bordes, producto del corte final que se termina manualmente. Las figuras 58, 60 y 61, son ilustrativas al respecto. El corte de la sierra eléctrica no presenta las fracturas en el borde y además el dentado es más continuo

En el total de huesos examinados las huellas de corte de filo metálico son pocos comunes, de la misma manera que los raspados. Estos resultados contrastan con los observados para otras áreas urbanas o rurales de otros países, por ejemplo para Boston y su área rural aparecen en buen número y en casi todos los huesos del esqueleto (Landon 1996:61-68). Esta conducta de bajo porcentaje de huellas es casi invariable en todos los sitios y unidades que examinamos, donde lo notorio son las huellas de trozamiento primario (golpes, astillados y aserrados), pero disminuyen las secundarias y terciarias (cortes, raspados y rasguños).

Aventuramos como explicación tres factores: primero un trozamiento de matanza en piezas grandes; segundo que la compra de carnicería mantenía cortes de venta casi sin modificar los de matanza. Se compraba entonces la carne en cortes grandes, lo que determinaba exceso de carne y no había preocupación por separarla o aprovecharla hasta el hueso. El tercero de los factores podría derivar de una cocina con hervidos y guisos con larga cocción que determinaba que la carne se separara fácilmente del hueso, aspecto que podría explicar el bajo porcentaje de cortes, raspados y rasguños. Aún no tenemos demasiados análisis de material de áreas rurales, donde la cocción de carne asada junto con el "puchero eran los platos básicos, para establecer comparaciones. El único análisis realizado al presente, el del sitio Vizcacheras 2 en el partido de Coronel Bradsen, nos presentó un panorama también de baja presencia de huellas de corte (Silveira y Mari MS).

Figura 54
"Pescadores en el Río de la Plata"
Acuarela de Vidal - 1819



Figura 55
“Venta de pescado en el mercado de Buenos Aires”
Acuarela de Vidal (c. 1817)



Figura 56
Huellas de corte de hacha.



Figura 57
Huellas de corte de cuchillo.



4.3. *Marcas*

Tampoco son numerosas las marcas producto del accionar no antrópico. Señalamos la presencia de marcas de roedores (Fig. 61) de raíces y de cánidos. Llama en principio la atención la baja frecuencia de marcas de perros, dada la cantidad de estos animales que había en Buenos Aires tanto en época colonial, como en la inmediatamente posterior del siglo XIX. Una explicación es que había carne en abundancia y el hueso pasaba a un segundo plano en cuanto a alimento.

En algunos casos se apreciaron manchas de óxido de hierro y de cobre en los huesos. Esto es por el contacto con metales que contenían esos elementos. Es notoria en el Sector I de Michelangelo, debido a la presencia de restos de metal de hierro que habían sido utilizados en la construcción del edificio (Schávelzon y Silveira 1998).

4.4. *Pautas de cocina*

Otro punto que podemos discutir es si, a partir de los fragmentos, se pueden determinar pautas de cocina. Hemos aventurado ya en las conclusiones de sitio algunas de ellas, como por ejemplo:

- a. La presencia de tapas de cuerpos de vértebras desprendidas y deformadas, pueden indicar cocción por hervidos. Algunas prácticas experimentales confirmaron el hecho. También la presencia de los cuerpos de vértebras de animales adultos, donde no se encuentran las tapas, puede estar indicando esa práctica de cocina.
- b. La baja presencia y/o ausencia de fragmentos óseos tostados o quemados indicaría que estos huesos no estuvieron expuestos a fuego directo, o sea asados. Al respecto, pudimos observar que en conjuntos óseos en un sitio rural en el partido de Coronel Bradsen, en la provincia de Buenos Aires, el porcentaje de huesos tostados y quemados estaba por encima de los hallados

en la ciudad de Buenos Aires (Silveira y Mari MS). En el medio rural se comía tanto carne asada como cocida, hay una descripción, para 1815, de los hermanos Robertson que nos dice:

“En torno al fogón había ollas y cacerolas de barro, una caldera de cobre para el mate, una piedra de afilar y media docena de cabezas de vaca. En el fogón goteaba el sabroso asado que teníamos para cena y en una olla se cocía el puchero...”

(Robertson 1950:243)

En la Buenos Aires colonial y poscolonial de las primeras décadas del siglo XIX, no era habitual comer la carne asada, ya al asador o la parrilla, ésta recién es utilizada hacia fines del siglo XIX. No obstante, hay datos que indican que se comía carne asada. La práctica que nos describen dice que la carne directamente se cocaba sobre las brasas, se tostaba de un lado y se daba vuelta. Se comía la parte interna, por lo que se elegía un corte espeso de pulpa sin hueso (Gorriti 1999:234). Esta práctica no deja evidencia arqueológica.

- c. La presencia de metapodios y falanges de ovino y cerdo, pueden estar indicando la preparación de comida "de patitas".
- d. La presencia de hioides indica el consumo y preparación de comidas basándose en la lengua.
- e. La presencia de cáscaras de huevos (ñandú y gallina) también indican modalidades de cocina, que van más allá del uso de carnes.

En resumen, hay indicadores como para poder hacer un diagnóstico, aunque de alcance general, de la manera en que se cocinaban los cortes, e incluso algún tipo de comida definida.

4.5. Los espolones de gallo

Se hallaron espolones que en principio atribuimos a gallos de riña, sin duda (la púa estaba aguzada) en la Unidad VI con cronología atribuida a final del

siglo XVIII y principios del XIX, y dos con dudas (las púas estaban incompletas y erosionadas como para determinar si estaban aguzadas); uno en un redepósito de la Casa 1 habitación 1 en Casa Peña Primera parte y otro en Michelangelo Sector I (mediados del siglo XIX). Esto no hace más que confirmar los testimonios del entusiasmo de los porteños por esta actividad, que sobrepasó largamente el siglo XIX.

4.6. Los instrumentos óseos

Se hallaron instrumentos óseos en algunas unidades, en particular en la Casa Ezcurra, donde hemos identificado 8. De éstos, 4 se encontraron en la Unidad VI, la cámara de basura con cronología atribuida a final del siglo XVIII y principios del XIX; hay un punzón (fig. 62), dos agujas (una en la fig. 64) y otro posible punzón.

En la Unidad VII, que presentaba un claro redepósito, encontramos otro punzón, al que no se le puede atribuir cronología.

En la Unidad X "Aljibe", con cronología de fin siglo XIX y principio del XX, tres punzones (uno en la figura 63), y finalmente en la Unidad XVII "Trincheras I y II", con la misma cronología que en el aljibe, una aguja (Fig. 65).

Las agujas parecen haber sido confeccionadas sobre huesos de pescados, ya que han sido halladas piezas similares sin trabajar, y los punzones sobre diáfisis y costillas que creemos eran de *Ovis aries*. No hay testimonios escritos que se refieran a la preparación de estos instrumentos con utilización bien definida, con la contrapartida que había instrumentos de metal que cumplían esas funciones. Además, si bien pudieron tener algún uso hacia fines del siglo XVIII y principios del XIX, por los hallados en la unidad VI, llama la atención su presencia en contextos tan tardíos como los del Aljibe (Unidad X en Casa Ezcurra) y Trincheras I y II (Unidad XVII en Casa Ezcurra). Esta evidencia que nos deparó el registro arqueológico, de instrumentos confeccionados sobre huesos, es un caso sobre el cual no hemos hallados testimonios escritos.

Figura 58
Huellas de corte (cuchillo y serrucho manual).

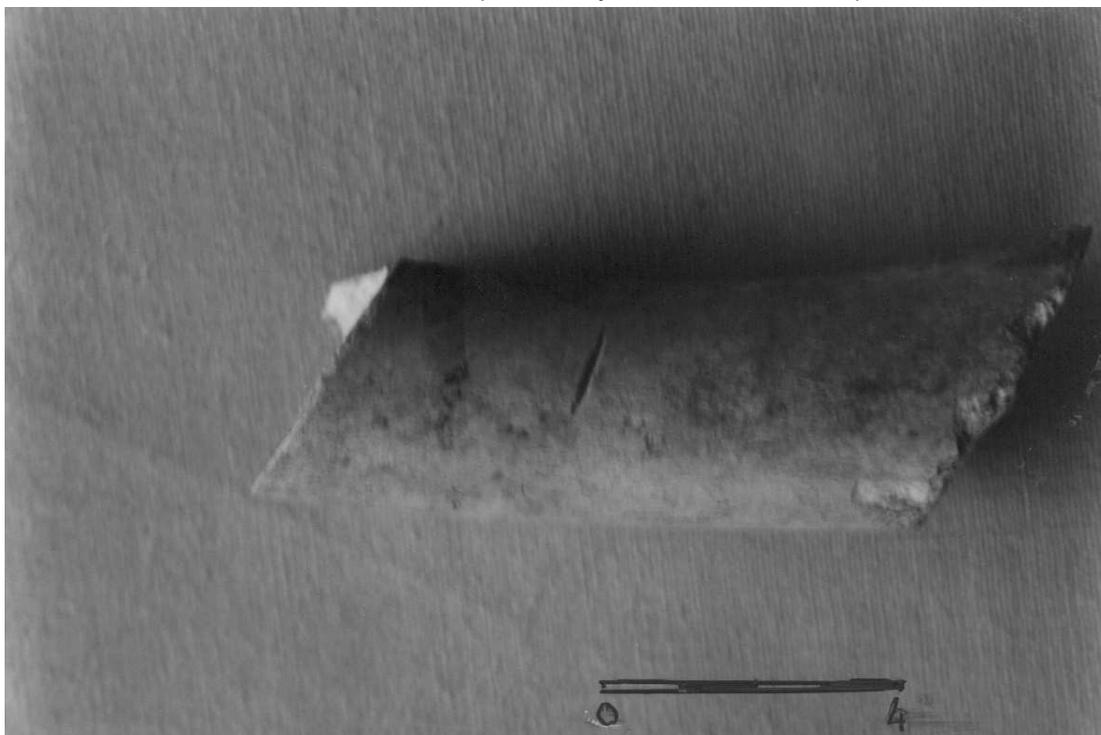


Figura 59
Huellas de corte (cuchillo y serrucho manual)

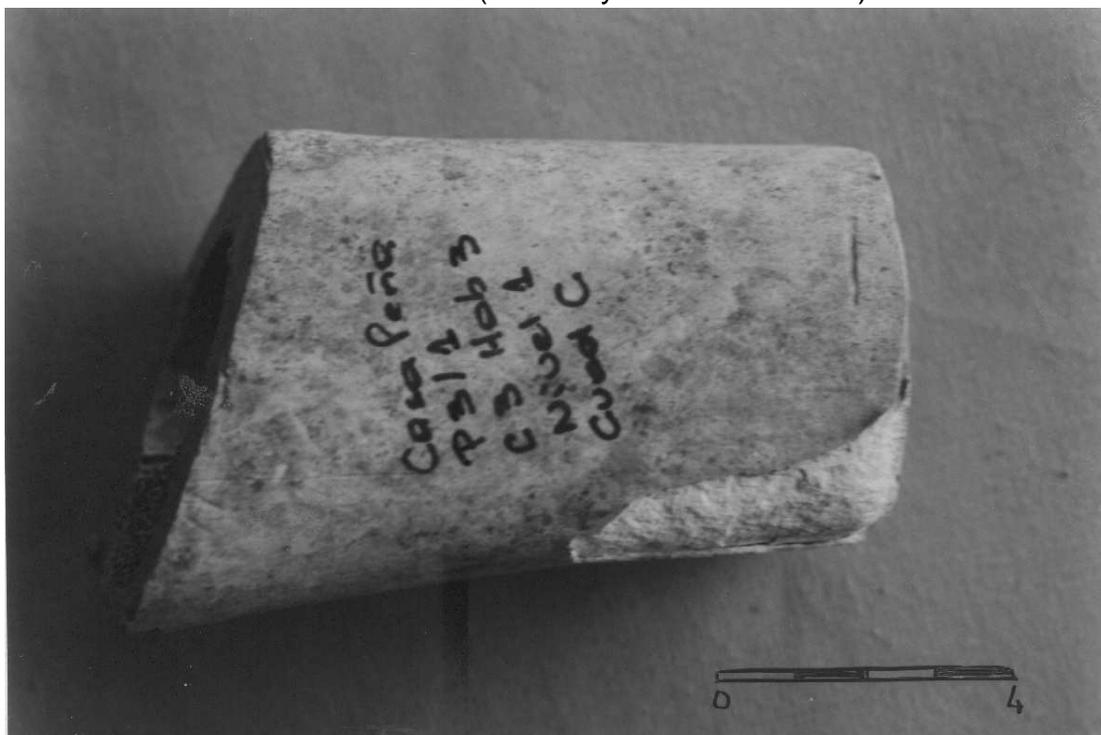


Figura 60
Huellas de corte (serrucho manual).

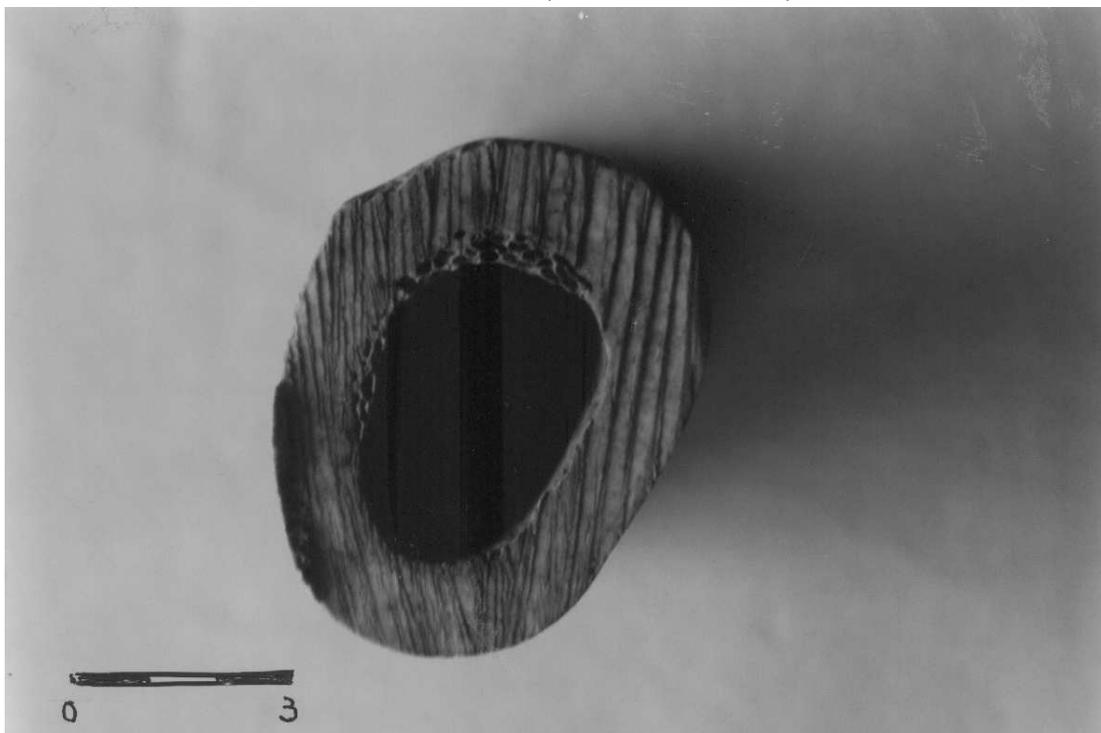


Figura 61
Huellas de corte (serrucho manual) y marca de roedores.

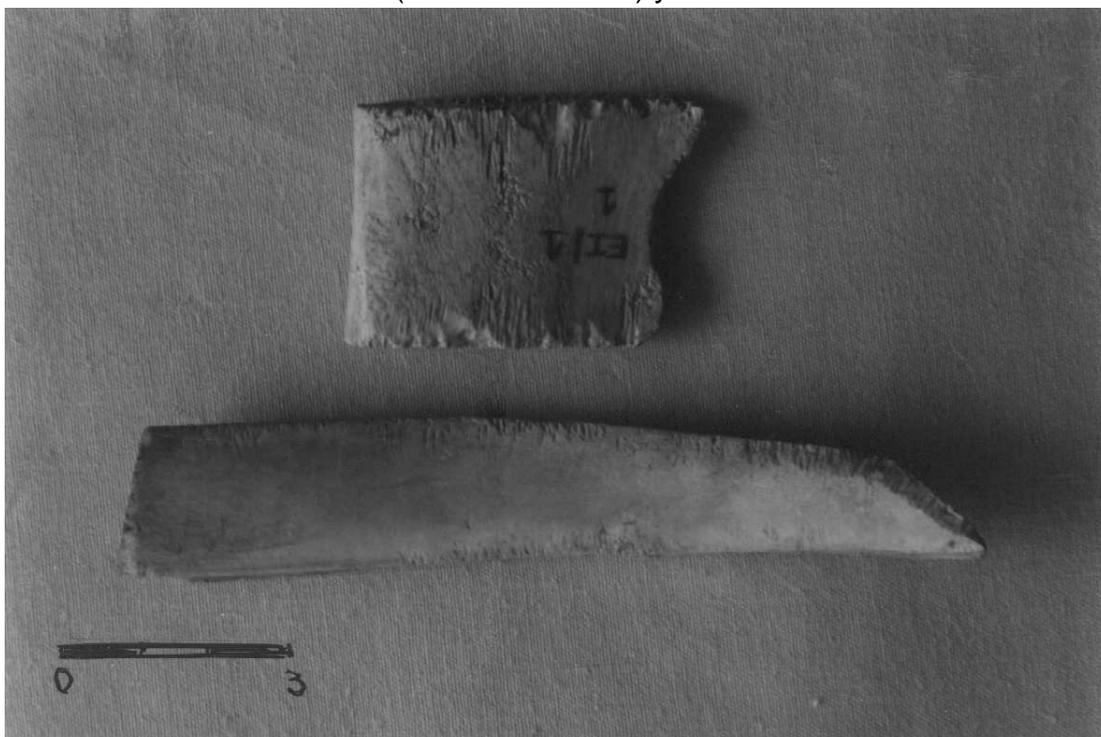


Figura 62
Casa Ezcurra. Unidad VI. Cámara 1. Punzón.

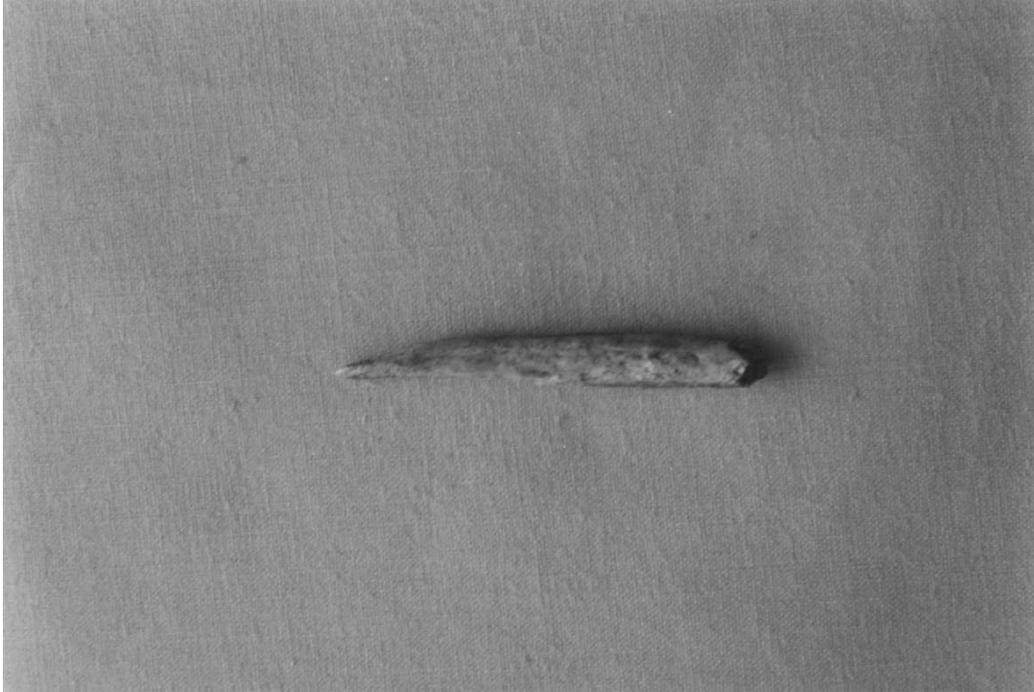


Figura 63
Casa Ezcurra. Unidad X. Aljibe, Punzón.

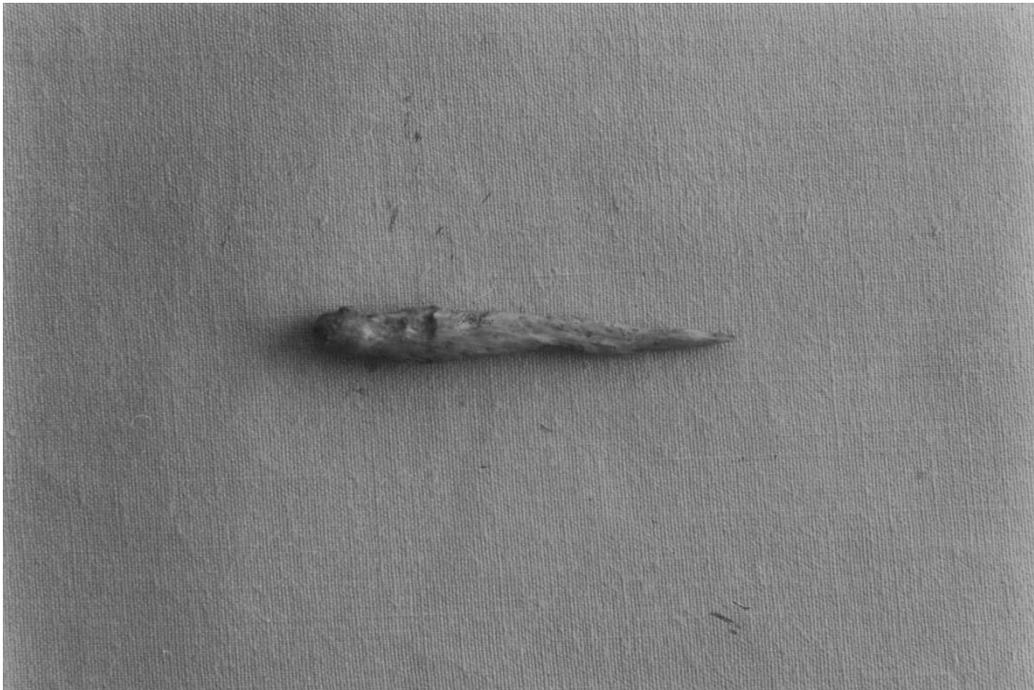
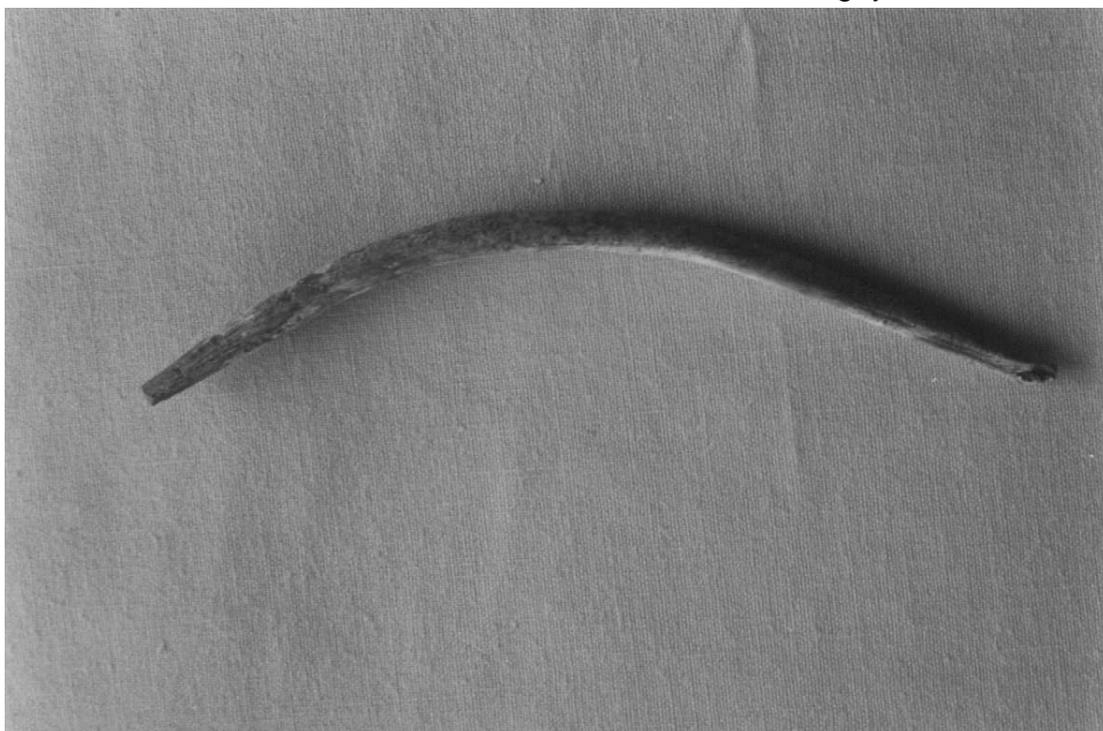


Figura 64
Casa Ezcurra. Unidad VI. Cámara 1. Punzón. Aguja.



Figura 65
Casa Ezcurra. Unidad XVII. Trincheras I / II. Aguja.



NOTAS FINALES

Finalmente, a esta altura del trabajo podemos formular una pregunta: la investigación que ofrecemos en este trabajo, ¿constituye un paso hacia el objetivo propuesto, o simplemente es un ejercicio de registro arqueológico y análisis del mismo?

La respuesta es afirmativa para lo primero, creemos que es posible dilucidar Conductas de Consumo como las que hemos propuesto y el resultado de este trabajo es un primer paso hacia ello, aunque tenemos conciencia que el paso es inicial, que resta investigación futura, pero que con un sólido y continuo trabajo de distintos investigadores se tendrán resultados positivos.

Nuestro objetivo principal era tratar de determinar Conductas de Consumo de las distintas partes del tejido socio económico de los habitantes de Buenos Aires en los siglos pasados. En segundo lugar tratar de determinar los cambios que se iban produciendo en esas conductas para los distintos grupos sociales. Si bien este trabajo lo hace desde el aporte del registro arqueológico, con las limitaciones del mismo y restringido sólo al consumo de cortes de carne con hueso (aunque en algunos pocos casos se determinó la presencia vegetal y cáscaras de huevos), creemos que el aporte del testimonio histórico debe sumarse para integrar un conocimiento integral del punto. Esto es, que el registro histórico se integra, en todas las etapas de la investigación, cuyo peso puede ser mayor o menor, de la misma manera que el arqueológico. Esto no significa que uno u otro se contrastan, aunque esto ocurre, sino que se integran. En el caso de la investigación arqueológica, esta integración nos ha planteado nuevas preguntas que conducirán a nuevas investigaciones. En suma, una dialéctica tal como planteó Funari (1998).

Sin duda que los resultados que hemos registrado tienen las características de un estado de la investigación, pues como ya hemos señalado recién se comienzan estos trabajos de Zooarqueología Histórica Urbana, y hace falta mantener la línea de investigación para disponer de más información que, con seguridad, podrá confirmar o marcar diferencias con lo que se aporta en este trabajo.

Finalmente, tenemos conciencia que hay líneas de investigación que hacen al tema, que pueden ser indicadores de importancia en el trabajo encarado, que desbordan este trabajo.

Tal el caso del estudio de las cadenas alimenticias de las distintas carnes a través del tiempo (esto incluye abasto, costos, venta minorista, etc.), el uso de instrumentos de sierra manual y eléctrica, la importancia de regulaciones municipales, realizar un mayor trabajo de arqueología experimental con distintas técnicas de trozamiento y aserrado y un mejor y más completo estudio de los procesos tafonómicos.

Por último, hacemos nuestras las siguientes palabras:

“...que el libro se basa en una investigación forzosamente parcial, pues sé de antemano que sus conclusiones serán revisadas, discutidas, desplazadas por otras, y que deseo que así sea. Así progresa y tiene que progresar la historia...” (Braudel 1987:14)

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos en primer lugar a los directores y Consejero de esta tesis por sus lecturas y consejos. También al Dr. Schávelzon que fue quien me inició en este estudio y me brindó la oportunidad de estudiar los restos óseos de la mayoría de los sitios que se presentan en esta tesis. Al Lic. Andrés Zarankin por permitirme analizar los restos de la Casa Peña Segunda parte. A los investigadores del Museo de Ciencias Naturales Bernardino Rivadavia: la Dra. Liliana Braga por su asesoramiento en el reconocimiento de peces y al Sr. Elio Massoia en sus reconocimientos de restos óseos de roedores pequeños. Por otra parte al Sr. Alejandro Merici por su ayuda en el examen y reconocimiento de restos de aves y a la Dra. Renison que examinó el molar humano. Al Sr. Bonard por sus reconocimientos malacológicos. Finalmente a la Sra. Laura Mari por su ayuda en los trabajos de gabinete y su lectura y compaginación del trabajo. Los dibujos de las figuras son de mi autoría.