

TODAVÍA

Pensamiento y Cultura
en América latina

POLÍTICA
SOCIEDAD
HISTORIA
CIUDADES
ARTE
TEATRO
LITERATURA
MÚSICA
CINE
DISEÑO

FAMILIAS

ARIZA
DE OLIVEIRA
HERRERA MOSQUERA
BARRANCOS

© 2011 Editorial Trilce. Todos los derechos reservados. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.

por DANIEL SCHÁVELZON

Arquitecto, especializado en arqueología urbana

Fotografías

PATRICIA FRAZZI



¿CARNE O PESCADO?

la COMIDA PORTEÑA desde la ARQUEOLOGÍA

EL ANÁLISIS MINUCIOSO DE LOS RESTOS HALLADOS EN POZOS DE BASURA DE LOS

SIGLOS XVIII Y XIX EN LA CIUDAD DE BUENOS AIRES Y SUS ALREDEDORES

DERRIBAN ALGUNOS MITOS SOBRE QUÉ Y CÓMO SE COMÍA EN ESOS TIEMPOS.

Desde siempre hemos sabido que la gente come; y nosotros lo hacemos también. Es más, sin alimento no hay vida, así que mejor sigamos haciéndolo. Pero para la ciencia, el tema es más que una simple chanzá, porque el hecho de hablar del comer también incluye a los que no comen lo suficiente, a los que lo hacen mal y, de paso, a la historia de lo que se ha comido. Y ese es nuestro tema: saber qué comieron los porteños y bonaerenses a lo largo del tiempo.

Carnie, carnie, esa es la eterna respuesta de la historia argentina; e incluso hay cientos de libros que describen cuánto carne roja nos alimentaba a los pampeanos como a muy pocos en otros lugares del mundo. Un hecho que llamaba la atención de todos los viajeros que llegaban desde una Europa siempre hambrienta y en la cual la carne era y es un lujo impensable. Imaginemos que si para

la época de nuestra Independencia un habitante local consumía (no comía, adquiría, que no es lo mismo) más de 200 kilos al año, un francés o un inglés apenas llegaban a diez kilos. No son cifras menores en una ciudad en la que la unidad mínima de carne vacuna era un cuarto de animal. Imaginemos cuando a un ama de casa le traían su pata entera de la semana, que realmente valía centavos, pero de la cual debía descartar más de la mitad por el mal olor; ya que, obviamente, no se había inventado la heladera.

Pero más allá de esto, la arqueología empezó a hacerse algunas preguntas diferentes sobre la comida y el comer: la primera fue si eso de la monotemática carne de vaca había sido realmente cierto; si lo que veíamos no era la imagen que daban los viajeros ante lo que los asombraba, dejando de lado lo que era costumbre para ellos y, por consiguiente,

no vendía libros ni llamaba la atención. Para un escritor del siglo XIX que recorría países exóticos como el nuestro, decir que aquí se comía lo mismo que en su casa no resultaba interesante de narrar, era mejor contar cómo mataban una vaca para comerse la lengua; eso sí era fabricar un buen *best seller*. Y pocos describían el consumo de pescado o aves. Que el general San Martín alimentara a sus tropas con carne de paloma y fuese tarea fundamental hacer palomares en donde acamparan, no parecía una anécdota interesante para un inglés acostumbrado al *chicken pie*. No había nada mejor para un rico cabildante en el siglo XVIII —nos cuentan las actas del Cabildo— que comerse una docena de pichones de lechuga, pero eso hacía cualquiera en donde había tanta hambre que las ratas se codiciaban; comer un cañis es una tradición andina se los criaba en



las casas y dormían bajo las camas. ¿No nos gusta?, puede ser, pero al gato sí lo dejamos entre las frazadas.

La segunda pregunta que se hizo la arqueología fue si la dieta antigua era tan monótona como la actual. Al fin de cuentas, al no poder conservar los alimentos por varios días, la variedad debió ser enorme y el mercado seguramente ofrecía muchos productos del día, algo a lo que ya no estamos acostumbrados, porque en el supermercado hay de todo, hasta lo que no debiera haber.

Para responder a estos y otros interrogantes —porque en definitiva hacer ciencia es justamente contestar preguntas—, se han realizado docenas de excavaciones en la Ciudad de Buenos Aires y el conurbano bonaerense. Y ya hay resultados concretos gracias a la bendita costumbre que tomaron algunas familias pudientes de construir grandes po-

zos en el fondo de las casas, arrojar allí sus desperdicios: taparlos cuando se llenaban y dejarlos así para el futuro. Y no solo estos, hemos encontrado incluso pozos de fondas, de cocinas de conventos y de hoteles. Al fin y al cabo, hacemos algo parecido al enterrar lo que no nos gusta, pero en una escala mayor, con los rellenos ecológicos. Hoy sabemos que desde el siglo XVII se hicieron estos pozos de basura, menores y poco profundos al principio, enormes y de hasta diez metros de profundidad en el siglo XIX. De allí se obtienen miles y miles de huesos, semillas y objetos que nos permiten saber qué se usaba. La ausencia de otros no habla de lo que no consumían.

Hay un pozo de basura interesante, en el que gracias a la gran cantidad de grasa animal arrojada —que podría ser casi el de una vaca entera—, se fueron creando tapones que

impidieron el acceso del aire y se conservó hasta la menor espina de pescado. Se trata del que se encontró en la casa de la familia Alfaro, en San Isidro, excavado hasta más de siete metros de profundidad. Allí se hallaron varios miles de objetos; y entre los restos de alimentación tuvimos muchas sorpresas. Y la verdad sea dicha, este análisis, hueso por hueso, lo hizo un célebre arqueólogo argentino, el doctor Mario Silveira, poco antes de cumplir sus recientes y primeros ochenta años. Vamos a usar sus datos, los que cruzados con el resto del estudio, nos dan información que ni imaginábamos para la historia del comer. El estudio e identificación de más de 22.000 restos óseos que pesaron casi 82 kilos, de vegetales (semillas de hortalizas, cáscaras, carozos de frutales y otros restos vegetales) y malacológicos (caracoles, en síntesis), es seguramente único hasta la



PARA UN ESCRITOR DEL SIGLO XIX QUE RECORRÍA PAÍSES EXÓTICOS COMO EL NUESTRO, DECIR QUE AQUÍ SE COMÍA LO MISMO QUE EN SU CASA NO RESULTABA INTERESANTE DE NARRAR, ERA MEJOR CONTAR CÓMO MATABAN UNA VACA PARA COMERSE LA LENGUA; ESO SÍ ERA FABRICAR UN BUEN BEST SELLER.

fecha. Tengamos en cuenta que así como un fémur de vaca queda por siglos, una escama de pescado desaparece en semanas.

¿Pero, esto, además de ser mucho, qué nos dice de nuevo? En primera instancia, está claro que el consumo de carne roja era enorme, algo lógico, ya que San Isidro es pampa, área rural en esos tiempos –hablamos del siglo XIX– y el ganado pastaba tranquilo y mayoritario. Si lo vemos en cifras, porque la arqueología es muy propensa a demostrar las cosas con porcentajes, en ese único pozo se encontraron 494 huesos vacunos identificados sin dudas, los que correspondieron al menos a veinte vacas –que no es poco para comerse–, aunque en realidad no sabemos cuántas veces se compró carne, ya que si una vez se adquirió una pata derecha y otra, una izquierda, en nuestra cuenta del número mínimo de animales representados en la muestra, uno de esos animales desaparece. Para reconstruir la cantidad de animales, lo que nos importa es que no puede haber más de un mismo hueso en cada ejemplo. De todas formas, seguramente, la cantidad de carne vacuna fue mayor que las posibles –o al menos– 7 ovejas (había 140 huesos), 2 cerdos, 1 nutria, 1 pelado, 1 cuis, 1 tucu tucu, 48 gallinas, 11 pavos, 6 patos, 1 ganso, 9 perdices de dos variedades diferentes, 4 palomas, 3 teros, 1 gallaneta, 1 cotorra, 2 gaviotas y peces en cantidades insólitas: 62 armados –que hoy no se comen–, 20 bagres –que también se desprecian–, 8 pejerreyes, 7 sábalos, 3 bogas, 3 dorados, 1 patí, 1 lisa, 1 surubi, 1 tararita y 4 sapos, que no serían ranas pero seguro nadie se dio cuenta si los comió. Y no contamos los

animales que no eran seguramente comestibles, como caballos, gatos y perros, que, al morirse, también iban al gran pozo. Pero esto no es el total de animales consumidos, son solo los animales completos, cuyos huesos no se repiten. Es probable que de algunos se comieran docenas; estas cifras nos dan solo una aproximación porcentual. Pero si analizamos los huesos de otra forma, encontramos que allí había 5.192 huesos de mamíferos, 5.320 de peces y 462 de aves. Es cierto que la cantidad de carne de una oveja no es la de un pejerrey, pero este último debió comerse entero y de la otra a lo mejor se descartó la mayor parte por no poderla conservar. Y eran productos locales: solo había un pez de mar, las otras 45 variedades eran de río; y éste estaba a una cuadra de la casa. De todas formas, quedaron sin poder clasificar más de dos mil fragmentos de huesos y otro tanto de escamas, tan destruidos que era imposible hacerlo, aunque no creemos que cambiaran los porcentajes.

Otro dato que nos deja perplejos es que casi no hay evidencia de carne asada. Como ya lo hemos afirmado en otras oportunidades, la carne expuesta al fuego directo era menos común de lo que pensábamos. En ese pozo de los Alfaro, por ejemplo, solo el 12% de los huesos mostró alguna evidencia de este tipo de cocción; el 88% restante fue hervido o descartado. Si se nos derrumba el mito del asado, lo lamentamos, pero si observamos los grabados de los gauchos comiendo, advertimos que siempre había además una olla de hierro de tres patas en la que primero se hervía todo. Nadie mataba una vaca suelta, la cortaba y la

comía, porque se quedaba sin dientes al morder músculos imposibles de duros. Nuestras vacas modernas, alimentadas y de raza, que no caminan ni tienen sed, son otra cosa. Y se comían muchos huevos: encontramos de fiandú, gallina y patos en cantidad.

Los vegetales usados fueron un tema complejo, ya que los restos hallados superaban los diez mil, pese a que es algo que tiende a desaparecer rápidamente. Pero una lista parcial de lo consumido incluye: durazno, uva, ciruela, melón, sandía, zapallo, almendra, nuez, mani y chaucha. Por supuesto, nos queda el interrogante de cómo se comían, si en pucheros como nos cuentan las memorias, si hervidos acompañando las carnes, las frutas en mermeladas además de enteras en la estación; las variantes son infinitas y también faltan semillas que suponíamos clásicas como el tomate, un producto americano. Y, por supuesto, debió haber más que no dejó rastros.

Finalmente, con el análisis de este pozo de desperdicios de una familia en un siglo y de otros en la ciudad, es posible afirmar que el consumo era variado, que a veces ir a comprar dependía más que del dinero de la oferta, la estación y el lugar. Una casa de pocos habitantes prefería un cordero, que aprovechaba íntegramente, a una mitad de vaca; un pez o un pájaro eran perfectos para una persona sola, pero para los invitados había que preparar un costillar de res. Nos faltan en este conjunto algunos alimentos básicos en la pampa del siglo XIX: el avestruz, por ejemplo, cuyo leño –la picana famosa– era manjar campestre, o la mula y la yegua, tan



comunes en el ejército. Cómo no recordar que el general Roca pidió celebrar en Choele Choele el fin de la campaña de exterminio con su comida favorita: el costillar de mula.

Lógicamente, no entramos en otros detalles: ¿comían los esclavos de esas casas lo mismo que los patrones?, ¿se conformaban con esas tiras correosas y putrefactas a las que se llamaba *charqui*?, ¿cocinaban según sus propias tradiciones como indican objetos y platos característicos? Y si, algo comían, pero da asco solo de pensarlo; valga que en las excavaciones se encuentran unas pequeñas ollas de barro sin pulir: quedaban en el fuego todo el día hirviendo hasta que, con la mano, podían dar un bocado. Y no es diferente, por eso lo dejamos, de lo que sucedía en toda la diáspora: finalmente eran esclavos, objetos, cosas.

En fin, hay miles de preguntas aún por contestar, aunque cada día advertimos que algunas aseveraciones siempre aceptadas, como la carne asada a la parrilla, la vaca sempiterna, la monotonía rutinaria por la falta de verduras, la poca predilección por el pescado, no son tan ciertas como parecen. Y si las listas de las pulperías de la ciudad tenían a la venta fideos en el siglo XVIII, también debemos repensar cuál fue el verdadero aporte en estos temas de la inmigración de fin del siglo XIX.

A veces las cosas no son como nos las contaron... Mala suerte, no hay que hacerse problema. Aceptemos la historia tal como fue y no como nos gustaría que hubiese sido. La Argentina se proyectó al mundo después de la Independencia como la gran proveedora de carne vacuna, por lo que, obviamente,

su historia debía reflejar esa gran decisión económico-política. Es posible que la construcción de una historia blanca, cristiana, homogénea, liberal, ocultara otra verdadera: multicultural, multiétnica, en la que se hablaban muchos idiomas: si la famosa Asamblea de 1813 se hizo en aymara, quechua, guaraní y español, o el Acta de la Independencia firmada en 1810 es bilingüe: español y quechua, no podemos dejar de pensar que esa es la verdadera nación que se estaba formando. Y la comida la representaba. Mucho después, cuando surgió la necesidad de presentar ante la comunidad internacional un país unificado (tras los genocidios de la Patagonia y el Chaco), con un único idioma y una única raza, también se decidió por una única comida: la que podíamos exportar y generaba enorme riqueza, aunque no pasó todos, lamentablemente. ■