



**FILO:UBA**  
Facultad de Filosofía y Letras  
Universidad de Buenos Aires

G

# La comida en la Boca

## Un modelo alimentario

Autor:

Chichkoyan, Karina Vanesa

Tutor:

Lanata, José Luís

2007

Tesis presentada con el fin de cumplimentar con los requisitos finales para la obtención del título Licenciatura de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires en Ciencias Antropológicas.

Grado



**FILO:UBA**  
Facultad de Filosofía y Letras

FILODIGITAL  
Repositorio Institucional de la Facultad  
de Filosofía y Letras, UBA



UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

Facultad de Filosofía y Letras

## **LA COMIDA EN LA BOCA: UN MODELO ALIMENTARIO**

Tesis presentada para optar al título de Licenciada en Antropología de la Universidad de Buenos Aires en el área Arqueología

**Karina Vanesa Chichkoyan**

Director de tesis: José Luí́s Lanata  
Co-director: Marcelo Weissel

Buenos Aires, 2007

*A mis Padres  
Jacobó Chichkoyan y  
María Rosario Kayayan*

# ABSTRACT

We approach the protein feeding in Buenos Aires's city, through the archaeological analysis of the consumer structure of two places from La Boca district with different functions: Barraca Peña –storehouse- and Fundacion Andreani –shipyard- between 1820 and 1870. For each group of bones founded in archaeological diggings we compare species, esquelatal representation and processing prey.

Even though the antecedents about this display show the development of simple commercialization chains during the XIX century, it does not apply to both sites, because they did not have similar supplying systems. To prove this statement we use the concept of unit of acquisition in order to reflect what consumers buy in urban contexts. In this way we separate from the concept of unit of butchering that, even though was specific for hunt-gathering contexts, was also applied to the city.

Our hypothesis states that there are different units of acquisition in both sites. This statement is based upon the different function and the particular risk of each site. The storehouse presents a risk situation: there is a fluctuating public that needs different kind of food each day and there is no conservation system for meat available. Owing these situations there must have been a punctual purchase of certain cuts of big animals. Middle animals and birds must have been bought, and entered as units.

In the shipyard there would have been another structure, with less risk. Here the amount of people is bigger and more stable too. As it is a place to work, there would have been less investment in food purchase as possible. So we expect general cuts of big animals, and middle animals and birds that would have been bought more spatially. For each case we derivate a series of expectatives after which we calculate zooarchaeological measures such as –NISP, MNI, MNE, MAU and survival indices- to contrast with the archaeological record.

We also focus on feeding as a social practice. Most of the people during XIX th century in La Boca were immigrants. To understand their social adaptation to a new place, we define the concept of feeding identity. Eating is both an economic and a social decision. This type of identity is defined by three aspects: the places where we eat, with

whom we eat and finally what we eat. Food is a mean by which people get adapted to new places and interrelate with diverse groups of persons.

## INDICE

<b>AGRADECIMIENTOS.....</b>	<b>6</b>
<b>CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>7</b>
<b>CAPÍTULO II: CONTEXTO HISTÓRICO Y ANTECEDENTES.....</b>	<b>10</b>
II.I) Contexto Histórico.....	10
II.II) Antecedentes Históricos y Arqueológicos sobre la Alimentación en el País.....	12
<b>CAPÍTULO III: EL BARRIO Y LOS SITIOS.....</b>	<b>18</b>
III.I) Descripción General de La Boca.....	18
III.II) Descripción de Fondas y Astilleros.....	19
III.III) Los Sitios.....	23
Barraca Peña.....	23
Fundación Andreani.....	25
<b>CAPÍTULO IV: MARCO TEÓRICO.....</b>	<b>28</b>
IV.I) Por una Unidad.....	29
IV.II) Consumo e Identidad.....	34
<b>CAPÍTULO V: ARQUEOLOGÍA DE LA COMPRA.....</b>	<b>39</b>
V.I) Nuestra Propuesta.....	39
V.II) Metodología.....	44
<b>CAPÍTULO VI: PRESENTACION DE LOS RESULTADOS.....</b>	<b>49</b>
VI.I) Estructura Interna de las Muestras.....	49
Variabilidad de Especies.....	52
<i>Bos Taurus</i> .....	53
<i>Ovis aries</i> .....	55
Comparación <i>Bos taurus</i> y <i>Ovis aries</i> de ambos sitios.....	56
VI.II) Descripción De Marcas.....	58
M1.....	58
M2.....	62
VI.III) Otro Material.....	62
BP.....	63

FA.....	64
<b>CAPÍTULO VII: DISCUSIÓN.....</b>	<b>68</b>
VII.I) Análisis de las Expectativas.....	68
BP1: La Lógica del Despacho.....	68
FAP1: Almorzando en el Trabajo.....	73
Expectativas Generales.....	77
Algunos Comentarios Finales.....	80
VII.I) Contrastación con Otros sitios de la Ciudad de Buenos Aires: Michelangelo.....	82
<b>CAPÍTULO VIII: CONCLUSIONES.....</b>	<b>86</b>
VIII.I) El Consumo Económico.....	86
VIII.II) El Consumo Social: Identidad Alimentaria.....	90
VIII.III) Nuevos Interrogantes.....	95
<b>NOTAS.....</b>	<b>98</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>99</b>

# Agradecimientos

Principalmente agradezco en forma especial a mi codirector Marcelo Weissel por haberme dado la oportunidad de realizar la tesis con él, y a mi director José Luís Lanata por todas las ideas, sugerencias y correcciones que realizó sin las cuales esta investigación no podría haber sido realizada.

El procesamiento del material fue hecho en el Centro de Arqueología Urbana entre Julio a Noviembre de 2006. Agradezco la guía y el apoyo del Dr. Mario Silveira, quien me enseñó a manejar el material de arqueofauna y a realizar las identificaciones de las especies. En cambio la identificación del material malacológico fue realizada por el Dr. Guido Pastorino en el Museo Argentino de Ciencias Naturales Bernardino Rivadavia. Las fotografías de las portadas las extraje de la obra de Rafael Jones.

Mi reconocimiento a la Fundación Andreani por permitirme trabajar con su material y a la Fundación Félix Azara por brindarme su espacio de trabajo y todos los instrumentos necesarios para el desarrollo de mi trabajo.

A todos aquellos lugares que me abrieron sus puertas y me brindaron información que utilice en el trabajo: a la gente de la Federación Gremial del Personal de la Industria de Carne y sus Derivados, a la Sociedad Rural Argentina, a la Biblioteca de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación, y a los dueños de la fonda La Sirena.

A mi familia -mis padres, mi hermano Gastón, mi cuñada Alejandra y mi sobrina Brises- y amigos en general por la paciencia y el apoyo que me brindaron en todos estos años de dedicación a la carrera.

Una mención especial merecen Jorge Tossounian y la empresa Gulmez Hnos. S. A. Gracias a que por ellos pude llevar adelante mis estudios.

A pesar de que son muchos los que colaboraron con información y sugerencias, las ideas aquí discutidas son de mi entera responsabilidad.

# CAPÍTULO I INTRODUCCIÓN

*“Algunos médicos opinaron que si la carencia de carne continuaba, medio pueblo caería en síncope por estar los estómagos acostumbrados a su corroborante jugo” (Echeverría, [1838] 2005:80)*

Esta frase muestra la consecuencia de la escasez de carne vacuna tal como lo narró Echeverría en “El Matadero” para el año 1838. Ya desde antes del siglo XIX, la carne fue el principal sustento de la población del virreinato. La riqueza pecuaria abrió la puerta a la que ingresó al país desde fechas tempranas.

Siendo esta el sostén de primera importancia para el desarrollo de la Argentina, abordaremos el tema de la alimentación entre los pobladores de la ciudad de Buenos Aires del siglo XIX. Lo enfocaremos a través del análisis de la estructura de consumo en dos espacios portuarios con distinta funcionalidad: una fonda/almacén –Barraca Peña- y un astillero –Fundación Andreani- ubicados ambos en el barrio de La Boca entre ca. 1820 y 1870<sup>1</sup>.

Pero la carne no sólo implica su mero consumo, sino la industria que la sustenta. Un escenario de mataderos y saladeros se visualiza en relación a esto. Ambos fueron los grandes emporios en la ciudad para ese momento que permitían exportaciones y con ello la principal entrada de divisas al país. Sin embargo, el mercado interno experimentaba otra situación, que se reflejaba en, carnicerías, grandes mercados en las plazas, poca higiene y poca especialización, derivada de un faenado rápido, “salvaje” y directo (Giberti, 1961; Montoya, 1956). Sin embargo, parece no aplicar a los dos casos mencionados que se encontraban en un barrio que, para esa época, quedaba totalmente aislado de la ciudad. Tanto Fundación Andreani como Barraca Peña estaban íntimamente relacionados al mundo laboral: el primero era un espacio de trabajo para la construcción de buques; el segundo una fonda asociada a la barraca que le da nombre al



lugar. Astilleros y barracas eran los pilares fundamentales en ese mundo boquense. Ambos convocaban a una masa de trabajadores relacionados al puerto –i.e. calafateros, changarines, peones y marineros en su mayoría inmigrantes. Esto permite pensar en una alta interacción social en un ambiente básicamente masculino, de baja extracción económica y de distintas partes del mundo. Nuestra pregunta es ver si había un aprovisionamiento común para ambos lugares tan cercanos, funcionalmente diferentes pero con una concurrencia semejante en los puntos que hemos mencionado.

Para problemas zooarqueológicos en contextos urbanos, Huelsbeck (1991) propone el uso de la unidad de adquisición. Esta refleja lo que realmente compra el consumidor en un mercado, donde el corte al menudeo es lo normal. De esta manera para entender la complejidad del mercado de abasto de productos cárnicos es necesario enfocar el problema a través de los que compran, en este caso, lo que adquieren en la fonda y en el astillero. Nuestra hipótesis de trabajo es que hay una unidad de adquisición distinta en ambos casos. La funcionalidad diferente y los riesgos que tiene cada espacio influyen a que haya una compra más especializada –personal- en la fonda, y otra más general –para todos- en el astillero.

De esta manera, nuestro objetivo principal es la caracterización del consumo en dos espacios de público masivo y con alto dinamismo, ubicados en un sector marginal de la ciudad de Buenos Aires durante el siglo XIX. A partir del análisis de los conjuntos óseos se realizará un estudio comparativo del consumo, estableciendo semejanzas y/o diferencias en términos de especies consumidas, representación esquelética y procesamiento de las presas.

En forma paralela cómo objetivo secundario se profundizará en el estudio del consumo como una práctica social. Lo que se elige para comer, se lo elige por cuestiones económicas pero también sociales. Ambos aspectos conforman la identidad alimentaria de las personas que ingresaron al país en ese momento: ¿cambia la identidad de ellas, o por el contrario, intentan mantener todas sus costumbres y el alimento se convertiría en una forma simbólica para expresarlo? A través de la alimentación se puede ver la adaptación de los primeros inmigrantes en este país. Focalizando en dos espacios de alta interacción nos diferenciamos de otros estudios de identidad que basan sus investigaciones en las casas familiares -donde la interacción con personas distintas es mínima o nula- ya que esto lleva implícito el creer que la identidad se desarrolla como algo estático en el tiempo (Henry, 1991).

En el próximo Capítulo describiremos el contexto político y social incluyendo referencias históricas y arqueológicas sobre las costumbres alimenticias. Además mencionaremos algunas cuestiones sobre el barrio de La Boca y los sitios arqueológicos. En los Capítulos siguientes desarrollamos consideraciones teóricas, nuestra propuesta de estudio y la metodología empleada. Por último se discutirán los resultados y se realizarán algunas conclusiones sobre el tema.

# CAPÍTULO II CONTEXTO HISTÓRICO Y ANTECEDENTES

## II.I) CONTEXTO HISTÓRICO

El período analizado -1820 a 1870- es caracterizado en la historiografía argentina como un momento de transición. Transcurre entre los movimientos independentistas de la década de 1810 y la constitución del Estado Moderno a partir de 1880 (Chiozza, 1977, Devoto, 2003). Dentro del mismo se pueden diferenciar dos subperíodos. El primero se extiende entre 1820 a 1850, y está determinado por las luchas internas entre unitarios y federales en pos de definir la forma de estado y la supremacía de Buenos Aires sobre las provincias del interior (Devoto, 2003). El segundo, entre 1850 y 1870, en el que tras la batalla de Caseros en 1852 se sancionó la Constitución Nacional de 1853; permitió la organización del país en forma republicana y bajo un estado federal, designando a Buenos Aires como capital, medidas que se ratificaron y acentuaron con las enmiendas hechas en 1860 (Rock, 1989; Devoto, 1989, 2003).

Dado los distintos sucesos que atravesaron el siglo XIX convivían en la ciudad oficios y lugares heredados de la época colonial como los vendedores callejeros – aguateros, pasteleros, y mazamorreras-, las pulperías y las diligencias. Sin embargo era posible ver innovaciones como reformas edilicias, mejoramiento de los servicios urbanos y la aparición de nuevos espacios sociales como bares, teatros y paseos públicos (Chiozza, 1977, Borges, 1989; Liernur y Aliata, 2004). A esto se le agrega el impacto que tuvo el desarrollo del ferrocarril en 1857, con sus cabeceras en diferentes lugares de la urbe.

Sin embargo, estas innovaciones eran todavía incipientes y se desarrollaron en el corazón de la ciudad. Esta se extendía sobre los alrededores de la actual Plaza de Mayo,

dónde se concentraba el poder político y económico. Allí habitaba la alta burguesía terrateniente, junto con los bancos, los centros de compra y los edificios de gobierno (Chiozza, 1977). De esta manera, la zona sur quedaba desconectada de este centro, estando unida sólo por el *Camino de la Ensenada de Barragán y Pampa* -actual avenida Montes de Oca. Así el sur de la ciudad fue aprovechado para la localización de los mataderos, saladeros, curtiembres y del puerto. Tenía menor densidad poblacional, y estaba habitado por gente de menores recursos (Chiozza, 1977, Borges, 1989; Clementi, 2000; Devoto, 1989)

Ya desde principios del siglo XIX comenzaron a ingresar en forma lenta pero progresiva los primeros inmigrantes europeos. Algunos llegaron por motivos políticos, otros por económicos, expulsados de Europa por las consecuencias de la Revolución Industrial (Devoto, 2003; Chiaramonte, 1964; Sori, 1985). Hasta mediados de ese siglo el ingreso fue menor y luego se registró una pequeña alza, siendo el precedente de las grandes inmigraciones transoceánicas de fines del siglo XIX y principios del XX (Bourde, 1977; Devoto, 1992, 2003; Lobato, 2000)

Lo que marca esta tendencia es la Constitución de 1853 dado que el artículo 25 propone la difusión de la inmigración (Devoto, 1992). Previamente hubo un ingreso espontáneo, carente de un marco que le otorgara consistencia legal. Un mayor movimiento poblacional se notó en el transcurso de la década de 1830 en coincidencia con la primera gobernación de Buenos Aires de Rosas, propiciando la migración gallega y de aquellos provenientes de la después denominada Italia –Reino de Piemonte y Cerdeña (Devoto, 2003). Este panorama comienza a definirse con mayor profundidad luego de 1850. Con el establecimiento de gobiernos más liberales se inicia la construcción de una Argentina moderna y pujante. Para esto el elemento inmigrante era fundamental. Entre 1860 y 1870, se consolidó el ingreso de extranjeros, sobre todo de italianos, españoles y franceses que se establecieron principalmente en la ciudad de Buenos Aires y, en forma secundaria, Rosario y otras ciudades del interior (Devoto, 2003). Se afianzaron y multiplicaron para esta época diversas asociaciones que sirvieron para estructurar y contener la vida social de los migrantes y de las nuevas comunidades que surgían, dándoles cobertura médica, sepelios y un espacio para celebrar reuniones de diversa índole (Devoto, 1989, 2003; Nascimbene, 1986). Sin embargo el flujo inmigratorio se interrumpe con la crisis económica mundial de 1873 (Bourde, 1977). Allí el número de inmigrantes cayó abruptamente –de 30.000 en 1870 a 18.000 en 1875.

Hubo que esperar hasta la década siguiente para que se poblaran las tierras con la inmigración masiva (Devoto, 2003).

Las innovaciones urbanas y el flujo de la inmigración respondían a la paulatina inserción de la ciudad en el mercado mundial. En un sistema latifundista, la mano de obra era necesaria para trabajar la tierra y para la cría de ganado vacuno y ovino. Así se fueron asentando las primeras colonias en el interior (Rofman y Romero, 1973). Esto fue acompañado por la construcción y mejoramiento de las vías de comunicación entre el campo y la ciudad. Muchos inmigrantes se establecieron en esta última formando parte de la masa de trabajadores urbanos (Rock, 1989; Devoto 2003). Pero no solamente se insertaron en la construcción. Toda una gama de espacios relacionados a la ciudad absorbió a gran parte de los recién llegados: los mataderos, el puerto, las barracas y los saladeros entre otros (Devoto, 1989; Echeverry, 1998).

Luego de la liberalización de los bloqueos impuestos por Rosas hasta 1850 - la economía argentina creció en forma más veloz- la lana y la carne fueron las principales exportaciones. Esta última era uno de los más tempranos productos demandados ya que desde 1595 se exportaba tasajo para los esclavos de Brasil (Chiozza, 1977). Pero también en forma interna fue la preferida por la población a partir de la organización de las vaquerías y corambres para la explotación del cuero, sebo, astas, crines y otros, ya desde el siglo XVIII (Giberti, 1961). De esta manera, como la importancia del animal radicaba en estos productos, la carne en sí, elemento secundario de la matanza y faena, era barata y abundante (Giberti, 1961, Silveira, 2006).

## II.II) ANTECEDENTES HISTÓRICOS Y ARQUEOLÓGICOS SOBRE LA ALIMENTACIÓN EN EL PAÍS DEL SIGLO XIX

Focalizando ya el tema de la alimentación y en relación al párrafo anterior, los trabajos zooarqueológicos en la ciudad de Buenos Aires confirman esta visión. Silveira analizó los restos óseos recuperados en diversas excavaciones arqueológicas. Determinó un comportamiento alimentario basado en la carne vacuna (Silveira 1999; 2006). Esto también se comprobó en otras partes del país a nivel histórico. En la ciudad de Córdoba del siglo XIX, Remedi (1997) dio cuenta de cómo se modificaron los hábitos

alimentarios de los inmigrantes italianos incorporando dos elementos: carne y yerba mate; así como otros alimentos de las clases bajas locales. De esta manera se produjo un “intercambio culinario”, introduciendo los italianos el pan, pastas, polenta y vegetales en la comida criolla. Hay que recordar que desde temprano, la alta burguesía estuvo ampliamente influenciada por las costumbres y hábitos de la sociedad francesa (Chiozza, 1977), lo que se notó en la alimentación. Así, la carne estaba asociada a los hábitos de las clases bajas y sólo era consumida ocasionalmente –i.e. fechas patrias- por aquellas de mayor poder económico. Su mayor poder adquisitivo les permitía el consumo de alimentos importados de Francia, aves de corral y animales acuáticos (Remedi, 1997; Vidalbussi, 1999).

Sin embargo, el hecho de que hubiera carne en abundancia fue formando en el imaginario colectivo de la Argentina, como un espacio en dónde la alimentación era accesible y capaz de sustentar dietas que no podían realizarse en otras partes del mundo debido a su carencia (Corti, 1997). Es así que los inmigrantes incorporaron inmediatamente este artículo de consumo (Álvarez y Pinotti, 2000; Vidalbussi, 1999) desarrollando un “modelo alimentario carnívoro” (Remedi, 1997) que muchas veces desplazó al autóctono y/o local. Esto se refleja en distintos testimonios:

*“Mi padre era de 1870 –recordaba un campesino de Cúneo en una entrevista- había partido a la aventura y se había embarcado a la Argentina (...). La única cosa que no faltaba era la carne, entonces no ha padecido tanta hambre. En Argentina la carne era como la polenta aquí. Mataban un ternero y lo hacían al asador. Después arrancaban con el cuchillo los pedazos de carne y se los comían”* (en Corti, 1997: 112)

*“El aire es bueno aquí, comemos bifés y carne asada en todas las comidas como en casa se comen papas”* (en Corti, 1997: 114)

Esto se dio en paralelo con la introducción de platos típicamente europeos, más específicamente italianos como ravioles, pizzas, pascualina, pesto, pastafrola, risottos y de otros españoles como puchero, empanadas, bacalao y sopas (Álvarez y Pinotti, 2000; Remedi, 1997; Vidalbussi, 1999). Así se impulsó la comercialización de productos importados de sus países de origen –vino, aceite de oliva, fideos, quesos, salame de

Milán, castañas, perdices en escabeche y conservas entre otros- en un circuito de la ciudad de comercios minorista especializados (Corti, 1997; Chiaramonte, 1964; Remedi, 1997). En estas modificaciones culinarias, la carne, sin embargo, tuvo un protagonismo fundamental ya que se usó en distintos platos que antes carecían de ella. *“Nació de esta manera el estilo porteño que, básicamente, es una visión trasatlántica de la cocina italiana con el agregado de carne criolla”* (Vidalbussi 1999: 20).

En cuanto a su procesamiento, en esta época no había una cadena compleja (Giberti, 1961, Montoya, 1956; Silveira, 2003). El estanciero, criaba su hacienda en el campo hasta que llegaba a un determinado peso. Luego se la vendía en pie al saladerista o al matadero, que en esa época se encargaba de faenar el animal y hacía el tratamiento de la carne para su conservación. También comercializaba el cuero –producto principal de la explotación ganadera en esos tiempos- y aprovechaba la grasa (Giberti, 1961). Si la estancia se encontraba lejos de la ciudad se agregaba un eslabón más: el campo de invernada. Aquí los animales recuperaban el peso requerido para la faena. En general eran campos de cría ubicados al sur de la ciudad, cerca de los saladeros. En el caso de necesitar estos servicios, el invernador compraba la hacienda al estanciero para luego vendérsela al saladero (Giberti, 1961). Esto elevaba el precio de la res. A pesar de ello, la carne seguía siendo un producto de escaso valor monetario.

De esta manera, según esta visión, el abasto y provisión para la ciudad de Buenos Aires era relativamente simple, dónde la venta de carne al público era directa. Luego de la matanza, los vendedores salían con grandes trozos por las calles o a los mercados al aire libre (Silveira, 2003). El frigorífico, no existía por lo cual la estrategia básica usada era la conservación en sal (Giberti, 1961, Montoya, 1956). Por el saladero pasaba la carne que se exportaba a Brasil y a Cuba siendo una importante industria hasta 1890, dónde gracias a cambios políticos –abolición de la esclavitud-, económicos –altos aranceles brasileros sobre las carnes argentinas- y tecnológicos –sistemas de conservación por frío- entró en decadencia (Giberti, 1961; Rock, 1989). Así la gran demanda de derivados ganaderos explica la abundancia de la carne y su consecuente bajo costo. Esto llevó a su alta preferencia por gran parte de la población de bajos recursos económicos –tanto nacionales como extranjeros.

Como se mencionó, los distintos conjuntos óseos analizados por Silveira, procedentes de excavaciones realizadas por Daniel Schavelzón en sitios de la ciudad de Buenos Aires, dan cuenta de la importancia de este alimento. En éstos se encontró un

alto consumo de carne vacuna seguida por la carne ovina y en menor cantidad pescado, aves de caza y de corral. Esto se refleja en la alta variabilidad de especies identificadas: el predominio de *Bos taurus* –vacuno- pero también *Ovis aries* -ovino-, *Sus scrofa* –cerdo-, *Dasyus hybridus* –mulita-, *Gallus gallus* –gallina-, *Anser domesticus* –ganso domestico-, *Nothura maculosa* –perdiz chica-, *Rynchotus rufescens* –perdiz colorada- *Eudromia elegans* –martineta- y otros (Schávelzon, 1999; Silveria, 1999, 2006)

A pesar de que muchos restos óseos provienen de pozos producto de rellenos secundarios es llamativo el predominio de *Bos taurus* o mamíferos grandes por sobre otras especies. Pero también se pudo diferenciar el consumo en pozos de familias de clase alta – Casa Peña, Casa Ezcurra-, de ordenes religiosas –Convento de Santo Domingo- y de obreros de la construcción –Michelangelo- (Figura II.1) En la primera hay una amplia representación de especies mamíferas –vacuna, ovina, cerdo-, de aves de caza –perdices y pato-, de corral y por último, y escaso, pescado de río. Los vacunos están mejor representados por el cuarto anterior. En menor proporción se encontró el cuarto posterior y las costillas. En cambio de los ovinos hay una representación total del animal. En el segundo caso, al ser una orden religiosa existe un mayor predominio de peces, pero también una alta presencia de carne vacuna, perdices y especies menos frecuentes en contextos urbanos como mulita y cuis. A diferencia del anterior contexto, aquí hay una representación más pareja de los restos de *Bos taurus* ya que se reconoció en forma equilibrada tanto el miembro anterior como posterior. Pero también hay evidencia de las costillas, cogote y patas. Animales completos de *Ovis aries* fueron introducidos en este sitio. Por último, en Michelangelo el registro muestra menor variabilidad que en los anteriores siendo la preferida la carne vacuna. Sin embargo, el consumo también estaba compuesto por ovinos y aves como pato, perdices y palomas. En este lugar se prefirió en forma dominante el miembro anterior por sobre el posterior de los vacunos. Pero también se registró la cabeza junto con vértebras cervicales. Al igual que en los casos anteriores los restos de *Ovis aries* representan todo el animal indicando un consumo completo de la res.

La forma de cocción favorita fue el hervido y no tanto el asado. Esto se evidenció en la cantidad de tapas de vértebras y vértebras desoldadas. En general, al hervir el hueso, las tapas se desprenden con facilidad y en muchos casos la superficie del mismo se torna más blando (Silveira, 1999, 2006). Este autor también analizó el corte en las vértebras como posible indicador cronológico. A principios del siglo XX,



con el frigorífico cambió la forma de faenar el animal, comenzando a cortarlo al medio; se lo trozaba dividiéndolo por la columna vertebral. De esta manera, vértebras completas estarían indicando una ubicación temporal anterior al 1900 (Silveira, 2006). Además este instrumento deja un borde dentado continuo a diferencia del escalonado que se realiza con sierra manual (Silveira, 1999).

## VER FIGURA II.1

Figura II.1: Sitios con fauna analizado por Silveira (1999, 2006) -rojo -y los estudiados en este trabajo-verde. En Rojo: 1) Michelangelo, 2) Casa Peña, 3) Casa Ezcurra, 4) Dominicos, 5) Santa Catalina de Siena, 6) Patio del Cabildo, 7) Museo Etnográfico, 8) San Juan 338, 9) Imprenta Coni . En Verde: 1) Barraca Peña, 2) Fundación Andreani. Recuadrado en negro se resalta la zona céntrica que data de la primera repartición de tierras que realizara Garay.

Dos diferencias básicas existen entre el material analizado por Silveira y el de esta tesis. Por un lado, la ubicación espacial: el material analizado por el primero, se encuentra dentro de los límites de lo que era la zona de mayor movimiento comercial, financiero y social de Buenos Aires y dónde se asentaban los grupos sociales de clase alta. En cambio, los de La Boca al ubicarse en la zona sur, se encuentran en lo que en esa época eran “las afueras” de la ciudad. Están aislados de la “vorágine” del centro dado su emplazamiento marginal (Figura II.1). En efecto, este barrio a pesar de tener un gran movimiento comercial y portuario, se desarrolló en forma independiente del resto de la ciudad. Su difícil acceso, la escasez de transportes y la misma actividad comercial y marítima permitieron un cierto impulso autónomo del barrio evidenciado en la presencia de inmigrantes que desarrollaron su propio dialecto (Bucich, 1971; Chiozza, 1977; Echeverry, 1998).

Por otro lado, nuestra muestra procede de dos lugares de concurrencia masiva y con alta interacción sociocultural. Esto es debido a que en el barrio convivían inmigrantes de distinto origen –italianos, británicos, portugueses, españoles, africanos, paraguayos, brasileros, uruguayos y muchos del interior del país- junto con criollos (Guevara, 1988). Así en un mismo espacio se concentraban distintas prácticas, tradiciones, costumbres, dialectos y lenguas.

En cambio, el material de los estudios de Silveira (1999, 2006) provienen en general de grupos más formalizados, dónde las relaciones entre los habitantes se mantenían constantes a través del tiempo, como en el caso de las diversas casas –Casa

Ezcurra, Casa Peña, Caserón de Rosas- o de las ordenes religiosas. No sucede lo mismo con Michelangelo, dónde funcionaba una fonda a la que concurrían obreros. Este lugar se contrastará más adelante con el material de La Boca

Resumiendo, el período entre 1820 y 1870 fue un momento de transición entre el Virreinato y el Estado. Sin dejar del todo su pasado hispánico, en la ciudad se asentaron las bases para la revolución que sufrirá el país en el periodo posterior -1880 a 1915. El fin del siglo XIX fue un momento crucial a nivel mundial. La revolución industrial estaba en su apogeo definiendo un nuevo concepto: la modernidad. A pesar de las crisis había un bienestar económico y social sin precedentes que alentaba un consumo masivo. Los grandes movimientos migratorios fueron característicos también de esta época (Hobsbawn, 1989). En ese contexto el Nuevo Mundo fue un espacio receptivo tanto de personas como de productos. Argentina no quedó detrás sino que se logró posicionar dentro de este modelo como productor de materias primas para los países industrializados y comprador de los bienes que estos manufacturaban. Pero este país no sólo recibió de Europa mercancías sino también una parte importante de la masa de personas movilizadas lo que dio lugar a grandes cambios sociales (Pucciarelli, 1986; Sunkel y Paz, 1984). Es en este momento dónde la ciudad tomó aires “cosmopolitas”, mirando constantemente a Europa, hubo una transformación total de la ciudad. Nuevas tecnologías, medios de transportes, la introducción de todo tipo de bienes importados cambió en forma radical el estilo de vida de las personas (Lobato, 2000).

Con respecto a La Boca, los medios de transportes contribuyeron a una mayor conexión con el centro (Echeverry, 1998; Chiozza, 1977). Los conventillos tomaron protagonismo y allí se concentró la interacción social dado que absorbían a gran parte de los nuevos inmigrantes (Cutolo, 1998; Clementi, 2000). Por lo tanto, el hecho de que el registro arqueológico analizado aquí provenga de un barrio marginal pero que tenga en su interior una alta interacción social, permitirá ampliar, en una perspectiva regional, como fue el abastecimiento y consumo en la ciudad de Buenos Aires en el siglo XIX previo a su plena incorporación al sistema de mercado capitalista y a las transformaciones espaciales y sociales que sufrió La Boca.

## CAPÍTULO III EL BARRIO Y LOS SITIOS

En el Capítulo anterior mencionamos el aislamiento de La Boca en el período estudiado. Aquí ampliamos la descripción del barrio focalizando en su importancia portuaria y su alta tasa inmigratoria. Luego destacamos las características más relevantes de las fondas y los astilleros y su relación con la alimentación. Por último describimos los sitios trabajados: Barraca Peña y Fundación Andreani.

### III.I) DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA BOCA

La Boca se constituyó desde un principio como puerto natural de la ciudad de Buenos Aires hasta 1889, cuando se inauguró Puerto Madero (Echeverry, 1971; Scobie, 1977; Silvestri, 2003). Por eso este barrio se caracterizó por una alta actividad comercial y portuaria (Bucich, 1971), lo cual atrajo numerosas corrientes inmigratorias –italianos, vascos, españoles, británicos, franceses, alemanes, catalanes, portugueses y africanos entre muchos otros- que ya desde comienzos del siglo XIX se instalaron en sus orillas (Bucich, 1971; Guevara, 1988; Devoto, 1989). Esta migración estuvo caracterizada por ser “en cadena”, o sea a partir de la estabilización de las redes familiares y de amigos que iban incorporando miembros de su misma comunidad (Devoto, 1989). Es una inmigración más homogénea y con mayor cohesión social interna que la posterior, mucho más masiva y muchas veces de familias enteras (Devoto, 1989). Esto se solidifica a partir de la caída de Rosas y el crecimiento de la ciudad después de 1850 (Bucich, 1971; Devoto, 1989). Es recién en 1870 cuando este barrio adquiere autonomía propia con la creación del Juzgado de Paz, siendo antes parte del Juzgado de Barracas al Norte (Clementi, 2000; Devoto, 1989; Echeverri, 1971). Es también en esta época que La Boca comenzó a estar conectada con el resto de la ciudad mediante el tren y el tranvía (Cutolo, 1998). Como ya se mencionó, durante gran parte del siglo XIX el barrio fue un lugar de difícil acceso (Bucich, 1971).

Los italianos lograron dominar la escena económica y comercial del barrio (Devoto, 1989) a pesar de no ser numéricamente el mayor grupo. Un censo de 1856 revela que habían 3.444 argentinos<sup>2</sup>, 1.347 vascofranceses y españoles, 496 italianos y 812 de otras nacionalidades (Clementi, 2000). Son los ligures los que llevaron adelante la navegación a vela y el comercio fluvial de este lugar. A pesar del oficio, en general esta inmigración estuvo compuesta por los sectores sociales medios y bajos, siendo muy poco calificada (Devoto, 1989; Silvestri, 2003).

El puerto, centro privilegiado en el barrio, se convirtió desde temprano en el núcleo de la industria boquense, a través del comercio fluvial y naval (Devoto, 1989, Silvestri, 2003). Allí se comercializaban distintos productos: frutas, materiales para la construcción, harinas y productos europeos (Korn y De La Torre, s/f). Para el almacenaje de estos productos estaban las barracas, que se diseminaron sobre la actual avenida Don Pedro de Mendoza, a lo largo de orilla norte del Riachuelo, desde principios del siglo XIX (Bucich, 1971; Clementi, 2000). Los oficios principales estaban en relación a las tareas relativas al puerto, marinos principalmente aunque también como jornaleros, trabajadores de industria y transporte, en astilleros y saladeros (Bucich, 1971; Cutolo, 1998; Devoto, 1989; Echeverry, 1998; Korn y De La Torre; Silvestri, 2003). Para 1869 había “9 astilleros, 4 almacenes navales, 4 barracas y 4 agencias marítimas. Además de 35 almacenes comestibles, 60 bodegones, 4 confiterías, 31 carnicerías, 5 corralones de madera, 10 fondas, 7 panaderías y 40 pulperías y boliches” (Echeverri, 1998:25).

### III.II) DESCRIPCIÓN DE FONDAS Y ASTILLEROS

Se puede observar por la cita anterior, que los espacios relacionados a los conjuntos analizados aquí tenían una alta presencia en La Boca. Lo que los une es que ambos estaban en íntima relación con la funcionalidad primaria y original que se desarrolló en este barrio como puerto comercial: “En estas dos palabras pueden descubrirse el embrión más remoto del constructivismo boquense. Pulperías y astilleros se complementan en realidad” (Bucich, 1971: 51). Así comienza el desarrollo de La Boca según este autor.

Tanto las fondas y cantinas junto con las pulperías o almacenes formaban parte del ramo de despacho de comestibles y bebidas (Gayol, 1993). Fueron establecimientos abundantes en La Boca y se distribuían entre la calle Don Pedro de Mendoza y Necochea o “cammin vegio” (Bucich, 1961): “*Necochea fue siempre calle de grandes atracciones (...) La marinería de todos los puertos del mundo se volcaba en ella y en la explanada de Pedro de Mendoza, la ribera, centro de intensa actividad*” (Bucich, 1962: 117) (Figura III.1)

### VER FIGURA III.1

Figura III.1. Ubicación de locales de despacho de comidas y bebidas: En azul algunas de las esquinas más emblemáticas de La Boca, dónde se ubican innumerables fondas y cantinas de ayer y de hoy: Necochea y Suárez, Necochea y Pinzón, Necochea y Olavaria, Suárez y Ministro Brin, Pedro de Mendoza y Alte. Brown, Pedro de Mendoza y Necochea, Pedro de Mendoza y Ministro Brin

Éstos eran espacios de distracción de las tareas laborales y cotidianas donde las relaciones sociales se caracterizaban por ser espontáneas (Gayol, 1993). Aunque en muchos casos eran lugares asociados al delito y la vagancia (Bossio, 1995; González Bernardo, 1999). Además, su falta de decoración –en algunos lugares habían elementos que hacían referencia a las actividades marinas (Nogués, 1996)- escasa limpieza, el abundante consumo de alcohol y la costumbre de gritar, hacían que estos lugares fueran pura y exclusivamente recorridos por los hombres de los sectores populares -las mujeres estaban ausentes en este tipo de lugares y si las había eran de “mal vivir”-, no siendo bien vistos por las clases acomodadas (Bossio, 1995; Mayo, Miranda y Cabrejas, 2000; González Bernardo, 2001; Piñeiro, 1983). Wilde los describe de la siguiente manera:

*“En estas fondas todo era sucio, muchas veces asqueroso; manteles rotos, grasientos y teñidos con vino carlón, cubiertos ordinarios y por demás desaseados...”* (Wilde, 1960: 154)

*“...a poco andar, la conversación se hacía general de mesa a mesa; cada uno levantaba cuanto podía la voz a fin de hacerse oír, de aquel a quien se dirigía, armándose, al fin, una tremolina, en que nadie se entendía, entre este fuego cruzado de palabreo* (Wilde, 1960: 155)

Pero no todos tenían una visión tan negativa de estos despachos al por menor, Xavier Marmier hacia mediados del siglo XIX en “La Gran Fonda de la Marina” describe que:

*“...el marinero encuentra la camisa de lana que necesita, el vaso de aguardiente que lo reconforta, la carne de vaca que puede asar a su gusto y paladar”* (citado en Bucich, 1962:117)

Muchas veces, estos sitios eran preferidos porque se servían comidas abundantes y baratas en contraste con los restaurantes del centro (Bossio, 1995; Bucich, 1961, 1962). Esto indica un testimonio de Resaco para 1889:

*“En las hosterías –esta hablando de La Boca- se come bien y se bebe mejor y desde luego más barato que en la ciudad”* (citado en Bucich, 1962:118)

Además de la comida, era muchas veces el ambiente “desacartonado” que atraía a las personas a estos fondines, a diferencia de los “aburguesados” restaurants del centro. Ejemplo de ésto fue el clásico “El Cocodrilo” ubicado en las orillas del Riachuelo (Bossio, 1995; Cutolo, 1998). Muchos de estos tipos de establecimientos comenzaron a decaer luego de la década de 1870. Nuevos espacios públicos de diversión, el aumento de la comunicación entre distintos sectores de la capital y la cada vez peor visión que se tenían de estos lugares como sitios de prostitución y robo hicieron que muchos locales cerraran, que algunos se transformaran en almacenes y otros siguieran cumpliendo su función de despacho de comidas pero ya sin la venta de alcohol (Gayol, 1993; González Bernardo, 1999; Bossio, 1972).

Los astilleros eran lugares directamente relacionados al trabajo de las embarcaciones: preparación, armado y reparación (Bucich, 1971, Devoto, 1989; Echeverry, 1998). Estos se extendieron hacia ambas márgenes de la actual Vuelta de Rocha. En general sus propietarios eran de origen italiano, como lo delatan los apellidos de los más antiguos: Tatto, Cichero, Baglietto, Lambruschini, Scala, Badaracco y Fava (Bucich, 1971; Echeverry, 1998). Se trataban de amplios talleres navales que se

dedicaban al barco de vela de madera. La introducción de los grandes buques de hierro después de 1870 implicó su declinación, la introducción de los talleres metalúrgicos y el cambio hacia otros rubros (Silvestri, 2003).

Al momento del almuerzo, en otros astilleros del mundo (Figura III.2), los trabajadores abonaban una pequeña parte de lo consumido, mientras que el resto estaba a cargo de la empresa (<http://astilleroscadiz.buques.org/>). Muchas veces esta era una instancia en que se canalizaban las protestas sociales y salariales del trabajo.

#### VER FIGURAS III.2 A, B, C, D

Figura III. 2: Comedor de astillero en Cádiz, España hacia mediados del Siglo XX. En A y B vemos el comedor en días normales. En cambio en C y D se lo preparó para festejar las botaduras de los barcos “Piélagos” y “Astorga” (Extraído de <http://astilleroscadiz.buques.org/>)

Algunas diferencias se pueden establecer entre ambos contextos:

#### VER TABLA III.1

Tabla III.1: Diferencias entre fondas y astilleros

En relación con la alimentación en cada uno de estos locales, en las fondas participaría un grupo más diverso y fluctuante de personas a lo largo del tiempo. No sólo puede haber un recambio de personas día a día, sino que aún los que van siempre pueden variar lo que consumen. Por ello, la fonda debe contar con un menú variado para satisfacer los gustos de la clientela. Esto hace necesario una estimación del consumo diario, previendo un margen de pérdida o de insuficiente comida según la baja o alta cantidad de personas que concurran. En este sentido, este espacio tiene un cierto grado de riesgo en relación al consumo alimentario de los consumidores que las frecuentan.

A diferencia de las fondas, en el astillero el consumo se encuentra más estandarizado. Los lugares laborales pueden ofrecer una oferta alimentaria que es única para todos los comensales. Consecuentemente la gente no tiene opción de elegir, simplemente se “come lo que hay”. De esta manera se puede calcular la cantidad de insumos necesarios para realizar los almuerzos. En este caso son pocas las veces en las que haya pérdidas o falte comida, ya que es esperable un número relativamente

constante de comensales. Por lo tanto este espacio tiene un menor riesgo con respecto al consumo. La vianda individual es otra opción. Pero dados los tipos de conservación en esta época –máxime si la comida se debe preparar el día anterior- hacen difícil la viabilidad de esta opción.

### III.III) LOS SITIOS

Ambos sitios se encuentran cercanos entre si ya que se ubican en la Avenida Don Pedro de Mendoza (Figura III.3). Mientras que Barraca Peña está más hacia el sur, casi en el límite de lo que hoy es Barracas, Fundación Andreani se ubica en la denominada Vuelta de Rocha, en lo que hoy es uno de los puntos turísticos más importantes de la ciudad.

#### VER FIGURA III.3

Figura III.3: 1) Barraca Peña, 2) Fundación Andreani

#### Barraca Peña (BP)

Se encuentra ubicada en la Av. Don Pedro de Mendoza al 3000, solar ocupado actualmente por la Unidad Ejecutora de Obras y Proyectos para la Promoción Turística del Barrio de La Boca y la empresa constructora Hormaco S.A. Esta última comenzó en el año 2001 una excavación con pala mecánica que luego fue ampliada por el Grupo Arqueológico Riachuelo a cargo del Lic. Marcelo Weissel.

La Barraca Peña es una de las más antiguas del Riachuelo. Perteneció a la familia Peña desde fines del siglo XVIII. En 1774, Francisco de la Peña llegó a Buenos Aires y se instaló en la zona. Adquirió un terreno sobre el Riachuelo que primero funcionó como comercio de frutos. Luego, hacia principios del siglo XIX se transformó en barraca (Weissel, 2001-a; Weissel *et al.*, 2006). Durante todo ese siglo el terreno pasó por sucesivas manos dentro de la familia, quienes siempre mantuvieron la funcionalidad del lugar. En 1899 fue parte del Ferrocarril del Sud. Luego, durante el primer gobierno de Perón se estatizó hasta 1990 cuando volvió a manos privadas (Weissel, 2001-a).

Mientras que el lugar funcionó como barraca, se caracterizó en todo momento por una alta actividad mercantil, principalmente depósito y tráfico de productos –i.e.



cueros, lanas y maderas (Weissel, 2001-a). Este tipo de establecimientos fue fundamental para el desarrollo portuario en La Boca. Además por el tipo de edificación y fechado de la misma, entre 1860 y 1870, se determinó que fue una barraca lanera (Moreno, comunicación personal). El arribo del ferrocarril inicia el desarrollo tecnológico a gran escala. La Barraca Peña se conforma como el primer nodo de intercambio de transportes moderno, con la consiguiente absorción de mano de obra.

La fonda estaba ubicada en el borde noroccidental de la barraca y funcionó coetáneamente a ella (Figura III.4). Tuvo diversas formas comerciales y denominaciones a través del tiempo –pulpería, fonda, “Almacén El Triunfo”, “La Fortuna”- pero nunca dejó de estar asociada al despacho de comidas y bebidas (Weissel, *et al.*, 2006).

#### VER FIGURAS III.4 A y B

Figura III.4: Frente de la década de 1970 –A (Jones, s/f) - y actual de BP –B-, en el sector donde se ubicaba la fonda.

A partir del hallazgo y evaluación de restos materiales como botellas de gres, pipas de caolín, lozas -*Creamware*, *Pearlware* y *Whiteware*- botellas de vidrio para vino y botellones de cerámica se obtuvo la cronología del lugar. Esta se extiende entre fines de siglo XVIII y 1870, con un predominio en materiales depositados en un sub-período que va de 1830 a 1850 (Weissel, 2001-a; Weissel *et al.*, 2006). También se recuperaron mayólicas, porcelana industrial, materiales de construcción como tejas, ladrillos, mosaicos y metales (Weissel, *et al.*, 2006).

El solar posee una superficie de 18.000 metros cuadrados. Además de la excavación realizada por la empresa –Sector 1 en Figura III.5- se relevaron 9 localizaciones más entre pozos de sondeos y excavaciones abarcando una superficie de 250 metros cuadrados en total (Weissel, *et al.*, 2006). De éstos se recuperaron restos óseos de la recolección superficial -BP0-, del patio asociado a la fonda junto con una cámara desagüe ubicada en el mismo -Sector 3 en Figura III.5. El patio se denominó BP1 y la cámara desagüe BP2. También hay restos provenientes del Sector 1 –BP3-, de un tanque –BP4- y de un pozo de sondeo –BP5. De todos éstos se trabajó con la muestra procedente del Sector 3 –de ahora en adelante BP1- ya que el material recuperado de

allí proviene del descarte de la fonda –tanto el material del patio cómo el de la cámara desagüe (Weissel, *et al.*, 2006).

Aquí se diferenciaron distintos niveles de ocupación correspondientes a distintas construcciones y nivelaciones que se realizaron. A 40 cm. por debajo del piso actual se registró un piso de baldosones líticos y a 120 cm. un piso de ladrillos partidos. También se detectaron estructuras como instalaciones de desagües, pluvial, dos albañales –una a 40 cm. y otro 80 cm. por debajo- y 2 estructuras cilíndricas en los 40 cm. (Weissel, 2001-a). Para el análisis del material no se tomó en cuenta la diferenciación entre niveles, ya que su depositación se realizó en un período acotado de tiempo (Weissel, 2001-a).

### VER FIGURA III.5

Figura III.5: BP con los distintos sectores excavados (Extraído de Weissel, 2006)

## Fundación Andreani (FA)

Se ubica en la Av. Don Pedro de Mendoza 1987 y 1993 (Figura III.6 y III.7). Allí, los responsables del lugar excavaron dos pozos dónde se detectó material de tipo arqueológico. El grupo a cargo del Lic. Marcelo Weissel trabajó con los montículos de sedimentos ya extraídos, separando muestras para su estudio de laboratorio.

### VER FIGURA III.6

Figura III.6. Ubicación catastral de FA (Imagen brindada por Weissel)

### VER FIGURA III.7

Figura III.7. : Frente actual de FA (Imagen brindada por Weissel)

Siendo un predio perteneciente al original repartimiento de tierras de Juan de Garay, los siguientes dos siglos tuvo diversos propietarios. Es recién a partir del 1800 que el lote pasó a formar parte de la familia Ballester hasta 1860. En esta época fue adquirido por el señor Bartolo Pippo, inmigrante italiano de Varazze, quedando en sus manos y la de sus descendientes hasta 1923. En esta fecha fue vendido a la familia

Piccardo quiénes en 1949 lo traspasaron a Ramón Ferro, Manuel y Amador Gontand. Por último en el 2002 pasó a ser parte de la Fundación Andreani (Weissel, 2001-b).

Mientras que fue dueña la familia Ballester, el predio se arrendó en varias oportunidades para trabajos relacionados con la actividad marítima. Por ejemplo, en 1854 se lo alquilaron por 5 años a Sebastián Patrón, un constructor de barcos (Weissel, 2001-b). Al ser adquirido por Barolo Pippo, este lugar siguió manteniendo una funcionalidad ligada a lo naval dado que su oficio era carpintero de rivera. De esta manera, tanto en el momento en que la propiedad era de la familia Ballester cómo cuando perteneció a los Pippo se desarrollaron actividades relacionadas a la construcción de barcos, sobre todo hasta la década de 1880. Luego de este momento esta actividad declinó y muchos astilleros se trasladaron a la ribera sur del Riachuelo. Esto indica un cambio de las actividades laborales ya que se pasó de un predominio de ocupaciones manuales –marineros, carpinteros de ribera, calafateadores y otros- a no manuales –como profesionales y comerciantes- (Weissel, 2001-b). Apoya la existencia de un astillero el hallazgo de gran cantidad de material vegetal, consistente en restos de maderas descarte del trabajo con barcos (Weissel, 2001-b).

A partir del análisis de los vidrios –botellas, frascos, vasos y otros-, se promedió una cronología de 1846 para el Pozo 1 y de 1853 para el Pozo 2 (Figura III.8). También se recuperaron lozas -*Creamware*, *Pearlware* y *Whiteware*- mayólica europea, caolín, carbón mineral, cerámica indígena –sólo en el pozo 1- e importada, gres, cuero –estos últimos dos sólo en el Pozo 1-, metales, material de construcción, líticos y maderas.

#### VER FIGURA III.8

Figura III.8: Pozos excavados (Imagen brindada por Weissel)

El Pozo 1 se denominó FAP1. Este es el que se ubica en Av. Don Pedro de Mendoza 1987, dentro de un local de exposiciones. El pozo se realizó a 15 metros de la línea municipal hacia el nordeste (Figura III.9). El sedimento extraído presentaba una composición arcillosa de color limosa grisácea (Weissel, 2001-b).

#### VER FIGURA III.9 A y B

Figura III.9: Aspectos de FAP1 y el sedimento extraído (Imagen brindada por Weissel)

El Pozo 2 -FAP2- se encuentra al lado, a 3 metros de la línea municipal sobre el lado sur (Figura III.10). La composición de la matriz se determinó como arcillosa de color marrón clara (Weissel, 2001-b).

Trabajaremos con el material de FAP1 porque el del pozo 2 proviene de un relleno. Este depósito es de tipo secundario, al respecto indica Weissel *“El segundo depósito es contemporáneo a la edificación de la vivienda, y si bien sus materiales son más antiguos que esta, su ubicación se relaciona directamente con el relleno para la construcción de la casa. De todas formas es posible que nos encontremos frente a un área de actividad específica como la construcción naval, o bien como un lugar cerca de un aserradero y una pulpería o primitivo almacén”* (2001-b: 24). Más adelante se realizarán las observaciones pertinentes del estado de la muestra en general.

#### VER FIGURA III.10 A y B

Figura III.10: Vista del interior del pozo y su sedimento (Imagen brindada por Weissel)

## CAPÍTULO IV MARCO TEÓRICO

En el Capítulo de Antecedentes se describió el marco histórico y como fue la alimentación en esos momentos. Aquí se reflexionará en forma teórica sobre el consumo, qué es la unidad de adquisición y qué factores intervienen en la compra. También se verá cómo definimos la identidad alimentaria, concepto que será trabajado en las conclusiones.

El consumo de alimentos es una situación diaria y constante en nuestra vida. Desde que nacemos hasta que morimos estamos ingiriendo productos líquidos y sólidos para mantenernos vitales y desarrollar nuestras tareas. Todos los seres vivientes en el planeta realizan esto, desde los unicelulares, las plantas y los distintos animales incorporan algún tipo de energía para su subsistencia y reproducción. Por lo tanto, la alimentación es algo básico a todos; sin embargo, las innumerables formas en que el hombre toma sus recursos de la naturaleza –como también otras cualidades- lo distinguen. Desde su desarrollo como ser humano la alimentación permitió la incorporación de distintas habilidades, actitudes y formas de proveerse.

A partir de algún momento de nuestra trayectoria evolutiva fue el campamento-base que conllevó un hábito social específico: el compartir el alimento en un espacio definido, creando un lazo social diferente. En el arte paleolítico europeo las especies más representadas –reno, bisonte, caballo- estarían en relación directa con las más deseables en la subsistencia de los grupos que habitaban el sudoeste de Europa en la época del Máximo Glacial. Este arte sería fundamental para equilibrar las relaciones sociales entre los cazadores - recolectores bajo un clima fluctuante (Jochim, 1983; Romanillo, 1988). Posteriormente, la agricultura y el pastoreo fueron la base para el surgimiento de la antigua Mesopotamia. Esto facilitó una mayor sedentarización de las poblaciones e introdujo innovaciones en su estilo de vida. También se produjo la acumulación de riquezas, lo que dio lugar a diferencias sociales más marcadas

(Redman, 1990).

El surgimiento de grandes centros de poder social y político tuvo muchas veces su origen en cómo se distribuían los recursos alimentarios (Redman, 1990). Así, la existencia de distintos pisos ecológicos en la zona sur de los Andes, permitió el desarrollo de un sistema caravanero que comercializaba los distintos recursos de cada lugar. Esto posibilitó la circulación no sólo de bienes consumibles sino que también influyó en la organización espacial de la zona y el surgimiento de grandes centros-cabecera como Tiawanaku hacia el 1000 d. c. (Browman, 1980; Dillehay y Núñez, 1988). Tanto cazadores – recolectores como agricultores son definidos justamente por la forma en que se organizan para obtener sus alimentos (Binford, 1988; Kelly, 1995). Hoy en día en un tiempo dominado por el mercado ya no hay un sistema directo de obtención sino que una compleja cadena de producción, distribución y venta permite que hayan porciones individuales, empaquetadas y totalmente asépticas en la góndola del supermercado (Landon, 1996). Sin embargo, lo que se come no sólo define una forma específica de apropiación, sino lo que uno es y cómo se representa ante los demás (Contreras, 1995)

La alimentación no sólo implica el acto en sí mismo sino que define una determinada situación social: la familia reunida cenando comida casera, la reunión con amigos el fin de semana en un pub o restaurante de moda, el “snack” rápido del trabajo, el almuerzo multifamiliar de los domingos en el quincho del jardín o bajo el árbol del club luego de la actividad deportiva, los salones de comida rápida, la “birra” en la calle, el picnic del parque, el café de sobremesa y otros. Todos estos espacios, con sus distintos tipos de alimentos y las personas con quien se comparten combinan un *continuum* de diversas situaciones que permiten apreciar todas las posibilidades, funciones, maneras y formas en que la comida y la bebida se entrelazan en la vida cotidiana de las personas definiéndolas. Este acto social revela preferencias y aversiones, formas de pensar, nivel social y económico.

## IV.I) POR UNA UNIDAD

De esta manera, el consumo como cualquier práctica, refleja condiciones económicas y sociales (Aguirre, 1999; García Canclini, 1984). El acto de consumir puede ser definido como una decisión compleja que permite acceder a ciertos bienes –

en este caso el alimento- para lograr un beneficio –satisfacer una necesidad básica- (Henry, 1991). Es una decisión compleja porque en este acto se deben balancear cuestiones económicas, sociales y personales. La forma en que se da esto refiere a la posición del individuo dentro del sistema de clases de una sociedad (García Canclini, 1984; Álvarez y Pinotti, 2000): “*las clases sociales no se diferencian sólo por su participación en el sistema de producción (...) sino también por su diferenciación en el consumo...*” (García Canclini, 1984:25). Por lo tanto, dentro de la economía de mercado del sistema capitalista, donde uno ya no se apropia en forma directa de su alimento, la moneda es de importancia fundamental para la elección del producto por parte del individuo, siendo un factor que afecta la disponibilidad a nivel arqueológico (Huelsbeck, 1991; Landon, 1996). Según sus posibilidades la gente compra y elige productos determinados. En general, la tendencia es que a mayor ingresos económicos, mayor es el rango de opciones que tiene el individuo para realizar su compra (Aguirre, 1999; Henry, 1991; Messer, 1995). Entonces “*El noble come cuando quiere, el monje cuando le toca y el pobre cuando puede*” (dicho medieval citado en Contreras y Arnáiz, 2005:259). Se puede recordar el caso citado en el Capítulo II que mientras que la clase alta del siglo XIX en su afán de parecerse a la sociedad francesa adquiría toda clase de alimentos importados o nacionales de alto costo, las clases populares basaba su alimentación exclusivamente en la carne.

Lo económico es entonces, el primer factor que influye en la decisión del comprador resultando en que los alimentos preferidos son generalmente aquellos que son más beneficiosos en la relación costo-beneficio (Harris, 1991; Hintze, 1997; Landon, 1996). El costo en este caso es el precio de venta al público de los distintos productos alimenticios. Como la compra en contextos urbanos puede realizarse por porciones tan simples como la de una comida individual, es importante determinar la unidad de adquisición ya que refleja la real forma de consumo para este mercado (Huelsbeck, 1991). En cambio la unidad de trozamiento –medida generalmente usada por los analistas de la arqueofauna urbana- puede producir sesgos en la cantidad total del consumo de esta manera “*The most noticeable difference between the two methods of quantifying meat is the dramatic difference in the total amount of meat represented. Butchering units (wholesale cuts) are much larger than units of acquisition (retail cuts) and consequently, more meat is represented*” (Huelsbeck, 1991:69). La unidad de trozamiento deriva de los estudios sobre el consumo entre cazadores – recolectores que

pueden introducir en el sitio desde un animal entero hasta grandes unidades del mismo (Binford, 1988; Huelsbeck, 1991). Situación que cambia sustancialmente en un contexto urbano donde el sistema de producción determina la venta por cortes. La principal diferencia con la unidad de trozamiento es que esta es una unidad mucho mayor que tergiversa la real cantidad de carne representada y consumida (Huelsbeck, 1991).

En nuestro país, los cortes tiene distintos valores según donde se ubiquen. De ahí deriva la carne de primera, segunda y tercera categoría (Figura IV.1). Esto depende del rendimiento de la carne, de su calidad nutritiva y de la cantidad de inserciones tendinosas que tenga (Arán y Echevarría, s/f). De esto se desprende que no todos los cortes son iguales monetariamente hablando. En general la carne de primera se encuentra en el miembro posterior –fémur, tibia proximal y pelvis- y parte del lomo –vértebras sacrocoxígeas, lumbares y parte de las torácicas junto con costillas proximales- donde hay mayor cantidad de tejido concentrado. Esta zona tiene un rendimiento del 45% del neto total y generalmente se destina a los asados y fritos (Arán y Echevarría, s/f). La carne de segunda categoría se distribuye alrededor del miembro anterior –húmero, radiocúbito y cintura escapular- y la zona inferior del posterior –tibia distal. Esta tiene un rendimiento del 20% ya que posee mayor cantidad de grasa que la anterior y sirve en general para guisados (Arán y Echevarría, s/f). Por último la carne de tercera coincide con las partes en las que hay un mayor porcentaje de hueso que de carne o donde ésta es fibrosa. Se ubica en la zona de las costillas, el cuello-vértebras cervicales- y el pecho. Tiene un rinde el 30 o 35% pero es grasa, tendones y aponeurosis. Sirve en general para hervidos (Arán y Echevarría, s/f).

#### VER FIGURA IV.1

Figura IV.1: Localización de la carne de primera –naranja- segunda –celeste - y tercera –verde- (Modificado de Arán y Echevarría, s/f)

Por otro lado existen cortes específicos y no específicos. Los primeros involucran un sólo tipo de corte y en la mayoría de los casos carecen de hueso. Mientras que los segundos abarcan una región determinada del animal que incluyen varios cortes y partes óseas. A partir de la Nomenclatura Oficial de la Junta Nacional de Carnes de la República Argentina, los cortes publicados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos en su sitio oficial ([www.sagpya.mecom.gov.ar/new/0-0/programas/dma/ganaderia/cortes/cortes.php](http://www.sagpya.mecom.gov.ar/new/0-0/programas/dma/ganaderia/cortes/cortes.php)) y el esquema difundido por el IPCV



(Instituto de Promoción de la Carne Vacuna) se realizó la siguiente tabla clasificadora de los cortes más reconocidos y habitualmente utilizados.

### VER TABLA IV.1

TABLA IV.1: Cortes vacunos

- 1) Incluye Ojo de Bife Ancho y Tapa de Bife Ancho
- 2) Incluye Bife Angosto
- 3) Incluye Asado de Falda
- 4) Incluye Tapa de Aguja
- 5) Incluye Carnaza de Paleta y Palomita/Chingolo
- 6) Incluye Tapa de Nalga
- 7) Incluye Cuadrada y Peceto
- 8) Incluye Tapa de Cuadril y Corazón de Cuadril

Los cortes específicos están ubicados de la siguiente manera:

### VER FIGURA IV.2

Figura IV.2: Ubicación de los cortes específicos (Modificado de IPCV)

Referencias:

1) Nalga de Adentro	11) Azotillo	21) Vacío
2) Nalga de Afuera	12) Brazuelo/ Osobuco	22) Tapa de Asado
3) Colita de Cuadril	13) Falda	23) Lomo
4) Bola de Lomo	14) Marucha	24) Ojo de Bife Ancho y Tapa de Bife Ancho
5) Garrón/Osobuco	15) Bife con Lomo	25) Tapa de Aguja
6) Tortuguita	16) Bife Ancho	26) Carnaza de Paleta y Palomita/Chingolo
7) Paleta	17) Cuadril	27) Tapa de Cuadril y Corazón de Cuadril
8) Cogote	18) Asado	
9) Espinazo	19) Entraña	
10) Aguja/ Roast Beef	20) Matambre	

Los cortes específicos con hueso se ubican en general en la zona de las costillas y el esternón junto con las vértebras. El osobuco refiere a la zona de la tibia y del radiocúbito. Se diferencia del brazuelo en que este sólo se ubica en el miembro anterior y no tiene la base ósea; y del garrón que se encuentra en la articulación fémoro tibial y también está exento de los huesos.

La mayoría de los cortes no especializados abarcan cortes del miembro posterior a excepción de los tres primeros. Así el asado con vacío incluye toda la parte axial del costillar más la zona abdominal del animal –lo que en la Figura IV.2 tiene número 18,13 y 21. El bife angosto y ancho abarca toda la zona de las vértebras torácicas hasta las

lumbares –números 15 y 16 en la Figura IV.2. El cuarto delantero en este caso comprende hasta la décima costilla e incluye los siguientes cortes: cogote, aguja, bife ancho, paleta, palomita o chingolo, marucha, brazuelo, asado, tapa de asado, pecho, falda, azotillo y espinazo. A la inversa el cuarto trasero a tres costillas abarca los cortes del miembro posterior –bife angosto, cuadril, colita de cuadril, vacío, nalga, tortuguita, garrón y el resto. La pierna mocha (Figura IV.3) se encuentra en el miembro posterior entre la región sacro coxal, femoral y tarso tibial e incluye el cuadril, colita de cuadril, bola de lomo, nalga, peceto, tortuga y osobuco. La pistola 3 a 5 costillas (Figura IV.4) puede incluir hasta la tercera o quinta costilla y se extiende por la zona lumbar, sacro coxal, femoral y tarso tibial. La rueda sin garrón (Figura IV.5) incluye la zona del isquión de la pelvis y el fémur sin la tibia, mientras que la rueda sí incluye la última (Figura IV.6). Por último el rump and loin incluye los bifes angostos con lomo y el cuadril. En cuanto al pecho a 6 o 10 costillas se lo considera un corte del miembro anterior extendiéndose por la zona esternal, es similar al matambre.

#### VER FIGURAS IV.3 A IV.6

Figura IV.3  
Pierna mocha

Figura IV.4  
Pistola 5 costillas

Figura IV.5  
Rueda sin garrón

Figura IV.6  
Rueda

(Fuente Junta Nacional de Carnes)

Para este trabajo, la unidad de adquisición puede ser tan pequeña como un trozo de la nalga de adentro o de afuera o tan grande como una pierna mocha o rueda pero refleja en forma precisa la cantidad de carne consumida dentro de un contexto urbano. Esta unidad queda definida por su ubicación en la res que le da su valor económico y por la especificidad del corte que le da su rendimiento. Aquí el comprador como primer paso evalúa precio y rendimiento de acuerdo a sus necesidades. Como vimos en el Capítulo III en este caso los que compran –fonda y astillero- tienen distintas exigencias por lo cual la unidad de adquisición variará en cada situación.

De esta manera es necesario profundizar en los distintos aspectos que inciden en la compra dentro del mercado en ese momento de transición como fue el siglo XIX para evaluar la complejidad del mercado ganadero. En un espacio en el que la carne vacuna fue altamente demandada por su bajo costo, posición social, capacidad monetaria, propósito del lugar y su ubicación en la ciudad, influye en el tipo de compra que se hará. El precio de la pieza y su rendimiento serían dos factores que se intercalan con las características recién mencionadas (Huelsbeck, 1991) y permiten caracterizar la unidad

de adquisición. Por lo tanto, la presencia de cortes de la estructura ósea de especímenes faunísticos en el registro arqueológico, puede servir para entender el acceso al alimento por distintos segmentos sociales (Huelsbeck, 1991). Estos realizarán compras disímiles dado el diferente poder adquisitivo. Pero también dentro de un mismo rango social la compra puede variar si el fin del consumo es distinto.

Esta situación sería la representada para nuestro caso. Así a pesar de que el consumo de carne era común por su bajo precio, la población en La Boca tenía bajos recursos. Consecuentemente distintas estrategias de compra moderada eran necesarias, máxime si todavía no existían los medios de conservación adecuados. Entenderlo nos permitirá definir de una manera más precisa cómo era el mercado alimenticio en un contexto urbano-portuario. Esto nos aleja de las formas de consumo entre cazadores-recolectores donde la complejidad en la cadena alimenticia es diferente.

Pero en el consumo no sólo se reflejan las necesidades económicas de determinada población, sino también su aspecto social. Por lo que vimos en los antecedentes el consumo de carne fue una práctica muy valorada por los nuevos pobladores que llegaban a estas tierras. Siendo La Boca un lugar altamente influido por la población extranjera, se deben realizar ciertas consideraciones sociales para lograr una descripción más exacta del consumo alimentario en esos momentos.

## IV.II) CONSUMO E IDENTIDAD

En forma paralela a los constreñimientos económicos, los gustos sociales también influyen en la elección alimentaria (Contreras, 1995; Henry, 1991). Del mismo modo que con la decisión económica, aquí se ve reflejada la posición social del individuo y/o del grupo (Henry, 1991). La persona no sólo consume en base “al bolsillo” sino que, como decisión compleja, se elije por lo que el alimento representa, tanto para sí como para los demás. La comida identifica, define y da cuenta de un determinado modo de vida, de determinada forma ante los otros (Álvarez, 2002; Contreras, 1995; Cruz Cruz, 1991). Volviendo al ejemplo antes citado, por medio del consumo de ciertos alimentos, la clase alta indicaba su posición en la sociedad y su identificación con la sociedad francesa, la más refinada en ese momento según su parecer. Sin embargo, en el consumo de un asado con cuero para una fiesta patriótica expresaban que eran parte del “pueblo argentino”.

El alimento se convierte por esta vía, en un poderoso medio de comunicación en el que lo económico y lo social se intercalan (Contreras, 1995). En el consumo ostentoso, la variedad, la cantidad y la complejidad de los alimentos consumidos, indica el alto estatus de los comensales (Shack, 1995). Como forma de comunicación social, es importante la gente acompañante. La mesa se transforma en un escenario compartido: *“La comida solitaria se limita a una función biológica, mientras que la comida compartida entre varios es una conducta más espiritual y social”* (Cruz Cruz, 1991: 350). En este sentido, el alimento en común va más allá, identifica a los hombres como pertenecientes al mismo grupo social, como semejantes (Contreras y Arnáiz, 2005). Esto produce un doble movimiento de identificación/diferenciación; el individuo busca ser aceptado pero al mismo tiempo, diferenciado (García Canclini, 1984; Wiesner, 1983, 1985).

En esta doble acepción de la práctica alimentaria se define la identidad de las personas ya que la comida la materializa simbólicamente (Penner, 1997). Los productos relacionados a la actividad culinaria representan un área extensa donde la identidad puede expresarse. Esto resulta así por el alimento que contiene, el cual es representativo de las relaciones sociales en las que se inserta (Álvarez, 2002).

El acto de consumir revela formas de pensar, de racionalizar y de entender la cultura en la que se vive, el sector social en el que se participa y las influencias – internas y externas- a las que se está sometido (García Canclini, 1984; Contreras, 1995; Henry, 1991). Por lo tanto, el hecho alimentario es complejo y no puede subsumirse únicamente a la comida en sí misma, sino que abarca el contexto circundante, los motivos y el momento de la ingestión, la gente acompañante, qué y cómo se come (Contreras, 1995). Esto define la “identidad alimentaria” de las personas, donde se distinguen tres aspectos básicos: los espacios en el que tiene lugar, los otros –individuos o grupos- con quienes se interactúa, y cuáles son los alimentos que, en definitiva, se consumen. La identidad alimentaria es una combinación de espacio-personas con las cuales se comparte el alimento consumido. Esto permite comprender la alimentación como una forma a través de la cual las personas se definen, eligen y consumen en base a constreñimientos económicos y necesidades sociales.

Espacio y personas se encuentran íntimamente relacionados. Generalmente, el enfoque usado en este punto, indica que son las casas las generadoras de las pautas de identidad ya que estas *“...function as the context wherein individuals are brought to an*

*awareness of their culture's rules, and conversely, where those rules are frequently expressed in physical form*" (Deetz 1982:718, citado en Henry, 1991). Por eso se prioriza a la familia como grupo de interacción primaria donde el rol de proveedor masculino y de cocinadora femenina siguen siendo reivindicados (Shack, 1995). Esto es evidente en la cocina argentina, en la que el único plato excepcionalmente preparado por hombres es el asado, mientras que el resto de la preparación del sustento familiar está a cargo de la mujer, en especial la madre (Aguirre, 1999; Tobin, 2002). De esa manera, a nivel arqueológico, muchas veces se pretende entender los restos materiales como vestigios del consumo en casas particulares reflejando la forma de vida del grupo que la habitó (Henry, 1991)

Sin embargo, la familia no es la única unidad de consumo (Contreras, 1995). Otros lugares como tabernas, fondas, pubs, restaurantes, lugares de trabajo y otros, se caracterizan por ser espacios de carácter más abierto, donde hay una mayor interacción con distintos actores sociales. En estos, el individuo tiene mayores posibilidades de conformar nuevos lazos sociales y fortalecer encuentros con semejantes (Contreras y Arnáiz, 2005; Corti, 1997) en donde "... *"el consumo de bienes materiales"* signifique una cierta relación con el grupo, cierta relación con la cultura....En resumen: dónde el consumo sólo adquiera su sentido en relación estructural con todos los demás comportamientos sociales" (Baudrillard, 1974: 33, citado en Contreras, 1995; entrecomillado en el original).

Para ello, el alimento elegido debe reunir ciertas características que lo hagan apto al consumo en estos espacios: debe ser accesible monetaria y socialmente reconocido (Álvarez, 2002; Contreras, 1995; Messer, 1995). Siendo lo económico un factor que permite o no el acceso al alimento, este al mismo tiempo debe cumplir con una serie de pautas para su elección; debe estar relacionado a cierto tipo de tradiciones, a situaciones determinadas y a grupos sociales específicos (Contreras; 1995; Montanari, 2003). La carne es un ejemplo de ello ya que por ser un bien escaso en la mayoría de las sociedades europeas medievales, su posibilidad de consumo era obligatoria de las clases nobles. Esto no sólo indicaba un mayor estatus social, sino también poder, y la corpulencia derivada de esta comida, significaba riqueza (Contreras y Arnáiz, 2005)

Pero los alimentos no son estancos a través del tiempo, sufren modificaciones y reacomodamientos, nuevos actores les dan otros significados y su consumo puede abarcar diversos grupos en la escala social (Montanari, 2003). Esto reactualiza la

identidad alimentaria de las personas que se adapta a nuevas situaciones y a nuevos grupos sociales. Así, como se vio en el Capítulo II, la cocina porteña fue un “mestizaje” de influencias varias, al igual que gran parte de los grandes contactos intercontinentales que permitieron el flujo recíproco de nuevos alimentos a un lado y al otro del globo a través del tiempo (Contreras y Arnáiz, 2005; Montanari, 2003). Esto llevó aparejado la aparición de toda una serie de nuevas escalas de valores sociales, formas de pensar el grupo y conceptualización sobre lo que es “bueno para comer” (Contreras y Arnáiz, 2005)

Pero ello no sólo se produce tanto en el caso en que los alimentos sean los transportados de un espacio al otro, sino también cuando los individuos son los que se mueven. Es cierto que por un lado, la alimentación originaria de los migrantes es mantenida dentro de lo posible (Corti, 1997). Una forma de establecer las diferencias propias del grupo es a través del consumo de alimentos típicos (Contreras y Arnáiz, 2005). En este sentido, en muchos casos con la inmigración se refuerzan las tradiciones culinarias propias y se crean circuitos de venta de productos propios como se vio que sucedió en la Argentina y otros lugares del mundo. En Potosí por ejemplo, entre el 1600 y el 1700, la elite española incorporó especies que sugieren un consumo que se asemeja más al de la península ibérica que al alto Perú (DeFrance, 2003). Surgen en muchos casos las comidas étnicas, que aglutinan a su alrededor ciertas prácticas en la forma de prepararse, ciertas fechas en las que se sirve y ciertas formas de consumo (Corti, 1997; Contreras y Arnáiz, 2005)

En concordancia con este movimiento las personas toman productos ajenos a su tradición y los incorporan como propios. En este sentido, los grupos mantienen algunas tradiciones mientras que otras son reelaboradas bajo nuevas circunstancias (McKee, 1987). De esta manera en un nuevo espacio social y ante distintos actores, la identidad alimentaria se renueva:

*“...se hacían todas comidas que se hacían en Italia, se hablaba de la bagna cauda...(…)...y si había un motivo más importante se hacía un asado”* (citado en Corti, 1997: 123)

El acceso al nuevo producto, su necesidad histórica de consumo hicieron que la carne en este caso, haya pasado de ser plato de nobles en la Europa medieval, a parte del

repertorio gastronómico propio en la Argentina del siglo XIX. Esta posibilidad alimentaria logra una nueva representación propia y de los demás, así “*Mediante determinados usos y preferencias alimentarias, un individuo se identifica con un determinado grupo social, étnico o de edad*” (Contreras, 1995: 19).

Resumiendo, se puede observar que la alimentación no es un acto simple. El consumo revela ciertas pautas económicas y sociales fundamentadas en la identidad alimentaria del individuo. Esta se encuentra definida por el espacio, las personas y el alimento elegido. Al mismo tiempo, este acto es dinámico, permitiendo cambios y trasmutaciones a través del tiempo, los contactos y la incorporación de nuevos elementos en la dieta. Por lo tanto, la identidad del individuo o grupo social se va reactualizando, nuevas formas de pensar y nuevas estrategias de interacción se cristalizan. En la economía de mercado, lo monetario y lo social definen las distintas clases sociales desde dónde los individuos realizan sus opciones alimenticias y se elabora su proceso de identificación.

## CAPÍTULO V ARQUEOLOGÍA DE LA COMPRA

En el Capítulo anterior se vio la complejidad de la alimentación en el bloque espacio-tiempo que analizamos. No sólo la industria dedicada a ello es especializada sino que el que compra lo hace bajo constreñimientos económicos y sociales profundos. De esta manera ¿cómo se articulan la fonda y el astillero dentro de esta situación? Estos lugares, a diferencia del consumidor final, son compradores pero para el consumo de otros. Cada cual tuvo un determinado tipo de público y características propias que comprenden una estructura diferencial de consumo. Esto se reflejaría en una distinta unidad de adquisición ajustada a cada caso. En la fonda hubo una compra especializada por cortes específicos de animales grandes. Pero también se preparaban animales medianos y aves los que ingresarían en forma entera. En cambio en el astillero se hacía una compra más general: la dieta se habría basado en animales de porte grande, cuya adquisición se haría por cortes menos específicos.

En consecuencia el contexto urbano de la ciudad de Buenos Aires del siglo XIX no sería tan simple como lo propuesto hasta ahora (Giberti, 1961; Montoya, 1956; Silveira, 2003, 2006). A la cadena directa de estancia - campo de invernada - saladero o matadero - exportación o venta en el mercado interno (ver detalles en el Capítulo II), se le agrega un eslabón más: la comercialización por cortes en contextos no hogareños con público masivo. Por lo tanto el faenado ya no es tan simple y directo, sino que en muchos casos sería distinto para cada rubro. Esto se reflejará en distintos patrones arqueológicos para cada caso.

### V.I) NUESTRA PROPUESTA

¿Qué sucedió en otros lugares de despacho de comidas de la ciudad? Como



aproximación realizamos una entrevista en la antigua fonda “La Sirena” cita en la calle Núñez 3750 en el barrio de Saavedra. Este lugar tuvo una primera inauguración en 1876 como almacén y luego hacia 1930 se transformó en fonda. Sus dueños –Marcelino y Osvaldo Mayol- mantuvieron el comercio de la familia hasta la actualidad. Uno de ellos nos relató que antes por la falta de medios de conservación de la carne era necesario hacer compras diarias. Así “... *se compraba la falda para hacer pucheros, al osobuco se lo servía con arroz y en menor cantidad se compraba nalga para hacer milanesas...*”. Como el público que concurría era de baja extracción económica y social también se hacían guisos y mondongo. Otras especies que se comercializaban eran chanchos, ovejas, conejos y pollos.

A nivel histórico Wilde da testimonio de la diversidad de comidas ofrecidas:

*“El menú no era muy extenso, ciertamente; se limitaba, generalmente, en todas partes, a lo que llamaban comida a uso del país; sopa, puchero, carbonada con zapallo, asado, 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.*

*El vino que se servía quedaba, puede decirse, reducido al añejo, seco, de la tierra y particularmente carlón” (Wilde, 1960: 154)*

Otras comidas servidas según Bucich eran “... *sopa de macarrones, guisado de carne (con zanahorias, cebollas, patatas, perejil, clavo), carne de setas, una “garibaldina”, que era una enorme ensalada de tomates, judías, remolachas y lechugas...*” (1962: 118). Se puede observar que hay muchos platos con vegetales como zapallos, porotos y hortalizas cómo también diversos postres.

De estas descripciones dos factores fundamentales apoyan la idea de una compra por cortes específicos de la fonda: la falta de conservación de las carnes y la variedad de tipos de platos que se ofrecían. Con respecto a lo primero, los frigoríficos se introdujeron hacia fines del siglo XIX (Giberti, 1961, Silvestri, 2003) como una nueva

forma de conservar y procesar la carne. Pero en muchas partes de la ciudad no fue utilizado hasta bien entrado el siglo XX como se vio en la entrevista de la fonda “La Sirena”, sobre todo si el barrio poseía bajos recursos económicos. De esta manera se hacía necesaria una compra pequeña que sirviera para el día. Además un lugar de despacho de comidas no sólo ofrecía distintos tipos de carnes sino que el gasto se debía balancear entre una variada gama de alimentos –vegetales, frutas y cereales- y bebidas. A esto se le agrega la variabilidad de público que concurría día a día. Por eso como, se vio anteriormente, este tipo de lugares tienen un amplio riesgo en relación al consumo alimentario.

Ahora bien, una compra especializada sería la respuesta a este tipo de riesgos. Pero como se analizó en el marco teórico, los cortes específicos carecen de hueso. Por lo tanto para este caso esperamos:

- 1) Bajo número de restos óseos, ya que la compra por cortes específicos en los que en realidad son músculos sin hueso deja una baja tasa de depositación de material a nivel arqueológico.
- 2) Una alta presencia de restos de la zona axial -costillas medias y vértebras. Esto por dos motivos; A) allí se encuentran cortes de tercera que son más accesibles económicamente - asado, la tapa de asado y la falda- y B) porque son los únicos cortes específicos que tienen hueso. Como los bifés anchos son más baratos que los angostos es esperable que dentro de las vértebras haya una mayor cantidad de las torácicas que lumbares.
- 3) Una mínima cantidad de óseos pertenecientes al esqueleto apendicular –i.e. osobuco. En este caso se habría preferido el miembro anterior –húmero y radioulna- por ser carne de segunda.
- 4) Alta variabilidad de las especies representadas. No sólo animales pertenecientes a la especie *Bos taurus* que por las crónicas de la época era el más consumido. Sino que también hayan especies menores como ovinos –*Ovis aries*- y aves –*Gallus gallus*.
- 5) Una distribución pareja de las marcas de sierra en los distintos elementos esqueléticos. El ingreso espontáneo de óseos en cortes ya preparados, implicaría el trozado previo con este instrumento. Por lo

tanto las huellas se ubicarán en la mayoría de las piezas –costillas, huesos largos y planos en forma indistinta. Esto involucrará una alta cantidad de óseos con este tipo de marcas. Al contrario la hachuela no será necesaria y por ende este tipo de huellas será menor o inexistente.

- 6) Piezas óseas de pequeño tamaño. Esto se desprende de la anterior expectativa. Al comprar cortes ya trozados y en general sin hueso, aquellos que venían con el hueso serían de tamaño reducido.

En cambio en el caso del astillero se plantea un panorama totalmente diferente. Recordemos que durante las tareas laborales, los tiempos son más cortos lo cual no permite un menú muy amplio de alimentos sino que habría una constancia y monotonía en la dieta. En este caso hay un menor riesgo implicado, en el sentido que la cantidad de personas se mantiene estable. Por lo tanto aquí se puede hacer un cálculo aproximado de la cantidad de alimentos necesarios. Esto se traduciría en una compra diaria –o frecuente- por cortes menos específicos pero más variable a lo largo de la semana. Esta distinta unidad de adquisición, más ajustada a este tipo de negocio tendría otro tipo de expectativas arqueológicas. En este caso esperamos:

- 1) Una mayor tasa de depositación de material óseo. Como se vio en el Capítulo anterior los cortes más generales abarcan grandes trozos del animal, especialmente con hueso. De esta manera su descarte en el astillero sería producto de este tipo de adquisición.
- 2) Una representación menor de material óseo del esqueleto axial. La mayoría de los cortes no específicos se refieren al esqueleto apendicular a excepción del asado con vacío y del bife angosto y ancho. Siendo el asado un corte muy popular hasta nuestros días puede haber una mayor proporción de costillas de esta parte del esqueleto. La presencia de vértebras sería de menor importancia.
- 3) En forma paralela una alta presencia de huesos del esqueleto apendicular. Como se mencionó en la anterior expectativa, los cortes menos especializados se refieren al esqueleto apendicular, sobre todo del miembro posterior. Así dentro de la concentración ósea de huesos apendiculares habrá una mayor cantidad de aquellos pertenecientes a este último miembro –fémur y tibia- que al anterior –húmero y

radioulna. Esto estaría en función de la cantidad de carne y no en la calidad de los cortes –ya que en el miembro posterior es donde se ubica la carne de primera.

- 4) Presencia de huesos de las cinturas –pelvis y escápula- como también otros –autopodios, carpiano y calcáneo.
- 5) Bajo porcentaje de variabilidad de especies. La carne de vacuno por su mayor rinde y menor costo permite sustentar a mayor cantidad de personas con menor inversión. Por lo tanto esta sería la predominante, con menor frecuencia de ovinos y aves. Estas serían una opción pocas veces elegida por su bajo rinde y ser relativamente más caros que la carne vacuna
- 6) Distribución irregular de los cortes con sierra entre los distintos elementos. Se espera que haya mayor cantidad de huellas en las costillas que en los huesos largos. Esto porque las costillas además de tener una cantidad numérica mayor, se extraen varios cortes con hueso –i.e. tira de asado, asado, falda, tapa de asado. Pero los huesos largos ingresarían en forma completa al sitio y su trozamiento sería más elemental porque aquí interesa extraer el tejido del hueso. Esto trae aparejado una menor cantidad de huesos con marcas de sierra. El carácter de autoabastecimiento daría lugar a un trozamiento irregular del animal y a un consumo más rápido. Sin embargo esta necesidad de seguir faenando la unidad de adquisición implica el uso de instrumentos como la hachuela. Por eso su presencia sería más evidente en este sitio.
- 7) Fragmentos óseos grandes Esto sería el resultado de una unidad de adquisición más grande y un trozamiento irregular. Al ser este un espacio de trabajo llevaría a disponer de menor tiempo para la preparación de la comida. Por lo cual su procesamiento posterior a la compra sería reducido.

En forma complementaria se espera para ambos sitios:

- 1) Abundante restos de pez y/ o de moluscos -por la cercanía al río.
- 2) Un ingreso entero de animales de porte mediano-pequeño y de aves.

- 3) Ausencia de partes del cráneo y/o mandíbula. Esto es así porque en el faenado de los animales estos elementos se desechan.
- 4) En los casos que hayan cortes con sierras, se espera que estas reflejen un corte manual y no con sierra eléctrica
- 5) Que las vértebras se encuentren completas, de acuerdo con cronología de estos sitios.

Para contrastar esto realizaremos:

- Una identificación del material para establecer tipo de especies consumidas.
- Cuantificación zooarqueológica: NISP, MNI, MNE, MAU, MAU estandarizado e Índice de Supervivencia para entender la composición interna de los conjuntos óseos.
- Dentro de los identificados, cantidad de cada uno de ellos y su comparación en ambos sitios para estimar la variabilidad de las especies.
- Identificación y contrastación de las partes esqueléticas presentes en los sitios: parte axial y apendicular como también representación del apendicular delantero con el trasero
- Análisis de los tipos de cortes de origen antrópico.
- Comparación con otros sitios de la Ciudad de Buenos Aires

Se tendrá en cuenta el grado de fragmentación por causas naturales y/o antrópicas para determinar la incidencia de procesos de formación. Además otras actividades pueden influir en la representación final de la muestra, como por ejemplo uso de óseos para instrumentos y/o para combustible. En estos casos se harán conteos para determinar su posible influencia.

Se espera que este análisis ayude a entender cómo era el sustento diario en dos espacios diferenciados previo a que el posterior período incorpore nuevas pautas económicas y sociales entre los distintos actores que pueblan la ciudad de Buenos Aires. El consumo de los primeros pobladores de La Boca permitirá entender qué alimentos eran los más demandados dentro de la estructura de mercado tanto por los clientes de la fonda como por los trabajadores del astillero. Esta caracterización describirá el manejo

de la comida en un espacio alejado del resto de la ciudad pero con un gran movimiento social y comercial interno como fue La Boca en el siglo XIX. Su comparación con otros sitios servirá para comprender si este lugar sigue las mismas tendencias de consumo que otros puntos de la ciudad dónde había distintos estilos de vida.

## V.II) METODOLOGÍA

Como se mencionó en la introducción trabajaremos con material recolectado por Weissel (2001). En base al primer relevamiento del material realizado por él – separación por tamaño y tipo de hueso y confección de fichas de análisis-, ampliamos la información recavada para obtener una mayor especificidad de los datos, en función de los objetivos del trabajo. En primer lugar se dividió el material óseo en cuatro categorías básicas sin ser estas clasificaciones estancas e invariables:

- Entero: Cuando el hueso conserva su estructura original en su totalidad o tiene fracturas mínimas que no afectan su forma.
- Fragmento: Los elementos que integran esta categoría tienen un tamaño variable: de 2 a 20 cm. Sin embargo, conservan la forma del elemento y mantiene la estructura
- Astilla: De 3 a 5 cm. Resto que se puede asignar a un elemento y/o tamaño determinado.
- Microastilla: De 0 a 5 cm. Son fragmentos irregulares que sólo se contabilizaron pero que no se tomaron en cuenta para el análisis ya que no se pueden determinar a ningún taxón, tamaño y/o elemento.

Se procedió a la identificación de cada elemento con una muestra comparativa perteneciente al Dr. Silveira, situada en el C.A.U. –Centro de Arqueología Urbana. En lo posible se llegó a una identificación exacta de la especie animal y/ vegetal. En el caso de los óseos se determinaron cuatro taxones: ave, mamífero, pez y moluscos. Los mamíferos a la vez se subdividieron en tres categorías según su tamaño: M1 para animales grandes, M2 para animales medianos, M3 para animales pequeños y M I –por indeterminados- para animales cuyo tamaño no pudo ser determinado.

También se registraron las partes esqueléticas de los óseos. Para adjudicar cada elemento en el esqueleto, este se dividió en (modificado de Mengoni Goñalons, 1988):

- Axial: Cabeza con sus componentes –dientes e hioides- las vértebras y las costillas
- Apendicular: Huesos de los miembros posteriores –fémur, tibia, metatarso, calcáneos, tarsiano y falanges- y anteriores –húmero, radio, cubito, metacarpo, carpiano y falanges. También para los huesos largos en general, ya sean diáfisis como epífisis indeterminadas.
- Cintura Escápular
- Cintura Pelviana
- Cintura Indeterminada: Huesos planos que no pudieron adjudicarse a ninguna de las dos anteriores
- Indeterminados: Restos óseos que por su tamaño y forma no se pudieron determinar a que elemento pertenecen.

Por otro lado, se detalló el tipo de fractura. Estas pueden variar entre antrópicas y naturales. Las primeras se diferenciaron según el elemento usado para el corte e indican en que etapa de la cadena de procesamiento se realizaron. Como nuestro interés no está centrado en el análisis de huellas de corte, se trabajó con dos categorías básicas en base a los antecedentes planteados por Landon (1996) y Silveira (1999).

- Sierra o Serrucho: Para aquellas fracturas que afectan en forma más rotunda al hueso. La sierra divide a los huesos en fragmentos más pequeños. Atraviesa todo el diámetro del muslo. Para huesos largos, costillas y vértebras se puede presentar en forma transversal u oblicua y estar de un sólo lado o de ambos. Muchas veces se combinan con cortes naturales, por ejemplo, una diáfisis de un lado tiene un corte transversal y del otro lado está quebrado en forma natural o son cortes en las epífisis por lo que mantienen las extremidades. Esta sería una marca primaria realizada bien por los vendedores o también en los sitios, como parte del procesamiento del alimento para la preparación de la comida. Presentan una superficie aserrada con estriaciones paralelas. En muchos casos el hueso tiene un “reborde” producto del efecto de terminar de partir el hueso con la mano. Algunos cortes “fallidos” marcan el comienzo del corte pero luego se siguió en otro sector, dejando estos vestigios nulos en el hueso.

- Hachuela: Cortes con sección en V de gran tamaño. Esta permite fragmentar en forma más reducida a los huesos. Se puede presentar en forma conjunta con marcas de sierra. Así por ejemplo un hueso puede estar aserrado y tener en el medio un corte con hachuela “fallido”. Por eso su identificación depende de la presencia de este tipo de situaciones. Esta marca realizada generalmente al momento de preparar la comida por el “cocinero” es de tipo secundaria.

Entre las medidas de cuantificación se utilizaron dos de abundancia taxonómica –NISP y MNI- y cuatro de abundancia de partes esqueléticas - MNE, MAU, MAU estandarizado e Índice de supervivencia- (Binford 1981; Grayson 1973, 1979, 1984; Hesse y Wapnish, 1985; Klein y Cruz-Uribe, 1984; Mengoni Goñalons, 1988). El primero –NISP- para la calcular los elementos identificados por taxa. En base a este también, se realizaron las subsiguientes medidas. Para el MNI se tuvo en cuenta la lateralidad y la edad –neonato, juvenil y adulto- (Lanata, 1989). Estas medidas nos sirvieron para entender la estructura cuantitativa y la importancia de las especies presentes (Mengoni Goñalons, 1988).

Para calcular el MNE en el caso de los fragmentos, se optó que cada uno de ellos represente una unidad anatómica ya que en muchos no se pudo establecer a que parte diagnóstica del elemento correspondía. Esto sucedió sobre todo en las vértebras y en las cinturas. En los huesos largos, se los diferenció según sean epífisis proximales, distales, indeterminadas o diáfisis. En el caso de reconocer la cavidad glenoide de la escápula, el ilion en la pelvis o cervicales, dorsales y lumbares en el las vértebras, se las calcularon aparte. Por último se obtuvo el MAU y su derivado el MAU estandarizado junto con el Índice de Supervivencia para determinar la abundancia de partes esqueléticas y la configuración interna del conjunto óseo en cada uno de los sitios (Binford 1978, 1981, Mengoni Goñalons, 1988). No se incluyeron en estos cálculos molares y/o incisivos.

También se evaluó si los depósitos eran primarios o secundarios (Landon, 1996). El primero hace referencia a restos producto de las actividades desarrolladas en el sitio. El segundo es producto de redepositaciones que involucran restos de otros contextos, no directamente asociados a la actividad del sitio. El material de este tipo de depósitos no será usado en el análisis.

Analizamos factores peritaxicos, tafonómicos y anatóxicos (Mengoni Goñalons, 1988) para entender los procesos de formación. El primero hace referencia a



las variables naturales o antrópicas que pudieron afectar el conjunto óseo una vez depositado. Entre las primeras se consideró la acción de los carnívoros y raíces. Las variables antrópicas se relacionan con aspectos como la producción de instrumentos óseos y otros usos del material como combustible. Para esto último se determinaron si los huesos estaban quemados, carbonizados y calcinados (Mengoni Goñalons, 1999). Según el grado al que estuvieron expuestos al fuego se diferenció a cada uno. El primer caso, corresponde a huesos negros que sufrieron un efecto superficial del calor. Los carbonizados presentan un mayor efecto de la temperatura, llegando a tener gran parte de su superficie entre negro y blanco. Los últimos estuvieron mucho tiempo en el fuego por lo cual se presentan totalmente blanqueados, no sólo en su superficie, sino en su estructura interna.

Los procesos tafonómicos se encuentran relacionados a cambios sufridos por el hueso en la matriz sedimentaria. Antes de estar completamente enterrado, el hueso puede sufrir la meteorización de su estructura, básicamente por la humedad y temperatura (Behrensmeier, 1978). Para este trabajo fueron útiles los tres primeros:

- Estadio 1: La superficie muestra astillamientos, pero mantiene una estructura minimamente conservada
- Estadio 2: El hueso presenta exfoliación de las capas externas
- Estadio 3: Hay una mayor profundidad –entre 1 y 1,5 mm- en la remoción de las capas externas del hueso, llegando al hueso compacto.

Los factores anatóxicos que refieren a proceso de reciclaje como la remoción de los sedimentos.

Detallada nuestra propuesta y la metodología para el análisis del material se procederá a realizar la presentación de los resultados.

## CAPÍTULO V PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS

Este Capítulo se divide en tres acápite: los dos primeros muestran los resultados del análisis realizado sobre el material de BP1 y de FAP1 –estructura de consumo y huellas de corte. En el último realizamos una descripción general del resto de material no utilizado aquí –BPVS y FAP2- junto con la evaluación del estado general de los óseos.

En la estructura de consumo mostramos el resultado de la identificación –tanto por taxa como por tipo de elemento óseo- ya que en base a esto realizamos los cálculos siguientes. Luego comparamos la variabilidad de especies que se encontró en la fonda y en el astillero. Por último calculamos y comparamos las medidas zooarqueológicas de las dos especies más representativas-*Bos taurus* y *Ovis aries*- teniendo en cuenta las categorías esqueléticas encontradas. Con respecto a las huellas de corte, diferenciamos en el análisis entre el material perteneciente a especies de porte grande –M1- y mediano –M2. Se contabilizaron tanto las fracturas de origen natural como antrópico. Pero para la descripción nos focalizamos en estas últimas

### VI.I) ESTRUCTURA INTERNA DE LAS MUESTRAS

La identificación de las especies en ambos sitios arrojó el siguiente resultado:

VER TABLA VI.1  
Tabla VI.1: Identificación del material

Referencias:

cr: cráneo	sc: escápula	ti: tibia	ph: falange
md: mandíbula	hu: húmero	ap: autopodio	ri: costilla
ve: vértebra	ra: radio	cal: calcáneo	hu. la: hueso largo
cv: cervical	ul: ulna	as: astrágalo	hu. pl: hueso plano
th: torácica	cp: carpiano	mt: metatarso	es: esternón
lu: lumbar	pv: pelvis	mc: metacarpo	esc: escama
sa: sacrocoxígea	fe: fémur	mp: metapodio	ind: indeterminado

En la primera parte la Tabla podemos observar los óseos identificados, el NISP y MNI de las especies más representadas de ambos sitios. Tanto *Bos taurus* y *Ovis aries* son los dos más importantes en la dieta, luego siguen las aves con el *Gallus gallus*. Se observa que es mucho mayor la cantidad de material identificado de la primera especie en FAP1 que en BP1, pero esto es al revés con respecto a *Ovis aries*. La primera se trata de material de individuos adultos en BP1. No es así para FAP1, donde 3 de los restos óseos reconocidos -2 autopodios y 1 escápula- son de un individuo juvenil por lo cual el MNI de 4 se compone por 3 adultos y un juvenil (Figura VI. I)

#### VER FIGURA VI.1

Figura VI. 1 Material *Bos taurus* juvenil. Primero la escápula y debajo los autopodios

Con respecto a *Ovis aries* en BP1, el astrágalo es de un neonato por lo cual aparte de este hay 2 adultos. En el caso de FAP1 es material de un adulto. Por último de *Gallus gallus* sólo hay un juvenil en FAP1 – una tibiatarso y un fémur-, el resto del material –para ambos sitios- pertenece a adultos.

En la segunda parte de la Tabla VI.1 se observan los NISP de especies de baja incidencia en el total de elementos reconocidos. En el primer sitio, *Equus caballus* está representado por un sólo elemento. Lo mismo sucede con el *Cannis familiaris* -un incisivo de un animal de tamaño grande (Figura VI.2), él sería parte de una mascota o producto de algún proceso de formación. El pez –tararira- no pudo ser identificado con seguridad ya que se realizó sobre un fragmento de opérculo distal, siendo más importante para asegurar la identificación la parte proximal. La representación de distintos especímenes<sup>3</sup> de los moluscos es amplia, sin embargo sólo dos son considerados especies consumibles<sup>4</sup> (Figura VI.3).

#### VER FIGURA VI.2

Figura VI.2. Incisivo de *Cannis familiares*

#### VER FIGURA VI.3

Figura VI.3: Valva de *Otala lactea*

En FAP1, el roedor se identificó por un hueso largo. Se cree que este, más 2 huesos largos de M3 probablemente de la misma especie, sean intrusivos (Figura VI.4).

VER FIGURA VI.4

Figura VI.4: Material M3 –roedores- de FAP1

Tanto de *Sus scrofa* –cerdo- como del pez *Pterodoras granulosus* –armado- se identificaron con poco material. Una falange en el primer caso (Figura VI.5) y un fragmento de neurocráneo y uno de rayodorsal en el segundo. En esta línea se ubicaría también el único molusco de consumo identificado<sup>5</sup>. (Figura VI.6).

VER FIGURA VI.5

Figura VI.5: Falange de *Sus scrofa*

VER FIGURA VI.6

Figura VI.6: Ejemplar de *Otala lactea* FAP1

Además de aquí se recuperó vegetal en las siguientes cantidades:

VER TABLA VI.2

Tabla VI.2: Restos de vegetales de FAP1

Los fragmentos de cáscara de *Junglans regia* –nuez- miden entre 1 y 2 cm. por lo cual se considera un MNI de 1. En cambio del segundo, los fragmentos son mitades de carozos de durazno. Estos más los enteros suman un MNI de 15. La mayor cantidad de carozos recuperados puede deberse a su mejor resistencia a la descomposición que el resto de los demás vegetales (Figura VI.7). El tercero lo adjudicamos a la flia. *Areaceae* por ser un fragmento rugoso similar al coco, pero sin poder determinarlo con exactitud. Tampoco se pudo especificar a que tipo de calabaza pertenecen las semillas de curcubitáceas halladas (Figura VI.8).

VER FIGURA VI.7

FIGURA VI. 7: Carozos de Durazno

VER FIGURA VI.8

FIGURA VI.8: Fragmento de flia. *Areaceae*, semillas de Curcubitácea y Cáscara de Nuez

En la tercera parte de la Tabla VI.I se ven los restos de animales que no pudieron identificarse y atribuimos sólo a nivel de tamaño. En la última parte se contabilizaron

los fragmentos pertenecientes a ave en general y a pez en general. Como se puede notar en M1 hay gran cantidad de costillas. En el caso de BP1 sólo 5 son proximales, el resto son mediales. En FPA1, 16 son proximales y el resto medias. El desgaste de las partes proximales no permitió realizar la identificación de la especie. Sin embargo, dada la gran cantidad de material identificado como *Bos taurus* y la ausencia de partes axiales de esta especie, se cree que las costillas habrían pertenecido a la misma. Lo mismo se supone de los fragmentos de mandíbula, huesos largos, planos, escápulas y vértebras. Estas últimas por su estado de fragmentación no se pudo determinar si eran lumbares, cervicales o torácicas.

En el caso de M2, al ser *Ovis aries* la única especie reconocida –a excepción de *Sus scrofa* en FAP1-, se puede pensar con mayor probabilidad que los restos pertenecen a ella. Llama la atención en BP1, el desbalance entre la mayor cantidad de huesos largos y la menor cantidad de costillas, siendo que estas se presentan en mayor cantidad en el individuo.

Creemos que los huesos de ave no identificados pertenecen a *Gallus gallus* por ser la única que se pudo especificar con seguridad. Si sólo se considera el MNI hay una equivalencia entre ambos sitios ya que en BP1 hay 2 individuos y en FAP1 también hay 2 -1 neonato y 1 adulto. Pero esto cambia sustancialmente si le agregamos los fragmentos no identificados ya que hay mayor cantidad en BP1 que en FAP1 -8 en el primero contra 2 del segundo. A pesar de que estos elementos no pudieron ser identificados su sólo presencia en BP1 indican un mayor consumo de aves en general con respecto al astillero. El material no reconocido de peces consistente en vértebras y escamas no aporta mayor información para determinar la importancia de estos en la dieta.

En ambos sitios se observa un patrón de consumo similar dado que las especies identificadas son prácticamente iguales: *Bos taurus* y *Ovis aries* para mamíferos y *Gallus gallus* para aves. En BP1 también hay caballo cuyo consumo no es descartado – aunque se analizará con mayor profundidad más adelante- pez de río y moluscos. En cambio en FAP1 hay cerdo y otra especie de pez de río, el molusco más restos de vegetales

## Variabilidad de Especies

Ciertas diferencias notamos en cada uno de los casos. En forma general hay una mayor cantidad de material identificado en BP1 que en FAP1 –NISP: 65 contra 60- lo que dio como resultado distintas participaciones de cada taxa en la muestra. Aunque en BP1 gran parte de los identificados corresponde a moluscos que tienen un aporte menor en la dieta. Sin embargo, aún sustrayendo esta taxa, los NISP identificados revelan una distinta estructura de los restos óseos en cada una de las muestras:

VER FIGURA VI.9

Figura VI.9: Porcentajes de NISP estandarizado de BP1

VER FIGURA VI.10

Figura VI.10: Porcentajes de NISP estandarizado de FAP1

A pesar de la mayor participación de *Bos taurus* en ambos sitios, en la fonda de la barraca lanera también hay un importante aporte de ovinos y de aves. En cambio en el astillero se registró una absoluta predominancia de vacunos y muy poco ovino. En cuanto a las aves, a pesar de que tengan un NISP igual al de los ovinos, se trata de individuos cuyo aporte de carne es menor y por ello disminuye su participación real en el total. Lo mismo sucede con los animales secundarios como el caso del *Equus caballus* de BP1 –en caso de que haya sido usado en la alimentación- y de *Sus scrofa* de FAP1 dada la poca evidencia osteológica de ambos.

### *Bos taurus*

Se calculó el MNE, MAU e Índice de Supervivencia para *Bos taurus*, arrojando el siguiente resultado:

VER TABLA VI.3

Tabla VI.3: MNE, MAU e Índice de Supervivencia de *Bos taurus* adulto BP1 y FAP1

Referencias Columnas:

(I): Número Mínimo de Elementos (MNE)

(II): Número de Unidades anatómicas Mínimas (MAU)

(III): MAU expresado porcentualmente, estandarizado con respecto al mayor MAU

(IV): Índice de Supervivencia

Referencias Filas:

cr: cráneo

md: mandíbula

th: torácica

lu: lumbar

sa: sacrocoxígea

sc: escapula

hu px: húmero proximal

hu ds: húmero distal

ra ds: radio distal

ul px: ulna proximal

cp: carpiano

pv: pelvis

fe px: fémur proximal

fe df: fémur diáfisis

fe ds: fémur distal

ti px: tibia proximal

ti df: tibia diáfisis

ti ds: tibia distal

La principal diferencia entre ambos es la cantidad de categorías esqueléticas representadas. Del esqueleto axial en BP1 hay 4 mientras que en FAP1 hay 3. Del esqueleto apendicular hay sólo 3 para BP1 y 12 en FAP1. De las cinturas hay 2 categorías en BP1 y 3 en FAP1. Esto es por la mayor cantidad de material identificado en el astillero que en la fonda –recordemos que hay 46 huesos contra sólo 19.

En BP1 hay una buena representación del esqueleto axial, pero el esqueleto apendicular tiene mayores Índices de Supervivencia. De esta manera las vértebras tienen los menores índices a pesar de que en el caso de las torácicas haya 5 elementos. Del cráneo y de las vértebras sacrocoxígeas hay un 50% de supervivencia por ser menor la cantidad de elementos por individuo. Sin embargo el húmero distal y el fémur proximal junto con las cinturas son las piezas que poseen el mayor Índice de Supervivencia.

En FAP1 el esqueleto axial está pobremente representado, no sólo por la cantidad de categorías, sino también por la de huesos reconocidos en cada una de ellas. Así sólo la mandíbula tiene un alto Índice de Supervivencia mientras que en el caso de las vértebras esto descende notablemente. Al igual que en BP1 las torácicas son las que mayor MNE poseen. Es en el apendicular donde la proporción del material reconocido cobra importancia. El húmero proximal y el fémur distal son los más importantes. Sin embargo si sumamos el MNE de las distintas partes del húmero y del fémur reconocidas, ambas dan 8 en cada caso. La representación gráfica del MAU estandarizado –Columna III de la Tabla VI.3- ayuda a comprender mejor esta situación.

#### VER FIGURA VI.11

Figura VI.11: MAU estandarizado de *Bos taurus*

Aquí se confirma que hay una estructura de representación ósea dispar para ambos sitios. Mientras que BP1 tiene una curva sinuosa donde muchas categorías marcan 0, FAP1 tiene una curva irregular pero más continua con picos en el húmero, la pelvis y el fémur. Se puede observar que los apendiculares en esta última muestra, tienen una mejor representación de la pieza total. Por ejemplo, del húmero se reconoció tanto la parte proximal como distal. No se encontró la parte proximal del radio –sólo

distal-, pero sí se contabilizaron 2 ulnas proximales. En coincidencia con la importancia del húmero proximal, se registró una buena cantidad de escápulas, sobre todo de la cavidad glenoide ya que a las 3 contabilizadas para el *Bos taurus* adulto se suma una perteneciente al individuo juvenil.

A pesar de que el húmero proximal marca el MAU 100% de la muestra, es muy importante también la participación del miembro posterior ya que se reconoció todo el fémur y toda la tibia. La articulación fémoro tibial es la parte mejor representada. Esto se observa en la última parte de la Figura VI.11. Así aunque del fémur proximal sólo se encontró 1 elemento, crece la cantidad a medida que se desciende en el hueso. Por eso el fémur distal y tibia proximal son los que mejor representación tienen.

Dentro de la escasa cantidad de material reconocido en BP1, el húmero distal y la ulna proximal son los mejores representados del esqueleto apendicular. A pesar de no haber registrado fragmentos de radio, la relativa abundancia de este sector del húmero y la única ulna reconocida apoyan esta idea. Por otro lado no hay metapodios de esta especie, pero sí se reconoció una falange como unidad del extremo inferior de los apendiculares en el caso de FAP1. Una situación similar sucede con el cráneo de BP1 y la mandíbula de FAP1 porque a pesar de la presencia de estos, no hay vértebras cervicales reconocidas.

Es de destacar que también se identificaron en FAP1 huesos accesorios como los 2 carpianos y los 2 autopodios del individuo juvenil.

## *Ovis aries*

La segunda especie representada es *Ovis aries*:

### VER TABLA VI.4

Tabla VI.4: MNE, MAU e Índice de Supervivencia de *Ovis aries* en BP1 Y FAP1

#### Referencias Columnas:

(I): Número Mínimo de Elementos (MNE)

(II): Número de Unidades anatómicas Mínimas (MAU)

(III): MAU expresado porcentualmente, estandarizado con respecto al mayor MAU

(IV): Índice de Supervivencia

#### Referencias Filas:

md: mandíbula

ra px: radio proximal

cal: calcáneo

cv: cervical

pv: pelvis

mt: metatarso

th: torácica

fe: fémur

md df: metapodio diáfisis

lu: lumbar

tí px: tibia proximal

md ds: metapodio distal

hu ds: húmero distal

tí ds: tibia distal

ph: falange



Al igual que para *Bos taurus* la principal diferencia es la cantidad de categorías esqueléticas representadas. Aunque hay más cantidad de categorías axiales reconocidas en FAP1 que en BP1 -3 contra 2- es en el esqueleto apendicular donde hay una mayor diferencia -9 de BP1 contra 1 de FAP1.

En BP1 el esqueleto axial está escasamente representando teniendo los Índices de Supervivencia más bajos junto con la falange. En cambio, las partes del esqueleto apendicular tienen los MAU estandarizados más altos, sobre todo en lo que se refiere al miembro posterior: fémur y tibia. También hay un metatarso identificado, correspondiéndose con la parte apendicular mejor representada –miembro posterior. No sucede lo mismo con los metapodios ya que no se pudo determinar si son del miembro posterior o anterior

En el caso de FAP1 el MAU estandarizado e Índice de Supervivencia son iguales dada las cantidades mínimas que hay de cada elemento indicando un sólo individuo. A pesar de las 2 vértebras reconocidas, su mayor presencia en el esqueleto implica un bajo Índice de Supervivencia, siendo la mandíbula recuperada la que tiene el más alto valor. Aquí también se representó el MAU estandarizado:

#### VER FIGURA VI.12

Figura VI.12: MAU estandarizado de *Ovis aries*

La curva de FAP1 es más reducida a comparación del otro sitio. Mientras que BP1 tiene una curva más continua y se regulariza desde la pelvis hacia el final. Esto es porque en BP1 el esqueleto apendicular no se redujo al fémur, húmero y cubito. También hay parte del esqueleto apendicular “bajo” representado por los metapodios, los metatarsos y la falange –última parte de la Figura VI.12. En cambio del esqueleto axial sólo se registraron 2 vértebras. Es mucho más reducido el material identificado como *Ovis aries* en FAP1. El esqueleto apendicular está escasamente representado con sólo 1 radio proximal aunque haya más material del esqueleto axial.

### Comparación *Bos taurus* y *Ovis aries* de ambos sitios

Una de las grandes diferencias entre ambos sitios es la representación

esqueletaria de *Bos taurus* y de *Ovis aries*. Este distinto perfil de los animales se nota en especial en el esqueleto apendicular. En la siguiente Figura se puede observar esto. Las cifras se calcularon a partir del MNE. En el caso de existir un mismo elemento parte proximal, distal y diáfisis se sumaron las cantidades para simplificar la representación:

VER FIGURA VI.13

FIGURA VI.13: Representación apendicular de *Bos taurus*

VER FIGURA VI.14

FIGURA VI.14: Representación apendicular de *Ovis aries*

Lo primero que se distingue es que en cada sitio la representación de cada especie se comporta de forma inversa. Mientras que en BP1 los elementos reconocidos para *Bos taurus* se concentran en 3 categorías, en FAP1 hay una mayor variabilidad. En cambio *Ovis aries* en BP1 tiene un amplio rango de representación y en FAP1 sólo se reconoció un elemento. De esta manera, la muestra apendicular de *Bos taurus* de FAP1 es 4,5 veces mayor que la de BP1. En cambio la de *Ovis aries* en BP1 es 11 veces mayor que la de FAP1. Esto se encuentra acorde con la cantidad de individuos identificados en cada uno de los sitios.

La tendencia mantiene una continuidad en el material no identificado. Así como hay una mayor representación de *Ovis aries* en BP1, hay una mayor cantidad de huesos no identificados de M2. Entre costillas, huesos largos y planos hay un total de 25 piezas. En cambio en FAP1 la suma de huesos no identificados es 22. Lo mismo sucede con M1 pero en forma contraria. En FAP1 se contabilizaron 341 fragmentos contra los 111 de BP1, o sea una cantidad 3 veces mayor.

Sin embargo, con respecto al *Bos taurus*, en ambos sitios se ve que los elementos mejor representados son el húmero en primera instancia y el fémur en segunda. Ambos en el caso de FAP1 son los que marcan el MNI mientras que en BP1 es el húmero. Es por ello que en BP1 hay mayor representación de miembros anteriores. Mientras que en FAP1 a excepción del húmero el peso mayor se encuentra en el miembro posterior sobre todo si a esto sumamos el 18,51% de representatividad de la tibia. Con respecto a *Ovis aries*, en BP1 predomina el miembro posterior sobre el anterior. En forma contraria, el único elemento identificado de FAP1 es del miembro anterior.

El esqueleto axial se caracteriza por su poca incidencia en el total de la muestra de ambos sitios y de ambas especies. En el caso de BP1 el total de MNE de *Bos taurus* es de 9 y en FAP1 es de 6. En BP1 el esqueleto axial tiene una importancia levemente mayor que en FAP1 teniendo en cuenta que la muestra total es menor y posee 3 elementos más identificados. Sin embargo en ambas el material se reduce a las vértebras y a partes de la cabeza como el cráneo o la mandíbula. Con *Ovis aries* sucede lo mismo, conjuntamente sólo se identificaron vértebras -2 en BP1 y 2 en FAP1- aunque en el astillero también se recuperó una mandíbula

Las cinturas de *Bos taurus* están equilibradamente distribuidas en ambos sitios, aunque es mayor la cantidad identificada en FAP1. Entre escápulas y pelvis hay un MNE de 10 contra 4 de BP1. En FAP1 esto se encuentra en concordancia con los elementos apendiculares superiores mejor representados: húmero y fémur. En cambio, es escasa la participación de cinturas para *Ovis aries* ya que sólo se reconoció pelvis en ambos sitios. En BP1 esto coincide con la mayor presencia del esqueleto posterior.

Por lo tanto, en el caso del vacuno, hay una amplia representación del animal en FAP1, se identificó en forma abundante tanto la parte posterior y anterior junto con las cinturas. A pesar de ser una muestra numerosa, el esqueleto axial está pobremente representado y no incide en el total. En BP1 se sigue esta misma preferencia aunque es mucho menor la cantidad de material y menor la cantidad de elementos representados – sobre todo del esqueleto apendicular- y donde hay una mayor incidencia de los huesos de la parte axial. En cambio *Ovis aries* mantiene una mayor participación en BP1 no sólo en cantidad de individuos sino en la representación esquelética total. En contraste en FAP1 la incidencia de este animal es menor. No sólo se reconoció menos cantidad de individuos, sino que no hay una buena representación del mismo.

## VI.II) DESCRIPCIÓN DE MARCAS

### M1

En los siguientes cuadros se resumió el tipo de cortes sufridos por los huesos M1 incluyendo los identificados y no identificados:

## VER TABLA VI.5

TABLA VI.5: Tipo de Cortes de M1 en BP1

## VER TABLA VI.6

TABLA VI.6: Tipo de Cortes de M1 en FAP1

En los cortes antropomorfos de ambos sitios, predominan los que se hicieron con serrucho. Se destacan en las costillas del esqueleto axial y en los huesos largos en general. Sin embargo, a pesar de que FAP1 posee mayor cantidad de material, presenta en comparación con BP1 menos cantidad de elementos cortados de esta manera. Así, de los 387 elementos M1 en FAP1 sólo 108 tienen cortes primarios y de los 131 de BP1 104 fueron serruchados.

De las 77 costillas presentes en la muestra de BP1, 70 poseen cortes de sierra tanto en uno como en ambos lados. En su mayoría se realizaron en forma transversal al hueso, aunque algunos en forma oblicua. Miden entre 3 a 8 cm. -60 piezas-, 7 tienen entre 9 a 13 cm., sólo 2 de 2 cm. y 1 de 17 cm. (Figura VI.15).

## VER FIGURA VI.15

Figura VI.15: Costillas BP1. Nótese la variedad de medidas y las formas de corte: oblicuas en algunas y transversal la mayoría. Una estuvo en contacto con metal de cobre por su color verdoso.

En cuanto a FAP1 de las 139 costillas, sólo 56 están cortadas con serrucho ya sea de uno o de ambos lados. Al igual que en BP1, en su mayor parte este corte se realizó en forma transversal al hueso y sólo algunas presentan cortes oblicuos. El resto del material tiene los bordes astillados y fragmentados y no se pudieron observar si tenían marcas. Las piezas miden un poco más que en BP1 ya que 46 piezas varían desde 4 cm. a 12 cm., sólo 7 tienen 2 y 3 cm. y 3 entre 13 a 14 cm. (Figura VI.16)

## VER FIGURA VI.16

Figura VI.16: Costillas FAP1. Aquí también hay variedad de medidas y formas de corte: oblicuas y transversal

De las vértebras de BP1, 16 presentan cortes primarios -1 lumbar, 4 torácicas y 11 indeterminadas. En estas fue difícil darse cuenta la dirección los cortes ya que

muchas se encontraban fragmentadas. Cuando las mismas estaban completas, se notó que ninguna estaba partida a la mitad sino que el corte se realizó transversal al eje longitudinal de la pieza, cortando el sector de las tapas. Hay fragmentos pequeños de 3 y 4 cm. –que en general se corresponden con las que no pudieron determinarse que tipo de vértebras son- y las hay mayores, torácicas o lumbares.

En las vértebras de FAP1 hay 16 piezas con cortes de sierra, 8 de estas se encuentran en la parte superior de las apófisis de las vértebras torácicas (Figuras VI.17 y VI.18). En las restantes los cortes son sobre vértebras indeterminadas. Tampoco aquí se registraron vértebras a la mitad. Además 2 piezas tienen corte con hachuela. En un caso es una pieza fragmentada naturalmente, mientras que la otra es sobre una pieza aserrada.

VER FIGURA VI.17

Figura VI.17: Apófisis de vértebra FAP1

VER FIGURA VI.18

Figura VI.18: Detalle de corte en vértebras FAP1

Las huellas de sierra en el esqueleto apendicular se comportan en forma distinta en cada uno de los sitios. En el caso de la fonda la mayoría de los huesos las presentan. De los 3 húmeros, 2 están aserrados en forma transversal y miden entre 4 y 5 cm. Lo mismo sucede con la única ulna aunque su corte no afecta la forma del hueso (Figura VI.24). Las diáfisis también tienen una mayor cantidad con marcas sierra que fracturadas naturalmente. Las que presentan este tipo de huellas miden entre 3 a 5 cm. a excepción de 1 que mide casi 10 cm.

En cambio en FAP1 hay más material fracturado que con marcas primarias. Los elementos más abundantes como el húmero y el fémur son los que tienen parejas cantidades de corte antrópicos y naturales y sólo una tibia con el primero, pero esta proporción decae en las diáfisis. Los 4 húmeros miden entre 5 y 10 cm., los fémures entre 7 y 8 cm. –2 diáfisis y 2 epífisis- y la tibia 10 cm. (Figura VI.19). De las 44 diáfisis sólo 11 están aserradas y tienen entre 5 y 12 cm.

VER FIGURA VI.19 A, B, C, D

Figura VI.19: Algunos de los óseos identificados con marcas de sierra. A) Epífisis de fémur, dos aserrados y el de la derecha desoldado. B) Húmeros: Los del medio y el último de la fila inferior aserrados. C) Tibia: Todas fragmentadas a excepción de la cuarta que se encuentra aserrada de ambos lados. D) El radio aserrado y las dos ulnas fragmentadas

En el caso de las epífisis indeterminadas, en BP1 de las 8, sólo 3 están fracturadas. Mientras que en FAP1 de 11 epífisis indeterminadas 3 están aserradas. En ambos sitios los cortes se caracterizan por ser transversales a la pieza y de tamaño pequeño, entre 1,5 y 4 cm. (Figura VI.20 y VI. 21). En el caso de FAP1 esto se diferencia del resto de material comentado que tiene dimensiones más grandes.

VER FIGURA VI.20

Figura VI.20: Epífisis aserradas BP1

VER FIGURA VI.21

Figura VI.21: Epífisis aserrada FAP1

Con respecto al metapodio de BP1 hay que recordar que este se identificó como *Equus caballus* (Figura VI.22, A). Si bien este se encuentra fracturado en la zona de la diáfisis, en la zona distal posee un tipo de marca que no puede calificarse ni como hachuela ni como cuchillo (Figura VI. 22, B) –más adelante se discutirá este dato.

VER FIGURAS VI.22 A y B

Figura VI.22: A) Metapodio *Equus caballus* y B) Detalle de huella de corte

Hay una alta presencia de cortes con serrucho en las cinturas. En general estas se realizaron en forma transversal. En FAP1 de las escápulas, 3 se corresponden al sector de la cavidad glenoide y 3 a la escápula en general (Figura VI.23, A). En los casos de la cavidad glenoide hay 2 que tienen un corte transversal mientras que la restante tiene un corte transversal y otro paralelo siendo una pieza más pequeña (Figura VI.23, B). Los cortes fueron realizados con sierra manual ya que en la mayoría de las piezas la superficie del corte se presenta escalonada e irregular.

VER FIGURAS VI.23 A y B

Figura VI. 23: Escápulas FAP1. A) Algunas piezas fragmentadas y otras aserradas. B) Detalle de cavidad glenoide cortada en dos caras

En general se registró una mayor cantidad de cortes de tipo primario y menor de cortes secundarios. En BP1 sólo hay un corte con hachuela en la ulna mientras que en FAP1 aumenta a 7. Aunque si tenemos en cuenta la mayor cantidad de óseos notamos que la cantidad de material con este tipo de corte sigue siendo más bien escaso. Coincidentemente en ambos sitios se registró un corte de hachuela en la ulna (Figura VI.24, VI.25 y VI.26).

VER FIGURAS VI.24 A y B

Figura VI.24: A) Ulna BP1. B) Detalle del corte. El superior es el realizado con la hachuela mientras que el inferior es de la sierra.

VER FIGURAS VI.25 A y B

Figura VI.25: A) Ulna FAP1. B) Detalle del corte

VER FIGURAS VI.26 A y B

Figura VI.26: Material de FAP1 con marca de hachuela. A) Costilla. B) Pelvis

## M2

Con respecto a M2 se dieron los siguientes resultados:

VER TABLA VI.7

Tabla VI.7: Tipo de Cortes de M2 en BP1

VER TABLA VI.8

Tabla VI.8: Tipo de Cortes de M2 en FAP1

Dos observaciones importantes en cuanto a los animales medianos: por un lado el predominio de las fracturas producidas en forma natural –primera columna de los cuadros VI.7 y VI.8- por sobre las antrópicas y paradójicamente, la presencia de elementos enteros, cuando en M1 sólo una falange se encontró en este estado. Esta mayor presencia de elementos enteros indicaría una cadena diferente del tratamiento de estos animales. Mientras que en M1 habría una introducción por cortes, los medianos entrarían completos al sitio. Silveira (1999) notó lo mismo para otros sitios de Buenos Aires. Aquí hay una ausencia casi total de huellas de sierra. Sólo en BP1 se registraron 4 elementos. Esto estaría en concordancia con el hecho de que al ser animales pequeños el uso de este instrumento sería esporádicamente utilizado para el trozado, pudiéndose usar otros elementos donde las huellas son más difíciles de detectar como cuchillos.

En cuanto a las aves, en BP1 se registró 4 elementos enteros y 10 partidos contra sólo 2 enteros y 4 partidos de FAP1. Las fracturas fueron siempre naturales. Aquí también, al igual que con los ovinos, entrarían enteros a los sitios dado su pequeño tamaño.

## VI.III) OTRO MATERIAL

Como aclaramos en el Capítulo III y en la metodología del V, hay más material complementario que no se uso en el análisis específico. Así el total del material entre enteros, fragmentos, astillas y microastillas<sup>6</sup> –excepto vegetales- de ambos sitios es de 2.278 (Figura VI.27)

### VER FIGURA VI.27

Figura VI.27. Distribución del material en los sitios

Como se puede observar la mayoría de la muestra procede de FA, sobre todo del Pozo 2. En cambio el material de BPVS refiere al material procedente de BP0, BP2, BP3, BP4 y BP5- sumaría únicamente el 20,42% del total.

## BP

A pesar de que este sitio no tenga la mayor representación en el total, su material es el que en mejor estado se conserva con más cantidad de enteros y menor cantidad de astillados. También es el que menor presencia de procesos de formación registra y esto influye en el buen estado general de los óseos. Con respecto a los procesos peritoxicos culturales sólo se registró: 1 elemento M1 carbonizado, 1 elemento M2 quemado y 5 más calcinados –en todos los casos se trató de huesos largos. Además hay 11 microastillas calcinadas y 1 quemada (Figura VI.28)

### VER FIGURA VI.28

Figura VI.28: Fragmentos y microastillas calcinadas a excepción de una que se encuentra quemada

En BP1 se encontró un mango de un instrumento de 8,2 cm. de largo (Figura VI.29) Presenta tres orificios, uno de ellos con una mancha verdosa por el contacto con un metal de cobre. En su superficie tiene un raspado superficial producto de la su manufactura.



VER FIGURAS VI.29 A y B  
Figura VI.29 Anverso y reverso del mango del cuchillo de BP1

En cuanto a los procesos tafonómicos de BP todo el material óseo registra el estadio 1 de meteorización a excepción de 12 elementos que presentan un deterioro más pronunciado –estadio 2-. Pero en general si bien en algunos casos tienen descamaciones superficiales, mantienen la estructura ósea conservada y el color original del hueso. Sólo BP2 presenta procesos peritoxicos naturales más pronunciados consistente en un recubrimiento de un musgo color blanco verdoso en 3 de los elementos. La humedad contenida en la cámara afectó su estructura exterior en estos ejemplares ya que tienen estadios 2 y 3, mientras que el resto del material se puede ubicar dentro un estadio entre 1 y 2 (Figura VI.30).

VER FIGURA VI.30

Figura VI.30: Material de BP2. En la fila superior vértebra de M1 y dos costillas medias. En la fila inferior una diáfisis M2, otra M1 y una costilla media.

No se registró la presencia de procesos anatóxicos del material, no sólo en BP1 sino también en los otros sondeos.

Se realizó la identificación de BPVS y las especies reconocidas son exactamente las mismas que para BP1: en BP0 hay un MNI de 1 para *Bos taurus*, en BP3, 1 para *Bos taurus* y 1 para *Ovis aries*, en BP4, la única vértebra se identificó como la sexta vértebra cervical de *Bos taurus* y en BP5 hay un MNI de 1 *Bos taurus*.

## FA

En cambio en FA sí se notó una mayor cantidad de alteraciones. El material de FAP1 se presenta en su mayoría fragmentado y astillado, y a pesar de que tiene un regular grado de conservación, la superficie de algunos huesos está desgastada y en el caso de las costillas por ejemplo, poco ejemplares tienen los bordes conservados. No se registraron procesos peritoxicos naturales pero sí antrópicos ya que se notó que algunos fragmentos presentaban signos de combustión (Figura VI.31, A):

## VER TABLA VI.9

Tabla VI.9 Huesos con alteraciones por fuego de FAP1

En el caso de FAP2 este se encuentra más deteriorado que en los anteriores sitios. La mayoría de las costillas se presentan muy erosionadas con los bordes irregulares y astillados. Lo mismo sucede con las diáfisis y huesos planos ya que muchos se encuentran descamados. Hay factores peritoxicos naturales ya que en 2 fragmentos de costillas medias se registró marcas de diente, pero también antrópicos. (Figura VI. 31, B):

## VER TABLA VI.10

Tabla VI.10: Huesos con alteraciones por fuego de FAP2

## VER FIGURAS VI.31 A y B

Figura VI.31: Material quemado, carbonizado y calcinado procedente de A) FAP1 y B) FAP2

Los procesos tafonómicos tienen mayor incidencia en P2 que en P1. En este sólo 16 del total M1 y 1 de M2 tienen una meteorización 2. El resto se encuentra dentro del estadio 1. En el P2 en cambio se vio que: en ave hay 2 elementos que se encuentran en estadio 2 de erosión, en M1 hay 23 fragmentos que presentan un estadio 2 de erosión y 3 que presentan un estadio 3 y en M2 hay 5 que tienen meteorización tipo 2.

En FAP1 no hay factores anatóxicos, este es un tipo de depósito primario producto de las actividades que allí se desarrollaron (Weissel, 2001). Pero no sucede lo mismo en el P2 ya que como se detalló anteriormente este es un depósito secundario. Por lo tanto, los factores anatóxicos en este caso se evidencian en la gran cantidad de astillas, microastillas e indeterminados y la menor cantidad de elementos enteros (Figura VI.32). Además el aspecto general de los óseos es más desgastado y con bordes poco conservados. Esto indica el material no se enterró directamente sino que fue removido y redepositado. En este proceso se astilló y se deterioró.

## VER FIGURA VI.32

Figura VI.32. Microastillas FAP2

Este es un problema común para contextos urbanos. En particular, el suelo de la

ciudad de Buenos Aires fue constantemente removido para la construcción de edificios y para su nivelación –sobre todo en la zona de la costa del Riachuelo. Esto resultó en una estratigrafía compleja con suelos superpuestos y con una historia de acumulación muchas veces, difícil de recomponer (Schávelzon, 1991). Esto dio como resultado un cambio en la topografía del lugar (Bucich, 1971, Echeverry, 1998). La costa norte del riachuelo fue rectificadas a partir de adiciones, la sur a partir de la remoción y dragado. En la ribera norte se depositó el resultado del dragado del ingeniero Huergo (Weissel 2007). FAP2 es un testigo de esto, su ubicación sobre la costa forma parte de la renivelación por adición de materiales de descarte que sufrió este sector.

De esta manera, al haber analizado en BP el material de BP1 –incluyendo BP2- y en FA el material de FAP1, la cantidad total se reduce de 2.278 a 960 que se distribuye así:

#### VER FIGURA VI.33

Figura VI.33: Distribución del material entre BP1 y FAP1

A pesar de que las cantidades se nivelan, sigue siendo el material de FA el que tiene mayor preponderancia en la muestra, siendo 1,6 veces mayor FAP1 que BP1. Además al extraer el material de FAP2 disminuye la cantidad de material astillado y aumenta el de los fragmentos y enteros como se ve en el siguiente gráfico:

#### VER FIGURA VI.34

Figura VI.34: Comparación entre la distribución de los 2.278 elementos de BP y FA y de los 960 de BP1 y FAP1 –sin BPVS y FAP2-

A pesar de que en ambos casos, el material fragmentado es el que tiene mayor preponderancia, cuando se consideraba todo el material, hay mayores porcentajes de astillas y de microastillas -10% y 22,47%. Sin FAP2 fragmentos y astillas sufren una leve alta y baja respectivamente. Pero es en enteros y microastillas donde esta diferencia se acentúa ya que la tendencia negativa del primero –de 22,47% desciende a 18,35%- es compensada con el alta del segundo –de 8,60% a 14,80%.

En cuanto a la identificación del material FAP2 mantiene tendencias similares. Hay mayor cantidad de *Bos taurus* –MNI de 3- y menor de *Ovis aries* –MNI de 2-. También se identificaron 2 individuos de *Gallus gallus* y 1 individuo de *Pterodoras Jnanulosus*. No hay moluscos ni vegetales aunque sí 3 fragmentos de cáscara de huevo

procedente de zaranda (Figura VI.35).

#### VER FIGURA VI.35

Figura VI.35: Fragmentos de cáscara de huevo de FAP2

De esta manera se analizó el material procedente de dos sectores que estuvieron poco influidos a factores que pudieran haberlos afectarlos. Muy poco material estuvo sometido a procesos procesos pertotáticos culturales como material quemado, carbonizado o calcinado. Sí hubo procesos tafonómicos de mayor importancia en BP2 por ser una cámara de desagüe y en FAP2, aunque en BP1 y BPVS como también en FAP1 su importancia disminuye. Sólo hubo procesos anatóxicos en FAP2 por ser un relleno y no un depósito primario.

En general el material proveniente de BP1 y FAP1 fue el que reunía las características específicas de desechos producto de las actividades del lugar. Ayudó a su análisis la buena preservación del material.

## CAPÍTULO VII DISCUSIÓN

En el Capítulo V se planteó que la fonda y el astillero dada su distinta funcionalidad presentarían una unidad de adquisición ajustada a cada caso. Esto estaría ceñido a los diversos riesgos en relación a la alimentación que presenta cada lugar. A partir de una compra más específica en BP1 y más general en FAP1 se derivaron expectativas sobre cómo se comportará el material arqueológico. En la siguiente sección se hará el análisis de las mismas teniendo en cuenta los resultados del anterior Capítulo.

### VII.I) ANÁLISIS DE LAS EXPECTATIVAS

#### BP1: La Lógica del Despacho

Con respecto a la fonda, la primera expectativa generada planteaba una baja concentración de material óseo. Como se vio en el Capítulo anterior (Figura VI.33) el 37,7% del total de la muestra pertenece a restos descartados de la fonda. De este porcentaje sólo 131 huesos pertenecen a animales M1, de los cuales 19 se reconocieron como *Bos taurus* y 1 de *Equus caballus*. Si sólo consideramos el material identificado podemos afirmar que el mismo es un número muy poco representativo y constituye una concentración ósea pobre. Pero no sólo es escaso el material para animales de porte grande, sino que también las categorías representadas son exiguas. De los 131 huesos casi el 60% son costillas, el restante 40% se distribuye en 14 categorías –tanto huesos identificados y los que son M1. De esta manera se puede confirmar la baja introducción de cortes que posean huesos en la fonda.

Una descripción de D'Orbigny para 1830 nos explica como muchas veces se tendía a separar el tejido de la base ósea:

*“...los mismos hombres arrancan toda la carne de los huesos en cuatro o cinco jirones, pero con una destreza y rapidez difíciles de creer; uno saca, en un solo pedazo la de las nalgas; otro la de la columna vertebral, igualmente en grandes trozos (...) arrojando, a medida que lo hacen, las carnes de un lado sobre los cueros y los huesos del otro”* (en Montoya, 1956:66)

De esta manera es factible que ya desde principios del siglo XIX hubiese en la industria pecuaria una especialización por cortes. Esto sería ideal para el abastecimiento de los despachos de comida quienes utilizaban sólo ciertos cortes vacunos.

La segunda expectativa generada se refería a la presencia de elementos del esqueleto axial: costillas y vértebras. Si hubo compra de cortes específicos, entonces costillas y vértebras serían testigos de los únicos cortes puntuales que poseen hueso. Dentro de las últimas se esperaba que haya una mayor presencia de las torácicas. En general hay una significativa importancia de esta parte del esqueleto para *Bos taurus* en BP1 que en FAP1. Así por ejemplo en el caso de las vértebras torácicas de BP1 hay un MNE de 5 que significa un 25,33% del MAU estandarizado mientras que en FAP1 hay un MNE muy similar – 4 elementos- que sin embargo representa el 12% del MAU estandarizado. Pero acá además se encontró 1 vértebra lumbar -inexistente en el astillero- y 2 sacras que disminuye 1 en FAP1. Además si tenemos en cuenta todo el material de vértebras M1 de la fonda, a las 8 identificadas se le agregan 15 fragmentos más. Por otra parte, como ya se adelantó en el anterior párrafo casi el 60% de la muestra pertenece a costillas. De estas predominan las medias y muy pocas son proximales. Este corte en especial responde tanto al asado como a la falda. Para ambos poseemos referencias de su compra en fondas. Con respecto al primero Wilde nombra el asado entre los alimentos característicos de estos lugares, mientras que el segundo servía para hacer pucheros en la fonda “La Sirena”. Además también Wilde menciona este último entre el “*menú*” característico. Con respecto a las vértebras identificadas se vio que la mayor cantidad son torácicas, coincidiendo con lo esperado. Todos estos cortes se corresponden con carnes de segunda y tercera categoría, permitiendo abaratar los costos de las compras.

La tercera expectativa a la inversa de la anterior planteaba pocos elementos

apendiculares. La presencia de estos respondería a una compra ocasional de osobuco – por ser el único elemento apendicular con base ósea. Como este corte puede referirse indistintamente al miembro anterior y/o posterior nosotros pensamos –siguiendo la idea de la reducción máxima de costos- que el primero sería preferido. Según lo analizado en BP1 hay en general poco material identificado y sólo 3 categorías de apendiculares. De estos el 50% del MNE pertenece al húmero, el 16,66% a la ulna y el 33,33% al fémur (Tabla VI.3). Teniendo en cuenta la mayor cantidad de elementos esqueléticos del miembro anterior –focalizada en la articulación del húmero y la ulna como vimos antes- se puede aseverar su mayor importancia. Esto se ve graficado también en la Figura VI.13 donde de las 3 categorías identificadas el húmero tiene el porcentaje de representación más alto. Sin embargo esto no implicaría que partes del posterior serían esporádicamente adquiridos. Máxime si tenemos referencias que la nalga fue usada en menor frecuencia para hacer milanesas. A pesar de la poca cantidad de vértebras sacrocoxígeas recuperadas –sólo 2 fragmentos- (Figura VII.1) la presencia de estas apoyaría la idea de la compra esporádica de cortes ubicados en el miembro posterior.

#### VER FIGURA VII.1

Figura VII.1: Vértebras sacrocoxígeas DE BP1

Los huesos largos de M1 -15 fragmentos en total- tampoco son un número importante como para aseverar que fragmentos del esqueleto apendicular fueron introducidos en la misma manera que el esqueleto axial (Figura VII.2). Sino que el desbalance entre ambas partes se hace evidente, siendo positivo para el segundo y negativo para el primero.

#### VER FIGURA VII.2

Figura VII.2: Algunas de las diáfisis procedentes de BP1

La cuarta expectativa postulaba una alta variabilidad de especies. Según las distintas fuentes consultadas y por las mismas características del lugar, una fonda debe poseer opciones para satisfacer las heterogéneas demandas de su público. Esto puede reflejarse arqueológicamente en óseos de distintas especies consumibles ya que el resto de los alimentos no se conservan en los depósitos.

En la Figura VI.9 se pudo observar la participación de los taxones identificados. A pesar de que el 44% del NISP pertenezca a *Bos taurus*, es también importante la presencia de *Ovis aries* y de *Gallus gallus* (Figuras VII.3 y VII.4). Como dijimos en el anterior Capítulo, esta importancia se incrementa si sumamos a los identificados el material M2 y el de aves en general. Esto se nota fundamentalmente en los fragmentos de hueso largo de uno y de otro: 14 en el caso del primero y 8 del segundo.

La presencia de estos taxones también fue registrada en las observaciones de los viajeros de la época. Al respecto Xavier Marmier describe hacia mediados del siglo XIX que en “La Gran Fonda de la Marina”:

“...un cocinero francés guisa los corderos y los pollos con todas las reglas del arte...” (Citado en Bucich, 1962:117)

Con respecto al ovino, esto se diferencia de lo propuesto por Silveira (1999) para el resto de la ciudad de Buenos Aires. Este autor plantea que el consumo de este tipo de carne fue relativamente popular durante los siglos XVII, XVIII y principios del XIX, sin embargo su demanda decae a mitades del mismo. La relativa abundancia de restos identificados como *Ovis aries* en la muestra de BP1 representado por el 37,20% de la Figura VI.9, indicaría que la carne ovina fue tan importante como la vacuna para los consumidores de la fonda, a pesar de que la cantidad de carne que tiene este animal es menor que el de la vaca. Además es mucho más significativa la presencia de los miembros apendiculares -llegándose a reconocer todos los elementos del miembro posterior: fémur, tibia y metatarso- que axiales. En la Figura VI.12 la línea de BP1 demuestra esta irregularidad en la representación del esqueleto axial y la continuidad del apendicular trasero. En esta zona es donde se concentra la mayor cantidad de tejido aprovechable, sobre todo los mayores porcentajes se concentran en la tibia y el fémur (Figura VI.14). En cambio el esqueleto axial tiene los menores porcentajes de Índice de Supervivencia – 7,14% para las vértebras cervical y lumbar- y sólo 7 costillas M2. Mientras que en el astillero hay 14,28% de Índice de Supervivencia para la lumbar y 7,69% para la torácica, además de mayor cantidad de vértebras y costillas M2.

#### VER FIGURAS VII.3 A, B, C, D

Figura VII.3: Material de *Ovis aries*. A) En la fila superior un fragmento de húmero y una tapa de tibia. En la fila del inferior un fémur entero y un fragmento del mismo. Luego hay un fragmento de metapodio junto con otro debajo. Por último hay un metacarpo y dos tibias más. B) Vértebras y Costillas. C) Dos



fragmentos de pelvis. D) Falange, autopodio y calcáneo.

#### VER FIGURA VII.4

Figura VII.4: Óseos de *Gallus gallus*. En la primera fila una vértebra, debajo dos húmeros. En la tercera fila un fémur y una tibia. En la última una tibia más

Por otro lado, es la primera vez que se registra la presencia de un metapodio de caballo con marcas de corte en la ciudad de Buenos Aires (Silveira, comunicación personal). Esto puede tener un doble significado, bien pudo ser una marca producto del procesamiento para su consumo como también deberse al descuere. Al no haber antecedentes de consumo de caballo en la ciudad es difícil aseverar esto, pero por otro lado al ser esta una fonda no se puede descartar la posibilidad. Hay que esperar la presencia de este tipo de marcas en nuevas excavaciones para profundizar su análisis.

La quinta expectativa se refería a distribución de las marcas de sierra y la presencia de las de hachuela. Al adquirir cortes ya preparados, la mayoría de los huesos que ingresan al sitio poseen marcas primarias de corte, por lo que el predominio de estos sería absoluto. En el anterior Capítulo se detalló cómo la fonda tiene la mayoría de los huesos aserrados. Casi el 80% presenta esta marca entre elementos axiales y apendiculares.

A pesar de que el grupo de las costillas resultó más afectado, los huesos largos y las cinturas también fueron manipulados con este instrumento (Tabla VI.5). Esto se explica porque las costillas es el grupo más numeroso de la muestra. Como vimos en la segunda expectativa estas representan el 60%. Por lo tanto la mayor presencia de aserrados de este grupo se deriva de su mayor cantidad numérica. Si tomamos esto en cuenta, veremos que el material con marcas antrópicas se encuentra distribuido indistintamente entre las distintas categorías. En términos relativos entre material fracturado y aserrado siempre hay una mayor cantidad de este último tanto para las costillas, cinturas y huesos largos. Sólo los fémures, las vértebras sacrocoxígeas y los huesos planos no presentan huellas de sierra. De esta manera prácticamente la mayoría del material entra aserrado en este sitio. La sierra sería producto del faenado fuera de la fonda.

Al estar los cortes ya aserrados la hachuela no sería tan utilizada. De todo el material de BP1 sólo la ulna tenía una marca con este instrumento. Si hubo una compra por cortes como aquí suponemos, el uso de hachuela sería poco necesario y esporádico

para procesar algunos huesos con carne que ingresarían al sitio.

La última expectativa se encontraba en relación a la anterior. La introducción de cortes específicos ya divididos implica que los huesos que ingresaban serían pequeños. Esto se cumplió para todos los huesos analizados. No sólo en el caso de las costillas o huesos largos que fueron detallados en el Capítulo anterior –las primeras de 3 a 8 cm. y los segundos no superaban los 5 cm. Sino que también pelvis y escápulas fueron cortadas entre 3 a 5 cm. Estos tamaños estarían indicando que huesos enteros no ingresaban al sitio. Más bien, la compra aquí estaba focalizada en los músculos sin hueso, por lo cual la selección de cortes implicaba un ingreso esporádico de trozos de huesos. Mientras que las costillas pueden seguir siendo fraccionadas en el sitio obteniendo tamaños menores, los huesos de las extremidades ingresarían ya fraccionados.

## FAP1: Almorzando en el Trabajo

En cuanto a las expectativas generadas para el astillero, la primera esperaba una alta concentración ósea, dada la introducción de cortes grandes. Como vimos (Figura VI.33) el 62% del material proviene de este lugar. Esta abundancia devino en una mejor identificación y una amplia categoría de huesos representados -20 en total. La mayor variedad esquelética se registra por ejemplo en las distintas categorías de un mismo hueso. Así por ejemplo mientras que en BP1 del fémur sólo se encontró la parte proximal, en FAP1 hay gran cantidad de material de la parte proximal y distal como así también de la diáfisis. En total hay 387 huesos pertenecientes a animales de porte grande –*Bos taurus* y M1-, una cantidad casi 3 veces mayor que en la fonda.

La segunda expectativa estaba en relación a la menor importancia del esqueleto axial. Al estar la mayoría de los cortes relacionados al esqueleto apendicular, costillas y vértebras tendrían una participación menor. De los 387 huesos contabilizados, el 53% corresponde a costillas y vértebras. Esto es un porcentaje mucho menor que en el anterior sitio –recordemos que allí casi el 60% era sólo de costillas. Si tomamos exclusivamente este último en FAP1 su participación disminuye aún más. Sólo el 35% corresponde a costillas y el 17% a vértebras.

La menor participación del esqueleto axial se ve también si únicamente analizamos el material identificado, esto es con *Bos taurus*. Si comparamos el MAU

estandarizado de las vértebras de ambos sitios (Tabla VI.3), hay una franca diferencia a favor de la fonda a pesar de que el MNI de este es menor. Mientras que en este sitio las vértebras torácicas tienen un 25,33%, en FAP1 posee un 12%. Lo mismo sucede con las sacras ya que de un 66,66% en el primer sitio, disminuye a 20% en el segundo. Esta situación se reproduce en la primera parte de la Figura VI.11 donde la línea de BP1 siempre esta por sobre la de FAP1 para las vértebras. Aumenta la participación de esta parte del esqueleto si tenemos en cuenta las 63 de M1. Pero están muy fragmentadas, no pudiendo determinar con exactitud su verdadera importancia para este caso.

La tercera expectativa planteaba una mejor representación del esqueleto apendicular. Como los cortes menos especializados en general se referían a las extremidades –sobre todo la posterior- se esperaba una mayor presencia de éstas, sobre todo a la parte del fémur y tibia. Por empezar no sólo hay una mayor cantidad de huesos pertenecientes al esqueleto apendicular -en el anterior Capítulo contamos 12 categorías- sino que como se dijo, se pudo hacer una identificación más detallada del mismo. Del miembro anterior hay 5 categorías, del posterior 6 y una –la falange- que podemos adjudicarla a cualquiera de las extremidades.

Si comparamos ambos miembros, el mayor Índice de supervivencia le corresponde al húmero proximal con un 83,33%. Además hay una amplia participación de los demás fragmentos pertenecientes a este. A pesar de esto, la zona de la radioulna tiene menores Índices -16,66% el radio distal y 33,33% la ulna proximal. No sucede lo mismo con el miembro posterior. Como vimos en el Capítulo anterior a pesar de que el húmero este marcando el 100% de MAU estandarizado, es el posterior donde hay una mejor representatividad. Se reconoció todo el fémur y toda la tibia, con altos MAU estandarizados en cada caso (Tabla VI.3). Esto está relacionado a que son huesos que entran enteros al sitio y recién aquí se los reduce en unidades menores para la cocción.

En articulación a los cortes presentados en el marco teórico esta evidencia apuntaría a una compra de los denominados pierna mocha o rueda. Es una evidencia favorable el reconocimiento de una vértebra sacrocoxígea (Figura VII.5).

#### VER FIGURA VII.5

Figura VII.5 Vértebra sacrocoxígea de FAP1

Descartamos el cuarto tipo, pistola 5 costillas, porque incluye vértebras lumbares. Estas por ahora no pudieron ser reconocidas en la muestra. El cuarto tipo, rueda sin garrón excluye la tibia, elemento que tiene una buena representación en el astillero. Sin embargo, como vimos el miembro anterior también habría sido adquirido. Este miembro pudo ser introducido como parte del cuarto delantero a 10 costillas. En relación a este corte se encontró una mayor cantidad de escápulas que de pelvis. No sólo las 7 identificadas sino también las 12 correspondientes a M1. Pero la mejor representación del miembro posterior indicaría que el peso de la compra se concentraría aquí, sobre todo teniendo en cuenta que es la zona más rica en tejido. De esta manera rendimiento se prefirió sobre el costo, ya que el miembro posterior es más caro que el anterior. Además hay una alta presencia de huesos largos M1 -55 en total. Esta evidencia fortalece la idea de la preferencia de cortes relacionados con el esqueleto apendicular por sobre el axial (Figura VII.6)

#### VER FIGURA VII.6

Figura VII.6: Diáfisis de FAP1. Nótese que la mayoría se encuentran aserradas de ambos lados.

La cuarta expectativa planteaba una mayor participación de las cinturas y de los huesos accesorios. Recién nombramos que hay una mayor representación de las escápulas por sobre las pelvis. En efecto, de las primeras hay un 50% de Índice de Supervivencia de las escápulas en general y un 50% de la parte glenoide. A esto se le suma un fragmento más perteneciente al individuo juvenil y 12 de M1. En cambio la pelvis representa el 66,66% del Índice. Pero también hay una alta participación de los huesos planos en general con 15 unidades reconocidas. Esto se diferencia de la fonda donde sólo hay 2 huesos planos y poco material identificado como pelvis o escápula. También se registró la presencia de huesos accesorios como los autopodios de la especie juvenil y los carpianos en el caso de los adultos. De esta manera cortes menos especializados incluirían hasta la zona de la articulación carpiana o tarsiana. Mientras que metapodios y el resto del pie son desechados. Por eso creemos que la falange reconocida para *Bos taurus* sería intrusiva. Al respecto D'Orbigny describió que

*“De una cuchillada le abren la piel a todo el largo del vientre (...) les cortan los pies, que arrojan; desuellan el animal y, sobre la misma piel, comienzan a carnearlo”* (en Montoya, 1956:66)

Con respecto a la quinta expectativa, la menor variabilidad de especies, lo vimos graficado en el anterior Capítulo (Figura VI.10). El 78% del material identificado pertenece a *Bos taurus*. Es escasa la participación de otros taxones en la muestra. A pocos metros del astillero, en la fonda *Ovis aries* y *Gallus gallus* eran especies demandadas. Pero en FAP1 dado su carácter laboral eran menos redituables para la dieta de los trabajadores (Figura VII.7, VII.8 y VII.9). La escasez de categorías representadas de *Ovis aries* en comparación con BP1 demuestra una menor participación de este taxón en la muestra, esto se ve en el esqueleto apendicular donde sólo se reconoció un radio (Figura VI.14), siendo que la parte axial, como comentamos más arriba, tiene una mejor representación que en la fonda.

VER FIGURA VII.7

Figura VII.7: Mandíbula *Ovis aries*

VER FIGURA VII.8

Figura VII.8: Pelvis, vértebras y radio de *Ovis aries*.  
El último fragmento es un hueso largo de M2

VER FIGURA VII.9

Figura VII.9: Material de *Gallus gallus*. De izquierda a derecha un carpometacarpo, ulna epífisis proximal, diáfisis de tibia, fémur epífisis proximal

En cuanto a la falange de *Sus scrofa* reconocida, es muy poco material para sustentar un consumo fuerte de este. Esta especie tiene una participación pasiva en otros sitios de la ciudad. En ellos en general también sólo se encontró falanges (Silveira, 1999). Por lo tanto esta especie mantiene los parámetros de lo investigado hasta ahora.

La presencia de vegetales en FAP1 es un material que hace a la mayor variabilidad de alimentos en este sitio. Su existencia supone que también estuvieron en BP1 pero no se conservaron. En las fondas eran típicas las comidas con vegetales para realizar guisados y postres como nueces (Wilde, 1960). Es llamativa la presencia de un fragmento de *Arecaceae* en un lugar como La Boca, pero su carácter de puerto le daría acceso a recursos exóticos a la región.

La sexta expectativa proponía una distribución más irregular de los cortes con sierra entre los distintos grupos esqueléticos: mayor cantidad en el esqueleto axial que apendicular y mayor presencia de marcas secundarias de hachuela. No se pudo determinar en muchos casos huellas antropomorfas sino que hay un alto número de material fragmentado. Por eso acá hay una menor densidad de material aserrado.

Al igual que en BP1, las costillas, es el grupo más abundante con este tipo de

marcas. Esto responde a que es aquel con mayor cantidad de huesos que trae el corte y también porque se extraen gran cantidad de cortes. Esto se nota sobre todo si comparamos el esqueleto axial con el apendicular. Mientras que en BP1 ambos grupos presentan altas cantidades de cortes con sierra, en FAP1 sólo las costillas son las que mayor cantidad de huellas tiene. En cambio el esqueleto apendicular está más fragmentado que aserrado. Por ejemplo en BP1 las categorías apendiculares aserradas – húmeros, ulna, epífisis y diáfisis- representan un 10,68% de material con estas marcas. En cambio en FAP1 hay más categorías de apendiculares pero el porcentaje decae a 6,20%.

En general son los huesos identificados los que presentan cantidades equivalentes de marcas naturales y antrópicas. Esto desciende notablemente en las diáfisis y epífisis indeterminadas (Tabla VI.6). De esta manera a pesar de que el esqueleto axial sea el que menor representatividad tenga en el total de la muestra es el que mayor cantidad de huellas presenta. Esto es el resultado de que las costillas a pesar de que entran aserradas se siguen subdividiendo en el sitio sacando distintos cortes. En cambio los huesos largos entran enteros y sólo se los subdivide en forma mínima para su manipulación y para extraer el tejido.

No se registró gran cantidad de huellas de hachuela. Como vimos sólo 7 fragmentos poseen este corte secundario. En forma general en ambos sitios, el uso de hachuela no fue importante. La presencia de 7 en FAP1 contra 1 de BP1 estaría en función de la mayor cantidad de material presente en el sitio.

La última expectativa proponía que la introducción de unidades mayores y de un corte irregular daría como resultado fragmentos más grandes de huesos. Esto resultó ser así tanto en los huesos del esqueleto axial como en el apendicular. Las costillas en general tienen un tamaño mayor que en la fonda, habiendo piezas de hasta 12 cm. Lo mismo sucede con los apendiculares aserrados. En promedio estos miden 10 cm. a diferencia de los 4 o 5 cm. de la fonda. Los únicos huesos que no siguen esta tendencia son las epífisis indeterminadas que son trozos mucho más pequeños. Esto puede ser así porque al estar insertas en la articulación, sería más trabajoso separarlas del tejido por lo que se las usaría como osobuco.

## Expectativas generales

En forma complementaria se esperaba para ambos sitios una abundante cantidad de especies marinas. El hecho de que los dos lugares estuvieran a la vera del Riachuelo no implicó que hubiera una mayor proporción de alimentos de río en la dieta de los trabajadores portuarios, si bien ambos ejemplares de peces identificados son de este origen (Figura VII.10). Aunque también hay que tener en cuenta que esto puede reflejar una diferencia de muestreo o la acción de procesos posdeposicionales. Sin embargo se hubiese esperado una mayor cantidad de especies acuáticas dada la cercanía de estos sitios al ámbito marítimo, la importancia que revelan distintos datos históricos con respecto al consumo de especies de río (Silveira, 2006) y lo barato que era su venta (Wilde, 1960). Sí es notable la presencia de la *Ostrea spreta* en BP1 y de *Otala lactea* en ambos sitios. A pesar de que arrojen un MNI de 11 ejemplares es evidente que fueron usados esporádicamente en algunas comidas aunque su adquisición no sería común (Figura VII.11). La presencia de material malacológico en excavaciones de los barrios de La Boca y Barracas es corriente y pudo ser producto del consumo humano. Aunque en muchos casos se debe al cambio en la configuración de los terrenos asociados, producto de los rellenos antrópicos que se realizaron en la costa sur entre los siglos XIX y XX (Weissel y Cardillo, 2001).

#### VER FIGURA VII.10 A y B

Figura VII.10: Material de peces de ambos sitios. A) Opérculo *Hoplias malabaricus* de BP1. B) *Pterodoras granulosus* de FAP1 un fragmento de rayodorsal y de neurocráneo

#### VER FIGURA VII.11

Figura VII.11: *Ostrea spreta* de BP1

Como segunda expectativa general se esperaba el ingreso de especies completas medianas y aves para ambos sitios. Esto sólo se comprobó para BP1 pero suponemos que en el astillero sucedió igual a pesar de la menor cantidad de material y que en general estén referidos al esqueleto axial más que al apendicular. Hay dos evidencias que sustentan esto. Por un lado la presencia de elementos esqueléticos de distintas partes del cuerpo completos. Recordemos que en la fonda reconocimos fémur, tibia, calcáneo, astrágalo y metatarso más dos vértebras enteras no habiendo una fragmentación tan acusada como en el caso de *Bos taurus*. Por otro lado la presencia de los metapodios y

el metatarso. Mientras que en *Bos taurus* estos elementos son desechados en la faena y no llegan al sitio, aquí están presentes.

Lo mismo sucede con las aves, muchos elementos del esqueleto apendicular estaban enteros como un fémur, una tibia y un húmero en BP1 y un carpometacarpo y una ulna en FAP1. El hallazgo de elementos enteros en estos casos indica que el animal no fue trozado sino que se incorporaba entero en los sitios. Esto está en relación al tamaño de la presa; al disminuir cambia la unidad de compra. Así en estos casos no hay cortes específicos o no específicos, sino que se puede considerar al animal como la unidad mínima de adquisición. Por lo tanto varía en el mercado urbano la unidad según la taxa. Esto es diferente del comportamiento entre cazadores-recolectores donde hay una introducción más uniforme y dónde el tamaño de la presa incide sobre todo en el transporte (Binford, 1988).

La tercera expectativa planteaba la ausencia de partes correspondientes al cráneo y/o mandíbula. Sin embargo encontramos la presencia en BP1 de un fragmento de cráneo (Figura VII.12) y 7 molares -4 de los cuales son fragmentos- y en FAP1 de fragmentos de mandíbulas junto algunos dientes -9 enteros y 5 fragmentos. Pero la escasez de este material, en comparación con las otras partes del esqueleto reconocidas, no es evidencia suficiente como para sustentar un consumo de esta parte del animal. Estos elementos pueden ser intrusivos o también ser testigos de una introducción aislada. A metros de FA se encontró un depósito con cráneos con huellas de corte interpretadas para la extracción de sesos (Weissel 1997). También hay *Otala láctea* y pez -armado y dorado. Sin embargo este sitio no mantiene relación con el aquí analizado sino que representa una historia depositacional distinta producto de descartes varios.

#### VER FIGURA VII.12

Figura VII.12: Fragmento de cráneo *Bos taurus* procedente de BP1

La cuarta expectativa planteaba caracterizar la técnica de procesamiento, sobre todo en lo que se refiere a las marcas. La técnica del corte primario se realizó manualmente. En todos los casos se vio un aserrado con estriaciones paralelas y no una superficie lisa que sería producto del corte con sierra eléctrica. De esta manera el área por dónde se cortó el hueso tiene un aspecto escalonado por el uso de sierra o serrucho



manual (Figura VII.13 y VII.14).

#### VER FIGURAS VII.13 A, B, C, D, F

Figura VII.13: Óseos con marcas de sierra manual de BP1. A) Epífisis indeterminada. B) húmero. C) Pelvis. D) Escápula. F) Ulna

#### VER FIGURAS VII.14 A y B

Figura VII: 14: Óseos con marcas de sierra manual de FA1. A) Húmero. B) Cavidad glenoide de escápula

En algunas piezas se observó que tenían una especie de reborde producto de la fuerza manual que permitiría terminar de cortar luego del uso del serrucho (Figura VII.16, A). En otros casos hay cortes fallidos y es donde la persona cortó un poco la pieza pero luego siguió al lado dejando pequeñas marcas de esos intentos de corte (Figura VII.15 y VII.16, B y C)

#### VER FIGURAS VII.15 A y B

Figura VII.15. Marcas de corte fallido en BP1. A) Pelvis. B) Costillas

#### VER FIGURAS VII.16 A, B, C

Figura VII.16: Material de FAP1 A) Diáfisis con reborde. B) Costillas con fallidos. C) Detalle de una de las anteriores

La última expectativa se refería al hallazgo de vértebras enteras, no partidas a la mitad. En ambos sitios la totalidad de las mismas estaban en el estado esperado (Figura VII.17 y VII.18). En ninguno se registraron vértebras cortadas a la mitad sino que el corte se realizó en las extremidades como en la zona de las tapas o de la apófisis. Estas dos últimas expectativas confirman cronología de los sitios. Los restos óseos en estos casos fueron trabajados de forma manual, antes de la introducción de las nuevas tecnologías.

#### VER FIGURA VI.17

FIGURA VI.17: Vértebras BP1

#### VER FIGURA VI.18

FIGURA VI.18: Vértebras y fragmentos FAP1

### Algunos Comentarios Finales

De esta manera la mayoría de las expectativas fueron confirmadas. Con esta evidencia podemos aseverar que la unidad de adquisición en cada caso varió en forma contundente para animales de porte grande como *Bos taurus*. En la fonda primó la necesidad de abaratar costos para reducir los riesgos que trae aparejado este tipo de comercios. La falta de conservación de productos perecederos, la fluctuación de la gente concurrente y la necesidad de ofrecer un menú variado serían las principales causas para que hubiese una compra de cortes específicos. ¿Cuáles serían los preferidos? Hasta ahora, la evidencia recogida nos indica que la carne de segunda y tercera categoría sería la más adquirida y ocasionalmente carne de primera como la nalga. La alta presencia de costillas y de fragmentos del húmero apoya la preferencia por los dos primeros tipos de carne. En cuanto a la menor importancia de la carne de primera, se vio que se hallaron pocos restos óseos del miembro posterior como el fémur y las vértebras sacrocóxigeas. Pero además de esta evidencia osteológica, contamos con referencias de que en otras fondas se utilizaban cortes similares a los aquí encontrados. También habría una importante participación de taxones de tamaño menor como ovinos y aves sin descartar un ocasional consumo de especies marinas o hasta de caballo. La alta presencia de *Ovis aires* puede estar en relación a que BP fue en una época una barraca lanera.

En cambio en el astillero el menor riesgo traducido en una cantidad de personas más estable dio lugar a otro tipo de estructura de consumo. Aquí también se presenta el problema del abaratamiento alimentario, pero dado que no había variación día a día se pudo estimar la cantidad de alimentos diarios. La reducción de costos de este rubro se llevó a la práctica de forma diferente. La variedad de especies fue nula o pocas veces realizada. La carne vacuna fue la predominante dado su módico precio. Sin embargo de esta especie se prefirió la de primera. A pesar de que es más cara, tiene más cantidad de tejido aprovechable. En este sitio se registró también una buena colección de vegetales, sobre todo a lo que hace a las frutas. Por lo tanto la monotonía de la dieta en este caso cambia al considerar el consumo de vegetales.

En la compra de alimentos, el factor monetario fue lo más importante. Pero cada uno lo llevó a cabo de forma diferente, influyendo en el tipo de unidad de adquisición y por lo tanto en la representación de las partes esqueléticas. En la fonda se prefirió comprar carnes más baratas –esto es de segunda y tercera categoría. Estas tienen menor rinde que las de primera, pero su complementariedad con otros alimentos hacía a la variedad ofrecida. En el astillero en cambio se optó por carnes de mejor calidad, más

caras, pero con mayor rendimiento. Esto sería ideal para la manutención alimentaria de la gran cantidad de trabajadores. Es posible que su mayor costo fuese abaratado si se cobraba una pequeña parte de lo consumido al trabajador. En cambio en casas particulares la compra por cuartos pudo ser factible (Silveira, 2006). Sobre todo si tenemos en cuenta que los habitantes de los contextos analizados –Casa Ezcurra o Casa Peña- poseían una posición económica favorable que les permitía una compra mayor. De esta manera a pesar de que la carne vacuna era el alimento más barato, en los distintos contextos sociales de la ciudad encontramos distintas formas de compra dependiendo del nivel socioeconómico. Esta última sin embargo, no es fiel a la cantidad de carne realmente consumida en estos contextos ya que gran parte se terminaba tirando o se usaba para alimentar a los animales (Silveira, 1999, 2003, 2006).

Por otro lado, el uso de serrucho o sierra manual fue predominante. En cambio marcas secundarias como a hachuela están pobremente representadas. La compra especializada en la fonda derivó en una alta presencia de cortes con serrucho. A la inversa, en el astillero a pesar de tener una mayor concentración ósea hay una menor proporción de marcas. Esta diferencia se debe principalmente a que en la fonda no había un trozamiento posterior a la compra mientras que en el astillero sí. En este último sitio la cadena de faenado seguiría un paso más ya que unidades mayores son las que ingresan. Por lo tanto a efectos de la cocción se necesitaría hacer un trozado rápido de los huesos lo que deriva en diferencias de tamaños de las piezas en uno y otro lugar: más grandes en el astillero que en la fonda. Por eso también en la fonda se encuentran fragmentos aislados y en el astillero se pudo reconocer en forma completa el miembro posterior.

Como se vio en la última parte del Capítulo 6, la muestra posee un buen grado de preservación. De ambos sitios BP1 es el mejor conservado, mientras que en FAP1 hay un mayor grado de fragmentación y mayor incidencia de procesos de formación. Esto pudo haber influido a que tuviera un alto número de óseos con fractura natural, no pudiendo registrar en muchos casos, si hubieron marcas de corte antrópicas. Tampoco se encontró una amplia evidencia para sustentar el uso de óseos como combustible para ambos. Son escasos los restos que presentan estas características.

En resumen, a pesar de que estos lugares se encontraban cercanos entre sí y tenían un público similar, el aprovisionamiento varió en cada caso. Esto se dio en un barrio alejado del centro comercial y económico, dónde mataderos y saladeros eran una

de las industrias más importantes. ¿Pero que sucedió en otros sitios más integrados al centro de la ciudad?

## VII.II) CONTRASTACIÓN CON OTROS SITIOS DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES: MICHELANGELO

Este sitio fue excavado en 1996 donde se diferenciaron tres sectores, dos de los cuales fueron relacionados a grupos específicos (Figura VII.19). Por un lado, en el Sótano A se excavó el Sector I y en el Sótano B los Sectores II y III. El primero es el desecho de una fonda que funcionó paralelamente a la construcción de un local en este lugar a mediados del siglo XIX. Por ello el consumo estuvo asociado con obreros de la construcción que trabajaban en la obra. En cambio el Sector III formaba parte de la basura generada por el Convento de Santo Domingo con una cronología que abarca desde fines del siglo XVIII hasta 1823 (Silveira, 1999). Por las características de este trabajo, la comparación se focalizó con el Sector I.

### VER FIGURA VII.19

Figura VII.19: Planta del sitio, en amarillo Sector I correspondiente a Michelangelo (Modificado de Silveira, 1999)

La muestra rescatada es mucho mayor que la de BP1, aunque no así de FAP1. A partir del NISP y del MNI se identificaron 15 individuos de *Bos taurus*, 9 individuos de *Ovis aries*, 1 de *Sus scrofa* y 2 de *Cavia aperea* –cuis. Además hay una amplia representación de aves con 5 *Gallus gallus*, 1 *Meleagris gallipavo* –pavo-, 1 *Anas sp* -pato/ganso- 1 *Rhynchotus rufescens* –perdiz colorada. A partir del NISP publicado por el autor se realizó la Figura VII.20.

### VER FIGURA VII.20

FIGURA VII.20: NISP estandarizado de especies identificadas en Michelangelo

En forma general se observa una mayor variabilidad de taxones representados en

comparación con la fonda y el astillero. A pesar de que los mamíferos son los mismos que los identificados para La Boca –aunque aquí también hay cuis-, es en las aves donde se puede apreciar una dieta más amplia. Sin embargo *Meleagris gallipavo*, *Anas sp* y *Rhynchotus rufescens* son aportes menores en el total, siendo *Gallus gallus* el más consumido.

Al igual que en los sitios de La Boca se observa el predominio de *Bos taurus* seguido de *Ovis aries*. Además hay un aporte menor de *Sus scrofa*, especie ausente en BP1 y con un sólo elemento rescatado en FAP1. Por otro lado, se recuperaron 32 fragmentos de peces y una buena cantidad de cáscaras de ñandú. Los peces no pudieron ser identificados con exactitud pero pertenecerían a la familia *Doridae* o *Pimelodidae*. En cuanto a la representación esquelética de *Bos taurus*, al igual que en BP1 hay mayor evidencia del miembro anterior que posterior. El húmero distal es el que está indicando el MNI. A pesar de que también hay fémur y tibia, estos se presentan en mucha menor cantidad. Le siguen en importancia numérica la escápula, reforzando la idea de una preferencia por el miembro anterior por sobre el posterior. A pesar de que hay una mayor cantidad de categorías esqueléticas identificadas, el NISP total sigue siendo bajo -212. De esta manera una compra especializada pudo ser posible también en este caso. La preferencia por la carne de segunda por sobre la de primera coincide con BP1, sobre todo al considerar que en ambos casos el húmero distal fue el elemento preferido. Con respecto a la representación de *Ovis aries* se ve un comportamiento similar que en BP1, abundancia de las distintas partes esqueléticas y presencia de huesos enteros. Esto indicaría una compra del animal entero.

Se registraron cortes en costillas y huesos largos producto del trozamiento para la cocción. Sin embargo el procesamiento habría sido elemental: “...la baja presencia de huellas de corte podría estar indicando poca selección de los cortes, o sea, que la carne se retiraba directamente de los cuartos dejando algo de carne pegada al hueso” (Silveira, 1999:177).

En general, los obreros de la construcción tenían una dieta similar a los trabajadores portuarios de La Boca: *Bos taurus*, *Ovis aries* y *Gallus gallus* son las especies más consumidas en ambos. Ciertas diferencias con cada uno de los sitios se pueden observar. Con respecto al astillero, la dieta del personal que concurría a Michelangelo era más variada que en este. Como ya se discutió, el carácter de consumo en FAP1 se hallaba determinado por ser justamente un específico espacio de trabajo y

no de ocio como podrían ser consideradas las fondas. Sin embargo, en FAP1 se rescataron vegetales, mientras que en Michelangelo estos están ausentes a pesar de la buena preservación del material. Pero dada la mayor variedad de este sitio y la presencia de cáscaras de huevo, no se descarta que los vegetales hayan sido consumidos en este lugar –máxime teniendo en cuenta las referencias históricas desarrolladas más arriba.

En relación a BP1, la fonda de Michelangelo también ofrecía un menú más variado, con la participación ocasional de cuis, aves de caza y cerdo. No obstante la participación de carne de ovino es menor. Como se vio, en BP1 hay un alto aporte de este tipo de carne que en Michelangelo disminuye -37,20% en BP1 contra 26,81% en Michelangelo. Este comportamiento en la muestra se da porque en BP1 el consumo estaba repartido entre pocas especies, mientras que en Michelangelo el total se distribuye entre más individuos. Por eso decaen los porcentajes de ovinos como también del *Gallus gallus*. De esta manera en BP1 hay un consumo concentrado de especies específicas con alta incidencia de cada una en la dieta. Mientras que en Michelangelo a pesar de un consumo principal de *Bos taurus*, hay un consumo de otras especies con un porcentaje menor de participación de cada una de ellas en el total. Otra diferencia que se observa es la presencia de moluscos en BP1, material ausente en Michelangelo –Silveira (1999) especifica algunas especies pero no las considera de consumo. Esto puede estar relacionado a la ubicación más costera de BP1. Además las cáscaras de ñandú aportan un elemento no registrado en BP1. Según la evidencia presentada, se puede aventurar que la mayor variabilidad de Michelangelo se debería a un poder adquisitivo mayor de la gente que trabajó en la construcción. Dentro del grupo de obreros habría distintos subgrupos diferenciándose por lo que consumían. En el mercado circulaban distintas especies animales, pero su presencia en algunos sitios y su ausencia en otros muestran que la concurrencia demandaba cierto tipo de alimentos por sobre otros según su capacidad de compra.

La similitud entre La Boca y la ciudad de Buenos Aires en general en cuanto al consumo del vacuno indicarían que habría un sistema de mercado en común. A esto se le añade la coincidencia de la alta adquisición del miembro anterior por sobre el posterior en ambas fondas. Por lo tanto a pesar que en La Boca se encontraban muchos saladeros y mataderos habría un abasto específico para lugares como fondas y/o restaurants donde la demanda se diferencia del resto de los lugares como casas particulares, conventos y otros analizados para la ciudad de Buenos Aires. Esto puede

explicar la similitud del consumo entre un sitio aislado y el resto de la ciudad. Es en la abundancia de *Ovis aries* de BP1 donde se nota una diferencia en el abasto de los distintos puntos del ejido urbano de esa época. A pesar de un consumo distribuido en los sitios analizados por Silveira, la proporción siempre fue mucho menor con respecto a la carne vacuna. La mayor participación en la dieta de BP1 puede deberse a un mayor acceso que tenían a este recurso. Sin embargo mayores estudios deben realizarse para corroborar cómo fue el abasto de este animal.

## CAPÍTULO VIII CONCLUSIONES

En esta tesis se caracterizó cómo fue la alimentación en dos espacios diferenciados de La Boca. Nos centramos en esta práctica porque es vital y cotidiana para todos los seres humanos y en ella se superponen cuestiones tanto económicas como sociales. Espacialmente, la particularidad de las muestras, es que provienen de sitios alejados al centro capitalino; área cosmopolita de la ciudad de Buenos Aires donde concentran los poderes político, social y económico del país. A pesar de ello, La Boca contaba con una gran variabilidad interna, tanto social como comercial. Temporalmente, de 1820 a 1870 es el momento de transición entre un modelo de país colonial a uno moderno, lo que produjo cambios a nivel político, económico y social.

Después de 1880, con la consolidación del estado moderno, una nueva cotidianeidad emergió. La inmigración masiva reestructuró el antiguo núcleo de inmigrantes. Grupos que llegaban y partían al interior, algunos que se quedaban, otros que volvían a sus tierras de orígenes. Surgieron nuevos espacios de interacción social en tanto que otros desaparecieron. Las nuevas tecnologías abrieron caminos y en muchos casos cerró puestos de trabajo antes tradicionales. El mundo de La Boca se integró a la ciudad, pero muchas actividades, como el astillero, declinaron.

Por lo tanto, el período y lugar elegidos son especiales para entender cómo fue la alimentación de estos primeros pobladores, luego de la independencia y tras la caída de Rosas. El espacio ocupado fue distinto a aquellos que se ubicaban en las intermediaciones de la actual plaza de Mayo. Analizar este cambio desde la alimentación, en especial viendo cómo se incorpora la carne -un alimento tan relevante-

permite entender las distintas lógicas racionales por las cuales se eligió una determinada forma de alimentación.

## VIII.I) EL CONSUMO ECONOMICO

La industria pecuaria tiene un pasado profundo e importante en la historia argentina. El campo se nutrió de personajes como el gaucho, de conflictos como las campañas al desierto y de riquezas como el patrimonio vacuno. La explotación de este último dio lugar a toda una industria que caló en el imaginario colectivo de sucesivas generaciones de argentinos. El matadero, el saladero y luego el frigorífico fueron necesarios para la principal producción que Argentina ubicó en mercados internacionales desde los primeros tiempos: la carne.

A pesar de que el ganado era criado lejos de la ciudad, su faenado siempre se realizó en ella. Ya desde temprano, los mataderos se ubicaron en lugares estratégicos de la ciudad (Chiozza, 1977). El paisaje descrito para estos siempre estuvo asociado a la pobreza, el salvajismo y la barbarie. Así nos describen diversos testimonios de la ficción de El Matadero o de la realidad de D'Órbigny:

*“...en un cuarto de hora cuarenta y nueve novillos se hallaban tendidos en la plaza del matadero, desollados unos, los otros por desollar. El espectáculo que ofrecía entonces era animado y pintoresco, aunque reunía todo lo horriblemente feo, inmundado y deforme de una pequeña clase proletaria peculiar del Río de la Plata”* (Echeverría, [1838] 2005: 82)

*“Ocho a diez hombres repugnantes de sangre, el cuchillo en la mano, degollando o desollando o carneando los animales muertos o moribundos (...) y todo esto en medio de los estallidos de risa de los peones y de los gritos de los pájaros de presa atraídos por los despojos...”* (en Montoya, 1956: 68)

De esta manera, el retrato crudo nos muestra una industria dura, en manos de unos pocos y asociados a la violencia de la matanza. La alta demanda de carne salada, cueros y grasa hacían de esta una cadena expeditiva y poco especializada. Por eso hasta



ahora el tema del faenado siempre estuvo relacionado a los mataderos y saladeros. Su importancia como producto de exportación o directamente para el consumo final en casas individuales eran las únicas opciones (Giberti, 1961; Montoya, 1956; Silveira, 1999, 2003,2006).

Sin embargo, nosotros nos enfocamos en la cadena alimenticia de la carne desde el comprador, pero no como consumidor final sino desde los espacios no hogareños de consumo funcionalmente opuestos: un lugar de ocio y otro de trabajo. Además partimos desde una conceptualización distinta de esta cadena; no simplificada sino más realista de su compleja estructura. Nuestro aporte se diferencia en cuanto a que sistematiza las diversas formas de abasto propias de contextos netamente urbanos, donde por detrás hay una industria que procesa y distribuye distintas unidades de acuerdo a las necesidades de cada lugar. Los diversos contextos de compras –como los aquí analizados más otros no considerados como las casas individuales- requieren una lógica de adquisición diferente a los implementados en contextos de cazadores-recolectores.

A partir de lo propuesto por Huelsbeck (1991), el concepto de unidad de adquisición es necesario para poder entender el entramado ganadero. No sólo mataderos y saladeros fueron protagonistas. Los distintos rubros comerciales que se estaban desarrollando en la Buenos Aires del siglo XIX necesitaron diferentes provisiones de alimentos. Desde las casas de familia a órdenes religiosas, desde simples cafés a restaurantes y/o fondas, de lugares laborales a circuitos de paseos y comercios; todos rubros donde la alimentación no fue la excepción. Este concepto permite una investigación más ajustada para entender este panorama.

Al comenzar en una fonda y un astillero nos estamos adentrando a esta variedad que se despliega en una unidad espacial cada vez más urbanizada. De esta manera, la importancia de la carne vacuna dio lugar al desarrollo de una incipiente industria de comercialización de la carne a nivel interno, luego de la industria del saladero. Esta cadena de procesamiento no se detenía en el saladero o matadero para la producción de tasajo sino que cortes específicos de un procesamiento más fino tuvo lugar. Pudo surgir así toda una serie de intermediarios y comerciantes que les vendían a los distintos comercios los cortes que más necesitaban para la venta del día. Por otro lado, otros lugares –en este caso laborales- compraban cantidades mayores a las domésticas para abastecer a su personal. Esto se entrelaza en una esfera donde las carnicerías y los vendedores ambulantes eran la casi única opción de la venta de carne en la ciudad para

la provisión particular. Por lo tanto a pesar de que “*Las carnicerías como las conocemos ahora, con “muchos cortes de res”, son un producto tardío del siglo XIX...*” (Silveira, 2006:46, entrecomillado nuestro), en el mercado de abasto ya desde mediados del siglo XIX, un panorama más especializado puede ser posible. Principalmente al considerar – como hicimos nosotros en este trabajo- lugares más complejos que las casas, donde la funcionalidad y la cantidad de personas que asiste, es diametralmente opuesto a estas.

A la especialización se le agrega la variedad de alimentos que consumían los trabajadores portuarios. El alto consumo de *Ovis aries* en BP1 nos revela que no fue sólo la carne vacuna un alimento demandado. En espacios laborales esta era obligatoria por su bajo costo y alto rendimiento. Pero cuando la posibilidad de elegir se hacía presente, otros tipos de carne eran consumidos. En el astillero por ejemplo, el consumo eventual de especies distintas al vacuno, pudo estar relacionado a eventos especiales como la botadura de los navíos, como sucedía en otras partes del mundo. Esto amplía una visión donde únicamente comidas con carne vacuna eran las predominantes (Vidalbussi, 1999). En consecuencia podemos afirmar, que la base alimenticia ya desde el siglo XIX fue extensa al considerar el aporte de aves, vegetales, peces y moluscos registrados.

No sólo el consumo era variado, sino que la compra fue diferente en cada caso. Pudimos ver cómo el consumo en La Boca fue diferenciado en dos unidades de adquisición específicas. Dentro de un contexto socio-económico homogéneo hay distintas escalas de compra según las características del lugar. Por eso las clases sociales no sólo se diferencian por lo que consumen como dice García Canclini (1984), sino que también dentro de una misma clase social hay diferencias en el consumo. Esto sería así no sólo para un barrio aislado como La Boca, sino también en lugares de despachos céntricos.

A nivel regional, Michelangelo expone una situación similar a BP1. La mayor cantidad de restos óseos y la mayor variedad pueden estar relacionados a que el público en uno y otro caso no era igual. Por lo tanto, el riesgo en lugares semejantes variaría de acuerdo a su ubicación y el tipo de clientes que tengan. Recordemos que Michelangelo estaba más cercano al centro. Allí concurría otro tipo de grupo de obreros que demandaba otros productos alimenticios. Por lo tanto, el complejo panorama urbano ya desde tiempos tempranos nos indica que para evaluar arqueológicamente los desechos, consideraciones específicas a cada lugar deben ser tenidas en cuenta previamente.

De esta manera a pesar de su relativo aislamiento, La Boca tuvo un complejo sistema de venta de cortes al igual que el resto de la ciudad. Si tenemos en cuenta que, durante el siglo XIX, pulperías y fondas fueron rubros dominantes, la aparición de pequeños intermediarios abastecedores, sería un negocio altamente redituable dentro del comercio interno. FAP1 también pudo tener un abasto particular, ya que los astilleros eran abundantes en la zona. Esto se habría desarrollado en un barrio donde mataderos y saladeros eran industrias muy importantes. Por lo tanto, su cercanía no significó una compra directa o una cadena más simple. Sino que la provisión, al menos en lugares masivos, sería más compleja que lo mencionado en la bibliografía hasta ahora (Silveira, 2003). Paralelamente una venta más general pudo darse para contextos particulares, donde dada la mayor dimensión de los trozos adquiridos habría un mayor desperdicio del alimento.

Por otra parte, la introducción de los frigoríficos a partir de la década del 1880 introdujo cambios positivos para la conservación del animal y en el corte al medio de la res. Sin embargo, los cortes de las reses (ver Tabla IV.1) se mantuvieron inalterables a través del tiempo. Por la información brindada en la Federación Gremial del Personal de la Industria de Carne y sus Derivados, los cortes se realizan a partir de las articulaciones y del tejido conjuntivo que separa los distintos músculos de la res. De esta manera, la innovación del frío permitió mantener la cadena y realizar un corte más prolijo del animal. Pero los cortes actualmente utilizados tienen una antigüedad de por lo menos 180 años, en lo que respecta a la vida urbana. En general, esto está relacionado con la anatomía y esqueleto de los animales, más que a una práctica cultural (Binford, 1981; Lanata, comunicación personal). Esta industria también implicó una sistematización en la forma de producción y distribución. Previo a esta se podía realizar una compra de cortes generales, y terminar de faenarlo en forma individual como se realizó en el astillero o hasta en casas particulares. Sin embargo con el frigorífico esta práctica desaparece, por lo menos para rubros laborales y para consumo doméstico, mientras que carnicerías y supermercados siguen la cadena de trozado de la res.

En forma paralela al principio del trabajo, destacamos que el consumo es una práctica social que hace a la identidad de los consumidores. Analizar esto dentro de dos espacios con alta interacción social entre personas de distinto orígenes, puede ayudar a entender la adaptación de los pobladores al nuevo ambiente. Para eso propusimos el concepto de identidad alimentaria.

## VIII.II) EL CONSUMO SOCIAL: IDENTIDAD ALIMENTARIA

La identidad alimentaria estuvo definida por el espacio, las personas intervinientes y los alimentos que se consumen. Con respecto al primero, los espacios para la actividad alimentaria son tan importantes como el alimento en sí mismo. En La Boca, vivienda, trabajo y recreación eran los contextos primarios para esto. Estos tres espacios fueron tan variados como lugares de vivienda –conventillos y/o casas-, astilleros y fondas/almacenes. En este caso, como se vio, los últimos son dónde mejor la interacción social se puede visualizar. En cambio, los conventillos son todavía para este período, casas de alquiler habitadas por pocas familias.

La comida formó parte de “lo nuevo” que los nuevos pobladores incorporaron. En especial, según los antecedentes desarrollados, el interés estaba puesto en la carne. Ésta tenía un “plus” de significado. Su consumo permitió desplazar la imagen de la pobreza y sustituirla por la adquisición de un nuevo estatus en la sociedad. La carne, siempre relacionada con el ideal de bienestar, simbolizaba esta situación. Además al haber un consumo homogéneo el inmigrante se incorpora despojándose de su pasado. En el escenario de La Boca convivían personas de distinto origen; el consumo similar permitía el reconocimiento de los demás. Al ser aceptado, el inmigrante se adaptaba.

La fonda y el astillero fueron los lugares dónde se puso en práctica esto. En general, el predominio de carne vacuna indica su preferencia. En ellos se establecía una amplia comunicación social, en los que compartir la mesa con los otros significaba la semejanza de los distintos. En el astillero, las pausas para el almuerzo son los momentos de distensión, de sociabilidad, donde las relaciones sociales se fortifican (Contreras y Arnáiz, 2005) o donde se aprovechaba para discutir cuestiones inherentes al trabajo. Mientras que en las fondas el ambiente se torna más dinámico. Las relaciones eran cambiantes y se interactuaba de mesa a mesa, con gente con la cual no había una convivencia tan estable como en el astillero.

Tanto en el mundo laboral y del ocio se abren a nuevas significaciones posibles. Para esa época La Boca era un barrio donde no estaban formalizadas las instituciones básicas que le dan forma reglamentaria al mismo –ejemplo: delegación municipal,

correos o hasta iglesias- (Devoto, 1989). Estos espacios de discusión, de intercambio, de evocación o de reclamo se convertirían en los primeros lugares de contención social, de resolución de cuestiones cotidianas. Por lo tanto, a pesar de que los trabajadores encontraban un oficio seguro, gracias a las cadenas migratorias, se formaban asociaciones para mantener la unidad y la continuidad en las tradiciones propias; los astilleros y las fondas funcionarían como “válvulas de escape”. Aquí se “adquiría” una nueva nacionalidad, se incorporaban a la nueva sociedad y se lubricaban las relaciones sociales entre las personas. En este sentido, los dos espacios se asemejan a pesar de que las relaciones sociales suelen ser más espontáneas en una fonda que en el trabajo.

Con respecto lo segundo, las personas con quienes el alimento se compartía eran heterogéneas. Por un lado, los primeros pobladores del barrio buscaron reconstruir la base material para “disminuir” la distancia con el país de origen. La búsqueda de connacionales, de “paisanos” con quienes se podía hablar en la misma lengua y discutir cuestiones de la “Madre Patria” fue fundamental para mantener una continuidad propia y la reconstrucción de la identidad del grupo en la nueva sociedad. Pero por otro está la necesidad de reagruparse, de aceptar todos aquellos beneficios por los cuales se trasladó. El consumo aquí juega una doble acción. Por un lado, la existencia de la importación y/o fabricación de alimentos “típicos” dan cuenta de una demanda necesaria y puntual por parte de ciertos integrantes de las comunidades de inmigrantes. Por el otro, el consumo de nuevos alimentos indica la incorporación otros hábitos alimenticios.

Se puede aventurar que con la familia o con pares, se mantiene el consumo de comidas étnicas. Esto tiende a preservar la estructura social que se tenía previo a la relocalización de manera tal que el cambio no sea tan abrupto (Caggiano, 2003; Tasso, 1987). Muchas veces, en contacto con otras poblaciones, un grupo tiende a mantener el estilo alimentario para proteger la diferencia frente a los demás (Contreras y Arnáiz, 2005). Este tipo de consumo se haría en espacios privados ya sea en la mesa familiar o en fiestas puntuales de la propia colectividad:

*“En esta fiesta era necesario, se entiende, tener ante todo el vino, el vino, el vino! El vino era muchas veces importado de Italia y se compraba vino importado casi a mismo precio que el argentino”* (en Corti, 1997: 119)

En cambio hacia fuera del grupo, el consumo se “homogeneizaba”. En la mesa, con comensales de distintos orígenes, la alimentación en común facilitaría las relaciones sociales. La carne en el caso de este trabajo, pasaría a ser un “símbolo emblemático”. Según Fennell (2003) este sirve para invocar los mismos sentimientos y emociones por el grupo que lo comparte. Incorpora nuevos actores sociales a la vida cotidiana del barrio, los asemeja y los acerca. El “rito de la comida” refuerza las relaciones sociales en estos lugares, ya que representa un logro social sobre un pasado común.

Esto es similar a lo que plantea Wiessner como estilo emblemático “...*formal variation in material culture that has a distinct referent and transmits a clear message to a define target population about conscious affiliation or identity (..)...*Most frequently its referent will be a social group..(..) it will be used to express social attributes of identity.” (1983:257). Como si fuera un “estilo nuevo”, la comida que la mayoría de los inmigrantes eligió, comunica y visualiza materialmente hacia otros impresiones de filiación, de comunidad y de integración.

Por último en la identidad alimentaria se focaliza lo que se consumió. A nivel arqueológico e histórico el consumo de carne atraviesa todos los estratos sociales. En general, en todos los contextos excavados aparece el consumo de carne vacuna. Esto primordialmente se debe a causas ya mencionadas, su abundancia y su bajo costo. A partir de ese fácil acceso, este recurso se volvió elemento de identidad, en símbolo para los que llegaron a estas tierras. A pesar de que existía el comercio minorista de alimentos étnicos, el abundante consumo de carne concuerda con referencias sobre la preferencia de este alimento por los inmigrantes. Esto fue una elección buscada dentro del repertorio nuevo de opciones que esta gente encontraba en Argentina. Metafóricamente implica un ascenso de tipo social sobre la carestía alimentaria de Europa y por lo tanto una conquista sobre la pobreza. Por lo tanto, una opción que en principio puede verse como la económicamente menos costosa, tiene también sus correlatos emblemáticos en la vida de estas personas.

Sin embargo, en lo que se comía también se cristalizaban los conflictos de las clases sociales. La inmigración de ciertos grupos como los italianos, tendían a ser vistos con “malos ojos” por su condición de inmigrante pobre y analfabeto (Devoto, 2003). De esta manera, el alimento los identificaba ante las clases acomodadas. Sobre los piamonteses de Santa Fé por ejemplo se decía:

*“carne, papas, verdura abundante, con ajos, cebolla, picantes todo*

*hervido una gazofia, que sólo pueden tragar aquellos para quienes está destinada ...” (Masse, 1985; citado en Vidalbussi; 1999)*

*“el “bachicha” italiano que come pan y cebollas crudas, salchichón y sábalo frito, es un hombre que educará mal a sus hijos” a diferencia de “el peluquero francés Monsieur Paul con su vino rojo en copas brillantes de cristal es otra cosa y contribuye a levantar el nivel de la Nación” (Quesada, 1998; citado en Vidalbussi; 1999)*

De acuerdo al acceso de los productos alimentarios se forjaba el perfil de los distintos grupos. En La Boca, dónde la mayoría de la población tenía escasos recursos, la carne vacuna se volvió la preferida, aunque otros alimentos también eran requeridos. Estos grupos eran percibidos justamente como “inmigrantes” por la elite porteña, palabra que hacía referencia a los trabajadores manuales y de bajos recursos económicos. Por lo tanto eran diferenciados de los “extranjeros” que eran los comerciantes de mayor poder adquisitivo y en general provenientes de Francia, Alemania e Inglaterra (ver detalles en Devoto, 1989, 2003).

Sin embargo, había un mercado de abasto común con la zona céntrica donde se ubicaban las familias prestigiosas. Más allá de las críticas, ambos grupos tenían un consumo análogo, aunque los primeros contaban con una dieta más variada. Mientras que los trabajadores, incorporaban cuando podían otros productos en su sustento. Esto por ejemplo es lo que se puede observar del material de Michelangelo, dónde aves exóticas y otros mamíferos fueron esporádicamente consumidos.

Alimentación y concurrencia se pueden reacomodar en una estructura social dentro de espacios de funcionalidad distinta. Las preferencias alimentarias, representante de valores nuevos, unen estos lugares por sobre estas diferencias para configurar una identidad que se adapta a las nuevas pautas culturales. En consecuencia, espacio, personas y alimentos se entrecruzaban de forma significativa, el alimento es considerado en forma similar, por nuevos actores y en distintos contextos.

A partir de estos cambios, los inmigrantes forjan una nueva identidad alimentaria. Los espacios de interacción más la comida permiten estrechar los lazos entre personas de distintos países. El aislamiento de La Boca fortalece esto. Más adelante la introducción de nuevas vías de circulación y la integración del barrio en un

nuevo mundo comercial desmiembran estos lazos. Mucha gente se muda y muchos nuevos vienen. La movilidad espacial es mayor y el surgimiento de nuevos espacios de interacción como los conventillos en la década del 1880 para adelante, le restan protagonismo a los aquí analizados.

El estudio del caso de La Boca permite entender como en la estrategia del consumo se entretujan prácticas económicas y sociales. Ya sea del consumo de alimentos típicos como del acceso al alimento más barato pero máspreciado para los inmigrantes. El consumo de carne fue fundamental para la consolidación de los primeros grupos humanos que permanecieron en este barrio. Las elecciones realizadas por medio de la identidad alimentaria facilitan la adopción de componentes nuevos, permiten una interacción social más fluida y una adaptación al nuevo contexto.

Hay dos planos paralelos en los que la alimentación se destaca. El industrial que nació hace años y permanece inmutable a través del tiempo y el social donde los cambios políticos y económicos hacen eco en la práctica alimentaria. En lo primero, la especialización de la industria y los distintos tipos de cortes se mantuvieron inalterables a través del tiempo. La innovación más importante se dio a nivel de las fuerzas tecnológicas que abrió nuevas posibilidades de conservación e introdujo algunos cambios en los cortes como el faenado a la mitad de la res (Silveira, 2006).

En cuanto al segundo, a nivel de lo identitario el significado de la carne cambió abruptamente. El panorama social actual no es el mismo que en el siglo XIX. De ser símbolo de inclusión e integración por nuevos y viejos pobladores pasó a ser una forma de exclusión social. El contexto político y económico de la Argentina llevó a que la carne diferencie a los grupos sociales ya que luego de varias crisis se tornó un alimento prohibido para sectores sociales de escaso poder económico (ver detalles en Aguirre, 1999).

### VIII.III) NUEVOS INTERROGANTES

Nuevos interrogantes se plantean a partir de este trabajo. Se necesitan realizar estudios de huellas de corte de la ciudad de Buenos Aires. Hasta ahora, el marco de referencia es la investigación de Landon sobre la ciudad de Boston en Estados Unidos. Diferencias comentadas por Silveira (1999) de marcas ausentes en la primera pero



presentes en la segunda ciudad indican que el procesamiento de la carne en distintos contextos urbanos a escalas continentales (Zarankin, 1994) se realizó en forma variada. La incorporación de nuevas tecnologías, la densidad de población, la distancia entre los centros productores y compradores son variables que deben ser contrastadas en distintos contextos modernos. Ello permitirá entender cómo fue el abasto de la carne en las florecientes ciudades del Nuevo Mundo.

La incidencia de la carne en la dieta argentina se debió en gran parte a que esta pasó a ser producto de exportación. Su alta demanda a nivel mundial, sobre todo hacia fines del siglo XIX indican una alta producción que debía sostener al mercado interno como al externo. ¿Habría carne para exportar y otra para el consumo interno? En los sitios estudiados la mayor parte de las especies identificadas pertenecían a individuos adultos. Tal vez una de las estrategias utilizadas ya desde mediados del siglo XIX sería la selección etaria para uno y otro fin. Sin embargo, se deberá contrastar el perfil de las distintas especies en diversas excavaciones para entender mejor esto. No sólo en la ciudad de Buenos Aires, sino en los alrededores, en contextos más rurales, dónde el consumo generalmente era de producción propia. Por otro lado, un estudio que enfoque el campo y la ciudad permitiría profundizar en la posible incidencia de otras especies en la dieta y si había diferencias en uno y otro contexto. Esto serviría para entender cómo fue el abasto hacia la ciudad en términos de producción y distribución.

Sería importante también ver que pasa en otros rubros. Recordemos que lugares como pulperías, fondas y almacenes no sólo vendían alimento, sino que también funcionaban como mercería, ferretería y perfumería entre otros (Mayo, *et al.*, 2000). Un estudio distribucional en distintos puntos de la ciudad nos indicaría que mercaderías se vendían en uno y otro local. Esto ampliaría el panorama general del abasto y permitiría entender el acceso de la población a los productos y si había diferencias de acuerdo al sector donde habitaban.

En forma particular, se vio que en los sitios de La Boca hay dos discrepancias básicas con respecto a otros de la ciudad. El posible consumo de caballo y la gran cantidad de consumo de carne ovina. Sucesivas excavaciones, tanto de este barrio como de la ciudad en general, permitirán dar cuenta si el caballo realmente fue de alimentación o si su marca se debe a otros motivos que un trozamiento para consumo. Con respecto a la segunda especie, se debe analizar si este tipo de carne era preferida en este sitio aislado o si tuvo una mayor incidencia que la considerada hasta ahora. Además

se debe estudiar cómo fue el consumo en casas particulares en La Boca para contrastarlo con los dos espacios aquí analizados y con otros de la ciudad y para analizar diferencias y/o similitudes en distintos espacios de vivienda.

Así concluyen estas reflexiones, esto es sólo un acercamiento al tema de la alimentación en Buenos Aires. Trabajos más exhaustivos permitirán profundizar en esta cuestión para entender diversos aspectos relacionados a la alimentación de distintos grupos de la ciudad de Buenos Aires. Esto permitirá ampliar la perspectiva sobre la forma de vida de ellos, analizar sus cambios a través del tiempo y en relación a distintos contextos socioeconómicos.

## NOTAS

1- Los materiales que analizamos aquí proceden de excavaciones dirigidas por el Lic. Marcelo Weissel durante 2001 –ver Weissel 2001-a, 2001-b y 2007.

2- Los argentinos para esa época estaban constituidos por criollos, muchos provenientes de la zona litoral del país –sobre todo de Corrientes- (Guevara, 1988)

3- *Acidona dufresnei*, *Adelomelon brasiliana*, *Anodontites sp.*, *Buccinanops coclidium*, *Buccinanops deformis*, *Buccinanops sp.*, *Erodona mactroides*, *Maetra spp.*, *Noetia bisulcata*, *Odontocymbiola magellanica*, *Olivancillaria carsellesi*, *Rumina decolada*, *Rumina decolada*, *Urosalpinx rushi*, y 11 fragmentos sin identificar.

4- El hábitat de la especie *Ostrea spreta* se extiende por la costa de Carolina del Norte, Florida y Texas hasta Venezuela, Brasil y tiene su límite meridional en el Golfo de San Matías, Argentina. Vive en el intermareal asentándose sobre rocas, otras valvas de moluscos y toscas (Penchaszadeth *et al.*, 2003). El gasterópodo *Otala lactea* fue introducido desde Europa en el siglo XIX. Es un caracol terrestre que habita en especial la zona de la costa bonaerense. Su consumo actual se encuentra muy difundido siendo exportado a distintos puntos del mundo ([www.cedeha.com](http://www.cedeha.com))

5- Las otras especies identificadas fueron: *Anodontites sp.*, *Erodona macroides*, *Maetra spp.* y *Pomacea canaliculata*

6- En BP1 además del material analizado se contabilizaron 43 microastillas, en FAP1 114 y en FAP2 335. En ningún caso se pudo identificar especie dado su tamaño –entre 0,5 mm. y 5 cm.- y su forma.

## BIBLIOGRAFÍA

Aguirre, P.

1999. Toda la carne al asador. *Todo es Historia* 380: 80-93. Bs. As.

Álvarez, M.

2002. La Cocina como patrimonio (in)tangible. Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. *Temas de Patrimonio* 6: 11-25. Gobierno de Bs. As. Secretaría de Cultura.

Álvarez M. y L. Pinotti.

2000. *A la Mesa. Ritos y Retos de la Alimentación Argentina*. Bs. As. Editorial Grijalbo.

Arán, S. y G. Echevarría

s/f. *Mataderos, Carnes y Substancias Alimenticias*. Madrid. Biblioteca Pecuaria. Segunda Edición.

Baudrillard, J.

1974. *Crítica a la Economía Política del Signo*. México. Editorial XXI

Behrensmeier, A. K

1978. Información Ecológica y Tafonómica de Huesos Meteorizados. *Paleobiology* 4 (2): 150-162.

Binford, L. R.

1978. *Nunamiut Ethnoarchaeology*. New York. Academic Press.

1981. *Bones: Ancient Men and Modern Myths*. New York. Academic Press.

1988. *En Busca del Pasado*. Barcelona. Editorial Crítica.

Borges, M. J:

1989. Los portugueses en Buenos Aires a mediados del siglo XIX: Una aproximación Socio-Demográfica. *Estudios Migratorios Latinoamericanos* 12: 353-382.

Bossio, J. A.

1995. *Los cafés de Buenos Aires. Reportaje a la Nostalgia*. Bs. As. Editorial Plus Ultra.

1972. *Historia de las Pulperías*. Buenos Aires. Editorial Plus Ultra.
- Bourdé, G.  
1977. Buenos Aires. Urbanización e inmigración. *Colección Temas Básicos 7*. Bs. As. Editorial Huemul.
- Browman, D.  
1980. Tiawanaku Expansion and Altiplano Economic Patterns. *Estudios Arqueológicos* 5: 107-120. Antofagasta.
- Bucich, A. J.  
1961. Los Viajeros descubren la Boca del Riachuelo. *Cuadernos de Buenos Aires* 14: 1-67. Bs. As.  
1962. *Rasgos y Perfiles en la Historia Boquense*. Bs. As. Editorial Ergon.  
1971. *La Boca del Riachuelo en La Historia*. Bs. As.
- Caggiano, S.  
2003. Fronteras Múltiples: Reconfiguración de Ejes Identitarios en Migraciones Contemporáneas a la Argentina. *Estudios Migratorios Latinoamericanos* 52: 579-601.
- Chiaromonte, J. C.  
1964. *Problemas del Europeísmo en la Argentina*. Entre Ríos. Facultad de Ciencias De la Educación. UNL.
- Chiozza, E.  
1977. *El país de los argentinos*. E. Chiozza (Ed.) Tomo 6. Bs. As. CEAL.
- Clementi, H.  
2000. *De La Boca, Un Pueblo* (Construcción). Instituto Histórico de la Ciudad de Buenos Aires.
- Contreras, J.  
1995. Introducción. En: J. Contreras (Ed.) *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*: 9-24. Ciencias Humanas e Sociales 3. Universitat de Barcelona.
- Contreras Fernández J. y M. Arnáiz  
2005. *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas*. Barcelona. Editorial Ariel.
- Corti, P.  
1997. Emigración y Alimentación. Representaciones y autorepresentaciones en la experiencia de una Corriente Migratoria Regional Italiana. *Estudios Migratorios Latinoamericanos*, 35: 103-127.
- Cruz Cruz, J.  
1991. *Antropología y Alimentación. Antropología de la Conducta Alimentaria*. Pamplona. EUNSA.
- Cutolo, V. O.  
1998. *Historia de los Barrios de Buenos Aires*. Tomo I. Bs. As. Editorial ElChe. Segunda Edición.

- Deetz, J. J. F.  
1982. Households: A Structural Key to Archaeological Explanation. En: Wilk R. R. y L. W. Rathje (eds). *Archaeology of the Household: Building a Prehistory of Domestic Life. American Behavioral Scientist* 25: 717-724.
- DeFrance, S. D.  
2003. Diet and Provisioning in the High Andes: A Spanish Colonial Settlement on the Outskirts of Potosi, Bolivia. *International Journal of Historical Archaeology*, 7 (2):99-125.
- Devoto, F.  
1989. Los Orígenes de un Barrio Italiano en Buenos Aires a Medios de Siglo XIX. *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana "Dr. E. Ravignani"* Tercera Serie, 1: 93-114. Universidad de Bs. As. Facultad de Filosofía y Letras.  
1992. *Políticas Migratorias Argentinas y Flujo de la Población Europea (1876-1925)*. Bs. As. CEAL.  
2003. *Historia de la Inmigración en la Argentina*. Bs. As. Editorial Sudamericana.
- Dillehay, T. D. y L. A. Núñez.  
1988. Camelids, Caravans and Complex Societies. En: J. Saunders y O de Montmollin (Eds). *Recent Studies in Pre-Columbian Archaeology*: 603-624. Oxford. England. BAR International Series 421.
- Echeverría, E.  
[1838] 2005. *El Matadero*. Bs. As. Bureau Editor.
- Echeverry, C.  
1998. *100 Años de Historia 1897-1997*. Centro de Jefes y Oficiales de Maquinistas Navales.
- Fennell, C.  
2003. Group Identity, Individual Creativity and Symbolic Generation in Bakongo Diaspora. *International Journal of Historical Archaeology* 7 (1): 1-31.
- García Canclini, N.  
1984. *Ideología y Cultura*. Bs. As. FFyL UBA.
- Gayol, S. V.  
1993. Ámbitos de Sociabilidad en Buenos Aires: Despachos de Bebidas y Cafés, 1860-1900. *Anuario del IEHS*: 257-273. Tandil. Facultad de Cs. Humanas. Universidad Nacional. Del Centro.
- Giberti, H. C. E.  
1961. *Historia Económica de la Ganadería Argentina*. Bs As. Editorial Solar/Hachette.
- González Bernardo de Quiroz, P.  
1999. Vida Privada y Vínculos Comunitarios: Formas de Sociabilidad Popular en Bs. As. Primera Mitad del Siglo XIX. En: F. Devoto y M. Madero (Eds.). *Historia de la Vida Privada en la Argentina. País Antiguo. De la Colonia a 1870* I: 147-167.

- Editorial Taurus.
2001. *Civilidad y Política en los Orígenes de la Nación Argentina. Las Sociabilidades en Bs. As. 1829-1862.* Fondo de Cultura Económica de Argentina S. A.
- Grayson, D. K.
1973. On the Methodology of Faunal Analysis. *American Antiquity* 38 (4): 432-439.
1979. On the Quantification of vertebrate archaeofaunas. En: M. B. Schiffer (Ed.) *Advances in archaeological Method and Theory* 2: 199-237. New York. Academic Press.
1984. *Quantitative Zooarchaeology: Topics in the Análisis of Archaeological Faunas.* Orlando. Academic Press.
- Guevara C.
1988. La Boca, su historia urbana y su composición étnica. *Anales del Instituto de Arte Americano e Investigaciones Estéticas "Mario J. Buschiazzo"* N° 26. Universidad de Bs. As. Facultad de Arquitectura y Urbanismo.
- Harris, M.
1991. *Bueno para Comer. Enigmas de la Alimentación y Cultura.* México. Editorial Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Henry, S. L.
1991. Consumers, Commodities, and Choices: A General Model of Consumer Behavior. *Historical Archaeology* 25:3-14.
- Hesse, B. y P. Wapnish
1985. *Animal Bone Archaeology. From Objectives to Análisis.* Washington D. C. Taraxacum.
- Hintze, S.
1997. Apuntes para un abordaje multidisciplinario del problema Alimentario. En: M. Álvarez y L. V. Pinotti (Eds.). *Procesos Socioculturales y Alimentación:* 11- 33. Serie Antropológica. Ediciones del Sol.
- Hobsbawn, E. J.
1989. *La Era del Imperio (1875-1914).* Madrid. Editorial Labor Universitaria.
- <http://astilleroscadiz.buques.org/>
- Huelsbeck, D. R.
1991. Faunal Remains and Consumer Behavior: What Is Being Measured? *Historical Archaeology* 25 (2): 62-73.
- Jochim, M. A.
1983. Paleolithic Cave art in Ecological Perspective. En: G. Bailey (Ed.). *Hunter-Gatherer Economy in Prehistory:* 212-219. Cambridge. Cambridge University Press.
- Jones, R.
- s/f. Relevamiento de la Ciudad de Buenos Aires en la década del 70' y principios del 80'. Catálogo [www.acceder.gov.ar](http://www.acceder.gov.ar). IHCBA

- Junta Nacional de Carnes  
s/f. *Cortes Vacunos y Menudencias*. Republica Argentina. Nomenclador Oficial.
- Kelly, R. L.  
1995. *El Espectro de la Predación. La diversidad en los modos de vida cazador-recolector*. Smithsonian Institution Press.
- Klein R. G. y K. Cruz-Uribe  
1984. *The Análisis of Animal Bones from Archaeological Sites*. Chicago. University of Chicago Press.
- Korn, F. y L. De La Torre.  
s/f: Italianos en Bs. As.: Las Profesiones-La Sociabilidad. En: F. Korn (Ed.). *Los Italianos en la Argentina*: 43-60. Bs. As. Fundación Giovanni Agnelli.
- Lanata, J. L.  
1989. Los Problemas de sumar y dividir Huesos. *Shincal*, 1:53-60  
2007. Comunicación personal.
- Landon, D. B.  
1996. Feeding Colonial Boston: A Zooarchaeological Study. *Journal of the Society for Historical Archaeology* 30 (1): 1-153.
- Lienur, J. y F. Aliata  
2004. Diccionario de Arquitectura en la Argentina: estilos, obras, biografías, instituciones, ciudades. Tomo 1. Clarín.
- Lobato, M. Z.  
2000. *El Progreso, La Modernización y sus Límites (1880-1916)*. Nueva Historia Argentina. Tomo 5. Bs. As. Editorial Sudamericana.
- Massé, J. B.  
1985 (1904). *Informe sobre el Estado de la Clase Obrera*, Editorial Hyspamerica.
- Mayo C. A., J. Miranda y L. Cabrejas  
2000. Anatomía de la Pulpería Porteña. En: C. A. Mayo (Ed.). *Pulperos y Pulperías de Buenos Aires (1740-1830)*: 13-25. Editorial Biblos.
- McKee, L.  
1987. Delineating Ethnicity from Garbage of Early Virginians: The Faunal Remains from the Kingsmill Plantation Slave Quarter. *American Archaeology* 6 (1): 31-39.
- Mengoni Goñalons, G. L.  
1988. Análisis Materiales Faunísticos de Sitios Arqueológicos. *Xama* 1: 71-120, Mendoza.  
1999. *Cazadores de Guanacos de la Estepa Patagónica*. Bs. As. Sociedad Argentina de Antropología.
- Messer, E.



1995. Perspectivas Antropológicas sobre la Dieta. En: J. Contreras (Ed.) *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*: 27-81. Ciencias Humanas i Socials 3. Universitat de Barcelona.
- Montanari, M.  
2003. *El Mundo de la Cocina. Historia, Identidad, Intercambio*. Bs. As. Editorial Paidós Diagonales.
- Montoya, A. J.  
1956. *Historia de los Saladeros Argentinos*. Bs. As. Editorial Raigal.
- Moreno, C.  
2007. Comunicación personal.
- Nascimbene, M. C.  
1986. *Historia de los Italianos en la Argentina (1835-1920)*. Bs. As. Centro de Estudios Migratorios Latinoamericanos.
- Nogués, G.  
1996. *Bs. As. Ciudad Secreta*. Bs. As. Editorial Ruy Díaz Sudamericana.
- Penchaszadeth, P. E., M. E. Borges, C. Damborenea, G. Darrigan, S. Obenat, G. Pastorino, E. Schiwindt, E. Spivak.  
2003. Especies animales betónicas introducidas, actual o potencialmente invasoras en el sistema Río de la Plata y la Región Costera aledaña del Uruguay y de la Argentina. En: P. E. Penchaszadeth (ed.). *Protección Ambiental del Río de La Plata y su frente Marítimo: Prevención y Control de la contaminación y restauración de habitats*. Proyecto PNUD GEF RTLA/99/g31, 357 pg.
- Penner, B. R.  
1997. Old World Traditions, New World Landscapes: Ethnicity and Archaeology of Swiss-Appenzellers in the Colonial South Carolina Backcountry. *International Journal of Historical Archaeology* 1 (4): 257 – 321.
- Piñeiro, A.A.  
1983. *La Historia Argentina que Muchos Argentinos no Conocen*. Bs. As. Editorial Desalma.
- Pucciarelli, A. R.  
1986. *El Capitalismo Agrario Pampeano (1880-1930)*. Biblioteca de Historia y Política. Editorial Hyspamerica.
- Quesada, V. G.  
1998. *Memorias de un Viejo*. Ediciones Ciudad Argentina.
- Redman, Ch.  
1990. *Los Orígenes de la Civilización*. Barcelona. Editorial Crítica.
- Remedi, F. J.  
1997. Las Condiciones de Vida Material: Cocina Étnicas y consumo alimentario en la

- provincia de Córdoba a comienzos de siglo. En: M. Álvarez y L. V. Pinotti (Eds.). *Procesos Socioculturales y Alimentación*: 99-133. Serie Antropológica. Ediciones del Sol.
- Rock, D.  
1989. *Argentina 1516-1987. Desde la Colonización Española hasta Alfonsín*. Editorial Alianza.
- Rofman, A. y L. Romero  
1973. *Sistema Socioeconómico y Estructura Regional en la Argentina*. Bs. As. Editorial Amorrortu.
- Romanillo, J. A.  
1988. El Arte Paleolítico. *Manual de Prehistoria Universal Vol 1*: 188-218. Madrid. Ediciones Nájera.
- Schávelzon, D.  
1991. *Arqueología Histórica de Bs. As. I. La Cultura Material Porteña de los Siglos XVIII y XIX*. Bs. As. Editorial Corregidor.  
1999. *Arqueología de Buenos Aires*. Bs. As. Editorial Emecé.
- Scobie, J. R.  
1977. *Buenos Aires. Del Centro a los Barrios 1870-1910*. Bs. As. Editorial Solar/Hachette.
- Shack, D. N.  
1995. El Gusto del Catador: Determinantes Sociales y Culturales de las Preferencias Alimentarias. En: J. Contreras (Ed.) *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*: 111-125. Ciencias Humanes i Socials 3. Universitat de Barcelona.
- Silveira, M.  
1999. *Zooarqueología Histórica Urbana: Ciudad de Buenos Aires*. Tesis Doctoral. MS.  
2003. Historia para Arqueólogos. La Cadena Alimenticia del Vacuno: Época Colonial y Siglo XIX y su relación con el uso del Espacio en la Ciudad de Buenos Aires. *Seminario de Crítica Instituto de Arte Americano e Investigaciones Estéticas "Mario J. Buschiazzo"* 134: 2-36. <http://www.fadu.uba.ar/sitios/iaa/>  
2006. *Cocina y Comidas en el Río de La Plata*. Universidad Nacional del Comahue.  
2006. Comunicación personal.
- Silvestri, G.  
2003. *El Color del Río. Historia Cultural del Paisaje del Riachuelo*. Colección Las Ciudades y las Ideas: Universidad Nacional de Quilmes.
- Sori, E.  
1985. Las Causas Económicas de la Emigración Italiana entre los Siglos XIX y XX. En: F. Devoto y R. Gianfausto (Eds.). *La Inmigración Italiana en la Argentina*: 15-44. Editorial Biblos.
- Sunkel, O. y P. Paz  
1984. *El Subdesarrollo Latinoamericano y la Teoría del Desarrollo*. Editorial Siglo

XXI.

Tasso, A.

1987. Migración e identidad social. Una comunidad de inmigrantes en Santiago del Estero. *Estudios Migratorios Latinoamericanos* 6-7: 321-331.

Tobin, J.

2002. La Construcción Culinaria de la Nacionalidad. Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. *Temas de Patrimonio* 6: 27-46. Gobierno de Bs. As. Secretaría de Cultura.

VidalBussi, F.

1999. La Rebelión del Ajo. Aportes Culinarios de los Inmigrantes. *Todo es Historia* 380: 9-22.

Weissel, M.

1997. Arqueología Histórica en la Vuelta de Rocha del Riachuelo. Capital Federal, República Argentina. *II Congreso Argentino de Americanistas*. Tomo II: 553-584. Bs. As. Sociedad Argentina de Americanistas

2001-a. *Informe 1. Arqueología de Rescate. Obrador Hormado S. A. Barraca Peña, Boca del Riachuelo*. Grupo Arqueológico Riachuelo. Fundación Museo Histórico de la Boca. MS.

2001-b. *Proyecto Arqueología de Rescate Sede Fundación Andreani. Av. Don Pedro de Mendoza, La Boca*. Informe Final Av. Don Pedro de Mendoza 1987-1993. MS.

2007. *Arqueología de La Boca del Riachuelo. Puerto Urbano de Buenos Aires. Argentina*. Tesis Doctoral. FFyL. UBA. MS.

Weissel, M. y M. Cardillo

2001. Malacología y Procesos de Formación del Registro Arqueológico. El Caso Arqueológico del Sitio Vuelta de Rocha en el Marco General de los Barrios de La Boca y Barracas, Ciudad de Buenos Aires, Argentina. *Nótulas Faunísticas Segunda Serie* N° 7: 1-7. Bs. As.

Weissel, M; Cruz, J.; Ozán, I., Smith, M. y V. Valladares

2006. Apropiación Material del Espacio por la Actividad Social: Oficios y Ámbito Doméstico en Barraca Peña, La Boca. *III Congreso Nacional de Arqueología Histórica*. Rosario, Provincia de Santa Fe, Argentina.

Wiessner, P.

1983. Style and social information in Kalahari San projectile points. *American Antiquity* 48 (2): 253-276.

1985. Style or isochrestic variation? A reply to Sackett. *American Antiquity* 50:221-224.

Wilde, J. A.

1960. *Bs. As. Desde 70 años atrás (1810-1880)*. Editorial Universitaria de Bs. As.

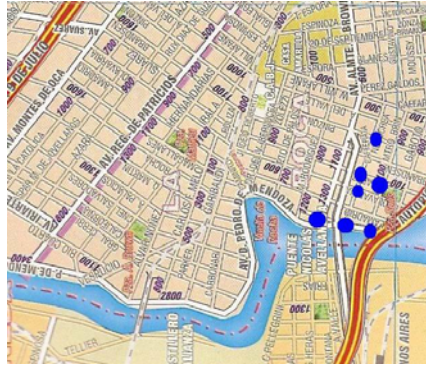
[www.cedeha.com](http://www.cedeha.com). Centro de Helicicultores Argentinos.

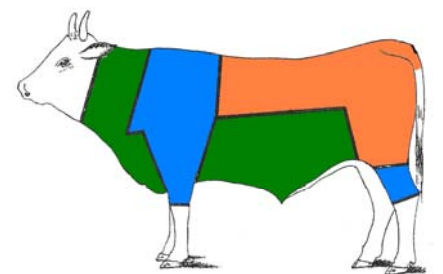
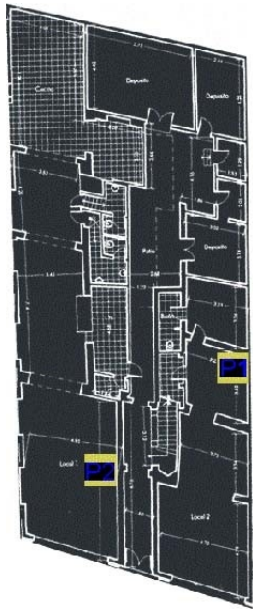
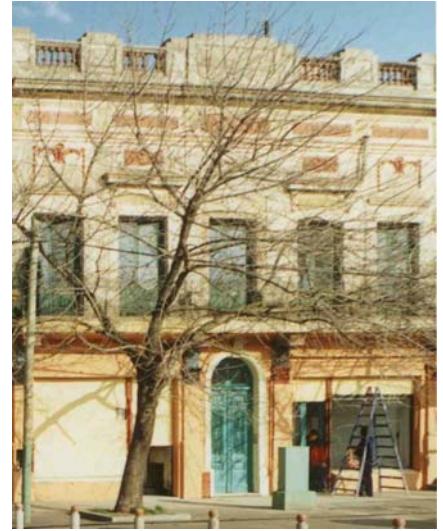
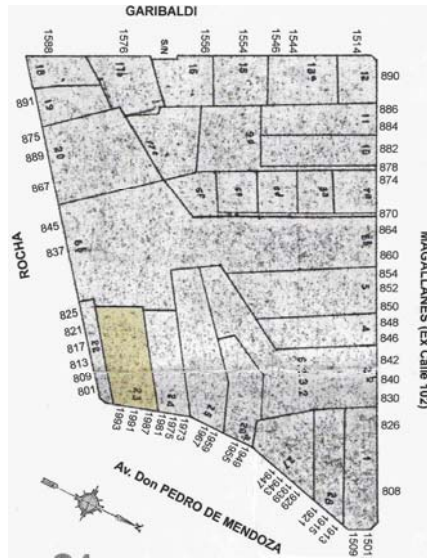
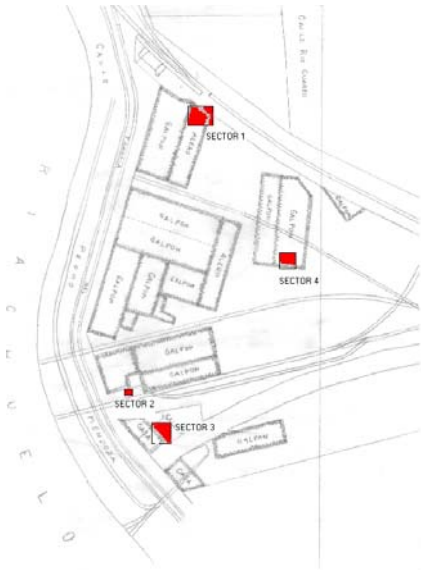
[www.sagpya.mecom.gov.ar/new/0-0/programas/dma/ganaderia/cortes/cortes.php](http://www.sagpya.mecom.gov.ar/new/0-0/programas/dma/ganaderia/cortes/cortes.php).

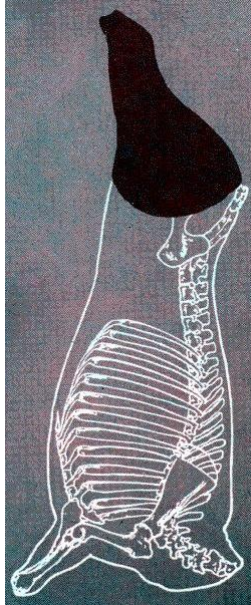
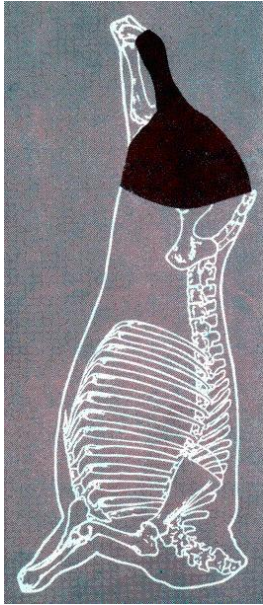
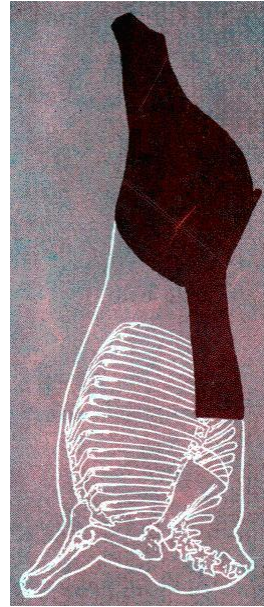
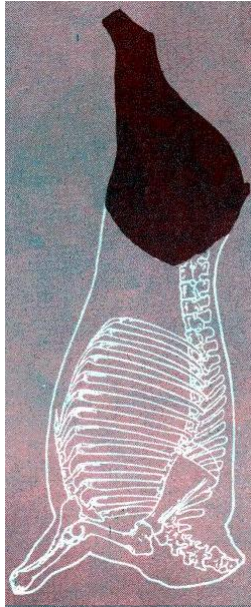
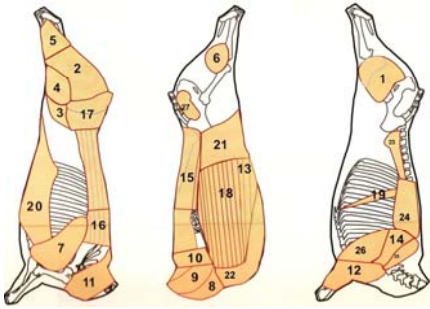
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.

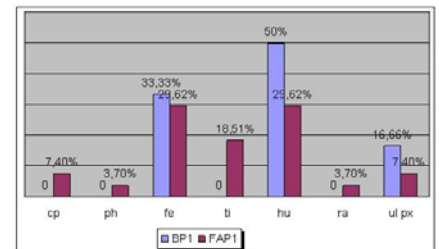
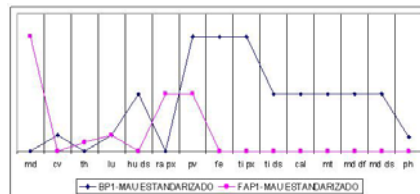
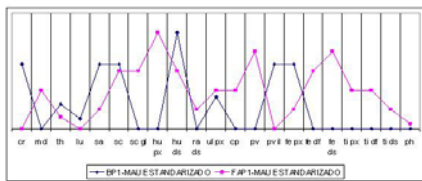
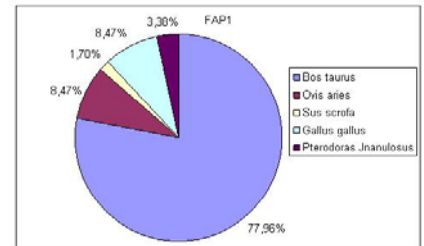
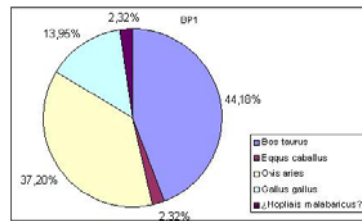
Zarankin, A.

1994. Arqueología Urbana: Hacia el Desarrollo de Una Nueva Especialidad. *Historical Archeology in Latin America*. 2: 31-40. Editado por the University of South Carolina.

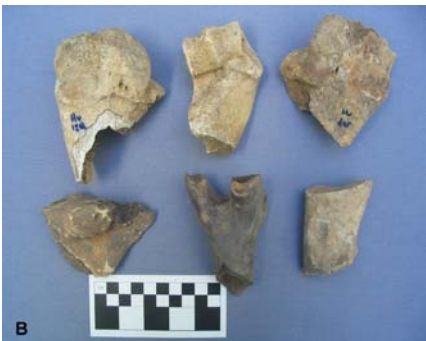
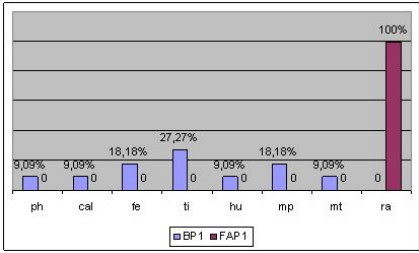






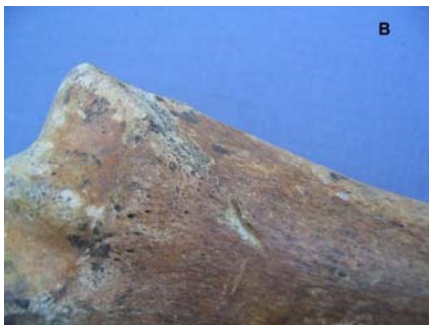








A



A



B



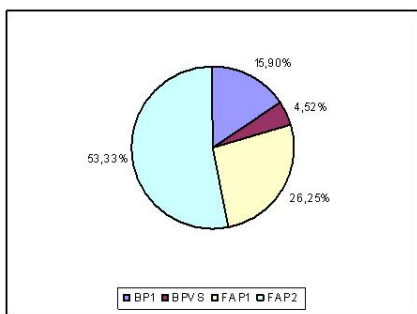
A

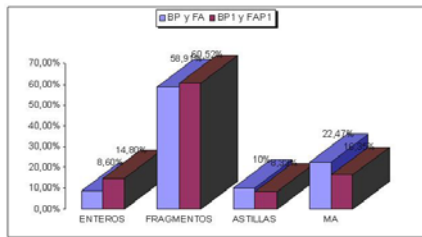
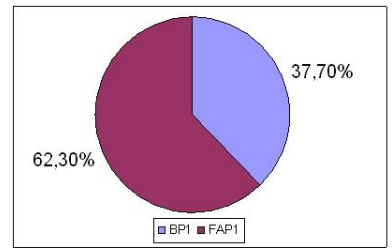


B



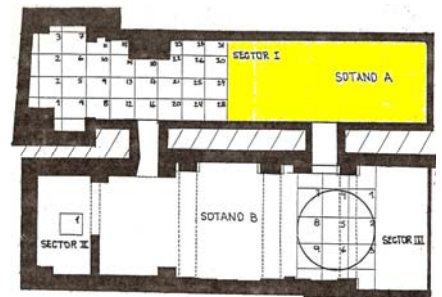
A

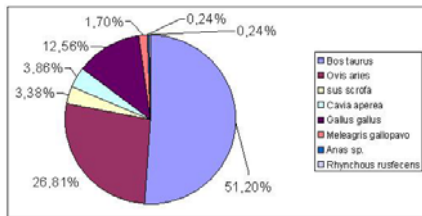












	FONDAS	ASTILLEROS
FIN DEL LUGAR	CONSUMO-OCIO	LABORAL
CONCURRENTES	VARIABLES	FIJOS
CARACTER	OPTATIVO	OBLIGADO
REL SOCIALES	ESPONTANEAS	CONSTANTES

		ESPECIFICOS	NO ESPECIFICOS
CON HUESO		Asado	Asado con vacio
		Bife Ancho (1)	Bife angosto y Ancho
		Bife c/ Lomo (2)	Cuarto Delantero a 10 Costillas
		Osobuco	Cuarto Trasero a 3 Costillas
		Falda (3)	Pierna Mocha
		Tapa de Asado	Pistola 3 a 5 Costillas
		-	Rueda sin Garrón
	-	Rueda	
	-	Rump and Loin 4 Costillas	
SIN HUESO	Miembro Anterior	Aguja o Roast Beef (4)	Pecho a 10 Costillas
		Brazuleto	Pecho a 6 Costillas
		Paleta (5)	-
		Azofilo	-
		Cogote	-
		Espinazo	-
		Manucha	-
	Miembro Posterior	Matambre	-
		Bola de Lomo	-
		Cola de Cuadril	-
		Entrafia	-
		Garrón	-
		Lomo	-
		Nalga de Adentro (6)	-
		Nalga de Afuera (7)	-
		Cuadril (8)	-
		Tortuguita	-
Vacio	-		

MATERIAL	BP1				FAP1			
	MNE	MAU	%	%	MNE	MAU	%	%
md	-	-	-	-	1	1	100,00	100,00
cv	1	0,14	14,00	7,14	-	-	-	-
th	-	-	-	-	1	0,076	7,60	7,69
lu	1	0,14	14,00	7,14	1	0,14	14,00	14,28
hu ds	1	0,5	50,00	25,00	-	-	-	-
ra px	-	-	-	-	1	0,5	50,00	50,00
pv	2	1	100,00	50,00	1	0,5	50,00	50,00
fe	2	1	100,00	50,00	-	-	-	-
ti px	2	1	100,00	50,00	-	-	-	-
ti ds	1	0,5	50,00	25,00	-	-	-	-
cal	1	0,5	50,00	25,00	-	-	-	-
mt	1	0,5	50,00	25,00	-	-	-	-
md df	1	0,5	50,00	25,00	-	-	-	-
md ds	1	0,5	50,00	25,00	-	-	-	-
ph	1	0,125	12,50	6,25	-	-	-	-

	FRAGMENTOS	ENTEROS
Juglans regia	3	-
Prunus persica	22	4
Arecaceae	1	-
Curcubitaceae	-	2

	BP1- Bos taurus adulto				FAP1- Bos taurus adulto			
	MNE (I)	MAU (II)	% (III)	% (IV)	MNE (I)	MAU (II)	% (III)	% (IV)
cr	1	1	86,66	50,00	-	-	-	-
md	-	-	-	-	1	1	40,00	33,33
th	5	0,38	25,33	19,23	4	0,3	12,00	10,25
lu	1	0,16	10,66	8,33	-	-	-	-
sa	2	1	86,66	50,00	1	0,5	20,00	16,66
sc	2	1	86,66	50,00	3	1,5	60,00	50,00
sc gl	-	-	-	-	3	1,5	60,00	50,00
hu px	-	-	-	-	5	2,5	100,00	83,33
hu ds	3	1,5	100,00	75,00	3	1,5	60,00	50,00
ra ds	-	-	-	-	1	0,5	20,00	16,66
ul px	1	0,5	33,33	25,00	2	1	40,00	33,33
cp	-	-	-	-	2	1	40,00	33,33
pv	-	-	-	-	4	2	80,00	66,66
pv il	2	1	86,66	50,00	-	-	-	-
fe px	2	1	86,66	50,00	1	0,5	20,00	16,66
fe df	-	-	-	-	3	1,5	60,00	50,00
fe ds	-	-	-	-	4	2	80,00	66,66
ti px	-	-	-	-	2	1	40,00	33,33
ti df	-	-	-	-	2	1	40,00	33,33
ti ds	-	-	-	-	1	0,5	20,00	16,66
ph	-	-	-	-	1	0,125	5,00	8,33

	BP1- Ovis aries adulto				FAP1- Ovis aries adulto			
	MNE (I)	MAU (II)	% (III)	% (IV)	MNE (I)	MAU (II)	% (III)	% (IV)
md	-	-	-	-	1	1	100,00	100,00
cv	1	0,14	14,00	7,14	-	-	-	-
th	-	-	-	-	1	0,076	7,60	7,69
lu	1	0,14	14,00	7,14	1	0,14	14,00	14,28
hu ds	1	0,5	50,00	25,00	-	-	-	-
ra px	-	-	-	-	1	0,5	50,00	50,00
pv	2	1	100,00	50,00	1	0,5	50,00	50,00
fe	2	1	100,00	50,00	-	-	-	-
ti px	2	1	100,00	50,00	-	-	-	-
ti ds	1	0,5	50,00	25,00	-	-	-	-
cal	1	0,5	50,00	25,00	-	-	-	-
mt	1	0,5	50,00	25,00	-	-	-	-
md df	1	0,5	50,00	25,00	-	-	-	-
md ds	1	0,5	50,00	25,00	-	-	-	-
ph	1	0,125	12,50	6,25	-	-	-	-

BP1-MI	FRACTURA	SIERRA	HACHUELA	OTROS	ENTERO (S/MARCA)
cr	1	-	-	-	-
ve	5	16	-	-	-
sa	2	-	-	-	-
ri	7	70	-	-	-
sc	-	2	-	-	-
hu	1	2	-	-	-
ul	-	1	1	-	-
pv	-	2	-	-	-
fe	2	-	-	-	-
mp	-	-	-	1	-
hu la ei	3	6	-	-	-
hu la df	1	6	-	-	-
hu pl	2	-	-	-	-
TOTAL	34	104	1	1	-

FAP1-MI	FRACTURA	SIERRA	HACHUELA	OTROS	ENTERO (S/MARCA)
md	7	16	2	-	-
ve	52	56	1	-	-
ri	83	56	1	-	-
sc	13	6	-	-	-
hu	4	4	-	-	-
ra	-	1	-	-	-
ul	2	-	1	-	-
cp	2	-	-	-	-
pv	2	2	1	-	-
fe	4	4	-	-	-
ti	4	1	-	-	-
sp	2	-	-	-	-
ph	-	-	-	-	1
hu la ei	8	3	-	-	-
hu la df	33	11	2	-	-
hu pl	11	4	-	-	-
TOTAL	226	100	7	-	-



BPI-M2	FRACTURA	SIERRA	HACHUELA	OTROS	ENTERO (S/MARCA)
ve	-	-	-	-	2
ri	6	1	-	-	-
hu	1	-	-	-	-
pe	1	1	-	-	-
fe	1	-	-	-	1
ti	2	-	-	-	1
cal	-	-	-	-	1
as	-	-	-	-	1
mt	-	-	-	-	1
mp	2	-	-	-	-
ph	-	-	-	-	1
hu la ei	1	2	-	-	-
hu la ef	11	-	-	-	-
hu al	4	-	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>29</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6</b>

FAP1-M2	FRACTURA	SIERRA	HACHUELA	OTROS	ENTERO (S/MARCA)
md	1	-	-	-	-
ve	4	-	1	-	-
ri	8	-	-	-	-
es	2	-	-	-	-
ra	-	-	1	-	-
pr	1	-	-	-	-
ph	-	-	-	-	1
hu la	8	-	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>1</b>

	QUEMADO	CARBON	CALCINADO
AVE	-	1	-
MAM M1	7	1	4
MAM M2	2	-	-
MAM I	1	-	-
MICROAST	5	-	12

	QUEMADO	CARBON	CALCINADO
MAM M1	16	1	5
MAM M2	3	-	2
MAM I	1	2	26
MICROAST	3	5	22