



LA ARQUEOLOGÍA DEL COMER Y DEL BEBER

Con la reciente llegada del bicentenario se abrieron numerosos espacios de difusión y debate sobre el pasado de los argentinos. Sin embargo, no es tanto lo que se sabe sobre las costumbres gastronómicas del ayer. Gustavo Choren visitó el Centro de Arqueología Urbana de la Universidad de Buenos Aires, que desde 1991 realiza un metódico trabajo de excavaciones y recuperación de objetos con el fin de echar luz sobre la historia de nuestras mesas.





En las distintas búsquedas se han encontrado botellas de todo tipo y épocas: desde las más antiguas, de 1640, hasta algunas de las primeras décadas del siglo XX.

Hoy resulta relativamente sencillo retroceder cuarenta o cincuenta años en el tiempo para situarse en las costumbres de la segunda mitad del siglo XX. Muchas generaciones atesoran el testimonio vivo de tales épocas, relativamente recientes, que, además, gozaron de amplios registros fotográficos, radiales, cinematográficos y televisivos. Pero ¿qué pasa si queremos investigar el acontecer cotidiano de hace más de cien años? ¿Cómo fue la vida de los argentinos y, particularmente, la de los porteños, desde los tiempos coloniales hasta fines del siglo XIX? ¿Cómo vivían nuestros tatarabuelos? A falta de personas con vida que nos hablen de ese entonces, no existen muchos elementos que permitan ofrecer un panorama más o menos certero de la cosa, más allá de algunos pocos relatos en obras literarias de índole costumbrista o de los datos disponibles en diarios y revistas (también escasos) conservados hasta nuestros días. Por fortuna, existe una ciencia que permite recuperar buena parte de los vestigios físicos que aún perduran, y no precisamente en lugares fácilmente accesibles.

En efecto, la arqueología (que normalmente asociamos con ruinas solemnes o grandes monumentos del pasado) también se hace en Buenos Aires, una ciudad tan rica en historia como poco cuidadosa a la hora de conservarla. Desde 1991, el Centro de Arqueología Urbana (CAU) de la Universidad de Buenos Aires se ocupa de excavar en diferentes puntos de la ciudad con el objeto de buscar, encontrar, recuperar, restaurar, clasificar y conservar todos aquellos objetos que permitan reconstruir la historia de los argentinos. Lamentablemente, no son demasiados los materiales capaces de resistir los embates del tiempo, pero algunos sí lo hacen y logran superar los océanos temporales con suficiente integridad como para ser vistos por nuestros ojos del siglo XXI. En el tema que particularmente nos interesa, la cerámica y el vidrio cuentan con esa durabilidad capaz de darnos una idea sobre cómo comían y bebían nuestros antepasados en los lejanos días en que no sólo no existían el delivery, el freezer y el microondas, sino tampoco la cocina a gas, la luz o el agua corriente.



Desde 1991, el Centro de Arqueología Urbana (CAU) de la Universidad de Buenos Aires, con el arquitecto Daniel Schavelzon a la cabeza, excava en diferentes puntos de la ciudad con el objeto de buscar, encontrar, recuperar, restaurar, clasificar y conservar objetos que permitan reconstruir los consumos de los porteños

El arquitecto Daniel Schavelzon encabeza el CAU de la UBA y, junto con un grupo de colaboradores, se dedica a esos complejos quehaceres de remover la tierra en busca del pasado. Casi sin quererlo, se convirtió en un verdadero experto en materia de gastronomía pretérita argentina. Ocurre que los vestigios del comer y del beber ocupan un lugar preponderante entre todo lo hallado en cualquier excavación arqueológica: platos, vasos, copas, cubiertos y diferentes piezas de vajilla son una constante entre los misteriosos subsuelos porteños. Pero la tarea de los arqueólogos tiene todas las dificultades imaginables. A la falta de apoyo, la burocracia, la desidia y la presión inmobiliaria (que muchas veces destruye verdaderos yacimientos arqueológicos de gran valor), se suma la complejidad misma de la tarea. En la mayoría de los casos, las piezas halladas están rotas, sucias y diseminadas por todo el lugar excavado, lo que supone largas y pacientes jornadas para limpiar, clasificar y pegar los fragmentos hasta restaurar cada uno de los objetos. Luego, a fuerza de prolongadas investigaciones y comparaciones, deben ser situados en su correspondiente época mediante la averiguación de tipos, marcas y fabricantes.

Vivir al día, en todo sentido

Una de las primeras aclaraciones que hace Schavelzon sobre la gastronomía antigua es que los platos no estaban, generalmente, diseñados de antemano. La falta de métodos efectivos para conservar los alimentos hacía que la visita diaria al mercado fuera una verdadera obligación práctica. Así, la gente cocinaba y comía preparaciones a partir de las verduras, hortalizas, legumbres, pescados y carnes que encontraba en el comercio ese día en particular. La gama de ingredientes solía entonces ser diversa no por gusto, sino por necesidad. Hasta la gente humilde variaba mucho su dieta porque "comer lo que fuera" suponía una amplia gama de comestibles (sin frigoríficos industriales ni heladeras caseras) según la disponibilidad y la época del año.

Otro dato curioso es que la costumbre de servir un plato detrás de otro nació tardíamente, a partir de la década de 1850. Antes de eso, las personas presentaban en la mesa todo lo que había de una sola vez para que los comensales se sirvieran libremente. Se comía mucho más pescado que hoy (el Río de la Plata no estaba contaminado y vivían en él numerosas especies comestibles) y, entre las carnes, la

ovina estaba a la par de la vacuna. Esta última se cocinaba casi siempre en hervor, no asada, debido a su extrema dureza. Asimismo, era alto el consumo de aves, como gallinas, patos y pollos, amén de algunas otras especies animales exóticas que hoy no nos animaríamos a probar. ¿Cómo pueden saber eso los arqueólogos? Gracias a una ciencia adjunta, la zooarqueología, que analiza los abundantes restos óseos del mundo animal hallados en las excavaciones. La observación atenta (con un nivel científico de alto vuelo que recuerda a la medicina forense) puede encontrar marcas de cuchillos o serruchos que indican un propósito netamente alimenticio, sin otra razón posible que justifique su hallazgo en viejos aljibes o pozos de basura doméstica.

En materia de botellas, el CAU las tiene de todo tipo y de todas las épocas. Desde la más antigua encontrada en el ámbito de Buenos Aires (circa 1640) hasta las primeras décadas del siglo XX, existe una completa gama de envases antiguos. Los principales materiales que se utilizaban eran el gres (para cerveza y ginebra) y el vidrio (para vinos), fabricados íntegramente en el exterior ya que la industria nacional recién comenzó a despertar ha-

cia fines del siglo XIX. El de las botellas de gres representa un caso paradigmático de cierto tipo de envase que llegó a ser extraordinariamente común y cotidiano (a tal punto que aún hoy pueden encontrarse fragmentos centenarios en las plazas y parques públicos con sólo arañar un poco la tierra) hasta la Primera Guerra Mundial, cuando desapareció por completo. En los últimos años, las botellas de gres eran reutilizadas y el público las reconocía por el sello del fabricante (del envase, no del líquido), por lo que su nomenclatura en la jerga popular solía ser completamente ajena al contenido. La otrora célebre cerveza llamada "Chanchito", por ejemplo, tiene su origen en esa costumbre, ya que portaba la imagen de una cabeza porcina.

Como asignatura pendiente para Buenos Aires queda emplazar el Museo Arqueológico de la Ciudad, un viejo proyecto nunca realizado, en el que todos estos pequeños tesoros podrán ser exhibidos.

Bebiendo en el tren, en plena belle époque

¿En qué medio de transporte nos imaginamos un servicio de bar o restaurante que incluya una completa carta de vinos y bebidas nacionales e importados? Sólo en las clases first y bussines de las aerolíneas, por supuesto. Sin embargo, hace más de cien años, tales cosas eran comunes en los trenes de media y larga distancia. Por ese entonces, el ferrocarril era el rey entre los modos de viajar y solamente los buques transatlánticos eran capaces de emular su

velocidad y confiabilidad. Los viajes más largos por vía férrea suponían todo un día o una noche a bordo del tren para lo cual se ofrecían lujos y comodidades que hoy parecen increíbles. Espaciosos coches dormitorio y baños con los últimos adelantos de la época (que incluían calefacción y sanitarios de mármol) eran cosas habituales en las nobles formaciones que surcaban los rieles argentinos de aquel tiempo.

Los completos servicios de bar y restaurante constituían un capítulo aparte. Para darse una idea de la importancia que se le adjudicaba a tales comodidades, es bueno destacar que el servicio solía constar de dos vagones: en uno estaba el salón propiamente dicho y en otro, la cocina, el depósito de mercaderías y los dormitorios para cocineros, mozos y peones. Con la desaparición de los servicios ferroviarios en la Argentina, los registros históricos sobrevivientes pasaron a estar en manos de las pocas entidades preservacionistas especializadas. Hace poco tiempo, el Ferrocarril Argentino facilitó a quien suscribe un libro contable interno del Ferrocarril del Sud perteneciente al período 1898-1899, en el que constan, mes a mes, todas las salidas de materiales para los coches comedor, con sus precios de costo y de venta al público. A la sorpresa (o no tanto) de encontrar en él algunos de los más afamados vinos, bebidas y tabacos del mundo, se suma una incontable cantidad de delicatessen que hablan del alto nivel del servicio para todo tipo de pasajeros, incluyendo a los más pudientes. Las latas y tarros de ostras, salmones, caviar, trufas, foie gras, dulce de guayaba, mostaza francesa, aceites italianos y azafrán español forman parte de una lista en la que no falta casi ningún artículo del más sofisticado lujo gourmet.

Así fue posible confeccionar una lista de precios reales con los artículos más interesantes y montar un hipotético viaje en uno de aquellos lujosos vehículos construidos en madera de cedro, mientras nos divertimos con los precios en centavos de algunas botellas o los nombres de los tabacos nacionales. Porque, gracias a los testimonios del pasado que muchas personas se encargan de conservar, todavía podemos recurrir a la imaginación.

La cerámica y el vidrio cuentan con una durabilidad capaz de darnos una idea sobre cómo comían y bebían nuestros antepasados





Carta de vinos, bebidas y tabacos a bordo de un coche comedor
del Ferrocarril Sud- Año 1899

Vinos en damajuana (precio por litro suelto)

Locomotoras	\$0,90
Malbeck	\$0,90
Especial para Familias	\$1,70
Seco	\$1,76
Priorato	\$2,00

Vinos nacionales en botella

Trapiche	\$1,30
Especial Tomba	\$1,50
Cachet Vert	\$1,70
Recommandé	\$1,90
Chianti Argentino	\$2,00
Barbera Argentino	\$2,00
Oporto Comendador	\$2,00
Cordero	\$4,00

Vinos y Espumantes importados

Château Pontet Canet	\$3,50
Château Lafite	\$6,00
Château Margaux	\$6,00
Château D'Yquem	\$8,00
Champagne Cordon Rouge	\$12,30
Champagne Pommery	\$12,90
Champagne Cristal	\$14,00
Chianti Italiano	\$4,00
Marsala Florio (Italia)	\$5,50
Oporto Ramos	\$6,00
Jerez Fino	\$6,00
Jerez Amontillado	\$9,00

Cervezas

Quilmes	\$0,75
Quilmes Bock (½)	\$0,40
Pilsen	\$0,75
Río Segundo	\$0,80
Chancho	\$1,00
Palermo	\$1,00
Cerveza Inglesa	\$1,00

Whiskys (precio por botella)

Whisky "en frasco" (petaca)	\$2,20
Canadian	\$6,50
Sanderson	\$6,50
Deward	\$6,50
Old Smuggler	\$6,80
D.C.L.	\$7,30
Buchanan	\$12,00





Aperitivos, Espirituosas y Licores (precio por botella)

Bitter Angostura	\$3,50
Orchata de Chufas	\$4,00
Amazo Monte Cádine	\$5,00
Hesperidina	\$5,00
Vermouth Cinzano	\$5,00
Vermouth Francis	\$5,00
Vermouth Cora	\$5,00
Gainado	\$6,20
Ginebra Llave	\$6,40
Ginebra Néctar	\$6,70
Ginebra Bols	\$6,50
Fernet Branca	\$7,50
Ajenjo Pernod	\$7,75
Balsamo Pedrona	\$8,80
Rhum Grenade	\$10,00
Maraschino	\$11,75
Cognac Hennessy V.O	\$13,40
Cognac Martell	

Cigarrillos (atados)

Alerta	\$0,10
Popular N° 1	\$0,10
Hija del Toro	\$0,10
Vencedora Argentina	\$0,15
Guardia Civil	\$0,16
Atorrantes	\$0,16
Excelsior	\$0,20
La Lucha	\$0,20
Mauser Argentino	\$0,20
Sportamen	\$0,20
La Sin Bombo	\$0,30
Three Castles	\$0,40

Puros Nacionales (unidades)

Juncles	\$0,20
Santos	\$0,27
Rivadavia	\$0,30

Puros Importados (unidades)

Toscana (Italia)	\$0,10
Cavout (Italia)	\$0,10
Hoyo de Monterrey N° 1 (Cuba)	\$0,70
Upmann Excepcionales (Cuba)	\$1,50

