

# *HISTORIA PARA ARQUEOLOGOS*

## LA CADENA ALIMENTICIA DEL VACUNO: ÉPOCA COLONIAL Y SIGLO XIX Y SU RELACION CON EL USO DEL ESPACIO EN LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Dr. Mario J. Silveira

*“El tiempo pasado y el tiempo futuro, lo que  
podrías haber sido y lo que ya fue, tienden  
hacia un solo fin, que siempre será el presente”*

T. E. Eliot

### INTRODUCCIÓN

Entre los cientos de miles de objetos rescatados en las excavaciones realizadas por el Centro de Arqueología Urbana de este Instituto, en distintos proyectos que encabezó el director del mismo Daniel Schávelzon, se hallaron millares de restos óseos producto del desecho de comidas, donde más del 50 % de ellos correspondían a restos de vacuno.

Invitado a trabajar en la investigación de esos restos, se diseñó un Proyecto de Investigación que estuvo a mi cargo. El Proyecto contemplaba el estudio de la comida proteica -la única posible de analizar con los huesos rescatados- en una escala temporal que iba de los primeros momentos de la fundación de Buenos Aires por Garay en 1580, hasta mediados del siglo XIX. En el enfoque socio económico interesaba conocer aquellos a quienes habían pertenecido los restos en los distintos sitios excavados, con el objetivo de saber no sólo cual fue la conducta de consumo<sup>1</sup> de los distintos grupos que constituían el tejido social de la ciudad, sino también si hubo cambios a través del tiempo.

Los análisis requirieron enfoques metodológicos muy específicos, y la utilización de una imprescindible colección de material comparativo, una recopilación que desde hace 25 años he preparado, que consta de 125 especies y que suma más de 3.000 huesos<sup>21</sup>. A nivel de interpretación se utilizó un marco teórico específico para material de tiempos históricos, siguiendo los lineamientos propuestos por Landon (1998), con algunas modificaciones aconsejadas por la experiencia luego de diez años de trabajo.

Un punto de avance en este proyecto fue mi tesis doctoral, donde reunía la información e interpretación de poco más de la mitad del material que se había rescatado. Pero este trabajo no se referirá al análisis e interpretación de los restos óseos, si bien utilizamos en algún caso la información, sino a aspectos históricos que abarca el Proyecto. Esto nos conduce al marco teórico que hemos contemplado para los análisis zooarqueológicos en contextos históricos, que es el conocimiento histórico de las cadenas alimenticias proteicas, ya que su estudio es relevante para la interpretación de los hallazgos arqueológicos (Landon 1998)<sup>32</sup>.

Es entonces el testimonio histórico el que nos interesa en este trabajo. En primer lugar nos permite formular “hipótesis de partida” (Ramos 2000), pero estos testimonios tienen en muchos casos su propia historia, pues se conocen fabricantes, variaciones estilísticas, años de fabricación, saber que uso o reuso tuvo, en que épocas se utilizaron, quien o quienes lo usaron, etcétera; estos son aspectos todos que nos permite hacer una tipología exacta. Hay muchos ejemplos que podemos citar, tal el caso de objetos como mayólicas, lozas, porcelanas y recipientes de vidrio entre otros. Además, este conocimiento histórico convierte a muchos objetos en indicadores importantes, tanto cronológicos como también para calificar contextos en lo que respecta a niveles socio económicos. Obviamente que en los restos óseos no hay tipologías ni variaciones estilísticas, si las taxonómicas, pero hay aspectos históricos que también son indicadores importantes, incluso la presencia o ausencia de determinados restos óseos pueden ser indicadores cronológicos, socio económicos e incluso de etnicidad (McKee 1987 y Henry 1991).

Hemos dicho que el marco teórico contempla el estudio de las cadenas alimenticias, que deben estudiarse para todos los animales de consumo. Estas han sido definidas como:

*“...todo el amplio sistema interrelacionado de conceptualización de alimento, que abarca la obtención, distribución, preservación, consumo y descarte final...” (Landon 1998:3)*

Nos centraremos en el estudio de un alimento, el de la carne vacuna. De acuerdo a lo definido el estudio no sólo

abarcará los animales, su matanza, distribución y descarte, sino también los espacios físicos que genera todo el proceso. En nuestro país hay pocos trabajos puntuales al respecto y los que hay son recién a partir del último cuarto del siglo XVIII; éstos, en general presentan datos que están muy lejos de los objetivos que nos hemos fijado para estudiar en detalle una cadena alimenticia,

En suma, en este trabajo plantaremos los resultados a que hemos arribado, en un primer ensayo, de todo lo que se refiere a la carne de origen vacuno, que de acuerdo a lo expresado más arriba, se extiende en el pasado desde la fundación de Buenos Aires en 1580 hasta poco más de mediados del siglo XIX. Esta fecha que tomamos es significativa, pues hasta ese momento aún persistirían pautas coloniales en cuanto a la cadena alimenticia. La década del sesenta fue importante en cuanto a la migración transoceánica, que si bien ya había comenzado en la década de 1930, es cuando se hace significativa, baste decir que según el Censo Nacional de 1869, Buenos Aires tenía un 49,6 % de extranjeros entre sus habitantes (*Falcón 1999:489-491*). Se producen cambios significativos en cuanto a costumbres y ten particular en la cocina. Sin duda que hubo repercusiones con la cadena alimenticia del vacuno, pero son aspectos que quedan fuera de este trabajo y por ello la década del cincuenta es el momento elegido para dar término a nuestra investigación.

## DESARROLLO

Las fuentes históricas utilizadas son en primer lugar los Acuerdos del Extinguido Cabildo de Buenos Aires (AECBA en adelante) y Archivo General de la Nación, en segundo lugar testimonios de viajeros, visitas, viajes de científicos y en tercer lugar fuentes editas. También hemos recurrido a especialistas en aspectos ganaderos para un mejor conocimiento de la “raza criolla” y aspectos que hacen a la cria del ganado vacuno.

El abordaje de esta temática se inicia con este trabajo, pues salvo un informe preliminar recientemente presentado en un simposio no he tratado el punto, incluso en mi tesis doctoral de 1999 se presenta como una temática a investigar. Hemos dividido la información procesándola en distintos acápite que desarrollamos a continuación y éstos son: obtención, mataderos y matanza, comercialización, precios, consumo, preservación y descarte final.

### 1. Obtención

A pesar de la existencia de ganado vacuno cimarrón, cuya procedencia presumiblemente derivó de la hacienda alzada de los arreos que Garay trajo de Asunción cuando fundó Buenos Aires por segunda vez en 1580 (*Fitte 1963:269* y *Giberti 1961:32*), el abasto de la ciudad se hizo básicamente con animales de estancias cercanas; Giberti, que ha trabajado con el tema ganadero, nos dice al respecto:

*“...Las ciudades se abastecían con ganado de estancias cercanas, pues no podían arrear hasta ellas el ganado cimarrón, tan arisco, ni traer la res muerta por imposibilidad de conservar su carne...” (Giberti 1961:34)*

También en los AECBA luego de 1589, se aprecia que el abasto que se hacía luego de los llamados “remates”, la carne a proveer era generalmente de estancias y no de ganado cimarrón, o común como también se lo llamaba (*AECBA /1589/T.I 1907:1/, /1600/ T.I:115*), ya que la matanza de ganado cimarrón se hacía en su gran mayoría para aprovisionarse de cueros.

Lo cierto es que los abastecedores debían poseer ganado o asociarse con quien lo tuviera, y que éste estuviera cerca de la ciudad,

*“...lo que constituía un privilegio y una fuente de conflicto con los agricultores de la zona....” (Arcondo, 2002:64).*

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

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

Finalmente a la ciudad se traían los animales por arreos cortos de esas estancias “domésticas”, y se carneaba en ella o en sus límites, pues nunca los corrales estaban más lejos que el ejido. Con ello se conseguía cercanía para el transporte de carne faeneada, aspecto que favorecía la conservación de la carne, ya que inmediatamente de muerto y trozado el

animal se lo llevaba al mercado para su venta o se lo vendía directamente al consumidor en el matadero, como habría ocurrido en los primeros años del siglo XVII e incluso posteriormente.

Los animales eran de la llamada “raza criolla”, una raza rústica que se había adaptado a las condiciones de las praderas de una pampa húmeda que brindaba enormes extensiones, sin contar con enemigos naturales de importancia, y favorecida también la cría por el toraje alto en los manadas, en especial en la hacienda alzada. Sólo la naturaleza fue un limitante importante con las sequías que muchas veces asolaron esas praderas. Los animales eran vigorosos con buena masa muscular y con menos grasa que las razas actuales (INTA 1998); aunque más huesudos, que fácilmente luego de tres años en las pasturas naturales alcanzaban el peso y condición ideal para el consumo. Esto fue una condición exigida para la matanza en época colonial, en resumen, los novillos superaban fácilmente los 450 kilos en pie vivos (Elizalde Solanet *com. pers.*).

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

## 2. Mataderos y Matanza

Los mataderos, o corrales como también se los llamaba (Mansilla 1955:226); estuvieron siempre muy cercanos a la ciudad colonial y post colonial. Incluso en la actualidad se compra vacuno en pie, se faena y vende en el mercado de Liniers, es decir en plena ciudad. De acuerdo a los testimonios el primer matadero se había instalado para 1589 y se encontraba dentro de la traza de la primer aldea. El dato nos dice:

*“...Varias fuentes de información histórica señalan a García Hernandez y a Juan de Garay como los creadores de corrales para el ganado en los terrenos que hoy son parte de la ciudad de Buenos Aires. Dichos corrales fueron habilitados en los años 1589 y 1590, utilizándose para ese fin el espacio comprendido por las actuales calles Rivadavia, Carlos Pellegrini, B. Mitre y Cerrito, es decir en lo que hoy es la avenida 9 de julio. Corría el año 1607 cuando el Cabildo de Buenos Aires dispuso construir su propio corral para vacas. El Regidor y fiel Ejecutivo eligió para ese fin un terreno de propiedad de D. Pedro Xerez, propietario de la manzana comprendida entre las actuales calles Rivadavia, Piedras. H. Yrigoyen y Chacabuco. El corral fue construido por el viejo sistema de paredes de barro y construido por prisioneros e indios mansos, bajo la dirección de D. Pedro Moyano. En el año 1614 se procedió a reparar el matadero, y cuatro años más tarde, en 1618, se proyectó rehacerlo, por cuenta de los matarifes....”* (Romero Aguirre 1857: 43-44-45-22).

Hay otro testimonio de principios del siglo XVII:

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

Estos tres mataderos en tan pocos años, no creo que indiquen la existencia de varios corrales simultáneos para la matanza, sino que son consecuencia de la modalidad de la licencia anual, donde cada matarife elegía el lugar de matanza que le convenía, ya adquiriendo, alquilando uno anterior o haciendo uno nuevo. Lo cierto es que estos corrales de matanza estuvieron en la ciudad, como quien dice a la “vuelta de la esquina” (en figura N° 1 marcados con la letra M).

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

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

Para mediados del siglo, 1741 concretamente, habría cinco mataderos:

*“...Reparten las reses en cinco corrales: dos en el Barrio/recio, otros dos que abastecen el alto de San Pedro. El último el Vajo que llaman de fran (sic)...”* (AECBA Serie II Tomo VIII Libro XIII y XIV 1930:468).

No tenemos información para ubicarlos, aunque dos estarían cercanos a la Plaza Lezama, el del Vajo en algún sitio

probablemente entre el Retiro y Recoleta y los otros dos no podemos ubicarlos. Un dato más preciso es del Fray Parras para 1749 cuando describe el del rincón de San Pedro (actual calle San Juan), uno de los que estaban cerca de la plaza Lezama probablemente (*Parra 1943:131*).

En 1775 se elabora un plan, consecuencia de las reformas borbónicas, en el que intervienen el virrey Vertiz, la Junta de Hacendados y el Cabildo, para tener mejor control de la higiene en los mataderos y evitar las pestilencias que provocaban los mismos, ya que se abandonan en el sitio de matanza los restos de la evisceración, que salvo el mondongo quedaban en el piso. Como consecuencia se mandan destruir los corrales particulares y se pone en marcha la construcción de cuatro mataderos (*Aliata y Silvestri 1988:30*).

Durante las primeras décadas del siglo XIX quedaron tres de esos mataderos: el de Santo Domingo o del Sud, Recoleta o del Norte y Caricaburu o del Centro (*Aliata y Silvestri 1988:30*), que en el Reglamento de Corrales de Rosas de 1834 se denominan directamente del Norte, Sur y Oeste (*Benarós 1993:44*). (ver figura N° 2 marcados con la letra M).

El del Sur, que había sufrido muchos cambios en las instalaciones, se mantuvo con el nombre de “San Cristóbal Sur”<sup>4</sup>, pero en 1860 se decide clausurarlo, mudándose a nuevas instalaciones en el mismo barrio de Parque Patricios, denominándolo los “Nuevos Mataderos del Sur”<sup>5</sup>. Las obras se demoraron pero para 1872 se instalan allí hasta 1901, tomando el nombre de “Corrales Viejos” en la etapa final (*Martín 197:14*). Finalmente el matadero es trasladado al sitio actual en el barrio de Mataderos (*Aliata y Silvestri 1988:38-41* y *Taulliard 1940:187*).

El matadero del oeste, en la plaza Miserere, es el primero en cerrarse pues hacia 1850 ya se había transformado en un mercado (figura N° 11). En cambio perduró el de Recoleta junto con el del Sur hasta 1862 como consta en el plano de Solveyra. El de Recoleta estaba ubicado detrás del cementerio (*Toulliard 1940:174*), donde hoy se encuentra el complejo de Village Recoleta y se extendía más allá. Probablemente la plaza E. Mitre, entre las calles Cantilo, Pacheco de Melo y avenidas Las Heras y Puerredón es un relicto del matadero..

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

En cuanto a instalación los mataderos en tiempos coloniales y post coloniales, tenían sólo corrales donde se encerraba la hacienda, y una extensión libre en su alrededor, donde se liberaban los vacunos para la matanza. Además para el siglo XIX, y quizá antes, una construcción precaria –un rancho- para el juez de corrales, En el siglo XVII los corrales se construían con paredes de barro (*Romero Aguirre 1857: 43-44-45-229*, de adobe o más probablemente de tapia, lo que los hacía precarios pues las lluvias lo deterioraban rápidamente. Los continuos reclamos del Cabildo para que los matarifes los reparen son prueba de ello. A partir de mediados de ese siglo no aparecen más reclamos, quizá porque se construyeron con materiales mas resistentes. Carecemos de información para el siglo XVIII, en cambio sí la hay para el XIX. Lo más común eran cercas de postes de madera resistentes, reforzadas con dos tiras transversales, una alta y otra baja, una versión del conocido corral a “palo de pique”. como muestra siempre la iconografía del siglo, una buena fuente para el tema. Como variante para el refuerzo se podían utilizar tiras de cuero en lugar de madera. También se menciona que alguno se construyó con tiras de cañas o tunas, como consta para 1852 (*Skogman 1942:72-73*),.

La iconografía no sólo muestra escenas pintorescas, también nos ha dejado información para hacer una lectura de la ocupación del espacio, de las construcciones como hemos comentado, de las actividades e incluso proyecciones de éstas. El caso del matadero de Santo Domingo o del Sur, es un buen ejemplo. En abril de 1817 Vidal (fig. N° 3) eligió este matadero para una acuarela, en el dibujo se aprecia un costado del corral y dos gauchos en la tarea de faenar dos novillos a pleno campo. En el entorno se observan carretas y un rancho, que probablemente era el del “Juez de corrales”. En 1832 Pellegrini pinta una acuarela del mismo matadero (fig. N° 4), donde se observa en detalle el cerco de los corrales, a varios gauchos faenando, 5 carretas y la casilla del juez. (*Del Carril y Aguirre Saravia 1882:210*). La litografía de Bacle c. 1834 (fig. N° 5), que estimamos del mismo matadero, muestra detalles como los refuerzos transversales de madera en la parte baja y alta del cerco de madera, cuatro puertas de acceso o salida y subdivisiones internas, que ocupaban aproximadamente una hectárea. También hay un rancho que puede ser el del juez y una edificación con palenques que puede ser una pulpería (*Moore 1945:96*). Esto último queda evidenciado en la litografía de c.1842 (fig. N° 6) de Pellegrini, pues el edificio con alguna mejoras al frente es el mismo. Tiene una leyenda en la pared en lo alto que dice “Viva el Chaleco Colorado”, probablemente el nombre de la pulpería. La escena presenta con más detalles lo mismo de 1832, aunque la orientación desde donde se dibujó ha cambiado y por ello la casilla del juez queda tapada por la pulpería (*Del Carril y Aguirre Saravia 1882:210*). Los jueces de los corrales tenían control muy

amplio de las actividades imponiendo multas a abastecedores y peones que violaran las disposiciones, como queda evidenciado en el Reglamento de los Corrales promulgado por Rosas en 1834 (*Benarós 1993:45*).

Estas instalaciones simples se mantienen sin mayores mejoras a lo largo del tiempo, sólo mayor espacio con el correr del tiempo, dada la cantidad en incremento de ganado que se faenaba a medida que la ciudad crecía. Esto se aprecia en los planos de Buenos Aires para los mataderos del Sur y Recoleta que tenían más corrales en las instalaciones, cosa observada también en 1850 por Hudson y que se aprecia también en una foto del matadero de la Convalecencia o del Sur (*Toulliard 1940, Hudson 1999:244-245, y Martín 1971:5*). La modernización con instalaciones más acordes con una matanza controlada e higiénica, se realiza en el último cuarto del siglo XIX. Un detalle para observar en la iconografía es que siempre en los mataderos hay carretas cercanas, que eran las que se encargaban del transporte para el abasto de la ciudad.

También en el siglo XIX había muy cercanos a la ciudad mataderos dedicados a los saladeros, y en general la ubicación era en la ribera derecha del Riachuelo. Para 1850 había siete de estos establecimientos (*Touilliard 1940:143*). Tenemos tres ilustraciones de los saladeros, una es la acuarela de Carlos E. Pellegrini del año 1830 (fig. N° 7) donde inmediato al lugar donde se está faenando hay un gran galpón, de techo de paja y con paredes entablilladas que dejan pasar el aire. Las otras dos son grabados de Pallière c. 1856 (figuras N° 8 y 9), con corrales de cercos de madera como los ya descritos, pero acá había alguna instalación interna con travesaños altos, quizá para levantar y colgar las reses, pero lo más importante son los grandes galpones que estaban casi pegado a los corrales donde en uno de ellos se faenaba, primera vez que se observa esto- En esos grabados (*Moore 1945:143 y Del Carril y Aguirre Saravia 1882:215*) se ven las construcciones en detalle, sin paredes laterales, también con el fin de airear el ambiente, con instalaciones con mesas donde yacen animales faenados para preparar las tiras de carne que luego se salan. Incluso se ven reses colgando dentro del galpón con peones trabajando en ellas. En ambos dibujos los espacios eran similares a los de los mataderos, con corrales y los peones faenando al aire libre en el suelo. En los grabados de Pallière se observan carretillas para transporte, un gran trinquete y en uno de ellos al fondo (*Del Carril y Aguirre Saravia 1882:219*) hay un gran edificio con dos chimeneas, que probablemente se dedicaba a la grasería. En cambio en todos estos dibujos no hay casillas de jueces, ni tampoco hay carretas.

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

Uno de éstos, de 1826, que juzgamos de interés transcribir, nos dice:

*"...En los suburbios de Buenos Aires hay dos mataderos. Llama la atención que, mientras en España, el sistema de sacrificar los novillos se señala por su humanidad, y ha sido recomendado como digno de imitación, el modo de matar el ganado que tienen los españoles y sus descendientes en Buenos Aires, son completamente distintos. Los españoles de España le clavan el cuchillo al animal entre las vértebras del cuello, de manera que dividen el espinazo con científica precisión y la víctima cae instantáneamente muerta, al parecer ajena a todo sufrimiento. En Buenos Aires se ponen las bestias en grandes corrales y son sacadas de ahí, arréandolas, una a una, según se hace necesario, una vez enlazadas y en seguridad se les desjarreta y caen al suelo bramando; entonces las deguellan; luego les sacan el cuero y las decuartizan con hachas en tres masas longitudinales, la cabeza, el hígado y los desechos, mezclados al barro y el polvo del suelo, quedan para las piaras de cerdos y las bandadas de aves que están siempre a la espera del banquete..." /1826/1827/ (*Beaumont 1957:113-114*).*

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

Una variante en la matanza es descrita hacia 1838:

*"...Pero volvamos al mercado de vacunos. Completadas las compras, las vacas son soltadas .del corral de a dos y de a tres a la vez. Se lanzaban hacia afuera al galope, las cabezas gachas, y las colas estiradas o enroscadas sobre el lomo, en prueba de regocijo por haber obtenido nuevamente una corta libertad. En un instante los hábiles cazadores se lanzaban como flechas tras ellos, en sus bien adiestrados caballos, el ancho lazo corredizo revoleando alrededor de sus cabezas con una puntería tan infalible que raramente erraban a sus víctimas, enlazadas por los cuernos o las patas, y aveces solamente por la cola. La lucha termina pronto, pues al caballo se lo hace girar sobre sí y arrastra al cautivo a tierra. Entonces un hombre de a pie se acerca y le corta los tendones del pernil, de modo que le impida levantarse nuevamente. Luego se corta la traquea, y la bestia se desangra rápidamente hasta morir. Una repetición de escenas similares se llevan a cabo con el resto del ganado, al que se ha largado en rápida sucesión, de varios a la vez.*

*Entonces son cuereados y cortados sobre el terreno, en un espacio de tiempo increíblemente corto. Los trozos de carne se apilan sin orden en grandes carros traídos al matadero para ese propósito, y son conducidos a los domicilios de los diversos compradores. Muchos trozos exquisitos se caen del carro por el camino, sin ser notados... " (Campbell Scarlet 1957:47) /1838/.*

Las escenas, tanto por la iconografía, los relatos e incluso la literatura<sup>6</sup> dan un cuadro al aire libre de gran violencia, con las corridas para desjarretar y matar los animales, sangre, perros, cerdos, aves de rapiña y poca higiene. Queda claro de estos testimonios que el descuartizamiento se efectuaba en forma muy sumaria, con hacha, que a lo sumo daban como resultado tres o cuatro grandes trozos, y en ello coinciden todos los observadores. (*Schidtmeyer 1947:153 (/1820/); Beaumont 1957: 114 /1822-1823/; Mac Cann 1939:146) /1847 y Skogman 1942:72 /1851-1853).*

Esta es una información importante, pues nos indica que hasta mediados del siglo XIX, aún se troza en Buenos Aires con hacha. El serrucho manual viene en las próximas décadas y el eléctrico con los frigoríficos que se instalan a fines del siglo, pues ya para 1885 se construyó uno en Avellaneda, aunque para exportar carnes ovinas en un principio. (*Liceaga 1952:20).*

Hay que agregar que la matanza en los saladeros presenta Buenos Aires diferencias y valga al respecto el siguiente relato de 1862:

*"...Unos ochocientos animales habían sido llevados a un corral (hecho con fuertes postes de casi un pie de diámetro), uno de cuyos lados, hacia el patio, formaba un ángulo, especie de embudo, terminado en una abertura de unos seis pies de ancho, encima del cual había, atravesada, una fuerte barra. De la barra (o travesaño) colgaba una roldana de hierro. Hasta ella llegaban unos pequeños rieles sobre los que rodaba una vagoneta, bastante grande como para llevar encima dos animales al mismo tiempo y corría paralela a la plataforma donde se hacía la matanza. La plataforma era grande y ligeramente inclinada hacía un canalón para que pudiera correr la sangre. Grupos de hombres de color atezado y algunos muchachos andaban charlando alegremente mientras afilaban unos cuchillos y el ejecutor principal permanecía de pie en su puesto, algo encima del travesaño. Por la roldana corría un trenzado de cuero crudo común, uno de cuyos extremos estaba adherido al lazo (lazo corredizo con argolla de hierro) (1) /El lazo que arrojaba el matarife a los cuernos de los animales. N. del T./ y el otro extremo atado firmemente dos caballos ensillados que se hallaban en el patio abierto. Había llegado la hora: dos peones vestidos vistosamente y con el infaltable cigarrillo en la boca, montados los dos caballos, echando una mirada hacia atrás para ver si todo estaba bien; la infantería se mostraba lista, cuchillo en mano, y la matanza comenzó. El carnicero jefe tomó su lazo y con ojo avisado eligió dos animales que estaban tan cerca como para tomarlos con sólo echarles el lazo. Lo revoleó dos o tres veces sobre la cabeza y en un momento los cuatro cuernos quedaron aprisionados con infalible exactitud. A una señal que hizo, los dos jinetes espolearon sus caballos, lanzándolos hacia adelante por unas veinte yardas, tirando con el otro extremo del trenzado, e instantáneamente los dos pobres brutos fueron arrastrados hasta que sus cabezas quedaron pegadas contra el travesaño por la fuerza de la polea. En seguida el ejecutor se inclinó y con dos puntazos de su cuchillo los hirió en la nuca, poco atrás de los cuernos, aflojó el nudo que mantenía cogidas las cabezas y dos cuerpos cayeron pesadamente sobre la vagoneta que, con rapidez, rodó nuevamente hacia la plataforma; con otra trenza también prendida a un caballo, aseguraron las patas delanteras de cada uno de los animales caídos; espolearon el caballo y con un tirón violento los cuerpos fueron arrancados de la vagoneta y depositados sobre la plataforma. dejando las cabezas casi pegadas al canalón, mientras la vagoneta era enviada otra vez hacia atrás para traer nuevas víctimas sacan al animal al lugar donde debe caer, y sus restos, deshechos en una forma que dejaría asombrado a cualquier inglés son llevados luego en un carro. Las aves del aire y los perros del campo luchan por los despojos con piaras de cerdos repugnantes..." (Woodbine Hinchliff 1955:54 ).*

Sin hacer un estudio exhaustivo del tema de los mtaderos en Buenos Aires, que por otra parte no es tema de este trabajo, pero sí lo es determinar el espacio físico que ocuparon, siempre en la ciudad o pegados a ella en el ejido, un punto que se quiere establecer porque tuvo relación con la comercialización y conservación de la carne. También como fueron las instalaciones, que no dan una aproximación a que espacios se utilizaron en estas tareas y como se realizaban..

### **3. Comercialización**

A partir de 1589 en Bs. As. ya hay regulaciones para el abasto de carne vacuna. Se establecen los llamados remates, que se hacían públicos por pregones, que no son otra cosa que una licitación donde se adjudicaba la concesión al mejor postor, es decir el que más barato proveía la carne, teniendo la concesión la exclusividad del abasto. La única excepción la constituían las ordenes religiosas, las cuales en ocasiones obtenían permisos para vaquear o traer hacienda

por arreo para su consumo /*Arcondo 2002:67*)

Los matarifes o abastecedores, se comprometían por el término de un año, que generalmente era de carnaval a carnaval. La matanza al principio se realizaba dos veces por semana en época de calor y una de abril a septiembre cuando el tiempo era más fresco (AECBA 1907, *T.I:17*). Pero recién en 1605 tenemos información de precios, pues se estipula que los matarifes entregarán 30 libras de carne –poco menos de 15 kgs- a cada solicitante al precio de 3 reales (AECBA 1907, *T.I:117*). Al año siguiente la misma cantidad por sólo 2 reales (AECBA 1907, *T.I.:191*). A partir de 1609 la venta se efectuaba por cuarto, y el precio para un novillo en pie era de 6 reales (*García 1972:75*). En 1614 a 4 reales el cuarto (*Arcondo 2002:65*). Para 1630 y 1640 el precio había disminuido a 2 reales el cuarto (*García 1972:775*). Incluso la modalidad de vender por cuarto abarató más el precio de la carne vacuna, estimando que un cuarto podría haber pesado entre 40 y 45 kgs. para un vacuno de más de tres años.

Además de establecer los días de matanza, se exigía que debían matarse animales grandes, de más de 3 años, pero no vacas, es decir novillos terminados (26.03.1616 AECBABA, 1908 *Tomo III:322-23*), y que la carne debía ser buena, bien desangrada, enjuta y bien acondicionada. A partir de 1619 es cuando se establece la modalidad de venta por cuartos (AEBAC, 1908 *Tomo IV:137*). A pesar de que en 1623 y 1625 se pide que se venda fraccionado y por peso, y que se debían construir instalaciones para la venta (AECBA, 1908 *Tomo V:319; 1908 Tomo VI:252*). No parece que se hubiese impuesto la modalidad pues en todas las licitaciones posteriores se continua con el criterio de venta por cuartos. Es interesante observar que nunca se acuerda en las licitaciones de cómo se debe vender la parte axial del animal, es decir el costillar. Por ello es que en principio pensamos que parte de los costillares se incluyeran en los “cuartos”, pero no tenemos información para sostener el punto según los testimonios escritos. La vía del testimonio arqueológico sin embargo, nos provee información, pues si se hubiera realizado un corte sumario de parte del costillar para incorporarlo al cuarto, debieron quedar huellas de tales cortes en las vértebras. En muchos cientos de vértebras examinadas entre los restos óseos rescatados en la ciudad de Buenos Aires, no hallamos evidencia de tal práctica. Lo que no hay duda es que vértebras y costillas se consumían, pues su presencia está siempre evidenciada en alto porcentaje. Recién en 1818, como veremos más adelante, se menciona en Buenos Aires el corte costillar.

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

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

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

En 1755 se realiza el último remate y licitación (AECBA *Serie III, Libros XXVII y XVIII Tomo IV, 1926:545*) para adjudicar licencia. Toda la primera etapa de la década del 50 había presentado problemas para el abasto, en buena parte porque fue un período de mucha sequía, lo que determinaba la ausencia de postores, o cuando los hubo no cumplían el abasto. Lo cierto es que este sistema de comercialización es dejado de lado. El abasto a partir de esa fecha se hacía por quien obtenía matrícula de abastecedor. No obstante, el Cabildo mantiene la vigilancia para que los precios no aumenten y que la comercialización se desarrolle normalmente.

El sistema o lista de precios controlados, determinaba que la ganancia de los concesionarios se obtenía a expensas de los estancieros, porque se los forzaba a vender barato (*Johnson 1990:155*). Esto dio como resultado una estabilidad en los precios que se mantuvieron en general bajos durante el siglo XVII, parte del XVIII y hasta el llamado período colonial tardío. Por otra parte esto era posible porque los estancieros sólo tenían dos posibilidades comerciales con el vacuno, el cuero y sebo, o la venta de la carne para el consumo en la ciudad. Justamente cuando se produce el auge del saladero a principios del siglo XIX, se da otra posibilidad comercial que generó problemas con el abasto de la ciudad.

En cuanto a la distribución de la carne, para las tres primeras décadas de la vida en Buenos Aires, parece que no había carnicerías para la venta de la misma, por lo menos como hoy entendemos la comercialización en ese ámbito. Al principio parece que la carne había que retirarla del matadero, que por otra parte estaba en la ciudad (AECBA, 1908 Tomo V:319; 1908 Tomo VI:25). Recién en 1610 y 1623 hay datos que indican las primeras instalaciones de algún tipo de carnicería, o por lo menos el proyecto de hacerlas (Arcondo 2002:65 y AECBA 1908 Tomo V:319). La intención era tratar de comercializar en trozos más pequeños que cuartos, al peso, acondicionada y limpia, para favorecer a los de menos recursos. Pero el sistema no parece haberse impuesto según los siguientes ACEBA, aunque es probable que las carnicerías se hubieran instalado pero muy posteriormente como veremos más adelante.

Posteriormente a 1616 se habla de una plaza pública de venta de alimentos a raíz de un acuerdo donde se estipulaba que el pescado debía solamente venderse en tal punto (AECBA T.III 1908: 170). Esta debía ser la que estaba frente al Cabildo, la única por otra parte, y

“la única en funcionar hasta que el crecimiento de la ciudad obligó a la creación espontánea o decretada de otros, como el alto de las Carretas (hoy Plaza Dorrego), ya existente en 1586, la plazuela de San Nicolás (c. 1780), la Plaza de la Concepción (c. 1740) y el de la Plaza Chica de Santo Domingo (c.1780)” (Gutiérrez y Berjman 1995:24)

En algún momento el mercado pasa a la manzana que está frente al fuerte, manzana que hasta 1660 estuvo ocupada por los jesuitas, que la abandonan pues se necesitaba espacio libre frente al fuerte. De esa época quedaron algunas construcciones que tuvieron distintos destinos; al principio para tropas e incluso por indios pampas. Por lo menos hasta 1680 era una Plaza de Armas e incluso de ajusticiamiento, pues la horca estaba allí, más o menos donde actualmente se encuentra la estatua de Belgrano (op. cit.1995:21) El mercado debe haberse trasladado en algún momento del siglo XVIII, ya hacia 1802 cuando se construye la Recova, se habla de la formalización del mercado en esa manzana y se la denomina Plaza del Mercado, donde incluso quedó una construcción de la época de los jesuitas, el piquete de San Martín, que aparece aún en una acuereña de Vidal de 1819 (fig. N° 10). En él, aparte de la carne vacuna se vendían toda clase de alimentos (Del Carril y Aguirre Saravia 1982: 215. En el grabado se observa que había un camino empedrado que no superaba el metro de ancho que salía de la portada central de la Recova y que se dirigía hacia el fuerte, por lo tanto el piso del mercado era prácticamente de tierra. En un principio entre ambos espacios o plazas, había un callejón que separaba las dos manzanas y que perduró hasta la construcción de la Recova en los primeros años del siglo XIX (Trelles, 1865:290-309 y Pillado1943) El “mercado del Fuerte” perduró hasta pasado el medio siglo XIX, pues para 1852 se decide parquizar la manzana, proyecto a cargo del ingeniero y pintor Prilidiano Puyrredón, momento en que se plantaron los famosos paraísos y se transformó en un paseo, y por lo tanto se termina con el destino de mercado (Moreno 1997:44-45)

Había otros mercados en distintos puntos de la ciudad, como mencionamos *supra*, e incluso se amplía su número pues el Cabildo en un acuerdo del año 1768 crea tres nuevos plazas-mercados en Monserrat, Amarita y Lorca con recova, con la previsión de transformarlos en “mercados edificios” (Gutiérrez y Berjman 1995:25).

Para mediados del siglo XIX proliferan los mercados entre ellos el de Once de Septiembre (figura N° 11), Abasto, Constitución, Norte, Comercio y de la Independencia entre otros (Touilliard 1940).

Lo cierto es que a partir de fines del siglo XVII la carne se vendía en distintos puntos de la ciudad, tanto en las plazas mercado como en otros sitios, haciéndose más común en el siglo XIX, donde el carnicero recorría o se estacionaban con un carro para la venta, como se aprecia en un grabado de Ibarra de 1839, donde las condiciones de higiene tanto en las plazas como en los carros no eran las ideales (Moore 1945:39). Coincide en la descripción Head cuando dice que las carnicerías de Buenos Aires son carros toldados en donde la carne se vendía mal trozada y sin limpieza (Head 1920). También ciertas familias recibían en su domicilio pedidos de carne, hacia 1847 un viajero lo describe así:

“Algunos carniceros proveen diariamente a las familias de la ciudad mediante una cantidad fija, que se paga por mes...” (Mac Cann 1939:146)

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

Es interesante observar en una litografía de Bacle c. 1834 una carnicería, muy precaria por cierto, que ya no es en el piso, sino que se trata de un tinglado en la calle donde se ven cuartos colgados para la venta, prácticamente al aire libre (fig. N° 12). También está el carro con el transporte de reses enteras (Del Carril y Aguirre Saravia 1982: 215). Esto nos muestra que hasta la tercer década del siglo XIX la comercialización era muy directa con poca actividad del carnicero en trozar, aspecto que no mejoró mucho en las próximas décadas. Las carnicerías como las conocemos

ahora, con muchos cortes de la res, son un producto tardío del siglo XIX.

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

Aún en las primeras décadas de siglo XIX se mantuvo la venta en grandes porciones, incluso con compra de la res entera, y lo corriente era comprar

*“un animal entero o media res un costillar o una pierna. Lo que podía comerse se aprovechaba, si algo sobraba, lo devoraban los animales domésticos o se tiraba a la calle” (Lanús 1953)*

El dibujo de Bacle (fig. N° 12) coincide al mostrarnos los grandes cortes de la carne para la venta. Nunca las reses se partían por la mitad, esto recién ocurre para fin del siglo XIX, y la evidencia arqueológica muestra precisamente las vértebras enteras, prueba irrefutable de lo manifestado.

Pero también a comienzos del siglo XIX el abasto se hizo problemático, en realidad era más negocio el saladero que abastecer de carne a la ciudad. Hacia 1818, se decide ensayar otro tipo de comercialización de la carne vacuna, *“en sustitución se realiza el primer intento de venta por peso y por calidad; sería carne superior: costillar, caderas, matambre, lengua y quijada; pierna, brazuelo, agujas, lomo (?) y cogote se conceptuaban de calidad inferior. Cada clase tenía precio fijo y las ventas se realizaban exclusivamente al peso...” (Giberti 1961:99)*

Es interesante observar que se calificaba carne de primera o superior y cual era la inferior, además se mantenía un control de precios máximos. El sistema no parece haber resuelto el abasto y durante el gobierno de Pueyrredón (1818-1819) el problema con los saladeros seguía en pie. Entre 1827 y 1831 se dió “la gran sequía” donde por lo menos perecieron de hambre y sed un millón de vacunos (Darwin 1951:156-157). La venta de carne disminuyó mucho, apenas podía conseguirse un poco, y ese poco era muy malo, pues el ganado que se enviaba al mercado representaba una gran pérdida para los estancieros. La ineficacia de un precio fijo en un régimen de libre competencia, fue plenamente probado (Anónimo, 1962:102-103).

Esto se mantiene hasta 1826. Rivadavia, que sigue en el gobierno hacia 1827, planea otro sistema, el de la libre competencia tratando de romper así el monopolio de los saladeros. Pero renuncia en junio de 1827 y Vicente Lopez deja otra vez el abasto en manos de los ganaderos que abastecían a los saladeros (Giberti 1961:100-101).

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

#### 4. Precio de la carne

Si bien ya nos hemos referido al precio de la carne, no lo hemos hecho en forma sistemática, un punto básico que nos interesa conocer a lo largo de los siglos XVII, XVIII y XIX, pues se trata de un indicador importante. Los testimonios escritos, en particular los de viajeros del siglo XVIII y XIX, coinciden en destacar “la baratura de la carne”. Para fin del XVII y el XVIII, como era de suponer, apenas tenemos algún testimonio de viajeros en Buenos Aires. Sin embargo para 1650 Acarete dejó alguna observación: respecto a lo barata y abundante que era la carne (Acarete 1965). Para el siglo XVIII, en 1747 el fray Parras también dejó escrito lo barata que resultaba la carne, pese a la escasez que se suscitaba con las sequías: También para el último cuarto de este siglo hay un testimonio que causa asombro:

*“La carne está tan en abundancia que se lleva en cuartos a carretadas a la plaza, y si por accidente se resbala, como he visto yo, un cuarto entero, no se baja el carretero a recogerle, aunque se le advieta, y aunque por casualidad pase un mendigo, no le lleva a su casa porque todos los días se matan muchas reses, más de las que necesita el pueblo, sólo por el interés del cuero...” (Concordero 1946:45).*

Incluso en 1838 se menciona lo mismo:

*“Muchos trozos exquisitos se caen del carro por el camino, sin ser notados...” (Campbell Scarlet 1957:47)*

Pero se trata de comentarios generales y para tener datos más puntuales, como los precios concretos, recurrimos como fuente principalmente a los AECBA ya que la carne vacuna, como toda actividad comercial, estaba regulada por el Cabildo.

##### 4.1 Costo de la carne en el siglo XVII

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

1604 había bajado a pesos 3,50 .(28 reales)

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

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

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

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

¿Cómo eran los precios de otros insumos en el siglo XVII? No hay demasiada información al respecto, los datos son fragmentarios y escasos. Una fuente utilizada fueron los precios que determinaba el Cabildo (10.02.1620 AECBA, 1908 Tomo IV: 3531623 AECBA T. XVIII Libros XII y XIII 1925; 12.18.07.1684 AECBA T. XVIII Libros XII y XIII 1925: 122:26.01.1699, AECBA, T. XVIII Libros XII y XIII 1925: 501 y también de García (1972:74-75). Los valores obtenidos, donde se convirtieron las medidas de pesos utilizadas en la época colonial en kilos, son con el costo expresado en reales. Recalamos que son datos fragmentarios, pero son los únicos que hemos hallado y como referencia pueden ser útiles. Estos son:

Artículo	Cantidad	Año 1623/32	Año 1655	Años 1684/99
Carne vacuna	1 kilo	0,06	0,08	0.035
Carne carnero	1 kilo	0,20	-	-
Pan	1 kilo	3,2	-	3,2
Gallina	Una	8	4	4
Pollo	Uno	2	2	1.5
Huevos		-	12 por 1 real	3 por 1 real
Perdiz grande	1	-	1	.
Perdiz chica	-	6	1	.
Sábalo	2 grandes		-	1
Sábalo	3 medianos	-	-	1
Pescado frito	6 porciones	-	1	.

Queso	1 kilo	-	2,2	.
Azúcar blanca	1 kilo	-	6,60	6,60-8,80
Azucar negra	1 kilo	-	-	4,40
Miel	1 kilo	-	-	2,20
Sal	1 kilo	1,5		
Yerba	1 kilo	-	1,5-3,2	4,4
Vino	1 litro	-	-	2,6
Aguardiente	1 litro	-	-	6,92
Tabaco	1 kilo	-	4,40	6,60
Velas	6	-	1	-
Jabón	1 kilo	-	-	2,20
Alma de ají	1 kilo	-	-	16,60

Finalmente, como se dijo *supra*, para establecer la verdadera incidencia de los productos que entraban en el consumo de la alimentación es necesario establecer los sueldos o jornales que se percibían en la época, para así determinar si realmente era barato el precio de la carne en relación también con lo que hoy llamamos la “canasta familiar”.

Para este siglo no se ha hallado información continua y confiable. La obtenida, en los AECBA es fragmentaria y no cubre todo el tiempo que necesitamos.

Entre los pocos datos tenemos que en 1657 se pagaban cuatro reales diarios a los soldados comunes del fuerte, lo cual era estimado como sueldo alto (*Acarete du Biscay 1867:17*) /1658/. No obstante el sueldo era menor en los hechos, pues por lo general no veían metálico, sino fichas o vales que servían para proveerse con los abastecedores del fuerte, que por supuesto los devaluaban en las compras, para cobrarlo cuando llegaba el “situado” de Potosí en metálico (*Moutoukias 2000:381-382*. Pero aunque se los devaluaran un 50 % eran dos reales diarios, es decir unos 820 anuales. Hacia 1699 el sueldo de aguacil, ministro de justicia y mesero del cabildo era de 60 reales cada mes (08.04.1699 *Acuerdos del extinguido Cabildo T. XVIII Libros XII y XIII 1925: 529*). Por día son 2 reales, que para un costo de 0,04 reales el kilo, nos da un índice porcentual del 2 %.

Hemos preparado un índice de costo porcentual diario de la carne, que costaba para ese año 0,04 reales el kilo, que nos da un índice de gasto del 1 % del salario diario, si es que ingresaban los 4 reales diarios; como esto no era siempre así hemos considerado una quita del 50 %, con lo que el salario se reducía a sólo 2 reales diarios, lo que lleva el índice a un 2 %.

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

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

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

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

## 4.2 Costo de la carne en el siglo XVIII

También para este siglo nos hemos basado en gran medida en la documentación de los AECBA.. Otra fuente

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

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

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

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

También trataremos de relacionar los costos de la carne con los sueldos y jornales. Es un problema, pues tampoco hay mucha información para este siglo y casi toda proviene del Cabildo y de personas que trabajan en él. Así hacia 1700 un escribiente del escribano del Cabildo tenía un sueldo de 800 reales anuales. (*AECBA, Tomo XVIII, Libros XII y XIII 1925*). En 1720/1722 el portero del Cabildo percibía 800 reales al año (*AECBA Serie II, Libros XVII y XVIII Tomo IV, 1927:1845*), el escribano del Cabildo ganaba 2400 reales anuales; en 1752 un ayudante del Cabildo 400 reales anuales (*AECBA, Serie I, 28.07.1755*) Se acuerda que se pague al pregonero y verdugo 100 pesos anuales (*AEC, Serie I, Libros XXVII, XXVIII Y XXV, Tomo III 1926:*)

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

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

	Año	Sueldo diario	Costo de la carne	Indice %
Escribiente del escribano del Cabildo	1700	2,22	0,03	1,35
Portero del Cabildo	1720	2,22	0,075	3,38
Escribano del Cabildo	1720	6,66	0,075	1,12
Relojero del Cabildo	1755	1,77	0,07	3,95
	1771	2,22	0,10	4,5
Mulato ordeñador	1798	1,06	0,10	9,43

Aún con estos pocos datos, se entrevee que la tendencia de precios bbaratos para la carne se mantuvo durante el siglo, no superando un dígito porcentual del sueldo diario su adquisición.

También interesaba la correlación con otros artículos de consumo del siglo XVIII. Hay poca información para los primeros tres cuartos del siglo, pero recién a partir del año 1775 hay una buena información de costos y sus variaciones

hasta fin de siglo (*ohnson 1990:170-171*): También como para el siglo pasado hemos convertido los valores a kilos y reales.

Con los pocos datos disponibles hemos armado el siguiente cuadro tomando los precios de la yerba, azúcar y porotos

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

Es poca la información que tenemos, pero ésta muestra que los costos de los artículos de consumo estaban en precios muy por encima de la carne

Como se observa el valor de la carne se mantiene barato en el costo de la comida y muy por debajo del resto de los demás artículos, pese al aumento observado en la carne, que también se trasladan al resto de los demás artículos de consumo, aunque no disponemos de información del comportamiento de los sueldos durante el siglo. En suma, en lo que se refiere a la carne vacuna podemos decir que su costo era barato, y era de consumo de todos los grupos sociales que vivían en Buenos Aires. De todos modos se insinúa que algunos pudieron tener dificultades en disponer de artículos para su cocina. Los pobres siempre existieron.

### 4.3 Costo de la carne en el siglo XIX

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

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

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

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

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

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

Sobre los sueldos y jornales durante el siglo XIX hay más información que aunque no es completa es satisfactoria para nuestro trabajo (*Barba 2002*). Hemos optado por considerar los sueldos de personal administrativo del estado y los de sus escalafones bajos, y como dato comparativo agregar los de un profesor universitario y de un maestro. No lo hemos hecho para todos los años, sino cada década o de las fechas en que se disponían datos y como en los otros siglos el índice se expresa porcentualmente respecto al costo de la carne, es decir cuanto del sueldo diario se gasta en la compra de un kilo de carne. Además, se han tomado como moneda los pesos, plata hasta 1825 y luego papel, como para el costo de la carne. Las tablas armadas con esta información son las siguientes:

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

Donde:

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

Año	Peón común (%)	Peón de albañil (%)
1825	12,1	-
1834	11	8,8
1835	6,8	-
1840	-	4,53
1847	-	1,7
1850	2,6	-
1854	6,5	4,33
1859	-	-

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

Para establecer la relación con el costo de artículos de consumo, se ha tomado la información disponible (*Barba 2002:14-1*) llevándola a costos por kilo o litro y en pesos, ya en metálico hasta 1826 y luego en papel moneda. Esta nformación que va desde 1801 hasta 1861 es de muchos artículos de consumo. Hemos elegido entre ellos algunos para observar la relación con la carne (*Barba 2002 y Johnson 1990:170-171*), reccordando que acá se dan precios por kilo.

Año	SAL	ARROZ	GARBANZO	YERBA Paraguay	AZUCAR	POROTOS	VINO	MAIZ
1800	0,105	1,47	0,97	1,56	0,52	-	1,81	-
1801		2,46	1,66	1,65	0,29	-	1,87	-
1802		2,39	2,17	1,56	0,39	5,56	-	-
1803		2	2,52	1,65	0,29	-	1,71	-
1804		1,56	2,96	1,74	0,36	4,69	1,39	-
1805		-	1,82	1,65	0,36	3,82	1,84	-
1806		1,74	2,17	1,56	0,39	1,83	2	-
1807	-	1,30	-	2	0,43	.	2,25	-
1808	-	1,86	2,43	2,08	0,43	.	2,44	-
1809		2,08	-	1,94	0,66	.	2,50	-
1810		2,35	2,26	1,94	0,34	3,22	2,27	-
1811		2,26	2,87	3,43	0,41	3,82	1,62	-
1812	-	-	-	2,78	-	-	-	-
1813		-	-	-	-	-	-	-
1814		-	-	-	-	-	-	-
1815		-	-	-	-	-	-	-
1816		-	-	-	-	-	-	-
1817		-	0,11	-	-	-	0,53	-
1818		-	0,14	-	-	0,34	-	-
1819		-	0,17	YERBA Misionera	-	0,34	-	-
1820	0,067	-	-	1,13	-	0,43	-	-
1821	-	-	-	1,04	-	0,52	-	-
1822	-	-	-	0,78	-	0,43	-	-
1823	-	-	-	0,67	-	0,52	-	-
1824	-	0,39 +	-	0,70	-	0,52	-	-
1825	0,05	0,39	-	0,61	-	0,52+	1,05	10
1826	0,053	-	1,74	0,87	0,61+	0,61	1,07	10
1827	0,053	-	1,74	0,87	0,83	0,61	1,06	18
1828	0,053	0,43	1,93	0,87	0,87	0,70	1,12	21
1829	0,053	0,65	1,91	1,13	0,87	0,70	0,68	30
1830	0,056	0,59	1,91	2,17	0,87	0,61	0,92	14,3
1831	0,056	0,54	1,74	2	0,87	0,61	0,88	12,5
1832	0,055	0,61	1,83	2,09	0,78	0,52	0,90	10
1833	0,054	0,69	4,17	1,91	0,87	0,52	0,82	10
1834	0,056	0,54	3,48	1,74	0,87	0,43	0,64	11
1835	0,057	0,70	1,86	1,74	0,96	0,43	0,51	12
1836	0,061	0,74	2,09	1,74	1,91	0,70	0,70	12
1837	0,080	0,71	2,09	2,09	1,91	0,70	0,92	9
1838	0,10	3,39	2,35	1,85	2,61	0,87	1,31	8
1839	0,147	2	2,61	6,61	5,22	1,56	2,70	31
1840	0,187	3,46	2,61	5,63	4,17	2,61	1,68	45
1841	0,180	2,61	2,61	4,35	2,09	2,70	1,64	58
1842	0,200	2,56	2,75	3,48	3,13	2,78	1,59	180
1843	0,200	1,91	3,04	3,82	3,13	2,78	1,68	124
1844	0,020	1,50	3,04	4,17	3,04	2,61	1,64	112
1845	0,028	1,78	2,95	8,26	3,47	2,70	1,72	95
1846	0,334	2,96	2,72	10,00	5,22	2,52	1,80	90
1847	0,247	3,59	3,30	10,86	4,35	2,61	1,88	98
1848	0,367	2,20	3,65	6,09	3,39	2,61	2,15	90

1849	0,347	1,65	3,48	3,48	3,30	2,43	2,50	754
1850	0,347	1,45	3,48	3,30	3,13	2,43	2,98	60
1851	0,334	1,65	3,48	3,13	3,13	2,09	3,28	140
1852	0,334	1,91	3,05	2,96	3,13	2,61	3,46	130
1853	0,321	2,17	2,17	2,70	2,87	2,00	3,51	120
1854	0,334	2,43	3,65	1,91	3,04	2,17	3,51	110
1855	0,334	2,17	4,96	2,26	2,96	2,44	3,57	140
1856	0,334	2,17	6,52	3,48	3,96	2,61	3,73	125
1857	0,414	2,42	5,22	5,91	2,38	2,87	3,90	132
1858	0,408	2,42	5,22	6,09	2,96	2,43	4,05	145
1859	0,400	2,42	4,78	6,09	2,78	2,43	4,17	151
1860	0,400	2,52	4,78	6,28	2,61	2,17	4,28	150
1861						2,17		150

La primer década del siglo XIX fue muy atípica en los costos de los artículos de consumo, pues salvo los dos primeros años donde los precios se mantienen bastante similares con los del siglo anterior. La sequía de los años 1802-1804 y las invasiones inglesas provocaron escasez y un alza generalizada de los precios (*L Johnson 1990: 170-171*). Luego, en 1836 el bloqueo de la flota francesa, empeoró la situación. También el problema de la guerra con los unitarios, en particular la llegada de Lavalle. Recién en 1840 se vuelve a normalizar la situación, aunque el bloqueo del puerto de Buenos Aires en 1845 de las flotas de Inglaterra y Francia vuelven a provocar desabastecimiento y suba de precios (*Barba 2002:18-19*). A su vez los conflictos que provocó la federalización de la ciudad de Buenos Aires fue otro detonante de aumentos. En suma, el siglo XIX no tuvo las características de los anteriores en cuanto a cierta estabilidad de los precios. El aumento en la carne también se refleja en otros artículos de consumo aunque en menor proporción:

Sal	aumento	250 %
Arroz	aumento	80 %
Garbanzos	aumento	540 %
Yerba	aumento	402 %
Azúcar	aumento	413 %
Porotos	aumento	380 %
Vino	aumento	273 %

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

En resumen, la carne vacuna sigue siendo barata en la ecuación con respecto a sueldos y otros artículos de consumo durante el siglo XIX hasta 1860, pero ya se advierte con más claridad que para algunos la vida no debió ser tan fácil, ya que los costos de los alimentos, incluida la carne, resultaba mucho más cara que en los dos siglos anteriores. La banda de pobres se puede observar con más nitidez, en particular a partir de 1836, lo cual habría determinado que había ya una “cocina para pobres” y otra para los “no pobres”, tal como se ha delimitado y probablemente con estrategias para sobrevivir tal como sucede en la actualidad (*Aguirre 2002: 174*)

## 5. Consumo

No hay estadísticas oficiales o confiables, para el consumo de carne vacuna en los primeros tres siglos de la vida de la ciudad, pues recién a fines del siglo XIX se comenzaron a tener estos datos. No obstante hemos arriesgado información sobre consumo, basados en datos sobre el número de animales que se mataban para consumo en la ciudad. Para nuestros cálculos hemos supuesto que la mayoría de los animales que se destinaban al matadero eran animales terminados, es decir novillos grandes, y esto es corroborado en datos de los AECBA, donde se insiste reiteradamente en la prohibición de matar terneros o vacas. Por la información que hemos recabado en la Asociación de Criados de la Raza Criolla, se puede estimar que un novillo de consumo fácilmente estaría en los 450/500 kgs., con un rinde de un 50 % aun que en la actualidad está en un 57 %, tendríamos 225 kilos en la ganchera del carnicero para consumo (considerando la cifra menor de 450 kilos). Además, hay que tomar en cuenta que también a pesar de las prohibiciones

se mataban terneras, aspecto que consta en los testimonios de los AECBA, pero ello estimo que un 20 % del consumo estaba constituido por terneras que probablemente tendrían un peso de 220 kilos, con un rinde de 110 kilos. Para los novillos, de acuerdo con los 225 kgs de animal preparado para la carnicería (es decir sin cuero, eviscerado y sin las patas), consideramos que los cuartos pesaban entre 40 y 45 kilos y la parte axial (costillar con cabeza) 45kgs. Por supuesto hace falta conocer la población en el momento en que se conoce el dato de matanza.

La primera información para aplicar este criterio es la siguiente:

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

Para este caso hemos considerado el censo de población del gobernador Góngora de 1620-21 que dió 1.060 habitantes (Areces 2000:168), apenas dos años más allá del dato de consumo, pero creemos que la cantidad de habitantes de Buenos Aires en dos años es muy difícil que hubiera variado significativamente para la época. De acuerdo a esto y si sólo consideramos que siempre se faenaban 9 animales en cada día de esta, tenemos un dato de consumo de 211,7 kgs. anuales *per capita*, una cifra que si la rabajamos un 25 % tomando en cuenta los días de curesma y de guardar, llegamos a una cifra de 158,8 kgs, este es un consumo alto, si consideramos que en la actualidad estamos en 59,6 kgs y que nunca durante el siglo XX se pasaron los 100 kgs.

El próximo dato para estas estimaciones surge de un AECBA del 6.04.1700

“..con la obligacón de abastecer esta ciudad dho. año con el residuo de seis mil cabezas de ganado Bacuno q. Sobraron de mas de diez y seis mil...que se den dos reses por semana al Hospital San Martín para doncellas y huérfanas...” (AECBA TomoXVI, II Libros XII y XIII, 1925:613)

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

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

El Fray Parra visita Buenos Aires en el año 1751, y entre sus comentarios nos dice que se mataban 500 vacas por semana para el consumo de los porteños (Parra 1943:132) Siguiendo con un cálculo de igual metodología, con una población de 20.000 habitantes, que creemos correcta pues el censo de 1766 dió 20.763 habitantes. (Bosio Moreno 1939:331) el consumo *per capita* había bajado a 208,9 kg anual y por habitante..

Para 1797 se estimaba que el consumo de vacuno ascendía a un total de 50.000 cabezas " (A.N.H. 1977:39 en Correo Mercantil de España y sus Indias 30.8.1797), Asumiendo que se consumía un 20 % de terneros, y con los valores de peso establecidos, tenemos un consumo de 237,7 kilos *per capita*. En un trabajo se estima que el consumo anual era de 1,44 vacuno por habitante en Buenos Aires (Mayo 1995:31)., pero creemos que es una cifra muy alta y es más confiable la primera ya que el dato surge del Correo Mercantil de la época.

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

Para la época que Mac Can visita Buenos Aires, entre 1842 y 1847, hay un dato que indica que el consumo diario para el basto era de 313 novillos diarios (Bilbao 1902:327). Si suponemos 285 días de matanza y 6omando las pautas ya explicadas llegamos a un consumo per capita de 216, 5 kilos (población estimada 80.000 habitantes).

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

Visto en un cuadro tenemos

Año	Kilos anuales <i>per capita</i>
1618	206
1700	270
1731	294
1742	221.5
1797	237,5
1810	225
1820	225

1842-18477	216,5
1852	244

Aún cuando estos cálculos siempre se realizaron considerando los valores más bajos, es indudable que el consumo de carne era muy alto, y de ahí la razón por la cual casi todos los viajeros del siglo XIX y algunos del XVIII, hacen referencia a que el consumo de carne vacuno era muy alto por la baratura de la carne, y que a la inversa de lo que ocurría en Europa era comida de la gente pobre

Tenemos testimonios de cuales eran los consumos en Europa :

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

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

Para que tengamos un parámetro comparativo tomaremos un dato de fin de siglo XIX <sup>8</sup> y de los consumos actuales (Cámara Industria y Comercio de la Carne de la República Argentina Cicera. *En Diario La Nación Sección comercia 01 12.03*)

Año	Kilos anuales per capita
1882	113,2
2001	63,9
2002	59,6

Sin duda que se han producido cambios importantes a fines del siglo XIX y aunque el consumo no deja de ser significativo, hay un profundo descenso del consumo. Por cierto que para esto hay mucho para decaer, pero está fuera de este trabajo.

## 6. Preservación

La preservación de la carne en tiempos coloniales y en los post coloniales de buena parte del siglo XIX constituyó un problema, que se agravaba en el verano. Pasra paliar esta situación ya en los primeros años del siglo XVII el Cabildo solicita al abastecedor de turno, que que la matanza se haga tres veces por semana, en lugar de las acostumbradas dos. También la modalidad de cortes de venta grande, por lo general cuartos, determinó que el Cabildo decidiera para 1627 *“..que en arrendamiento de este año se considere: matar carne cada día, y la venta por mayor y menor, en cuartos enteros o medios cuartos y menos. Si las personas que quieran comprarla la debieran menester y así de entender regulando los pedazos de carne con la moneda que corre en la tierra porque los demás causa ahora inconvenientes lo cual propone al dicho gobernador por los calores que hace en verano y que llebando un cuarto de carnero se daña la carne obligándoles a hecharlas a los perros y no ay sal para poderla sustraerle el mal olor (AECBA, 1908 Tomo VI:252).*

Es decir que salar podía ser otra estrategia de conservación, pero la sal no era tan barata como la carne e incluso solía escasear, era más barato comprar carne aunque se tirase una parte.

Los sótanos de las casas pudieron servir para conservar mejor los alimentos, incluidas las carnes, pero estas casas coloniales no tenían sótanos Los estudios demuestran que no tenían sótanos (Schávelzon 1994). Como excepción sí la tenía la casa del Retiro del gobernador Agustín de Robles a mediados del siglo XVII tuvo sótano (Schávelzon com, personal)

Mansilla que relata pormenores en sus memorias de la vida cotidiana en las primeras décadas del siglo XIX, dice que el

buen vino se enterraba para conservarlo (*Mansilla 19 55:211.212*), en otras palabras, en su casa no había sótano.. Los sótanos se incorporan en las construcciones muy avanzado el siglo XIX.

Otra estrategia de conservación era la de comprar todos los días, como surge de las libretas de compra de gasto diario del tesorero Don Damian Castro del obispo de la diócesis de Buenos Aires Manuel de Azamar y Rramírez (*Archivo General de la Nación Sala XII 21/10/4*) y de la del Real Convictorio Carolino de Buenos Aires (*Salas 1965*). No hubo solución para este problema, sólo la baratura de la carne, como hemos demostrado, permitía superarlo. El sobrante se tiró o alimentó animales. Los testimonios son elocuentes para los siglos XVIII y XIX:

"...Todos los perros, que son muchísimos, sin distinción de amo, están tan gordos que apenas se pueden mover, porque en la casa más pobre les sobra la carne.." (*Concorlocorvo 1946:45*) /1770/

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

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

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

El testimonio arqueológico de los restos óseos de Buenos Aires (*Silveira MS*), apoya el derroche. Estos presentan dos aspectos llamativos, muy pocas huellas de corte y de marcas de cánidos. Nuestra hipótesis explicativa es que la carne era tan abundante, que los cortes de carnicería no llegaban al hueso pues retiraban la carne dejando parte de ella en él, en otras palabras no se pelaba hasta el hueso. Esto contrasta con las huellas de corte en otros sitios del hemisferio norte del continente americano, donde la carne vacuna era un consumo de las clases mas adinerada, como es el caso de la ciudad de Boston en los siglos XVIII y XIX (*Landon 1996*).

El almacenamiento de la carne, que se compraba en cuartos y hasta la res entera debió tener un lugar en la casa. Esto crea la pregunta de cual era el espacio que se destinaba como despensa, lo que queda abierto para el futuro.

## 7 Descarte final

¿Cual era el descarte de los huesos de las comidas?. Saberlo tiene un correlato arqueológico insoslayable. La respuesta viene tanto del testimonio histórico como el arqueológico. El primero nos dice que había dos lugares privilegiados para la basura, ya en los inicios del siglo XVII, uno era el foso del fuerte, el otro la calle (*Prignano 1998:348 y 38*)

La calle siguió siendo un lugar donde se tiraba todo, basta repasar los AECBA durante los siglos XVII. XVIII y comienzos del XIX, para apreciar que era un tema que pese a todas las medidas que se tomaban no se resolvía. Hacia 1791 se trató de instaurar un sistema de recolección de residuos, mediante el paso de carretillas por las calles para retirar residuos de las casas. No se resuelve el problema y sigue siendo la calle el lugar predilecto para tirar basura, en particular en las del bajo. (AECBA *Serie III, Libros XLIX, L y LI Tomo 31:67305.12.1791*) Recién a fines del siglo XIX se implementaron servicios eficientes de retiro de basura (*Prignano 1998*)

Veamos que nos informa al testimonio arqueológico que es muy elocuente, pues nos da evidencia de hallazgos de huesos en todas partes. Si bien había pozos de basura, ya hechos a propósito, o reutilizando pozos para otras necesidades como los de residuos cloacales, o aljibes, también se tiraban fuera de esos sitios. Baste como ejemplo la excavación de la casa de la calle San Juan 338, con emplazamiento inicial de mediados del siglo XVIII y con posteriores modificaciones durante los siglos XIX y XX. En ella se hallaron huesos en pozos de basura en el fondo de la casa, dispersos bajo los pisos de varias habitaciones, en el aljibe, en el patio del frente y hasta en las paredes de la casa!!. Es que para unir mejor la argamasa de barro se ponían fragmentos óseos, en particular costillas de vacuno. Para dar una idea de cuantificación, mencionemos que se hallaron 28.730 fragmentos óseos, y esto es sólo una parte pues como es de imaginar no se excavó en su totalidad el sitio.

Había un espacio para la basura, de densidad distinta de hallazgos; en primer lugar estaba el pozo dedicado a la basura, que podía tener tanto dimensión vertical como horizontal. La primera es el pozo profundo de diámetro promedio de dos metros y una profundidad entre 10 y 20 metros. Este es el que se halla en la planta colonial urbana de la ciudad. El horizontal es el rural, es extendido y de poca profundidad, alrededor de un metro, y lo hemos observado en distintos sitios rurales de la provincia de Buenos Aires e incluso en Misiones. Para que hacerlo profundo si hay mucho espacio, fue el razonamiento actual de un hombre de campo. Se dió este caso en la calle San Juan 338 y ello porque la casa del siglo XVIII estaba en el ejido que era prácticamente campo abierto. Acá también el espacio juega un papel para la basura.

## CONCLUSIONES

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

1. En la estructura de costos del consumidor la carne vacuna era muy barata. Esto es válido para los siglos XVII, XVIII y por lo menos hasta mediados del siglo XIX, en particular hasta 1836. Además es notable que durante casi dos siglos los precios si bien sufrieron algunas variaciones, éstas oscilaron entre 0,03 a 0.15 reales el kilo, con tendencia al aumento a partir de fines del siglo XVIII y en el XIX, pero también los salarios y jornales habían aumentado para ese momento. En resumen, la carne vacuna estuvo siempre en lo que podemos considerar una banda de "costo barato"
  2. No obstante el "costo barato", se advierte que algunos grupos sociales de la ciudad pudieron tener problemas de adquisición, en particular durante el siglo XIX, y esto no sólo con la carne sino también con otros artículos, lo que puede ser un enfoque de estudio para poder determinar una "cocina de pobres", y en definitiva la calidad de vida de esos grupos.
  3. Que el consumo per capita en la ciudad de Buenos Aires entre 1616 y 1852 osciló entre 206 y 294 kilos. Una cifra muy alta si recordamos que para el año 2002 el consumo estuvo en 59,2 kilos. Además, desde que se disponen de datos estadísticos nunca se superaron los 100 kilos. Es decir que hubo un consumo que casi cuadruplicó el actual.
  4. Éstos datos confirman, en forma objetiva, lo que viajeros y residentes dejaron en memorias y relatos sobre lo barata que era la carne vacuna. Hemos pasado de la impresión al dato valedero.
  5. Por lo tanto el consumo de carne vacuna no es un indicador de tipo elite, como sucede en otros países para esas fechas, como por ejemplo el que se señala para la ciudad de Boston para los siglos XVIII y XIX (*Landon 1998*), y la expectativa es que en cualquier pozo de basura de Buenos Aires de época colonial y hasta 1860, los restos de vacuno tenderían a ser dominantes, aspecto que el dato arqueológico confirma en casi todos los casos.
  6. Que la forma de comercializar en trozos grandes, por cuartos en general, dan una pauta de costo bajo, pero también de derroche y desperdicio.
  7. Que esta información testimonial apoya nuestra hipótesis respecto a la baja presencia de huellas de corte y marcas de cánidos.
  8. Que el trozamiento con hacha se practicó hasta mediados del siglo XIX. Esto tiene importancia pues el hallazgo de cortes con hacha o serrucho establece una cronología cuando examinamos restos óseos.
  9. Establecer los espacios físicos que ocuparon los mataderos, centros de comercialización de la carne y del descarte de los restos de las comidas proteicas, es otro aporte que el testimonio escrito ha realizado para nuestra interpretación del material arqueológico.
  10. Que de este trabajo surge que en el marco teórico de la cadena alimenticia, se debe considerar para cada alimento la incidencia que tenía en la estructura de costos entre todos los que integraban la "canasta familiar".
  11. También que este trabajo puede constituir un aporte a lo que se ha llamado Nueva Historia Social o Nueva Historia Cultural para la ciudad de Buenos Aires (*M. Johnson 1999:152-153*).
  12. Destacar la importancia que tiene el testimonio escrito para el nivel de interpretación del material arqueológico, lo que demuestra que el alcance de dicho testimonio no es de contrastación sino de complementación. Lo que queda en discusión es el alcance del uso de este testimonio
- En suma, en este trabajo queda demostrado la bajada arqueológica que reviste el testimonio histórico para el estudio de las Conductas de Consumo alimenticio del pasado, basado en testimonios arqueológicos.

## **Agradecimientos**

Quiero agradecer al Dr. Daniel Schávelzon y al Dr. Miguel Guerín por la lectura crítica del manuscrito y las observaciones que me hicieron. También agradecer al Dr. Miguel Roque Solanet y al Sr. Miguel Elizalde por su valiosa información sobre temas ganaderos. Finalmente a la Sra. Natacha Leguizamón por la lectura y correcciones sugeridas en la redacción y a la Arq. Margarita Fabbri del Archivo de Imágenes Digitales (IAA) por su aporte a la ilustración gráfica.

## **BIBLIOGRAFÍA**

Academia Nacional de Historia

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

Acarete Du Biscay

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

Aguirre Patricia

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

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

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

Aliata F y G. Silvestri

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

Areces Nidia

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

Arnold Greene, Samuel.

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

Arondo Aníbal

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

Barba Fernando E.

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

Beaumont J.A.B.

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

Benarós León

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

Besio Moreno Nicolás

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

Braudel Fernand

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

Burton Richard

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

Campbell Scarlet P.

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

Concorcorvo

1046 *El lazarillo de ciegos y caminantes. Desde Buenos Aires hasta Lima.* Bs.As.

Cordero Hector A.

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

Darwin Charles

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

Del Carril B. y Aguirre Saravia A.

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

Diario la Nación

01 12.03 *Sección comercial*

Falcón Ricardo

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

Falkner Thomas

1957 *Descripción de la Patagonia.* Librería Hachette. Buenos Aires.

Fitte Ernesto J.

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

García Juan A.

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

Guillispie Alejandro. /1806-1907/

1921 *Buenos Aires y el interior.* Ed. La Cultura Argentina. Bs. As.

Goñi, Rafael y Patricia F. Madrid

1998. Arqueología sin hornear: sitios arqueológicos históricos y el Fuerte de Blanca Grande. *Intersecciones.* Año II. Nº 2. Pub. de la Facultad de Ciencias Sociales de la Un. Nac. del Centro de la provincia de Buenos Aires.

Giberti Horacio C.E.

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

Gutiérrez R. y S. Berjman

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

Head F.

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

Henry, Susan.

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

Hinchliff, Woodbine T.

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

Hudson Guillermo

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

Johnson Lyman L.

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

Jhonson Matthew

1999 *An Archaeological Theory. An Introduction*. Blacwell publishers, Great Britain.

Landon, D.

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

Liceaga José V.

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

Llanes Ricardo

1968 *El Barrio de Almagro*. Cuadernos de Buenos Aires XXVI. Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires.

Lanús Alberto J.

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

Mac Cann, William.

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

Mansilla Lucio

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

Martín Luis

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

McKee, J.

1987. Delineating Ethnicity from the Garbage of Early Virginians: The Faunal Remains from the Kingsmill Plantation Slave Quarter. *American Archaeology*. 6 (1):31-39.

Milletich Vilma

2000 El Río de la Plata en la economía colonial. En: *Nueva Historia Argentina*. Tomo 2. Ed. Sud Americana

Moore, Guillermo H.

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

Moreno Carlos

1997 *Espanoles y criollos. Largas historias de amores y desamores*. Las cosas de la ciudad 2. ICOMOS. Comité Argentino. Bs.As.

Parras P.

1943 *Diario y derrotero de sus viajes 1749-1753*. Ed. Argentinas Solar.

Pillado José Antonio,

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

Prignano, Ángel O.

1998. *Crónica de la basura porteña*. Junta de Estudios Históricos de San José de Flores

Ramos Mariano

2000. Algo más que la arqueología de sitios históricos. Una opinión. En: *Anuario de la Universidad Internacional SEK* Número 5. Páginas 61 a 75. Santiago de Chile.

Rouse Irving

1973 *Introducción a la Prehistoria*, Ediciones Bellatierra SA. Barcelona.

Salas Alberto

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

Schavelzon Daniel

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

Schidtmeyer Peter /1820/

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

Schiffman, L. y L. Kanuk.

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

Scobie James

1986 *Buenos Aires, del centro a los barrios. 1870-1919*. Ed. Solar. Buenos Aires.

Silveira Mario

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

Skogman C.

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

Taullard A.

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

Trelles, Manuel Ricardo

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

---

<sup>1</sup> "...la conducta que los consumidores hacen visible en un examen cuidadoso de obtención, uso, precios, disponibilidad de productos, servicios y todo lo referente que puedan satisfacer sus necesidades..." (Schiffman y Kanuk 1987:6)

<sup>2</sup> Este material se encuentra en el Centro de Arqueología Urbana para consulta pública

<sup>2</sup> Para introducirnos en el tema de marco teórico creo necesario hacer algunas algunas breves consideraciones sobre marco teórico en Arqueología Histórica. A nivel de interpretación, el testimonio rescatado en sitios arqueológicos de tiempos históricos, puede analizarse como un objeto cuyo valor cognitivo es el del mismo objeto y del contexto que lo contiene. Es el análisis o visión adecuada para un sitio prehistórico, por ello se lo ha llamado "arqueología pura" (Johnson 1999) o "arqueología sin hornear" (Goñi y Madrid 1998)

Para otros, y me incluyo en ellos, la interpretación debe ser visualizada en conjunto con el testimonio histórico que hay sobre los objetos que rescatamos e investigamos en tiempos históricos. Es la que ha sido considerada con desdén como arqueología cocida (Goñi y Madrid 1998). Pero lo cierto es que estos testimonios tiene una "carga cognitiva adicional", serían los tipos

“cognoscitivos” (*Rousse 1973:51*), en contraposición a los derivados del testimonio arqueológico prehispánico. Por ello los primeros, son una realidad funcional y conocida de quienes los fabricaron y usaron, con nombres propios que los identifican; así cuando hablamos de una mayólica tipo “regflejo dorada” sabemos de que época es, donde se fabricó y quienes la usaron. Los otros están en nuestras mentes como un producto idealizado y subjetivo, con nombres que se les ha dado en el presente y que en definitiva pueden o no coincidir con la funcionalidad adjudicada en el pasado.

<sup>4</sup> Estaba en la intersección de las actuales avenidas Caseros y avenida Amancio Alcorta, actual Plaza España, antes de Los Inválidos. (*Martín 1971:11*).

<sup>5</sup> Estaba en la avenida Caseros entre las calles Monteagudo y Almafuerde ocupando poco más de 12 manzanas. (*op.cit. 1971:12*).

<sup>6</sup> “El Matadero” de Echeverría.

(1) Traducción del inglés del autor.

<sup>8</sup> De Hernández el consumo de 20.000 vacunos mensuales para 1882 (*1953:214*) y una población estimada de 500.000 habitantes.