



La Identidad Cultural de la Comida en el Río de la Plata. Del siglo XVII al XXI

Mario Jorge Silveira

Conferencia

“...en nada difiere el poeta del cocinero pues la inteligencia es el arte de cada uno de ellos...”

Ateneo de Naucratis en el banquete de los eruditos siglo 2 DC

La identidad cultural se puede definir como: “...el conjunto de valores, orgullo, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que funcionan como elementos dentro de un grupo social y que actúan para que los individuos que lo forman puedan fundamentar su sentimiento de pertenencia que hacen parte a la diversidad al interior de las mismas en respuesta a los intereses, códigos, normas y rituales que comparten dichos grupos dentro de la cultura dominante. La construcción de identidades es un fenómeno que surge de la dialéctica entre el individuo y la sociedad...” (Berger y Luckman 1988: 240).

Esta definición se adecua a nuestro intento de hallar identidad cultural en los comidas de los porteños.

Siempre los hombres tuvieron que comer, pero cada grupo o sociedad definió a su modo lo que es comida para ellos, de acuerdo no solo a lo que el medio le ofrecía, sino también a modalidades sociales, ello establece diferencia entre todo lo que potencialmente se puede considerarse como alimento, y lo utilizado como comida (DaMatta 1987:22).

De este modo cada sociedad ha establecido reglas de lo que se debe y lo que no se debe comer. Asimismo hay pautas sociales entre el alimento y las personas que lo ingieren (*op cit*).

La diferencia entre alimento y comida define la particularidad de cada grupo o sociedad. Lo que comen esta basado tanto en lo ecológico como en lo que cada cultura define como sus comidas. Esto deriva en lo adquisitivo donde entran en juego costos de ingredientes, estacionalidad, tabúes, cuestiones sanitarias, religiosas, jerarquías o simplemente gustos.

Por ello hay una clara división entre los ingredientes que pueden constituir alimento y lo que realmente se elige para las comidas. Culturalmente esto es lo que nos diferencia a los humanos de los animales. Sin embargo las pautas culturales que determinan las comidas, en circunstancias extraordinarias pueden alterarse, incluso en las sociedades de Occidente. Basta evocar a la Inglaterra del siglo XIV, donde se dieron esas circunstancias. La pequeña edad del hielo determinó hambrunas tan extremas que los campesinos pobres se comieron todos los gatos, perros, palomas, los excrementos de éstas e incluso a sus propios hijos que morían de hambre (traducción Briggs 1987:90).

La Antropología se ha ocupado extensamente del tema desde el funcionalismo de Malinovski planteado como una necesidad fisiológica (Malinovsky 1972), hasta la comensalidad de Levy Strauss, presentado como un sistema que comprende: alimentos, el modo de preparar la comida, ambientes, emociones y todo en una relación integrada. (Levy Strauss 1991).

Refiriéndonos a nuestras sociedades en el pasado como en la actualidad, hay diferencias entre lo que se come en la intimidad de la familia todos los días, de la de los especiales o festivos, o con parientes, amigos y personas especiales que resultan invitados. En todos estos casos las comidas se seleccionan con mucho cuidado, pues éstas definen status sociales, incluso relaciones de reciprocidad.

Esta claro que la comida no es sólo satisfacer necesidades fisiológicas, sino que tiene enorme importancia social, emocional y de pertenencia, más allá de que la comida ingerida nos suministre las calorías, minerales y vitaminas esenciales, que nos mantienen vivos.

La comida permite destacar identidades, según el contexto a que uno se refiera. Pueden ser nacionales, regionales, locales e incluso familiares y hasta personales.

La comida presenta cuatro aspectos que la definen y son:

1. los ingredientes que intervienen;
2. la forma de cocinar (hervida, asada, frita, al rescoldo, al horno, escabechada, ahumada, etc.);
3. la forma en que se sazona;
4. las pautas sociales.

Esto es lo que define un tipo de comida característico y es a la que podemos adjudicar identidad cultural.

En un país una comida regional e incluso local, puede establecer una identidad tan amplia, que queda como representativa y asociada a ese país.

Por otra parte la comida no es sólo el instrumento de una identidad cultural, sino también el modo de entrar en contacto con otros. Más que la palabra, la comida se presta para mediar entre culturas diferente (Montanari 2003).

El tema de la comida ha tomado carácter internacional e institucional. En la reunión de la UNESCO en la Habana en noviembre de 1998, en el marco del Proyecto de Turismo Cultural en América Latina y el Caribe, se determinó en un Documento Base que “toda política cultural bien concebida debe asumir que el acto de comer, entendido como una tradición y a la vez como un acto de creatividad, es mucho más que un acto alimenticio”.

Veamos entonces que encontramos en la comida de los porteños de Buenos Aires a lo largo de poco más de cuatro siglos de existencia, que pueda implicar identidad cultural. Para ello establecemos cuatro períodos: siglos XVII y XVIII, siglo XVIII, siglo XIX y siglos XX y XXI.

1. Siglos XVI y XVII

Para este periodo la información sobre comidas es inexistente, sólo podemos hablar de ingredientes y costos de ellos. Por consiguiente no tenemos elementos para definir identidad cultural de la comida de este periodo. No obstante, el estudio de los ingredientes pone en evidencia un alto consumo de carne vacuna.

Desde el primer momento hubo disponibilidad, pues Garay vino en 1580 desde Asunción a la fundación de Buenos Aires, con un arreo importante de vacunos. El repaso de las Actas del Cabildo de esos años muestra la gran importancia que se le daba a la carne vacuna. Casi desde el comienzo de la fundación de Buenos Aires, en 1589, se establecieron licitaciones anuales para el abasto vacuno de la pequeña aldea (AECBA 1907. T.I: 17). El que ofrecía mejor precio de venta por cuartos, tenía la venta exclusiva por un año. Para ello, construían las instalaciones para la matanza, por lo general precarias y muy cerca del casco urbano, una característica que se mantiene hasta nuestros días. Nuestras estimaciones, determinan un costo por kilo y en reales que fluctuó entre 0,22 y 0,12 reales hasta 1611. Luego los precios están por debajo de 0,10 reales, llegando a costar en 1699 0,04 reales el kilo (Silveira 2006:49). El consumo *per capita*, difícil de estimar para esa época, sólo nos dio un registro para 1618 de 260 kilos (Silveira 2006:65). En resumen, un consumo alto para un costo muy bajo.

Para dar una idea del costo, hemos establecido valores comparativos. Por ejemplo, para 1623 el costo de 2 libras de pan, menos de un kilo, era de 1,5 reales, mientras que un kilo de carne vacuna costaba 0,10 reales el kilo. Con el costo de un kilo de pan se podían adquirir 15 kilos de carne vacuna (Silveira 2006:50).

La carne vacuna no se vendía por kilo, sino en trozos que iban del cuarto de res a otros trozos más manejables. Esta modalidad se mantuvo en pie casi hasta fin del siglo XIX.

Casi al mismo tiempo de la fundación, se trajeron ovejas desde Córdoba. Hubo majadas importantes en las estancias cercanas a Buenos Aires e incluso en el mismo casco urbano (Silveira 2006:32-33). El ovino fue otro ingrediente que debe haber integrado las comidas. Un testimonio histórico nos dice que en 1599 el capitán de un barco holandés, es obsequiado con pan, un carnero y un venado (Ottosen 1945:50-52). Esto confirma la presencia de ovinos y además que se cazaba y comía fauna silvestre. El pan nos informa de posibles sembradíos de trigo.

Otro testimonio es el de Acarete Du Biscay, un vasco francés que llegó a Buenos Aires en 1658. Dejó mucha información, entre las cuales se encuentra la descripción del mercado de Buenos Aires. En él observa y describe lo que se vendía a los porteños en esa época. El detalle incluye: carne de vaca y ternera, de carnero y de venado, vizcacha - el autor en realidad dice liebres, incluso en la versión original en francés, pero éstas recién se encuentran en nuestros campos a fines del siglo XIX (Navas 1987:14-15)- gallinas, patos, gansos silvestres, perdices, pichones, tortugas y aves de caza de toda especie. Además pescados de río que juzga como buenos. Atras de las casas grandes huertas, llenas de naranjos, limoneros, higueras, manzanos, peras y otros árboles frutales. Los melones eran muy reputados. Legumbres en abundancia, como coles, cebollas, ajos, lechuga, arvejas y habas (Du Biscay 1867:18).

Se vendía y por lo tanto se consumía venado, pero además vizcacha y tortugas. Estos ingredientes no aparecen más en los registros históricos. En los arqueológicos nada, pues no hay sitios excavados en Buenos Aires para este período. Esto nos deja sin información por esa vía.

Podemos apreciar que en esta aldea, como lo era para la época, estaba bien abastecida como para preparar distintos tipos de comidas.

Como dijimos, no tenemos un solo dato de como se preparaban comidas. Lo más probable debió ser el cocido de la carne vacuna, es decir la carne hervida con aditamentos (porotos, garbanzos, algún otro vegetal y quizá chorizos), Esto es un puchero u olla podrida, de raigambre española, aunque no tenía carne vacuna. Esto podía suministrar una buena comida, consistente en una sopa y la carne con los aditamentos (garbanzos, porotos, alguna verdura como zapallo).

2. Siglo XVIII

Para este siglo hay mas información, pero recién a partir de la mitad del siglo.

En 1750, un español de origen canario que vivía en Buenos Aires, en un escrito describió las comidas que hacía en familia. “Para el desayuno una jarra de chocolate para sí, y para la familia, mate, leche, huevos, queso, sopa y otra cosa. Para el mediodía sopa, puchero abundante, un plato asado y otro cocido. Un poco de dulce sólo para sí. Un postre de queso y fruta de estación. La cena podía ser una ensalada, un plato cocido (que puede ser una carne hervida), otro de carne (no especificada) asada o frita, postres los mismos del mediodía. Vino solo para él” (Arcondo 2002:112).

Estas comidas tenían un fuerte componente de carne vacuna.

En la corrida de toros de 1753 que duraron tres días, se preparó una merienda para los cabildantes que incluían bizcochuelos bañados y tostado, tortas de rosas y diversas bebidas, entre las cuales destacamos horchata y limonada. También varios dulces (Schávelzon 2000:58). Esta merienda da una idea de la parte dulce de las comidas de la época.

En 1772 el jesuita Paucke, relata un menú servido en la Congregación de Buenos Aires. Este consistió en 7 platos servidos muy abundantes cada uno:

1. sopa de vacuno con panes remojados con cebollas fritas y ajos, arriba se derrama grasa caliente;
2. una media libra de carne asada vacuna, por lo general un par de costillas, que Paucke considera como mucha carne. Probablemente no era un ingrediente que se sirviera en la Congregación europea;
3. una gran porción de chorizo ahumado que llaman salchichón;
4. perdices escabechadas;
5. gallinas del país, cocidas (hervidas);
6. un plato de cordero cocido;
7. caldo de vaca flaco.

Se nos ocurre que Paucke se refería no al menú diario, sino a un menú de día festivo o de recibimiento, como seguramente lo tuvo (Arcondo 2002:114).

Otra vez observamos comidas con fuerte componente de carne vacuna.

Respecto a este consumo, hacemos notar que en las estancias que poseían los jesuitas en nuestras tierras, tenían cría de ganados con predominancia de vacuno. Este servía no sólo de alimento para ellos, sino también para los indígenas que tenían reducidos, como para los esclavos negros. Corroborando lo expresado, en un sitio arqueológico jesuítico de la actual provincia de Misiones, el análisis faunístico reveló un componente casi exclusivo de vacuno (Silveira 2003).

La llegada del virrey Ceballos en 1777, como era habitual para los funcionarios reales, se celebró con un banquete. Duró 4 días y costó 16.000 pesos plata, una cifra muy alta para la época. Incluso se obsequiaron cubiertos de plata como recuerdo. Había 16 personas entre los que trabajaron en la cocina y la lavandería. No se informan las comidas, sí los ingredientes que se utilizaron en ella. El detalle es el que sigue:

8 terneros, chorizos, jamones y lengua

81 pavas, 300 gallinas, 240 pollos, 160 pares de pichones.

6.200 huevos.

Chocolate, aceite, grasa y azúcar.

25 cajas de dulce de Chile

120 kilos de dulce: almíbar, membrillo, naranja, sandía, batata, toronja, limoncillo y otros

No se aclara cuanto y que se bebió, pero se dice lo que sobró:

1 barril de vino de Burdeos, 40 botellas de ese vino, 1841 botellas de otras marcas y 32 frascos de licores (Schávelzon 2000:57).

Se observa también predominancia de vacuno.

En 1798 el Secretario del obispo Don Manuel de Azamar y Ramírez, de la Diócesis de Buenos Aires, dejó constancia de compras efectuadas para el obispado entre los meses de julio y octubre de ese año (AGN). Las compras son diversas, pero predominan las de alimentos, dulces e implementos para la cocina. No haremos el análisis exhaustivo, sino un comentario del mismo. En él se detallan costos, sin poner cantidades en la carne vacuna, pescados y cordero. De todos modos, conociendo los costos para la época (Silveira 2006:53), podemos determinar cantidades en forma aproximada. Tampoco sabemos cuantas personas convivían con el obispo, pero creemos por la cantidad de ingredientes que se compraban, que éstas debían sumar alrededor de 30, o un poco más, entre personal eclesiástico residente o de paso y esclavos.

La carne vacuna era el ingrediente principal, se compraba casi un cuarto de res diariamente. Además siempre junto con este ingrediente, se adquiría un buen número de perdices, pollos y alguna gallina. Cordero trozado en menor cantidad, aunque para fin de septiembre y octubre se compraron carneros enteros e incluso en un caso un capón. Nunca cerdo. Pero cada 7 días, a veces menos, no se compraba ni carne vacuna, ni aves, ni ovinos. Esos días se compraba pescado, que por el costo estimamos que sumaban tantos kilos como lo que se compraban de carne. Siempre se adquirían verduras que no se detallan, huevos, mantequilla y leche. Era regular la compra de patitas de cordero, como la de pastelitos y bizcochos. Con frecuencia lengua vacuna y a veces mondongo. Pan no muy seguido y se detalla como pan a secas, pan francés o pan para pobres. Hubo otros insumos alimenticios, pero en forma menor. Tal el caso de dos patos en una ocasión, sesos un par de veces, salchichón y morcillas en dos ocasiones. Entre las especies se adquiría pimienta, azafrán, ají, orégano, flor de clavo (*sic*), comino y mucho ajo (AGN Sala XIII 21-10-4).

Llama la atención que nunca compraron sal. Agua una sola vez. Sabemos que tenían un aljibe por la compra de una roldana. Un detalle interesante es que se compraban ollas de barro y “pucheros de barro”. Creemos que éstas eran grandes y precisamente para cocinar puchero. Tenían un horno pues se compraba leña para ese uso. Había entonces preparación de comidas al horno.

Todos estos testimonios se refieren sólo a acontecimientos o banquetes de funcionarios; en un caso a los ingredientes de la cocina de un alto religioso de la Curia. No hay información histórica de las comidas de la gente común, e incluso es escasa la habitual de la gente de fortuna, salvo la referida de 1750.

Como excepción surge un dato del convento de Santa Catalina en 1807, donde la priora dice:

“...se dispuso un puchero para alimentarnos esa noche, en particular para mis dos de mis hijas que por sus enfermedades se hallaban moribundas...” (Udaondo 1945:63).

La Arqueología a provisto datos, aunque por supuesto a nivel de ingredientes. Los sitios excavados de este período son pocos. En los de casa de familia los restos dominantes son de vacuno, seguido de los de ovino, aves domésticas y perdices. Poca cerdo y pescado. Esto de acuerdo a la evidencia que se presenta en mi tesis doctoral.

Hay dos sitios excavados de órdenes religiosas. El primero, del convento de Santo Domingo para fines del siglo. Tenemos los siguientes Ingredientes: vacuno, peces en general, oveja/ cordero, gallina/pollo, perdices, pavo, patos, ganso, porcino y mulita. Los cuatro primeros son los más consumidos, de ellos el vacuno y los peces son los mayoritarios (Silveira y Lanza 1997).

El segundo corresponde a las monjas de clausura del convento de Santa Catalina, también para fines de siglo. Tenemos los siguientes ingredientes: vacuno, oveja/ cordero, gallina/pollo, peces en general, pavo, patos, porcino, perdiz chica, paloma y huevos de ñandú. Los cuatro primeros son los más consumidos, de ellos el vacuno predomina netamente (Schávelzon y Silveira 2005).

Entre las comidas mencionadas cual de ellas tenía identidad cultural para el período, es difícil de determinar. Esto porque la información de comidas son de banquetes, casi sin datos sobre la comida de gente común e incluso de la habitual de la gente de fortuna.

A nivel de ingredientes, tanto la información histórica como la arqueológica, demuestran que el interés por la carne vacuna se mantuvo firme. Los abastos de este insumo seguían siendo controlados por el Cabildo. El sistema de licitaciones se mantuvo hasta pasada la mitad del siglo. Luego se concedían permisos a abastecedores, aunque se mantuvo el control de los precios (Silveira 2006:53).

Los costos se mantuvieron bajos. Durante todo el siglo la carne, según nuestros cálculos, se mantuvo alrededor de 0,10 reales el kilo (Silveira 2006:53). El consumo *per capita* de carne vacuna acompañó esos costos, ya que según nuestros cálculos estuvo por encima de los 200 kilos, en ocasiones hasta 294 kilos (Silveira 2006:65).

La información arqueológica apoya, con amplitud, que era el ingrediente más importante en las comidas.

Si nos preguntamos como se comía esta carne, nuestra hipótesis es que se preparaba hervida. Los cocidos de carne vacuna, es decir los pucheros, era el plato más consumido. Los datos históricos que hemos registrado apoyan esta hipótesis. Se mantiene el mismo del siglo anterior, alto consumo de vacuno, bajo costo. La comida más recurrente el puchero.

Los testimonios escritos dicen que la carne vacuna se consumía también asada y al horno, aunque en menor escala. Los arqueólogos, en ocasiones, pueden demostrar que la carne pudo ser asada, pero no hemos hallado tal evidencia.

3. Siglo XIX

La información para este período, tanto histórica como arqueológica es numerosa. Los hay de comidas en banquetes, tanto en familias como para funcionarios, la común de familias, de religiosos, de restaurantes, fondas e incluso al paso.

Debemos consignar que en este siglo se dieron cambios profundos socio- políticos que tuvieron su influencia sobre modalidades en la comida.

Para 1810 el país se independiza de España y comienza la etapa de los gobiernos “patrios”. Sin embargo hasta pasada la mitad del siglo, costumbres y por ende las comidas, mantuvieron muchos de los viejos hábitos. Entre los culinarios, pese a la influencia francesa que comenzaba a manifestarse, se mantuvieron ingredientes y recetas (Mansilla 1986).

Para fines del siglo anterior y principios del XIX Monsieur Raymond Aignesse, conocido como Monsieur Ramón, desembarcó de Francia. Su actividad fue amplia, en particular con la alta sociedad porteña. Desde enseñar a cocinar a esclavas negras de la familias de esa sociedad, preparar banquetes e incluso dar de comer y beber en su establecimiento (Sanchez 1968:3).

Veamos que tenemos para los primeros años del siglo, en lo que hace a comidas de agasajo en familias porteñas. En 1806 un oficial inglés es invitado a comer en una casa de familia, donde sólo había cuatro comensales, los dueños de casa y dos invitados. Circularon 24 platos en durante las dos horas del ágape. Comenzaron con sopa, luego patos y pavo, otros platos que no detalla y finalizó con pescado (Guillespie 1920:74).

Hay más testimonios de banquetes de agasajo. En 1818, un viajero inglés de paso en Buenos Aires con su esposa, fue agasajado en la casa donde había tomado hospedaje. Describe los siguientes platos tradicionales que llegaron a la mesa:

“Sopa de pan y vermicelli, varios guisos que no se detallan, ternera asada, carne de vaca hervida, platos de verdura sin detallar, ensalada, frutas: higos, duraznos, peras y manzanas” (Miers 1968:41).

El capitán Head en 1827 también participó de este tipo de agasajo:

“..Tres esclavas negras le sirvieron veinte platos seguidos sin respiro alguno: sopa de pan con *vermicellis*. Varios guisos y hervidos de carne de vaca, ternera asada, ensalada de lechuga, varias verduras con aceite, y después las frutas, para terminar con una jofaina, en la cual todos se lavaron las manos, que, a falta de cubiertos habían usado para comer...” (Schávelzon 2000:63-64).

Es interesante destacar algunos puntos, la forma de servir los platos en forma casi simultánea, la cantidad que coincide con la de otros agasajos y por último el hecho que comieron con las manos y que se lavaron las mismas en un único recipiente. Esta costumbre molestó a otro viajero, no por comer con las manos, sino por el hecho de no tener un recipiente para cada uno de los comensales (Andrews 1920:86). Esto corrobora que cuchillo y tenedor no eran habituales. La misma Mariquita Sanchez dice que “...se usaba poco tenedor...” (Sánchez 1968:3).

Hacia 1863 se realiza un agasajo a un matrimonio de extranjeros, de viaje por cuestiones de migración de suizos. El relato que nos dejó la esposa, dice que la comida consistió en platos a la antigua usanza porteña. Ya había otras modas culinarias para 1863. El detalle es el siguiente: “...sopa con macarrones, puchero de vaca con arroz y verduras, patatas dulces cocidas, pavo relleno con especias, pastel de maíz picado con azúcar y almendras, empanadas con relleno de pescado frito con tomates, aceitunas, pasas de uva, cebollas, ajo, hierbas aromáticas y pimentón, la empanada cubierta con azúcar acaramelada. Guiso o asado con zapallo con salsa de pimentón, caldo en tazas de porcelana, frutas varias. Bombones y café...” (Bernard Beck 1935:72-75). Por primera vez tenemos en el menú empanadas, creemos que éstas deben ser las “empanadas

con recado” según un testimonio que hallamos (Batolla 1908:86 y 87). Los bombones fueron una concesión a la época de la comida.

Este tipo de banquete-agasajo era como poner todo el menú de un restaurante en la mesa de los comensales. Probarían poco de cada plato o seleccionarían algunas, pues era imposible comerlos todos. Esto parece exagerado, sin embargo, a fines del siglo XX y en este XXI existe el “tenedor libre”, donde uno puede servirse de todo. Más aún, entre 1970-1980 había un restaurante en Olavarría, provincia de Buenos Aires, donde uno se sentaba y traían 20 platos de fiambres, entre 10 y 15 de comidas calientes y finalizaba con la misma cantidad de postres. Todo en una mesa al lado del comensal, que no necesitaba levantarse como en el tenedor libre. Quien escribe esto fue más de una vez a vivir esa experiencia, con el resultado que igual que los comensales agasajados del siglo XIX, uno elige sólo una parte del festín.

Desatacamos en estos banquetes y comidas la importancia de la carne vacuna entre los ingredientes de los platos servidos. También la variedad de los platos.

Siguiendo con agasajos, pero esta vez para funcionarios, tenemos:

“...a los capitulares se les sirvió un desayuno-almuerzo –costó 94,60 pesos- que incluía chocolate con leche, café, pan bizcochos, 2 fuentes de bacalao, otras dos de huevos con tomates, dos de pichones asados, dos fuentes de salmón (sic), ensalada de remolacha, doce limetas (botellas) de vino de Burdeos, dos limetas de champán, nueve de varios licores, y hubo duraznos, peloncitos, peras y brevas...” (Schávelzon 2000:58).

En este caso no hubo carne vacuna. Pero por el pescado quizá era días de “guarda”.

Para las comidas comunes en familia de clase alta, Guillespie para 1806 relató:

“...Una serie de identidades predomina en la economía de sus mesas: chocolate y bollitos dulces con el almuerzo común de las clases superiores, sopa que tiene un almodrote con pedazos de puerco, carne, porotos y numerosas legumbres; y otra caso con huevos, pan y espinaca con tira de carne, es el primer plato; seguido por carne asada en tiras, y finalmente pescado nadando en aceite, perfumado con ajo” (Guillespie 1920:74). Cuando se dice carne, se refiere a la vacuna. Esta es una referencia para tomar en cuenta en todos los casos que se diga carne a secas.

Es Lucio V. Mansilla, perteneciente a una familia de clase alta, emparentados nada menos que con el Gobernador Juan Manuel de Rosas, es el que para las primeras décadas del siglo XIX, ha dejado una importante información de ingredientes y comidas:

“...Las viandas eran pocas, pero asaz variadas: puchero de carne o de gallina, con zapallo, arroz y acelga siempre, y algunas veces con papas y choclos (coles “ni el olor!), fariña o quibebe era de ordenanza, y pasteles, de los que vendían los negros o negras pasteleras yendo de casa en casa de los marchantes con el tablero cubierto con una bayeta entre un pedazo de algodón, nada albo, para conservar el calor de la factura. Pero sabían bien. Empanadas rara vez. Eran muy pesadas. Por otra parte para tenerlas buena había que ir al interior. No era comida del Litoral. Las famosas eran las cordobesas, las sanjuaninas, las tucumanas, lo mismo que la rica cazuela, por la proximidad de Chile, era mendocina.

Cuando no había puchero, había bistecque, carne frita en grasa con un poco de tomate y cebolla y cuando no había bistecque había huevos revueltos y carne fiambre o chatasca y de cuando en cuando jamón, y generalmente alguna fruta de la estación y queso criollo.

Café con leche para los grandes, té con ítem para los chicos, con poco pan y manteca, y mazamorra...” (Mansilla 1955:205-206).

“..El postre eran fritos de papa con huevo y harina, polvoreados con azúcar molido, o tortilla ídem con acelgas –cosa inocente- o dulces diversos que se compraban en las casas especialistas del barrio...” (Mansilla 1955:296-297).

Cuando nos habla de ingredientes nos relata:

“...Pero como lo prometido es deuda, vengamos a lo que se podía comer antes de la irrupción internacional: carne de de vaca, de cordero, de chanco, de carnero, lechones, corderitos, conejos, mulitas y peludos, carne con cuero, matambre arrollado; gallinas y pollos, perdices, chorlitos y becasinas, pichones de lechuga y loro (bocado de cardenal), huevos de gallina naturalmente y los finísimos de perdiz y teru teru, pescados desde el pacú, que ya no se ve, hasta el pejerrey y del sábalo no hay que hablar; porotos, habas, maní, fariñas, fideos, sémola, arvejas, chauchas, garbanzos, lentejas, espinacas, coles (acá las reivindica), nabos, zanahorias, papas, zapallo, berenjenas, alcauciles, pepinos, tomates, cebollas varias (zapallitos tiernos para el carnaval gritaban los vendedores), quesillos y quesos, siendo los más reputados los de Goya y Taffí, y los de Holanda, genuinos entonces; frutas de no pocas clases, higos, uvas, guindas, frutillas, damascos, peras, pelones, sandías, melones, naranjas, bananas (escasas).

Cuando caía granizo en abundancia se recogía una buena cantidad y se hacían helados de leche y huevo con canela o vainilla, Todos movíamos el cilindro por turno.

Agréguese a todo esto las conservas alimenticias y todo lo que se haya quedado en el tintero, y concluyendo con las pasas, los orejones, las nueces, las avellanas y la pastelería de choclo y harina y los dulces, se verá si

dije o no mal cuando aseguré que nuestros abuelos, siendo frugales, comían bien y de lo aconsejado por la moderna higiene.

Vino se tomaba muy poco en la mesa de mis padres. Mi madre jamás en su vida lo bebió, le repugnaba. Mi padre, aunque muy fuerte, tomaba muy poco. Se batió una vez a cerveza con Mr. Bawl, el Secretario de la Legación inglesa y lo venció de tal manera que el vencido acabó por no saber que era lo que, como cerveza, le habían hecho beber, cuando al día siguiente se despertó en su casa y en su cama con este pensamiento tan de gentleman, dar las gracias por haberlo piloteado hasta su domicilio, pagar la apuesta, que era un apero mexicano, riquísimo contra un apero argentino que no le fuera en zaga.

El vino que de diario se tomaba se compraba, mandando el botellón, en la esquina de San Pío, si era Carlón, y en el almacén del jorobado si era priorato, lo cual no quiere decir que no hubiera vinos embotellados en casa. Sí, los había. Algunos estaban enterrados, es muy bueno, en el último patio que al efecto tenía un retazo sin enladrillar. Pero eran para cuando repicaban fuerte, algún santo, el 25 de Mayo y el 9 de Julio, en que había sala plena de convidados de rango. Ese día, nosotros los muchachos, no teníamos lugar en la mesa, sólo la había para mi madre, que a los postres se levantaba..." (Mansilla 1955:211-212).

Si bien la cita es larga, vale la pena incluirla pues Mansilla prácticamente nos ha dejado un recetario de lo que se comía en una familia de clase alta, para las primeras décadas del siglo. Era más que amplia la oferta culinaria que tenían los porteños de esa época, donde la carne vacuna era un integrante importante.

Recordamos como agasajaba Manuelita Rosas a sus invitados en el Caserón de Palermo en 1848:

"...con una serie de carbonadas, guisados y estofados al infinito, una vuelta completa de platos nacionales hasta que G. y yo no pudimos comer más..." (Greene Arnold 1951:166).

Un plato especial de la época, era la humita. Tenemos una muy buena descripción de cómo se hacía el plato hacia 1809-1816:

"...la humita se hace con los choclos tiernos, hervido el choclo, sécanse los granos, que se pican, añadiéndoles carne, especias, etcétera. Después de cocinado todo estos, se va colocando en pequeñas cantidades sobre las mismas hojas del choclo, y cada hoja con su contenido se envuelven luego (como la chuleta Maintenon) y se ata con hilos de la misma hoja. Don Antonio se traía como cuatro docenas de esas humitas..." (Robertson 1950 T.III:70).

Pasemos ahora a lo que comía la gente común, la de menos recursos. Uno de los pocos que dejaron datos fue Robertson hacia 1809-1816:

"...un buen asado, una olla podrida o un rico fricasé..." (Robertson 1950 T.II:9).

Otro testimonio es el del enviado del presidente de USA, James Monroe en 1819, que consignó:

"...Los jornaleros de la clase más pobre, subsisten en Buenos Ares con poco más que carne y unas pocas legumbres y en Paraguay, con mandioca y maíz, están fuera del alcance del hambre..." (Brackenridge 1988: 113)

Sin embargo, otros testimonios dicen otra cosa, Mariquita Sanchez escribió:

"...La gente pobre padece mucho. Se comen caballos, perros y gatos..." (Sanchez de Thompson 1952).

Otro testimonio, ya para 1861, agrega:

" VÍ también dos mujeres negras sentadas en cuclillas sobre un barro sanguinolento, charlando y chillando como unas urracas a propósito de la asquerosa operación de raspar y extraer cuanto fragmento de grasa puede hallarse en las tripas que se abandonan por todas partes a la protección de la Providencia y a estas repugnantes arpías" (Hinchliff 1955:54).

Esto nos dice, que como siempre y en todas partes, existe una mesa para ricos y otra para pobres.

Había venta callejera de comida. En las cercanías del fuerte, se estacionaban las negras que vendían mazamorra, chicha, tortas fritas, arroz con leche, buñuelos de miel, bizcochos y cigarros de tabaco negro (Batolla, 1908:17 y 18).

También en las veredas había puestos con enormes braseros con su correspondiente sartén en que se freía pescado, que vendían a 3 centavos la posta,

Además pan, chorizos, asados y cocidos, verdura, etcétera (Wilde 1960:223).

Las asaduras eran los menudos del cordero: hígado, bofe y corazón. Se usarían para hacer chanfaina dulce o salada (Salas 1967:114)

En cuanto a comidas en restaurantes para el inicio del siglo XIX había pocos y más bien eran fondas, la gente no comía "afuera". La fonda Tres Reyes era un lugar donde se comía aceptablemente. Guillepie en 1806 dejó testimonio:

"...Nos guiaron a la fonda Tres Reyes, en la calle del mismo nombre. Una comida de tocino y huevos fue todo lo que nos pudieron dar, pues cada familia consume sus compras de la mañana en la misma tarde, y los mercados se cierran temprano..." (Guillespie 1920:55).

Para la segunda década del siglo, el inglés Mr. Fauche que vino con su esposa de Londres y con experiencia en el ramo, se estableció en Buenos Aires. Daba hospedaje y comida a sus huéspedes. Un viajero, en general bastante crítico en sus apreciaciones, dijo hacia 1825:

“...El alojamiento en la fonda de Mr. Fauche es excelente y los precios razonables. Se nos proporcionaba buena comida diariamente, compuesta de pescado, carne, gallinas y caza en abundancia, todo de excelente calidad, junto con media botella de vino y variedad de fruta. Por eso pagábamos alrededor de un duro por persona...” (Andrews 1920:56).

Wilde en sus recuerdos de ese Buenos Aires, dice de ese lugar:

“...El menú no era muy extenso, ciertamente; se limitaba, generalmente, en todas partes, a lo que llamaban comidas al uso del país; sopa, puchero, carbonada de zapallo, asados, guisos de carnero, porotos, mondongo, albóndigas, bacalao, ensalada de lechuga y poca cosa más; postre orejones, carne de membrillo, pasas y nueces, queso (siempre del país, y ese de inferior calidad...” (Wilde 1960:154

También el alojamiento tuvo su mirada crítica, esta vez de un francés en 1830:

“...A la hora de cenar, la mesa del hotel, ocupada por 25 a 30 franceses, fue cubierto de platos aderezados con toda clase de salsas, lo que me quitó el apetito por completo, enormes trozos de buey ocupaban el centro de la mesa, en tanto que los costados estaban flanqueados por costillas, parrilladas y picadillo. Como me extrañara por esa abundancia de carne (habría fácilmente 75 libras sobre la mesa) se me dijo que la arroba (un cuarto de quintal, o sea 25 libras) costaba en ese momento una piastra papel, o sea alrededor de quince céntimos y desde ese momento debí mantenerme como los otros, so pena de sufrir, porque las legumbres no se cultivaban, el pescado no valía nada y el pan era muy caro...” (Isabelle 1943:174-180),

La opinión de ingleses y franceses difería, tanto por el precio del tipo de carne que les daban, como por la preparación de las mismas.

Aparte de los restaurants había fondas, donde se reunían comensales con menos pretensiones y a precios más acordes para ellos. Según los cronistas la limpieza no brillaba y los olores eran para gente de estómago fuerte. Sin embargo se destacaba la fonda de La Catalana, con mas limpieza y con su mejor plato, el mondongo a la Catalana (Bilbao 1934).

Sobre la carne vacuna, 1820-1825, se dice:

“...La carne de vaca es buena, pero inferior a la nuestra, y la manera de prepararla le confiere un sabor semejante al del carbón y leña, bastante insípido por cierto...” (Anónimo 1962:101).

Otro viajero dijo, respecto a la carne vacuna que era dura, pero con media hora de hervido se podía comer sin problemas.

Hay más testimonios:

“...el “*beef steakes*” un plato tan inglés que conserva su nombre original en todos los idiomas, se lo puede encargar en los cafés, pero como el “*biftec*” francés, no vale gran cosa...” (Anónimo 1962:103).

Para la época el pescado junto con la carne vacuna se consideraban como artículos de primera necesidad (Seoane 1992:52). El pescado, que era barato, era una necesidad para los muchos días de guardar ayuno, aunque si se pagaban “dispensas” al clero estos días disminuían mucho (Sanchez 1968:12).

Pasado los mediados del siglo y a partir del fin del gobierno de Rosas, se producen cambios sociales y políticas muy importantes. Entre ellas la migración masiva europea, en particular la italiana repercutió en el recetario culinario, como ejemplo valgan las pastas, el risotto y la polenta.

También las clases altas modificaron sus comidas. Tanto a nivel familiar como en banquetes. Ya no se hacían los banquetes-agasajos de 20 ó 24 platos en las familias. En el Club del Progreso, un sitio de la elite porteña, el recetario y la presentación de las comidas cambió. No sólo eso, también la vajilla, comer con tenedor y cuchillo, e incluso la forma de servir los platos, uno a uno en la forma habitual que conocemos hoy en día, es decir se terminaba uno y se traía el siguiente para todos.

El ámbito mismo de la cocina sufre cambios, en particular en las de familia de clase alta, tienen más amplitud y comodidades para elaborar las comidas

Otro cambio en la cocina es el uso del aceite, antes en cambio:

”...cual es el aceite que generalmente se guisan las viandas y comidas en esta tierra precisamente se ha de responder que la grasa de vaca es el único y común...” (AECBA Serie II, Tomo VIII, Libro XXIV y XXV: 36).

Las comidas sin embargo mantuvieron mucho de los ingredientes del pasado, aunque la forma de cocinarlos había cambiado. Un ingrediente, el pescado de río, ya no estaba presente, pues ya no se lo obtenía como era habitual cercano al fuerte, con la facilidad que muchos viajeros nos han relatado (Parras 1943:110-111, Robertson 1950 T.II:208-209, Guillispie 1920:121, King 1921:17, Anónimo 1962:98., D’Orbigny T.II 1945:475). No tenemos un dato preciso de cuando se terminó de pescar en Buenos Aires y se pasa al pescado de mar. El bacalao importado sigue en el recetario. La prohibición de comer carnes rojas, se mantuvo aunque

no los 40 días de cuaresma, limitándose sólo para la Semana Santa y alguna otra ocasión. Esto se mantuvo en buen parte para los siglos venideros XX y XXI.

El testimonio arqueológico en cuanto a carnes nos informa que durante todo el siglo XIX, el predominio estuvo en la carne vacuna, seguida de la ovina, poco de porcina. El dato de buen consumo de carne ovina es interesante, pues casi todos los viajeros sostienen que se come poca carne ovina. Uno de ellos dijo:

“...no es buena ni apreciada...” (Anónimo, 1962:101).

El registro escaso de porcino puede ser debido a que se lo consumía como tocino, y esto no deja registro arqueológico.

Luego la preferencia de aves domésticas como las gallinas y pichones de paloma. Entre las de caza las perdices. Poco registro de pavo, a pesar de ser una comida especial, como observamos en los testimonios históricos. Hay más variedad de ingredientes, pero con bajo registro, quizá porque se utilizaban en pocas ocasiones (Silveira 1999).

En cuanto a pescado, el registro es bajo, aspecto que no se condice con el testimonio histórico. Nuestra hipótesis es que esto puede ser debido a procesos tafonómicos, que provocaron la pérdida de los restos descartados en la cocina. Apoyando este criterio, en un sitio cercano a Buenos Aires, en San Isidro, donde se dieron condiciones excepcionales de conservación de los restos orgánicos, se rescataron miles de fragmentos óseos de pescado, identificándose 10 peces de río (Silveira y Bogan 2008), e incluso bacalao, que es europeo y se vendía en las pulperías (Mayo 2000). Por lo tanto la ausencia o la escasez de hallazgos, es posible que sea debido a los procesos tafonómicos.

Estos testimonios de sitios arqueológicos, por lo general corresponden a gente de buenos recursos. En pocos casos a gente común (Silveira 1999).

Observando toda la información del siglo XIX, resulta que la carne vacuna tuvo, como en el pasado, una gran incidencia en las comidas de todos los porteños, cualesquiera fuera su clase social. En cuanto al costo de la carne, nuestros estudios han determinado que hasta mediados del siglo los precios se mantuvieron bajos. Luego los procesos inflacionarios provocaron subas, llegando a un costo de \$ 1,90 el kilo hacia 1860 (Silveira 2006:55-56), El proceso continuó y la carne siguió el ritmo de los aumentos generales de los alimentos. Recordamos que era otra moneda (ahora devaluados pesos y no pesos plata). Además la carne vacuna desde la década del 70, se vendía por kilo y no por trozos como era habitual hasta ese momento. Esta modalidad de venta, impuesta por la Municipalidad de Buenos Aires, tuvo una gran resistencia de consumidores y proveedores y costó imponerla (Gazde 2010). En cuanto al consumo *per cápita* hasta 1852, según nuestros cálculos, se mantuvo por encima de los 200 kilos (Silveira 2006:61). Posteriormente presumimos una baja de consumo *per capita*, por debajo de los 200 kilos, pero no mucho.

Visto el siglo, nos queda determinar que comidas podían tener identidad cultural. Sin duda que deberían ser las que tenían carne vacuna como ingrediente principal. La cocida, como puchero, puede ser la destacada. También como asada aunque menos. Hasta mediados del siglo el pescado frito fue otro plato a considerar.

4. Siglos XX y XXI

A comienzos del siglo XX, Buenos Aires ya había pasado de la “Gran Aldea” a ser un centro urbano de importancia mundial. El impacto de la gran oleada migratoria, que había comenzado en las últimas décadas del anterior siglo, sin duda que tuvo algún efecto en las comidas que se hacían, pero los inmigrantes adoptaron rápido los ingredientes que encuentran en nuestro país, en particular la carne vacuna que les resultaba económica.

En el conventillo, el paradero casi obligado, del inmigrante pobre que llegaba a Buenos Aires, se comía de esta manera:

“A las 11 y 30 regresaban los hombres para comer de prisa un puchero aguachento o algún plato hecho con maíz. Los hombres volvían de su trabajo a las 6 y treinta y poco después cenaban, por lo general un guiso...” (Scobie 1986: 193).

La carne vacuna sigue manteniendo su posición como alimento de primera necesidad para el pueblo.

Las autoridades municipales, como la habían hecho antes, se preocuparon por mantener un buen abasto a precios bajos, aunque esto, como siempre, de resultados que no reflejaban los esfuerzos de las autoridades.

Durante las primeras décadas se van sucediendo cambios en lo socio político y un gran aumento la población. Esto determinó repercusiones sociales de importancia, como el aumento de la clase obrera y el crecimiento de una clase media que agrupaba distintas alternativas económicas.

A mediados del siglo XX, el conventillo estaba en retirada. La gente vivía de otra manera. Esto repercutió en la comida tipo clase media, como en la obrera. Por lo general siempre la sopa y un plato principal con carne vacuna que intervenía de muchas maneras: en el infaltable puchero que brindaba la sopa con la carne (el caracú del hueso extendida en un pan y con sal, era lo más codiciado por los menores), los churrascos a la

plancha, las albóndigas y milanesas, los niños envueltos, a la cacerola o al horno, estofados, escalopes, guisos y a veces empanadas. El asado de la carne vacuna esta presente, ocupando una posición relevante, pero era otra cosa, se reservaba para las reuniones familiares amplias, de amigos o de festejos especiales y en esas ocasiones era la comida elegida. En la ciudad se hacía a la parrilla con carbón o leña, por lo general en el patio de las casas. La clásica tira de asado se acompañaba con el aditamento de chorizos, morcillas y achuras, era la parrillada, acompañado de ensaladas.

Volviendo a la comida cotidiana, en ocasiones podía tener una entrada, a veces conformado con los restos de la carne puchero, que fría se cortaba en trozos pequeños, a ello se agregaban papas, zanahorias y cebollas previamente cocidas. Se conocía como “ropa vieja”. Nada nuevo hay bajo el cielo, era la chatasca que nos mencionó Mansilla en el siglo XIX.

Derivados de la carne vacuna tenían aplicación en otras recetas. Era el caso del matambre y la lengua, que se preparaban para entradas. Riñones e hígado en ocasiones. Los sesos eran muy utilizados para hacer buñuelos fritos, también para hacer los raviolos a “la genovesa”, mezclados con acelga o espinaca.

Los postres eran frutas de estación, arroz con leche, flan, cremas, compotas, orejones, buñuelos siendo los de manzana los preferidos junto con los de pan con miel, pastelitos con dulce de batata o membrillo, el conocido como postre de vigilante que consistía en queso acompañado con esos últimos dulces.

Otras variantes en el plato principal eran las pastas, ñoquis, tallarines y raviolos “amasados” con una salsa (el tuco) a base de tomates con el consabido queso rallado final. Las aves podían constituir otra variante, pero con menor asiduidad, pues se reservaba para comida dominical. El pescado era de rigor para la Semana Santa, siendo las empanadas con ese ingrediente llamadas ahora de “vigilia”, que por lo general se compraban en las panaderías.

Para los festejos de fin de año, también había comidas especiales. Casi de rigor el lechón o el pavo al horno, e incluso corderos aunque esto era más raro. El pavo para fiesta es una herencia del siglo pasado, recordemos como Mansilla festejaba esta ave en las ocasiones especiales que se servía y también al horno. Incluso la iconografía del siglo XIX nos muestra en una pintura de Prilidiano Pueyrredón, como la Sra. de la casa prepara un pavo para el horno (Luna et al.1999). Agregamos que el asado era otra elección a la par de las anteriores.

Para las clases altas hay mayor refinamiento, en particular en el servicio de la comida, en el personal de la misma y en los camareros que servían los platos a los comensales. La cocina era un ámbito con todos los elementos que la tecnología podía proveer. Además, el encargado de la preparación de los alimentos era alguien de experiencia en el tema con los auxiliares adecuados. Había también refinamiento en el recetario, sin embargo los ingredientes no eran muy diferentes del resto de las otras clases sociales. Coincidían en un alto uso de carne vacuna, pero también con variedad de ingredientes (Losada 2008:87).

En los primeros 50 años, había muchos lugares para comer afuera. Restaurants de todo tipo, desde los de “lujo” a los más económicos. Sin olvidar las muy económicas fondas, por lo general habituales en los barrios. Algunas curiosas y muy baratas como la del “pinchazo”, donde en un abundante puchero uno tenía la opción de obtener un trozo de carne con un gran tenedor que se le daba al comensal. Se comía con la sopa.

También comienzan a difundirse las económicas pizzerías. Dos de ellas perduran hasta nuestros días: la Guerrín (1932) y Las Cuartetas (1936), baluartes de la calle Corrientes. Además Bancharo en la Boca y Angelin en Villa Crespo, ambas también de la década del 30.

Los últimos 50 años del siglo, a los que podemos agregar esta primera década del XXI determinaron muchos y profundos cambios en las comidas de los porteños.

Hoy no hay más sopa, el puchero en raras ocasiones o nunca, niños envueltos, cordero, buñuelos de seso, escalopes, pastas amasadas en casa y muchos otros platos ya no están más en nuestras mesas. Al respecto basta con leer el libro de comida que vendía “La Negra” de 1932, con recetas que hoy en su gran mayoría no se preparan (1.000 fórmulas de cocina 1932).

Hoy una comida formal, de visitas o de agasajo familiar, puede tener una “picada” o una entrada, luego el plato principal por lo general de carne o ave al horno, churrasco a la plancha, las clásicas milanesas, alguna pasta o pastel, quizá una carbonada, riñones o hígado y poco más. Las guarniciones consisten en las recurrentes ensaladas y papas fritas o puré. La de todos los días va sin entrada, repite algunos de los platos ya mencionados, al que se agregan arroz como complemento de mariscos o algún tipo de carne. También tortillas de papas o verduras. Los huevos fritos son un plato que viene en las comidas desde mucho antes de esta época. Pizzas y empanadas constituyen comidas, pero se compran y el bendito “*delivery*” las deja en nuestras mesas. Los postres no han cambiado, aunque los helados pueden estar presentes.

La comida de hace un siglo tenía un componente de animales de caza, en particular perdices e incluso liebres y patos. Por distintas razones hoy son cosa del pasado. En los últimos tiempos la carne de cerdo es un componente en alza. El cordero no es comida de los porteños en la actualidad.

Otro factor que ha cambiado nuestros hábitos son los regímenes dietéticos y las comidas vegetarianas, ya por razones de cuidado de la figura, por convicciones alimenticias, como por razones de salud (como el colesterol). Esto produjo cambios en el consumo, como comer pescado y aves con más frecuencia y mucha verdura.

Pero también hay otro aspecto en la comida actual, es la situación económica, en particular para los pobres que ha determinado comidas, donde se utilizan cortes de carne vacuna con grasa, como la carne picada común o cortes con grasa. El plato habitual es un guiso con esta carne, más fideos, arroz o papas y tomate. Satisface, es barato y rinde, pero tiene consecuencias negativas para la salud, por la cantidad de grasa que contiene la receta (Aguirre 2003). Es que la mesa para pobres existió, existe y lamentablemente existirá.

No obstante algo sigue en pie: el asado, quizá con menos frecuencia pero seguido y añorado siempre. El “asado” es parte de nuestro folklore actual, aunque se come menos. Conserva su carácter de festejo para ocasiones especiales y esto es válido para todas las clases sociales. Nos convoca y siempre y sin duda es la comida más deseada y a la cual nadie se resiste, salvo aquellos que han decidido no comer nunca carne vacuna. Hay que agregar, como decía Doña Petrona C. de Gandulfo, un ícono del recetario culinario, cuyo libro lleva 101 ediciones, que además el asado es una cuestión de genero, de hombres fuera de la cocina y con cuchillo en mano (Gandulfo 2004).

No sólo a nivel familiar el asado se comía, era el almuerzo de los operarios en las calles o de los obreros de la construcción. El modesto “asadito” era de rigor, y los transeúntes ante el aroma sentían un irresistible deseo de comer carne asada. Hoy casi nunca, no hay aromas ni deseos, los operarios u obreros han pasado al económico sándwich de fiambre o milanesa.

A nivel de restaurants hay una gran oferta, Hoy aparte de los que ofrecen las clásicas comidas italianas, españolas, francesas o alemanas se encuentran los de otros orígenes como las difundidas chinas, japonesa con la especialidad sushi, los de comidas judías, armenia, árabe, tailandesa, griega y muchas más.

Las comida “fast food” de hamburguesas, se han difundido y están en toda la ciudad y en realidad en toda Argentina y el mundo. El “combo” de la hamburguesa con las papas fritas y la gaseosa, son un clásico para la gente joven e incluso para los no tan jóvenes.

Hay más para agregar, como lo restaurante de “tenedor libre” a los cuales ya nos referimos. Para los turistas la oferta de menús donde la carne es infalible, tentándolos con carne asada, al asador o a la parrilla, pero el “baby beef” o el “ojo de bife” a la parrilla son los favoritos.

El consumo *per capita* de carne vacuna de fines del siglo XX y principio del XXI fluctuó entre 60 y 70 kilos (La Economía Argentina 38. 1999). En el 2011 fue de 58 kilos. La cifra es la más baja de los últimos 90 años. A pesar de ello la Argentina junto con Uruguay son los principales consumidores de carne vacuna a nivel mundial.

Durante todo el siglo XX e incluso en el actual, el precio de venta de la carne vacuna fue un tema constante del cual se ocuparon las autoridades con mayor o menor éxito. Incluso en la actualidad, donde el costo de la carne vacuna incide mucho en la canasta familiar, se han determinado cortes con precios controlados.

Para este último período es la carne vacuna asada lo emblemático y vale para todos los sectores sociales. No es que no se la comiera asada en el pasado, antes de los siglos XX y XXI, pero era una receta más, sin las características que hoy rodea esta comida. Se la preparaba a la parrilla, e incluso como lo sostiene Manuela Gorriti, en el primer libro de cocina que se conoce “La Cocina Ecléctica” de 1890, directamente sobre las brasas (Gorriti 1999:234).

Conclusión

Más que dilucidar si existe una cocina argentina, como la plantean algunos en libros sobre el tema, como Margarita Elichodo (1998), nuestro interés está en la, o las comidas que tuvieron o tienen identidad cultural en Buenos Aires.

En principio hay un hilo conductor a lo largo de los cuatro periodos considerados, es la carne vacuna, un ingrediente siempre presente y básico en la alimentación de los porteños. Nos identificó y nos identifica y es válido para casi todas las clases sociales.

Pero en lo que se refiere a como se integraba en la comida, para los primeros tres periodos, entraba en el puchero. Alrededor de este plato observamos una fuerte identidad cultural, cuya raíz sin duda se remonta a la comida española del siglo XVI, donde el puchero o “cocido” era una comida tradicional, aunque en la olla entran otras carnes.

En buena parte del siglo XX y en el actual, la carne vacuna asada es la que nos identifica, con fuerte identidad cultural. Esto aunque la carne vacuna y con habitualidad se la prepare de otras maneras. Es una identidad no sólo para los porteños, también identifica a la Argentina, pese a que hay especialidades regionales también de identidad cultural, como es el caso en la región patagónica con el cordero.

Es una identidad que está presente en todas las clases sociales. La carne asada con acompañamiento de achuras y chorizos (donde entra carne de cerdo con la vacuna), es una comida a la que nadie se resiste y cuyo valor social es indudable. Muchas veces la entrada del asado se complementa con empanadas, que por supuesto son de carne vacuna. En general en Buenos Aires se asa a la parrilla, aunque en ocasiones se hace con el clásico “fierro”, donde se inserta la carne. Los asadores, cultores de la preparación, por lo general son hombres y como ya se dijo fuera de la cocina y con cuchillo en mano. Cuando anunciamos: “tengo un asado”, anunciamos una comida que nos identifica y un acontecimiento social que está vinculada con esta comida. No es una comida mas, es “el asado” y es para varios que protagonizan un “hecho social”.

Agradecimientos

A Alicia Cabalantti y Maria Belén Colasurdo por sus lecturas críticas y sugerencias.

Referencias

- 1.000 Fórmulas de Cocina “La Negra” (1932) Publicación de La Cia. Sansinena. Buenos Aires.
- Acuerdos del Extinguido Cabildo de Buenos Aires (AECBA). Varios tomos.
- Anónimo (1962) *Un inglés. Cinco años en Buenos Aires /1820-1825/* Ed. Solar/Hachette. Buenos Aires.
- Andrews, J. (1920) *Viaje de Buenos Aires a Potosí y Arica en los años 1825 y 1826*. Buenos Aires.
- Archivo General de La Nación Sala XIII 21-10-4.
- Arcondo, A. (2002) *Historia de la alimentación argentina. Desde los orígenes hasta 1920*. Ferreira Editor. Córdoba.
- Batolla, O. C. (1908) *La Sociedad de Antaño*. Ed. Moloney & de Martínez. Buenos Aires.
- Beck Bernard, L. (1935) *Cinco años en la Confederación Argentina (1857-1862)*. Ed. El Ateneo. Buenos Aires.
- Berger, P. L. y T. Luckmann (1986). *La construcción social de la realidad*. Amorrortu editores. Buenos Aires.
- Bilbao, J. (1934) *Tradiciones y recuerdo de Buenos Aires*. Talleres Gráficos.
- Brackenridge, H. M. (1988) *Viaje a América del Sur. /1817-1818/ T.II*. Ed. Hyspamerica. Buenos Aires. Consejo Técnico de Inversiones S.A.
- Briggs, A. (1987) *A Social History of England*. Penguin Books. Reino Unido.
- Damatta, R. (1987) La cultura de la mesa en Brasil. En: *Correo de la UNESCO*. Mayo 1987:22-23.
- D’Orbigny, A. (1945) *Viaje a la América meridional* Cuatro tomos. Editorial Futuro /1826-1833/.
- Du Biscay, A. (1867) *Narración de los viajes de Monsieur Acarete Du Biscay al Río de la Plata, y desde aquí hasta el Perú, con observaciones sobre estos países*. Traducción del inglés por Daniel Maxwell. En: *La Revista de Buenos Aires. Año V, N° 4.Pp. 18*.
- Elichondo, M. (1997) *La Cocina Criolla*. Ediciones del Sol, Nuevos Aires.
- Gandulfo, C. P. (2004) *El Libro de Doña Petrona*. Ed. Distal. Ed. 101. Buenos Aires.
- Gazde, P. (2010) Tesis de licenciatura. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.
- Gorriti, M. (1999) *La cocina ecléctica*. Ed. Aguilar. Buenos Aires.
- Greene, A. S. (1951) *Viaje por América del Sur. /1847-48/*. Editorial Emecé. Buenos Aires.
- Guillesspie, A. (1921) *Buenos Aires y el interior*. Ed. La Cultura Argentina. Buenos Aires.
- Hinchliff, W .T. (1955) *Viaje al Plata en 1861*. Ed. Hachette. Buenos Aires.
- Isabelle, A. (1943) *Viaje a la Argentina, Uruguay y Brasil en 1830*. Ed. América. Buenos Aires.
- King, A. 1921 *Veinticuatro años en la República Argentina. 1817-1841*. Ediciones La Cultura Argentina. Buenos Aires.
- La Economía Argentina* (1999) Consejo Técnico de Inversiones SA N° 38. Buenos Aires.
- Losada, L. (2008) *La alta sociedad en la Buenos Aires de la Belle Epoque*. Capítulos II y IV. Siglo XXI. Buenos Aires.

- Lévi-Strauss, C. (1999) *El origen de las maneras de mesa*. Ed- Siglo XXI. Buenos Aires.
- Luna, F., R. Amigo y P. Giunta (1999) *Prilidiano Pueyrredón*. Ediciones Banco Velox. Buenos Aires.
- Malinowski, B. (1972) *Los Argonautas del Pacífico Occidental*. Editorial Planeta. Buenos Aires.
- Mansilla, L. (1986) *Mis Memorias* Ed. Hachette. Buenos Aires.
- Mayo, C. A., J. Miranda y L. Cabrejas (2000). Cap. 1 Anatomía de la pulpería porteña, En “Pulperos y Pulperías de Buenos Aires (1740-1830)” Carlos A. Mayo (director). Editorial Biblos. Buenos Aires.
- Miers, J. (1968) *Viaje al Plata. 1819-1824*. Ed. Solar/Hachette. Buenos Aires.
- Montanari, M. (2004) *El Mundo de la Cocina*. Paidós Diagonal. Argentina.
- Navas, J. (1987) Los vertebrados exóticos introducidos en la Argentina. *Revista del Museo Argentino de Ciencias Naturales Bernardino Rivadavia*. Buenos Aires.
- Ottsen, H. (1945) *Un buque holandés en América del Sur. 1598-1601*. Editorial Huarpes. Buenos Aires.
- Parras fray, P. J. de (1943) *Diario y derrotero de sus viajes. 1749-1753*. Ediciones Argentinas Solar. Buenos Aires.
- Robertson, G. P. (1950) *Cartas de Sud América. T II*. Ed. Emecé. /1810-817/. Buenos Aires.
- Sanchez, M. (1968) *Recuerdos del Buenos Aires Virreynal*. Historia Social. Textos para la enseñanza de la Historia. Universidad de Buenos Aires. Facultad de Filosofía y Letras.
- Sanchez de Thomson, M. (1952) *Cartas de Mariquita Sanchez de Thomson*. Ed. Peuser Buenos Aires.
- Salas, A. (1957) “*Los alimentos del Real Convictorio Carolino de Buenos Aires (1798-1806)*”, Sur 350-351 (Buenos Aires, enero - diciembre de 1982): 211-229.
- Schávelzon, D. (2000) *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*. Ed. Aguilar. Buenos Aires.
- Schávelzon, D. y M. Silveira (2005) La vida cotidiana en el convento de Santa Catalina de Siena a través de la Arqueología. En: *Mundo de Antes*. Vol.4, pp.105-126. Tucumán.
- Scobie, J. (1986) *Buenos Aires. Del centro a los barrios. 1870-1919*. Ed. Solar. Buenos Aires.
- Seoane, M. I. (1992) *Buenos Aires vista por sus procuradores (1580-1821)*. Instituto de Investigaciones de Historia del Derecho. Buenos Aires.
- Silveira, M. (1999) “*Zooarqueología de Buenos Aires*”. Tesis doctoral. En Internet. Web www/iaa/cau
- (2003) “Zooarqueología de un sitio jesuítico-guaraní. Plaza de Posadas (Misiones)”. En: *Actas del Primer Congreso de Arqueología Histórica de la Argentina*, pp. 786-798. Ediciones Corregidor. Buenos Aires.
- (2006) *Cocina y Comidas en el Río de la Plata*. Ed. Universidad Nacional del Comahue. Buenos Aires.
- Silveira, M. y M. Lanza (1997) Zooarqueología de un sitio histórico en la ciudad de Buenos Aires “Michelangelo”. En: *Actas del XII Congreso Nacional de Arqueología de la Argentina*, tomo I, pp. 515-520. La Plata, Buenos Aires.
- Silveira, M. y S. Bogan (2008) Estudio de los restos óseos de peces de la Casa Alfaro (Provincia de Buenos Aires). En: María Teresa Carrara (compiladora), *Continuidad y Cambio Cultural en Arqueología Histórica, Actas del Tercer Congreso Nacional de Arqueología Histórica*, pp. 604-617. Escuela de Antropología. Facultad de Humanidades y Artes. Universidad Nacional de Rosario. Rosario Santa Fe. Argentina.
- Udaondo, E. (1945) *Reseña histórica del Monasterio de Santa Catalina de Siena de Buenos Aires*. Buenos Aires.
- Wilde, J. A. (1960) *Buenos Aires desde 70 años atrás*. EUDEBA. Buenos Aires.

Mario Jorge Silveira

Centro de Arqueología Urbana, Facultad de Arquitectura y Diseño Urbano de la UBA.
E-mail: mariojsilveira@gmail.com