

Cocina y Comidas en el Río de la Plata



Mario J. Silveira



*Cocina y comidas en
el Río de la Plata*

Mario J. Silveira

Universidad Nacional del Comahue

Rectora

Dra. Ana PECHEN de D'ANGELO

Universidad Nacional del Comahue

Buenos Aires 1400 – (8300) Neuquén

Tel. (0299) 4490363 / Fax (0299) 4490351

spector@uncoma.edu.ar

Secretaría de Extensión Universitaria

Lic. Marcelo LOAIZA

Tel. (0299) 4490328

secunc@uncoma.edu.ar

Editorial de la Universidad Nacional del Comahue

Editor responsable: Luis Alberto NARBONA

Tel. (0299) 4490300 – Int. 617

educ@uncoma.edu.ar

Prohibida su reproducción total o parcial por cualquier medio,
sin el permiso expreso de *educ*





Universidad Nacional del Comahue

*Cocina y comidas en
el Río de la Plata*

Mario J. Silveira

educo

Editorial de la Universidad Nacional del Comahue

Neuquén, 2005

Silveira, Mario

Cocina y comidas en el Río de la Plata – 1ª ed. – Neuquén : EDUCO – Univ.
Nacional del Comahue, 2005
169 p. ; 21 x 15 cm.

ISBN 987-1154-81-X

1. Antropología Cultural. I. Título
CDD 306

Diseño de Tapa: Enzo Canale
Educo

Fotografías realizadas por Patricia Frazzi

Editorial de la Universidad Nacional del Comahue
Neuquén, noviembre 2005.

Primera Edición

Impreso en Argentina – Printed in Argentina

ISBN 987-1154-81-x

Queda hecho el depósito que marca la ley 11.723

© 2005 – Editorial de la Universidad Nacional del Comahue
Buenos Aires 1400 – (8300) Neuquén – Argentina
educ@uncoma.edu.ar

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

Ateneo de Náucratis en el *Banquete de los eruditos*
(s. II dC)

INTRODUCCIÓN

Desarrollaremos en este libro el tema de la comida y cocina en el Río de la Plata. Ello abarca, si consideramos también el poblamiento aborigen anterior a los españoles, un período de tiempo que se extiende por unos 3.000 años. En este libro el lapso que se refiere va desde tiempo antes de la llegada de los españoles hasta mediados del siglo XIX. Para ello hemos utilizado tanto información de fuentes históricas como arqueológicas. Estas provienen en su mayoría de mis estudios sobre más de 150.000 restos óseos hallados en excavaciones realizadas en la ciudad de Buenos Aires (15 sitios), los de las provincias de Buenos Aires (3 sitios), Santa Fe (1 sitio) y Misiones (1 sitio). Por cierto que esta fuente sólo nos va a proveer información de las comidas proteicas, las únicas posibles partiendo del estudio de restos óseos.

La cantidad de restos rescatados determinó la necesidad de generar un proyecto de trabajo para el análisis de gabinete e interpretación de los resultados. Parte de estos se han publicado en libros, revistas, como también en varias comunicaciones presentadas en Congresos y Jornadas. Sumados a ello charlas y clases sobre el tema de la comida colonial. Además parte del estudio sirvió para mi tesis doctoral en el año 2.002.

De las clases dadas en la Universidad Nacional del Comahue surgió la idea de la profesora Teresa Vega de realizar un texto sobre el tema. Por lo tanto de su interés y aliento surgió este libro, de ahí que quiero dejar constancia de mi agradecimiento por todo lo que ha significado su apoyo académico y su amistad. Asimismo a la Sra. Natacha Leguizamón por la lectura del manuscrito y las modificaciones que me sugirió, que han contribuido a una mejor redacción. A la Arq. Alfonsina Pais que colaboró en la diagramación y preparación de las ilustraciones que se presentan en este texto. Finalmente al Arq. Daniel Schávelzon que me permitió utilizar algunas ilustraciones de sus trabajos.

CAPITULO I

LA ALIMENTACION HUMANA

Los primeros homínidos si bien tenían acceso a una gran variedad de productos vegetales y animales que podían constituirse en alimentos, debieron seleccionarlos, ya que muchos de ellos no se podían comer pues o eran imposibles de masticar, o no eran digeribles. Estos necesitaban pasar por algún proceso para poder ser incorporados a la dieta. El elemento transformados fue el manejo del fuego, que se produjo aproximadamente hace medio millón de años según lo sostienen los datos arqueológicos y relacionado con el *Homo erectus*. El otro elemento transformador lo constituyó la cerámica, pero mucho más reciente, sólo hace 10.000 años, ya utilizado por un pleno *Homo sapiens sapiens*.

La posibilidad de transformar elementos naturales en comida por el fuego fue un gran paso para el dominio de la naturaleza, pero también determinante en el nacimiento de la cocina y todo lo que ella involucra.

Sin duda que la alimentación humana es un acto social y cultural donde la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligados a una red de representaciones, simbolismos y rituales Comer entonces, implica un hecho social complejo que pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo tanto material como simbólicos diferenciados y diferenciadores. En este sentido la ingesta de alimentos y los procesos sociales y culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de entidades colectivas a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder (*Alvarez 2002:11*)

El hecho de comer no debe ser observado como un menester o una obligación que satisfaga una necesidad fisiológica, tal como lo sostuvo el antropólogo Malinovsky, sino que también hay un hombre social comprometido y vinculado en el acto de la comida.

Fath y Armelagos (1985) definen la cocina como una estructura que contiene cuatro elementos:

1. un limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio (por capacidad de acceso y utilización de energía)
2. el modo característico de preparar esos alimentos (cortados, cocidos, asados, hervidos, fritos, etcétera)
3. el principio y los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada conjunto social
4. la adopción de un conjunto de reglas relativas al status simbólico de los alimentos, el número de comidas diarias, si las mismas se consuman individualmente o en grupo, etc
- 5.

Las cocinas así consideradas pueden tener valores étnicos, regionales, nacionales, etcétera. Es interesante la reflexión que sobre este punto hace un antropólogo brasileño cuando dice *“lo fundamental es que el acto de comer cristaliza estados emocionales e identidades sociales. Fuera del país puede hacer de una comida regional un emblema d la identidad nacional, pero dentro del país identifico muchas regiones y hasta familias por el modo como preparan y sirven ciertos alimentos”* (De Matta 1987:12).

También comer es la afirmación en comportamientos, simbolismos y rituales. Comer establece lo que uno es o no es. Un dato dramático lo suministra la historia, que nos recuerda que en 1845 la conversa Beatriz Nuñez fue denunciada por la criada por haber preparado un cocido judío, la inquisición la mando detener, fue procesada y finalmente se ordenó que fuera quemada por herética. La cocinera había expresados dicha identidad por la comida pero en este caso le costó la vida. La pureza de sangre o la tradición de cristiano viejo (sin vínculos con árabes o judíos españoles) se probaba en España consumiendo en público jamón, tocino o embutidos de cerdo, esa comida era considerada un signo de garantía con el que se comunicaba a los demás sus verdaderas identidades (Alvarez 2002:15).

En los casos de identidades culturales y de género, un buen ejemplo lo constituye el estudio del libro de recetas de Doña Petrona (101 ediciones desde la década del 1930). La autora acepta que el caso del asado es una cuestión de hombres y del espacio exterior. Sólo aparece tres veces en las 800 páginas que hay en el libro. Y acá ya remarcamos que aunque la Argentina cuenta con una cocina rica y variada, el asado de carne vacuna se encuentra acaparando el status de

comida nacional. Se pasa al cordero cuando se habla de la Patagonia. Patricia Aguirre, una antropóloga que estudia el tema alimentario, adelanta una respuesta a esto cuando dice “*Una sociedad con fuerte herencia patriarcal no deja el plato típico (que maneja la carne, un gran cuchillo y el fuego) en manos femeninas*” (Aguirre 1999)

También se ha sostenido que la cocina puede ser asimilada a un lenguaje. Como éste ella posee vocablos, o sea, los ingredientes, y éstos se organizan según reglas de la gramática, o sea las recetas, que ordenan los ingredientes convirtiéndolos en platos y de retórica como los comportamientos sociales. Dado que el lenguaje de la cocina también es portador de valores simbólicos, ya que expresa la cultura de quien la practica, y es depositaria de la tradición y la identidad de un grupo. Pero ello la cocina no es sólo el instrumento de una identidad cultural sino el primer modo de entrar en contacto con otros. Más que la palabra la comida se presta a mediar entre culturas diferentes, y los sistemas de cocina se abren a toda suerte de invención, recreación, cruces e influencias (Montanari 2003).

CAPITULO II

COMIDA Y TURISMO

La relación comidas, cocina y turismo es obvia, un aspecto que ha sido tomado en cuenta en forma relevante cuando se hace promoción de turismo. Un buen ejemplo lo proporciona la televisión en programas donde se promueven comidas regionales de diversos países.

Pero el tema ha tomado carácter internacional e institucional. Al respecto recordemos que la UNESCO en la reunión de la Habana de noviembre de 1998, en el marco del Proyecto de Turismo Cultural en América Latina y el Caribe, profundizó una reflexión acerca del “patrimonio gastronómico regional” en un Documento Base.

Este define las prácticas alimentarias como un bien cultural tan valioso como un monumento, agregando 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 hecho alimenticio".

Las preferencias alimentarias y las particularidades de los sistemas culinarios y el consumo, la diversidad de productos que entran en la "comida", cómo se cocina, cómo se come y qué se dice acerca de lo que se come, pero también cuándo, dónde y con quiénes se come (la comensalidad)- se constituyen en uno de los más fuertes soportes de la identidad cultural. El proyecto se propone dar cuenta de los aspectos dinámicos, procesuales y contextuales del patrimonio alimentario a través del registro de alimentos, elaboraciones, técnicas y procesos productivos, condiciones materiales de vida y tradiciones históricas, sociales y étnicas; la configuración de líneas de continuidades y cambios, de transformaciones y pérdidas; y la atención a los procesos de distinción, legitimación y segregación incluidos en la construcción patrimonial.

Las prácticas alimentarias como legado patrimonial se han instalado en las agendas de las organizaciones internacionales en relación con la cultura, el turismo y el desarrollo, y el Documento Base revisa los modos en que los procesos de producción y apropiación de lo

alimentario como recurso cultural vinculados a la dinámica global/local se articulan con políticas de identidad, seguridad alimentaria, desarrollo cultural y turismo.

En resumen, se trata de visualizar el patrimonio culinario como una verdadera experiencia cultural para locales y extranjeros. Más aún, el Documento Base llegó a definir las recetas de cocina como un bien cultural tan valiosas como los monumentos.

El Documento Base ha sido considerado en la práctica gubernamental argentina. Está inscripto en los objetivos de la Resolución SC. N° 1327/02 (Programa Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico Argentino) y en la Resolución SC. N° 1072/03 que encomienda al Instituto Nacional del Pensamiento Argentino y Latinoamericano "*las tareas de documentación, investigación y registro del patrimonio cultural alimentario y gastronómico argentino*".

La transferencia de conocimientos se ha realizado y Señor realiza mediante la participación en encuentros académicos y en cursos, seminarios, conferencias y asesoramientos a organismos públicos y privados que desarrollen acciones de conocimiento y promoción alimentaria y gastronómica.

En resumen, las ideas lanzadas en la Habana ha generado una serie de actividades en América Latina, cuya reseña es la siguiente:

Año 2003

- 1) Organización del Seminario Latinoamericano de Cultura y Alimentación "Patrimonio Alimentario y Sinergias para el Desarrollo" (Buenos Aires, 10 y 11/4)
- 2) Asesoramiento en la organización de "Al Plato. Primera Muestra sobre la Alimentación en el Arte" y Curaduría de "Alimentación y Cultura - Foro de Conversaciones", Centro Cultural Recoleta de la Ciudad de Buenos Aires (17/7 a 18/8)
- 3) Asesoramiento para la organización y coordinación general de las Segundas Jornadas de Patrimonio Gastronómico "Lo que revelan las cocinas", Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires (6 y 7/8)
- 4) Disertaciones: Sesión "Identidad Cultural y Patrimonio Alimentario" del Taller "Antropología de la Alimentación", III Foro Social Mundial, Porto Alegre, Brasil (24/1 y 25/1) Sección 5

(Patrimonio Cultural y Turismo: Desarrollo Local y Desarrollo Regional)

- 5) del Congreso Iberoamericano de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo, Morelia, Michoacán, México (9 a 11/6)
- 6) Segundo Encuentro Internacional de Gastronomía Regional, Córdoba (19/6 y 20/6)
- 7) Primeras Jornadas Patagónicas de Turismo Joven, Puerto Madryn (14/8 a 16/8)
- 8) Semana Internacional del Turismo, Facultad de Turismo de la Universidad Nacional del Comahue, Neuquén (26/9)
- 9) Primer Congreso para la Preservación y Difusión de las Cocinas Regionales de los Países Andinos, Universidad San Martín de Porres, Lima, Perú (5 a 7/11)
- 10) V Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural de América Latina y el Caribe, Puebla, México (26 a 29/11).

Año 2004

- 1) Disertaciones: Fórum Comida y Simbolismo, XXIV Reunión Brasileña de Antropología, Olinda, Brasil (12/6 a 15/6)
- 2) Seminario Internacional "Agroalimentos del NOA. Calidad y tradición para el valor agregado", San Salvador de Jujuy (7/7 y 8/7).

También en la Argentina se formalizado una filial del International Committee of Anthropological Food (ICAF) por iniciativa de la Dra. Patricia Aguirre, del cual soy también miembro fundador. El ICAF Argentino viene desarrollando a partir de mediados del 2003 hasta el presente una serie de actividades, que actualmente aparte de reuniones y de una página Webb sobre el tema, mantiene conferencias mensuales dadas por distintos especialistas de la alimentación.

CAPITULO III

MARCOS TEORICOS

Para el estudio de los restos arqueológicos provenientes de comidas hemos considerado apropiado encuadrar el estudio dentro de marcos teóricos. Un enfoque de interés es el que ha presentado la antropóloga Henry (1992). Esta investigadora ha considerado que todo grupo humano tiene una Conducta de Consumo alimentaria. Aunque el tema había sido tratado previamente por otros autores, es ella quien ha definido con precisión el punto: diciendo "...es la conducta que los consumidores hacen visible en un examen cuidadoso de obtención, uso, precios, disponibilidad de productos, servicios y todo lo referente que pueda satisfacer sus necesidades..." (Henry 1991:360)

Los consumidores pueden constituir un grupo, y este puede ser definido como: "... una colectividad cuyos miembros muestran creencias comunes, valores, actitudes, standards de conducta, así como también símbolos que representan al grupo..." (Henry 1991:360).

Entonces un "consumidor" es un individuo, grupo humano u organización que adquiere productos o servicios para él, para su propio uso o para algunos que los usan. El acto del consumo, sin embargo, no es sólo una conducta económica es también conducta social, así como también un medio de llegar a fines, un camino que conduce a un determinado objetivo, aspecto en que coinciden los que se han ocupado del tema.

Henry lo lleva más lejos presentando un modelo de Conducta de Consumo (de aquí en más C: C). Esta para ser bien conocida debe encarar estudios interdisciplinarios, donde intervienen fundamentos domésticos de psicología, sociología, psicología social, antropología y economía

El modelo propuesto tiene dos ejes:

a. La decisión de compra

Se consideran tanto las influencias internas como las externas. Las primeras comprenden las que afectan o actúan en el individuo como

necesidades, ego, pautas sociales, de prevención y seguridad, fisiológicas e ingresos. Los elementos en juego son las necesidades, motivaciones, percepciones, aprendizajes y personalidades.

Las externas son aspectos que, si bien están fuera del individuo, intervienen cuando se hace la decisión de compra. Comprenden las acciones de dicha compra. La gente adquiere cosas no sólo por lo que ellas son, sino también por lo que significan (*Henry 1991:360*). En esa acción se toman en consideración precios, productos, distribución y promoción. Aquí también entran en juego aspectos como la familia (hay compras familiares y otras que hace el hombre o la mujer sin consulta) y las grupales, ya definidas.

También hay que considerar las clases sociales y subculturas (etnicidad y grupos regionales).

b. La adquisición

Acá entran en juego factores como: compra, intercambio, producción doméstica, caza, recolección y apropiación

Hemos utilizado este enfoque de C.C. con los restos arqueológicos recuperados en la ciudad de Buenos Aires.

Por supuesto que cuando hacemos inferencias de C:C: en sitios arqueológicos, los aspectos considerados por Henry se diluyen un tanto, pues los restos óseos sólo nos permiten cubrir algunos de los puntos propuestos por Henry. Por ello hemos utilizado marcos teóricos más específicos, como los que propone Landon (*1996*), que son muy útiles para apreciar C:C: cuando se trabaja con restos provenientes de excavaciones arqueológicas. Landon plantea los pasos que en una investigación de Zooarqueología Histórica se deben seguir. En primer lugar es necesario conocer para cada alimento lo que denomina un estudio del "camino alimenticio" o "cadena alimenticia", como preferimos, presentando todas las variables que se deben considerar hasta la llegada al mercado de cada alimento, así como las decisiones de adquisición y consumo que luego van a formar el contexto de estudio. Define "cadena alimenticia", de la siguiente manera: "*...todo el amplio sistema interrelacionado de conceptualización de alimento, que abarca la obtención, distribución, preservación y consumo...*" (*Landon 1996:3*).

Además, agrega todo lo que se refiere al descarte de basura que generan los alimentos (*Landon 1996:3*). Esto implica estudios de costos de alimentos a lo largo del tiempo, estacionalidad y distribución urbana y rural de los mismos, en resumen un profundo y detallado trabajo con la documentación histórica. Este enfoque nos permite individualizar indicadores que nos permiten evaluar los restos óseos.

Un segundo punto que Landon considera es el de los factores que pueden modificar un contexto, y que estos deben ser tomados en cuenta para interpretar y llegar a conclusiones valideras. Se consideran dos:

- a. El emplazamiento cultural y físico del sitio. La información arqueológica e histórica ayuda al control de la variación intersitio en el emplazamiento cultural y físico. Por ejemplo el hecho de tratarse de un sitio urbano o rural es determinante en la expectativa del registro zooarqueológico.
- b. La acción de factores responsables de la formación de cada sitio. Este punto es importante para comprender el patrón de un conjunto, y los tipos de información que pueden ser recuperados. Esto está conectado con el manejo de la basura, tanto la que se estima original como la redepositada.

En suma, Landon sostiene (1996:115):

- a. Que todo análisis debe considerar los procesos tafonómicos.
- b. Que el contexto alimenticio de una casa refleja status socio económico o etnicidad.
- c. Que los huesos hallados en "sitio casa" son el producto final de actividades de preparación y consumo de comidas diarias y comunes. Con ello se puede determinar la Conducta de Consumo, enfoque que tomó de Henry.
- d. Que los alimentos están estrechamente ligados a los mercados de abasto, y que esto tiene correlato arqueológico.
- e. Que es muy importante tener conocimiento de todo el contexto para una mejor interpretación del análisis faunístico.
- f. Que para la interpretación deben emplearse marcos teóricos que contemplen procesos o modelos de urbanismo, en particular cuando se trabaja en sitios urbanos.

- g. Que el resultado del análisis puede utilizarse para contrastar las hipótesis formuladas.

Sin duda el trabajo de Landon es el que más nos ha aportado para la definición de nuestro marco teórico. Ha completado el concepto de Conducta de Consumo, al incorporar el estudio de la "cadena alimenticia" de cada alimento. Este aporte permite tener una idea acabada del papel que juega cada alimento, y como consecuencia nos va a permitir una selección adecuada de indicadores en lo que respecta a la Conducta de Consumo.

CAPÍTULO IV

LA COMIDA INDIGENA EN EL RIO DE LA PLATA

Consideraremos dos momentos para esta mirada de la comida en el Río de la Plata, una la de la época indígena, la de los dueños de la tierra y otra la que se vive con otra cultura, la que trae e impone el mundo europeo, en particular la de España, la de la Conquista. Se extenderá en el pasado desde la primera fundación de Buenos Aires en 1536 hasta poco más de mediados del siglo XIX. Esta última fecha que tomamos es significativa, pues hasta ese momento aún persistirían pautas coloniales en cuanto a la cadena alimenticia, luego de la caída de Rosas en 1852, la década del sesenta fue importante en lo que respecta a la migración transoceánica, que si bien ya había comenzado en la década de 1830, es a mediados de siglo cuando se hace significativa. Basta decir que según el Censo Nacional de 1869, Buenos Aires tenía un 49,6 % de extranjeros entre sus habitantes (*Falcón 1999:489-491*). Se producen cambios en cuanto a costumbres que también se extendió en la cocina. Sin duda que la comida, mantuvo algunas tradiciones de antaño, pero incorporó otras. Asados, guisos y picheros la siguen, pero las distintas nacionalidades que se incorporaron en el flujo migratorio sumaron sus propias comidas. Los ingredientes casi siguieron siendo los mismos, las recetas no. Como resultado hubo otro lenguaje que se agregó al del pasado.

Pero veamos que pasaba en esta tierra americana a la llegada de los europeos. El área oeste del Río de la Plata estaba ocupada por indígenas, que fueron llamados Querandís o Qierandíes. Este nombre era el que les daban los guaraníes, significaba “comedores de grasa”, pues deriva de la palabra “quira” (grasa) y el sufijo posesivo “ndi” (*Lotrhop1963:181*). Esto sucedía en el verano cuando aparecían en cantidad los sábalo en el río, que son grandes, carnosos y grasosos; era el momento en que se los pescaba. En primer lugar se los aprovechaba para retirarles la grasa que almacenaban, luego la carne se secaba, se molía y así se podía guardar y preservar un tiempo.

Además de pescadores eran buenos cazadores y disponían para ello de flechas de puntas líticas o de hueso, venablos, propulsores, hondas y boleadoras. Eran hábiles en la técnica para cazar venados¹, ya que los corrían por largo trecho hasta cansarlos y así atraparlos con facilidad. También cazaban guanacos y ñandúes y ya hemos dicho que eran buenos pescadores, usando redes a tal efecto. Entre los alimentos recolectados hay que mencionar un caracol grande de los ríos, llamado Ampullaria, cuya valva se encuentra en los sitios arqueológicos.

En las flechas utilizaban una madera muy inflamable a la cual prendían fuego, esta técnica fue usada por ellos contra los españoles en la Buenos Aires de Mendoza para incendiar casas y los buques anclados. La Arqueología demuestra que el poblamiento en el área se remonta hasta hace unos 2500 años atrás y los restos rescatados apoyan que la subsistencia era la misma que se conoció en tiempos históricos de estos indígenas. La información histórica demuestra que no eran para nada agricultores, aunque muchas veces comían maíz. Este provenía, de los guaraníes del Delta y otros indígenas del Paraná. No sabemos de que medio se valían para obtenerlo, pero sin duda por algún sistema de trueque. Un alimento extraño o curioso eran las langostas. Cuando había una invasión de éstas, dejaban que se depositaran en el pasto, quemaban este y luego los insectos quemados eran molidos y con ellos hacían una especie de pan (*Palermo 1997:11*). En el libro de Breda (*1985*), tenemos un dibujo del padre Paucke (siglo XVIII), donde se observa que para ese siglo aún los indígenas del litoral argentino mantenían las pautas de pesca y recolección mencionadas.

Los querandíes eran profundos conocedores del medio ambiente, obteniendo recursos de alimentación variados y asegurados durante todo el año. No tenemos demasiada información de cómo cocinaban, sólo de los alimentos que utilizaban en sus comidas, como carne de caza, pescados, la harina de éstos y de las referidas langosta. No obstante, la presencia de vasijas de cerámica es un indicador que nos dice que podían cocinar con cacharros confeccionados con esta técnica. El hallazgo de fragmentos tiznados es un indicativo de ello. Poder hervir o sancochar carnes permite por ejemplo ablandar aquellas que fueran duras, lo que debe haber facilitado la ingesta para los niños y

¹ Había, y aún quedan, representantes de dos tipos de venados. El llamado venado de la pampa (*Ozotoceros bezoartica*) y el ciervo de los pantanos (*Odocoiles dichotomus*).

personas mayores que podrían tener problemas en sus dientes, o carecer de parte de ellos. La consecuencia pudo ser una expectativa de vida mayor.



COMIDA INDIGENA (Grabado de Paucke)



PRIMERA FUNDACION DE BUENOS AIRES (Según Schmidel)

En suma, estas comidas estaban ajustada estrictamente a recursos de caza, recolección o pesca, con algunas reservas de alimentos como eran la grasa y harina de pescado y de langostas.

Posteriormente a la segunda fundación de Buenos Aires en 1580 los querandíes se desvanecen de estos parajes. No aparecen en los repartimientos de Garay, pues si bien hay indígenas éstos son de Asunción, o sea guaraníes. Sin embargo, en 1583 cuando Garay viajaba por Santa Fe con destino a Asunción es asesinado por ellos. Varios caciques son atrapados y juzgados en dicha ciudad en el año 1583 por este motivo. Luego parece que se retiran de la zona. Se los menciona por última vez en 1678 cuando algunos son encomendados y distribuidos en la ciudad de Santa Fe. No se sabe bien que pasó con ellos, o fueron totalmente exterminados o sobrevivieron internándose con los indios pampas (*Lothrop 1963:180-181*).

CAPITULO V

COMIDA DE LA CONQUISTA EN EL RIO DE LA PLATA

Las primeras entradas de los europeos en el Río de la Plata

Como sabemos el Río de la Plata fue visto por primera vez por Juan Díaz de Solís, en un viaje cuyo objetivo era la búsqueda de un paso interoceánico entre el Atlántico y el Pacífico con el fin de encontrar una vía española a “la especiería”. En enero de 1516 llegó al Río de la Plata, descubrimiento que le costó la vida ya que en un desembarco en la banda oriental del río él y otros compañeros fueron muertos por los indígenas (charrúas) y hasta se dice que fueron comidos por ellos. Como vemos los primeros españoles que se asomaron por estos parajes estaban motivados por las especies, que tanta demanda tenían para dar sabores a las comida y que se pagaban muy bien en Europa, pero también fueron parte de la comida de los indígenas. De una forma u otra la motivación de la comida se había instalado en estos parajes.

El segundo en pasar y explorar el río de Solis, fue Hernando de Magallanes en 1520. La expedición tuvo éxito, aunque el viaje le costó la vida a su comandante, pero encontró el estrecho inter oceánico que precisamente lleva su nombre y llegaron al oriente, donde se encontraban las especies que tanto habían buscado, dando de paso la vuelta al mundo ya bajo el mando de Elcano.

El tercero fue Sebastian Caboto, que entre 1526 y 1527 no sólo llegó hasta el río de la Plata, sino que también lo recorrió y fundó el primer asentamiento en lo que hoy es la Argentina, aunque remontando el río Paraná hasta al sur de la actual provincia de Santa Fe, allí fundó el Fuerte de Sancti Spiritus, que estaba ubicado en la margen izquierda de este río. El fue el que dio el nombre del Plata a dicho río.

La primer Buenos Aires

Pero fue Don Pedro de Mendoza, Adelantado, gentilhomme del emperador, soldado de Italia, cortesano, disoluto y magnífico, el primero que funda una ciudad en el Río de la Plata. Llegó en 1536 con 14 buques y unos 1.500 hombres. Dejemos en la pluma de Ulrico

Schmidel ese primer contacto: *“Allí levantamos una ciudad que se llamó Buenos Aires, esto quiere decir buen viento. También traíamos de España, sobre nuestros buques, setenta y dos caballos y yehuas, que así llegaron a dicha ciudad de Buenos Aires. Allí sobre esa tierra hemos encontrado unos indios que se llaman Querandís, unos tres mil hombres con sus mujeres e hijos, y nos trajeron pescado y carne que comiéramos...”* (Lladó, Grieco y Bavio, Lugones Sessarego y Rossi 1992: 152)

La expedición, como muchas que llegaron a estas tierras y arribaban a suelo americano escasos de comida y hasta de agua si no había llovido durante el viaje. Sin duda que una expedición tan numerosa como la de Mendoza estaba en mala situación de bastimentos, que eran como en la época se llamaban los víveres y elementos de una expedición. Por ello su primer preocupación fue la provisión de los mismos. Al principio, en el primer contacto con los indígenas como relata Schmidel, estos hicieron la provista, incentivados por los presentes que se les dieron. Pero los españoles pretendían que graciosamente los aborígenes les siguieran suministrando alimentos. Como era de esperar, esto no sucedió y comenzaron los enfrentamientos. Acá se dio el contacto de dos culturas, con una total falta de entendimiento y comprensión, donde la imposición de someter a los indígenas era considerado un hecho necesario y justo para los españoles. Por parte de los indígenas la incomprensión de una cultura nunca vista, tanto en hombres como animales fue total, más para quienes eran simples cazadores recolectores sin asentamientos permanentes. Se agrava la situación cuando los indígenas agraviados, sitian y atacan a Buenos Aires para vengarse de la actitud agresiva de estos extraños visitantes. El resultado fue una escasez dramática de alimentos, ya que no sólo los indígenas no proveían sino que también impedían ir en busca de ellos pues eran atacados. Schmidel dejó testimonio dramático de la situación, que trajo como consecuencia la muerte de muchos de los que habían llegado a estas tierras. Incluso el propio hermano de Mendoza muere en una escaramuza cuando estaban en la búsqueda de alimentos. El hecho es que hubo hambruna, a pesar de que se salía a cazar en pequeñas partidas armadas: Hay datos que nos dicen: *“... mandó que le cazásemos, y así lo hicimos, que siempre todos los días teníamos de tributo docena y media de perdices y*

codornices..." (Carta de Bartolomé García en Fitte 1963:139). "...le daba de comer como otras veces se lo había dado, de perdices y codornices, por que el día que se embarcó metió en la nao ciento cincuenta perdices y codornices.. " (Carta de Bartolomé García en Fitte 1963:140). "...quedamos con muchos hombres, yo ballestaba con mucho peligro de indios y tigres, y daba de comer a setenta hombres que allí estaban, porque todos los días, domingos y fiestas, les mataba dos y tres venados, con los que les daban ración con que se sostenían..." (Carta de Bartolomé García en Fitte 1963:140)

Pero este parece ser que era usado para la alimentación de los capitanes y tampoco era demasiado abundante. Se manda incluso un barco a Brasil en busca de alimentos. Sorprende que no hubieran utilizado el recurso de la pesca. Pero también hay que recordar que parece que la ciudad estaba río arriba del actual Riachuelo, y donde la pesca que pudo ser abundante en el río de La Plata, no lo debía ser en el riacho. En el Río de la Plata si abundaba, basta recordar lo que menciona el padre jesuita Gervasoni cuando llegan en 1729 al río de la Plata casi sin víveres: *"...pescaban y para los otros, que eran espectadores. Y fue óptima provisión para todos en la misma necesidad de víveres por la que padecíamos. Ni debo omitir aquí cierto pez, que llaman Vagres, el cual tiene cuatro bigotes larguísimos, y en medio del espinazo una como ala de tal malignidad, que si se pincha con ella (lo que sucede fácilmente sino lo aporrean, pronto a palos), si pincha, digo, una mano, se hincharía todo el brazo; y si un pie, toda la pierna, con dolores agudísimos de que es muy difícil curar Y aunque la tal espina parece bastante débil y flexible, es preciso decir que es durísima, porque a un ligero golpe que uno de dio sobre ella en una mesa, el pez, que era de los más pequeños, enderezándola, pasó de parte a parte la mesa con estupor de todos porque era de madera muy fuerte y como de grueso más de un dedo.." (Carta del padre Cayetano Cattánei, de la Compañía de Jesús, a su hermano José, de Módena, en Genovese Orsen 1946:68)*

Incluso en uno de los dibujos del relato de Schmidel (en página anterior) sugiere claramente que se dieron casos de canibalismo, con algunos de los españoles que habían sido sentenciados a la horca.

Esto del sitio no debe haber durado mucho, pues es difícil que estos cazadores pescadores y recolectores se hubieran mantenido cercado el pequeño poblado como un ejército europeo. Ya para 1.541 cuando se decide el abandono de la ciudad, las cosas se habían normalizado y hasta había sementeras ganados y aves domésticas (*Fitte 1963:177*). Los habitantes de ese momento se resistían a partir y hubo que obligarlos al abandono

La nueva Buenos Aires

Las razones geopolíticas indicaban con claridad que hacía falta un puerto en el Atlántico Sur. Era un lugar natural para la salida y entrada de mercancías y esclavos. Sólo basta observar un plano de América del Sur, para percibir que un puerto era necesario en el Atlántico Sur y el Río de la Plata donde desembocaba el Río Paraná, la salida natural de Asunción. Lima estaba muy lejos y la corona española necesitaba un puerto de control, entre otras razones para los que cruzaban hacia el océano Pacífico por el Estrecho de Magallanes y para el comercio ilegítimo. En el mapa presentado en la siguiente página se han marcado dos rutas. Una era la que ordenaba la corona, cruzaba el Atlántico y llegaba al istmo de Panamá, donde por tierra se llevaban las mercancías al océano Pacífico. De allí nuevamente por barco hasta Lima. De este punto por tierra hacia el Río de la Plata. Era un viaje largo y que encarecía mucho cualquier producto que viniera de Europa. El otro camino era el directo por el océano Atlántico. No obstante, fundada Buenos Aires las autoridades españolas determinan que no sea puerto libre para el comercio, sólo podía hacerlo con Tucumán, Asunción y la costa de Brasil. A pesar de ello en 1657, Acarete du Biscay ² observa que en la rada de Buenos Aires estaban anclados 23 barcos de altura, 21 holandeses y 2 ingleses. Por cierto que no era asunto de “arribos forzosos”, sino de contrabando.

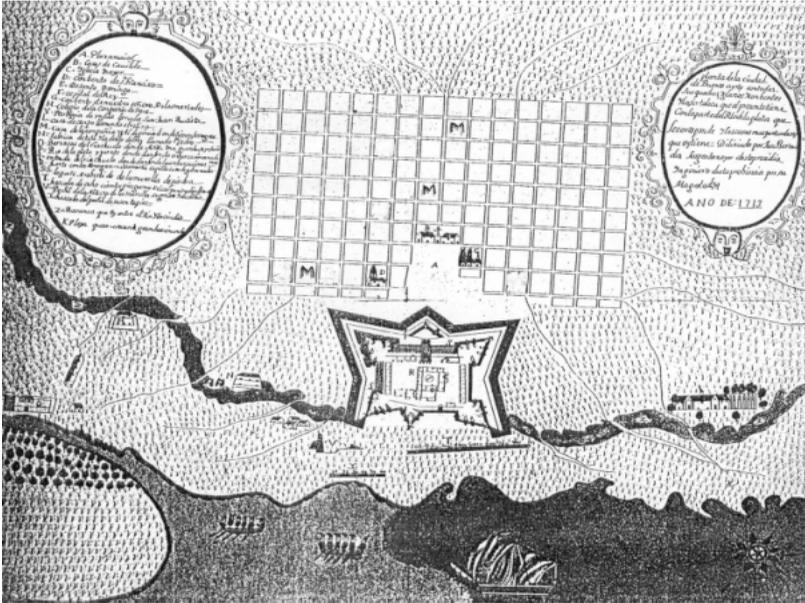
Volvamos al inicio de la segunda Buenos Aires. Se decide repoblar, y Torres de Vega y Aragón que había heredado la capitulación

² Este viajero era de origen francés, aunque hablaba muy bien castellano y probablemente se hizo pasar por español. Viajó a Buenos Aires en un viaje especial de la corona. Para algunos era un espía del rey Luis XIV, lo más probable es que fuera un simple informante o realmente un viajero curioso.

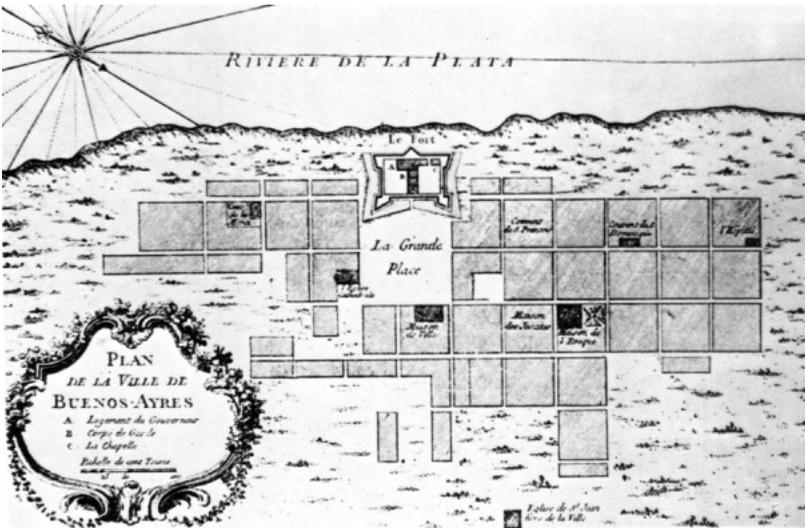
de Ortiz de Zárata, es el que en América toma cartas en el asunto. Se encarga de ello a Juan de Garay, que poco antes había fundado la primer Santa Fe en 1573. Refunda Buenos Aires en junio de 1580, viniendo de Asunción con 62 hombres y una sola mujer (Ana Díaz). De estos sólo 10 eran españoles, los restantes eran criollos. Más precavido, y con mejor logística, trae por arreo 1000 caballares y 500 cabezas de ganado vacuno llegando así al Río de la Plata, con la comida asegurada (Fitte 1963:269).



MAPA DE SUDAMERICA (RUTAS COMERCIALES)



PLANO DE BUENOS AIRES (Bermúdez 1713)



PLANO DE BUENOS AIRES 1726 (Charlevux)

La ciudad se emplaza sobre una barranca, teniendo como núcleo central lo que hoy conocemos como Plaza de Mayo. Los límites y repartos de tierra corresponden a las actuales calles de Salta- Libertad, Viamonte, Chile y hacia el este el río. En Chile y Viamonte había dos arroyos que establecían una especie de límite natural, los llamados Terceros, siendo el de la calle Chile el del sur. El otro, Tercero del Medio, corría por la actual calle Libertad y llegaba al río de la Plata por la actual cortada de Tres Sargentos.

La ciudad creció bastante rápido, el empadronamiento realizado entre 1620 y 1621 del Gobernador Góngora arrojó una población de 1.060 habitantes; ya tenía más habitantes que Santa Fe y Corrientes (*Areces 2000:168*).

En el mapa de Bernúdez de 1713, aún se conserva el trazado original de Garay de 1580, como si todas las manzanas estuvieran ocupadas. Sin embargo, la traza real edilicia es la que presenta el mapa de 1726 de Charlevoux, donde se aprecia claramente que Buenos Aires era un centro urbano muy modesto.

Como fue la vida en esos momentos de fin de siglo XVI y principio del XVII en cuanto a alimentación no es fácil de conocer. No obstante hay algunos testimonios que nos permiten decir que lo más probable es que ovinos y vacunos, más la caza y pesca debieron ser ingredientes importantes en los platos de aquellos primeros habitantes. Lo de la caza debió tener importancia en particular en cuanto a las piezas grandes, ya hemos comentado que en época de Mendoza se cazaban venados, no sabemos si el de la pampa (*Ozotoceros bezoarticus*) o el de mayor porte, el venado de los pantanos (*Odocoiles dichotomus*), aunque lo más probable es que haya sido el primero, pues poblaba la pampa en manadas bastante grandes, mientras que el segundo era un animal mucho más gregario. Hay algunos testimonios de esta caza; por ejemplo hay un dato de 1599, donde la esposa del gobernador de Buenos Aires envía de regalo un venado al capitán de un barco holandés que estaba en la rada (*Ottsen: 1945:56*).

Para 1658 Acarete Du Biscay menciona que en el mercado se ofrece carne de venado y de vizcacha. (*Acarete / 1992:51*). Posteriormente, ya en el siglo XIX, hay menciones que por lo menos los ingleses lo cazaban, aunque aparentemente por razones más deportivas que de comida (*Haigh /1817/ 1949:83-84*). También Gillespie, un

oficial inglés de las invasiones de 1806- 1807, estando en Areco menciona que probó esa carne, y la describe como de calidad inferior (*Guillispie 1920:119 /1807*).

Sin duda que la carne ovina, como el producto de la pesca debió ser, junto con la carne vacuna, componente importante en las comidas.

La primera, que si bien no se trajo en el arreo original de Garay, se hizo prontamente de donde había majadas arraigadas por ese entonces, como las de las estancias de Santa Fe y Còrdoba, y a poco tiempo de fundada la ciudad de Buenos Aires (*Montoya 1984:73-74*).

Según testamentos entre 1602 y 1640 en los partidos vecinos a Buenos Aires de Las Conchas, Luján, Quilmes, Las Palmas, Baradero y Magdalena, en el 64 % de los estancias había majadas de ovejas, con un promedio de 520 de estos animales. En las chacras también se las criaba y en el 37 % de ellas las había con un promedio de 116 cabezas por chacra (*González Lebrero 1993:95*).

Las había en la misma a ciudad, e incluso hay quejas por la invasión en pleno centro de la ciudad. Veamos para 1639 el problema que generaban las ovejas en la ciudad: *“...Según es notorio, al repartir Garay la tierra entre los pobladores de Buenos Aires tuvo buen cuidado en diferenciar tres zonas a partir de las costas del río de la Plata: la más próxima al recinto de la ciudad destinada exclusivamente a la siembra de frutales y hortalizas, la segunda reservada a los cultivos de cereales y la tercera, la más alejada, correspondiente a la crianza de ganados. La verdad, es sin embargo, que en un principio los lanares quedaron al margen de esa distribución constituyendo por un tiempo sus lugares habituales de pastoreo los terrenos de las quintas y las chacras y hasta las propias calles y “huecos” de la ciudad. Tal invasión de jurisdicciones daba lugar, como es de suponer, a frecuentes conflictos entre los pobladores al penetrar los ovinos en las sementeras, tierras y viviendas de otros propietarios. En el año 1639 el Cabildo se vería obligado a intervenir para poner fin a las diversas cuestiones de ese tipo registradas, ordenando que todas las ovejas de Castilla existentes en la ciudad fueren retiradas a una legua de ella bajo pena de su confiscación y el pago de una multa de treinta pesos. A pesar de la aplicación de tan drástica medida, apenas dos años después se hacia nuevamente necesario la intervención de ese Cuerpo Municipal a raíz de las quejas*

y reclamamos por los perjuicios que les ocasionaban –afirmaban- las majadas del Convento de Santo Domingo.....” (Montoya 1984:86-87).

Sigue el Cabildo ocupándose de los problemas que se generaban en Buenos Aires por las ovejas, y esto es en 1641: “... En la misma sesión el procurador general Juan Barragán lamentose amargamente “haciendo relación del daño que el ganado ovejuno y otros cercanos a la ciudad hacían a los pastos”; por lo tratado en la sesión siguiente cinco días después 10 de diciembre de 1641 / AECBA IX, pag. 221/nos enteramos de que esas ovejas eran del convento de Santo Domingo y que “Francisco Mexia...vicario in capite del convento...diese orden que la ovejas que tienen en la playa y ribera de este río grande y en lo pastos de la ciudad y se exige los retirasen a una estancia o parte que no hiciesen daño a los pastos como lo han hecho y van haciendo por su mucha cantidad; dijeron que fueran a pedir al dicho reverendo... remediase lo susodicho con toda la cortesía y que no vino en ello...y tiene las ovejas en el mismo lugar... por excusar diferencias y otros inconvenientes se acordó se escribiese al muy Rdo. Provincial de la Orden... para que mande remediar el dicho daño porque no es justo que dentro de la ciudad y sus arrabales se haga estancia de ganado de ningún genero particularmente ovejas que es fuego que abrasa los pastos por mucho tiempo...” (Mille 1964:262).

Como en todo lo relativo a la alimentación el Cabildo también se ocupó de la provisión y precios de este ganado. Para 1615 se realiza una licitación para la provisión. Incluso se informa que un vecino, Bacho de Filicacga, es quien ganó la licitación y que por ella se obligaba a dar carne de carnero a esta ciudad a dos pesos y medio el cuarto (AECBA, 1908 Tomo III:47).

Ese precio que no era precisamente barato, tanto es así que para la licitación de 1520 (que eran anuales como la de la carne vacuna), se obtiene que el cuarto de carnero y corderp se venda a dos reales y medio y que el cuarto de carnero de año y medio pasa arriba a dos reales (AECBA, 1908 Tomo IV: 353).

Los precios de carne ovina se estabilizan y son similares a los del vacuno en el corte, pero no en el rinde, ya que un cuarto de vacuno cuadriplica o quintuplica en peso al de un ovino.

Toda esta información nos hace sostener la hipótesis que el consumo de ovino debió ser también importante en los primeros años

de Buenos Aires. Ya para el siglo XVIII, de cual disponemos testimonios arqueológicos, el consumo de carne ovina era una constante junto con la del vacuno.

En cuanto a la carne de cerdo, tan recomendada por los españoles por ser animal de rápida reproducción y un ingrediente muy utilizado en la cocina española, se presume que también fue consumido en la ciudad porteña. Todo hace suponer que también fueron traídos por D. Juan de Garay. Así lo corrobora el hecho aprobado por el Cabildo de Buenos Aires, el 16 de julio de 1590, acordando que los vecinos tuviesen los cerdos en corral. Dicha resolución correspondía a una razón de higiene y comodidad pública, pues, como dice el referido documento, los cerdos eran tan numerosos en Buenos Aires que andaban sueltos por las calles, y hasta se introducían en los templos. (*Romero Aguirre 1957: 21-22 y Acuerdos Del extinguido Cabildo de Buenos Aires. T. I.YX*).

Más aún, parece que al producirse el despoblamiento de Buenos Aires en 1541 había muchos cerdos, a tal punto que se comenta: “...*El vecino Juan Farel, residente de antiguo en Buenos Aires, evoca,...que el tiempo que se alzó y despobló /1541/ estaba tan fuerte reformados de rosas, ganado de puercos y gallinas, y hortalizas, en tanta cantidad que en el dicho puerto se pudieran mantener y proveer cualquiera gente y navíos que de España y otras partes al dicho puerto vinieran, y en el dicho puerto se pudieran proveer de todas las cosas necesarias, así de bastimentos como de tocinos, porque según el ganado de puercos había y se multiplicaba tenía ordenado y concentrado...hacer carnicería para pesar puercos para que todo el año hubiese carne...*” (*Fitte 1963:175*).

El estudio de los testamentos del siglo XVII, dice que en los alrededores de Buenos Aires todos los pobladores tenían muchos cerdos, aunque en orden de importancia estaban detrás de vacunos y ovinos (*González Lebrero 1993:03.104.108*). Asimismo se deduce que preparaban tocino, que se usaba para mantenimiento de negros, para provisión de barcos y para uso general vendiéndose en pulperías (*González Lebrero 1993:93 y 118*).

Para ese mismo siglo, en 1646 Acarete observa: “... *La mayor parte de las pequeñas islas que pueblan el río de la Plata, así como las costas de este, están cubiertas de bosques en los que abundan cerdos cimarrones...*” (*Acarete 1867:11*

Pegando un salto al siglo XIX, también se habla de cerdos, se los encuentra en particular en los mataderos, donde están a sus anchas pues tienen las vísceras de los vacunos a su disposición y hay relatos de esta situación. (*Head 1920:38-40*). También la iconografía de los mataderos muestra esa presencia (observar en ilustraciones de los mataderos).

La utilización estaba al nivel del tocino (que no deja evidencia ósea), aunque también se consumían “patitas de cerdo”, un plato muy apreciado. Esto es confirmado por el dato arqueológico, ya que las mayorías de los huesos hallados de cerdo corresponden a las de las extremidades (metapodios y falanges).

En cuanto al consumo de pescado lo inferimos de los Acuerdos del Cabildo desde los inicios de la ciudad. Hacia 1615 se lo menciona pues los marineros de barcos extranjeros pescaban y vendían por las calles pescado sin pasar por la plaza pública, esto no estaba permitido y se sancionaron penas para los que lo hicieran (*Acuerdos del extinto Cabildo T.III 1908: 1709*). Es interesante preguntarse de donde eran esos marineros extranjeros, ya que Buenos Aires era un puerto no habilitado para todo comercio, aspecto que ya hemos comentado, y el dato confirma en forma indirecta cuan temprano debió ser el negocio del contrabando.

Hacia 1658 el mismo Acarete du Biscay dice que en el río de La Plata hay mucho pescado, aunque sólo 7 u 8 son buenos para comer (*Accarette /1658-59/ 1992:40*). La información posterior, esto es en los siglos XVIII y XIX, siguen sosteniendo la importancia del pescado de río. Los bagres, armados, surubí, dorado, sábalo, boga, pacú, patí, taraira y pejerrey entre otros fueron objeto de consumo intenso. La iconografía de Emerex Vidal de 1817 muestra como en el mercado de la Plaza del Fuerte, un esclavo afro lleva un gran pescado, que por el tamaño aspecto y color creemos que se trata de un surubí. Sanchez de Labrador celebra largamente al pejerrey o pese rey, diciendo que es el “elogio de las delicias de la mesa”. Además, secado al sol se conservaba y transportaba para ser comido en las cuaremas en ciudades alejadas del los ríos Paraná y del Plata (*Sanchez de Labrador 1968: 157-158*)

Hasta propiedades curativas parecen haber tenido ciertos pescados. Sanchez de Labrador dice que los rayos pectorales de los

armados y bagres, que estima como arma espantosa para ofender y defenderse, pues si uno se pincha con ellos siente un agudo y prolongado dolor, además son buenos para los abscesos en los dientes aplicándolos como un mondadiente (*Sanchez de Labrador 1968: 95*).

Los peces, se mantuvieron como ingredientes importantes, tanto en época indígena como en la colonial y post colonial del siglo XIX. Por otra parte la sociedad de esta época cumplía y seguía los dictados de la iglesia católica, y uno de ellos era no comer carnes rojas en muchos días del año, ni hablar de la cuaresma. El pescado era ingrediente que sustituía aquellas otras carnes.

En los libros de gasto del obispo de Buenos Aires en 1798, los pescados estaban en tercer lugar en cuanto a ingredientes de las comidas. Se gastaba entre 3 y 4 pesos por día, una cifra alta, y esto era el doble de lo que se gastaba en carne vacuna. Pero la compra de pescado, si bien regular, sólo era para los viernes y día de guardar. (*Salas 1967:115*)

Por otra parte la captura de peces en Buenos Aires era fácil y no requería artes especiales, sólo con una buena red y caballos era posible hacerse de un cargamento de pescado más que regular. El río de la Plata era una fuente de abastecimiento casi inagotable, recordemos el comentario de 1721 del padre jesuita Gervason.

Una Información de 1770 nos dice como se pescaba: “...Tiene el río variedad de pescado, y los pejerreyes crecen hasta tres cuartas, con su grueso correspondiente, pero son muy insípidos respecto a los de Lima. Se hace la pesca en carretas, hasta que se les da el agua a los pechos, y así se mantiene aquellos pacíficos animales dos y tres horas, hasta que el carretero se cansa de pescar y vuelve a la plaza, en donde la vende desde su carreta al precio que puede, que siempre es ínfimo...” (*Concolorcovo 1946:46*)

Otro testimonio, el de los hermanos Robertson, de poco antes de 1810, reitera lo anterior, para unos 30 años después, vale la pena por lo detallado que es: y además la técnica de pesca es distinta: “...El modo de pescar en Buenos Aires es también muy curioso, extienden grandes redes en los sitios de poca profundidad sobre la arena, y cuando sube la marea, millones de buenos peces vienen con ella para buscar alimentos en los baños próximos de la costa; tres o cuatro hombres se internan en el río a caballo para sacar las redes y antes de alcanzarlas,

el caballo muy a menudo tiene que nadar con el jinete sobre el lomo. Una vez todo listo, se arrastra la red hasta la orilla y con ella todo cuanto encontró en su camino, desde el pacú, el pejerrey y el dorado, hasta las mojarras más pequeñas. A medida que se acercan los pescadores a la costa va aumentando el prodigioso peso de la redada, e inhábiles aquellos para soportarlos en la posición en que van nadando, apenas tocan tierra se ponen de pie sobre el caballo como hacen los jinetes en el circo de Atley. Arrastran luego los pescados sobre la playa, los sacan de la red hasta cubrir con ellos el terreno y se produce una danza abigarrada, en que los peces saltan, brincan, voltejean, ansiosos y jadeantes cosecha pueda pudrirse antes de llegar, especialmente si es verano y sopla como si llamaran al agua, hasta que uno por uno, van desfalleciendo y quédanse último quietos para morir en el mismo sitio de su corta zarabanda. El pescador entonces escoge los mejores de ellos, los pone en sus grandes carros con techo de paja y deja en el suelo miles de pescados que no cree dignos de ser recogidos. Luego se da prisa en el mercado, temeroso de que su viento norte...." /1810-1817/ (J.P. y G.P. Robertson 1950 T.II:208-209).



PESCADORES EN EL RÍO DE LA PLATA (E. Vidal acuarela 1819)

Testimonios posteriores de 1817, 1825:, 1829, que corroboran lo anterior (*King 1921:179; Schmidtmeyer 1947:149; Cinco años., 1962:98*)

Hoy en día en Buenos Aires es muy raro comer pescado de río, ya que habitualmente el consumido es de mar, y este tampoco es un favorito en la mesa cotidiana.

El testimonio arqueológico también nos informa de ese consumo. En particular se observó en pozos de basura de los dominicos y en el convento de Santa Catalina, comunidades religiosas donde era previsible un consumo alto.. Pero también en un pozo de una casa particular en San Isidro, la de la familia Alfaro, deparó miles de huesos de pescado, determinándose la presencia de 12 especies ³, y lo que es más interesante que casi todas eran piezas de gran tamaño.

Carne vacuna

Pero fue el consumo de carne de vacuno el prioritario, y por lo tanto vamos darle un tratamiento detallado al tema. Como ya se dijo en el primer arreo que trajo Garay predominó el vacuno. Sin duda que sirvió para proveerse de carne en forma inmediata, pero también: para poblar campos.

Además hubo más arreo de vacunos: “...*De acuerdo a los datos consignados en las planillas de los diezmos recogidos por los Oficiales, la cantidad de animales de la especie bovina hacia los años 1586 y 1587 ascendía a más o menos 680 cabezas. Si bien este número de lanares era, en verdad, muy reducido –algo más de diez cabezas por habitante- se tiene constancia que hasta fines del siglo continuaron los vecinos haciendo frecuentes viajes a Córdoba con la finalidad de adquirir ovejas y carneros apelando el simple tramite del trueque por los equinos, que, a tales efectos, conducían desde Buenos Aires...*” (*Montoya 1984:87*)

Estos equinos eran los que se habían propagado en gran cantidad por toda la pampa húmeda, descendientes de aquellos animales

³ Armado, bagre blanco, bagre amarillo, bagre sapo, pejerrey, dorado, sabalo, patí, boga, surubí, tara rira y lisa.

abandonados en la primera fundación de Buenos Aires. La llanura al sur de Buenos Aires era donde todos se proveían de estos caballos cimarrones, tanto los indígenas como los españoles. Llegaron a formarse enormes tropillas y se habla de millones de ellos, aunque nunca se pudo determinar con exactitud la cantidad.



MERCADO DE BUENOS AIRES (Acuarela de E. Vidal 1818)

Sin duda que en la pampa húmeda tuvieron condiciones muy favorables para su reproducción, tuvieron muy buenas pasturas, un clima relativamente templado y muy pocos enemigos naturales.

El tema de la hacienda vacuna es un tema central: Se criaba a campo y allí no había forma de contener la hacienda, salvo el de acquerenciarlas. Por ello algunas se escapaban y dieron lugar a una gran población de ganado cimarrón, que rápidamente pobló la pampa húmeda. En su momento esto dio lugar a la “vaquería”, es decir permisos para matar esta hacienda que en general se utilizaba para aprovechar el cuero, de valor para la exportación, ya que la carne era imposible transportarla por el tiempo que demandaban los viajes en una

campana que no disponía de caminos aceptables, ni de otro medio de transporte que la carreta.

Es interesante destacar que los españoles cuya conquista fue de expropiación, en nuestro caso fueron dadores, involuntarios por cierto, de la fundación de la riqueza pecuaria en la Argentina con la introducción del vacuno.

A pesar de la existencia de ese ganado vacuno cimarrón, el abasto de la ciudad se hizo básicamente con animales de estancias cercanas. Giberti, que ha trabajado con el tema ganadero, nos dice al respecto: "*...Las ciudades se abastecían con ganado de estancias cercanas, pues no podían arrear hasta ellas el ganado cimarrón, tan arisco, ni traer la res muerta por imposibilidad de conservar su carne...*" (Giberti 1961:34)

También en los AECBA luego de 1589, se aprecia que el abasto de carne vacuna estaba controlado, y que se hacía luego de los llamados "remates". La carne a proveer era generalmente de estancias y no de ganado cimarrón, o común, como también se lo llamaba (AECBA /1589/T.I 1907:1/, /1600/T.I:115),

Lo cierto es que los abastecedores debían poseer ganado o asociarse con quien lo tuviera, y que éste estuviera cerca de la ciudad. Sin duda que esto fue un privilegio, pero también fue productor de conflictos con los agricultores y chacareros que rodeaban la ciudad (Arcondo, 2002:64).

En 1639 había cerca de Buenos Aires alrededor de veinticinco "estancias domésticas", con unas treinta mil cabezas de ganado que se destinaban al abasto de la ciudad (Arcondo, 2002:67).

No obstante, excepcionalmente podía traerse ganado cimarrón por arreo para consumo, aunque en tiempos posteriores al siglo XVII, como consta en un pedido al Cabildo en 1732 solo para arrear ganado cimarrón y luego utilizarlo en el abasto de la ciudad (29.12.1732, AECBA, 1928 T VI Serie II:577). No sabemos si se cumplió el pedido, pero de todos modos la hacienda debía traerse y manejarla en rodeo como era la práctica de aquel tiempo colonial, para que el ganado tuviera el engorde adecuado y además tener al animal descansado, pues esos eran requisitos que se exigían (28.09.1730, AECBA, 1928 T VI Serie II:272), por lo que quien hacía el arreo debía tener campos cercanos a Buenos Aires para estacionar y recuperar allí la hacienda.

Finalmente a la ciudad se traían los animales por arreos cortos de esas estancias “domésticas” al matadero, situado en la misma ciudad o en sus límites, pues nunca los corrales estaban más lejos que el ejido. Con ello se conseguía cercanía para el transporte de carne faeneada, aspecto que favorecía la conservación de la carne, ya que inmediatamente de muerto y trozado el animal se lo llevaba al mercado para su venta o se lo vendía directamente al consumidor en el matadero, como ocurrió en los primeros años del siglo XVII e incluso posteriormente.

Los animales eran de la llamada “raza criolla”, una raza rústica que se había adaptado a las condiciones de las praderas de una pampa húmeda que brindaba enormes extensiones, sin contar con enemigo naturales de importancia, y favorecida también la cria por el toraje alto en los manadas, en especial en la hacienda alzada. Sólo la naturaleza fue un limitante importante con las sequías que muchas veces asolaron esas praderas. Los animales eran vigorosos con buena masa muscular y con menos grasa que las razas actules

(INTA 1998); aunque mas huesudos, por lo que fácilmente luego de tres años en las pasturas naturales alcanzaban el peso y condición ideal para el consumo. Esto fue un requisito exigido para la matanza en época colonial, en resumen, superaban fácilmente los 450 kilos en pie (*Elizalde Solanet com. pers.*).

De hecho, hasta 1870 la raza criolla representó el 97 % en los rodeos, pero los mejoramientos con animales importados, mayormente de Inglaterra para responder a las exigencias de la exportación de la carne congelada a Europa, motivaron un cambio tan radical que hacia 1895 sólo quedara de la raza el 8,7 % en los rodeos (*Liceaga 1952: 19*).

Vale la pena comentar que esta raza criolla no se ha perdido, por el contrario, en la actualidad hay una Asociación de Criadores de esta raza con varias cabañas en actividad. Tiene ventajas frente a las razas de origen británico, en primer lugar su adaptación a las distintas zonas de la Argentina más allá de la pampa húmeda, y en segundo lugar las carnes tienen un 50 % menos de colesterol. Aquellos eran animales grandes de crecimiento similar a la de las razas que hoy imperan, y una buena imagen de ellas es la que está visualizada en cuadros de

Prilidiano Pueyrredón, como “El Rodeo” c. 1861⁴ o “Lavanderas del Bajo Belgrano” c. 1865 (*Luna F.; R. Amigo y P. Giunta*)

Comercialización de carne vacuna

No hay información de la comercialización de los primeros años, los de la década del 80 en el siglo XVI, pero a partir de 1589 en Bs. As. se realizan licitaciones anuales para el abasto de carne. Los matarifes se comprometen por el término de un año a realizar el abasto dos veces por semana en época de calor y una de abril a septiembre (*Acuerdos del extinguido Cabildo 1907, T.I:17*). Recién en 1605 tenemos información de precios, pues se estipula que los matarifes entregarán 30 libras de carne –poco menos de 15 kgs- a cada solicitante al precio de 3 reales (*Acuerdos del extinguido Cabildo 1907, T.I:117*). Al año siguiente la misma cantidad se licitó por sólo 2 reales (*Acuerdos del extinguido Cabildo 1907, T.I.:191*). A partir de 1609 la venta se efectúa por cuartos, y el precio para novillo era de 6 reales el cuarto (*García 1972:75*). Para 1630 y 1640 el precio había disminuido a 2 reales el cuarto (*García 1972:775*). Incluso la modalidad de vender por cuarto abarató más el precio de la carne vacuna. Se puede estimar que un cuarto podría haber pesado entre 40 y 50 kgs.

Además de establecer los días de matanza, se exigía que debían matarse animales grandes, de más de 3 años, pero no vacas, es decir novillos terminados (*26.03.1616 AECBA, 1908 Tomo III:322-23*), y que la carne debía ser buena, bien desangrada, enjuta y bien acondicionada. A partir de 1619 es cuando se establece la modalidad de venta por cuartos (*AEBAC, 1908 Tomo IV:137*). A pesar de que en 1623 y 1625 se pide que se venda fraccionado y por peso, y que se construyan instalaciones para la venta (*AECBA, 1908 Tomo V:319; 1908 Tomo VI:252*). No parece que se hubiese impuesto la modalidad pues en todas las licitaciones posteriores se continúa con el criterio de venta por cuartos. Es interesante observar que nunca se acuerda en las licitaciones de cómo se debe vender la parte axial del animal, es decir el costillar. Por ello es que en principio creemos que parte de los costillares se incluyeran en los “cuartos”, pero no tenemos información para sostener

⁴ La ilustración de vacunos de la raza criolla se extrajo de esa pintura.

el punto según los testimonios escritos. La vía del testimonio arqueológico, nos provee información, pues hay fragmentos de costillas y vértebras muy abundantes en todos los sitios en los cuales se rescató material óseo. Si era un corte aparte o se incluía en los cuartos es también difícil de dilucidar en el testimonio arqueológico. Recién en 1832, como veremos más adelante, se menciona en Buenos Aires el corte costillar.

La modalidad de comercialización por licitación, para la matanza y abasto, dura todo el siglo XVII y aún se mantiene hasta mediados del XVIII, con algunas modificaciones pues en algunos casos se licitaba por dos años y se le fueron agregando y manteniendo condiciones a la licencia, como la de exigir que además de sacrificar animales grandes (novillos), gordos, descansados; cada adjudicatario tenía que cumplir con entregas gratuitas a Hospitales, la Cárcel o Conventos. También las frecuencias de días de matanza se ampliaron a dos veces en épocas de invierno y tres en los meses de más calor, esto probablemente por el aumento de población, pero también para la mejor conservación de la carne.

El abasto tenía sus problemas, uno que se daba con cierta frecuencia era la falta de postor para la licencia, en particular en el siglo XVIII, (*por ejemplo 1720 y 1743 AECBA Serie II, Libros XVII y XVIII Tomo IV, 1927:520 y Serie II, Libros XVII y XVIII Tomo IV, 1927:155*). En estos casos se repartía el permiso de abasto entre los vecinos, donde una vez por mes uno se hacía cargo, o si no se daba a los estancieros cercanos a la ciudad. Otro problema era que había quien vendía sin tener la licencia para hacerlo (1730 AECBA 1928 T VI Serie II:27)4), aspecto que de inmediato provocaba la queja al Cabildo del matarife que tenía la exclusividad de la venta. Incluso hubo un caso muy enojoso con los jesuitas en 1722, cuando éstos efectuaron ventas a los habitantes comunes de la ciudad. (*AECBA Serie II, Libros XXVII, XXXIV Y XXV Tomo I, 1927:520*).



VACUNOS RAZA CRIOLLA (C. 1861, iconografía de PiliidianoPuerredón)

También podía darse el incumplimiento del matarife. En estos casos se lo podía apercibir, multar o anular la concesión (1756 AECBS Serie III *Tomo II Libros XXX, XXXI, XXXII y XX XIII, 1926:1* y 1760 AECBA Serie III *Tomo II Libros XXX, XXXI, XXXII y XX XIII, 1926:527*)

En 1755 se realiza el último remate y licitación (AECBA Serie III, *Libros XXVII y XVIII Tomo IV, 1926:545*) para adjudicar licencia. Toda la primera etapa de la década del siglo XVIII había presentado problemas para el abasto, en buena parte porque fue un período de mucha sequía, lo que determinaba la ausencia de postores, o cuando los hubo no cumplían con el mismo. Lo cierto es que este sistema de comercialización es dejado de lado. El abasto a partir de esa fecha era hecho por quien obtenía matrícula de abastecedor. No obstante, el Cabildo mantuvo la vigilancia para que los precios no aumenten y que la comercialización se desarrolle normalmente. Incluso en tiempos post coloniales la vigilancia de los precios se mantuvo y las regulaciones por parte de las autoridades municipales fueron una constante.

En cuanto a la distribución de la carne, para las tres primeras décadas de la vida en Buenos Aires, parece que no había carnicerías destinadas a la venta de la misma, por lo menos como hoy entendemos la comercialización en ese ámbito. Al principio parece que la carne había que retirarla del matadero, que por otra parte estaba en la ciudad (AECBA, 1908 *Tomo V:319; 1908 Tomo VI:25*). Recién en 1610 y 1623

hay datos que indican las primeras instalaciones de algún tipo de carnicería, o al menos el proyecto de hacerlas (*Arcondo 2002:65* y *AECBA 1908 Tomo V:319*). La intención era tratar de comercializar en trozos más pequeños que cuartos, hacerlo al peso, acondicionada y limpia, para favorecer a los pobladores de menos recursos. Pero el sistema no parece haberse impuesto según los siguientes ACEBA, aunque es probable que las carnicerías se hubieran instalado, aunque muy posteriormente como veremos más adelante.

Hacia 1616 se habla de una plaza pública de venta de alimentos a raíz de un acuerdo donde se estipulaba que el pescado debía solamente venderse en tal punto (*AECBA T.III 1908: 170*). No sabemos cual era, y no parece haber sido la manzana frente al fuerte en esa época.

Esta manzana hasta 1660 estuvo ocupada en parte por los jesuitas, que fueron desalojados pues se necesitaba espacio libre frente al fuerte por ordenanza real, es decir una Plaza de Armas. De esa época quedaron algunas construcciones que tuvieron distintos destinos; al principio para tropas e incluso para indios pampas. Supuestamente hasta 1680 era una Plaza de Armas e incluso de ajusticiamiento, pues la horca estaba allí, más o menos donde actualmente se encuentra la estatua de Belgrano. El mercado debe haberse trasladado en algún momento del siglo XVIII, ya hacia 1802 cuando se construye la Recova, se habla de la formalización del mercado en esa manzana y se la denomina Plaza del Mercado, donde incluso quedó una construcción de la época de los jesuitas, el piquete de San Martín, que aparece aún en la acuerela de Vidal de 1817, que mostraba también al afro mencionado anteriormente con el pescado.

Entre las dos plazas, la del Fuerte y la Mayor frente al Cabildo, había un callejón que separaba las dos manzanas y que perduró hasta la construcción de la Recova en los primeros años del siglo XIX (*Pillado 1943:290-309*). El “mercado del Fuerte” se mantuvo hasta pasado el medio siglo XIX, pues para 1852 se decide parquizar la manzana, proyecto a cargo del ingeniero y pintor Prilidiano Puyrredón, momento en que se plantaron los famosos paraísos y se transformó en un paseo, por lo tanto se termina con el destino y función de mercado (*Moreno 1997:44-45*).

Pero hubo otros sitios de venta, a medida que la ciudad crecía, como el alto de las Carretas (hoy Plaza Dorrego), ya existente en 1586 como la plazuela de San Nicolás (c. 1780), la Plaza de la Concepción (c. 1740) y el de la Plaza Chica de Santo Domingo (c.1780) (*Gutiérrez y Berjman 1995:24*).”

Pasando la mitad del siglo XVIII hubo más mercados, pues el Cabildo, en un acuerdo del año 1768 crea tres nuevos plazas-mercados en Monserrat, Amarita y Lorca con recova, con la previsión de transformarlos en “mercados edificios” (*Gutiérrez y Berjman 1995:25*).

Para mediados del siglo XIX los mercados ya proloferan y se expanden entre ellos el de Once de Septiembre, Abasto, Constitución, Norte, Comercio y de la Independencia entre otros (*Toulliard 1940*).

Lo cierto es que a partir de fines del siglo XVII la carne se vendía en distintos puntos de la ciudad, tanto en las plazas mercado como en otros sitios, haciéndose más común esta situación en el siglo XIX.

Algunas familias recibían en su domicilio pedidos de carne, hacia 1847 un viajero lo describe así: “... *Algunos carniceros proveen diariamente a las familias de la ciudad mediante una cantidad fija, que se paga por mes...* ” (*Mac Cann 1939:146*).

Las carnicerías tanto en tiempos coloniales e inmediatos post coloniales, eran en concepción como en manejo de la carne muy distintas a las actuales. Para 1815 se habla de una carnicería en la pLaza del Fuerte o del “Mercado”, pero era simplemente era el “puesto” donde se vendía la carne y estaba situado en la actual esquina de Balcarce e H. Irigoyen, en donde luego estuvo el viejo Congreso (*Toulliard 1940:109*). Allí el “carnicero” trozaba sobre un cuero a golpes de hacha las piezas que se vendían.

Es interesante observar en una litografía de Bacle c. 1834 una carnicería, muy precaria por cierto, que ya no es en el piso, sino que se trata de un tinglado en la calle donde se ven cuartos colgados para la venta, practicamente al aire libre. También está el carro con el transporte de reses enteras que parecen de ovinos (*Del Carril y Aguirre Saravia 1982: 215*).

No se puede obviar que las condiciones de higiene de estos carros dejaba mucho que desear (*Moore 1945:3 9*). La descripción del

Capitan Head, un viajero inglés en 1825, es bien explícita al respecto, cuando nos dice que las carnicerías de Buenos Aires eran carros toldados en donde la carne se vendía mal trozada y sin limpieza (*Head 1920:38*).

Esto nos muestra que hasta la tercer década del siglo XIX la comercialización era muy directa con poca actividad y oficio del carnicero en trozar, aspecto que no mejoró mucho en las próximas décadas. Las carnicerías como las conocemos ahora, con muchos cortes de la res, son un producto tardío del siglo XIX pero que se afianza y populariza en el siglo XX.

Con respecto a como se trozaba en detalle la carne, están los datos del AECBA donde hay información que para los siglos XVII y XVIII era habitual trozar en cuartos, pues como ya hemos dejado consignado, toda otra práctica no parece haberse implementado, por lo menos regularmente. Sin embargo en otras ciudades, como en Córdoba, hacia 1787 se habla de cortes de costillar, pecho, aguja, lomo, la cabeza, la cola, las patas y los huesos (*Arcondo 2002:67*).

De la lectura del Reglamento de Corrales de 1834 se deduce que el costillar se vendía por separado, pues en el artículo 3 de obligaciones de los peones se prohíbe sacar el matambre de las costillas (*Benarós 1993:45*), un corte de alta preferencia, en especial en el ámbito rural, pero que en la ciudad no se vendía separado del costillar

Aún en las primeras décadas de siglo XIX se mantuvo la venta en grandes porciones, incluso con compra de la res entera, y lo corriente era comprar en grandes cortes: "...*un animal entero o media res un costillar o una pierna. Lo que podía comerse se aprovechaba, si algo sobraba, lo devoraban los animales domésticos o se tiraba a la calle...*" (*Lanús 1953*)

La litografía de Bacle coincide al mostrarnos los grandes cortes de la carne para la venta. Nunca las reses se partían por la mitad, esto recién ocurre a principios del siglo XX, y la evidencia arqueológica muestra precisamente las vértebras enteras, prueba irrefutable de lo manifestado.

Pero también a comienzos del siglo XIX el abasto se hizo problemático, en realidad era más negocio el saladero que abastecer de carne a la ciudad. Hacia 1818, se decide ensayar otro tipo de

comercialización de la carne vacuna, "en sustitución se realiza el primer intento de venta por peso y por calidad; sería carne superior: costillar, caderas, matambre, lengua y quijada; pierna, brazuelo, agujas, lomo (?) y cogote se conceptuaban de calidad inferior. Cada clase tenía precio fijo y las ventas se realizaban exclusivamente al peso..." (Giberti 1961:99)

Es interesante observar que se calificaba carne de primera o superior y diferenciar cuál era una u otra, además se mantenía un control de precios máximos. El sistema no parece haber resuelto el abasto y durante el gobierno de Pueyrredón (1818-1819) el problema con los saladeros seguía en pie. Entre 1827 y 1831 se dió "la gran sequía" durante la cual por lo menos perecieron de hambre y sed un millón de vacunos (Darwin 1951:156-157). La venta de carne disminuyó mucho, apenas podía conseguirse un poco, y ese poco era muy malo, pues el ganado que se enviaba al mercado representaba una gran pérdida para los estancieros. La ineficacia de un precio fijo en un régimen de libre competencia, fue plenamente probado (Anónimo, 1962:102-103). Esto se mantiene hasta 1826. Rivadavia, que sigue en el gobierno hacia 1827, planea otro sistema, el de la libre concurrencia tratando de romper así el monopolio de los saladeros. Pero renuncia en junio de 1827 y Vicente Lopez deja otra vez el abasto en manos de los ganaderos que abastecían a los saladeros (Giberti 1961:100-101).

Precio de la carne vacuna Siglo XVII

Si bien ya nos hemos referido al precio de la carne, no lo hemos hecho en forma sistemática, un punto básico que nos interesa conocer a lo largo de los siglos XVII, XVIII y XIX, pues se trata de un indicador importante. Los testimonios escritos, en particular los de viajeros del siglo XVIII y XIX, coinciden en destacar "la baratura de la carne". Para fin del XVII y el XVIII, como era de suponer, apenas tenemos algún testimonio de viajeros en Buenos Aires. Para 1658 Acarete dejó alguna observación: respecto a lo barata y abundante que era la carne (Acarete 1965). Para el siglo XVIII, en 1747 el fray Parras también dejó

escrito lo barata que resultaba la carne, pese a las escasez que se suscitaba con las sequías (Parras 1943: También, para el último cuarto de este siglo hay un testimonio que causa asombro: “..La carne está tan en abundancia que se lleva en cuartos a carretadas a la plaza, y si por accidente se resbala, como he visto yo, un cuarto entero, no se baja el carretero a recogerle, aunque se le advieta, y aunque por casualidad pase un mendigo, no le lleva a su casa porque todos los días se matan muchas reses, más de las que necesita el pueblo, sólo por el interés del cuero...” (Concolorcovo 1946:45).

Casi 50 años después, en 1838, se menciona lo mismo: “Muchos trozos exquisitos se caen del carro por el camino, sin ser notados...” (Campbell Scarlet 1957:47)

Pero se trata de comentarios de viajeros, ocasionales, y muchos con carácter de anécdota. Para tener datos mas puntuales, como los precios concretos, recurrimos como fuente principalmente a los AECBA ya que la carne vacuna, como toda actividad comercial, ya lo dijimos, estaba regulada por el Cabildo.

Para 1585 el precio de una vaca estaba entre 10 y 12 pesos (80 a 96 reales), un precio alto para la época, pero debían ser los vacunos que se habían traído por arreo de Asunción con Garay y de ahí el valor alto.(Giberti 1961:25). Para 1604 había bajado a pesos 3,50 (28 reales).

Basados en los AECBA hemos establecido una tabla de precios, donde se ha considerado el costo en reales por kilo. Dado que por lo general la venta se efectuaba por cortes grandes, un cuarto del animal era lo común, hemos considerado que el peso de un animal gordo de consumo estaría en los 450 kilos, que el rinde de matanza era del 50 % (el actual es del 57 %), con lo que obtenemos 225 kilos “en el gancho”. Considerar en 40 kilos un cuarto, como hemos hecho, es un dato que pudo ajustarse bastante bien a la realidad de los rindes de la raza criolla, como ya hemos comentado. En suma, los valores que hemos considerado han sido inferiores a los standars actuales. De acuerdo a esto, y básicamente como hemos dicho con los datos de los AECBA hemos construido la siguiente tabla:

Año	Precio por kilo en reales
1605	0,22
1606	0,14
1608	0.08-0.10
1610	0.12
1611	0.12
1614	0,08
1622	0.06
1630	0.04
1644	0.04
1658	0.08-0.10
1659	0.06-0.075
1664	0.13
1693	0.03
1695	0.04
1697	0.03
1699	0.04

Como se observa, luego de un precio ligeramente alto se tendió a la baja, con una ligera suba hacia los tres cuartos del siglo, bajando a los niveles anteriores a fin de siglo. En líneas generales estos precios parecen ser realmente bajos y bastante estables. Si consideramos con estos datos la mediana y media del costo para el siglo tenemos un costo de 0,075 y 0,069 respectivamente.

Pero dictaminar si estos precios eran baratos o caros para la época sólo es posible diagnosticarlo si los comparamos con los precios de otros insumos de lo que hoy llamaríamos “la canasta familiar” y los sueldos que percibían los trabajadores en Buenos Aires.

¿Cómo eran los precios de otros insumos en el siglo XVII? No hay demasiada información al respecto, los datos son fragmentarios y escasos. Una fuente utilizada fueron los precios que determinaba el Cabildo (*10.02.1620 AECBA, 1908 Tomo IV: 3531623 AECBA T. XVIII Libros XII y XIII 1925; 12.18.07.1684 AECBA T. XVIII Libros XII y XIII 1925: 122; 26.01.1699, AECBA, T. XVIII Libros XII y XIII 1925: 501 y también de García 1972:74-75*).

Los valores obtenidos, donde se convirtieron las medidas de pesos utilizadas en la época colonial en kilos, son con el costo expresado en reales. Recalamos que son datos fragmentarios, pero son los únicos que hemos hallado hasta el momento y como referencia pueden ser útiles. Estos son:

Artículo	Cantidad	Año 1623/32	Año 1655	Años 1684/99
Carne vacuna	1 kilo	0,06	0,08	0.035
Carne carnero	1 kilo	0,20	-	-
Pan	1 kilo	3,2	-	3,2
Gallina	Una	8	4	4
Pollo	Uno	2	2	1.5
Huevos		-	12 por 1 real	3 por 1 real
Perdiz grande	1	-	1	.
6	-		1	.
	2 grandes		-	1
Sábalo	3 medianos	-	-	1
Pescado frito	6 porciones	-	1	.
Queso	1 kilo	-	2,2	.
Azúcar blanca	1 kilo	-	6,60	6,60-8,80
Azucar negra	1 kilo	-	-	4,40
Miel	1 kilo	-	-	2,20
Sal	1 kilo	1,5		
Yerba	1 kilo	-	1,5-3,2	4,4
Vino	1 litro	-	-	2,6
Aguardiente	1 litro	-	-	6,92
Tabaco	1 kilo	-	4,40	6,60
Velas	6	-	1	-
Jabón	1 kilo	-	-	2,20
Alma de ají	1 kilo	-	-	16,60

Si comparamos estos costos con la varne vacuna podemos establecer una relación de cuantos kilos daban la proporción comparativa con algunos de esos productos.

De esta manera tenemos los siguientes valores:

- 1 kio de carne ovina equivalente a 3,3 kilos de carne vacuna.
- 1 kilo de pan equivalentes a 53 kilos de carne vacuna.
- 1 sabalo equivalente a 16 kilos de carne vacuna.
- 1 kilo de yerba equivalente a 33 kilos de carne vacuna (considerando un costo de 2,5 reales, ya que hubo precios mayores).
- 1 kilo de sal equivalenmte a 25 kilos ce carne vacuna.
- 1 litro de vino equivalente a 43 kilos de carne vacuna.
- 1 gallina equivalente a 133 kilos de carne vacuna.
- 1 pollo equivalente a 33 kilos de carne vacuna.
- 1 perdiz equivalente a 16 kilos de carne vacuna.

Finalmente, como se dijo anteriormente, para establecer la verdadera incidencia de los productos que entraban en el consumo de la alimentación es necesario establecer los sueldos o jornales que se percibían en la época, para así determinar también si realmente era barato el precio de la carne en relación con lo que se ganaba.

Para este siglo no hemos hallado información continua y confiable. La obtenida, en los AECBA es fragmentaria sobre sueldos y salarios para tener información a los efectos de establecer costos para los pobladores de Buenos Aires.

Entre los pocos datos que tenemos es que en 1657 se pagaban cuatro reales diarios a los soldados comunes del fuerte, lo cual era estimado como sueldo alto (*Acarete du Biscay 1867:17*). No obstante el sueldo era menor en los hechos, pues por lo general no recibían metálico, sino fichas o vales que servían para proveerse con los abastecedores del fuerte, que por supuesto los devaluaban en las compras, para cobrarlo cuando llegaba el “situado” de Potosí en metálico (*Moutoukias 2000:381-382*). Pero aunque se los devaluaran un 50 % eran dos reales diarios, es decir unos 820 anuales. Esto significa que podían comprar 40 kilos de carne vacuna diarios.

Para el caso hemos preparado un índice de costo porcentual diario de la carne, que costaba para ese año 0,04 reales el kilo, lo que nos da un índice de gasto del 1 % del salario diario, si es que ingresaban los 4 reales diarios; como esto no era siempre así hemos

considerado una quita del 50 %, con lo que el salario se reducía a sólo 2 reales diarios, lo que lleva el índice a un 2 %.

Hacia 1699 el sueldo de aguacil, ministro de justicia y mesero del cabildo era de 60 reales cada mes (08.04.1699 AECBA T. XVIII Libros XII y XIII 1925: 529). Por día son 2 reales, que para un costo de 0,04 reales el kilo, nos da un índice porcentual del 2 %.

Los mismos índices diarios para los productos de consumo con respecto a la carne son:

	1657 (%)	1699 (%)
Carne	2 % de un día	2 % de un día
Yerba	75 % de un día	50 % de un día
12 huevos	50 % de un día	-
Tabaco	1,5 % de un día	-
Yerba	-	Salario de 4 días
Pescado frito una porción	6 % de un día	-

Si bien la información es escasa, con la obtenida se vislumbra con total claridad que la carne era realmente barata, tanto respecto a los demás artículos de consumo como a los sueldos que se percibían. Lo único que se equiparaba en Buenos Aires a bajo costo era el pescado, insumo que era también considerado como barato en época colonial. Lamentablemente es escasa la hay información de costos de venta del pescado, y el anotado para 1657 es el único obtenido para el siglo, incluso ya preparado para comerlo. Si sabemos que en el siglo XIX se vendía en la calle y era muy popular y de bajo costo, casi la comida al paso de hoy en día, una pieza de pescado se adquiría por una moneda de cobre (*Wilde 1960*).

En definitiva la carne vacuna era muy barata, sólo comparable a la de carnero, aunque esta era un poco más cara pues en centavos de real salía casi el triple. En suma, la carne vacuna era accesible en todas las mesas por precio y disponibilidad todo el año, aunque hubo problemas de abasto en ocasiones, motivadas casi siempre por las sequías.

Siglo XVIII

Veamos como fueron los problemas de abasto de la carne en este siglo. Para ello, también nos hemos basado en gran medida en la documentación de los AECBA. Otra fuente importante la constituyeron, en particular para fines del siglo, las libretas de gasto diario de Don Damian Castro tesorero del obispo de la diócesis de Buenos Aires Manuel de Azamar y Rramírez (Archivo General de la Nación Sala XII 21/10/4). Las compras de carne en esta libreta, oscilaban entre 5 y 7 reales. No sabemos si era por arroba o por cuartos. Lo más probable que sea esto último lo que nos da entre 0,125 y 0,175 reales el kilo. La otra libreta de gastos es la del Real Convictorio Carolino de Buenos Aires (*Salas 1965*). Para los últimos veinticinco años del siglo hay trabajos sistemáticos sobre el tema (*Johnson 1990*).

De ellos hemos obtenido los siguientes precios de la carne, convirtiendo en kilos: cuando se daban cuartos de res (siguiendo la misma metodología explicada para el siglo XVII:

Año	Precio por kilo en reales
1700	0.03
1710	0,03
1722	0.075
1733	0.06
1739	0.06
1751	0.04-0.06
1753	0.08-0.12
1754	0.06-0.08
1760	0.04
1782	0.18
1783	0.18
1787	0,32
1789	0.32
1796	0.125-0.175
1797	0.12
1798	0.10-0.14

Por lo tanto, la carne seguía siendo barata hasta mediados del siglo XVIII. Posteriormente en la década del 80 hubo un pico de aumento, para estabilizarse entre 0,10 y 0,14 a fin del siglo. También estos precios pueden considerarse como baratos. La mediana y media para el siglo nos dan un costo de 0,0105 y 0,112 respectivamente. Estaba aproximadamente un 50 % mas cara que en el siglo anterior.

Además trataremos de relacionar los costos de la carne con los sueldos y jornales. Ocurre lo mismo que en el siglo anterior, no hay mucha información y casi toda proviene del Cabildo y de personas que trabajan en él. Así hacia 1700 un escribiente del escribano del Cabildo tenía un sueldo de 800 reales anuales. (*AECBA, Tomo XVIII, Libros XII y XIII 1925*). En 1720/1722 el portero del Cabildo percibía 800 reales al año (*AECBA Serie II, Libros XVII y XVIII Tomo IV, 1927:1845*), el escribano del Cabildo ganaba 2400 reales anuales; en 1752 un ayudante del Cabildo 400 reales anuales (*AECBA, Serie I., 28.07.1755*). Se acuerda que se pague al pregonero y verdugo 100 pesos anuales. o sea 800 reales (*AECBA, Serie I, Libros XXVII, XXVIII Y XXV, Tomo III 1926:*).

En 1771 el sueldo del relojero era de \$ 80 (pesos plata) por año, o sea 640 reales (*17.12.1771 AECBA Serie III, Libros XXXV y XXXVI Tomo IV 1928:341*). Entre 1798.1806. a un mulato que ordeñaba se le pagaban 4 pesos por mes, o sea 32 reales (*Salas 1967:113*)

Un mozo de pulpería para fin del siglo XVIII ganaba \$ 12 por mes, es decir 96 reales (*Mayo 2000:51*).

Llevando estos datos a índices porcentuales respecto al costo de la carne obtenemos los siguientes datos:

	Año	Sueldo diario	Costo de la carne Por kilo en reales	Indice % por día
Escribiente del escribano del Cabildo	1700	2,22	0,03	1,35
Portero del Cabildo	1720	2,22	0,075	3,38
Escribano del Cabildo	1720	6,66	0,075	1,12
Relojero del Cabildo	1755	1,77	0,07	3,95
Relojero del Cabildo	1771	2,22	0,10	4,5
Mulato ordeñador	1798	1,06	0,10	9,43
Mozo en pulpería	Fin s. XIX	3,2	0,10	3,12

Para tener un marco comparativo actual, si fijamos un sueldo mensual de \$ 1.000 que corresponde pesos 33,33 diarios, representa para un costo promedio de \$ 7. el kilo, el 21 %. Si consideramos sueldos mas bajos, como por ejemplo \$ 600. (un valor real de muchos sueldos al mes de julio del 2004), el porcentaje es el del 35 %. Para la clase pobre, o de bajos recursos, los porcentajes se incrementan a valores al doble.

Volviendo al siglo XVIII, aún con pocos datos, se entrevee que la tendencia de precios baratos para la carne se mantuvo durante el siglo, no superando un dígito porcentual del sueldo diario su adquisición.

Otra situación que interesa es la correlación con otros artículos de consumo del siglo XVIII. Hay pocos datos para los primeros tres cuartos del siglo, pero a partir del año 1775 hay una buena información de costos y sus variaciones hasta fin de siglo (*Johnson 1990:170-171*): También como para el siglo pasado hemos convertido los valores a kilos y reales.

Con algunos de los datos disponibles hemos armado un cuadro, de salarios y costos de algunos productos (kilo de yerba, azúcar y porotos):

Año		Yerba	Azúcar	Porotos
1771	Verdugo y pregonero	4,7 \$	17	1,2 días de jornal
1798	Mulato ordeñador	8,76	41,8	4 días de jornal

Es poca la información que tenemos, pero ésta muestra que los costos de los artículos de consumo estaban en precios muy por encima de la carne, en particular el azúcar, que probablemente tenía una demanda muy selectiva.

Como se observa el valor de la carne se mantiene barato en el costo de la comida y muy por debajo del resto de los demás artículos, pese al aumento observado en la carne, que también se trasladan al resto de los demás artículos de consumo, aunque no disponemos de información del comportamiento de los sueldos durante el siglo. En suma, en lo que se refiere a la carne vacuna podemos decir que su costo

era barato en este siglo, y era de uso común en todos los grupos sociales que vivían en Buenos Aires. De todos modos se insinúa que algunos pudieron tener dificultades en disponer de artículos para su cocina. Los pobres siempre existieron.

Siglo XIX

Durante el siglo XIX, la partir de 1810 y hasta 1861 hay un buen trabajo de recopilación de precios de la carne vacuna, para la mayoría de los artículos de consumo y también para los sueldos y jornales (*Barba 2002*).

Los precios que se presentan están hasta 1825 en reales plata, luego en papel moneda, que al principio está a la par pero al cabo de un año había subido a 1,76 y llegado en 1860 a 20,53, lo que marca un proceso de depreciación de la moneda. Los datos son los siguientes:

Año	Precio por kilo	Año	Precio por kilo	Año	Precio por kilo
1810	0,087	1827	0,17	1843	0,33
1811	0,087	1828	0,17	1844	0,33
1812	0,087	1829	0,17	1845	0,35
1813	0,087	1829	0,17	1846	0,17
1814	0,087	1830	0,17	1847	0,17
1815	0,13	1821	0,17	1848	0,26
1816	0,14	1832	0,17	1849	0,37
1817	0,14	1833	0,17	1850	0,39
1818	0,14	1834	0,22	1851	0,26
1819	0,15	1835	0,17	1852	0,50
1820	0,15	1836	0,17	1853	0,78
1821	0,16	1837	0,21	1854	1,39
1822	0,15	1838	0,24	1855	1,91
1823	0,17	1839	0,21	1856	1,71
1824	0,17	1840	0,17	1857	1,56
1825	0,17	1841	0,23	1858	1,56
1826	0,17	1842	0,26	1859	1,30
				1860	1,30

La carne vacuna fue un índice que registró los distintos problemas que se sucedieron en este siglo. Si observamos el comportamiento de precios, considerando como 100 el valor de 1810, hasta 1814 hay estabilidad, luego hasta 1822 se registra un aumento entre un 50 % y 75 %, que llega al 100 % en 1840, con picos de aumento en 1834, 1837-1839 y 1841. No obstante, hasta 1840 los aumentos son paulatinos, a punto tal que la mediana y la media dan valores de 0,17 y 0,154, esto a pesar de la anotada depreciación de la moneda después de 1840, donde hay comportamientos de alzas con bajas y fuerte aumento final que determina que en 1861 el costo se haya incrementado 15 veces respecto a 1810 y 7 veces con fracción luego de 1840. Estos cambios y oscilaciones determinan que la mediana y la media varíen mucho, con valores que de 0,78 y 1,050 respectivamente, que es una forma de reflejar una situación de bruscas e irregulares alteraciones de los precios, debido a la depreciación de la moneda como ya comentamos.

Hay que decir que el precio de la carne se controlaba, y esto se mantuvo hasta fines del siglo XIX. Como referencia, por ejemplo en 1880 el conflicto armado por la federalización de Buenos Aires generó un aumento brusco de los precios, que no bajaron cuando terminó el conflicto. Luego el Consejo Deliberante se ocupó del asunto y trató de regular los precios apoyando cooperativas de carniceros e incluso se distribuyó carne gratis a los pobres (*Scobie 1986: 176-177*).

La abortada revolución de julio de 1890 provocó una de las peores depresiones económicas. El alza inicial en los precios de la carne -en respuesta a las amenazas de guerra civil- determinó que la Municipalidad comenzara a distribuir carne gratuita a los necesitados y estableciera rígidos controles de precios sobre la carne en los mercados de la ciudad, con mejores resultados que 10 años antes. (*Scobie 1986: 177-178*). Esto demuestra la importancia que tuvo la carne vacuna en la alimentación de las clases bajas.

Como ya dijimos, sobre sueldos y jornales durante el siglo XIX hay mucha más información que en los siglos anteriores (*Barba 2002*), aunque no es completa es satisfactoria para nuestro trabajo. Hemos optado por considerar los sueldos de personal administrativo del estado y los de sus escalafones bajos, y como dato comparativo agregar los de

un profesor universitario y de un maestro. No lo hemos hecho para todos los años, sino cada década o de las fechas en que se disponían datos y como en los otros siglos el índice se expresa porcentualmente respecto al costo de la carne, es decir cuanto del sueldo diario se gasta en la compra de un kilo de carne. Además, se han tomado como moneda los pesos plata hasta 1825 y luego los pesos papel, para el costo de la carne. Las tablas armadas con esta información son las siguientes:

Años	1 (%)	2 (%)	3 (%)	4 (%)	5 (%)	6 (%)
1810	14,5	10,48	7,9	-	-	7,9
1820	-	-	13,6	-	-	3,38
1822	45,45	13,6	-	15	18	-
1830	20,48	10,24	15,4	15,4	15,3	6,15
1837	-	-		-	3,79	12,6
1840	6,16	5,1	7,7	3,19		
1850	15	-	17,556	14,68		1
1852	-	-	-	-	0,5	1
1860	15	7,9	13	9,75	6,5	6,5

Donde:

1. Ordenanza de administración
2. Escribiente de administración
3. Portero
4. Cocinero común y de hospital
5. Maestro
6. Profesor universitario

Año	Peón común (%)	Peón de albañil (%)
1825	12,1	-
1834	11	8,8
1835	6,8	-
1840	-	4,53
1847	-	1,7
1850	2,6	-
1854	6,5	4,33

En general hay que observar que los trabajadores libres ganaban más que los que dependían del estado. Con respecto a la relación con los precios de la carne, ésta tiende a ser mas cara que en el siglo anterior, incluso en algunos años los hay de dos dígitos

Para establecer la relación con el costo de artículos de consumo, se ha tomado la información disponible (*Barba 2002:14-1*) llevándola a costos por kilo o litro y en pesos, ya en metálico hasta 1826 y luego en papel moneda.

Esta información que va desde 1801 hasta 1861 es pertinente a muchos artículos de consumo. Hemos elegido entre ellos algunos para observar la relación con la carne (*Barba 2002 y Johnson 1990:170-171*), recordando que acá se dan precios por kilo.

Año	SAL	ARROZ	GARBANZO	YERBA Paraguay	AZUCAR	POROTOS	VINO	MAIZ
1800	0,105	1,47	0,97	1,56	0,52	-	1,81	-
1801		2,46	1,66	1,65	0,29	-	1,87	-
1802		2,39	2,17	1,56	0,39	5,56	-	-
1803		2	2,52	1,65	0,29	-	1,71	-
1804		1,56	2,96	1,74	0,36	4,69	1,39	-
1805		-	1,82	1,65	0,36	3,82	1,84	-
1806		1,74	2,17	1,56	0,39	1,83	2	-
1807	-	1,30	-	2	0,43	.	2,25	-
1808	-	1,86	2,43	2,08	0,43	.	2,44	-
1809		2,08	-	1,94	0,66	.	2,50	-
1810		2,35	2,26	1,94	0,34	3,22	2,27	-
1811		2,26	2,87	3,43	0,41	3,82	1,62	-
1812	-	-	-	2,78	-	-	-	-
1813		-	-	-	-	-	-	-
1814		-	-	-	-	-	-	-
1815		-	-	-	-	-	-	-
1816		-	-	-	-	-	-	-
1817		-	0,11	-	-	-	0,53	-
1818		-	0,14	-	-	0,34	-	-
1819		-	0,17	YERBA Misionera	-	0,34	-	-
1820	0,067	-	-	1,13	-	0,43	-	-
1821	-	-	-	1,04	-	0,52	-	-
1822	-	-	-	0,78	-	0,43	-	-
1823	-	-	-	0,67	-	0,52	-	-

Cocina y comida en el Río de la Plata

1824	-	0,39 ⁺	-	0,70	-	0,52	-	-
1825	0,05	0,39	-	0,61	-	0,52 ⁺	1,05	10
1826	0,053	-	1,74	0,87	0,61 ⁺	0,61	1,07	10
1827	0,053	-	1,74	0,87	0,83	0,61	1,06	18
1828	0,053	0,43	1,93	0,87	0,87	0,70	1,12	21
1829	0,053	0,65	1,91	1,13	0,87	0,70	0,68	30
1830	0,056	0,59	1,91	2,17	0,87	0,61	0,92	14,3
1831	0,056	0,54	1,74	2	0,87	0,61	0,88	12,5
1832	0,055	0,61	1,83	2,09	0,78	0,52	0,90	10
1833	0,054	0,69	4,17	1,91	0,87	0,52	0,82	10
1834	0,056	0,54	3,48	1,74	0,87	0,43	0,64	11
1835	0,057	0,70	1,86	1,74	0,96	0,43	0,51	12
1836	0,061	0,74	2,09	1,74	1,91	0,70	0,70	12
1837	0,080	0,71	2,09	2,09	1,91	0,70	0,92	9
1838	0,10	3,39	2,35	1,85	2,61	0,87	1,31	8
1839	0,147	2	2,61	6,61	5,22	1,56	2,70	31
1840	0,187	3,46	2,61	5,63	4,17	2,61	1,68	45
1841	0,180	2,61	2,61	4,35	2,09	2,70	1,64	58
1842	0,200	2,56	2,75	3,48	3,13	2,78	1,59	180
1843	0,200	1,91	3,04	3,82	3,13	2,78	1,68	124
1844	0,020	1,50	3,04	4,17	3,04	2,61	1,64	112
1845	0,028	1,78	2,95	8,26	3,47	2,70	1,72	95
1846	0,334	2,96	2,72	10,00	5,22	2,52	1,80	90
1847	0,247	3,59	3,30	10,86	4,35	2,61	1,88	98
1848	0,367	2,20	3,65	6,09	3,39	2,61	2,15	90
1849	0,347	1,65	3,48	3,48	3,30	2,43	2,50	754
1850	0,347	1,45	3,48	3,30	3,13	2,43	2,98	60
1851	0,334	1,65	3,48	3,13	3,13	2,09	3,28	140
1852	0,334	1,91	3,05	2,96	3,13	2,61	3,46	130
1853	0,321	2,17	2,17	2,70	2,87	2,00	3,51	120
1854	0,334	2,43	3,65	1,91	3,04	2,17	3,51	110
1855	0,334	2,17	4,96	2,26	2,96	2,44	3,57	140
1856	0,334	2,17	6,52	3,48	3,96	2,61	3,73	125
1857	0,414	2,42	5,22	5,91	2,38	2,87	3,90	132
1858	0,408	2,42	5,22	6,09	2,96	2,43	4,05	145
1859	0,400	2,42	4,78	6,09	2,78	2,43	4,17	151
1860	0,400	2,52	4,78	6,28	2,61	2,17	4,28	150
1861						2,17		150

La primer década del siglo XIX fue muy atípica en los costos de los artículos, pues salvo los dos primeros años donde los precios se mantienen bastante similares con los del siglo anterior. La sequía de los

años 1802-1804 y las invasiones inglesas provocaron escasez y un alza generalizada en ellos (*Johnson 1990: 170-171*). En 1836 el bloqueo de la flota francesa empeoró la situación, sumado a ello el problema de la guerra con los unitarios y en particular la llegada de Lavalle. Recién en 1840 se vuelve a normalizar el estado de las cosas, aunque el bloqueo del puerto de Buenos Aires realizado en 1845 por las flotas de Inglaterra y Francia, vuelve a provocar desabastecimiento y suba de precios (*Barba 2002:18-19*). A su vez los conflictos que provocó la federalización de la ciudad de Buenos Aires actuó como otro detonante de aumentos. En suma, el siglo XIX no tuvo las características de los anteriores en cuanto a cierta estabilidad de los precios. El aumento en la carne también se refleja en otros artículos de consumo aunque en menor proporción: Además había inflación y depreciación de la moneda. Como ejemplo veamos algunos casos:

PRODUCTO	AUMENTO %
SAL	250
ARROZ	80
GARBANZOS	540
YERBA	402
AZUCAR	413
POROTOS	380
VINO	273

Como hicimos para el siglo XVIII, para visualizar la relación costo de carne artículos de primera necesidad, indicaremos cuantos kilos de carne, según el costo para cada momento tenía en Buenos Aires un artículo de consumo importante. Veamos los datos de cada quinquenio a partir de 1810 y hasta 1850, donde para la carne pondremos el costo en kilo en reales y/pesos (esto es como si fuera un kilo) y para distintos artículos, como dijimos, así determinar cuantos kilos de carne necesitamos por unidad de peso o volumen (kilo o litro) :

La relación de kilos de carne respecto a esos precios es la siguiente:

AÑO	CARNE	SAL	YERBA Paraguaya	AZUCAR	ARROZ	GARBANZOS	POROTOS	VINO
1800	0,087	-	17,9	6	16,8	11,1	-	20,8
1805	0,087	-	18,9	4,1	18	20,9	44	21,1
1810	0,087	-	22,2	3,9	22	26	37	26,1
1815	0,13	-	-	-	-	-	-	-
			YERBA Misiones					
1820	0,15	-	7,5	-	-	1	2,8	-
1825	0,14	0,3	4,7	4,7	4,7	13,4	3,7	8
1830	0,17	0,4	16,7	6,7	6,7	14,7	6,2	7
1835	0,17	0,3	13,4	5,6	5,6	14,3	3,5	3,9
1840	0,17	1,1	44,9	5,2	24,5	20	21,6	12,9
1845	0,35	0,1	23,4	9,9	9,9	8,1	7,7	4,7
1850	0,39	0,9	8,4	8	8	9	6,2	7,6
1855	1,91	0,2	1,2	7,5	1,5	2,6	1,3	1,9
1860	1,30	0,3	4,8	1,9	1,6	3,7	1,7	3,3

Como se advierte hay relaciones que nos sorprenden. Por ejemplo el caso de la yerba, un artículo de uso general en todas las clases sociales, tiene un precio que hasta 1810 mantiene una relación muy alta con la carne, disminuye abruptamente en 1825 y 1830, para volver a subir, con un pico que es el registro más alto para 1840, que desciende algo hacia 1845 y luego tiende a una baja notoria, aunque la carne había aumentado desde 1810 a 1840 al doble es decir un 100 % y hasta 1860 casi 15 veces más o sea el 1500 %, que desde 1840 a 1860 representó 7,7 veces más, es decir un 770 %.

Otro dato interesante para comprobar es cuan caros eran los porotos y garbanzos en época colonial, un ingrediente clásico del cocido o puchero español y comida habitual en la mesa de los porteños, pero seguro que sólo para los de buena posición. Posteriormente y hasta 1845 se mantiene el costo alto. El vino fue otro lujo en época colonial y aunque de menor costo luego de 1810. Azúcar y arroz tampoco eran baratos y constituyeron un consumo que no todos se lo podían permitir. La excepción, en buena parte del tiempo considerado fue la sal, que

estaba por debajo de un kilo de carne, salvo de 1850-1860, en la que tuvo un alza circunstancial excepcional.

Vale la pena comprobar como es la relación actual de los precios sobre la base de kilos de carne. Se ha tomado al respecto valores al mes de julio del 2004, en un super mercado grande. Veamos los datos:

AÑO	CARNE	SAL	YERBA	AZUCAR	ARROZ	GARBANZOS	POROTOS	VINO
2004	5 (1)	1	2	1,25	2	3,80	4,40-	2,50

Llevado a índices de relación carne comestibles, tenemos los siguientes valores:

AÑO	CARNE	SAL	YERBA	AZUCAR	ARROZ	GARBANZOS	POROTO	VINO
2004	5 (1)	0,2	0,40	0,25	0,4	0,76	0,88	0,50

(1) Se ha tomado el precio promedio de 15 cortes de carne.

Como se puede apreciar en la actualidad se ha invertido la situación de costos, salvo el caso de la sal ya comentado. La carne ya no es tan barata, por lo menos en relación con los productos considerados.

Conocemos por otra parte un estudio de la relación sueldos y precios mayoritarios de 11 productos que han sido estudiados desde 1820 hasta 1860. De ella se deduce que la relación sueldos y costos de insumos se mantiene equilibrada hasta 1836, luego los precios aumentan aunque quedan muy por debajo hasta el año 1852 en que hay un brusco aumento de sueldos y esto se mantiene hasta 1862 (*Barba 2002:31*).

En resumen, la carne vacuna sigue siendo barata en la ecuación con respecto a sueldos y otros artículos de consumo durante el siglo XIX hasta 1860, y aunque había aumentado, se conserva en valores relativamente bajos. Recién a partir de 1852 comienza un aumento significativo. Ya se advierte con más claridad que para algunos la vida no debió ser tan fácil, puesto que los costos de los alimentos, incluida la carne, resultaban mucho más caros que en los siglos anteriores. La banda de indigentes se debe haber ampliado, en particular a partir de 1836, lo cual habría significado que ya había una “cocina

para indigentes ” y otra para los “no indigentes”. Hoy en día, y en particular a partir de 1965, la mitad de la población come variado y la otra solo determinados insumos, con estrategias para sobrevivir en situaciones de pobreza (Aguirre 2002: 174).

Consumo per capita de carne vacuna

Un aspecto que está relacionado con lo que hemos establecido sobre el costo de la carne, es el consumo per capita anual que se registraba en la ciudad de Buenos Aires en épocas coloniales. No hay estadísticas oficiales o confiables, para el consumo de carne vacuna en los primeros tres siglos de la vida de la ciudad, ya que recién a fines del siglo XIX se comenzaron a considerar estos datos. No obstante hemos intentado hacerlo basados en datos sobre el número de animales que se mataban para consumo en la ciudad. Para nuestros cálculos hemos supuesto que la mayoría de los animales que se destinaban al matadero eran animales terminados, es decir novillos grandes, y esto es corroborado en datos de los AECBA, donde se insiste reiteradamente en la prohibición de matar terneros o vacas. Por la información que hemos recabado en la Asociación de Criadores de la Raza Criolla en la actualidad, se puede estimar que un novillo de consumo fácilmente estaría en los 450/500 kgs ⁵, con un rinde de un 50 %, aunque ahora está en un 57 %, tendríamos 225 kilos en la ganchara del carnicero para consumo (considerando la cifra menor de 450 kilos). Además, hay que tomar en cuenta que también, a pesar de las prohibiciones se mataban terneras, aspecto que consta también en los testimonios de los AECBA, por ello estimamos que un 20 % de la matanza estaba constituido por terneras que probablemente tendrían un peso de 220 kilos, con un rinde de 110 kilos. Para los novillos, de acuerdo con los 225 kgs de animal preparado para la carnicería (es decir sin cuero, eviscerado y sin las patas), consideramos que los cuartos pesaban entre 40 y 45 kilos y la parte axial (costillar con cabeza) 45kgs. Por supuesto, hace falta conocer la población que vivía en Buenos Aires en los momentos en

⁵ La observación iconográfica, como la de Piliduiano Puyredón en su cuadro El Rodeo, realizado cuando aún estos animales eran los que constituían los rodeos argentinos, indica claramente que los novillos grandes fácilmente estaban en el peso que hemos considerado

que se saben las cifras de matanza. Si tenemos los dos datos podemos hacer cálculos de consumo *per capita*.

La primera información para hacerlo es la siguiente: “... *Para ese entonces /1618/se faenaba dos veces por semana, sacrificándose por día de 8 a 10 animales. En los años 1614 y 1615 se prohibió la matanza de terneros, haciéndose muy dificultoso el suministro de carne...*” (Romero Aguirre 1857: 43-44-45-22)

Para este caso hemos considerado el censo de población del gobernador Góngora de 1620-21 que dió 1.060 habitantes (Areces 2000:168), apenas dos años más allá del dato de consumo, pero creemos que la cantidad de habitantes de Buenos Aires en dos años es muy difícil que hubiera variado significativamente para aquella época. De acuerdo a ésto y si sólo consideramos que siempre se faenaban 9 animales en cada día de matanza, tenemos un dato de consumo de 211,7 kgs. anuales *per capita*, una cifra que si la rebajamos un 25 % tomando en cuenta los días de curesma y de guardar, llegamos a una cifra de 158,8 kgs, este es un consumo alto, si consideramos que en la actualidad estamos en poco más de 60 kgs y que nunca durante el siglo XX se pasaron los 100 kgs.

El próximo dato para estas estimaciones surge de un AECBA del 6.04.1700, es decir unos 80 años después: “..con la obligación de abastecer esta ciudad dho. año con el residuo de seis mil cabezas de ganado Bacuno q. Sobraron de mas de diez y seis mil...que se den dos reses por semana al Hospital San Martín para doncellas y huérfanas...” (AECBA TomoXVI, II Libros XII y XIII, 1925:613)

Basándonos en un rinde de 225 kilos por animal y una estimación de población de 5000 habitantes para esa época, tenemos un consumo de 270 kilos per capita

También de un AECBA se estima para el año 1742 “..para el mismo abasto del pueblo considérenze Doze mil cabezas en absto de carne..” (AECBA del 07.11.1742 en Serie II, Tomo VIII Libro XXIV y XXV 1930:371). Para una población de 11.600 habitantes para ese momento (Milletich 2000:225), tenemos 221,5 kilos per capita.

El Fray Pedro José de Parras visitó Buenos Aires en el año 1751, y entre sus comentarios nos dice que se mataban 500 vacas por semana para el consumo de los porteños (Parras 1943:132) Siguiendo con un cálculo de igual metodología, con una población de 20.000

habitantes, que creemos correcta pues el censo de 1766 dio 20.763 habitantes (*Bosio Moreno 1939:331*), el consumo *per capita* es de 208,9 kg anual.

Para 1797 se estimaba que el consumo anual de vacuno ascendía a un total de 50.000 cabezas (*A.N.H. 1977:39 en Correo Mercantil de España y sus Indias 30.8.1797*). Asumiendo siempre que se consumía un 20 % de terneros, y con los valores de peso establecidos, tenemos una cifra de 237,7 kilos *per capita*.

Un historiador, ha estimado que para fin del siglo XVIII el consumo anual era de 1,44 vacuno por habitante en Buenos Aires (*Mayo 1995:31*), esto es unos 324 kilos por año y por habitante. Creemos que es una cifra muy alta, que está muy por encima de todos los cálculos que hemos realizado, y que es más confiable la que surge del Correo Mercantil de la época que hemos calculado en el párrafo anterior.

Entre 1810 y 1820 tenemos el dato que da Giberti de un consumo de un vacuno anual por habitante (*Guiberti 1961:97*). Hecho el cálculo siguiendo los parámetros establecidos, nos da un consumo de 225 kilos *per capita*.

Para la época que Mac Can visita Buenos Aires, entre 1842 y 1847, hay un dato que indica que el consumo diario para el abasto era de 313 novillos diarios (*Bilbao 1902:327*). Si suponemos 273 días de matanza y siguiendo las pautas ya explicadas llegamos a un consumo *per capita* de 212,9 kilos (población estimada 80.000 habitantes).

Para 1852 un marino que arriba a Buenos Aires, observó que el consumo diario de carne vacuna era de 400 cabezas. Hecho los cálculos sobre las bases preestablecidas, a lo que agregamos que sólo consideramos 265 días (descontamos días de guardar y feriados), y para una población de 90.076 habitantes (*Boso Moreno 1939:352*), tenemos un consumo de 244 kilos *per capita*

Trasladada a un cuadro esta información tenemos los siguientes datos:

Año	Kilos anuales per capita
1618	206
1700	270
1731	294
1742	221.5

1797	237,5
1810	225
1820	225
1842-18477	212,9
1852	244

Estos cálculos, que recordamos que tienen carácter tentativo, aunque estimamos que no estarían muy lejos de los datos reales, puesto que el conjunto es coherente, sin cifras que salten ni demasiado alto ni demasiado bajo, con una media de 237 kilos y esto durante poco más de 200 años. Es indudable que el consumo de carne era muy alto, y de ahí la razón por la cual casi todos los viajeros del siglo XIX y algunos del XVIII, hacen referencia a que el uso de carne vacuno era muy alto por la baratura de la carne, y que a la inversa de lo que ocurría en Europa era comida de todo el mundo, aún por la gente de bajos recursos.

Hay testimonios de cuales eran los consumos en Europa: *“...Datos para Paris indican un promedio de consumo animal por cabeza entre 51 y 63 kilogramos de carne entre 1751 y 1854. Pero Paris es Paris. Lavoiossier estimaba un consumo en la capital de 70,6 kilogramos en 1739, pero el promedio de consumo para toda Francia en esa época era de 48,5 libras (cada libra 488 gramos, lo que hace 23,5 kilogramos), y los expertos piensan que es una dato optimista. El consumo anual en Hamburgo, (una ciudad que dependía de Dinamarca para el aprovisionamiento de carne) era en el siglo diez y ocho de 50 kilogramos de carne per capita. Aunque en realidad sólo incluye 20 kilogramos de carne fresca. Para toda Alemania, en el temprano siglo diez y nueve, el consumo era de menos de 20 kilogramos por cabeza y por año. El hecho esencial es la desigualdad entre el consumo en ciudad y otras áreas (Paris, por ejemplo, estaba privilegiada para 1851), entre pueblos y el área rural. En el siglo XIX, en 1829, se observa algo rotundo en Francia, los pobres y pequeños campesinos comían carne, y sólo carne salada, no más de una vez por semana...”* (Braudel 1991:196)⁶

⁶ Traducción del inglés del autor

Frente a estas cifras el hecho de comer carne vacuna en Buenos Aires era una fiesta para los viajeros que visitaban la ciudad. Aún en 1868, Richard Burton, que visitaba una colonia inglesa en Entre Ríos, observa con asombro: “... *Se habían alimentado diariamente con carne que en Inglaterra verían con suerte sólo los domingos..*” (Burton 1988:129-130).

Aunque otros, como es el caso de un viajero francés, Isabelle en 1830, considera que la cena servida en el hotel en que se alojaba, era de una abundancia tal de carne vacuna, poco más de 35 kilos para unos 30 comensales de igual nacionalidad, considerándolo casi una grosería que quitaba el apetito (Isabelle 1943:174-180). No era el ingrediente, era la cantidad y la forma de cocinarla lo que chocaba a paladares acostumbrados a otras recetas.

Para que tengamos un parámetro comparativo del consumo de carne vacuna tomaremos un dato de fin de siglo XIX⁷ y de los consumos actuales (Cámara Industria y Comercio de la Carne de la República Argentina Cicera. *En Diario La Nación Sección comercia 01 12.03*)

Año	Kilos anuales per capita
1882	113,2
2001	63,9
2002	59,6
2003	61
2004	68 ⁸

Pero el consumo que hasta 1852 se mantecía en cifras altas, en 1882 era menos de la mitad. Habían sobrevivido cambios profundos.

No obstante los datos de consumo alto, hay que preguntarse si toda la carne era realmente consumida por los habitantes de Buenos Aires. Hay información que dice que también la carne era para alimentar los animales.

⁷ Obtenido de Hernández, una matanza de 20.000 vacunos mensuales para 1882 (1953:214) y una población estimada de 500.000 habitantes

⁸ De éstos 62 se consumen en el hogar y 6 fuera de casa. Dato del diario Clarín del 30.04.05



PATIO PORTEÑO (P. Pueyrredón c. 1850)

Para las aves hay muchos testimonios al respecto. Head en 1825 dice que las aves son malísimas porque se alimentan de carne cruda (*Head 1920:183*); para la misma época otro inglés dice que no sólo comían carne sino que cuando se les da en Buenos Aires cereal no lo aceptaban (*Cinco años..., 1962:102*). Incluso en la iconografía de Pueyrredón en su cuadro “Patio Porteño” c. 1850, se observa como se les da carne a las gallinas (*Luna F.; R. Amigo y P. Giunta*).

Entre otras observaciones Guillepie menciona que los cerdos en una estancia de Areco eran alimentados con carne vacuna (*Guilliespi 1920*). Head y un inglés en cinco años comentan que los cerdos eran carnívoros. Las iconografías de los mataderos de Buenos Aires de 1817 a 1850, muestran la presencia de cerdos.

Otro punto a considerar es que la carne durante mucho tiempo y hasta inicios del siglo XIX se vendía en trozos grandes, por cuartos, lo que significaba que aún cuando se repartiera, había mucha carne para utilizar y para tirar, más en el verano cuando el calor hacía más difícil la conservación. Por ello es que en los siglos XVII y hasta mediados del XVIII en el verano se carneaba tres veces por semana, para bajar a dos en el invierno. Cuánto de lo consumido *per capita* que hemos obtenido,

era para uso humano y cuánto para animales o desperdicio no lo sabemos, y es difícil de estimar, pero aún cuando se suponga que la mitad no era para ingrediente de la cocina, las cifras siguen siendo altas.

Sin duda que en lo referente a consumo, se han producido cambios importantes a fines del siglo, pero de todos modos la Argentina es el primer consumidor de carne vacuna en el mundo, aunque no en los niveles que hemos anotado en el pasado. Por cierto que hay mucho para decir sobre esto, en especial a nivel de la forma de coner la carne, aspecto que consideraremos más adelante.

Otros ingredientes para la cocina

Veanos que otros ingredientes entraban en la alimentación, además de los ya mencionados. De nuevo recurrimos a Acarete Du Biscay, que para 1657 observa y cuenta: “...*Hay también numerosos avestruces que andan en tropillas como el ganado, y aún cuando su carne es buena, nadie sino los salvajes comen de ella. Hacen paraguas de sus plumas, que son muy cómodos para el sol. Sus huevos son buenos y todos comen de ellos, aun cuando se dice que son indigestos...*” /168/ (Acarete 1867:18)

“...;y detrás de las casas grandes huertas, llenas de naranjos, limoneros, higueras, manzanos, peras y otros árboles frutales, con legumbres en abundancia como coles, cebollas, ajos, lechugas, alberjas (sic) y habas; sus melones especialmente son excelentes, pues la tierra es muy fértil y buena; viven muy cómodamente, y á excepción del vino que es algo caro, tienen toda clase de alimentos en abundancia, como carne de vaca y ternera, de carnero y de venado, liebre, gallina, patos, gansos silvestres, perdices, pichones, tortugas y aves de caza de toda especie, y tan baratas que pueden comprarse perdices a un penique cada una, y las demás en proporción...” (Acarete 1867:18)

Como ya se comentó aparecen animales de caza entre los mamíferos como el venado y la liebre, que probablemente es una mala traducción, porque este animal es introducido casi a fines del siglo XIX⁹. Probablemente se refiere a vizcachas. Todavía hacia 1826 un

⁹ En la Argentina fue introducida por primera vez en 1888 por el Sr. Woeltje Tietjen, en la estancia la Hansa, cerca de Cañada de Gomez, provincia de Santa Fe, con miras a su futura caza deportiva. Años más tarde, en 1896 o 1897, el Sr. Sulpicio Gómez introdujo liebres

viajero comenta que se cazaban “ciervos y liebres”, y que éstas eran casi el doble de las europeas, pesando entre siete y doce kilos y de carne muy succulenta (*Deauville 1983:133-134*). La vizcacha, se comía en el siglo XIX en Buenos Aires, aunque ocasionalmente, aspecto de lo cual da prueba la arqueología, pues en pocos sitios tuvimos esta presencia. En la zona rural era desdeñada por los gauchos, cosa que comenta Hudson para mediados del siglo XIX, aunque él sostiene que la carne era excelente y que la prefería al conejo (*Hudson 1999:72*).

Otra variante alimenticia eran las aves de caza como las perdices, gansos, patos y pichones (de paloma) Al efecto, Miers para 1819 menciona que las palomas, cuyos pichones tenía mucha aceptación, provenían de lo que era en aquel entonces el villorio de Morón (*Miers 1968:26*).

Existen otras volátiles silvestres que se consumían como los pichones de loro y lechuza, considerados por Mansilla como “bocado de cardenal” (*Mansilla 1955:212*) Otra evidencia de consumo de pajaritos es la del siglo XVIII, obtenida hacia en la libreta de gastos diarios del tesorero Don Damian Castro del obispo de la diócesis de Buenos Aires Don Manuel de Azamar y Rramírez (*Archivo General de la Nación Sala XII 21/10/4*).

De todas estas aves tenemos bastante evidencia arqueológica en los sitios que se han trabajado tanto en la ciudad de Buenos Aires como en San Isidro.

En cuanto a huevos de ñandú hay clara evidencia, tanto en testimonios escritos como arqueológico de su utilización, que se vendían en la época de postura de esta ave¹⁰. Los de gallina no eran baratos y solían escasear, a tal punto que el Cabildo más de una vez tuvo que poner precio a los huevos pues había gran mortandad de gallinas. El registro arqueológico evidencia cáscaras de huevos que pudieron ser tanto de gallinas como de patos.

Es interesante la mención de Acarete en lo referente a las tortugas, un animal que nunca apareció en el testimonio arqueológico, ni tampoco es mencionada en otros testimonios escritos, aunque su

provenientes de Austria o Francia, las cuales liberó en su campo en las inmediaciones de Tandil, provincia de Buenos Aires. (*Navas 1987:14-15*)

¹⁰ Esto es a fin de año, por lo general de octubre a diciembre.

presencia es actual, ya que es posible verlas en la desembocadura del arroyo Vega y en la Reserva Ecológica de la Costanera Sur. Quizá sólo se consumió en los primeros tiempos de la vida de la ciudad.

Acarete no menciona peludo y mulita, pero hay que tener en cuenta que estos animales aparecían en el mercado en determinadas estaciones, como ha comentado D'Orbigny para 1827 (*D'Orbigny T.II 1945:492*) además de otros viajeros del siglo XIX. Lo hemos hallado en sitios arqueológicos en Buenos Aires, pero como de utilización ocasional. También en este sentido hemos hallado restos de nutria (*Myocastor coipus*) y cuis (*Cavia aperea*).

Aunque hemos dicho que nuestra investigación está referida a las carnes de cualquier tipo, por la evidencia ósea que nos permite trabajar sobre el punto, sin duda que también los vegetales fueron ingredientes importantes en las comidas. Pero se trata de restos orgánicos que desaparecen con cierta facilidad del registro arqueológico, y por ello su presencia en los sitios por lo general es escasa o nula.

Recordemos que Acarete menciona que para mediados del siglo XVII en el mercado se vendían verduras como repollos, cebollas, ajos, lechugas, arvejas y habas. Además de frutas como durazneros, naranjos, limoneros, higueras, manzanos, perales y otros árboles frutales. Todos estos vegetales provenían de las chacras cercanas a Buenos Aires.

En algunos sitios de la ciudad de Buenos Aires se han hallado algunos pocos restos vegetales, en particular carozos de durazno y alguna semilla de cucurbitácea. La excepción la constituye la excavación de la casa Alfaro (familia de clase alta), situada en San Isidro, donde se dieron condiciones excepcionales de conservación de restos orgánicos, entre los cuales se incluyen los vegetales, por ello puede servir para conocer por esta vía que vegetales se consumían, aunque recordemos que no se trata de un sitio de la porteña Buenos Aires, y además hablamos de la segunda mitad del siglo XIX en ese sitio de San Isidro. En él se rescataron una gran cantidad de semillas y cáscaras de zapallo, alguna chaucha de arveja y maní. En cuanto a frutas hallamos fuerte evidencia de durazno, uvas, semillas de melón, sandía y algunas de ciruela.

Otros productos que entraban en las compras habituales como ingredientes de la cocina, eran sal, pan, porotos, garbanzos, azúcar y

harina que no eran baratos como ya hemos podido apreciar en las tablas vistas, salvo la sal. En cambio la grasa, con la cual se cocinaba, era barata. El aceite proveniente de oleaginosas recién se consume a fines del siglo XIX, por lo tanto cuando se habla de aceite era de oliva.

CAPITULO V

La preservación de la carne y otros alimentos

La preservación de la carne en tiempos coloniales y en los post coloniales en buena parte del siglo XIX constituyó un problema, que se agravaba en el verano. Para paliar esta situación ya en los primeros años del siglo XVII el Cabildo solicita al abastecedor de turno, que la matanza se hiciera tres veces por semana, en lugar de las acostumbradas dos.

Dada la modalidad de cortes de venta grande, por lo general cuartos, determinó que el Cabildo decidiera para 1627 “... *que en arrendamiento de este año se considere: matar carne cada día, y la venta por mayor y menor, en cuartos enteros o medios cuartos y menos. Si las personas que quieran comprarla la debieran menester y así de entender regulando los pedazos de carne con la moneda que corre en la tierra porque los demás causa ahora inconvenientes lo cual propone al dicho gobernador por los calores que hace en verano y que llevando un cuarto de carnero se daña la carne obligándoles a hecharlas a los perros y no ay sal para poderla sustraerle el mal olor (AECBA, 1908 Tomo VI:252).*

Sin embargo sabemos que el criterio de cortes en cuartos siguió en pie hasta el siglo XIX inclusive.

Salaz podía ser otra estrategia de conservación, pero la sal no era tan barata como la carne e incluso solía escasear, como dicen las crónicas en particular para los siglos XVII y XVIII. Lo más barato era comprar carne aunque se tirase una parte. Quizá también no gustase la carne salada. Incluso no parece haberse consumido charque en Buenos Aires, por lo menos esto es lo que surge de los inventarios de pulpería (provenientes de testamentos) en Buenos Aires entre los años 1740 y 1830 (*Mayo 2000*), donde en ningún caso se menciona que se vendiera charque.

Los sótanos de las casas suelen servir para conservar mejor los alimentos, incluidas las carnes, pero las casas coloniales no tenían sótanos (*Schávelzon 1994*). Como excepción sí los tenía la casa del

Retiro del gobernador Agustín de Robles construida a mediados del siglo,(*Schávelzon com. personal*), pero estaba alejada del casco urbano, en lo que hoy precisamente se conoce como Retiro por esa construcción.

Mansilla que relata pormenores en sus memorias de la vida cotidiana en las primeras décadas del siglo XIX, dice que el buen vino se enterraba para conservarlo (*Mansilla 19 55:211.212*), en otras palabras, en su casa no había sótano. Los sótanos se incorporan en las construcciones muy avanzado el siglo XIX.

La táctica de conservación, como ya dijimos, era la de comprar los alimentos todos los días, como surge de las libretas de compra de gasto diario del tesorero Don Damian Castro del obispo de la diócesis de Buenos Aires Manuel de Azamar y Rramírez (*Archivo General de la Nación Sala XII 21/10/4*) y de la del Real Convictorio Carolino de Buenos Aires (*Salas 1965*).

No hubo solución para este problema, sólo la baratura de la carne, como hemos demostrado, permitía superarlo. El sobrante se tiró o alimentó animales. Los testimonios son elocuentes para los siglos XVIII y XIX: "... *Todos los perros, que son muchísimos, sin distinción de amo, están tan gordos que apenas se pueden mover, porque en la casa más pobre les sobra la carne.*" (*Concorlorcorvo 1946:45*)/1770/

"...*El alimento de casi todas las aves es carne de vaca, por la cual parecen sentir mucha inclinación. He observado que cuando se ofrecía a los pavos carne de vaca y trigo, prefieren la primera...*" (*Un inglés, Cinco años 1962:102*)/1825/

"*En un lugar donde tantos animales se alimentan de carne de vaca es lógico que el cerdo obtenga su parte. Este derroche sería codiciado por los pobres de la popular Europa...*" (*Un inglés, Cinco años... 1962:101*) y

"*Diariamente mataban seis novillos para los esclavos -tenían 80 negros- y doce durante las cosechas, además de uno para sus chanchos y gallinas*" (*Guillispie /1806/ 1920:108*).

El testimonio arqueológico de los restos óseos de Buenos Aires (*Silveira MS*), apoya el derroche. Estos presentan dos aspectos llamativos, muy pocas huellas de corte y de marcas de cánidos. Nuestra hipótesis es que la carne era tan abundante, que los cortes de carnicería

no llegaban al hueso pues retiraban la carne dejando parte de ella en él, en otras palabras no se llegaba hasta el hueso. Esto contrasta con las huellas de corte en otros sitios del hemisferio norte en el continente americano, donde la carne vacuna era un consumo de las clases mas adinerada, como es el caso de la ciudad de Boston en los siglos XVIII y XIX, donde los huesos hallados presentaban abundantes huellas de corte (*Landon 1996*).

El almacenamiento de la carne, que se compraba en cuartos y hasta la res entera debió tener un lugar en la casa. Esto crea la pregunta de cual era el espacio que se destinaba como despensa, aspecto del cual no hemos obtenido información.

Un punto que resaltamos, es que se desecaban alimentos para su mejor conservación. Esto ocurría con el zapallo, ciruelas y duraznos. Como dijimos el pescado también se secaba al sol para conservarlo, pero sin agregarle sal, pues esta no favorecía la conservación del mismo (*Sanchez de Labrador 1958:158*)

Otro dato interesante observado es que las sandías y melones se podían conservar como los orejones. El jesuita Sepp aconsejaba la forma y el tiempo en que debían recogerse para que no se malograsen y se conservaran bien (*Sepp 1971*).

Un dato curioso es que los alimentos solían colgarse de cordones azules por arriba de algún soporte, costumbre que tenía como propósito la conservación de los alimentos (*Cicherchia 1998:172-3*), aunque creemos que esto no debe haber contribuido mucho a la conservación de los mismos.

CAPITULO VII

MATADEROS

Los mataderos, o corrales como también se los llamaba (*Mansilla 1955:226*); estuvieron siempre muy cercanos a la ciudad colonial y post colonial.. Incluso en la actualidad se compra vacuno en pie, se faena y vende en el mercado de Liniers, es decir en plena ciudad De acuerdo a los testimonios el primer matadero se había instalado en 1589 y se encontraba dentro de la traza de la primer aldea.. El dato nos dice: "*...Varias fuentes de información histórica señalan a García Hernandez y a Juan de Garay como los creadores de corrales para el ganado en los terrenos que hoy son parte de la ciudad de Buenos Aires. Dichos corrales fueron habilitados en los años 1589 y 1590, utilizándose para ese fin el espacio comprendido por las actuales calles Rivadavia, Carlos Pellegrini, B. Mitre y Cerrito, es decir en lo que hoy es la avenida 9 de julio. Corría el año 1607 cuando el Cabildo de Buenos Aires dispuso construir su propio corral para vacas. El Regidor y fiel Ejecutivo eligió para ese fin un terreno de propiedad de D. Pedro Xerez, propietario de la manzana comprendida entre las actuales calles Rivadavia, Piedras. H. Yrigoyen y Chacabuco. El corral fue construido por el viejo sistema de paredes de barro y construido por prisioneros e indios mansos, bajo la dirección de D. Pedro Moyano. En el año 1614 se procedió a reparar el matadero, y cuatro años más tarde, en 1618, se proyectó rehacerlo, por cuenta de los matarifes.....*" (*Romero Aguirre 1857: 43-44-45-22*).

Hay otro testimonio de principios del siglo XVII: "*...Veamos el lugar donde se estableció el matadero. en 6 de julio de 1602 Ana Rodríguez testó en favor de la cofradía de N. Sra. de Rosario en el convento de Santo Domingo-, su casa lindante con ese convento, que ocupaba el solar de la esquina qu forman las actuales calles Defensa y Venezuela, en la manzana que comprendía la calles México y Bolívar. En este solar y casa se estableció el matadero a cargo del oferente Martín de Avila, en l año de su proposición de proveer carne a la ciudad..."* (*Cordero 1978:184*)

Estos tres mataderos en tan pocos años, no creo que indiquen la existencia de varios corrales simultáneos para la matanza, sino que son consecuencia de la modalidad de la licencia anual, donde cada matarife elegía el lugar de matanza que le convenía, ya adquiriendo o alquilando uno anterior, o haciendo uno nuevo. Lo cierto es que estos corrales de matanza estuvieron en la ciudad, como quien dice a la “vuelta de la esquina”.

En general en los AECBA, cuando se acuerda la licencia no se hace mención a su ubicación. Cuando se los menciona, sin ubicarlos, es para obligar a los matarifes a efectuar reparaciones. Esto hace difícil seguir una historia de la ubicación de los corrales, por lo menos en el siglo XVII.

A mediados del siglo XVIII, los matarifes que ofrecían el abasto pedían manzanas en el ejido para los corrales donde se efectuaría la matanza y que perdurarían mientras el matarife daba el abasto, es decir un año por lo regular. En algunos casos esto se concedió y en otros se negó el permiso (*en 1751 AECBA, Serie I, Libros XXVII, XXVIII Y XXV, Tomo III 1926:67-68 y en 1752 AECBA, Serie I, Libros XXVII, XXVIII Y XXV, Tomo III 1926:269*), pero nunca se determina ubicación.

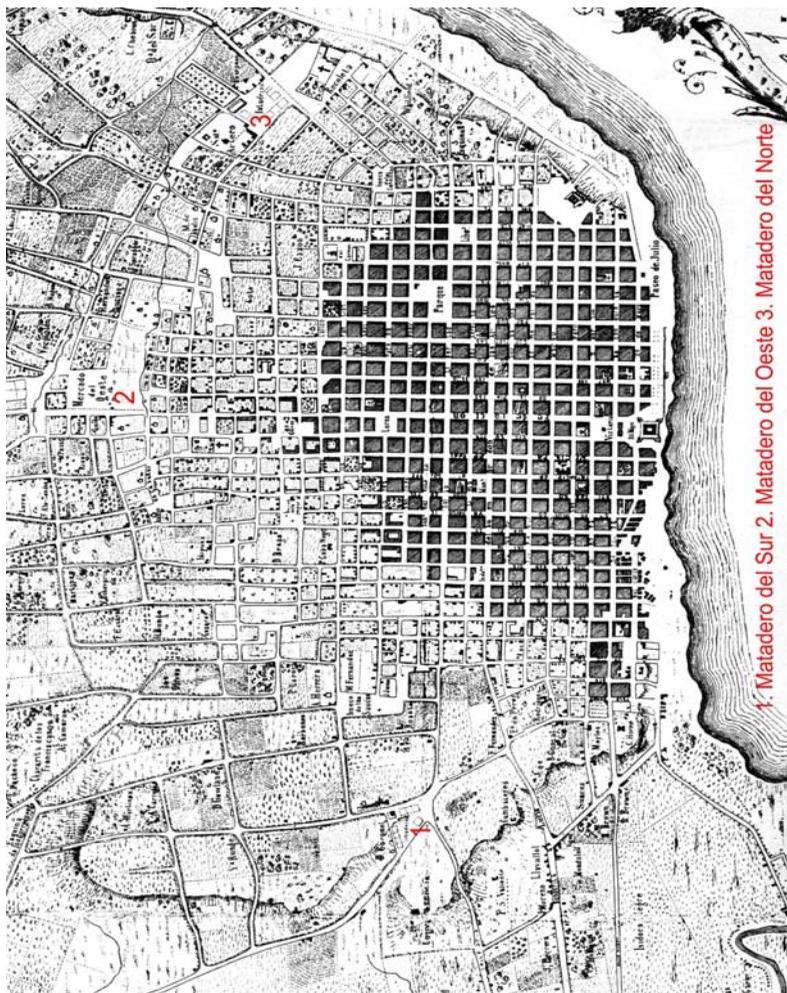
Para mediados del siglo XVIII, en 1741 concretamente, habrían cinco mataderos: “...*Reparten las reses en cinco corrales: dos en el Barrio/recio, otros dos que abastecen el alto de San Pedro. El ultimo el Vajo que llaman de fran (sic)...*” (*AECBA Serie II Tomo VIII Libro XIII y XIV 1930:468*).

No tenemos información para ubicarlos, aunque dos estarían cercanos a la Plaza Lezama, el del Vajo en algún sitio probablemente entre el Retiro y Recoleta y los otros dos no podemos situarlos. Un dato más preciso es del Fray Parras cuando en 1749 describe el del rincón de San Pedro (actual calle San Juan), uno de los que estaban cerca de la plaza Lezama probablemente (*Parra 1943:131*).

En 1775 se elabora un plan, consecuencia de las reformas borbónicas, en el que intervienen el virrey Vertiz, la Junta de Hacendados y el Cabildo, para tener mejor control de la higiene en los mataderos y evitar las pestilencias que provocaban los mismos, ya que se abandonan en el sitio de matanza los restos de la evisceración, que salvo el mondongo quedaban en el piso. Como consecuencia se mandan

destruir los corrales particulares y se pone en marcha la construcción de cuatro mataderos (*Aliata y Silvestri 1988:30*).

Durante las primeras décadas del siglo XIX quedaron tres de esos mataderos: el de Santo Domingo o del Sud, Recoleta o del Norte y Caricaburu o del Centro (*Aliata y Silvestri 1988:30*), que en el Reglamento de Corrales de Rosas de 1834 se denominan directamente del Norte, Sur y Oeste (*Benarós 1993:44*). En el plano de Sordeaux de 1859 están ubicados y los hemos marcado con una M.



PLANO DE SORDEAUX CON LOS MATADEROS MARCADOS

El del Sur, que había sufrido muchos cambios en las instalaciones, se mantuvo con el nombre de “San Cristóbal Sur”¹¹, pero en 1860 se decide clausurarlo, mudándose a nuevas instalaciones en el mismo barrio de Parque Patricios, denominándolo los “Nuevos Mataderos del Sur”¹². Las obras se demoraron pero para 1872 se instalan allí hasta 1901, tomando el nombre de “Corrales Viejos” en la etapa final (*Martín 197:14*). Finalmente el matadero es trasladado al sitio actual en el barrio de Mataderos (*Aliata y Silvestri 1988:38-41* y *Toulliard 1940:187*).

El matadero del oeste, en la plaza Miserere, es el primero en cerrarse pues hacia 1850 ya se había transformado en un mercado. En cambio perduró el de Recoleta junto con el del Sur hasta 1862 como consta en el plano de Solveyra. El de Recoleta estaba ubicado detrás del cementerio (*Toulliard 1940:174*), donde hoy se encuentra el complejo de Village Recoleta y se extendía bastante más allá. Probablemente hasta la plaza E. Mitre, entre las calles Cantilo, Pacheco de Melo y avenidas Las Heras y Puerredón, y creemos que la plaza¹³ es un relicto del matadero.

Como se aprecia los corrales ya no estuvieron más en el casco urbano inicial, se habían corrido al ejido de la ciudad, o muy cerca de él. Este proceso debe haberse iniciado ya a mediados del siglo XVII, pues la expansión de la ciudad hacia necesario el alejamiento para atenuar los olores que provenían del matadero y asimismo contar con el espacio necesario para las tareas de la matanza.

En cuanto a instalación los mataderos en tiempos coloniales y post coloniales, tenían sólo corrales donde se encerraba la hacienda, y una extensión libre en su alrededor, donde se liberaban los vacunos para la matanza. Además para el siglo XIX, y quizá antes, una construcción precaria –un rancho- para el juez de corrales.

¹¹ Estaba en la intersección de las actuales avenidas Caseros y avenida Amancio Alcorta, actual Plaza España, antes de Los Inválidos (*Martín 1971:11*).

¹² Estaba en la avenida Caseros entre las calles Montegudo y Almafuerte ocupando poco más de 12 manzanas. (*op.cit. 1971:12*)

¹³ La arq. Alicia Novack historiadora de la ciudad de Buenos Aires sostiene lo mismo (*com.pers.*).

En el siglo XVII los corrales se construían con paredes de barro (*Romero Aguirre 1857: 43-44-45-229*), esto es de tapia, lo que los hacía precarios pues las lluvias lo deterioraban rápidamente. Los continuos reclamos del Cabildo para que los matarifes los reparen son prueba de ello. A partir de mediados de ese siglo no aparecen más reclamos, quizá porque se construyeron con materiales más resistentes. Carecemos de información para el siglo XVIII, en cambio sí la hay para el XIX. Lo más común eran las cercas de postes de madera resistentes, reforzadas con dos tiras transversales, una alta y otra baja, una versión del conocido corral a “palo de pique”. como muestra siempre la iconografía del siglo, una buena fuente para el tema. Una variante para el refuerzo es el uso de tiras de cuero en lugar de madera. También se menciona que alguno se construyó con tiras de cañas o tunas, como consta en 1852 (*Skogman 1942:72-73*).

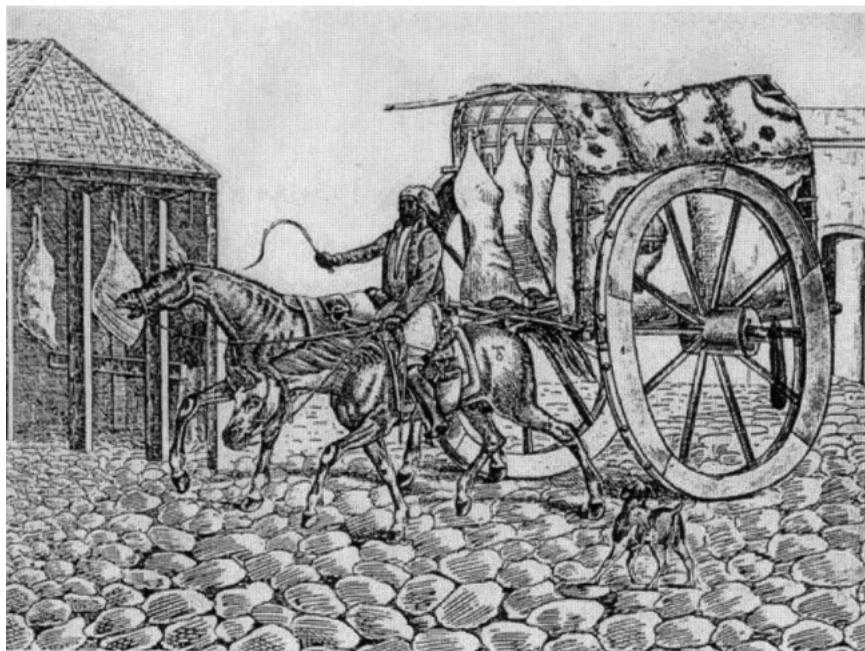
La iconografía no sólo muestra escenas pintorescas, también nos ha dejado información para hacer una lectura de la ocupación del espacio, de las construcciones como hemos comentado, de las actividades e incluso proyecciones de éstas. El caso del matadero de Santo Domingo o del Sur, es un buen ejemplo. En abril de 1817 Emerex Vidal (véase ilustración) eligió este matadero para una acuarela, en el dibujo se aprecia un costado del corral y dos gauchos en la tarea de faenar dos novillos a pleno campo. Incluso se observa que trozaban con hacha, aspecto que destacamos en la ilustración. En el entorno se pueden ver carretas y un rancho, éste probablemente era el del “Juez de corrales”. En 1832 Pellegrini pinta una acuarela del mismo matadero (véase ilustración), donde se observa en detalle el cerco de los corrales, a varios gauchos faenando, 5 carretas y la casilla del juez. (*Del Carril y Aguirre Saravia 1882:210*). La litografía de Bacle c. 1834 (véase ilustración), que estimamos del mismo matadero, muestra detalles como los refuerzos transversales de madera en la parte baja y alta del cerco de madera, cuatro puertas de acceso o salida y subdivisiones internas, que ocupaban aproximadamente una hectárea. También hay un rancho que puede ser el del juez y una edificación con palenques que puede ser una pulpería (*Moore 1945:96*). Esto último queda evidenciado en la litografía de c.1842 (véase ilustración) de Pellegrini, pues el edificio con alguna mejoras al frente es el mismo.



MATADERO DEL SUR (Acuarela de 1817 de e. Vidal)



MATADERO DEL SUR (según litografía de Pellegrini c. 1842)



VENDEDOR DE CARNE (Bacle 1832)

Tiene una leyenda en la pared en lo alto que dice “Viva el Chaleco Colorado”, probablemente el nombre de la pulpería. La escena presenta con más detalles lo mismo de 1832, aunque la orientación desde donde se dibujó ha cambiado y por ello la casilla del juez queda tapada por la pulpería (*Del Carril y Aguirre Saravia 1882:210*). Los jueces de los corrales tenían un control muy amplio en las actividades imponiendo multas a abastecedores y peones que violaran las disposiciones, como queda evidenciado en el Reglamento de los Corrales promulgado por Rosas en 1834 (*Benarós 1993:45*).

Estas instalaciones simples se mantuvieron sin grandes mejoras a lo largo del tiempo, sólo con mayor espacio, dada la cantidad en incremento de ganado que se faenaba a medida que la ciudad crecía. Esto se aprecia en los planos de Buenos Aires para los mataderos del Sur y Recoleta que tenían más corrales en las instalaciones, cosa observada también en 1850 por Hudson y que se aprecia también en una foto del matadero de la Convalecencia o del Sur (*Toulliard 1940, Hudson 1999:244-245 y Martín 1971:5*). La modernización con

instalaciones más acordes a una matanza controlada e higiénica, recién se realiza en el último cuarto del siglo XIX. Un detalle para observar en la iconografía es que siempre en los mataderos hay carretas cercanas, que eran las que se encargaban del transporte para el abasto de la ciudad y por supuesto cerdos y aves que carroñeaban a su antojo.

No tenemos testimonios que nos detallen de como se efectuaba la matanza de los vacunos en los mataderos en el siglo XVII, recién para 1749 el Fray Parras nos describe un matadero cercano a Buenos Aires, en el rincón de San Pedro (actual calle San Juan), donde la matanza se efectuó en la misma forma que setenta años más tarde nos describen varios autores (*Parra 1943:131*).

Uno de éstos, de 1826, que juzgamos de interés transcribir, nos dice: "*...En los suburbios de Buenos Aires hay dos mataderos. Llama la atención que, mientras en España, el sistema de sacrificar los novillos se señala por su humanidad, y ha sido recomendado como digno de imitación, el modo de matar el ganado que tienen los españoles y sus descendientes en Buenos Aires, son completamente distintos. Los españoles de España le clavan el cuchillo al animal entre las vértebras del cuello, de manera que dividen el espinazo con científica precisión y la víctima cae instantáneamente muerta, al parecer ajena a todo sufrimiento. En Buenos Aires se ponen las bestias en grandes corrales y son sacadas de ahí, arréandolas, una a una, según se hace necesario, y una vez enlazadas y en seguridad, se les desjarreta y caen al suelo bramando; entonces las deguellan; luego les sacan el cuero y las decuartizan con hachas en tres masas longitudinales, la cabeza, el hígado y los desechos, mezclados al barro y el polvo del suelo, quedan para las pjaras de cerdos y las bandadas de aves que están siempre a la espera del banquete...*" (*Beaumont 1957:113-114*).

Para 1825 Head ha dejado una descripción del matadero del oeste, donde la matanza se efectuaba de la misma manera, aunque dá detalles de los corrales, tales como que tenían muchos bretes con tranqueras en cada uno de éstos. Al son de una campana se abrían las tranqueras de los bretes y salían los animales para su destino final. También hace notar la existencia de pjaras de cerdos y de aves carroñeras que identifica como gaviotas (*Head 1920:38-39*)

Una variante en la matanza es descrita hacia 1838: "*...Pero volvamos al mercado de vacunos. Completadas las compras, las vacas*

son soltadas .del corral de a dos y de a tres a la vez. Se lanzaban hacia afuera al galope, las cabezas gachas, y las colas estiradas o enroscadas sobre el lomo, en prueba de regocijo por haber obtenido nuevamente una corta libertad. En un instante los hábiles cazadores se lanzaban como flechas tras ellos, en sus bien adiestrados caballos, el ancho lazo corredizo revoleando alrededor de sus cabezas con una puntería tan infalible que raramente erraban a sus vistimas, enlazadas por los cuernos o las patas, y aveces solamente por la cola. La lucha termina pronto, pues al caballo se lo hace girar sobre sí y arrastra al cautivo a tierra. Entonces un hombre de a pie se acerca y le corta los tendones del pernil, de modo que le impida levantarse nuevamente. Luego se corta la traquea, y la bestia se desangra rápidamente hasta morir. Una repetición de escenas similares se llevan a cabo con el resto del ganado, al que se ha largado en rápida sucesión, de varios a la vez. Entonces son cuereados y cortados sobre el terreno, en un espacio de tiempo increíblemente corto. Los trozos de carne se apilan sin orden en grandes carros traídos al matadero para ese propósito, y son conducidos a los domicilios de los diversos compradores. Muchos trozos exquisitos se caen del carro por el camino, sin ser notados... " (Campbell Scarlet 1957:47) .

Las escenas, tanto por la iconografía, los relatos e incluso la literatura¹⁴ dan un cuadro al aire libre de gran violencia, con las corridas para desjarretar y matar los animales, sangre, perros y cerdos carroñeros, aves de rapiña y poca, muy poca higiene. Queda en claro de estos testimonios que el descuartizamiento se efectuaba en forma muy sumaria, con hacha, que a lo sumo daban como resultado tres o cuatro grandes trozos, y en ello coinciden todos los observadores. (Schidtmeyer 1947:153 (/1820/); Beaumont 1957: 114 /1822-1823/; Mac Cann 1939:146) /1847 y Skogman 1942:72 /1851-1853).

Esta es una información importante, pues nos indica que hasta mediados del siglo XIX, aún se troza en Buenos Aires con hacha. En la litografía de 1917 de Emerex Vidal del Matadero del Sur (ver la ilustración al respecto) se puede observar como uno de los peones está cortando con un hacha de mango corto, en pleno campo donde la res fue sacrificada. El serrucho manual viene en las próximas décadas y el

¹⁴ .”El Matadero” de Echeverría

eléctrico con los frigoríficos que se instalan a fines del siglo, pues ya para 1885 se construyó uno en Avellaneda, aunque para exportar carnes ovinas en un principio. (*Liceaga 1952:20*).

El dato que surge de la información arqueológica, coinciden plenamente con el testimonio escrito pues nos indican que hasta bien avanzado el siglo XIX, un poco más de la mitad del mismo, los cortes se practicaban con hacha. La prueba es que las vértebras siempre aparecen enteras. La próxima etapa fue el corte con aserrucho manual, que parece haberse prolongado hasta comienzos del siglo XX, momento en que aparecen las reses cortadas por la mitad (aspecto que se aprecia en las vértebras). Cuando las carnicerías minoristas de Buenos Aires comenzaron a usar la sierra eléctrica, es un dato que aún no hemos podido registrar. Estos tipos de cortes nos suministran una cronología para los conjuntos óseos que examinamos.

CAPITULO VIII

MERCADOS PULPERIAS Y VENEDORES AMBULANTES

Veamos como fue la provisión de los alimentos, es decir como fue la red minorista que proveía a los porteños. Se utilizaron tres vías:

1. los mercados públicos situados en plazas o “huecos”
2. las pulperías
3. los vendedores ambulantes

Mercados públicos

Ya nos hemos referido en parte sobre los mercados, así que en este capítulo continuaremos con el tema. Como en toda actividad el Cabildo también tuvo ingerencia en los mercados, el primer dato hallado es un acuerdo del Cabildo (AEC 17.05.1768), donde se dispuso que a raíz del aumento de población, y ya que buena parte de ella estaba alejada de la plaza mercado del fuerte, se hacía necesario abrir otras plazas mercados en los “barrios”. Fueron tres, las de Monserrat, Amarita y Lorca, a la vez que se señalaba la necesidad de mercados de Recoba, paso previo al “mercado-edificio”, pero para los tres previstos ordenaba que se construyeran corredores fijos o portátiles para los vendedores y compradores. También en forma indirecta nos hace conocer que el mercado hasta entonces era el del Fuerte.

Finalmente fueron cuatro las que surgieron. Estaban ubicadas en el Alto de las Carretas (hoy Plaza Dorrego) ya existente en 1586; la plazuela de San Nicolás (c.1730), la Plaza de la Concepción (c.1740) y el de la Plaza chica de Santo Domingo (c.1780) (*Rodriguez y Berjman 1995:24*).

En 1786 a raíz de las reformas borbónicas, tanto en Buenos Aires, como en Córdoba y otras regiones, se legisló sobre las condiciones en las que se debían vender los productos alimenticios en los mercados. Se trataba de conseguir mejores condiciones de

salubridad y de controlar las pesas y medidas. Respecto a este punto en los AEC se refieren constantemente al tema y a las muchas inspecciones que se decretaban, lo que conlleva la sospecha que los comerciantes eran muy propensos a trampear con pesos y medidas.

Esta política reconocía su origen en las modificaciones introducidas por la administración, tendientes a ordenar la vida urbana. También se fijaron horarios y la duración de la venta en las ferias que normalmente se ubicaban en una plaza o la plaza mayor, en donde funcionaba bajo una recova. Los puntos terminales de las carretas y arrias servían también de lugar de venta de los productos que transportaban.

Periódicamente, las autoridades del Cabildo visitaban las pulperías y otros comercios con la finalidad de verificar el cumplimiento de las prescripciones sobre pesas y medidas y también para cobrar impuestos. El sector comercial era el principal contribuyente y todo desplazamiento de mercaderías debía pagar impuestos. Son abundantes los bandos del gobernador de Buenos Aires disponiendo esas medidas. Veamos un ejemplo: *“... El gobernador de Buenos Aires Francisco Bucarelli emitió un bando el 3 de noviembre de 1766, ordenando que los pulperos y revendedores compraran la mercadería en la plaza luego de las cuatro horas reglamentarias para el abasto de la ciudad. Esta medida tendía sin duda, a no interferir el trato directo entre productores/vendedores y compradores en la feria y a que los que concurrían a vender pudieran comerciar sus remanentes con los revendedores*

La preocupación por concentrar el comercio en una zona determinada tenía la finalidad de ordenar esas actividades y de facilitar el control de las pesas y medidas y la calidad de los alimentos que se vendían, consiguiendo además que los comerciantes pagasen sus impuestos y no alteraran las condiciones de venta. El “fiel ejecutor” y otras autoridades del Cabildo vigilaran que se cumplieran las ordenanzas establecidas.... “(Arcondo 2002:108-109).

Una información de 1790, nos aclara de cómo funcionaba el mercado del Fuerte, en lo que se refiere al control que se ejercía. En una casita, quizá restos de las construcciones de los jesuitas del siglo XVII, y que se aprecian en la acuarela de Emerex Vidal de 1817 del Mercado del Fuerte se encontraba un funcionario, “el fiel ejecutor”, que

tenía funciones de policía del mercado. El arreglaba las disputas y controlaba la calidad de lo que se vendía. Era un servicio gratuito que estaba en manos de algunos de los vecinos distinguidos de la ciudad y que designaba el Cabildo (*Sanchez 1968:14*).

Vale la pena conocer como eran los mercados: Ya hemos registrado lo observado por Acarete de Biscay en 1657, pero debemos saltar al siglo XIX para hallar buenas descripciones de los mismos. Son muchos los que han dejado testimonio, entre otros Wilde (*1960:31*), King (*1921:179*), Haigh (*1949:26*), Mac Cann (*1939:145-146*). Pero es quizá D'Orbigny en 1827 el que ha dejado la mejor imagen del mercado de la Plaza del Fuerte. Veamos lo que observó: *"... los comerciantes del mercado; éstos no pagan patente y su contribución consiste en una suma que percibe diariamente la policía encargado de vigilarlo. Es allí, donde los carniceros, después de haber adquirido el derecho de matanza en el matadero, llevan sus carretadas de carne, que solamente allí venden, porque no hay carnicería en la ciudad misma, aunque la carne sea de primera necesidad, puesto que reemplaza al pan en nuestra Europa. Allí también van a ofrecerse los artículos de toda especie producidos en el país; gran número de carretas transportan el pescado; a caballo se llevan los huevos y las aves en abundancia, la caza que los cazadores de profesión traen del campo; todo el año, y sobre todo en invierno, se ve tal cantidad de todas las especies de ánades, de tinamus o perdices, que asombra que sea posible comer en tal cantidad, así como pajaritos, tales como el chorlito militar, las limosnas, Ara patagones, etc., van en bandadas que se pueden matar al vuelo. Figuran también toda clase de tatús, pero solamente en invierno, porque esos animales, lo mismo que los pájaros, se alejan o desaparecen de los alrededores de Buenos Aires, a medida que la población conquista los desiertos. Es interesante ver el mercado, tanto por la diversidad de objetos que en él se encuentran, como por las pocas comodidades de que gozan los minoristas, que en su mayoría, colocan sus mercaderías sobre el suelo "* (*D'Orbigny T.II 1945:492*).

Estaba bien provisto, aunque las condiciones de higiene estaban lejos de cumplir mínimamente lo que hoy conocemos. Se vendía de todo y para todos los gustos, incluso lo que estaba prohibido, por ejemplo los cuchillos de media vara que se ofrecían a sólo 7 reales (*Gutiérrez y Berjman 1995:25 y Sanchez Sívori.1985*).

Era pintoresco no sólo por todo lo que se ofrecía y voceaba sino porque además se solían producir grescas colosales entre las vendedoras afro que vendía comida y cigarros, y los carreteros que vendían en el

mercado, y que por lo general solían terminar con un feroz cogotazo y una cortada de trenzas a las mujeres (*Batolla, 1908:17 y 18*).

Las pulperías

Otro negocio de ventas de artículos comestibles fueron las pulperías. Estas, más allá de la imagen casi un estereotipo del lugar donde los gauchos se reunían a beber, jugar a las cartas y mantener duelos casi siempre mortales a facón, en realidad cumplían funciones de negocios minoristas que vendían muchos productos. En un trabajo realizado sobre las pulperías en Buenos Aires entre 1740 y 1830 nos asombramos de cual fue el papel que jugaron las pulperías en el Buenos Aires pre y post colonial inmediato (*Mayo 2000*).

Se trabajó sobre inventarios de testamentos y de allí surge con claridad que las pulperías eran los super mercados del pasado. Sinó veamos que artículos vendían: una gran variedad de bebidas alcohólicas que abarcaba aguardientes, anís, anisette, cañas, cerveza, licores, ron, vinos diversos e incluso una bebida no alcohólica que era el refresco de los porteños similar a las gaseosas de hoy en día: el jugo agrio de naranja. Variedad de comestibles y especias de todo tipo salvo carne y aves; pero se vendía también ropa y artículos de vestir, telas, artículos de mercería y tocador, tabaco y cigarrillos, lumbre y combustible, alumbre, vajillas, cuchillos, trastos de cocina, aperos de montar, artículos agrícolas, herramientas de ferretería y varios entre los que se destacan las guitarras, anzuelos, cañas de pescar, juegos de bochas, balas, pólvora, rosarios, ataúdes y libros e incluso algo de repostería tal como. roscas, tortas y tortitas. Los registros han demostrado que se vendían 145 artículos (*Mayo et al 2000*).

Estaban en todos los barrios y fueron creciendo a medida que la densidad de la población aumentaba, aunque también sufrieron las crisis económicas que tuvieron los porteños. La ubicación ideal de la pulpería era la esquina, al punto que se llegó a llamarlas “esquinas”. La esquina aseguraba captar clientes en cuatro direcciones (*Mayo Miranda y Cabrejas 2000: 13-14*).

Todos, pobres y ricos, eran parroquianos de las pulperías. Por cierto que la “gente bien” no iba a hacer las compras, tenían esclavos o chicos mandaderos para hacerlas. Las señoras “bien”, pero venidas a

menos, hacían sus compras al atardecer, con las sombras, escondiendo las mismas en las capas. Pero el atardecer era desde ya la hora de los clientes bebedores, que luego de sus tareas diarias, solían tomarse su copita, tocar y cantar alguna copla con la guitarra que muchas veces era proporcionada por el propio pulpero (*Mayo Miranda y Cabrejas 2000: 22-23*).

Las ilustraciones que acompañan este trabajo muestran precisamente dos pulperías que están en esquinas, con la doble puerta que da a dos esquinas, con una puerta característica de la arquitectura de época colonial. En una hay en la vereda una vendedora afro de masitas dulces, es una litografía coloreada de Isola del año 1844 (*Del Carril 1964: lámina CXXIII*).

Hay pulperías que perduraron en el recuerdo, como el caso de la de Maldonado, que se encontraba en la actual Avenida. San Fe muy cerca del puente Pacífico. Era el único lugar donde se podía comprar el primer queso de Buenos Aires que tuvo marca propia, los quesillos de Maldonado, hechos con leche de vaca. (*Ducrot 1998:60-61*).

En las estrategias de venta, o marketing, como se dice ahora, había dos que fueron fundamentales, “el fiado” y “la yapa”, al que se agregaban los descuentos. Pero el fiado era el punto crucial del éxito o fracaso de la pulpería. Si no se “fiaba bien” se iba a la quiebra.

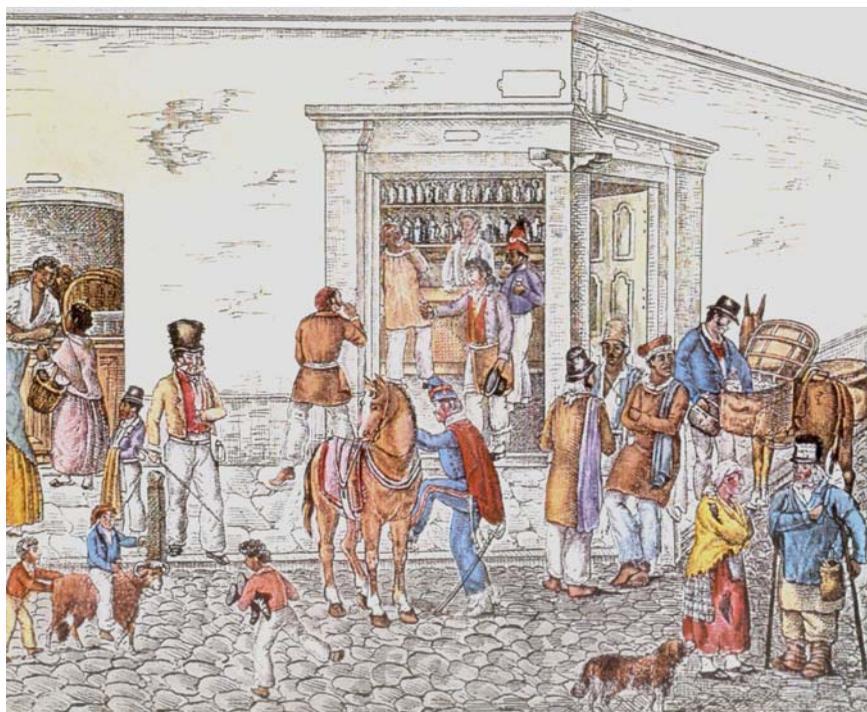
La pulpería, en alguna medida, se proyectó al siglo XX convertida en almacén y despacho de bebidas con el característico mostrador de estaño. Conservó, por lo general, el punto de ubicación esquinero. Tenían doble entrada, una para el almacén y otra para el despacho de bebidas y café donde había mesas y sillas para jugar a las cartas, y donde el vaso de vino o caña era lo habitual para los parroquianos, aunque también se solía dar de comer. Perduraron hasta bien entrado el siglo XX, hoy con el supermercado o el super mercadito, están en extinción, además los sedientos de estos tiempos toman otras bebidas alcohólicas en otros lugares y hasta se ha popularizado, por cierto que para parroquianos de cierto nivel, la llamada “*happy hour*”, al atardecer y con rebaja.

Como se aprecia las pulperías no tenían nada que envidiar a un supermercado actual, y no precisamente a los comunes sino a los que venden de todo. Quizá no todos vendían la variedad que mencionamos,

pero sí que eran una mezcla de tienda de comestible, mercería, menaje y ferretería.

Vendedores ambulantes

Cabe destacar que las esquinas se convirtieron en habituales paraderos de carniceros, panaderos y verduleros, quienes atendían desde carretas repletas de mercaderías. Además estaban los vendedores callejeros que recorrían las calles voceando sus productos. Las calles de la ciudad eran recorridas sin cansancio por esclavos que trabajaban de aguateros, sin los cuales los porteños no hubiesen podido contar con dicho líquido y tan vital elemento. Muchos hogares, y sobre todo las tabernas y fondas, no recurrían a los aguateros minoristas sino que una vez por semana recibían a domicilio enormes barriles cargando el agua en recipientes al efecto.



PULPERIA (Acuarela de Bacle c. 1834)



PULPERIA (Acuarela de Isola c. 1844)

Existían otros vendedores, generalmente morenos o morenas, que vendían diversos alimentos como los pescados, pasteles, empanadas, tortas y dulces, mazamorra, duraznos, pelones, verduras, aceitunas, leche y pan e incluso los que llevaban productos a domicilio como los lecheros por ejemplo. Mansilla en sus memorias dedica un párrafo a los vendedores ambulantes, dedicando dicha la mención a lo que voceaban, así decían: “*Llora niño. Que no llora no mama. ¡Alfajore, dulci, leche ¡Llorá, niño! ¡Mazamorra! ¡Leche gorda!...*” (Mansilla 1955:133).

En las ilustraciones de la iconografía del siglo XIX tenemos a vendedores de pavos, pan y lechones que acudían a la plaza del Fuerte, El de leche ramblante, como el del carro aguatero.

Ubicados en la Recova Nueva y Vieja había puestos de venta, pero dedicados a la comercialización de telas, chucherías y mercería en general, eran en particular puestos de ventas móviles, denominadas las “bandolas”, a cuyos vendedores se los llamaba bandoleros. Les estaba prohibida la venta de comida por resolución del Cabildo, cláusula que casi seguro no acataban. En una acuarela de Pellegrini de 1820 se puede apreciar como eran esos puestos de venta (*Del Carril 1964: lámina LXIII*).

Finalmente quedan los simpáticos y muy visitados tambos de principios del siglo XIX, que estaban ubicados en la ribera, donde la gente luego del paseo por la Alameda concurrían a tomar leche recién ordeñada, acompañada con algún pastelito, como se puede ver en la litografía de Morel del año 1845 (*Del Carril 1964: lámina LXXIX*).

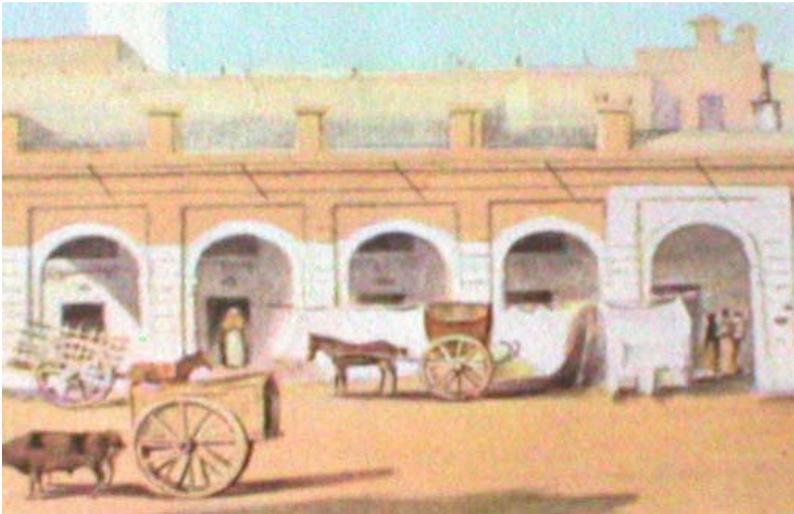
Las bebidas para la estación calurosa era el agrio de naranja y el agua de los panales que se vendían en las pulperías como ya se dijo (*Batolla, 1908:148*)



CARRO AGUATERO E. VIDAL



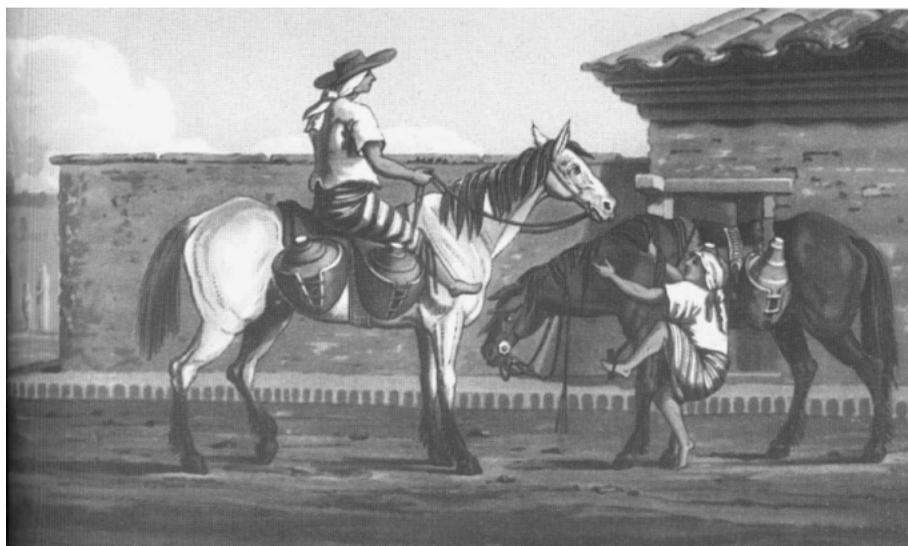
VENDEDOR DE GANSOS



BANDOLAS (Acuarela de Pellegrini 1820)



VENDEDOR DE PESCADO (H. Bacle, 1836)



VENDEDOR DE LECHE (Acuarela de E. Vidal 1817)

CAPITULO IX

LA COMIDA EN LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Hasta ahora nos hemos dedicado a los ingredientes que llegaban a la cocina de los porteños. Queda por verse como se usaban los ingredientes, “la gramática” en el lenguaje, las recetas en la comida.

Paro hay un punto que debemos advertir: ¿todos los ingredientes que mencionamos llegaban a todas las casa? ¿El poder adquisitivo lo permitía? Están quienes comen todo lo que ofrece el mercado y cuando quieren, y están los que pueden adquirir lo que está en el mercado en algunas ocasiones, o nunca. Esta situación se dio con algunos ingredientes con costos evidentemente más altos, pero otros precios estaban al alcance de todos, como pudo ser el caso de las carnes vacunas ovinas y de pescado por ejemplo.

En realidad casi toda la información está referida precisamente para grupos de buen poder adquisitivo. De trabajadores comunes, pobres y afros no se ocupó casi nadie; quizá este es el desafío para la arqueología, esto es hallar y rescatar restos de la comida de esos grupos sociales. Podemos adelantar que para algunos tipos de trabajadores hemos obtenido información.

Veamos como eran las comidas para distintos grupos.

Comidas de las clases pudientes

Veamos que dicen los testimonios escritos para los consumidores de alto poder adquisitivo. Como caso interesante tenemos el caso de un español de las Islas Canarias que estaba en Buenos Aires 1.750, y que redactó un reglamento o reglas para observar en la administración de su casa, donde advertimos como eran las comidas en la misma: “...*El desayuno se compondría de una jarra de chocolate para sí, y para la familia, mate, leche, huevos, queso, sopa y otra cosa. Al mediodía una sopa, un puchero abundante –que sirva para las cinco o seis personas de familia, después que lo haya quitado de la mesa, un plato asado y otro cocido, no tan abundantes como el*

puchero pues, en siendo aquel bueno, es por demás ora cosa, y lo que excediera sería superfluo, un poco de dulce sólo para sí (el cual estará en una alacena de dos cuerpos que deberá haber en la pieza donde coma, para guardar plata y demás utensilios, teniendo consigo de un cuerpo, y del otro el mayordomo para poner la ropa de mesa teniendo consigo la llave de un cuerpo y el otro el mayordomo para poner la ropa de mesa y lo que más se haya menester, etcétera.), y un postre de queso, fruta del tiempo, etcétera. A la noche, una ensalada, un plato cocido y otro asado o frito, también o para todos, y sus postres del mediodía. En la misma pieza donde como, ha de haber una frasquera con el vino para la mesa, y ésta se ha de llevar del barril, botija, etcétera, que estuviere en la despensa donde se pongan las prevenciones, y cuya llave ha de tener, como se ha dicho, pues no conviene acostumar a su familia a beber vino ...” (Arcondo 2002:112).

Se nota que la administración de la comida muestra cierta mezquindad, por lo menos en aspectos como que sólo él tomaba chocolate o bebía vino, pero está claro lo que comía una familia de buen pasar.

Para fines del siglo XVII y principios del XIX tenemos el testimonio de Mariquita Sanchez:, un testigo invaluable para la época, que nos dice: “...*Las gentes vivían de un modo muy sencillo. En general el almuerzo era chocolate o café con leche, con pan o tostadas de manteca o biscochos. Nada de tenedor...*” (Sanchez 1968:3).

Lo que resulta interesante conocer es si “las gentes” son los de su clase, o se refiere a gente de pocos recursos. Pero el hecho que se tomara chocolate y se consumiera manteca y bizcochos, nos inclina a pensar que era gente de un nivel socioeconómico a la par del de ella.

Sigue Mariquita en sus recuerdos diciendo que la comida era una mezcla de recetas de comida española y francesa y que estaba en manos de cocineras de origen afro, que por lo general se les había enseñado el arte de la cocina (Sanchez 1968:3).

Un oficial inglés durante las invasiones inglesas observó: para 1807, que las “clases superiores” hacían su almuerzo con chocolate y bollos dulces, aspecto que coincide con lo dicho por Mariquita. También podía ser una sopa con pedazos de carne de vaca y puerco, porotos y varias legumbres. A esto se le agregaban como platos fuertes carne, probablemente hervida, acompañada de espinaca y huevos. Se

habla también de carne asada en tiras y cerraba el pescado frito, aunque nadando en grasa y perfumado con ajo (*Guillispie 1920:74*).

Los hermanos Robertson que estuvieron en Buenos Aires en la misma época, sostienen que los sudamericanos son muy sobrios, y que las comidas consisten en puchero, guisos y un buen asado (*Robertson T. II 1950:9*).

Wilde coincide con Robertson, pues dice que las comidas por lo general consisten en puchero, la carbonada y el asado, con postres donde eran infaltables los pasteles, el arroz con leche y la mazamorra (*Wilde /1815-71/ 1960:170*). Este postre no se hacía en las casas porteñas, se compraba al vendedor ambulante que recibía el nombre de mazamorrero.

En el caserón de Rosas, donde siempre había mesa tendida para los visitantes, los almuerzos consistían en lo ya observado por Wilde y Robertson. (*Arnold 1951:166*).

Mansilla en sus memorias ha dejado información muy detallada de lo que comía una familia pudiente en las primeras décadas del siglo XIX, tal como era la suya. Disiente con Mariquita Sanchez, pues insiste en que la comida familiar se conservaba puramente española, “gracias a que no se conocía la extranjera”, aunque no es tan así pues en el detalle de lo que comían aparecen platos como los ravioles. Insiste nuevamente en que los platos eran sencillos, sabrosos y succulentos, sin las salsas, condimentos y brebajes que en la actualidad se utilizan (esto ya para la segunda mitad del siglo XIX).

El listado es largo pero comenzaba con la infaltable sopa que podía tener pan tostado o no, fideos o arroz, puchero de carne o de gallina con zapallo, arroz y acelga siempre y algunas veces con papas y choclos, si 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, quibebe (pure de zapallo), fariña, de cuando en cuando jamón, pescado (pacú, pejerrey, boga, sabalo., estos dos últimos muy festejados), si no había pescado fresco se recurría al bacalao. Seguía el asado, de vaca o de cordero. En ocasiones carne con cuero o matambre arrollado. Ensaladas de lechuga o de escarola o de papas o de pepinos, guiso de garbanzos o de porotos, y con más frecuencia de lentejas, con huevos escalfados a veces, o albóndigas o

sesos, o molleja, asada o guisada, patitas de cordero o de chanco y mondongo.

Con el choclo se hacía la humita de chala, el loco y la inolvidable mazamorra con leche y pastel de choclo que se consideraba como un plato delicioso. Empanadas se comían poco, las estimaban “pesadas”, aunque dice que en otras zonas del país son muy populares. Sin embargo el mismo Mansilla afirma que para cuaresma se comían empanadas, que probablemente eran de pescado. Los ravioles los compraban a un italiano. El pavo era un plato reservado para festejos especiales. También podía haber entremés de aceitunas, sardinas y salchichón (*Mansilla 1955:205-206*).



PREPARANDO UN PAVO (P. Pueyrredón c. 1850)

Siguiendo con las empanadas para 1863 se las menciona cubiertas de crema acaramelada y rellenas con pescado frito (*Bernard 1935:72-75*)

Se comía, entre otras cosas, peludo o mulita y muchas aves silvestres como las perdices, chorlitos, becasinas y pichones de lechuza y loro (considerados estos como bocado de cardenal). Aparte de los huevos de gallina se consumían los finísimos de perdiz y teru teru. (*Mansilla: 1955:206*)

Se bebía vino Carlón nacional (se compraba suelto), y el importado embotellado en ocasiones festivas, pero por supuesto para los hombres. Mujeres y niños bebían agua (*op. cit 1955:211*).

De postre generalmente alguna fruta de la estación como higos, uvas, guindas, damascos, peras, pelones, sandías, melones, naranjas y bananas (que aunque escasas parece que las había y es un aporte nuevo). Otro alimento era el queso criollo (de Goya y de Tafi) y algunos importados (Holanda), y se incorporaban los pasteles que también eran adquiridos a los vendedores ambulantes. Hay que agregar las pasas, los orejones, las nueces, las avellanas y la pastelería de choclo y harina y los dulces. Pero hay más variedad para los dulces, estaban las tabletas de Mendoza, el arrope, y de cuando en cuando, para los que tenían buenos dientes, los confites de Córdoba, las tortitas de Morón, y los buñuelos salpicados con miel contenida en una botella tapada con un marlo (*op. cit. 1955:205 y 210*).

No deja de mencionar un postre curioso, por lo menos para nuestros días, consistía en papas o acelgas fritas con azúcar. También durante los días en que caía granizo abundante los chicos los juntaban y aparte se preparaba una crema con leche, huevos, canela y vainilla. Se colocaba todo en una máquina casera, un cilindro con una camisa externa donde se colocaba el granizo. Todos la movían por turno, así el granizo enfriaba esta crema que terminaba en una especie de helado, que tenía mucha aceptación entre los chicos y probablemente también entre los grandes. (*Mansilla 1955:73*)

Como se observa no faltaba nada en la mesa de los pudientes, y es cierto que el recetario con el que se cocinaba era de origen colonial, aunque para mediados del siglo XIX ya han comenzado los cambios. Hemos observado el caso de los ravioles, pero para 1863 se sirven

bombones, el caldo se toma en tazas de porcelana y al finalizar la comida y luego del postre se toma café (*Bernard 1935:72-75*).

En ocasiones se hacían comidas muy abundantes, lo que hoy llamaríamos “un banquete”. Esas se daban cuando se quería agasajar a invitados importantes o especiales o cuando se quería hacer ostentación de la misma.

Tanto para un caso u otro la fórmula era prácticamente igual, presentar una serie de platos que superaban la veintena, uno detrás del otro. Hay relatos de ello, por ejemplo el de 1806 hecho por un oficial inglés, de aquellos que habían tomado Buenos Aires. El almuerzo consistió en 24 platos durante dos horas y sólo había cuatro comensales. (*Guillispie 1920:55*).

Otra situación que llama la atención es la que le sucede a un ingeniero inglés que estaba con su esposa en viaje a Chile. Para abaratar su estadía en Buenos Aires toma pensión en una casa de la familia Calderón, cuyo dueño era un español casado con la hermana del General Belgrano, pero venido a menos en fortuna. En un almuerzo le sirven veinte platos se sumaron diversas frutas como postre cuando se terminó el desfile de los mismos (*Miers 1968:22*).

Para 1863 aún se mantenían comidas de agasajo al estilo colonial y Lina Bernard Beck, integrante de una familia suiza, cuyo marido viaja a la Argentina por un problema de colonias de inmigrantes, son invitados a comer al uso del país. Se sirvieron 18 platos mas los postres. Lo extraño es que comen a las 17 hs. No sabemos si es un almuerzo tardío o una cena temprana. (*Bernard 1935:72-75*), aunque por otros datos nos inclinamos que era una cena, pues era invierno, y cuya duración se prolongó mas de dos horas.

Estas tremendas comidas merecen un comentario, es evidente que humanamente no se podía comer en tal cantidad. Lo que ocurría es que las comidas en estos casos, revestían carácter de agasajo, y por ello estaba constituida por muchos platos que eran ofrecidas al invitado. Tal como si todo el menú potencial que presenta una carta en un restaurant se ofreciera al comensal. Uno escogía en vivo y directo lo que más le agradaba, era el menú a la mesa no a la carta donde cada cual hace una elección de un par de platos a lo sumo. Sin duda que ello también indica que este tipo de agasajo sólo era posible para gente de buenos recursos económicos.

No llame demasiado la atención al lector esta modalidad, quien escribe estas líneas recuerda a un famoso restaurant situada en Olavarría en la década del 80 en el siglo pasado, donde a precio fijo le servían a uno algo así como unos 30 platos que incluían entradas frías platos calientes y postres diversos y todos se traían a la mesa, o mejor dicho a la mesa auxiliar adosada a la principal donde se comía. También hoy en día en Buenos Aires, como en otras ciudades del interior han proliferado los restaurants de precio fijo, “los chinos” como se los llama popularmente, donde uno puede elegir en góndolas, o en preparaciones a pedido, una gran diversidad de platos. Como vemos no todo se diluye en el pasado.

Lo que se servía era lo conocido: sopa, puchero, carnes vacunas y de cordero, distintas aves, pasteles, pescados y las frutas. La carne vacuna podía estar presentada en puchero, asada o en picadillo. Vale la pena conocer como se comía la carne “asada”. En la ciudad de Buenos Aires, no se cocinaba al asador ni a la parrilla, creemos que se asaba al horno ya que en las casas de gente de buen pasar los había (Gernovese- Oeyen 1946:46-47) y están bien descriptos por viajeros de la provincia de Buenos Aires (Miers 1968:42:43). La otra forma es la que nos dio a conocer Manuela Gorriti en el primer recetario que se escribió en la Argentina, que damos a conocer en el apéndice de recetas.

Hay que incluir entre las comidas de pudientes los banquetes que fueron dados por las autoridades coloniales y las post coloniales inmediatas. Por ejemplo, si bien en 1753 el agasajo a los cabildantes no es propiamente un banquete, tuvo tales características como para registrarlo como un gran agasajo a ellos mismos: “...*En las corridas de toros que organizó el Cabildo en 1753 se gastaron 183 pesos en la merienda de los cabildantes, por tres días: 6 arrobas /alrededor de 12 kgs/ de dulces, 4 de bizcohueros bañados, 20 de torta de rosa, 26 frascos de horchata, 18 frascos de guinda, 12 de canela, 3 de limonada y 6 libras de bizcochuelo tostado...*”... (Schávelzon 2000:58)

Pero banquete propiamente dicho fue el que se ofreció a Ceballos en 1777, en ocasión de su llegada a Buenos Aires para hacerse cargo del recién creado Virreynato de la Plata: “ *duró cuatro opíparos días de 1777 y costó la friolera de 12.000 pesos, pagados por la comunidad. Durante casi un mes se acumularon víveres, manteles, vajillas y licores importados, en esos días actuaron catorce músicos en*

la cocina hubo diez y seis personas, se rotó la servidumbre y se contaba con una lavandera permanente para la mantelería. El toque de lujo fue que se mandaron hacer cubiertos de plata para que los comensales se los llevaran como trofeo de la batalla gastronómica. Se compraron 25 cajas de dulces de Chile y 10 arrobas de dulces de almíbar, naranja, sandía, batata, toronja, membrillo, limoncillo y otros; 81 pavos, 300 gallinas, 71 patos, 240 pollos, 160 pares de pichones, 8 terneras, 6200 huevos y además garbanzos, mantequilla, sal, almendras, limones, azúcar, aceite, chocolate. Chorizos, jamones, lenguas, las bebidas no se escatimaron, a tal grado que sobraron un barril de vino de Burdeos, 40 botellas del mismo vino, 181 botellas de otras marcas y 32 frascos de licores... (Schávelzon 2000:57)

Ya era moda el banquete a los virreyes, pues en 1799, los notables de Buenos Aires recibieron al virrey Olaguer Feliú en su llegada desde Chile con una comida pantagruélica. Fue servido en las cercanías de la Chacarita de los Colegiales: “...Primero se sirvieron dos pavos, diez pavitas, treinta y siete pares de pichones. Los pavos y las pavitas estaban asadas al horno en salsa de ajos y cebollas, y venían acompañados con rodajas de mandioca frita en grasa de vaca, los pichones habían sido preparados en escabeche, con vinagre, cebollas, también asados, veintidos pollos guisados en una salsa de mostaza y azafrán de Castilla y diez y nueve gallinas hervidas, con chorizos, morcillas y salchichas.

Después hicieron su entrada las bandejas de pescado, con pejerreyes, lisas y anguilas doradas en aceite, y bacalao y anchoas conservadas en sal. También comieron patitas de cordero cocidas en agua, vino y alcaparras, lenguas de vaca hervidas con sal, y dos jamones bien estacionados. Bebieron vino de Oporto, de Mendoza y Carlón de Cataluña...” (Ducrot 1998:17-18)

Ya en época de los albores de la patria, en 1812 un agasajo suculento fue el siguiente: “... 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 de tomates dos de pchones asados, dos fuentes de salmón, 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 2000:59)

Como vemos no se andaban con chiquitas para estos banquetes, y para la sociedad porteña deben haber sido memorables, teniendo en cuenta que el virrey era una autoridad absoluta, aunque hay que recordar, como dijo Mariquita Sanchez, que la vida era bastante modesta, esta no era la corte del virrey de Lima o Mexijo, y que al virrey se lo describía como a un rey “chiquito”. Tanto no había lujos para los banquetes comentados que era necesario pedir en préstamo a los vecinos pudientes vajilla, mesas y sillas.

Veamos ahora como eran las golosinas con los que se tentaban los porteños más acaudalados, de las cuales ya algo hemos dicho: Mariquita Sanchez también se ha referido al punto y nos habla de los dulces de Mendoza, en especial los de guindas y ciruelas que eran frutas que no se daban en Buenos Aires: También el arropo de higos y de Córdoba llegaban dulces y cosas de azúcar de modo original ya que tenían formas de zapatos, tazas, muñecas y confites (*Sánchez 1968:2*).

Sobre el dulce de leche, que es considerado casi como un símbolo de lo argentino, hay aspectos controvertidos. Se ha difundido últimamente que se descubre por casualidad, cuando una criada en una estancia de Rosas deja una leche al fuego, que la olvida y se hierve convirtiéndose en el dulce que tanto apreciamos. Hay otras apreciaciones, un autor que aunque no cita de donde saca los datos, dice al respecto que en realidad era chileno y allí se lo llamaba “manjar blanco” (*Ducrot 1998:34*), como aún en la actualidad se lo hace en ese país.

Otras golosinas de origen chileno eran los almendrados (una pasta de almendras), empanaditas con dulce de peras, galletitas a base de miel, cocadas, la torta de pulpa de duraznos prensados y la sustancia de Chillán que era un batido de azúcar (*Ducrot 1998:35*)

Veamos que eran los picarones, alfeñiques y roscas: “...Se llamaban picarones a unas masas de harina redondas y esponjosas que llevaban un hoyo en el medio, rebosante de almíbar; y los alfeñiques consistían en una barras pequeñas de masa de azúcar cubiertas con meloncocho. Ambas pertenecían a la prestigiosa dulcería chilena de la época. Córdoba era famosa por sus mermeladas, pero sobre todo por sus roscas dulces que allí se hacían en las llamadas casas del azúcar. Estas cocinas reposteras funcionaban en casi todos los conventos, y estaban a cargo de las denominadas rosqueteras,

mujeres especializadas en esos almibarados quehaceres. No había pulpería en las que faltasen roscas, siendo muy famosas las elaboradas por las da mas cordobesas de la Merced...” (Ducrot 1998:59

También la crónica recuerda a vendedores de dulces recordados ellos con nombre propio, en la primeras décadas del siglo XIX., entre los que se destacaron estaba el negro Domingo que vendía unos alfajores famosos, la mulata coja Ña Micaela que vendía sus riquísimas rosquillas, dulce de coco en panecillos cuadrados, alfeñiques, tortitas de morón y otros productos del amasillo de sus patronas, señoras pobres y honestísimas que vivían de aquella industria (*Batolla, 1908:100*)

En una de las ilustraciones que acompaña este trabajo, la acuarela de la pulpería de Isola, se advierte instalada en la vereda una vendedora afro de dulces.

Entre los dulces que fueron famosos, se mencionan unos bollitos, que tuvieron larga historia: “... así fue como Doña Albina Alcaraz de Castex, haciendo bollos y tortitas salvó sus dificultades domésticas, y al dejar ella de necesitar de su trabajo, pasó la receta de sus bollitos a Doñas Carlota /101/ Marga, la que más tarde se la cedió a Doña Josefá Tarragona de Paz, viuda de Don Luciano Paz. La receta de la señora de Marga le valió mucho éxito, como a su antecesora.

Más tarde, un vasco llamado Pancho, peón de la Señora Paz, puso una masería, y a los bollos les dio el nombre de bollos de Tarragona, con el que han llegado a nuestros días, como es de suponer, están muy lejos de parecerse á los que esta señora hacía. Tal fue el origen de los populares bollitos...” (Batolla, 1908:100)

Mansilla en sus memorias recuerda muy bien los dulces y golosinas que se comían cuando era chico y recuerda con nostalgia las tortitas de Morón y los panqueques con dulce de melaza y los turroneos que hacía su abuela (*Mansilla 1955:73, 91 y 212*)

De la muy mediterránea ciudad de Córdoba, aparte de las confituras mencionadas por Mariquita Sanchez, hay que recordar las famosas roscas, hechas por monjas, llamadas por ello “rosqueteras”, y que se vendían hasta en las pulperías.

Comidas de las clases no pudientes

Como dijimos la información es escasa, pero los costos de los alimentos nos dan una perspectiva de lo que podían comer estas clases, por ello la carne vacuna era primordial, jugaba el mismo papel que el pan para los europeos. Ya hemos dejado sentado cual fue el costo y que estaba presente en la mesa de todos, pobres y ricos por igual. Cuando escaseaba surgía un problema grave para la gente pobre. A partir de 1605 el Cabildo se ocupó del asunto, se tuvieron que tomar medidas tales como que un representante del Cabildo acudiera al reparto de carne y se asegurase la provisión a los religiosos y pobres (AEC del 11.07.1605). De ahí en más leemos muchas veces que el Cabildo se preocupaba por la provisión de carne para los más pobres, en especial tratando que se vendieran cortes chicos, cosa que a pesar de los reclamos no se conseguía. En definitiva la carne vacuna era el ingrediente principal de los que tenían bajos recursos.

Un ejemplo, aunque dando un salto en el tiempo, lo tenemos en 1880, con los problemas de la federalización de Buenos Aires, donde hubo un brusco aumento del precio de la carne, de tal modo que el Concejo Deliberante trato de resolver el problema, distribuyendo carne vacuna gratis ya que otras medidas fracasaron. (*Scobie 1986: 176-177*). Tal procedimiento se usa hoy, se dan cajas de alimentos envasados a los pobres.

Cuando se observan los precios de determinados artículos, como ya se hizo, y se los compara con los de la carne, el caso del azúcar es un ejemplo, el resultado era que los precios espantaban a los pobres y la abstención o reducción del uso era seguro (*Cicherchia 1998:166*).

La listas que armamos de la relación entre la carne con otros artículos nos indica con claridad cual era la situación, y esto va desde el siglo XVII al XIX.

La venta ambulante relacionada con comida estaba dirigida en parte a empleados de tiendas o simplemente a gente de baja condición económica e incluso gente de mal vivir, aunque algunos rubros como la mazamorra podía ser comprada por todos. Los testimonios de fines del siglo XVIII y principios del XIX nos informan que las mujeres afro, solían estar pegadas al fuerte en la calle de Las Torres, hoy Rivadavia, y allí vendían patas de vacas cocidas, huevos, mazamorra, chicha, tortas

fritas, arroz con leche, buñuelos de miel, bizcochos y cigarros de tabaco negro (*Gutiérrez y Berjman 1995:25 y Sanchez Sívori .198: 5; Batolla, 1908:17 y 18*).

No se puede dejar de tener en cuenta y se recuerda que en las enlodadas y sucias veredas de aquellos tiempos había puestos tolerados por la policía en los que se vendía pan, chorizos, cocidos, verduras e incluso había enormes braseros donde se freía pescado que se vendía muy barato y donde infaliblemente se tomaba mate. Por cierto que no sólo obstruían el paso sino que además las fritangas producían olores que no eran precisamente una delicia (*Wilde 1960:223*).

Ya en aquellos años había una especie de delivery: en las calles pues los empleados de las tiendas comían en ellas a las primeras horas de la tarde, lo que le proveían las vendedoras ambulantes de comida, acompañando siempre con una botella de vino carlón (*Cicerchia 1998:177*).

La arqueología nos permitió conocer que habían comido obreros de una la construcción de un depósito hacia los años cuarenta del siglo XIX (*Schacelzon y Silveira 1998*).. Los datos obtenidos referidos porcentualmente a los MNI (número mínimo de animales) consumidos es:

ANIMALES	MNI	%
Vacuno	17	46
Ovino	21	21,6
Gallinas	5	13,5
Cerdo	1	2,7
Perdize	1	2,7
Pavo	1	2,7
Patp	2	2,7
Cuis	1	5,4
Vizcacha	1	2,7

Como se aprecia el 81,1 % esta constituido por carne vacuna, ovina y gallinas, ingredientes que debieron ser parte de pucheros y guisados. El resto debe considerarse como de utilización ocasional. Es notable que no se registró ningún resto de pescado.

Comida en los ámbitos religiosos

Es un dicho popular que los religiosos son excelentes cultores de la buena mesa. ¿Que pasaba en Buenos Aires al respecto?

Veamos los testimonios: “... *El testimonio de algunos jesuitas centro europeos que llegaron a la región durante el siglo XVIII, manifiesta la extrañeza que les causaba la abundancia y la variedad de las comidas en relación a sus regiones de origen. La carne vacuna, las frutas de origen europea abundantes en la mesa de los conventos y porciones que se ofrecían eran motivos de comentarios en las cartas a superiores y familiares...*” (Arcondo 2002:115)

El padre jesuita Gervasoni en 1729, comenta que le costó acostumbrarse y que la comida le caía pesada, el venía de Italia donde tanto ingredientes como recetas eran distintos. (*Gernovese- Oenyen 1945*)

Los testimonios nos permiten llegar a la conclusión que la comida era muy similar a la de los pudientes. Un buen ejemplo lo constituye la lista de gastos que dejó en 1796 Don Ramón de Castro, tesorero del obispo de Buenos Aires Don Manuel de Azamar y Ramírez, que corresponden a los 4 últimos meses de la vida del obispo que parece haber estado gravemente enfermo en ese tiempo. El listado es día por día con sus correspondientes precios. Lo que mas se consumía en carne era la vacuna, seguida por la de pescado. Luego la lista incluye: carnero y cordero, patitas de cordero, sesos, gallinas, pollos, perdices, patos, pajaritos, pichones de paloma, palomitas torcazas, salchicha, jamón de Galicia, mondongo, lengua, arroz, tallarines, garbanzos, bizcochos, pan francés, almidón de mandioca, huevos, café, leche, yerba, chocolate, verduras, ajos, naranjas dulces, mantequilla, grasa y agua. Condimentos diversos como: ají, azafrán, orégano, pimienta y sal. Entre los dulces hay compras de pastelillos, panales, miel rosada, nueces, dulces, pasas de higo y de uva moscatel, caramelos de violeta e incluso pan para los pobres. Hay también adquisición de bebidas como: vino carlon, vino de Málaga en barril, barril de vinagre y aguardiente.

Se menciona también que se compra leña de tres tipos: de durazno, de espinillo y para horno. Esto último nos dice que había un horno en la casa del obispo que no eran para hacer pan pues hay

compras continuas para el obispado y “para los pobres”. Evidentemente se lo usaba para hacer comidas al horno. Hay otras compras de artículos para el menaje de la cocina como así también gastos de la enfermedad que tenía el obispo (pañales, pago a facultativos, remedios de botica y hasta una tina para bañarlo) (*AGN Sala XIII. 31.19.4*).

Los ingredientes que entraban en la casa del obispo era muy variados y demuestran que allí no había inconvenientes para tener todo lo necesario en una buena mesa, que casi seguro para esa época era disfrutado poco por el obispo y más por sus colaboradores, empleados y esclavos.

La arqueología ha provisto información también para el siglo XVIII. Uno de fines del mismo proviene de un pozo de basura de la iglesia de Santo Domingo. Los restos óseos nos presentan una gran variedad de las comidas, con alta utilización de pescado, carnes rojas, volatería de todo tipo e incluso mulita. (*Shavelzon y Silveira 1998*).

El otro pozo de basura de época similar, fue el del convento de Santa Catalina. Es muy similar al anterior, pero presenta la novedad de buena cantidad de restos de palomas, aunque no hay mulita, pero si ingredientes para comidas tan diversificada como las halladas en el pozo de basura de los dominicos (*Silveira 2003*).

De estas monjas se decía que eran cocineras famosas: “*afamadas por sus creativos y variados platos, empanadas, tortas, dulces, etcétera, muy solicitadas y sin los cuales no podía haber convite, ni fiesta bien servida en las ocasiones solemnes...*” (*Cicherchia 1998:172-3*).

También hay para citar banquetes famosos entre las órdenes religiosas que estaban en Buenos Aires. Entre los primeros recordamos el de los padres jesuitas en 1747 que se hizo para agasajar a un grupo de sacerdotes recién llegados a Buenos Aires: “*...El festín tuvo lugar en el Colegio Grande de Buenos Aires o San Ignacio y consistió en una media docena de platos, todos servidos con discreción, trozos de pan remojados en caldo de buey y aderezados con cebollas salteadas con ajo en grasa de vaca, carne de vaca asada, perdices escabechadas; gallinas cocidas; cocido de cordero y cabrito; una olla podrida o pucheros conteniendo carnes de carnero y cerdo: chorizos de sangre – morcillas-, repollo blanco: raíces de perejil, cebollas blancas, ajo,*

menta crespa, toronjil, garbanzos y mandioca.; y dulces de frutas, todos procedentes del Paraguay...” (Ducrot 1998:16-17)

Otro jesuita del sI glo XVIII, el padre Paucke, recuerda la comida con que fue agasajado cuando llegó a Buenos Aires “...el menú podía comprender seis o siete platos, sirviéndose según sus palabras en “porciones” y en “pequeñas vasijas...”. También detalla los platos: “Primero se trae un plato con pedazos de pan cortados, bien remojados con sopa de carne de buey sembrados de rebadillas de cebolla cocidas, se agrega también ajo y se derrama por encima grasa caliente pero no de manteca, sino de vaca o buey, después sigue una buena media libra de carne de vaca asada generalmente de costillas y agregando a su par un pedazo de chorizo ahumado (que llaman salchicha). La porción era tan grande que si yo por esperar otra la hubiera consumida entera, no hubiera sido tentado para mayor cantidad. Después de esto se sirvieron algunas comidas cocidas, por lo común fueron unas perdices escabechadas que no son iguales a las perdices europeas sino que se parecen a las codornices grandes. A veces seguían gallinas del país cocidas, tras un palto cocido de corderos tiernos o de cabritos, al final apareció el caldo flaco de vaca. La carne de vaca debía cerrar la comida y ser lo final, este plato los españoles lo llaman porción...” (Arcondo 2002:114).

CAPITULO X

LA FORMA DE COMER Y MENAJE DE COCINA

Veamos algunas de las costumbre en la forma de comer considerando distintos momentos en el siglo XIX: En lo que respecta a las horas en que se comía tenemos: “... *Se comía a las doce en las casas pobres, a la una en las de media fortuna; las más ricas a las tres y cena a las diez y once...*” (Sanchez 1968).

Batolla coincide con este testimonio cuando dice que la gente bien comía a las dos de la tarde, recuerda que al toque de la “campanita de San Juan”, cerrándose la puerta de entrada que en el resto del día permanecía abierta (Batolla, 1908:87-88).

Mansilla dice algo muy distinto, había un “almuerzo” entre las ocho y media y nueve y se comía entre las cuatro y media y cinco. Había alguna colación entre comidas y mate a toda hora. (Mansilla 1955:207-208).

Coincidente con Mansilla en 1863 unos viajeros son invitados a una comida “a la usanza del país” y comenta que a las cinco de la tarde se sentaron a la mesa (Bernard 1935:72-75).

Que es lo que se entendía por “almorzar” y comer es lo que no se aclara.

Había modalidades en el comer que no agradaban a los viajeros, en particular los ingleses: Uno de ellos en 1825 comenta: “...*Al día siguiente de llegar cenamos en casa de la familia de que ya hecho referencia y fuimos poco menos que abrumados de atenciones. No solamente hubimos de hartarnos, sino que nos vimos obligados a someter nos a la costumbre bastante embarazosa para e inglés de cambiar bocaditos entre los comensales con los respectivos tenedores. Igual cosa se hacía con el vaso de vino, cambiándolo a menudo con el de la compañera de mesa y trayendo de beber a sorbos justamente por la misma parte en que ella había aplicado sus labios fragantes o rojos(según fueran) y en donde , como prueba de amistad , había dejado su aroma...*” (Andrews 1920:84).

Otra era la historia para los menos pudientes. Los tenderos se proveían de comida barata repartida por mulatas en viandas de lata y se comía a la hora de la siesta, eso comenzaba a las 13 horas (*Cicerchia 1998: 177-178*).

La mesa preparada para las comidas dependía de la posición social. Para lo pudientes hay descripciones, con cronología que va de fines del siglo XVIII a principio del XIX, pues de épocas anteriores no tenemos información.. Veamos lo que recuerda Mariquita Sanchez “... *La vida era muy triste y monótona. Con el dinero no se podía tener ni aún lo preciso, de modo que las gentes se veían en la necesidad de prestarle todo, unos a otros. Y aún las casas más ricas tenían los mismos desagradados, se tomaba, por ejemplo, loza así que venía de España y se rompían, como es natural, algunas piezas; llegaba un día en que se necesitaba y se andaba entre los amigos buscando lo que faltaba. Aún de la misma casa del Virrey, que era acá un rey chiquito, el día que había una gran comida, el mayordomo con gran reserva, venía a las casas ricas a pedir muchas cosas....*” (*Sanchez 1968:3-4*)

En otro párrafo recuerda: “... *Había mucha escasez de muebles, muy ordinario. Es cierto que había mucha plara labrada, pero esta era indispensable. La loza era muy cara y muy escasa, de modo que era una economía .tener una docena de platos, una fuentes y lo demás no con gran profusión.. No se mudaban cubiertos a cada plato y algunas veces comían dos cosas en un mismo plato.; y para beber agua había un jarro de plata, que circulaba en la mesa. Los más pobres tenían peltre en lugar de plata....*” (*Sanchez 1968:3*).

Otro referente es el inefable Mansilla: “...*La mesa cubierta con un mantel de algodón, no contenía ni bandeja para el pan, ni salseras, ni ensaladeras, ni mostaceras, ni lujosas vajillas, ni tanto otro apéndice que hoy se hace indispensable en nuestra mesa moderna. Las campanillas tampoco se usaban /88/ para llamar a los sirvientes; lo hacían por su nombre, ó golpeando las manos...*” (*Mansilla 1955:207-208*).

El servicio de plata labrada era para los muy ricos. No sólo era un signo de ostentación, sino que también constituía una inversión. Además las piezas no se rompían, inconveniente habitual con la

mayólica y la loza, aspecto que provocaba quejas por el descuido de los sirvientes de color que manejaban la vajilla. Un obispo escribió que era necesario un alfarero en una casa cada año para reponer un buen número de platos y vasijas. El tema provocaba un motivo más de reyerta entre amos y criados. La plata a pesar de su costo a la larga resultaba conveniente, pero la inversión inicial no era para todos (*Porro, Astiz y Róspide 1982:18*).

Era costumbre que luego de las comidas se pasara una especie de palanganita donde todos se limpiaban las manos y se secaban con la misma servilleta.

El estudio realizado de los testamentos en época virreynal, 1777-1810, muestra que el elemento que domina la mesa es el plato o “escudilla”. Esto era válido para todas las clases sociales. Lo que variaba era la calidad del plato. De la plata se bajaba a la porcelana y loza importada, y finalmente para los más pobres, lozas de baja calidad como la del Morro o hispano indígena, de “barro” como se las llamaba a estas últimas, de peltre, cobre, hojalata, estaño e incluso de madera (*Porro, Astiz y Róspide 1982:19*).

No obstante la cantidad de platos sumados en los testamentos, por lo general las distintas comidas se servían en un mismo plato, como ya lo describió Mariquita Sanchez. Si bien algunos tenían platos suficientes y otros apenas lo necesario, del material que fuese, la costumbre era comer de esa manera.

Las fuentes o lebrillos, le seguían en importancia ya que en ellas se traía la comida a la mesa. Luego vienen los cubiertos, cuchillos y cucharas dominan en el inventario, los tenedores están en desventaja siendo uno cada dos respecto de los otros cubiertos. Sin duda que la mano suplía la falta de los tenedores. En cuanto al material con que estaban contruidos, en su mayoría de distintos metales, pasando por el de los nobles de oro y plata a los más barato de otros metales. También los había de madera y de astas. Según Mariquita Sanchez los cubiertos tampoco se cambiaban con los distintos platos (*Porro, Astiz y Róspide 1982:20*).

En algunos testamentos, de gente de modesta condición, no hay vajilla de comedor aunque sí tienen menaje de cocina. Otros son propietarios de pocos utensilios, y estos de materiales baratos, como

loza de bajo precio, cobre, barro y hojalata (*Porro, Astiz y Róspide 1982:21*).

Había además en la mesas copas y vasos, superando los vasos a las copas de cristal. También había jarros de loza y peltre, sin duda para los de más baja condición (*Porro, Astiz y Róspide 1982:24*).

Ya para el siglo XIX también se contabilizaron otros implementos para la mesa, esto es: azucareras, mantequeras, dulceras, ensaladeras, paneras, fruteros, bizcocheras, saleros, mostaceras, pimenteros y juegos de café. Esta variedad era signo de tiempos nuevos y de costumbres inglesas. Anteriormente, en buena parte del siglo XVIII y en los anteriores, el servicio de mesa era mucho más pobre. Sólo platos, fuentes, saleros, algún vaso o copa y poca cosa más.

Las autoras del trabajo sobre testamentos no aclaran con cuantos testamentos trabajaron y además de que condición social eran. Mencionan muchas veces, que algunos de ellos son de gente de muy alta posición, como el caso de Don Manuel Gallegos, que más que la vajilla para uso parecía ser un coleccionista por la cantidad que tenía de ella. Esta falta de información no nos permite dilucidar los porcentajes de tenencias, aspecto que no daría una mejor visión de como era la composición de las vajillas y de quienes, o no, disponían de ella.

CAPITULO XI

COCINERAS COCINAS Y COMBUSTIBLE

Las cocineras

Si bien las dueñas de casa eran las que mandaban en las cocinas, por lo menos en lo que se refiere a la compra de víveres y elección de los platos, eran las sirvientas por lo general esclavas afro o muatas, las que trajinaban en las cocinas. Para el momento tardío colonial, había preocupación para que las que se ocupaban de esas tareas en la cocina tomaran clases.

Fue famoso como maestro de esas pupilas Monsieur Raymond Aignesse. que llegó de Francia en 1790 y que era conocido como Monsieur Ramón. Los estudios duraban de uno a dos años. También tenía un restaurant donde preparaba a pedido comida para banquetes, participando en el de 1794, cuando se recibió al virrey Olaguer Feliú. que venía de Chile a hacerse cargo del virreynato.

Eran instruidas estas servidoras en menesteres menores y algunos mayores. Tareas como pelar aves, trozar carnes, preparar adecuadamente las legumbres y frutas que intervendrían en un plato, batir cremas y huevos, preparación de los alimentos, etcétera. También como comprar adecuadamente los alimentos en el mercado y en la presentación de la mesa. Por supuesto que también deberían controlar tanto el fuego de los braseros como de la cocción adecuada de los alimentos que se preparaban.

El espacio de la cocina

El dato más antiguo en Buenos Aires, o en su ejido, lo provee la arqueología. En la excavación de la calle San Juan, por debajo del piso de la cocina de la casa de mediados del siglo XVIII, fue hallado un fogón en el suelo excavado. que debió ser lugar donde se cocinaba en épocas anteriores (véase ilustración), y se supone que podía corresponder a tiempos anteriores a la construcción de la casa, lo que

muestra como el suelo era el lugar donde se cocinaba, tal cual ocurría en el medio rural hasta fines del siglo XIX.

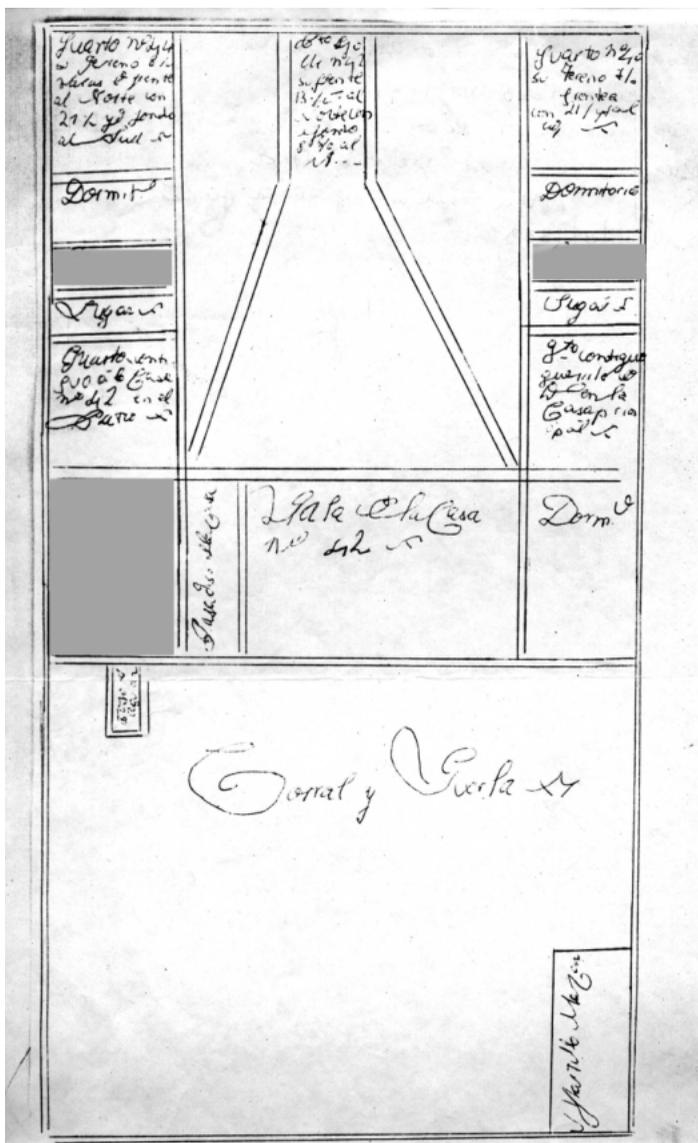
Para mediados del siglo XVIII las casas tenían cocinas espaciaosas, según algunos (*Genovese Orsen 1946:46*). Sin embargo le observación de planos, en especial los de fines del siglo como el de la familia Burgos, que mostramos en las ilustraciones, demuestran que el espacio dedicado a las cocinas era muy pequeño. No obstante la de San Juan 338 ¹⁵, tenía unos 10 metros cuadrados y con ventana al patio del fondo y esto era una excepción. En cambio en la parte agregada a la casa original, con habitaciones para dos de los hijos, las cocinas son más pequeñas y no pasan de los 5 metros cuadrados.

Hasta mediados del siglo XIX se sigue diciendo que por lo general eran pequeñas, oscuras, no siempre higiénicas y ubicadas al fondo de las viviendas (*Arcondo 2002:115*).

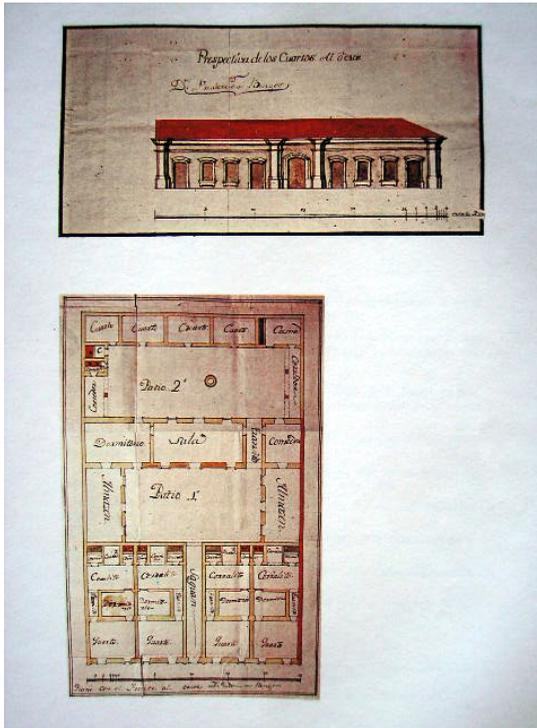


FOGON EN SAN JUAN 338

¹⁵ Creemos que los dueños de San Juan 338 no eran de clase acomodada, más bien de una clase media baja. En el plano de la ilustración las cocinas están en gris.



PLANO DE SAN JUAN 338



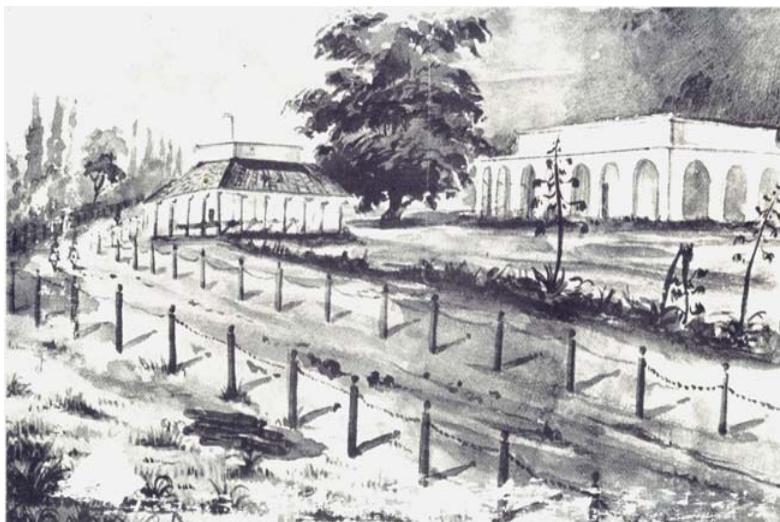
PLANO DE LA CASA DE LA FAMILIA BURGOS /1786/ (Difrieri 1981)



COCINA EN ALTA GRACIA (Córdoba, c. 1810)



COCINA DE LA CASA DE PRILIDIANO PUEYRREDON (c. 1850)



COCINA DEL CASERON DE ROSAS

Si nos preguntamos como era la cocina y como se cocinaba, la respuesta es que se hacía en el piso, generalmente en un sector adosado a una pared. Allí se preparaba el fuego y las ollas se colocaban en trébedes (trípode de hierro) que según el tamaño podía tener una o varias ollas. Sin duda que las parrillas, apoyadas en ladrillos pudieron cumplir el mismo fin. Una cocina “moderna”, como ya dijimos, presentaba grandes cambios.

Un prototipo de “cocina moderna”, es la de Liniers en su casa de Alta Gracia en Córdoba, que podemos ver en el Museo de la casa, y lo que observamos es una habitación amplia que tiene una mesada de unos 3 metros de largo con dos fogones sobre ella para cocinar con amplio espacio y además con una gran campana para que el humo escape por una chimenea (*Schavelzon 2000 64*).

La cocina de la casa de Prilidiano Puerredón en San Isidro, cincuenta años después, no difería mucho de la anterior de acuerdo a lo que se entrevee en uno de sus cuadros, esto es mesada, campana y ladrillos sobre la mesada para armar fogón (*Luna, F. R. Amigo y P. Giunta*).

El Caserón de Rosas, un edificio muy grande, un verdadero palacio para la época, presenta un cambio para la cocina, pues era una construcción aparte amplia y de forma circular, siguiendo lo que recomendaba Hernández y el propio Rosas para la cocina de las estancias (*Hernández 1953:131*), pues pese a la proximidad a la ciudad el Caserón estaba en un ambiente no urbano, en realidad prácticamente era rural.

Las estancias, en el ámbito rural bonaerense, durante gran parte de los siglos XIX y comienzos del XX, tenían las cocinas separadas de la casa principal, eran espaciosas ya que también oficiaba de comedor para los peones (*Arcondo 2002:112*). Para la gente común del campo, el rancho donde vivían también cumplía la función de cocina. Las ilustraciones son elocuentes al respecto.

Combustible

Como se sabe la pampa húmeda es muy pobre en especies arborícolas, la obtención de leña como combustible fue una preocupación constante de las autoridades de Buenos Aires desde los

primeros tiempos. En 1619 ya existe un Acuerdo del Cabildo que se refieren al tema (*Acuerdos del extinto Cabildo T. IV 1980:23*). De ahí en mas se suceden los Acuerdos. Los hay para estipular precio de las carretadas de leña, por las que se debía solicitar permiso de dónde se extraían, el porqué se prohibía y se aconsejaba el lugar indicado para previsión futura

Lo más usado era la leña obtenida por compra o traída de otra propiedad rural. Provenían del delta del Río Paraná y de los lugares en que se plantaban árboles, como la zona de Monte Grande (San Isidro) y la Banda Oriental.

Era muy popular la leña de duraznero y la primer información al respecto la proporcionó en el año 1658 Acarete du Biscay: “...*Hay montes enteros de durazneros, de tres o cuatro leguas de extensión que producen excelente fruta, que no sólo comen en su estado natural sino que también lo secan al sol, para conservarla, así como hacemos nosotros en Francia con las ciruelas. En Buenos Aires y sus inmediaciones, raras veces se echa mano a otro combustible para las casas comunes que el de la madera de este árbol.....*” (*Acarete 1867:33*)

También hay testimonios de cómo se debían preparar y utilizar estos árboles como combustible: “... *Las ramas del durazneros se utilizan aquí como leña de quemar; la cortan a los tres años de plantado el árbol y en esa sazón venden la leña. Pasados tres años más, vuelven a cortar las ramas y así sucesivamente, mientras la planta no se seca. Se calcula que este comercio produce el 25 % de interés, pero sistema tan artificial para proveer de combustible a una ciudad, no durará mucho tiempo...*” (*Mac Cann 1939:4*)/1847/

Una leña más dura era el espinillo que también se vendía y probablemente era más cara. Se usaba el carbón de leña y “leña para el horno”, según consta en el documento de compras del obispo de Azamar y Ramírez en 1796 (*AGN, Sala XIII 21.1.94*).

Para el siglo XIX, ya en épocas de la independencia, también venía carbón de piedra de Inglaterra, pero no era precisamente barato, como recuerda un viajero inglés hacia 1820 (*Head 1920:184*).

En los lugares de la campaña que no contaban con árboles naturales, solía utilizarse como combustible el estiércol seco de los vacunos y el cardo seco, siendo esto último de poco agrado para los que

cocinaban, pues humeaba mucho. Hudson recuerda que en sus padres hacían una gran recolecta de cardo cuando se secaba para el uso diario en la cocina (*Hudson 1999*). Incluso se usó en la misma Buenos Aires.

También Rosas en 1825 en su manual para estancieros se ocupa de la leña: “...*La leña del gasto debe estar acomodada en los lugares destinados para ello. Mientras haya leña de mostaza, etcétera, no se gastará pura de rama o trozo, pues es preciso mesturarla con la de rama y aprovecharla..*” (*Juan Manuel de Rosas 1942:59*)

Es interesante la aparición de otro combustible, la leña de mostaza.

Y en una situación extrema de falta de leña se recurría aún en 1848 a un método que hoy nos parece inimaginable: “*Lo peor era que no teníamos leña. Entonces el capataz mató una vaca, la más gorda y sacándole la carne juntó toda la grasa y los huesos para hacer el fuego, y después siguió volteando vacas hasta que el ganado hizo suficiente cantidad de bosta. Esta se seca muy rápido porque era verano y entonces fué el principal combustible, y lo teníamos en abundancia.*” (*Coghlan 1981: 26*),

Esto sucedía a mediados del siglo XIX, lo que aún muestra cual despreciable podía ser el valor de una vaca. Además el uso que aún se le da en Buenos Aires a la leña de bosta. Esta se siguió usando en el campo durante todo el siglo XIX, y aún en el XX con buen resultado por experiencias observadas por el autor de estas líneas. Es interesante leer que los inmigrantes de la Colonia Mauricio en Carlos Casares, en cuando fueron llevados al campo sólo vieron ganado vacuno, el que iba a ser posteriormente su comida. Lo que no vieron fueron árboles, y por lo tanto no había leña¹⁶. Preguntado como podían cocinar, se les dijo que la leña era la bosta de vaca seca (*Alperson 1991*)

Batería de cocina

En lo que hacía a la batería de cocina contamos con inventarios y registros donde se detallan tales útiles. Como el plato en la mesa. acá estamos en el dominio de las ollas. La de hierro con patas que facilitan

¹⁶ Esto sucedía hacia 1898.

el contacto del fuego con el recipiente, son las que predominaban. Pero también las había de “barro” e incluso de plata (*Porro, Astiz y Róspide 1982:43*).

Las pailas y ollas de distinto peso, construidas en cobre, servían para cocciones especiales, y como aún hoy, para la confección de dulces. Se habla también de la compra o refacción de “asadores”- es decir de parrillas y “treves de hierro” utilizados en el asado de las carnes, baldes, tinas y tachos de basura, cucharones, espumaderas, sartenes “morteros con mano”...” (*Arcondo 2002:115*). Si bien se mencionan asadores y parrillas, no era lo común ya que sólo se observa en la tercera parte de los registros de los testamentos (*Porro, Astiz y Róspide 1982:40-41*).

En casa de gente pudiente la lista es larga, ya que incluía sartenes, freidores, cazuelas, torteras, moldes, batidoras, bateas para amasar, tablas de maderas, palos de amasar, chocolateras, cucharones, cucharas, espumaderas, cazos y pala de hornear y la necesarea hacha para partir huesos (*Porro, Astiz y Róspide 1982:40-41*).

Respecto a que si las casa tenían hornos, elemento indispensable para hornear pan y hacer ciertas comidas, pocas eran las casas que lo tenían en el siglo XVIII (*Genovese Orsen 1946:46-47*), un caso como ya comentamos, era en la casa del obispo de Buenos Aires.

No tenemos datos precisos para el siglo XIX en la ciudad de Buenos Aires, pero sin duda que muchas casas tenían horno. Una buena descripción la hace Miers hacia 1819, para la posta de Rojas, en la provincia de Buenos Aires, que era un prototipo similar al que se podía encontrar en Buenos Aires. Vale la pena reproducir sus apreciaciones “*El horno estaba en un ángulo del huerto, Como en esta parte del mundo, hasta ara el más opulento, es un accesorio indispensable y siempre se lo construye de la misma forma y generalmente, con los mismos materiales, la descripción de éste ha de servir para todos. Estaba construido con adobes, la parte inferior era una masa cuadrada de cuatro pies de base por unos pies de altura sobre el nivel del suelo, sobre ésta se levantaba un cubierta en forma de cúpula de los mismos materiales. Cerca de la parte superior del domo había un pequeño orificio para dar salida al humo, en uno de los lados y pequeño agujero para retirar las cenizas, y al frente un agujero más grande por el cual se introduce y retira el pan, Estando todas las*

entradas abiertas se enciende, sobre el piso del horno un gran fuego, que se mantiene muy vivo alimentándolo constantemente con astillas y ramas, hasta alcanzar el grado de temperatura requerido. Se sacan entonces las cenizas, se cubre el orificio superior con un cuero de oveja, o un ladrillo o ambas cosas. Los panes, que siempre son de reducido tamaño, se introducen dentro del horno y se cierra la puerta de entrada con un cuero de oveja. Cuando se han horneado lo suficiente, se sacan los panes por medio de una pala rústica, o con una pala de panadero. No utilizan levadura, amasan la harina con más de pan fermentado. Más adelante al referirse a la forma de sacrificar vacunos para la alimentación, señala que los desperdicios se utilizan como combustible para el horno.... (Miers 1968:42-43).

Otro dato ubicado durante las primeras décadas en Buenos Aires viene de Mansilla, este menciona que en su casa había horno, pero no muy grande, ya que para cocinar un pavo se lo mandaba al horno de la panadería. (Mansilla 1955:212).

Es probable que el horno en la ciudad sólo lo tenía la gente de buen pasar, pues la leña elemento especial para ese fin, no era barata y tener horno significaba un costo que no todos podían sostener.

Para el ámbito rural hay buenas descripciones de cocinas. Hernández en su libro sobre ámbito rural nos ha dejado la siguiente descripción de la cocina rural: “... viviendo en el campo puede apreciarse debidamente la importancia que tiene la construcción de una buena cocina para peones. Debe ser grande, lo más espaciosa que sea posible; el fogón debe estar en el suelo y retirado de la pared. Debe estar siempre aislada de todos los demás edificios; como precaución contra los incendios. Debe estar situada de sur a norte, y las puertas en los mojinetes, así es clara, fresca en verano y abrigada en invierno, para la puerta del sur favorece la estación de los calores que son del norte, y la puerta del norte en el estación del invierno, pues las lluvias y los fríos son del sur. Una cocina estrecha, con puertas mal situadas, o que tenga el fogón en alto, no sólo es muy incómoda, sino que revelaría en el propietario o mayordomo mucha incompetencia, o mucha falta de consideración con la gente. Que la cocina debe ser muy espaciosa, se comprende fácilmente, desde que está destinada a prestar los múltiples

servicios de cocina, comedor, dormitorio y punto de reunión de los peones del establecimiento... ” (Hernández 1953:131).

Además, el detalle del fogón en el piso confirma el dato de la excavación hecha en la calle San Juan 338. Mac Cann para 1846 ha descripto una cocina rural, que simplemente era un fogón en el piso, aunque enmarcado en hiladas de ladrillos colocados en forma circular aproximadamente de un metro cuadrado (*MacCann 1939:34-35*).

CAPITULO XII

COMIDAS EN HOTELES, RESTAURANTES Y FONDAS

La información proviene en su mayoría de viajeros que pasaron o recalaron en el Buenos Aires de fines del siglo XVIII y principios del XIX. Por aquellos tiempos se comía en los hoteles, y estos eran los verdaderos restaurants, una modalidad que llega al siglo XX. En tiempos anteriores al Virreynato, donde los visitantes eran escasos, estos establecimientos no eran necesarios. Sin duda que la creación del Virreynato del Río de la Plata, dio más movimientos a Buenos Aires y motivó la necesidad de disponer de hoteles. La propia Mariquita Sanches comenta en los principios del siglo XIX: “... *No había sino una fonda: de los Tres Reyes, en la calle que es ahora 25 de Mayo; había tan pocos transeúntes, que no había necesidad...*” (Sanchez 1968:3)

Esta fonda Tres Reyes era a la que concurrían los ingleses en la época en que invadieron Buenos Aires, el relato de un oficial ingles confirma los dichos de Mariquita: “...*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*” (Guillispie 1920:55).

Como se aprecia en estos testimonios no tenían demasiadas reservas en las alacenas, aspecto que no sólo sería por la compra diaria sino que tampoco era demasiada la demanda de la clientela.

Wilde en sus memorias, dice que entrando en las primeras décadas del siglo XIX, había lugares de comida en los hoteles, donde la variedad y el servicio eran buenos y otro de menor calidad en bodegones, fondines o fondas. Esto significa que para comer razonablemente bien en general había que ir a los hoteles. (Wilde 1960:154).

Nos relata la existencia de tres hoteles, el de Faunch, el de Keen y el de Sdmith, cuyo dueño era de color pero en su trato “un cumplido

caballero” , una referencia por cierto racista, que servía a la inglesa y famoso por sus beef steaks (*Wilde 1960:154*)).

Recordemos que también estaba la casa de Monsieur Ramón; que daba comidas y servía en las casas si querían brindar una cena o comida; el traía todo lo preciso de su casa, e incluso criados para servir (*Sanchez 1968:3*).

El Hotel de Faunch: o Fauche, que se encontraba en la plaza 25 de Mayo, entre la calle de la Paz (hoy Reconquista) y 25 de Mayo era uno de los más conocidos y el lugar preferido por muchos viajeros. El propio Wilde relata: “... *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, de 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*).

Pese al comentario la comida era bastante abundante y variada.

Un ingeniero escocés de viaje a Perú en 1825, y crítico temible de costumbres y cosas observadas en su viaje, a juzgar por las menciones de su libro, nos dice del parador de Fauche: “*El alojamiento en la fonda de Mr. Fauche es excelente, y los precios razonables. Comíamos allí un gran número, compuesto de tres representantes de diversos intereses, varios de sus ayudantes con capitanes de minas y otros. Se nos proporcionaba buena comida diariamente, compuesta de pescado, carne, gallinas y caza en abundancia, toda de excelente calidad, junto a una media botella de vino y variedad de frutas. Por eso pagábamos alrededor de un duro por persona*” (*Andrews 1920:26*).

Para 1830 isabelle, un viajero francés, se refiere también al mismo hotel de Faunch, aunque no en términos elogiosos: “... *Cuando llegué a la ciudad me instalé en la fonda de Faunch en donde encontré gran cantidad de compatriotas; también el capitán Sdoret se hospedaba allí. Me asombré de la desnudez de los departamentos y de la escasa limpieza que reinaba, pero nada fue esto, al advertir, por la noche, que mi catre estaba invadido de pulgas y chinches que me devoraban. 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 y luego por picadillo, parrilladas y costillas. 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 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).

Es interesante este relato, en primer lugar porque se ponía a disposición de cada uno un poco más de un kilo con 100 gramos de carne vacuna. Por cierto que para un europeo era una exageración, además el claro prejuicio por un tipo de comida muy distinto a la elaborada comida francesa hacía inaceptable la comida que se les brinda en Buenos Aires. También está claro que en cuanto a limpieza y lujos, dejaban mucho que desear estos establecimientos.

Otro establecimiento, bastante pintoresco, era el de Clara la Inglesa, una mujer que llega a principios de siglo XIX a Buenos Aires, luego de haberse fugado en Río de Janeiro de un barco inglés que la transportaba a Australia, lo que por cierto era una clara mención que su pasado era dudoso: Allí se solían hospedar marinos ingleses, se dice que Mariano Moreno y Guillermo Brown solían concurrir a comer, y que hasta Darwin en su famoso viaje alrededor del mundo, cuando paso por Buenos Aires, estuvo en el establecimiento y que comentó que la inglesa era una mujer de modales groseros y mal hablada (*Ducrot 1998: 49*).

Clara vivió hasta mitad del siglo XIX y fue enterrada en la Recoleta.

Había fondas de menor categoría, como ya dijimos, y de ellas se comenta que las que rodeaban lo que hoy es la Plaza de Mayo, mostraban una higiene más que dudosa y según cuenta Wilde el tufo de las comidas en verano volteaba “como un escopetazo”. La excepción parece haber sido la fonda de la Catalana, que estaba sobre los altos de Escalada y famosa por su mondongo a la catalana. Otra fonda de ese barrio céntrico era la casa de comida de Doña Francisca Paredes, situada en la calle Reconquista frente a la iglesia de La Merced donde

se servía buena comida y barata ” (*Bilbao 1934 y Alvarez y Pinotti 2000*).

Hacia mediados del siglo XIX, y en particular luego de la caída de Rosas, los hoteles y restaurantes mejoraron mucho, poniéndose a la altura de los europeos. No seguiremos presentándolos, pues este trabajo no se refiere a ellos en particular, sólo dar un pincelazo de los que había a principios del siglo XIX, y en particular a la comida que brindaban.

CAPÍTULO XIII

COMIDA RURAL

Comida en las postas

Hay muchas referencias de comidas en las postas ya que los viajeros del siglo XVIII y en particular los del XIX, con la apertura que provocaron las invasiones inglesas y la posterior independencia, viajaron tanto hacia el Alto Peú como hacia Chile, donde el largo viaje sólo tenía como descanso las postas en las que se mudaba de caballo y también se comía.

Entrando en el siglo XVIII sólo disponemos de un testimonio, el de Concolorcorvo, que es bastante interesante pues es el único caso en que se habla de carne sancochada, esto es hervida, con la cual hacían guisados.. En estas comidas se sancochaba la carne para el día siguiente, en el noroeste es lo que se llamaba chatasca.

En otros relatos, ya corriendo el siglo XIX, la norma era carne asada, por lo general de capón u oveja. Hay variantes, pero todo giraba alrededor de carne asada hecha con vara de hierro, lo que llamamos hoy “al asador”. Proctor en 1822 señala que los criollos como no podían esperar a que el asado principal estuviese listo, tomaban pequeñas porciones de carne con una varilla larga de madera. Se cocinaba sumariamente al fuego moviendo la varilla para que toda la carne se dorase algo y se lo comían cortando los trozos con un cuchillo y sosteniendo el trozo de carne con la varilla (*Proctor 1929: 20*).

El relato de Baumont en 1826, presenta algo más que asado, pues a continuación del asado, cocido al asador y comido tal como lo describió Proctor, acá se vino un segundo plato, un caldo hecho con carne. Esta fue retirada del caldo y comida tal como se había hecho con la asada, o sea con las manos y el cuchillo para cortar los trozas. También se tomó el caldo, y vale la pena reproducir como se hizo: “...Tomaron el caldo valiéndose de conchillas a modo de cucharas, pero como el número de ellas no era suficiente, cada conchilla tuvo que ser acariciada por varios labios diferentes. Cuando sorbían la sopa,

manténían las cabezas (no las cabezas de vaca en que se sentaban, sino sus propias y vivientes cabezas), inclinándose sobre la olla, de manera que el líquido que se escurría de la boca o era rechazado como demasiado caliente, no se perdía, sino que volvía a la reserva común. Esta comida no tenía sal, ni legumbres de ninguna especie y nada se bebió como no fuera el líquido de la olla...” (Beaumont 1957:179-171).

Un relato detallado hacia 1847 es el de Mac Cann, que recorrió mucho la provincia de Buenos Aires, quien corrobora: lo anterior en cuanto al asado, dando detalles de cómo se procedía a prepara el asado y como se lo salaba. Esto último a veces no ocurría y los viajeros debían tenerla y proveerla si querían comer la carne salada. La bebida en este caso fue el mate que circulaba y un trago de agua como postre. También agrega que sus manos grasientas necesitaron un lavado, aspecto que él adopta, no diciendo si los demás tomaban esta medida de limpieza (*MacCann 1939:36-37*).

El mismo viajero en otra parada relata que también con el asado se comía un zapallo. Este se cortaba en dos partes y se colocaba al rescoldo en las cenizas para su cocción (*MacCann 1939*): Esto es poco común y de todos los relatos consultados sólo se observa una vez. Quizá dependía de la estación del año y la disposición de sembrar las semillas de la cucurbitácea, una tarea a la cual los gauchos no parecen haber sido afectos

Miers, un viajero en minas que realiza un viaje a Mendoza en 1824, fue otro que dejó sus impresiones de las postas en la cuales hizo parada. En la primera, luego de su partida de Buenos Aires, en Puente Márquez, la comida era un potaje, o sea un guisado, del cual todos se servían directamente de la olla de barro donde había sido cocinado, por turno y usando la misma cuchara, tanto sus acompañantes, dos señoras y un militar, como los que vivían en el rancho. Veamos lo que dice: “...*Los chicos de aquella pobre gente, casi desnudos, estaban en cuclillas y comían su parte en la misma forma. Se nos invitó cordialmente a participar del festín con los otros pasajeros, pero eramos viajeros demasiados novatos en el país para probar semejantes platos, o para comer con la misma cuchara en la misma forma que lo*

hacían las hermosas damas y los inmundos rancheros...” (Miers 1968:27)/1819-1824/

En Escobar, la situación resultaba aún peor, pues no había nada para comer y hubo que salir y comprar una oveja, que carneada y aún caliente fue asada, sin nada de condimento, ni otro agregado, salvo el que ponía el viajero de sus provisiones (Miers 1968:29-30).

Durante 1834 hay un relato curioso de Darwin que viniendo de Bahía Blanca a Buenos Aires cuenta lo que come en una posta: “... *Ya de noche llegamos a la posta, situada a orillas del río Tapalqué. Durante la cena, por algunas palabras que escucho, quedo horrorizado al pensar que estoy comiendo uno de los platos favoritos del país, es decir, una ternera a medio formarse. Pero no, era puma, cuya carne era muy blanca y sabe a la ternera....*” (Darwin 1951:137).

Es interesante rescatar también algunas costumbres, como cuando Darwin a llegar a un rancho donde había un militar, al preguntar por el costo de la comida le responden: “... *En nuestro país damos la carne a nuestros perros, no hay porque vendérselas a los cristianos* (Darwin 1951:134)

De estos relatos, más otros que no incluimos pues son repetitivos, surge lo poco variada que era la comida para los viajeros cuando llegaban a una posta. La carne de vacuno u oveja, esta última con mayor frecuencia, y casi siempre asada, pues en solo en dos ocasiones se come carne guisada, esto constituía el principal alimento. En algunas ocasiones, había un segundo plato, que era una sopa que podría tener huesos con carne. El zapallo se podía comer al rescoldo, por lo menos en una ocasión se lo come así. Esporádicamente se comían huevos y como excepción el asado de puma que comió Darwin, una verdadera curiosidad. Además se comía sin mesa sentados en cabezas de vacunos o en el mismo suelo. El único cubierto era el cuchillo, y por supuesto la mano, la bebida agua de una chifle o jarro común o el caldo si lo había, de pan ni se habla, si es que el viajero no ha tenido la precaución de llevar lo que se llamaban bizcochos, es decir galleta. Un viajero de las primeras décadas del siglo XIX, dice que si uno viaja por las pampas argentinas hay que tener buena dentadura,

pues lo único que se come es carne asada que además encuentra dura (*Head 1920*).

En la lámina que se acompaña se observa una comida en una posta donde se observa lo que hemos descripto.



POSTA (Palliere 1850)

Comidas en estancias o casas bonaerenses

Muchos viajeros, prácticamente los del siglo XIX, nos han dejado testimonios de comidas en casas o estancias, donde la situación era distinta:

En 1857 el mismo MacCann mientras viaja por la provincia de Buenos Aires, dado que estaba interesado en el estudio de campos para la cría del lanar, en oportunidades hace noche en alguna estancia, en particular en la de ingleses que las tenían y que eran bastantes numerosas. En ellas la comida era muy distinta a la de las postas a las que hemos hecho referencia: “... *Con Mr Clark /Quilmes/ participamos de una mesa excelente; asado de vaca, aves, puding inglés, papas y pan*

blanco, todo bien cocinado y presentado con mucha pulcritud...” (Mac Cann 1939:7)/1847/.

Suele parar a veces en alguna estancia de criollos, como la del Sr. Martínez en área de Quilmes donde es atendido muy bien: “... *Esa noche tuvimos como cena rosbeef y no faltaron los accesorios: pan sal, confituras, punch de cognac y un buen té...*” (Mac Cann 1939:61)/.

También en otra estancia de argentinos es invitado a comer. Acá es un asado al aire libre, pero bajo un árbol, en una mesa con mantel, con platos con tenedor pero sin cuchillo, pues este lo aportaba cada uno, y un jarro de hojalata comunitario, con pan aunque moreno. La sal tenía que llevarla cada uno (MacCann 1939:34-35).

. Arnold, un viajero norteamericano y en la misma época, 1848, al que podemos definir casi como un verdadero turista en área bonaerense, pero hacia el norte, describe su estadía en una estancia, donde es invitado y vale la pena que transcribamos su testimonio: “... *A las 11 desayunamos. Nuestro huésped está hoy afuera y presidía la señora. Comimos pichones asados como primer plato, luego huevos fritos con manteca, siguió el té; usamos nuestro pan puesto que aquí no lo tienen. Cenamos a las 5: sopa de fideos finos, carne de vaca asada o frita, carne estofada con jugo, aves hervidas con calabazas, luego una suculenta sopa de carne para concluir, antes del postre de sandía. La última sopa fue servida en 3 tazones para 6 personas que éramos y, cuando uno había bebido bastante, lo tomaba la persona siguiente. En la casa no hay nada más que 2 ó 3 vasos y éstos sirven para todos los que están en la mesa; sin embargo el dueño de casa está ricamente vestido de traje gaucho y los botones de su cinto de cuero son 4 onzas de oro...*”

“... *y a las cinco de la tarde se sirvió la comida en el dormitorio de la señora. Es una mujer de buen aspecto y se disculpó porque el marido no podía cenar con nosotros. Ella y nosotros cuatro nos sentamos frente a la universal carne de vaca (beef), las costillas asadas, después trajeron aves adobadas con verdura, muy rico; la tercera fuente fue un plato español, un picadillo de carne de cerdo y pimienta y otras especias, picado muy fino y de gusto muy rico, creo, que tenía sesos adentro. No había pan, artículo raro en las pampas, a pesar de que*

esta gente es rica. Sacamos nuestra galleta y una botella de clarete; la señora no tomó vino. El postre era sandía, la mejor que he visto en el país....” (Greene Arnold 1951:180) /Arrecifes 1848, estancia (Arnold 1951:188).

Nos extendimos en esta cita, pues hay datos que no podemos pasar por alto. Primero, la comida era abundante y variada, pero sin pan. Galleta y vino lo aportó la visita. Segundo, la vajilla era escasa, o esa era la costumbre pues se compartió tazones para el caldo y vasos para la bebida, y esta era gente rica. Tercero, observar las horas en que se comía en el campo, está bien que era invierno, pero el almuerzo o “desayuno” como lo llamó Arnold quizá por la hora, se sirvió a las 11 de la mañana. La cena a las 17 horas, aspecto que coincide con datos de Buenos Aires. Por último, y en ausencia de su marido, el dato insólito de cenar en el dormitorio de la dueña de casa.

El mismo viajero, que sin duda llevaba buenas cartas de presentación, probablemente de Rosas a quien había visitado en su caserón de Palermo, tenía fácil entrada con funcionarios. Por ello no extraña que en Pergamino sea invitado a la casa del Juez de Paz ¹⁷. *“...El juez de Paz nos mandó buscar; fuimos a su casa, mostramos nuestros pasaportes, nos dio mate y luego un desayuno que no pude comer porque los huevos estaban fritos en aceita, pero el pan era bueno y siguieron los dulces...” (Arnold 1951:187)*

Acá hay que aclarar que hay una mala traducción, ya que los huevos debieron ser fritos en grasa, como era habitual en todas las comidas de la época y quizá por esa razón no gusdaron.

En Salto nuestro viajero es invitado por el jefe militar a un desayuno que incluyó huevos con tomate carne y durazno. También un armadillo asado y frío que no fue de su agrado, pues la halló dulce, de carne negra y gorda. *Arnold 1951:186*). Debió ser peludo, pero llama la atención que la haya encontrado dulce.

Hudson, el naturalista que tanto amó la pampa argentina, ha dejado testimonios que son valiosos en su “Allá lejos y hace tiempo”, el libro donde recuerda su niñez y adolescencia en la pampa bonaerense

¹⁷ Recordemos que el Juez de Paz en aquellos tiempos en realidad tenían funciones de un intendente actual, más las que correspondían a un juez

sureña, la misma que transitó MacCann y casi en la misma época. Por cierto que las preparaciones tenían reminiscencias de comidas de origen británico o mejor estaunidense, ya que los padres de Hudson eran migrantes de Estados Unidos. Lo interesante es que no sólo nos relata como se comía, sino que también como se preparaba más de un plato. Pero hay mucha tela para cortar veamos porque:

- se comía ensalada fría de papas, y cebollas, empapada en aceite y vinagre, acompañado de carne fría y generalmente como cena. Es raro hallar mención del uso de papas. En ninguna descripción que tenemos de los mercados o pulperías aparece su venta, recién en 1825 hay mención de ella, y es sorprendente pues se dice que casi todas las papas provienen de Falmaouth, Inglaterra (*Head 1920:184*). Poco después, hacia 1830-1840, Mansilla dice que las papas eran ingredientes de comidas y postres. (*Mansilla 1955:205-206*). También el detalle de utilizar aceite llama la atención, debió ser aceite de oliva, el único posible en esa época. Se podía acompañar la carne con duraznos en escabeche, muy festejado por los visitantes criollos y de cuya preparación da detalles.

- desayunaban costillas de cordero o un pichón de paloma a la parrilla acompañadas con tortas calientes de harina de maíz con almíbar y café.

- almorzaban carne, zapallo hervido o al horno, choclos tierno en su estación y batatas, además de las otras verduras y ensaladas comunes. Los budines de harina de maíz y los pasteles y tartas de zapallo eran frecuentes. En ocasiones pasteles hechos con pichones de palomas. El postre preferido era un pastel de duraznos, hecho con tapa como los de manzana.

- se tomaba te a la tarde con pan y scones acompañado con dulce de durazno.

- además se consumía aparte de los huevos de gallina patos y gansos, los de aves salvajes como los de pato, tero y chorlo. En estación el de ñandú.

Estos testimonios nos remiten a otra forma de comer en ámbitos rurales. Lo que los viajeros por lo general han observado es la comida en las postas, muy mal preparadas para la función que debían prestar, y donde la comida era hecha a la llegada de los viajeros e incluso muchas veces esta debía ser no sólo preparada en el momento, sino que en muchas ocasiones ellos mismos debían proveer los alimentos, ya sea el

que llevaban o el que se procuraban en algún lugar cercano, si lo había, para conseguir carne que solía ser sacrificada en el momento, por ello se comía muchas veces carne ovina.

Otra, y muy distinta, era la forma en que se comía en los establecimientos rurales o casas de pueblos del interior. Surgen datos de interés, no sólo de la variedad de la comida, sino también de cómo se preparaba. Para mediados del siglo XIX hemos dado un vistazo sobre la forma de comer en las estancias con dueños extranjeros o nacionales e incluso la comida habitual de una casa de campo dedicada a el comercio y actividades rurales, como lo fue la de Hudson. Otro aspecto llamativo son los horarios de las comidas, se habla de desayuno a las 11 de la mañana, aunque parece más un almuerzo que un desayuno, pues se comen huevos fritos, carne, pichones y frutas. La cena parece haber sido temprana, a las 17 horas, pero esto puede suceder por tratarse del invierno y así se aprovechaba la luz diurna. Además se come en mesa con presencia de tenedores (aunque en algún caso no se proveía cuchillo y entonces se usaba el propio), pocos vasos y fuentes, lo que muestra cuan modesto era el servicio que acompañaba las comidas. Por lo general se bebe sólo agua y el pan es raro que esté presente.

Comida de los gauchos

Los datos del siglo XVIII nos informan que los gauchos tenían gran predilección por la carne de vaca, y que dejaban de lado otros alimentos. Los testimonios son coincidentes: “...*Había hombres, que yendo de camino, se le antojaba comer una lengua; y mandaban enlazar un novillo, se la quitaban, y luego lo soltaban...*” /1751/ (Parra 1943:112).

Otro viajero hacia 1771 concuerda cuando dice: “...*Se convienen un día para comer la picana de una vaca o novillo; la enlazan, derriban y bien trincada de pies y manos le sacan, casi vivo, toda la rabadilla con su cuero, y haciéndole unas picaduras por el lado de la carne, la asan mal, y medio cruda se la comen, sin más aderezo que un poco de sal, si la llevan por contingencia. Otras veces solo matan una vaca o novillo para comer el matambre, que es la carne que tiene la res entre las costillas y el pellejo. Otras veces matan solamente por comer*”

una lengua, que asan en el rescoldo.. Otras se les antojan caracuces, que son los huesos que tienen tuétano, que revuelven con un palito, y se alimentan de aquella admirable sustancia, pero lo más prodigioso es verlos matar una vaca sacarle el mondongo y todo el sebo que juntan en el vientre, y con sólo una brasa de fuego o un trozo de estiércol seco de las vacas, prenden fuego a aquel sebo que comienza a arder y comunicarse a la carne gorda y huesos, forma una extraordinaria iluminación y así vuelven a unir el vientre de la vaca, dejando que respire el fuego por la boca y orificio, dejándola toda una noche o una considerable parte del día, para que se ase bien, y a la mañana o tarde la rodean los gauderios y con sus cuchillos van sacando cada uno el trozo que le conviene, sin pan ni otro aderezo alguno, y luego que satisfacen su apetito abandonan el resto, a excepción de uno y otro, que lleva un trozo a su campestre cortejo...” (Concolorcorvo 1946:38).

Para ratificar la preferencia de la carne vacuna, vale la pena considerar lo que comían los arrieros de tropas de mulas, según la información que con gran minuciosidad ha dejado el mismo Concolorcorvo .Nos dice que 20 arrieros con un capataz y ayudante, matan día por medio un novillo gordo o ternero para sus comidas. Si recordamos el rinde de carne de estos animales, tenemos que para el caso de un novillo se comían por lo bajo unos 2,5 kilos de carne (limpia de huesos) por día, y quedan los huesos que pueden servir para caldos y además consumir el tuétano (Concolorcorvo 1946:85-86).

Ya en el siglo XIX, hacia 1807, un oficial inglés, Guillespie de quien ya hemos hecho mención, y que en la Reconquista de Buenos Aires es tomado preso, aunque la prisión era muy particular puesto que consistía en que vivieran donde se les designaba, dándoles una suma en efectivo para mantenerse, así podían tener sus propios caballos y sirvientes. Comenta en un viaje lo que comían los peones, que también el degustó con placer “asado con cuero”. Dice que éstos simplemente toman un pedazo de carne cortado con el cuero, que se ahueca para no perder el jugo y se coloca directamente sobre las brasas (Guilliespi 1920:129).

Otros hablan de lo que no comen los gauchos: “... *Los gauchos de la campaña se alimentan de carne; el pan es para ellos un lujo.*

Como no tienen hornos se ven obligados a asar la carne en estacas clavadas en el suelo”...(Cinco años..., 1962:103)/1820-1825/.

Azara refiriéndose a la alimentación de los gauchos dice “ *No comen legumbres ni ensaladas, diciendo que son pasto y se mofan de los europeos, que comen como los caballos y usan el aceite otra cosa que les repugna mucho. No se alimentan más que de carne como lo hacen los charrúas...*” (Arcondo 2002:121)

Arcondo, citando a Azara, dice que los cortes de carne preferidos por los gauchos eran, además del matambre, el solomillo y el cuarto trasero, también las “criadillas”, la ubre y la lengua. (Arcondo 2002:121-122).

No podía faltar MacCann que como dijimos viajó mucho en la provincia de Buenos Aires, y que hacia 1847 observa respecto a los gauchos: “*Viven en sus ranchos /area de Quilmes/ y no dedican un palmo de terreno a jardín ni plantan una sola hortaliza. Nunca cultivan la tierra –siendo feracísimas- porque su alimento consiste exclusivamente en carne de vaca y cordero. No consumen tampoco pan, ni leche, ni verduras y raramente usan la sal. Tienen por costumbre desayunarse con mate y en realidad lo beben durante todo el día. A eso de las once de la mañana, comen carne y consumen el mismo alimento por la noche, una hora después de entrado el sol” (Mac Cann 1939:20)/1847/.*

En 1850 encontramos algunas observaciones de Hudson: al respecto: “*... La única carne de caza que se consumía era la de avestruz, peludo y perdiz, que los muchachos podían cazar con trampas o persiguiéndolos. Rara vez o nunca probaban el pato salvaje, el chorlo y otras aves semejantes, puesto que no usaban escopetas, en cuanto a ese gran roedor, la vizcacha, que andaba por todas partes, ningún gaucho iba a probar su carne, aunque para mi gusto era mejor que el conejo.....” (Hudson 1999:72).*

También Hudson menciona un dato que atañe a los gauchos, cuando dice que por canela hacen leguas para conseguirla. Acá quedamos intrigados ya que no sabemos como consumían los gauchos la canela. Un informante, hombre de edad y de campo, me comentó que en su casa era costumbre ponerle canela al mate. Si el dato no fuera de Hudson (1999) creería que la información es errónea.

Lugar de la cocina en el ámbito rural

Ya nos hemos referido en otros puntos del libro a este punto, pero el tema no está agotado. Tal el caso de las posta, donde se ha establecido como eran las cocinas rurales en esos puntos de parada obligada para los viajeros:

Para mediados del siglo XVIII esa cocina tenía estas características: “... *En la campaña el lugar destinado a cocinar era al parecer un fogón dentro de la misma habitación que cumplía las veces de dormitorio. La mala combustión y la ausencia, muchas veces de luz y de buena ventilación volvían irrespirable el ambiente (Arcondo 2002:112).*

No cambió para nada durante buena parte del siglo XIX. En las ilustraciones que acompañan este trabajo, una litografía de Pellegrini de 1842, se puede apreciar como era la cocina, que no había variado en lo absoluto con lo descrito para el siglo XVIII.

También se podía improvisar una cocina al aire libre, por supuesto con buen tiempo, para ello se hacía una zanja, se cruzaban dos barras de hierro de largo apropiado para poner las ollas, se envendía el fuego y ya estaba en funcionamiento la cocina. Pero esto era para los viajeros que no querían disfrutar de las “especialidades“ de la cocina de la posta.

En las estancias, como ya hemos dicho, la cocina estaba separada de la casa, era un recinto amplio donde se cocinaba y comían los peones. En las instrucciones de Rosas señala precisamente que la cocina debe tener esa característica.

CAPITULO XIII

TESTIMONIOS ARQUEOLOGICOS

Como ya se dijo, una de las fuentes importantes para el estudio de la comida en Buenos Aires fueron las investigaciones zooarqueológicas efectuadas en la ciudad, que hemos desarrollado desde hace más de una década. Para ello se ha considerado el material proveniente de las excavaciones realizadas por el Centro de Arqueología Urbana (FADU-UBA) desde el año 1985. Así hemos tenido oportunidad de examinar material óseo de más de una docena de sitios.

Antes de proseguir hay que decir que no tenemos testimonios arqueológicos de consumos de carnes, ni de ningún tipo, en Buenos Aires para los siglos XVI y XVII, en el XVIII recién lo son para fines del mismo, pues no se hallaron sitios que tuvieran esa cronología. En cambio para principios y mediados del XIX hay bastante información.

De los sitios trabajados ya han sido dadas referencias de algunos resultados de estas investigaciones, pero vistos en conjunto, estos nos han permitido determinar Conductas de Consumo, siguiendo algunos planteamientos teóricos (*Henry 1991* y *Landon 1998*) ya comentados, para algunos grupos sociales de la ciudad partiendo de los restos hallados en sitios que podíamos adjudicar a ellos. Estos son:

- 1) Convento de los dominicos, fin de siglo XVIII
- 2) Convento de lmonjas de clausura de Santa Catalina, fin de siglo XVIII
- 3) Tres casas de alto poder adquisitivo, principios del siglo XIX amediados del mismo.
- 4) Una casa de mediano poder adquisitivo.
- 5) Un caso de obreros de la construcción a mediados del siglo XIX.

La mejor información provino de lo que denominamos de alto poder adquisitivo. Tal el caso de la Casa Peña en las calles San Lorenzo y Defensa (*Silveira tesis doctoral*), la casa de Josefina Ezcurra (*Silveira tesis doctoral*) en la calle Alsina 455, o en San Isidro la casa

de la familia Alfaro.¹⁸ En particular la última es la más rica en información¹⁹. De ello se deduce la siguiente Conducta de Consumo:

- consumo alto de carne vacuna
- consumo moderado de carne ovina.
- escaso consumo de carne porcina
- alto consumo de aves domésticas. principalmente gallinas y pollos y en segundo lugar patos.
- Bajo consumo de otra ave doméstica como el pavo.
- Consumo de aves de caza, en primer lugar las perdices seguido de pichones de paloma. En algún caso hay lechuza y loro.
- Alto consumo de peces con gran variedad de ellos como: armado, bagres blancos y amarillos, bagre sapo, pejerrey, sabalo, surubí, boga, patí, dorado y tara rira.
- Consumo ocasional de mulita, peludo y nutria.

El testimonio arqueológico muestra aspectos que difieren del testimonio escrito, en particular para el siglo XIX donde se decía que la carne ovina no era apreciada. En realidad los datos arqueológicos que tenemos al presente para los siglos XVIII y XIX muestran que la ingesta de ovino siempre fue significativa y que en lo que respecta a carnes rojas seguía al vacuno.

El de los dominicos cortresponde a fines del siglo XVIII. El cuadro taxonómico que mostramos en el Apéndice al afectop muestra un consumo diversificado y con presencia alta de pescados, tal como la expectativa preveía.

El de Santa Cataluina también correspònde a fines del siglo XVIII. Es muy similar al de los dominicos, sólo que hay presencia de palomas. Incluimos el cuadro taxonómico en el Ápéndice.

La casa de poder adquisitivo mediano es la de la calle San Juan 338, cronológicamente es de fines del siglo XVIII a principio del XIX. El cuadro taxonómico del Apéndice muestra una Conducta de Consumo centrada en carnes rojas . algo de pescado y ausencia de aves de caza.

¹⁸ A pesar de que la casa de la familia estaba ubicada en San Isidro, por cierto que alejada de Buenos Aires para el siglo XIX, aunque no tanto. Se incluye pues el contexto de lo hallado en el trabajo de rescate arqueológico muestra que se trata Buenos Aires de una casa de una familia pudiente similar a lo de la familia Ezcurra o Peña y que sus comidas serían similares.

¹⁹ En el Apéndice de tablas taxonómicas se incluye el de la Casa Alfaro

La Conducta de Consumo de los obreros de construcción de mediados de siglo XIX, presentan un cuadro interesante. En líneas generales se puede comparar con el de San Juan 338, pues casi no hay animales de caza., si domésticos como gallina. La presencia de vizcacha y cuis se puede considerar como ocasional.

Hay consideraciones que son comunes y otras más específicas. Entre las primeras tenemos:

-que la carne vacuna fue preferencial en todos estos grupos y en todo el tiempo considerado.

-que luego le sigue en importancia la carne ovina, que por el siglo XVIII parece haber sido más importante que en el próximo siglo XIX.

- que el pescado de río fue otro componente importante entre los ingredientes para las comidas. En ambos conventos la presencia fue muy alta, como era dable esperar en instituciones religiosas donde la abstinencia de comer carnes rojas era una norma, que esos esos tiempos se extendía casi a la tercera parte de los días del año. Pero también debió haber sucedido en las casa particulares, como lo demostraron algunos sitios, aunque no en la cantidad que mostraban los habitados por los religiosos. No obstante, la expectativa de hallazgos en los otros sitios no religiosos debería ser también de fuerte consumo. Sin embargo los datos fueron discretos, quizá por que los procesos tafonómicos, es decir de destrucción, que no permitieron una buena conservación. La excavación reciente, aunque no en Buenos Aires., sino en San Isidro, en la casa de la familia Alfaro que vivió allí a partir del año 1833 (*Lozier Almazán 2.004:33*), justificó nuestra presunción, esta familia era de clase muy acomodada ya que Alfaro era un comerciante poderoso, pues en el pozo de basura de la casa el material óseo rescatado fue de una riqueza excepcional, como se observa en el cuadro taxonómico, tanto por la cantidad como por variedad del registro. Se destaca la cantidad de pescado que sin duda es notable, mas de 6.000 restos y una gran variedad de especies (armados, bagre blanco, bagre amarillo, bagre sapo, sabalo, dorado, pejerrey, patí, boga, tara rira, lisa y con sorpresa un pescado de mar como la merluza). Podemos equiparar este consumo al de Buenos Aires, ya que la casa de Alfaro estaba a una corta distancia del río y además sabemos por los censos de 1824 que en San Isidro había familias de pescadores (*Garavaglia 1990*), por lo que la provisión de pescado era corriente en el paraje. Recalcamos que en este

sitio se dieron condiciones extraordinarias de conservación del material orgánico, esto evidenciado no sólo por los restos óseos, sino también por los de cuero, madera, telas y vegetales. Se puede concluir que el pescado fue un ingrediente de importancia en la dieta del área rioplatense en las primeras décadas del siglo XIX a juzgar por el testimonio arqueológico, aspecto que probablemente también fue así en los siglos anteriores.

El hecho que la carne fuera preferencial en todos los grupos sociales es indicador importante. Como ya se ha dicho en Estados Unidos y en Europa comer carne vacuna, antes y ahora, no es habitual, primero por su costo y en segundo lugar porque están habituados a otras carnes rojas, como las de cerdo y ovino.- En realidad el vacuno se reservaba para cuero y producción de leche. Acá ni siquiera era indicador de comidas de elite.

En lo específico:

- Un consumo apreciable, no ocasional, de aves de caza, es indicador de una Conducta de Consumo de los grupos con buen poder adquisitivo
- Un consumo apreciable, no ocasional, de aves domésticas variada y de distintas especies (gallinas, pollos, pavos, palomas, pajaritos, patos y gansos) también es indicador de una Conducta de Consumo propia de grupos con buen poder adquisitivo, aunque la utilización de gallina es bastante general. El pavo aparece escaso, pero como relató Mansilla era una comida reservada para días festivos o especiales.
- Un consumo variado, aunque ocasional de otros animales como mulita, peludo, nutria, cuis y vizcacha aparecen en grupos de distinta condición social, en general su aparición en el registro se estima ocasional.
- La presencia de ciertas especies como ratas, laucha, perros o gatos, e incluso de caballo, no indica su utilización alimenticia sino que se lo debe considerar intrusivos o que simplemente fueron arrojados a la basura porque murieron en ese entorno. En un caso, en la casa Alfaro, nos quedan dudas si hubo consumo de gato. Esto por dos razones, primero la cantidad que apareció y en segundo lugar en 3 huesos se detectaron huellas de corte.
- La presencia en la casa Alfaro de gran cantidad de aves silvestres. Algunas como los teros es probable que los tuvieran en la casa; otros

como el macá, gallareta o gaviota marcan cuan rural y cercano al río estaba la casa en aquellos años del siglo XIX.

Otro aspecto, inesperado, fue la utilización de huesos, en particular de grandes bagres, para hacer instrumentos como agujas de tejer y punzones.

Asimismo, y esto era conocido, los huesos se usaban para fabricar botones, mangos de cuchillos, cepillos de dientes, fichas de juego, piezas de abanico, boquillas para cigarrillos, piezas de ajedrez, cucharas (similares a las que se hacen en cañas), e incluso algunos huesos trabajados cuyo uso quedó como desconocido, tal el caso de un astrágalo de ovino alisado en una cara casi hasta la mitad de su espesor. La sorpresa es que también se hallaron punzones y agujas de tejer de dos tipos, utilizándose para confeccionar estos instrumentos con huesos de grandes pescado, como los bagres.

En algunos casos se pueden inferir ciertas conductas de utilización en comidas concretas. Por ejemplo la aparición de vértebras sin las tapas del cuerpo de las mismas, e incluso las tapas sueltas, como así también la de cabezas de fémur desoldadas, indican hervidos prolongados, esto es preparación de puchero por ejemplo, una necesidad casi indispensable para una carne que tendía a ser mucho más dura que la actual, no por la raza de los animales sino por las prácticas de matanza..

Otro aspecto de la observación en los huesos muestra que estos tienen escasas huellas de corte de origen antrópico. En realidad la experiencia bibliográfica nos había preparado para esperarlas y en bastante cantidad (*Landon 1998*). Creemos que esto sucede por el hecho de la abundancia y desperdicio en el uso de las carnes. No se llegaba al hueso para sacar y aprovechar toda la carne, tanto en la cocina como en la mesa. Esto indica abundancia de carne, y coincidente con ello es la baja presencia de marcas de cánidos en los huesos. Los perros tenían mucha carne para comer y los huesos eran descartados. Un viajero de fines de siglo XVIII observaba que en toda su vida de viajero, nunca había visto perros tan gordos y bien alimentados como los de Buenos Aires (*Concolorcorvo 1946*).

CONCLUSIONES

Hemos realizado una revisión de la comida en el Río de la Plata y ámbito bonaerense, donde podemos concluir que hubo dos claras fronteras en la alimentación, la primera es la que comían los indígenas antes de la conquista europea. La segunda con la llegada de los españoles, con la primer Buenos Aires de Mendoza en 1536 si bien aprovecha la comida indígena, no dura mucho y entra en crisis. Debió resolver por cuenta propia el abasto. Se aprovechó la caza de volátiles y venado y quizá la pesca, pero se abandona este primer intento en 1546 despobándose Buenos Aires por orden superior. Luego es Garay en 1580, el que refunda Buenos Aires, pero bien provisto “de bastimentos”, pues trae un arreo de animales vacunos, y poco más tarde de ovinos, lo que aseguró la comida de esos primeros habitantes. Y acá nace el consumo de carne vacuna, que nunca más es abandonado. Como se ha dicho, no tenemos demasiada información de cómo fueron los primeros acomodamientos alimenticios, los datos testimoniales son pobres y los arqueológicos hasta ahora inexistentes, pues no se han hallado pozos de basura de esas primeras décadas de Buenos Aires. Los pocos datos indican que la caza y la pesca, también fueron importantes, más aún, ésta última se mantuvo constantemente, pues era no sólo una solución alimenticia sino también necesaria para las abstinencias religiosas de carnes rojas. Todos los datos, tanto los arqueológicos como los históricos indican que el gran consumo era la carne vacuna, seguida por el ovino y los peces.

Otra frontera la propone la gran migración europea, a partir de la década del sesenta en el siglo XIX. Acá entran otros hábitos y comidas muy distintas a las tradicionales como señala Mansilla. No obstante hay hasta el presente un hilo conductor, es el consumo constante de carne vacuna, aún hoy y aunque no todos gozan de la misma, el asado es idiosincrático en la Argentina y un símbolo que distingue al Río de la Plata.

Considerando el estudio de la cadena alimenticia del vacuno, hemos podido conciliar algunos puntos que pueden ser útiles en la interpretación de los restos óseos, hallados en la ciudad de Buenos Aires. Ellos son:

1. En la estructura de costos del consumidor la carne vacuna era muy barata. Esto es válido para los siglos XVII, XVIII y por lo menos hasta mediados del siglo XIX, en particular hasta 1836. Además es notable que durante casi dos siglos los precios si bien sufrieron algunas variaciones, éstas oscilaron entre 0,03 a 0.15 reales el kilo, con tendencia al aumento a partir de fines del siglo XVIII y en el XIX, pero también los salarios y jornales habían aumentado para ese momento. En resumen, la carne vacuna estuvo siempre en lo que podemos considerar una banda de "costo barato"
2. No obstante el "costo barato", se advierte que algunos grupos sociales de la ciudad pudieron tener problemas de adquisición, en particular durante el siglo XIX, y esto no sólo con la carne sino también con otros artículos, lo que puede ser un enfoque de estudio para poder determinar una "cocina de pobres", y en definitiva la calidad de vida de esos grupos.
3. Que el consumo per capita en la ciudad de Buenos Aires entre 1616 y 1852 osciló entre 206 y 294 kilos. Una cifra muy alta si recordamos que para el año 2003 el consumo estuvo en 61 kilos, y en la actualidad está un poco por encima de los 66. Además, desde que se dispone de información estadística nunca se superaron los 100 kilos. Es decir que hubo un consumo que casi cuadruplicó el actual.
4. Éstos datos confirman, en forma objetiva, lo que viajeros y residentes dejaron en memorias y relatos sobre lo barata que era la carne vacuna. Hemos pasado de la impresión a la prueba valedera.
5. Por lo tanto el consumo de carne vacuna no es un indicador de tipo elite, como sucede en otros países para esas fechas, y la expectativa es que en cualquier pozo de basura de Buenos Aires de época colonial y hasta 1860, los restos de vacuno tenderían a ser dominantes, aspecto que el dato arqueológico confirma en todos los casos de excavación que conocemos.
6. Que la forma de comercializar en trozos grandes, por cuartos en general, dan una pauta de costo bajo, pero también de derroche y desperdicio.

7. Que esta información testimonial apoya nuestra hipótesis respecto a la baja presencia de huellas de corte y marcas de cánidos.

8. Que el trozamiento con hacha se practicó hasta mediados del siglo XIX. Esto tiene importancia pues el hallazgo de cortes con hacha o serrucho establece una cronología cuando examinamos restos óseos.

9. Establecer los espacios físicos que ocuparon los mataderos, centros de comercialización de la carne y del descarte de los restos de las comidas proteicas, es otro aporte que el testimonio escrito ha realizado para nuestra interpretación del material arqueológico.

10. Que el estudio del marco teórico de la cadena alimenticia, para los distintos ingredientes proteicos es necesario para así determinar cual fue la incidencia que tenía cada uno en la estructura de costos.

11. Que esta investigación, volcada en este libro, puede constituir un aporte a lo que se ha llamado Nueva Historia Social o Nueva Historia Cultural para la ciudad de Buenos Aires (*M. Johnson 1999:152-153*).

12. Destacar la importancia que tiene el testimonio escrito para el nivel de interpretación del material arqueológico, lo que demuestra que el alcance de dicho testimonio no es de contrastación sino de complementación, aunque lo que queda en discusión es el alcance del uso del mismo.

Otro aspecto que surge es que hoy en día hay ingredientes que poco o nada llegan a nuestra mesa porteña, es el caso de la carne ovina y del pescado de río. La primera porque se ha perdido el gusto por su consumo, además su costo es mayor respecto a la carne vacuna. La segunda porque el consumo está centrado en el pescado de mar, el de río no se recomienda por razones de nutrición y casi no se ofrece. Hoy en día sólo se consume en el litoral. Tanto es así que incluso los recetarios de cocina ni siquiera lo incluyen y esto ya en las primeras décadas del siglo XX²⁰.

²⁰ Por ejemplo, en el recetario de Angel Garella de 1934 "Pescados y Mariscos Argentinos" todas las recetas son de pescado de mar.

También de animales de caza, puesto que la venta está prohibida, aunque ocasionalmente podemos gustar perdices, mulitas o patos, pero de la bolsa de algún cazador aficionado a la cinegética.

APENDICE

RECETAS DE COMIDAS

Este recetario ha sido obtenido de testimonios de época que comentan los platos que se servían, dando alguna indicación de cómo prepararlos. De recetas halladas por el autor en el archivo del Museo de Chivilcoy (todas de repostería). Otra vía, por cierto más dudosa, es de autores contemporáneos que presentan recetas en sus trabajos sin aclarar de donde proceden. Estas han sido marcadas con un asterisco.

Almendrados paquetes

Cuatro claras bien nevadas, una libra de azúcar cernida y una de almendras pisadas de todo esto se hace una pasta consistente y con una cuchara se saca de a poco, se le dá forma y se ponen sobre un papel untado con manteca y se meten al horno, cuando está doraditas, se sacan y cuando se enfrían se comen, pues son muy ricas (*Archivo Municipal de Chivilcoy "Sebastian F, Barranco". Número de orden 26 folio 58*).

Asado con cuero

Simplemente se toma un pedazo de carne cortado con el cuero, que se ahueca para no perder el jugo y se coloca directamente sobre las brasas (*Guilliespi 1920:129*).

Asado de vaca entero

“... pero lo más prodigioso es verlos matar una vaca sacarle el mondongo y todo el sebo que juntan en el vientre, y con sólo una brasa de fuego o un trozo de estiércol seco de las vacas, prenden fuego a aquel sebo que comienza a arder y comunicarse a la carne gorda y huesos, forma una extraordinaria iluminación y así vuelven a unir el

vientre de la vaca, dejando que respire el fuego por la boca y orificio, dejándola toda una noche o una considerable parte del día, para que se ase bien, y a la mañana o tarde la rodean los gauderios y con sus cuchillos van sacando cada uno el trozo que le conviene, sin pan ni otro aderezo alguno, y luego que satisfacen su apetito abandonan el resto, a excepción de uno y otro, que lleva un trozo a su campestre cortejo...”
(*Concolorcorvo* 1946:389)

Asaduras

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

Biscuit Du Bearn

Tómese medio kilo de harina, medio kilo de azúcar y medio kilo de manteca, cuatro huevos, un poco de sal y la ralladura de un limón. Se une bien todo menos la manteca que se derrite antes y se pone al último, se trabaja un poco y se mete al horno en un molde untado en manteca. (*Archivo Municipal de Chivilcoy “Sebastian F., Barranco”*. Número de orden 26 folio 76).

Bizcochuelo

12 yemas 12 cucharadas de azúcar se bate 20 minutos y después se le agrega 12 cucharadas de harina se bate todo hasta que esté bien unido se baten las claras a la nieve y se mezcla todo junto (sic) y se pone todo lo mezclado en un molde untado con manteca y fuego regular (*Archivo Municipal de Chivilcoy “Sebastian F., Barranco”*. Número de orden 26 folio 58).

Bocadillos de espuma

A una docena de huevos, una taza de harina.
Se baten las yemas hasta que estén para mol (sic) y después se une la harina hasta que forme una maza (sic) muy compacta. Se baten las claras como para nevado y al momento de freirlas se unen con las

yemas. Se hacen bocadillos, se frien y se pasan por almibar. Son riquísimos (*Archivo Municipal de hivilcoy “ Sebastian F., Barranco”*. Número de orden 26 folio 57).

Caracuces

Otras se les antojan caracuces, que son los huesos que tienen tuétano, que revuelven con un palito, y se alimentan de aquella admirable sustancia...” (*Concolorcorvo 1946:389*)

Carbonada 1800)

“... En aquellos tiempos la carbonada no era otra cosa que un guisote de campo a base de carnes de vaca y de carnero cocidas con caldo y acompañadas por mandiocas hervidas en agua y sal...” (*Ducrot 1998:28*)

Carbonada de zapallo

Ingredientes

Zapallo	1
Leche	
Aceite	½ taza
Cebollas	2
Ajo	1 diente
Tomates	2
Ají	1
Manteca o margarina	2 cucharadas
Perejil, albahaca y orégano	1 ramito
Papa	1
Batata	1
Zapallo	1 tajada
Choclos	2
Carnaza de ternera	¾ kilo
Azúcar	
Caldo	

Sal y pimienta

Arroz	½ taza
Duraznos	3
Manzana	1

Preparación

Elegir un buen zapallo, cortarle una tapa, sacarle un poco de pulpa y las semillas. Ponerlo al horno con manteca, azúcar y un poco de leche. Dejar que se cocine lentamente rociándolo con la misma manteca derretida- Cuando esté listo, apartarlo y mantenerlo al calor.

Poner en una cacerola media taza de aceite. Dorar dos cebollas y un diente de ajo picado, los tomates pelados y sin semilla cortados en trozos, el ají cortado en tiras, la carnaza picada, la manteca o margarina, el ramo compuesto, la papa, la batata y el zapallo cortado en trozos y tres cucharones de caldo. Luego agregar los choclos cortados en trozos y salpimentar. Tapar la cacerola y cuando todo esté cocido agregar el arroz, los duraznos y la manzana. Tapar y dejar cocinar unos veinte minutos. Si se seca, agregar más caldo. Rellenar el zapallo, ponerle la tapa y calentar todo al horno...” (*Elichondo 1990:175-175*)

Bisteque

Era carne frita con grasa, con un poco de tomate y *cebolla* (*Mansilla 1955: 206*).

Chanfaina * (1807)

“... Comenzó con los perfumes y los sabores para los hígados de cordero, los que necesitaban algunas horas de añejamiento. Para ello, cubrió las entrañas con aceite de oliva, ajos machacados, pimienta negra y tomillo fresco, que ella misma recogía durante sus paseos campestres con Don Santiago de Liniers. Mas tarde los cortaría en trozos medianos y los saltearía vuelta y vuelta en grasa hirviente, dentro de una sartén de hierro. Profunda y ennegrecida por los humos de tantos fogones, luego los cubriría con vino de oporto, apaciguaría el fuego y los terminaría de cocinar hasta que los alcoholes de uva se hubiesen convertido en un jugo acaramelado. El acompañamiento de este lato, mandiocas cocidas,

era muy sencillo y no requería de las manos graciosas de la Perichona, quedaba bajo la responsabilidad de sus esclavas, las mismas que tomaban cursos de la escuela de monsieur Ramón...” (*Ducrot 1998:32* *)

Chanfaina de Clara la inglesa* (1798-1844)

“...Derretía un poco de grasa de vaca en una de las sartenes y sofreía por encima los trozos pequeños de hígado y riñón. En otro recipiente similar, y con un poco más de grasa, doraba las cebollas cortadas en rodajas bien finas, hasta que las mismas quedasen convertidas en unas especies de películas amarillentas y transparentes. Llegaba entonces el momento de mezclar las cebollas con los tomates previamente pelados y picados, y todo eso con las entrañas del cordero y sus jugos, unas hojas de laurel y un puñado de tomillo. La cocción la mantenía a fuego intenso, y cuando veía y probaba que las entrañas estaban a punto, rociaba el preparado con un chorro generoso de brandy o cognac. Esperaba que los alcoholes se redujesen y recién entonces sazonaba con sal y pimienta negra triturada dentro de un mortero de piedra.. (*Ducrot1998: 50* *)

Chatasca:

Paucke habla de una preparación, al parecer destinada a preservar la carne, llamada “chatasca”. Según este autor la chatasca no es otra cosa que un carnero gordo asado en el horno de panear que se mete entero sin ser descuartizado al horno bien caliente y se asa bien, después se separa la carne asada y desecada se machuca dentro de un mortero hasta quedar en fibritas pequeñas, entonces se lo mezcla con ajo cortado finito, cebolla, pasas grandes, y chica, pimientos, sal y jengibre hasta el tiempo del viaje.

Pero hay otra receta de chatasca, es la que nos da Mansilla. Era simplemente carne fiambre, esto es la carne cocida que se guardaba (*Mansilla 1955:205-206*). Un plato que nos acerca a nuestra propia infancia, cuando la carne de puchero sobrante, se comía al día siguiente cortada en trozos con alguna verdura fresca, como apio y tomate y se servía como entrada.

Chicharrones y grasa

“...Como que cada animal que se mate debe tener grasa, porque se ha dematar el más gordo, de be desgrasarse bien por donde tenga grasa,, que se además de la carne y no haga falta en ésta. Dicha grasa se cortará muy menudita junto con el sebo de tripas, cosa que cada pedacito sea sea del tamaño de y real de cordoncillo. Hecho esto, se freirá y luego que esté frito se bajará la olla del fuego, y se le sacará el chicharrón. Enseguida se pondrá el embudo con cerda en la pipa, y luego que este fria la grasa, se irá echando con mucho cuidado a no ensuciar la pipa con rasa...” (*Juan Manuel de Rosas 1942:58*) /1825/

Churrasco

Esta receta de cocinar la carne está en el primer recetario de cocina escrito en la Argentina, esto a fines del siglo XIX. En él se da la receta de cómo debe cocinarse un churrasco para que este tenga todo su jugo. Para ello la carne se corta en forma cuadrada y de un espesor de 3 cm. Limpia de nervios y tendones se adereza sólo con sal, se coloca directamente sobre brasas bien prendidas.. Cuando los bordes comienzan a empalidecer se da vuelta, momento en que se sacan los carbones adheridos, y a poco está listo el churrasco (*Gorriti 1999:234*). Agregamos por nuestra cuenta que hemos experimentado esta receta con muy buen resultado, ya que la carne no se quema y guarda todo su jugo y sabor tal como lo promete la receta.

Duraznos en escabeche

“...Se le explicó que eran duraznos en escabeche y en la casa era costumbre tenerlos en la mesa durante la cena. Probó uno con su cordero frío y en seguida les aseguró a mis padres que nunca en su vida había comido algo tan rico, tan apetitoso y sabroso; ya fuese debido a los duraznos o a alguna propiedad de nuestro cordero que lo volvía diferente de los demás, nunca había disfrutado tanto una comida. Lo que quería saber era saber como se hacían. Se le explicó que se debían elegir frutas grandes y sanas que empezaban a madurar, cuando el dedo

se hunde en el durazno está demasiado maduro. La fruta seleccionada se lavaba, secaba y ponía en un barril, luego se le echaba vinagre hirviendo con un puñado de clavos de olor hasta cubrirlos, el barril se tapaba y se dejaba durante un par de meses, después de los cuales estaría bien escabechado...” (*Hudson 1999:177*)

Estómago relleno*

“...Cuando estaba en el campo el Restaurador de las Leyes cocinaba entre leños encendidos lo que los romanos llamaban estómago relleno. Sus gauchos mataban y carneaban una vaca, arrancaban su estómago y se lo pasaban, sangrante, a su jefe máximo. Este lavaba la víscera con agua hirviendo y luego la rellenaba con pan o galletas duras mojadas en leche, cebollas salteadas en grasa y, si en las casas había, con perejil fresco, sal y pimientos. Luego de coserlo con un tiento suave, arrojaba el estómago vacuno sobre una plancha o rueda de hierro bien engrasada encima de las grasas. El mismo presidía el festín regado con mate, y al final con un vaso de ginebra holandesa.” (*Ducrot 1998:74 **).

Huevos de ñandú

En primavera –agosto y octubre- teníamos de vez en cuando un huevo de ñandú en forma de gran tortilla para el desayuno, y era muy sabroso. No nos gustaba la manera criolla de cocinarlo atravesándolo con un hierro al rojo y enterrándolo luego en cenizas calientes para completar la cocción. (*Hudson 1999:174*).

Humita

“...cuando entré Don Antonio /Escalada, 1817/ seguido por un negro esclavo que traía una gran fuente de plata, cubierta con una servilleta. ¡Hola, hola! Exclamó el viejo gentleman. Vengo a comer con Ud. y traigo conmigo un plato mejor que todos los que pone en la mesa la señora Fair. Esto diciendo, entró en el comedor con su negro y, alzando la servilleta que cubría la fuente, dejó al descubierto toda una montaña de humita...”

“...La humita se hace con los choclos tiernos, hervido el choclo, se secan los granos, que se pican, añadiéndoles carne, especias, etcétera. Después de cocinado todo estos, se va colocando en pequeña 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 T. III /1809-1816/ 1950:70*).

Mollejas

“...molleja, asada o guisada, el plato predilecto de mi tío Juan Manuel...”⁷ (*Mansilla 1955: 206*).

Pastel del momento

Un cuarto kilo de harina, 3 cucharaditas de azúcar con 4 huevos con clara y yema, un poquito de canela molida, una cucharada de grasa se une todo se le mezcla todo (sic) con un poquito de leche, se une todo y se pone un molde al horno (*Archivo Municipal de Chivilcoy “ Sebastian F., Barranco”. Número de orden 26 folio 58*).

Perdices en escabeche*

French, uno de los patriotas de Mayo de 1810 las preparaba de la siguiente manera:

“... French- no se tomaba el trabajo de desplumarlas y limpiarlas, -esa tarea que se encargaba a alguna de las sirvientas de la casa -.pero no permitía que nadie que no fuese él les diese la impronta culinaria, primero las hervía en un caldo hecho en mitad vino y mitad agua, con huesos de cerdo y vaca, hojas de laurel, orégano y sal gruesa; luego las escurría y distribuía dentro de un pequeño tonel, donde las cubría con vinagre, granos de pimienta negra y un poco de ají picante triturado, tapaba el recipiente con un trapo de algodón blanco e impecable y lo arrinconaba en el lugar menos caluroso de la cocina, lejos de los fuegos y fogones...” (*Ducrot 1998:54-55 **)

⁷ Mansilla 1955:286

Perdices a la mayonesa *

“...Las perdices las preparaba en un sofrito de grasa con cebollas y una buena porción de vino carlón (vino común de Mendoza), con tomillo y orégano; y luego, para la mayonesa, batía varias yemas de huevo en aceite vegetal –por entonces una rareza traída de Europa- con unas gotas de vinagre y unos pocos gramos de mostaza trituradas en un mortero de piedra. Servía las perdices ya frías en bandejas de plata y la mayonesa en potes de porcelana...” (*Ducrot 1998:64-65 **)

Pejerrey a la crema *

“...Engrasa y calentaba sin apuro uno de sus sartenes de hierro con dos cucharadas de aceite de olivas, y en ellas apenas si doraba los pejerreyes de un lado y del otro, como si de un suspiro se tratase. Luego los mantenía cerca del fuego, para que se mantuviesen calientes, y sobre una bandeja de terracota los sazonaba con sal y pimienta. En la misma sartén donde habían crujido los pescados, con un poco más del mismo aceite, saltaba las cebollas de verdeo bien picadas, hasta que se veían transparentes, agregaba entonces una generosa ración de vino blanco y dejaba que el mismo se consumiese gracias al calor que desprendían los leños y las brasas recién avivadas. Una vez cumplidos esos pasos, retiraba la sartén del fogón y mezclaba el sofrito con crema de leche fría y algunas cucharadas de mostaza de Dijón. Esa salsa volvería sobre el fuego, y sólo por breves minutos, recién cuando los comensales estuviesen listos para recibir la bandeja de pescados. Entonces sí la Perichona cubría los frutos del río con su aderezo, y ella misma los llevaba hasta la mesa, por supuestos que presentados en fuentes de plata. Para darle sabor propio y colorido a sus quehaceres, la amante de Liniers acompañaba sus pejerreyes con trozos de papaya y palmitos servidos en platos aparte, y condimentados con un poco de vinagre, sal y pimienta...” (*Ducrot 1998:32-33 **)

Picadillo de cerdo con sesos

“...la tercera fuente fue un plato español, un picadillo de carne de cerdo y pimienta y otras especias, picado muy fino y de gusto muy rico, creo, que tenía sesos adentro....” (*Arnold 1951:180*).

Postre

El postre eran fritos de papa con huevo y harina, polvoreados con azúcar molido, o tortilla ídem con acelgas (*Mansilla 1955:206-207*).

Quibebe

“Un palto que será mencionado más adelante como formando parte del menú del siglo XIX, es precisamente el quibebe, que aún hoy se come en algunas regiones del litoral argentino y que forma parte de la comida v del Brasil, en donde al parecer, esta denominación sirve para designar desde un puré de zapallo o de calabaza hasta platos más elaborados que incluyen además del zapallo, queso y otros ingredientes “ (*Arcondo 2002:123*)

Quimvo (sic)

Se baten 6 huevos y una clara durante 15 minutos se untan los moldes con manteca, se llenan hasta la mitad se ponen al horno regular durante 15 minutos hasta que tengan color canela claro se sacan de los moldes se hace un almíbar con una libra de azúcar (nota: es aproximadamente 450 gramos) y 6 vasos de agua un pedacito de canela se echan en la almíbar y los quimvos se dejan hervir despacito durante 20 minutos, se sirven fríos (*Archivo Municipal de Chivilcoy “ Sebastian F., Barranco”. Número de orden 26 folio 57*).

Rosquitas o palitos

1 kilo de harina
1 pan de manteca

azúcar al gusto de uno
Raspaduras de un limón
Anís en grano un poquito
Huevos, los que quieran
Bicarbonato una cucharita

Se amasa todo junto y se hace rosquitas o palitos al horno o fritas en graza (sic) (*Archivo Municipal de Chivilcoy “Sebastian F., Barranco”*. Número de orden 26 folio 57).

Sopa de cebollas * (1807)

“...Seguro que el Conde Liniers tomó mas de una vez la sopa de cebollas que cocinaba la amante de su hermano, porque la Perichona la tenía entre sus platos preferidos para el invierno y la hacía así: preparaba un caldo de buey bien condimentado, con huevos, morcillas y chorizos, que luego colaba y dejaba reposar, salteaba cebollas en grasa y luego, en cazuelas individuales de terracota, salpimentaba y calentaba el caldo, mezclado con abundantes raciones de aquellas cebollas salteadas y transparentes, y servido con rodajas de pan recién tostado....” (Ducrot 1998:44 *)

Torta esponjosa

Ingredientes:

4 tazas harina
3 tazas azúcar
4 huevos (con yema y clara)
1 cuarto de manteca
1 taza de leche
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
un paquetito de nuez moscada
1 ralladura de un limón

Todo se une bien y se bate hasta que haga globitos, y se pone en un molde untado con manteca se cose (sic) en el horno (*Archivo Municipal de Chivilcoy “Sebastian F. Barranco”*. Número de orden 26 folio 57).

Podemos tener nostalgias de muchas de aquellas comidas de los porteños, pero hoy es difícil que cocinemos con grasa o comamos tal cantidad, en especial comidas con mucha grasa animal o con huevos, que tanto colesterol tienen. La estética de hoy en día, como así también “la dieta saludable”, hace que aquellas comidas queden definitivamente en el olvido, y si se reviven constituyen una curiosidad.

APENDICE DE TABLAS TAXONOMICAS

CASA ALFARO

GÉNERO Y ESPECIE	NOMBRE COMÚN	NISP	MNI
<i>Bos taurus</i>	Vacuno	494	20
<i>Ovis aries</i>	Ovino	140	7
<i>Equus caballus</i>	Caballo	3	2
<i>Sus scrofa</i>	Cerdo	16	3
<i>Myocastor coypu</i>	Nutria	3	1
<i>Chaetopractus villosus</i>	Peludo	2	1
<i>Cavia aperea</i>	Cuis	1	1
<i>Ctenomys sp.</i>	Tucu tucu	3	1
<i>Felis catus</i>	Gato doméstico	414	42
<i>Canis familiaris</i>	Pero	7	1
<i>Ratus sp.</i>	Rata europea	82	22
<i>Mus musculus</i>	Laucha europea	16	2
<i>Gallus gallus</i>	Gallinas/pollos	538	48
<i>Meleagris gallopavo</i>	Pavo	22	11
<i>Anas sp.</i>	Patos	35	6
<i>Anser domesticus</i>	Ganso doméstico	1	1
<i>Nothura maculosa</i>	Perdiz chica	38	6
<i>Rhynchotus rufescens</i>	Perdiz colorada	11	3
<i>Columba livia</i>	Paloma europea	27	4
<i>Vanelus chilensis</i>	Tero común	17	3
<i>Fulica leucoptera</i>	Gallareta	7	1
<i>Mylopsita nimadia</i>	Cotorra común	1	1
<i>Podiceps rollanfi</i>	Macá común	7	1
<i>Larus dominicus</i>	Gaviota cocinera	4	2
<i>Pterodora granulosus</i>	Armado común	957	62
<i>Pimelodus sp.</i>	Bagre blanco o amarillo	118	18
<i>Rhamdia sapo</i>	Bagre sapo	10	2
<i>Austromeniidia bonariensis</i>	Pejerrey	112	8
<i>Prochilodus platensis</i>	Sabalo	34	7
<i>Leprinus obtusidemus</i>	Boga	11	3
<i>Salminus maxillosus</i>	Dorado	34	3
<i>Luciopimelodus pati</i>	Patí	5	1
<i>Mugil platanus</i>	Lisa	6	1
<i>Pseudoplatystoma coruscans</i>	Surubí	6	1
<i>Hoplinomalabaticus</i>	Tara tira	1	1
<i>Bufo arhenarium</i>	Sapo común	10	4

* Por cáscaras de huevo

FAMILIA	FRAGMENTOS
Anatidae (patos/gansos)	10
Psitticidae (loros)	3
Stringidae (lechuzas)	22
Rheidae (ñandú)	*

ORDEN	FRAGMENTOS
Rodentia (roedores en general)	14
Characiformes (peces agua dulce)	77
Siluriformes (peces agua dulce)	10
Pasiformes (peces agua dulce)	1
Batrachia (sapos/ranas)	4

CLASE	FRAGMENTOS
Mammalia indeterminados (Mamíferos en general)	5.137
Pez (peces en general)	4.717
Ave (aves en general)	452

DOMINICOS

GÉNERO Y ESPECIE	NOMBRE COMÚN	NISP	MNI
<i>Bos taurus</i>	Vacuno	39	2
<i>Ovis aries</i>	Ovino	65	3
<i>Sus scrofa</i>	Cerdo	12	1
<i>Dasyus hibridus</i>	Mulita	2	1
<i>Cacia aperea</i>	Cuis	3	1
<i>Canis familiaris</i>	Perro	5	1
<i>Ratus sp.</i>	Rata europea	8	2
<i>Gallus gallus</i>	Gallinas/pollos	59	5
<i>Meleagris gallopavo</i>	Pavo	2	1
<i>Anas sp.</i>	Patos	8	2
<i>Anser domesticus</i>	Ganso doméstico	1	1
<i>Nothura maculosa</i>	Perdiz chica	111	13
<i>Rhynchotus rufescens</i>	Perdiz colorada	6	1
<i>Eudromia elegans</i>	Martineta	4	1

FAMILIA	FRAGMENTOS
Anatidae (patos/gansos)	7
Tinamidae (perdices))	15
Canidae (perros)	1

ORDEN	FRAGMENTOS
Rodentia (roedores en general)	25
Batrachia (sapos)	1

CLASE	FRAGMENTOS
Mammalia indeterminados (Mamíferos en general)	2.719
Pez (peces en general)	4.942
Ave (aves en general)	143

CONVENTO DE SANTA CATALINA

GENERO Y ESPECIE	NOMBRE COMUN	NISP	MNI
<i>Bos taurus</i>	Vacuno	79	9
<i>Ovis aries</i>	Oveja / cordero	98	5
<i>Sus scrofa</i>	Porcino	2	1
<i>Gallus gallus</i>	Gallina/pollo	154	18
<i>Melagris gallopavo</i>	Pavo	9	1
<i>Anas sp.</i>	Patos	9	3
<i>Nothura maculosa</i>	Perdiz chica	9	2
<i>Columba livia</i>	Paloma doméstica	15	2
<i>Canis familiaris</i>	Perro	2	1
<i>Ratus sp.</i>	Rata	13	4

FAMILIA	CANTIDAD FRAGMENTOS
Anatidae Patos/gansos	7
Rheidae Ñandú	1*

CLASE	CANTIDAD FRAGMENTOS
Ave Aves en general	142
Pez Peces en general	156
Mammalia indet. Mamíferos en general	1240

* Hay seis cáscaras de huevos de esta familia, probablemente de ñandú. Hay también dos cáscaras de huevos que pueden ser de *Gallus gallus* o de Anatidae.

CALLE SAN JUAN 338

GÉNERO Y ESPECIE	NOMBRE COMÚN	NISP	MNI
<i>Bos taurus</i>	Vacuno	18	1
<i>Ovis aries</i>	Ovino	17	2
<i>Sus scrofa</i>	Cerdo	1	1
<i>Dasyus hybridus</i>	Mulita	2	2
<i>Gallus gallus</i>	Gallina	3	1

FAMILIA	CANTIDAD
Anatidae Patos/gansos	1

CLASE	CANTIDAD FRAGMENTOS
Pez (peces en general)	52
Ave (aves en general)	1
Mammalia indet. (mamíferos en general)	554

OBREROS DE LA CONSTRUCCION

GÉNERO Y ESPECIE	NOMBRE COMÚN	NISP	MNI
<i>Bos taurus</i>	Vacuno	222	37
<i>Ovis aries</i>	Ovino	115	8
<i>Equus caballus</i>	Caballo	3	1
<i>Sus scrofa</i>	Cerdo	14	1
<i>Cavia aperea</i>	Cuis	16	3
<i>Canis familiaris</i>	Perro	111	3
<i>Ratus sp.</i>	Rata europea	7	2
<i>Felis catus</i>	Gato doméstico	1	1
<i>Lagostomus maximus</i>	Vizcacha	1	1
<i>Gallus gallus</i>	Gallinas/pollos	52	5
<i>Meleagris gallopavo</i>	Pavo	7	1
<i>Anas sp.</i>	Patos	1	1
<i>Rhynchotus rufescens</i>	Perdiz colorada	1	1
<i>Zenaida auriculata</i>	Paloma torcaza	1	1

FAMILIA	FRAGMENTOS
Anatidae (patos/gansos)	6
Tinamidae (perdices)	2
Canidae (perros)	2
Rheidae (ñandú)	(1)

(1) Presencia por cáscaras de huevo

ORDEN	FRAGMENTOS
Rodentia (roedores en general)	20

CLASE	FRAGMENTOS
Mammalia indeterminados (Mamíferos en general)	1.121
Pez (peces en general)	32
Ave (aves en general)	37

BIBLIOGRAFIA

Academia Nacional de Historia

1977 *Noticias del Correo Mercantil de España ysus Indias. Sobre la vida económica del Virreynato del Río de la Plata*. Buenos Aires.

Acarete Du Biscay

1867 *Relación de los viajes de Monsieur Acaret Du Biscay al Río de la Plata, y desde aquí hasta el Perú, con observaciones sobre estos países. Trad. Del inglés por Daniel Maxwell*. En: La Revista de Buenos Aires. Tomo XIII. Año V, N° 49.

Acarete N.

1982 *La Route de l'Argent /1658-59/*. Ed Utz. Paris.

Acuerdos del Extinguido Cabildo de Buenos Aires (AEC). Varios tomos.

Aguirre Patricia

1999 *Toda la carne al asador*. En: Revista Todo es Historia. N°380. Buenos Aires

Aguirre Patricia

2002 Gordos de escasez. Las consecuencias de la cocina de la pobreza. En: La Cocina como patrimonio (in)tangible. En *Primeras Jornadas del patrimonio gastronómico. Comisión para preservación del patrimonio histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires*. Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

Alvarez Marcelo

2002 La cocina como patrimonio (in)tangible. En *Primeras Jornadas del patrimonio gastronómico. Comisión para preservación del patrimonio histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires*. Gobierno de la ciudad de Buenos Aires.

Alvarez M. y L. Pinotti

2000 *A la Mesa*. Grijalba. Buenos Aires. Bs.As.

Archivo General de la Nación Sala XIII 21/10/4)

Acuerdos del extinguido Cabildo de Buenos Aires. Tomos I al V.
Buenos Aires. 1907-1908

Aliata F y G. Silvestri

1988 Continuidades y rupturas en la ciudad del Ochocientos. El caso de los mataderos porteños (1820-1900). En: *Anales del Instituto de Arte Americano e Investigaciones Estéticas "Mario J. Buschiazso"*. N° 26
Bs.As.

Alperson Marcos

1991 *Colonia Mauricio (1891)*. Comisión Centenario de la Colonización Judía en Colonia Mauricio, Carlos Casares.

Andrews, Joseph.

1920 Viaje de Buenos Aires a Potosí y Arica en los años 1825 y 1826.
Ed. "La Cultura Argentina". Bs.As.

Areces Nidia

2000 Las Sociedades Urbanas Coloniales. En: *Nueva Historia Argentina*. Tomo 2. Ed. Sud Americana

Arnold Greene, Samuel.

1951 *Viaje por América del Sur. /1847-48/*. Editorial Emecé. Buenos Aires.

Arcondo Aníbal

2002 *Historia de la alimentación en la Argentina*. Ferreyra editor. Córdoba. Argentina.

Barba Fernando E.

1999 *Aproximación al estudio de los precios y salarios en Buenos Aires desde fines del siglo XVIII hasta 1860*. Universidad Nacional de La Plata.

Batolla Octavio C.

1908 *La Sociedad de Antaño*. Ed. Moloney & de Martínez. Bs.As.

Beaumont J.A.B.

1957 *Viajes por Buenos Aires, Entre Ríos y la Banda Oriental 1826-1827*). Ed. Hachette. Buenos Aires.

Benarós León

1993 El desván de Clio. En: *Todo es Historia*,. Año XVII, octubre. De 1993.

Beck Bernard Lina

1935 Cinco años en la Confederación Argentina (1857-1862). Ed. El Ateneo. Buenos Aires.

Besio Moreno Nicolás

1939 *Buenos Aires. Puerto del Río de la Plata, capital de la Argentina*. Estudio crítico de su población

Bilbao José de.

1934 *Tradiciones y recuerdo de Buenos Aires*. Talleres Gráficos Ferrari.

Braudel Fernand

1991 *The Structure of Everyday Life*. Volume I, Harper and Row. New York.

Breda Emilio A.

1964 *La caza entre los indios del Virreynato de la Plata*. Buenos Aires.

Burton Richard

1998 *Richard Burton en el Uruguay*. Ed. Cal y Canto. Montevideo.

Cabrejas, Laura

1996. Pulperos y pulperías de Buenos Aires 1740-1830). Director Carlos Mayo. Capítulo 3. *El estilo de vida*. Facultad de Humanidades. Univ. Nacional de La Plata.

Casella de Calderón, Elsa

1987 Bajo Belgrano. *Buenos Aires nos cuenta*. N° 12, febrero.

Campbell Scarlet P.

1957 *Viajes por América*. Ed. Claridad SA. Bs.As. /1838/

Coghlan T.

1981 *Memorias de un irlandés en la Argentina (1845-1864)*. Buenos Aires.

Concolorvo

1946 *El lazarillo de ciegos y caminantes*. Desde Buenos Aires hasta Lima. Espasa Calpe Argentina. Bs.As.

Cordero Hector A.

1978 *El Primitivo Buenos Aires*. Ed. Plus Ultra. Buenos Aires.

DaMatta R.

1987 La cultura de la mesa en Brasil. *Revista de la Unesco*. Mayo 1987.

Darwin Charles

1951 *Viaje de un naturalista alrededor del mundo*. Librería El Ateneo. Bs.As.

Deuille J.B.

1984 *Viajes a Buenos Aires 1826 y 1831*- Emecé SA. Bs.As.

Del Carril B. y Aguirre Saravia A.

1982 *Iconografía de Buenos Aires*. La ciudad de Gray hasta 1852. Ed. Emecé.

Del Carril Bonifacio

1964. *Monumenta Iconographic 1536-1860*. Ed. Emecé. Buenos Aires
Diario Clarín, 30.04.05

Diario la Nación

01.12.03 Sección comercial

Difrieri Horacio

1981 Atlas de Buenos Aires. Tomo I. Municipalidad de la ciudad de Buenos Aires. Secretaria de Cultura.

D'Orbigny, Alcides

1945. *Viaje a la América Meridional*. Tres tomos. Ed. Futuro.

Ducrot Víctor E.

1998 *Los sabores de la patria*. Ed. Norma. Buenos Aires.

Falcón Ricardo

1999 Los trabajadores y el método de trabajo. En: *Nueva Historia Argentina*, Tomo 4. Liberalismo, estado, y orden burgués (1852-1880). Ed. Sudamericana. Bs.As.

Farb P. y G. Armelagos

1985 *Anthropologies des costumes alimentaires*. Denoel. Paris.

Fitte Ernesto J.

1963 *Hambre y desnudeces en la Conquista del Río de la Plata*. Emecé, Buenos Aires.

Garavaglia Juan C.

1991 El pan de cada día: el mercado del trigo en Bs.As. 1700-1820. *Boletín del Instituto de Historia Argentina y de América Ravignani*. 4,3 Serie Segundo semestre de 991:7-29.

García Juan A.

1986 *La ciudad indiana*. Hyspamérica Ediciones Argentinas. Bs.As.

Gernovese- Oeyen Stella

1946 *La Iglesia de San Ignacio*. Talleres Gráficos Index. Buenos Aires.

Giberti Horacio C.E.

1961 *Historia económica de la ganadería argentina*. Ed.Solar / Hachette. Buenos Aires.

Gillespie, Alejandro.

1921. Buenos Aires y el interior. Buenos Aires. La Cultura Argentina. [1806-1807].

González Lebrero Rodolfo E.

1993 Chacras y estancias en Buenos Aires a principios del siglo XVIII. En: *La Historia agraria del Río de la Plata Colonial*. Los establecimientos Productivos. Centro Editor de América Latina. Bs.As.

Gorriti, J. M.

1999. *La Cocina ecléctica*. Ed.Aguilar, Buenos Aires
Greene Arnold, Samuel.

1951 *Viaje por América del Sur. /1847-48/*. Editorial Emecé,. Buenos Aires.

Gutiérrez R. y S. Berjman

1995 *La Plaza de Mayo*. Fundación. Banco de Boston. Buenos Aires.

Haigh Samuel

1949 *Bosquejos de Buenos Aires, Chile y Perú*. Bs.As. /1817-1818/.

Head F.

1920 *Las Pampas y los Andes*. Notas de viaje. Bs. As.

Henry, Susan.

1991. Consumers, Commodities, and Choices: A General Model of Consumer Behavior. *Historical Archaeology*. Vol. 25. Nr 2. Pp. 3-14. Ann Harbor. Michigan. USA.

Hinchliff, Woodbine T.

1955 *Viaje al Plata en 1861*. Ed. Hachette. Buenos Aires.

Hudson Guillermo

1999 *Allá lejos y hace tiempo*. Emecé Editores. Bs.As.

Johnson Lyman L.

1990 *Historia de precios en Buenos Aires durante el período colonial. En: Economías coloniales. Precios y salarios en América Latina, siglo XVIII*. F.C.E. Buenos Aires.

Isabelle, Arsenio

1943. *Viaje a la Argentina, Uruguay y Brasil en 1830*. Editorial América.

King, Antonio.

1921. *Veinticuatro años en la República Argentina*. Buenos Aires La Cultura Argentina.

Landon, D.

1998 Feeding Colonial Boston: A Zooarchaeological Study. *Historical Archaeology*. V.30, N°1. California.

Lanús Alberto J.

1953 "Como afrontó Buenos Aires en 1818 la crisis en materia decarnes". *La Res.* XXI (456): 27-680-83. Buenos Aires.

Lladó J., A. Grieco y Bavio, A. Lugones Sesarego y P. Rossi.

1992 *Historia. Segundo Curso*. Ed. A. Zeta Editores. Bs.As.

Liceaga José V.

1952 *Las carnes en la economía argentina*. Ed Raiu gul, Bs.As.

Lothrop S.K..

1963 Indians of the Parana y Delta and La Plata Litoral. En *Handbook of South American Indians*. Vol. I. Smithsonian Institute. Bureau of American Ethnology. Bulletin 143.

Lozier Almazán Bernardo

2.004 *Fernando Alfaro y la historia de una casa*. Municipalidad de San Isidro. Museo, Biblioteca y Archivo Histórico Municipal.

Luna, F.; R. Amigo y P. Giunta

1999. *Prilidiano Pueyrredón*. Edición Banco Velox.

Mac Cann, William.

1939 *Viaje a caballo por las provincias argentinas. 1847*. Buenos Aires.

Mansilla Lucio

1956 *Mis Memorias* Ed. Hachette. Buenos Aires.

Martín, Luis

1971 *Los mataderos y el barrio*. Ateneo de Estudios Históricos, 4. "Barrio Parque Patricios."

Mayo, Carlos

1995 *Estancias y sociedad en las pampas, 1740-1820*. Ed. Biblos. Bs.As.

2000 La pulpería como empresa. Cap. 4. En: *Pulperos y pulperías de Buenos Aires (1749-1830)*. Editorial Biblos. Buenos Aires.

Mayo C., J. Miranda y L. Cabrejas

2000 *Anatomía de la pulpería porteña..* En: *Pulperos y pulperías de Buenos Aires (1749-1830)*. Cap. 1. Editorial Biblos. Buenos Aires.

Miers, John.

1968 *Viaje al Plata. 1819-1824*. Ed. Solar/Hachette.

Milletich, Vilma

2.000 El Río de la Plata en la economía colonial. En: *Nueva Historia Argentina*. Tomo 2. Ed. Sud Americana

Moore, Guillermo H.

1945. *Estampas y vistas de la ciudad de Buenos Aires. 1599-1895*.

Montoya Alfredo J.

1984 *Como evolucionó la ganadería en la época del Virreynato*. Ed. Plus Ultra.

Montanari Massimo

2003 *El mundo de la cocina*. Paidós Diagonales. Argentina.

Moreno Carlos

1997 *Españoles y criollos. Largas historias de amores y desamores. Las cosas de la ciudad 2*. ICOMOS. Comité Argentino. Buenos Aires.

Municipalidad de la ciudad de Buenos Aires.

Municipalidad de la Capital.

1881. Memoria. *Imprenta C. Biedma*. 1882 Buenos Aires.

1886. Memoria. Primera Parte. *Imprenta C. Biedma*. Buenos Aires.

Navas Jorge

1987 *Los vertebrados exóticos introducidos en la Argentina*. *Revista del Museo*.

Nieves Fidalgo

2004 *Cocina con Historia*. En: *La Aventura de la Historia*. Año 6 N° 68. España.

Ottsen, Hendrich.

1945 *Un buque holandés en América del Sur. 1598-1601*. Editorial Huarpes. Buenos Aires

Palermo M.A.

1997 *Los indios de la pampa*. Ed. Quirquincho. Buenos Aires.

Parish, Woodbine

1958. *Buenos Aires y la Provincias del Río de la Plata*. Buenos Aires. Hachette. [1826-1834]

Parras. fray Pedro José de.

1943 *Diario y derrotero de sus viajes. 1749-1753.* Ediciones Argentinas Solar. Buenos Aires.

Pillado José Antonio,

1943. *Buenos Aires colonial.* Editorial Bonaerense, Buenos Aires,

Porro N:R:, J-E.Astiz y N-M. Rospide

1982 *Aspectos de la vida cotidiana en el Buenos Aires virreynal.*

Universidad de Buenos Aires. Buenos Aires.

Robertson G. P. y J. P. Robertson

1950. *Cartas de Sud-América. II.* Buenos Aires. Emecé. [1810-1817]

Romero Aguirre Manuel

1957 *La Ganadería Argentina* Ed. Swift.

Rosas Juan Manuel de

1942 *Manual del estanciero.*

Salas Alberto

1957 "Los alimentos del Real Convictorio Carolino de Buenos Aires (1798-1806)". En: *Sur 350-351* (Buenos Aires, enero - diciembre de 1982), p. 211-229.

Sanchez de Labrador

1958 *Peces y aves del Paraguay natural.* Compañía General Fabril Editora SA. Bs.As.

Sanchez, Mariquita

1953 *Recuerdos del Buenos Aires Virreynal.* ENE Bs.As. 1953

Schavelzon Daniel

1994 La Casa colonial porteña. En: *Medio Ambiente y Urbanización.* Año II, N° 46. PP. 69-83.

Schavelzon Daniel

2000 *Historias del comer y beber en Buenos Aires*. Aguilar. Buenos Aires.

Schávelzon, Daniel y Mario Silveira.

1998. *Excavaciones en Michelangelo. Arqueología Histórica de Buenos Aires*. Buenos Aires. Corregidor.

Schidtmeyer Peter /1820/

1947 *Viaje a Chile a través de los Andes*. Ed. Claridad. Buenos Aires.

Schiffman, L. y L. Kanuk.

1987. *Consumer Behavior*. Third Edition. Prentice Hall, Englewood Cliffs, New Jersey.

Scobie, James

1986. *Buenos Aires. Del centro a los barrios. 1870-1919*. Buenos Aires. Solar.

Seró Montero, Gabriela.

1999. *La Casa de María Josefa Ezcurra*. Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Bs.As.

Sepp S.J., Antonio

1971. *Relación de viaje a las misiones jesuíticas*. Tomo I. EUDEBA. Edición crítica de las obras del padre Antonio Sepp S.J., misionero en la Argentina desde 1691 hasta 1733, a cargo de Werner Hoffmann.

Silveira Mario

MS *Zooarqueología Histórica Urbana: Ciudad de Buenos Aires*. Tesis doctoral 1999.

2003 *El Convento de Santa Catalina*. (Buenos Aires). Sus comidas del siglo XVIII vistas por la zooarqueología. En *Actas del IV Congreso Argentino de Americanista 2001*

Silveira, Mario y M. Lanza.

1998 a. Zooarqueología de un basurero colonial. Convento de Santo Domingo (fines del siglo XVIII a principios siglo XIX)". En: *Actas del Segundo Congreso Argentino de Americanistas*. 1997. Tomo 2: 531-552. Bs.As.

1998 b. Zooarqueología de un sitio histórico de la ciudad de Buenos Aires. Michelangelo. En: *Actas del XII Congreso Nacional de Arqueología Argentina*. T. III: 174-177. Editor C.Diez Marín. Univ. Nac. de La Plata. La Plata.

Skogman C.

1942 *Viaje de la fragata "Eugenia", 1851-1853*. Edicione Argentinas. Solar. Buenos Aires.

Taullard A.

1940 *Los planos más antiguos de Buenos Aires*. Ed. Peuser. Buenos Aires.

Trelles, Manuel Ricardo

1865 "Estudio histórico sobre un pedazo de tierra". *Revista de Buenos Aires vol. VIII, pp. 290-309*, Buenos Aires.

Un inglés (anónimo)

1962 *Cinco años en Buenos Aires /1820-1825/*. Ed. Solar/Hachette. Bs.As

Wilde Jorge A

1960 *Buenos Aires desde 70 años atrás*. Buenos Aires. Eudeba. [1881].

INDICE

Introducción	8
CAPÍTULO I	
La alimentación humana	10
CAPÍTULO II	
Comida y turismo	14
CAPÍTULO III	
Marcos teóricos	18
CAPÍTULO IV	
La comida indígena en el Río de la Plata	22
Ilustración: Comida indígena (según Paucke) y primera fundación de Buenos Aires según Schmodel	24
CAPÍTULO V	
La comida de la conquista en el Río de la Plata	26
La primera Buenos Aires	26
Ilustración: Mapa de Sudamérica. Rutas comerciales.	30
Ilustración: Plano de Buenos Aires en 1726	31
Ilustración: Plano de Buenos Aires en 1756 (Charlevoix)	31
Ilustración: Pescadores en el Río de la Plata (acuarela de E. Vidal 1818)	38
Carne vacuna	39
Ilustración: Mercado de Buenos Aires (acuarela de Emerex Vidal 1818)	40
Comercialización de carne vacuna	43
Ilustración: Rodeo con ganado criollo. (Cuadro de P. Pueyrredón c. 1850)	45
Precios de la carne vacuna en el siglo XVII	49
Precios de la carne vacuna en el siglo XVIII	55
Precios de la carne vacuna en el siglo XIX	58
Consumo per capita de carne vacuna	66
Otros ingredientes	72
CAPÍTULO VI	
Preservación de la carne y otros alimentos	76

CAPÍTULO VII

Mataderos	80
Ilustración: Plano de Bordeaux c. 1850 mostrando ubicación de mataderos	82
Ilustración: Matadero del Sur (acuarela de Emerex Vidal 1817)	85
Ilustración: Matadero del Sur (acuarela de Pellegrini 1842)	85
Ilustración: Matadero del Sur (litografía de Bacle c 1834)	86

CAPÍTULO VIII

Mercados, pulperías y vendedores ambulantes	90
Mercados públicos	90
Pulperías	93
Vendedores ambulantes	95
Ilustración: Pulpería (litografía de Bacle 1834)	95
Ilustración: Pulpería (acuarela de Isola 1842)	96
Ilustración: Aguatero (acuarela de Emerex Vidal 1818)	97
Ilustración: Vendedor de panes y gansos (acuarela de Emerex Vidal 1817)	98
Ilustración: Las Bamdolas (Acuarela de Pellegrini de 1820)	98
Ilustración: Vendedor de pescados (H. Bacle 1836)	99
Ilustración: Vendedor de leche (acuarela de Emerex Vidal 1817)	99

CAPÍTULO IX

La comida en la ciudad de Buenos Aires	100
Comidas de las clases pudientes	100
Preparando un pavo (P. Pueyrredón c. 1850)	103
Comidas de los no pudientes	110
Comidas en ámbitos religiosos	112

CAPÍTULO X

La forma de comer y menaje de cocina	116
--------------------------------------	-----

CAPÍTULO XI

Cocineras, cocinas y combustible	120
Las cocineras	120
El espacio de la cocina	120
Ilustración: Fogón de San Juan 338 mostrando la cocina	121
Ilustración: Plano de San Juan 338	122
Ilustración: Planos de la casa de la familia Burgos / 1786 (Difieri 1981)	123
Ilustración: Cocina de Liniers en Alta Gracia (1810)	123
Ilustración: Cocina de la casa de P. Pueyrredón (c. 1850)	124
Ilustración: Cocina del Caserón de Rosas	124
Combustible	125
Batería de Cocina	127

CAPÍTULO XII	
Comidas en hoteles, restaurants y fondas	132
CAPÍTULO XIII	
Comida Rural	136
Comida en las postas	136
Ilustración: Posta (Acuarela de Palliere de 1852)	139
Comida de los gauchos	143
Lugar de la cocina en el ambito rural	146
CAPÍTULO XIV	
Testimonios arqueológicos	148
Conclusiones	153
APENDICE A	
Recetas coloniales	158
APENDICE B	
Cuadro taxonómico de la Casa Alfaro	170
Cuadro taxonómico de los Dominicos	171
Cuadro taxonómico del Convento de Santa Catalina	172
Cuadro taxonómico de la calle San Juan 338	173
Cuadro taxonómico de los Obreros de la Construcción	173
BIBLIOGRAFÍA	175

De la versión original impresa, se hicieron 100 ejemplares,
en el mes de Febrero de 2006,
por demanda mediante tecnología Xerox,
en **bibliográfika**, de Voros S.A.

Av. Elcano 4048, Capital

Tel / Fax 4553-6903

info@bibliografika.com

www.bibliografika.com



educó

EDITORIAL

UNIVERSIDAD NACIONAL
DEL COMAHUE



REUN

RED DE EDITORIALES
DE UNIVERSIDADES
NACIONALES