

DE PROVISIONES Y CONSUMOS URBANOS: LA COMIDA EN LA BOCA

Karina Vanesa Chichkoyan*

RESUMEN

Abordamos el tema de la alimentación entre los pobladores de la ciudad de Buenos Aires a través del análisis de la estructura de consumo de dos espacios portuarios con distinta funcionalidad: una fonda/almacén (Barraca Peña) y un astillero (Fundación Andreani), ubicados en el barrio de La Boca, dentro del período temporal ca. 1820-1870. Comparamos especies consumidas y representación esquelética de los huesos recolectados de ambos sitios.

Para este momento el mercado de abasto es descrito en una forma simple. Sin embargo esto no sucede en lugares de gran cantidad de público como los aquí analizados, ya que no tienen formas de aprovisionamiento comunes. Para esto utilizamos el concepto de unidad de adquisición, debido a que se ajusta a lo que compra el consumidor en el mercado urbano. De esta manera nos separamos del uso de la unidad de trozamiento que, a pesar de que fue definida para contextos de sociedades de cazadores-recolectores, fue también usada en contextos urbanos.

Palabras Clave: Alimentación - Arqueología urbana - Unidad de adquisición - Buenos Aires Siglo XIX - Comercio de carne

ABSTRACT

We address the issue of protein consumption in Buenos Aires's city, through the archaeological analysis of the consumer structure of two places from La Boca port district with different functions: Barraca Peña -storehouse- and Fundación Andreani -shipyard- between 1820 and 1870. We compare consumed species and skeletal representation of bones recovered in both archaeological digs.

Although descriptions of the main market and of commercialization chains during the XIX are simple, they do not apply to the sites under study, given that they did not have similar supplying systems. To prove this statement we use the concept of unit of acquisition in order to reflect what consumers buy in urban contexts. In this way we separate from the concept of butchering unit that, although specific to hunt-gathering contexts, was also applied to the city.

Key Words: Feeding - Urban Archaeology - Units of Acquisition - XIX Century Buenos Aires - Meat Trade

* Fundación de Historia Natural "Félix de Azara", CEBBAD, Universidad Maimónides - karinavch@gmail.com

Chichkoyan, Karina Vanesa. 2008. De provisiones y consumos urbanos: la comida en La Boca. *La Zaranda de Ideas. Revista de Jóvenes Investigadores en Arqueología* 4: 91-108. Buenos Aires.

INTRODUCCIÓN

En la Argentina la carne tiene un significado especial. El campo se nutrió de personajes como el gaucho, de conflictos como las campañas al desierto y de riquezas como el patrimonio vacuno. La explotación de este último dio lugar a toda una industria que caló en el imaginario colectivo de sucesivas generaciones de argentinos. Ya desde antes del siglo XIX la carne fue el principal sustento de la población del Virreinato a partir de la organización de las vaquerías y corambres, para la explotación del cuero, sebo, astas, crines y otros productos derivados (Giberti 1961; Barsky y Djenderedjian 2003). De esta manera, como la importancia del animal radicaba en estas utilidades, la carne, elemento secundario de la matanza y faena, era barata y abundante (Giberti 1961; Silveira 2006).

Los trabajos zoológico-arqueológicos efectuados en la ciudad de Buenos Aires confirman esta visión. Silveira (1995, 1999, 2003, 2006) analizó los restos óseos recuperados en contextos arqueológicos de los siglos XVIII y XIX que dan cuenta de la importancia de este alimento. A partir de su estudio determinó un comportamiento alimenticio basado en la carne vacuna (Silveira 1999). Sin embargo, también se registró la presencia de otras especies. Se encontró evidencia de un alto consumo de carne vacuna seguida por la carne ovina y, en menor cantidad, de pescado, aves de caza y de corral. Esto se refleja en la alta variabilidad de especies identificadas: el predominio de *Bos taurus* (vacuno), pero también de *Ovis aries* (ovino), *Sus scrofa* (cerdo), *Dasyus hybridus* (mulita), *Gallus gallus* (gallina), *Anser domesticus* (ganso doméstico), *Nothura maculosa* (perdiz chica), *Rynchotus rufescens* (perdiz colorada) *Eudromia elegans* (martineta) y otros (Schávelzon 1999; Silveira 1999).

Sin embargo la carne no sólo implica su mero consumo, sino la industria que la sustenta. De esta manera mataderos y saladeros fueron los grandes emporios en la ciudad para el siglo XIX. Éstos eran el principal canal a través del cual se

realizaban las exportaciones y con ello la entrada más importante de divisas al país. El saladero se encargaba de realizar el proceso de conservado de la carne con el uso de sal obteniendo el tasajo, producto que era exportado a Brasil y a Cuba para la alimentación de los esclavos (Barsky y Gelman 2001). Esta fue una industria fundamental hasta 1890, donde gracias a cambios políticos (abolición de la esclavitud), económicos (altos aranceles brasileros sobre las carnes argentinas) y tecnológicos (sistemas de conservación por frío) entró en decadencia (Giberti 1961; Rock 1989). Así, la gran demanda de derivados ganaderos explica la abundancia de la carne y su consecuente bajo costo. Esto llevó a su alta preferencia por gran parte de la población nacional y extranjera.

Según algunos autores, el proceso de abasto de la carne para la ciudad era relativamente sencillo (Montoya 1956; Giberti 1961; Silveira 2006) donde los protagonistas principales de la cadena eran:

1) El estanciero que criaba su hacienda en el campo hasta que llegaba a un determinado peso.

2) Éste se la vendía en pie al saladero o matadero que se encargaba de faenar el animal, trataba la carne para su conservación, comercializaba el cuero y la grasa.

3) Cuando la estancia se encontraba lejos de la ciudad se agregaba un eslabón más: el campo de invernada. Éstos eran campos de cría ubicados al sur de la ciudad, cerca de los saladeros donde los animales recuperaban el peso requerido para la faena. En el caso de necesitar estos servicios, el invernador compraba la hacienda al estanciero para luego vendérsela al saladero.

4) Por último, estaban los vendedores ambulantes o los mercados al aire libre, donde se vendían grandes trozos de los animales sacrificados.

Esta cadena da cuenta de una comercialización poco compleja donde se destaca una escasa especialización en el faenado de los animales y donde la venta de carne al público era directa.

Sin embargo, en los contextos urbanos hay una gran variedad de necesidades de los consumidores que pueden ser tanto una familia de unos pocos miembros, organizaciones de distintos tipos (religiosas, deportivas, sociales, de beneficencia, entre otras) como también comercios para el público en general o ámbitos laborales. Para responder a estas distintas situaciones, el mercado adecuaba una gran variedad de tipos de cortes y de canales de comercialización, por lo que la cadena de provisión debe ser más compleja y especializada que lo descrito previamente. El concepto de unidad de adquisición (Huelsbeck 1991) nos permite entender la diversidad de opciones que se dan en contextos urbanos ya que es una medida que refleja lo que compran los distintos consumidores. Esta compra está influida por las necesidades, la disponibilidad monetaria y los gustos sociales del que realiza la transacción, por lo que este tipo de unidad considera los distintos contextos donde se dan los diversos tipos de compras. La unidad de adquisición es un concepto flexible que se adapta a la multiplicidad de formas de compra que existen en el mercado urbano y por lo tanto refleja la pluralidad de alternativas que hay en el mismo.

Para entender la complejidad del mercado de abasto de productos cárnicos es necesario enfocar el problema a través de lo que se compra, en este caso, lo que se adquiere en una fonda y en un astillero¹. Nuestra hipótesis de trabajo es que en cada uno hubo una compra diferente, o sea una distinta unidad de adquisición. Esto responde a las diferentes funciones que tuvo cada lugar; por lo cual hubo una compra más especializada en la fonda y otra más general en el astillero.

EL BARRIO Y LOS SITIOS

La Boca fue desde un principio el puerto natural de la ciudad de Buenos Aires hasta 1889, cuando se inauguró Puerto Madero (Scobie 1977; Echeverry 1998; Silvestri 2003). A pesar de la existencia de otros fondeaderos como el

muelle de pasajeros (próximo a Retiro) y de la Aduana Taylor (en la actual Plaza Colón), este barrio concentró una alta actividad comercial y portuaria (Bucich 1971) que atrajo numerosas corrientes inmigratorias (italianos, vascos, españoles, británicos, franceses, alemanes, catalanes, portugueses y africanos entre muchos otros) que desde comienzos del siglo XIX se instalaron en sus orillas (Bucich 1971; Guevara 1988; Devoto 1989). Esta fue una migración “en cadena”, o sea que a medida que los integrantes de una comunidad se estabilizaban en el lugar de destino, tendían a incorporar a más miembros de ese grupo; por lo que se solían reproducir las mismas estructuras sociales que tenían en el país de origen. Es por eso también que fue mucho más homogénea y de mayor cohesión social interna que la inmigración masiva de fines del siglo XIX y principios del XX (Devoto 1989). Dado el crecimiento del barrio en 1870, éste adquiere autonomía propia con la creación del Juzgado de Paz, siendo antes parte del Juzgado de Barracas al Norte (Devoto 1989; Echeverry 1998). Es también en esta época que La Boca comenzó a estar conectada con el resto de la ciudad mediante el tren y el tranvía (Cutolo 1998).

En el puerto predominó el comercio fluvial y marítimo donde se comercializaban distintos productos: frutas, materiales para la construcción, harinas y productos europeos (Devoto 1989; Silvestri 2003). Para el almacenaje de la mercadería se construyeron barracas, que se diseminaron sobre la actual avenida Don Pedro de Mendoza, a lo largo de orilla norte del Riachuelo, desde principios del siglo XIX (Bucich 1971). Para 1869 había “...9 astilleros, 4 almacenes navales, 4 barracas y 4 agencias marítimas. Además de 35 almacenes comestibles, 60 bodegones, 4 confiterías, 31 carnicerías, 5 corralones de madera, 10 fondas, 7 panaderías y 40 pulperías y boliches” (Echeverry 1998:25).

Los sitios aquí analizados fueron parte de este contexto portuario. Ambos se encuentran cercanos entre sí, ya que se ubican en la actual Avenida Don Pedro de Mendoza (Figura 1).

Mientras que Barraca Peña está casi en el límite de lo que hoy es Barracas, Fundación Andreani se ubica en la denominada Vuelta de Rocha, uno de los puntos turísticos más importantes de la ciudad en el presente.

Barraca Peña (BP)

Se encuentra ubicada en la Avenida Don Pedro de Mendoza al 3.000. Actualmente funciona allí la Unidad Ejecutora de Obras y Proyectos para la Promoción Turística del Barrio de La Boca y la empresa constructora Hormaco S.A. Esta última comenzó en el año 2001 una excavación con pala mecánica para construir un taller mecánico, que luego fue ampliada por el Grupo Arqueológico Riachuelo, a cargo del Dr. Marcelo Weissel.

La Barraca Peña es una de las más antiguas del Riachuelo, perteneciendo a la familia Peña desde fines del siglo XVIII. Hasta 1899 el lugar funcionó como barraca, por lo que se caracterizó en todo momento por una alta actividad mercantil, principalmente para depósito y tráfico de productos (e.g. cueros, lanas y maderas) (Weissel 2001a). La fonda estaba ubicada en el borde noroccidental de la barraca (Sector 3 de la Figura 2) y funcionó junto con ella. Tuvo diversas formas comerciales y denominaciones a través del tiempo (pulpería, fonda, "Almacén El Triunfo", "La Fortuna") pero nunca dejó de estar asociada al despacho de comidas y bebidas (Weissel et al. 2006).

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



Figura 1. Ubicación de los sitios: A) Barraca Peña, B) Fundación Andreani (Fuente Anuario Estadístico 2005).

El solar posee una superficie de 18.000 m² donde además de la excavación realizada por la empresa (Sector 1 en Figura 2), se relevaron 9 localizaciones más entre pozos de sondeos y excavaciones arqueológicas, abarcando una superficie de 250 m² en total (Weissel et al. 2006). De todo el material óseo recuperado del sitio se trabajó con la muestra procedente del Sector 3, denominado BPI. El material de allí proviene del descarte de la fonda (Weissel et al. 2006) ya que en esta época era característico tirar los desechos en los fondos de las viviendas (Guillermo 2004).

Fundación Andreani (FA)

Se ubica en la Avenida Don Pedro de Mendoza 1.987 y 1.993 (Figura 3). Allí los responsables del lugar excavaron dos pozos detectándose en aquella oportunidad material de tipo arqueológico. El grupo a cargo del Dr. Marcelo Weissel trabajó con los montículos de sedimentos ya extraídos, separando muestras para su estudio de laboratorio.

En un principio este lugar perteneció al repartimiento de tierras que efectuó Juan de

Garay. Hasta el 1800 tuvo diversos propietarios y es recién en esta fecha que fue adquirido por la familia Ballester hasta 1860 y luego por el señor Bartolo Pippo, quedando en sus manos y la de sus descendientes hasta 1923. Mientras que fue ocupado por estas dos familias, en el predio se desarrollaron actividades relacionadas a la construcción de barcos. En 1923 fue vendido a los miembros de la familia Piccardo quienes en 1949 lo traspasaron a Ramón Ferro, Manuel y Amador Gontand. Por último en el 2002 pasó a ser parte de la Fundación Andreani (Weissel 2001b).

A partir del análisis de los vidrios de botellas, frascos, vasos y otros materiales, se estimó un período de ocupación de 1846 para el Pozo 1 y de 1853 para el Pozo 2. El Pozo 1 se denominó FAPI, ubicado en Avenida Don Pedro de Mendoza 1987 a 15 m de la línea municipal hacia el nordeste (Figura 3). El Pozo 2 (FAP2) se encuentra en el terreno contiguo (Av. Don Pedro de Mendoza 1993), a 3 m de la línea municipal sobre el sector sur. Se trabajó con el material de FAPI porque el del pozo 2 proviene de un relleno producto del depósito que realizó

el ingeniero Huergo en toda la zona de la ribera norte homónima (Weissel 2007). En FAPI se recuperó, además de los restos óseos que se analizan en este trabajo, lozas (*Creamware*, *Pearlware* y *Whiteware*), caolín, carbón mineral, cerámica indígena, gres, cuero, metales, material de construcción, líticos y maderas.

LA UNIDAD DE ADQUISICIÓN EN LA BOCA

El consumo, como cualquier otra práctica, refleja condiciones económicas y sociales (Aguirre 1999). El acto de consumir puede ser definido como una decisión compleja que permite acceder a ciertos bienes, en este caso el alimento, para lograr un beneficio, satisfacer una necesidad básica (Henry 1991). Es una decisión compleja porque en este acto se deben balancear cuestiones económicas, sociales y personales entre otras. Pero dentro de la economía de mercado del sistema capitalista,

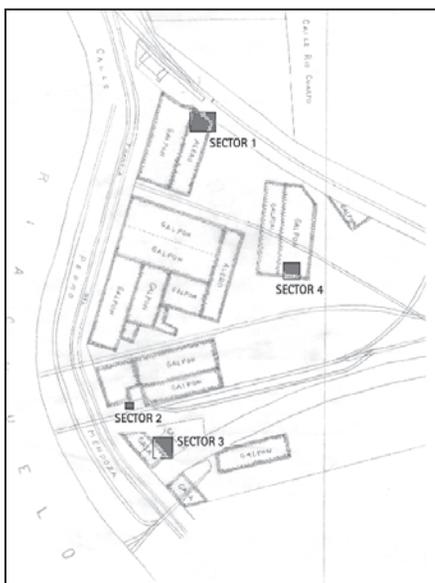


Figura 2. Barraca Peña (BP) con los distintos sectores excavados (Extraído de Weissel et al. 2006).

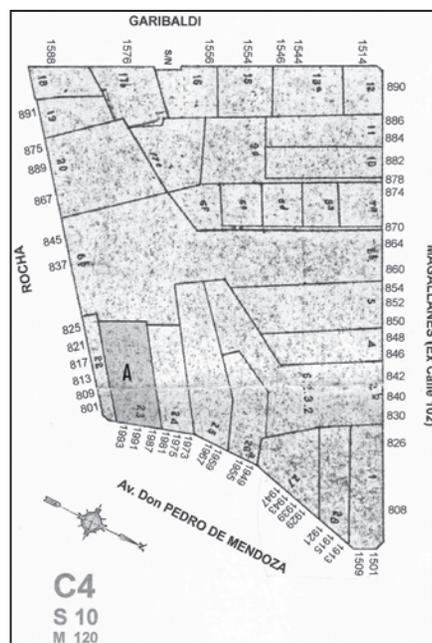


Figura 3. Ubicación de Fundación Andreani (FA) (parcela con letra A) (Imagen inédita brindada por el Dr. Weissel).

donde uno ya no se apropia en forma directa de su alimento, la moneda es de importancia fundamental, ya que influye en las prácticas de consumo de los individuos y por ende afecta indirectamente el registro arqueológico (Huelsbeck 1991; Landon 1996).

Lo económico es, entonces, el primer factor que interviene en la decisión del comprador, resultando en que los alimentos preferidos sean generalmente aquellos más eficientes en función de la relación costo-beneficio (Harris 1991; Landon 1996). El costo en este caso es el precio de venta al público de los distintos productos alimenticios. Como la compra en contextos urbanos puede realizarse por porciones tan simples como la de una comida individual, es importante determinar la unidad de adquisición, ya que refleja la forma real de consumo para este mercado (Huelsbeck 1991). En cambio, la unidad de trozamiento, medida generalmente usada por los analistas de la arqueofauna urbana, puede producir sesgos en la cantidad total del consumo: “The most noticeable difference between the two methods of quantifying meat is the dramatic difference in the total amount of meat represented. Butchering units (wholesale cuts) are much larger than units of acquisition (retail cuts) and consequently, more meat is represented” (Huelsbeck 1991:69). La unidad de trozamiento permite entender el consumo en contextos cazadores-recolectores donde se tienden a introducir grandes partes del animal. En consecuencia, muchas veces, en el registro arqueológico aparecerán representadas partes de alto rendimiento junto con las de bajo rendimiento, como es el caso de los apendiculares superiores e inferiores (e.g. fémur y tibia con metapodios y falanges) (Binford 1981). En cambio la unidad de adquisición deriva de una mediatización diferente que se hace del animal. Previo a la introducción en el sitio de consumo, existe una cadena de producción que prepara las distintas unidades de compra para los múltiples tipos de compradores que hay en contextos urbanos. La tercerización del procesamiento de la presa, que hace

que una familia ya no obtenga directamente el alimento, permite ofrecer en el mercado distintas opciones de compra de acuerdo a las necesidades del lugar. Además existen otras industrias que aprovechan los subproductos, por ejemplo, en el siglo XIX de los miembros inferiores se extraía el aceite para la iluminación (Barsky y Djenderedjian 2003). En un contexto urbano, el registro arqueológico reflejará en forma más precisa lo consumido en el lugar y será menor la posibilidad de que partes de alto y bajo rendimiento aparezcan juntas ya que previamente hubo una selección de los trozos más adecuada para ser vendidos al público.

La unidad de adquisición esta compuesta por el valor monetario que tenga la pieza y por el tipo de corte. El valor monetario se deduce de la ubicación de la carne en el cuerpo del animal, relacionado a la calidad nutritiva, la cantidad de carne e inserciones tendinosas que posea lo que se denomina carne de primera, segunda y tercera categoría (Figura 4) (Arán y Echevarría ca. 1970s). El tipo de corte está relacionado con el trozado del animal, lo que le da su rendimiento. Este trozado se realiza a partir de las articulaciones y del tejido conjuntivo que separa los distintos músculos de la res. A pesar de innovaciones tecnológicas como los frigoríficos y de herramientas como la sierra eléctrica, por la información brindada en la Federación Gremial del Personal de la Industria de Carne y sus Derivados (com.pers.2007), los cortes realizados en la actualidad son similares a los que se realizaban en el siglo XIX, ya que esto está relacionado con la anatomía y esqueleto de los animales, más que con una práctica cultural (Binford 1981; Lanata, com.pers. 2007).

Por lo tanto para conocer los distintos tamaños de las piezas que circulaban en el mercado en el siglo XIX nos basamos en la información que brinda la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Republica Argentina (ca. 2000s) que toma esta información del Nomenclador Oficial de la Ex Junta Nacional de Carnes. Podemos

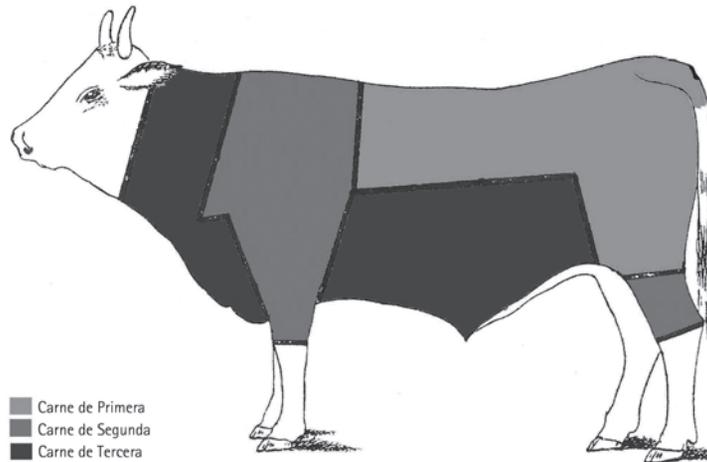


Figura 4. Localización de la carne de primera, segunda y tercera (Modificado de Arán y Echevarría ca. 1970s).

diferenciar dos tipos de cortes: los específicos y los no específicos. Los primeros involucran cortes puntuales y/o especializados del animal. Generalmente no poseen base ósea y se ubican en los miembros apendiculares (e.g. bola de lomo, entraña, nalga, para el miembro posterior y el brazuelo, paleta, espinazo, para el miembro anterior). Sin embargo, algunos cortes específicos sí tienen una base ósea, son los que se extraen de la zona de las costillas y el esternón junto con las vértebras (asado, falda, bifés ancho y con lomo) o de los apendiculares distales, tanto en la zona de la tibia como del radiocúbito (corte denominado osobuco).

En cambio los cortes no específicos abarcan una región determinada del animal que incluyen varios músculos y partes óseas, por eso no son puntuales y/o especializados como en el anterior caso. Estos abarcan sectores de los miembros apendiculares y sólo algunos refieren a la parte axial. De los que se extraen de este último sector podemos nombrar el asado con vacío, que incluye toda la parte axial del costillar más la zona abdominal del animal, o el bife angosto junto con el ancho, que abarca toda la zona de las vértebras torácicas hasta las lumbares. En cuanto a los cortes de los miembros apendiculares, para nombrar sólo algunos en el miembro apendicular posterior

se encuentra la pierna mocha que se extiende entre la región sacrocoxal, femoral y tarsotibial. La pistola 3 costillas o pistola 5 costillas (ya que este corte puede incluir hasta la tercera o hasta la quinta costilla) se extiende por la zona lumbar, sacrocoxal, femoral y tarsotibial. La rueda sin garrón incluye la zona del isquión de la pelvis y el fémur sin la tibia. La rueda es similar al anterior pero sí incluye la tibia. Para el miembro anterior tenemos el cuarto delantero a 10 costillas que se extiende desde la zona del húmero hasta la parte escapular, e incluso algunas vértebras torácicas y las diez primeras costillas.

Por lo tanto, los restos óseos en el contexto urbano reflejarán los distintos tipos de compras y por ende la unidad de adquisición preferida por el comprador en base a sus necesidades particulares. Para comprender cuales son las necesidades de los compradores, nosotros analizamos dos contextos distintos, pero con una alta presencia en La Boca: la fonda y el astillero.

¿Cómo compra una fonda y un astillero?

Lo que une ambos lugares es que estaban en íntima relación con la funcionalidad primaria y original que se desarrolló en este barrio

como puerto comercial: “En estas dos palabras pueden descubrirse el embrión más remoto del constructivismo boquense. Pulperías y astilleros se complementan en realidad” (Bucich 1971: 51).

Las fondas y cantinas junto con las pulperías o almacenes formaban parte del ramo de despacho de comestibles y bebidas (Gayol 1993). Fueron establecimientos abundantes en La Boca y se distribuían entre la calle Don Pedro de Mendoza y Necochea o *cammin vegio* (Bucich 1961): “Necochea fue siempre calle de grandes atracciones (...) La marinería de todos los puertos del mundo se volcaba en ella y en la explanada de Pedro de Mendoza, la ribera, centro de intensa actividad” (Bucich, 1962: 117). Éstos eran espacios de distracción de las tareas laborales y cotidianas donde las relaciones sociales se caracterizaban por ser espontáneas (Gayol 1993).

Los astilleros eran lugares directamente relacionados al trabajo de las embarcaciones: preparación, armado y reparación (Bucich 1971; Devoto 1989; Echeverry 1998). Éstos se extendieron hacia ambas márgenes de la actual Vuelta de Rocha. En general sus propietarios eran de origen italiano, como lo demuestra los apellidos de los más antiguos: Tatto, Cichero, Baglietto, Lambruschini, Scala, Badaracco y Fava (Bucich 1971; Echeverry 1998). Se trataba de amplios talleres navales que se dedicaban a los veleros de madera. La introducción de los grandes buques de hierro después de 1870 implicó su declinación, la incorporación de los talleres metalúrgicos y el cambio hacia otros rubros (Silvestri 2003). Investigaciones actuales sobre los astilleros del siglo XIX dan cuenta de que, dentro de este espacio de trabajo y durante su jornada laboral, el personal tomaba un momento de descanso para el almuerzo (Alberttoti ca. 2008).

En relación con la alimentación en cada uno de estos locales, en las fondas participaría un grupo más diverso y fluctuante de personas a lo largo del tiempo. No sólo habría un recambio

de personas día a día, sino que aún los que iban siempre podían cambiar lo que consumían. Por ello, la fonda debe haber contado con un menú variado para satisfacer los gustos de la clientela, pero al mismo tiempo se habría hecho una estimación del consumo diario. Para esta época que todavía no existían medios de conservación adecuados, se debía prever en forma precisa la cantidad de insumos necesarios para evitar posibles pérdidas. A diferencia de las fondas, en el astillero el consumo se encontraría más estandarizado. Los lugares laborales ofrecerían una oferta alimentaria que era única para todos los comensales. Consecuentemente la gente no tenía opción de elegir, simplemente se “comía lo que había”. De esta manera se podía calcular la cantidad de insumos necesarios para realizar los almuerzos. En este caso son pocas las veces en las que pudieron haber pérdidas o faltado comida, ya que era esperable un número relativamente constante de personas.

Es así que cada uno de los dos contextos descriptos poseería distintos tipos de público y características propias que comprenderían una estructura diferencial de consumo. Esto se reflejaría en una distinta unidad de adquisición ajustada a cada caso. En la fonda habría habido una compra especializada por cortes específicos de animales grandes, en especial cortes de segunda y tercera, que son los más baratos y permiten ajustar los costos de la compra. Así se complementaría el gasto con otros insumos necesarios en este tipo de locales; por ejemplo, otros tipos de carnes (e.g animales medianos y aves). En cambio, en el astillero se haría una compra más general: la dieta se habría basado en animales de porte grande, cuya adquisición se haría por cortes menos específicos, lo que permitiría cubrir las necesidades alimentarias de todos los trabajadores. Aquí se habrían elegido carnes de primera categoría, que a pesar de ser más cara, tiene un mayor rendimiento, lo que abarata el gasto que se hace en un ámbito laboral. De esta manera se mantenía un menú constante y generalmente con los mismos componentes alimenticios.

Es necesario profundizar en los distintos aspectos que inciden en la compra dentro del mercado en ese momento de transición, como lo fue el siglo XIX, para evaluar la complejidad del mercado ganadero. Se deben analizar los contextos particulares de cada lugar, teniendo en cuenta el poder adquisitivo, fin del lugar y cantidad de gente, entre otras cuestiones para poder hacer una caracterización de las distintas unidades de adquisición existentes en contextos urbanos. Así la cadena directa de estancia - campo de invernada - saladero o matadero - vendedores ambulantes/mercados al aire libre (Montoya 1956; Giberti 1961; Silveira 2006) sería más especializada. El faenado ya no sería tan simple y directo, sino que en muchos casos sería distinto para cada rubro: unidades de adquisición específicas de carne de segunda o tercera en la fonda y unidades de adquisición no específicas de carne de primera en el astillero. Esto se reflejará en distintos patrones arqueológicos para cada caso. Consecuentemente distintas estrategias de compra serían necesarias, máxime si todavía no existían los medios de conservación adecuados. Entenderlo nos permitirá definir de una manera más precisa cómo era el mercado alimenticio en un contexto urbano-portuario.

Metodología

Para comprobar la existencia de las dos unidades de adquisición propuestas realizamos la identificación del material para establecer el tipo de especies consumidas. Se determinaron tres taxones: ave, pez y mamífero. Éste último se subdividió en dos categorías cuando se pudo distinguir el tamaño pero no la especie: animales de porte grande en general y animales de porte mediano en general. También se diferenciaron las aves en general y peces en general, donde se contabilizaron restos pertenecientes a estos taxones pero sin haber podido definir la especie. Seguimos a Mengoni Goñalons (1988) para realizar la identificación de los elementos (término que tomamos como define este autor en el mismo trabajo) en el esqueleto: cabeza, segmento axial (vértebras y las costillas),

miembros posteriores y anteriores (fémur, tibia, metatarso, calcáneos, tarsiano, falanges, húmero, radio, cúbito, metacarpo, carpiano y falanges), cinturas escapular y pélvica. Los huesos largos en general refieren a partes apendiculares que no pudieron identificarse como pertenecientes a ninguno de los dos miembros. Los indeterminados son restos óseos que por su tamaño y forma no se pudo distinguir a qué parte del esqueleto pertenecen. Para determinar la edad de los huesos tuvimos en cuenta el estado de fusión.

Realizamos la cuantificación zooarqueológica de los restos pertenecientes a *Bos taurus* adulto (NISP, MNI, MNE, MAU y MAU estandarizado) para entender la composición interna de los conjuntos óseos (Grayson 1979, 1984; Binford 1981; Klein y Cruz-Urbe 1984; Mengoni Goñalons 1988). Para calcular el MNE se optó por que cada uno de los elementos represente una unidad anatómica. Por último se obtuvo el MAU y su derivado el MAU estandarizado para determinar la abundancia de partes esqueletarias y la configuración interna del conjunto óseo en cada uno de los sitios (Binford 1978, 1981; Mengoni Goñalons 1988).

RESULTADOS

La identificación de las especies en ambos sitios arrojó los resultados mostrados en la Tabla I.

En la fonda (BPI), de los 131 huesos pertenecientes a animales de porte grande sólo se pudo hacer una identificación exacta de 20 elementos (19 de *Bos taurus* y 1 de *Equus caballus*). De los 111 huesos restantes el 70 % son costillas y el 30 % se distribuye principalmente entre huesos largos y vértebras. A diferencia del escaso material que se recuperó de la fonda, en el astillero (FAP1) se contabilizaron 387 huesos pertenecientes a animales de porte grande, una cantidad casi 3 veces mayor que en BPI. Podemos observar en la Tabla I que

46 elementos se identificaron como *Bos taurus*, lo que arrojó un MNI de 4 (2 autopodios y 1 escápula pertenecen a vacunos juveniles). De los restantes 341 elementos de porte grande hay un 41 % que corresponde a costillas, un 18 % a vértebras y un 16 % a huesos largos. Hay una menor cantidad de mandíbulas, escápulas y huesos planos que suman el 10 % y también hay un 15 % de indeterminados.

Se calculó el MNE, MAU y MAU estandarizado para *Bos taurus*, cuyos resultados se reflejan en la Tabla 2.

En BPI hay una buena representación del esqueleto axial, pero el esqueleto apendicular tiene mayores porcentajes de MAU estandarizado. De esta manera las vértebras tienen menor representación a pesar de que en el caso de las torácicas haya 5 elementos. Sin embargo su importancia es mayor aquí que en el astillero donde hay un MNE muy similar (4 elementos) que sin embargo representa el 12 % del MAU estandarizado contra el 25,33 % de la fonda. Por otro lado, es el húmero distal y el fémur proximal junto con las cinturas, las piezas que poseen el mayor MAU estandarizado. La mayor cantidad de elementos esqueléticos del miembro anterior (focalizada en la articulación del húmero y la ulna) puede significar una mayor importancia. En cambio, sólo hay dos fragmentos de fémur proximal como únicos representante del miembro posterior.

En FAPI el esqueleto axial está solamente representado por la mandíbula (que es la que mayor MNE estandarizado tiene entre los elementos axiales) y las vértebras. Al igual que en BPI las torácicas son las que mayor MNE poseen. Es en el esqueleto apendicular donde la proporción del material reconocido cobra importancia. El húmero proximal y el fémur distal son los que tienen una mayor representación de frecuencia. Sin embargo, a pesar de que el húmero proximal marca el MAU 100 % de la muestra, es muy importante también la participación del miembro posterior, ya que a

pesar de tener porcentajes de MAU menores, hay presencia de fragmentos correspondientes a todo el fémur y toda la tibia.

Los NISP estandarizados de las especies identificadas reflejan una distinta representación de los mismos en cada uno de los sitios (Figuras 5 y 6). A pesar de la mayor presencia de *Bos taurus* en ambos sitios, en la fonda de la barraca también hay un importante aporte de ovinos y de aves. Además aquí se identificó mayor cantidad de material perteneciente a animales de porte mediano y de aves en general (ver Tabla 1). En el astillero se registró una absoluta predominancia de vacunos y una menor participación de otros tipos de taxones como *Ovis aries* y *Gallus gallus*. Esta menor representación de animales de porte mediano y de aves también la podemos observar en la Tabla 1.

En esta misma Tabla vemos la distribución de los elementos esqueléticos de los animales de porte mediano. A pesar de que haya un NISP similar para ambos sitios (25 en BPI y 22 en FAPI), en la fonda hay una mayor concentración de huesos pertenecientes al esqueleto apendicular (14 huesos largos) y en segundo lugar del esqueleto axial. En cambio, en el astillero los huesos identificados se distribuyen en forma más pareja entre el esqueleto axial y apendicular. En cuanto a las aves, en general se ve una mayor diferenciación numérica a favor de BPI. Por último, notamos una participación mucho menor de especies que no tienen una alta presencia osteológica. Es el caso del *Equus caballus* de BPI y de *Sus scrofa* de FAPI, así como también de los peces, tanto los identificados como los peces en general.

DISCUSIÓN

La compra de cortes específicos (que generalmente carecen de hueso) en la fonda daría como resultado una baja tasa de depositación ósea. La necesidad de abaratar los costos implicaría la selección de los cortes

Hueso	BP1			FAP1		
	<i>Bos taurus</i>	<i>Ovis aries</i>	<i>Gallus gallus</i>	<i>Bos taurus</i>	<i>Ovis aries</i>	<i>Gallus gallus</i>
cráneo	1	-	-	-	-	-
mandíbula	-	-	-	1	1	-
vértebra	-	-	1	-	-	-
vértebra cervical	-	1	-	-	-	-
vértebra torácica	5	-	-	4	1	-
vértebra lumbar	1	1	-	-	1	-
vértebra coccígea	2	-	-	1	-	-
escápula	2	-	-	7	-	-
húmero	3	1	2	8	-	-
radio	-	-	-	1	1	-
ulna	1	-	-	2	-	1
carpiano	-	-	-	2	-	-
pelvis	2	2	-	4	1	-
fémur	2	2	1	8	-	1
tibia	-	3	2	5	-	1
autopodio	-	-	-	2	-	-
calcáneo	-	1	-	-	-	-
astrágalo	-	1	-	-	-	-
metatarso	-	1	-	-	-	-
metacarpo	-	-	-	-	-	1
metapodio	-	2	-	-	-	-
falange	-	1	-	1	-	-
NISP	19	16	6	46	5	4
MNI	2	3	2	4	1	2
NISP						
<i>Equus caballus</i>		1			-	
<i>Sus scrofa</i>		-			1	
<i>Hoplias malabaricus</i>		1			-	
<i>Pterodoras granulosus</i>		-			2	
NISP						
Animales porte grande en general						
mandíbula		-			6	
costilla		77			139	
hueso largo		15			55	
hueso plano		2			15	
escápula		-			12	
vértebra		15			63	
indeterminado		2			51	
Total		111			341	
Animales de porte mediano en general						
costilla		7			8	
hueso largo		14			8	
hueso plano		4			-	
esternón		-			2	
vértebra lumbar		-			1	
vértebra torácica		-			2	
indeterminado		-			1	
Total		25			22	
Aves en general						
hueso largo		7			2	
ulna		1			-	
Total		8			2	
Peces en general						
vértebra		2			4	
escama		4			1	
indeterminado		2			-	
Total		8			5	

Tabla 1. Identificación del material.

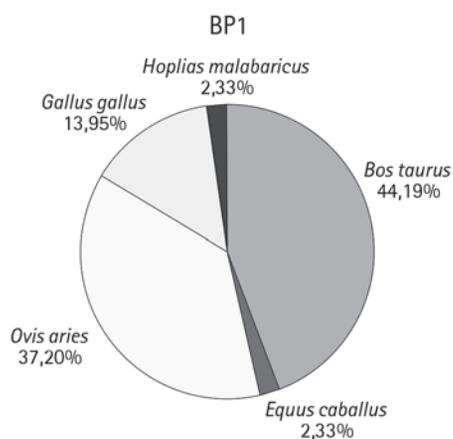


Figura 5. Porcentajes de NISP estandarizado de BP1 (N: 43).

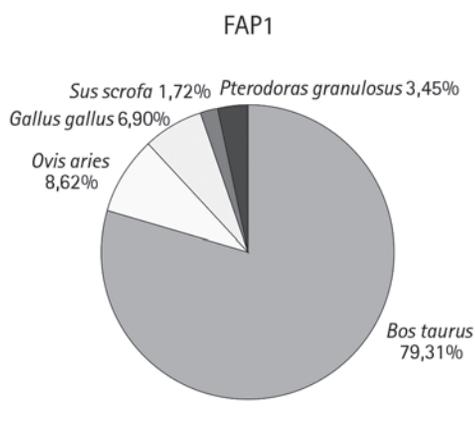


Figura 6. Porcentajes de NISP estandarizado de FAP1 (N: 58).

Hueso	BP1- <i>Bos taurus</i> adulto			FAP1- <i>Bos taurus</i> adulto		
	MNE (I)	MAU (II)	% (III)	MNE (I)	MAU (II)	% (III)
cráneo	1	1	66,66	-	-	-
mandíbula	-	-	-	1	1	40
vértebra torácica	5	0,38	25,33	4	0,3	12
vértebra lumbar	1	0,16	10,66	-	-	-
vértebra coccígea	2	1	66,66	1	0,5	20
escápula	2	1	66,66	3	1,5	60
escápula glenoide	-	-	-	3	1,5	60
húmero proximal	-	-	-	5	2,5	100
húmero distal	3	1,5	100	3	1,5	60
radio distal	-	-	-	1	0,5	20
ulna proximal	1	0,5	33,33	2	1	40
carpiano	-	-	-	2	1	40
pelvis	-	-	-	4	2	80
pelvis illión	2	1	66,66	-	-	-
fémur proximal	2	1	66,66	1	0,5	20
fémur diáfisis	-	-	-	3	1,5	60
fémur distal	-	-	-	4	2	80
tibia proximal	-	-	-	2	1	40
tibia diáfisis	-	-	-	2	1	40
tibia distal	-	-	-	1	0,5	20
falange	-	-	-	1	0,125	5

Tabla 2: MNE, MAU y MAU estandarizado de *Bos taurus* adulto BP1 y FAP1.

Referencias: (I): Número Mínimo de Elementos (MNE); (II): Número de Unidades anatómicas Mínimas (MAU); (III): MAU expresado porcentualmente, estandarizado con respecto al mayor MAU

más económicos (de segunda y tercera) como la zona del costillar, en el caso del esqueleto axial, o del miembro anterior, en el caso del apendicular. Además, al ofrecer un menú variado se esperará una alta variabilidad de las especies representadas. No sólo animales pertenecientes a la especie *Bos taurus* sino también especies menores como ovinos y aves. En el caso del astillero la compra de cortes menos específicos sería la unidad de adquisición más ajustada a este tipo de negocio, lo que tendrá otro tipo de expectativas arqueológicas. En este caso esperamos una mayor tasa de depositación de material óseo ya que los cortes no específicos abarcan grandes trozos del animal con su base ósea. Al haber mayor cantidad de cortes no específicos de los miembros apendiculares, creemos que habría una mejor representación de éstos, en especial del posterior, por tener esta parte del animal una mayor cantidad de tejido. Aquí la carne de vacuno por su mayor rinde y menor costo en relación a otras especies permitiría sustentar a mayor cantidad de personas con menor inversión. Por lo tanto ésta sería la predominante, con menor frecuencia de ovinos y aves. Éstas serían una opción pocas veces elegida por su bajo rinde.

La muestra de la fonda tiene una baja tasa de depositación ósea. Como vimos sólo se reconocieron 131 huesos de animales de porte grande, de los cuales 19 pertenecen a *Bos taurus*. Estos lugares se caracterizan por tener una gran variedad de comidas realizadas en base a la carne vacuna; por ejemplo puchero, asado, guisado de carne, carne de setas (Wilde 1960; Bucich 1962) por lo que esta baja representación ósea podría explicarse por lo planteado en este trabajo: la posible compra de cortes específicos, generalmente carentes de hueso. Esta práctica sería operativa a un tipo de negocio donde hay una necesidad de abaratar costos en una época donde todavía no existía la conservación en frío. La compra de cortes puntuales evita la pérdida ya que responde a una estructura de consumo

variable y diversificada. Variable porque el grupo de personas no se mantiene constante a través del tiempo y diversificada porque en la fonda se deben ofrecer distintas opciones para el consumo. La compra por cortes no específicos no sería aplicable aquí ya que si no hay una conservación apropiada de la carne y no se puede realizar su venta, gran parte de lo comprado se desperdicia. Además el mayor gasto hecho en los cortes no específicos significa una menor posibilidad de compra para otros insumos que se necesitan en este tipo de comercios. ¿Pero qué cortes serían comprados? Nosotros planteamos la preferencia por la carne de segunda y tercera categoría por ser los más baratos. En la muestra pudimos ver entre el material identificado como *Bos taurus* que hay una buena representación de las vértebras, con un porcentaje de representación mayor que en el astillero, y de los miembros apendiculares una mayor cantidad de huesos del esqueleto anterior antes que posterior (recordemos que el húmero distal indica el 100 % del MAU estandarizado). Entre el material perteneciente a animales de porte grande se encontró una abundancia de costillas en detrimento de otros huesos como por ejemplo huesos largos (Figura 7). Esta representación ósea indicaría una preferencia por los cortes de segunda y tercera categoría, por ser los más baratos y en el caso de las costillas también por ser los únicos cortes puntuales que sí poseen base ósea. Esto no significa que los cortes de primera categoría no serían ocasionalmente consumidos. Tanto la pelvis como el fémur (ambos con iguales porcentajes de MAU estandarizado) estarían indicando que partes del esqueleto apendicular serían también introducidos pero en menor cantidad en comparación con los elementos del esqueleto axial. Además en la Figura 5 y en la Tabla 1 pudimos observar la variedad de especies representadas como *Ovis aries* y *Gallus gallus* y de animales de porte mediano y de aves en general. De estos dos últimos se destaca la alta presencia de las partes apendiculares, que son las que mayor cantidad de carne poseen.

La muestra de FAPI es casi 3 veces mayor que la de la fonda. Esta importante presencia de huesos significaría una compra de cortes con base ósea definidos para este trabajo como no específicos. La compra de cortes más grandes permite abastecer a un personal que se mantiene constante en un contexto donde la variedad de comidas es menor. Pero a diferencia de la fonda, donde se habría elegido la carne de segunda y tercera categoría, en el astillero habría habido una preferencia por la carne de primera categoría, que a pesar de que es relativamente más cara, tiene un mayor rinde que las otras dos. En relación a esto vimos



Figura 7. Costillas de Barraca Peña.



Figura 8. Diáfisis de huesos largos de Fundación Andreani.

que a pesar de que el húmero proximal tenga los valores más altos de representatividad, la mayor presencia de restos del miembro posterior indicaría que el peso de la compra se concentraría aquí (Figura 9). En cambio, el esqueleto axial se encuentra pobremente representado ya que, por ejemplo, a pesar de que en el astillero hay una concentración ósea más grande que en la fonda, el porcentaje de costillas de animales de porte grande es mucho menor, lo mismo sucede con las vértebras torácicas y coccígeas identificadas como *Bos taurus*. Además, la alta presencia de huesos largos de animales de porte grande en general (55 en total) fortalece la idea de la preferencia de cortes relacionados con el esqueleto apendicular por sobre el axial (Figura 8). En cuanto a las especies representadas pudimos ver que el predominio de la carne vacuna fue casi total. Esto también se refleja en los animales de porte grande en general. En cambio especies como *Ovis aries*, *Gallus gallus* e incluso *Sus scrofa* habrían sido pocas veces elegidos dado su menor rinde. Esta menor representación también la pudimos observar en los animales de porte mediano y aves en general. En cuanto a los peces, su baja presencia en ambos sitios puede deberse a procesos postdepositacionales ya que hay evidencias históricas que dan cuenta de su alto consumo debido a la cercanía al río y lo barato que era su venta (Wilde 1960; Silveira 2006).

Por lo tanto creemos que la unidad de adquisición en cada caso varió para animales de porte grande como *Bos taurus*. La compra de alimentos fue distinta en cada sitio influyendo en la representación de las partes esqueléticas y por lo tanto en el tipo de unidad de adquisición. Según lo expuesto más arriba, en la fonda habría primado la necesidad de abaratar costos para reducir los riesgos que trae aparejado este tipo de comercio. La falta de conservación de productos perecederos, la fluctuación de la gente concurrente y la necesidad de ofrecer un menú variado habrían sido las principales causas para que hubiese una compra de cortes



Figura 9. Huesos de FAP1. a) Epífisis de fémur. b) Epífisis de húmeros, excepto en la esquina inferior derecha de la imagen -diáfisis-.

específicos, más baratos y variedad de especies. En el astillero, la menor variación diaria (gracias a que la cantidad de personas se mantenía más estable) habría permitido estimar la cantidad de alimentos diarios. La compra de distintas especies fue nula o pocas veces realizada. La carne vacuna fue la predominante dado su módico precio. Sin embargo, de esta especie se prefirieron los cortes de primera, a pesar de ser más cara, tiene más cantidad de tejido aprovechable.

CONCLUSIONES

En este trabajo nos enfocamos en la cadena alimenticia de la carne desde el comprador, pero no como consumidor final sino desde los espacios no hogareños de consumo funcionalmente opuestos: un lugar de ocio y otro de trabajo. Además partimos desde una conceptualización distinta de esta cadena, no simplificada sino más realista de su compleja estructura. Esta novedosa visión nos permitió caracterizar diversas formas de abasto propias de contextos urbanos, donde existe detrás una industria que procesa y distribuye distintos cortes ajustados a cada

tipo de comprador. Esto concuerda con las recientes investigaciones históricas (Barsky y Gelman 2001; Barsky y Djenderedjian 2003) que enfatizan la especialización y complejidad del proceso productivo ganadero.

A partir de lo propuesto por Huelsbeck (1991), el concepto de unidad de adquisición es necesario para poder entender el entramado ganadero. No sólo mataderos y saladeros fueron protagonistas. Los distintos rubros comerciales que se estaban desarrollando en la Buenos Aires del siglo XIX necesitaron diferentes provisiones de alimentos. Al comenzar en una fonda y un astillero nos estamos adentrando a esta variedad que se despliega en una unidad espacial cada vez más urbanizada. De esta manera, la importancia de la carne vacuna en la alimentación de los pobladores habría dado lugar al desarrollo de una incipiente industria de comercialización de la carne a nivel interno. En el caso de La Boca, si tenemos en cuenta que durante el siglo XIX pulperías y fondas fueron rubros dominantes, la aparición de pequeños intermediarios abastecedores habría sido un negocio altamente redituable dentro del comercio interno. FAP1 también pudo tener un abasto particular, ya que los astilleros

eran abundantes en la zona. Esto se habría desarrollado en un barrio donde mataderos y saladeros eran industrias muy importantes. Pero su cercanía no habría significado una compra directa o una cadena más simple, sino que la provisión, al menos en lugares masivos, sería más compleja que lo mencionado en la bibliografía hasta ahora (Montoya 1956; Giberti 1961; Silveira 2006).

Otro aspecto distinto que aporta esta investigación es la variedad de alimentos que consumían los trabajadores portuarios. El alto consumo de *Ovis aries* en BPI nos revela que no fue sólo la carne vacuna un alimento demandado. En espacios laborales ésta habría sido preferida por su bajo costo y alto rendimiento; sin embargo la presencia de huesos identificados como *Ovis aries* nos indica que ocasionalmente otras especies eran consumidas.

Este trabajo fue sólo una primera aproximación al tema del abasto alimentario en la ciudad de Buenos Aires. Investigaciones más exhaustivas permitirán profundizar en esta cuestión para entender diversos aspectos relacionados a la alimentación. No sólo para desentrañar el pasado de nuestra ciudad, sino también para perfeccionar una metodología de estudio propia de contextos urbanos.

Recibido en Marzo de 2008
Aceptado en Septiembre de 2008

NOTAS

1. Los materiales que analizamos aquí proceden de excavaciones dirigidas por el Dr. Marcelo Weissel durante 2001 (ver Weissel 2001a, 2001b y 2007).

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo resume mi Tesis de Licenciatura. Principalmente agradezco en forma especial a

mi codirector Marcelo Weissel por haberme dado la oportunidad de realizar la tesis con él, y a mi director José Luís Lanata por todas las ideas, sugerencias y correcciones que me permitieron llevar adelante esta investigación.

El procesamiento del material fue hecho en el Centro de Arqueología Urbana junto con la guía y el apoyo que me brindó en todo momento el Dr. Mario Silveira.

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

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

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, P.
1999. *Toda la carne al asador. Todo es Historia* 380:80-93. Buenos Aires.
- Albertotti, E. G.
ca. 2008. *Maderas, astilleros y talleres de rivera en La Boca del Riachuelo de fines del Siglo XIX*. Ms. en archivo, Fundación de Historia Natural Félix de Azara, Buenos Aires.
- Arán, S. y G. Echevarría
ca. 1970s. *Mataderos, Carnes y Substancias Alimenticias*. 2da ed. Biblioteca Pecuaria, Madrid.
- Barsky, O. y J. Djenderedjian
2003. *Historia del Capitalismo Agrario Pampeano*. Editorial Siglo XXI, Buenos Aires.
- Barsky, O. y J. Gelman
2001. *Historia del Agro Argentino desde la Conquista hasta fines del Siglo XX*. Editorial Mondadori, Buenos Aires.
- Binford, L. R.
1978. *Nunamiut Ethnoarchaeology*. Academic Press, Nueva York.
1981. *Bones: Ancient Men and Modern Myths*. Academic Press, Nueva York.
- Bucich, A. J.
1961. Los viajeros descubren La Boca del Riachuelo. *Cuadernos de Buenos Aires* 14:1-67. Buenos Aires.

1962. *Rasgos y Perfiles en la Historia Boquense*. Editorial Ergón, Buenos Aires.
1971. *La Boca del Riachuelo en La Historia*. Asociación de Amigos de la Escuela - Museo de Bellas Artes, Buenos Aires.
- Cutolo, V. O.
1998. *Historia de los Barrios de Buenos Aires*. Tomo I. 2da Ed. Editorial ElChe, Buenos Aires.
- Devoto, F.
1989. Los Orígenes de un Barrio Italiano en Buenos Aires a Mediados de Siglo XIX. *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana "Dr. E. Ravignani"* 3ra Serie 1:93-114. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- Dirección General de Estadística y Censos
2006. Anuario Estadístico 2005. Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, Ciudad de Buenos Aires.
- Echeverry, C.
1998. *100 Años de Historia 1897-1997*. Centro de Jefes y Oficiales de Maquinistas Navales, Buenos Aires.
- Gayol, S.V.
1993. Ámbitos de Sociabilidad en Buenos Aires: Despachos de Bebidas y Cafés. 1860-1930. *Anuario del IEHS* 8:257-273. Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional Del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Tandil.
- Giberti, H. C. E.
1961. *Historia Económica de la Ganadería Argentina*. Editorial Solar/Hachette, Buenos Aires.
- Grayson, D. K.
1979. On the Quantification of vertebrate archaeofaunas. En *Advances in archaeological Method and Theory*, Vol. 2, editado por M. B. Schiffer, pp. 199-237. Academic Press, Nueva York.
1984. *Quantitative Zooarchaeology: Topics in the Analysis of Archaeological Faunas*. Academic Press, Orlando.
- Guevara, C.
1988. La Boca, su historia urbana y su composición étnica. *Anales del Instituto de Arte Americano e Investigaciones Estéticas "Mario J. Buschiazzo"* 26: 52-62. Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- Guillermo, S. A.
2004. El proceso de descarte de basura y los contextos de depositación presentes en la ciudad de Buenos Aires. *Intersecciones en Antropología* 5:19-28. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1850-373X2004000100002&lng=es&nrm=iso. ISSN 1850-373X (Acceso 13 de Abril de 2008).
- Harris, M.
1991. *Bueno para Comer. Enigmas de la Alimentación y Cultura*. Editorial Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.
- Henry, S. L.
1991. Consumers, Commodities, and Choices: A General Model of Consumer Behavior. *Historical Archaeology* 25:3-14. California.
- Huelsbeck, D. R.
1991. Faunal Remains and Consumer Behavior: What Is Being Measured? *Historical Archaeology* 25 (2):62-73. California.
- Klein, R. G. y K. Cruz-Uribe
1984. *The Analysis of Animal Bones from Archaeological Sites*. University of Chicago Press, Chicago.
- Landon, D. B.
1996. Feeding Colonial Boston: A Zooarchaeological Study. *Journal of the Society for Historical Archaeology* 30 (1):1-153. California.
- Mengoni Goñalons, G. L.
1988. Análisis Materiales Faunísticos de Sitios Arqueológicos. *Xama* 1:71-120.
- Montoya, A. J.
1956. *Historia de los Saladeros Argentinos*. Editorial Raigal, Buenos Aires.
- Rock, D.
1989. *Argentina 1516-1987. Desde la Colonización Española hasta Alfonsín*. Editorial Alianza, Madrid.
- Schávelzon, D.
1999. *Arqueología de Buenos Aires*. Editorial Emecé, Buenos Aires.
- Scobie, J. R.
1977. *Buenos Aires. Del Centro a los Barrios 1870-1910*. Editorial Solar/Hachette, Buenos Aires.
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la República Argentina
ca.2000s. Glosario y Sistema Interactivo de Cortes. <http://www.sagpya.mecon.gov.ar/new/0-0/programas/dma/ganaderia/ganaderia.php> (Acceso 06 de Abril de 2007)
- Silveira, M.
1995. *Análisis de restos faunísticos*. Arqueología e Historia del Cabildo de Buenos Aires. *Historical Archaeology in Latin America* 8:105-115. The University of South Carolina, Columbia.

1999. *Zooarqueología Histórica Urbana: Ciudad de Buenos Aires*. Tesis Doctoral, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.

2003. Historia para Arqueólogos. La Cadena Alimenticia del Vacuno: Época Colonial y Siglo XIX y su relación con el uso del Espacio en la Ciudad de Buenos Aires. *Seminario de Crítica Instituto de Arte Americano e Investigaciones Estéticas “Mario J. Buschiazzo”* 134:2-36. <http://www.fadu.uba.ar/sitios/iaa> (Acceso 5 de Octubre de 2006)

2006. *Cocina y Comidas en el Río de La Plata*. Universidad Nacional del Comahue, Neuquén.

Silvestri, G.

2003. *El Color del Río. Historia Cultural del Paisaje del Riachuelo*. Colección Las Ciudades y las Ideas. Universidad Nacional de Quilmes, Buenos Aires.

Weissel, M.

2001a. Informe I. Arqueología de Rescate. Obrador Hormado S.A. Barraca Peña, Boca del Riachuelo. Ms. en archivo, Grupo Arqueológico Riachuelo, Fundación Museo Histórico de la Boca, Buenos Aires.

2001b. *Proyecto Arqueología de Rescate Sede Fundación Andreani*. Av. Don Pedro de Mendoza, La Boca. Informe Final Av. Don Pedro de Mendoza 1987-1993. Ms. en archivo, Fundación de Historia Natural Félix de Azara, Buenos Aires.

2007. *Arqueología de La Boca del Riachuelo. Puerto Urbano de Buenos Aires. Argentina*. Tesis Doctoral, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.

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

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

Wilde, J.A.

1960. *Buenos Aires desde setenta años atrás (1810-1880)*. EUDEBA, Buenos Aires.

*Karina Vanesa Chichkoyan es Licenciada en Antropología con orientación arqueológica de la FFyL, UBA desde Septiembre de 2007. Este trabajo sintetiza algunas secciones de su tesis de licenciatura. Continúa investigando la arqueofauna de contextos arqueológicos urbanos y actualmente está realizando el Master de Cuaternario y Prehistoria en Europa, financiado por la beca Erasmus Mundus. Dirección de contacto: karinavch@gmail.com