



**DEPARTAMENTO DE HUMANIDADES  
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR**

*Tesina de Licenciatura en Historia*

*La alimentación en Bahía Blanca a fines del siglo XIX- principios del  
siglo XX: estudio del sitio Basural Norte desde una perspectiva  
zooarqueológica*

Juliana Belén Fatutta



*Esta tesina se presenta como trabajo final para obtener el título de Licenciada en Historia de la Universidad Nacional del Sur. Contiene el resultado de la investigación desarrollada por Juliana Belén Fatutta, en la orientación Arqueología, Historia de los Indígenas y Antropología, bajo la dirección y co-dirección de las doctoras Romina Frontini y María Alejandra Pupio, respectivamente.*

*La alimentación en Bahía Blanca a fines del siglo XIX- principios del siglo XX: estudio del sitio Basural Norte desde una perspectiva zooarqueológica*

**Índice general**

<b>Capítulo 1: Introducción</b>	9
1.1 Presentación del tema de estudio	9
1.2. Objetivos de la investigación e hipótesis de trabajo	10
1.3 Contexto histórico	11
1.4 Perspectiva teórica y conceptual	14
1.5 El sitio Basural Norte	17
<b>Capítulo 2: Antecedentes</b>	21
2.1 Desarrollo de la Arqueología Histórica	21
2.2 Zooarqueología de tiempos históricos	23
2.3 Arqueología de la alimentación	24
2.4 Antecedentes de basurales urbanos	24
<b>Capítulo 3: Materiales y Metodología</b>	27
3.1 Materiales analizados	27
3.2 Metodología del análisis arqueofaunístico	32
3.3 Metodología del análisis documental	35
<b>Capítulo 4: Resultados</b>	38
4.1 Resultados del análisis arqueofaunístico	38
4.1.1 Representación taxonómica y anatómica	38
4.1.2 Efectos tafonómicos	43
4.1.3 Evidencias de procesamiento	45
4.1.4 Interpretación de la información arqueofaunística	48
4.2 Resultados del análisis de fuentes escritas	50
4.2.1 Información de los recetarios	50
4.2.2 Información de las guías comerciales	56
4.2.3 Comparación e interpretación de las fuentes escritas	61

<b>Capítulo 5: Discusión y conclusiones</b>	66
5.1 Discusión sobre el registro zooarqueológico	67
5.2 Discusión sobre el registro documental	74
5.3 La alimentación en Bahía Blanca entre fines del siglo XIX y principios del siglo XX	77
5.4 Rescate patrimonial	82
5.5 Agenda futura	84
<b>Bibliografía</b>	86
<b>Anexo</b>	101

## Índice de figuras

<b>Figura 1.1</b> Imagen satelital de la ciudad de Bahía Blanca donde se ubica el sitio Basural Norte (1), unos 3km hacia el Noroeste del centro de la ciudad (2)	18
<b>Figura 3.1</b> Localización del sector en el que se desarrollaron las transectas en 2018	28
<b>Figura 3.2</b> Trabajos de campo desarrollados en Basural Norte en 2018	28
<b>Figura 3.3</b> Portada original del recetario de Manuela Gorriti	30
<b>Figura 3.4</b> Portada del recetario Mil Fórmulas de Cocina La Negra (1926)	31
<b>Figura 3.5</b> Portadas de las guías comerciales analizadas	32
<b>Figura 3.6</b> Elementos anatómicos de vaca y de oveja	33
<b>Figura 4.1</b> Esqueleto de oveja en el que se muestran la representación proporcional (MAU%) de unidades anatómicas en el conjunto de Basural Norte	40
<b>Figura 4.2</b> Esqueleto de gallo en el que se muestran la representación proporcional (MAU%) de unidades anatómicas en el conjunto de Basural Norte	41
<b>Figura 4.3</b> Especímenes de aves mediana	42
<b>Figura 4.4</b> Dos ejemplares de Ostrea (BN 615/18 y BN 616/18)	43
<b>Figura 4.5</b> Estadíos de meteorización representados en el conjunto de Basural Norte.	44
<b>Figura 4.6</b> Efectos tafonómicos identificados en el conjunto.	45
<b>Figura 4.7</b> Fragmentos de costillas de mamífero grande con aserrado en ambos extremos	46
<b>Figura 4.8</b> Hemipelvis de mamífero mediano (BN F 569/18) con múltiples marcas de corte producidos por filos metálicos (cuchillo/cuchilla)	46
<b>Figura 4.9</b> Hemipelvis de vacuno con marcas de aserrado en ambos laterales (BN 523/18)	47
<b>Figura 4.10</b> Evidencias de procesamiento.	48
<b>Figura 4.11</b> Única publicidad registrada en las guías consultadas de carnicerías. Hallada en Guía Ducos (1917, p. 152).	59
<b>Figura 4.12</b> Datos de la Compañía Sansinena de Carnes Congeladas incluidos en la Guía Ducos de 1912	60
<b>Figura 5.1</b> Cortes modernos de bovino en Argentina.	70
<b>Figura 5.2</b> Cortes actuales de carne ovina (Izquierda) en comparación con las partes anatómicas de oveja representadas en el sitio Basural Norte (Derecha)	71
<b>Figura 5.3</b> Publicidad de cocina a gas en Guía Ducos (1917)	76

## Índice de tablas

<b>Tabla 4.1:</b> Representación taxonómica de las clases y especies identificadas en el conjunto de Basural Norte.	39
<b>Tabla 4.2:</b> Representación anatómica de oveja.	40
<b>Tabla 4.3:</b> Representación anatómica de gallo.	41
<b>Tabla 4.4:</b> Cuantificación de los efectos tafonómicos relevados.	43
<b>Tabla 4.5:</b> Especies con marcas de procesamiento. Tipos de marcas y herramientas inferidas.	47
<b>Tabla 4.6:</b> Alimentos de origen animal mencionados en los recetarios analizados.	52
<b>Tabla 4.7:</b> Unidades mencionadas en los recetarios.	53
<b>Tabla 4.8:</b> Tipos de cocción utilizados en ambos recetarios.	55
<b>Tabla 4.9:</b> Síntesis de la información obtenida del análisis de cuatro guías comerciales.	58

## *Agradecimientos*

Siempre sostengo que no sería nada sin mis amigos. Pero la verdad, no sería nada sin el amor. Creo firmemente en que estamos atravesados por momentos y por energías, así que quiero plasmar mis inmensos agradecimientos a todos los que me impulsan día a día.

A mi familia, que no es ni de cerca una familia tradicional, en la que puedo decir que están las personas más fieles e incondicionales. Mis papás, que me apoyaron sentimental y económicamente desde que a mis doce años les hice firmar un contrato donde les aseguraba que iba a ser arqueóloga. Mis hermanos, los que me educaron en el compañerismo y la disciplina. Mis cuñadas, que se volvieron hermanas y me dan toda la ternura y calidez que podría pedir. Mi sobrina, que ella no lo sabe, pero desde que la vi nacer, todas las canciones de amor cobraron sentido. Mi abuela Mecha que es un ejemplo de fortaleza, un pilar de voluntad inconmensurable que sólo me produce amor y admiración. Agradezco a mi pareja, Alesis, que sabe más que nadie de las horas sin dormir, los nervios, los sacrificios, las risas y los llantos, que me acompañó cada día de esta carrera y me recuerda por qué la elegí, cuando me quedo sin fuerzas.

Mis amigos fueron mi familia cada día que estuve en Bahía Blanca y sin ellos no me hubiera vuelto ni la mitad de lo profesional, de lo humana o de lo feliz que soy ahora. Gracias Rocío y Milagros por estar desde la primera semana de cursada, gracias Franco y Leonardo por ser de los amigos más nerd y fieles que pude pedir. Soy gracias a ustedes.

Gracias al Equipo de Arqueología de Humanidades, que me brindaron un espacio donde me hicieron sentir parte desde el primer día, me enseñaron todo lo que sé, me brindaron los mejores días de laboratorio y las salidas de campo más memorables. Gracias Romina por ser mi mamá académica, por estar para cada duda, por enseñarme a superarme y a conocer mi propio valor. Gracias Cristina, Rodrigo, Javier, Hernán y Alejandra por sumarme al equipo, por ayudarme, enseñarme y formarme junto a ustedes. Agradezco sus correcciones, sugerencias y enseñanzas en el trabajo de campo, en el laboratorio y en trabajos para Jornadas. Gracias por apostar a por mi formación.

Agradezco la posibilidad que me brindaron la adjudicación de la BECA EVC-CIN en 2021 y la participación en los Proyectos de investigación (PGI SECyT UNS 24/I26 y PICT 2020-0381) que me acercaron a gente increíblemente formada, me permitieron asistir cursos y realizar mi trabajo de laboratorio que es la base de mi tesina



# Capítulo 1

## Introducción

- 
- 1.1 Presentación del tema de estudio
  - 1.2. Objetivos de la investigación e hipótesis de trabajo
  - 1.3 Contexto histórico
  - 1.4 Perspectiva teórica y conceptual
  - 1.5 El sitio Basural Norte
- 

### 1.1 Presentación del tema de estudio

En esta tesina se aborda el análisis de la alimentación cárnica en la ciudad de Bahía Blanca a fines del siglo XIX y principios del siglo XX desde una perspectiva arqueológica; específicamente desde la zooarqueología. El objetivo final es realizar una aproximación a la cultura de la alimentación y aportar al conocimiento de la historia local desde un tema y un tipo de materialidad escasamente abordados hasta el momento. Complementariamente se realizará el análisis documental de recetarios y guías comerciales.

La alimentación es un fenómeno cultural complejo que se vincula con múltiples dimensiones del ser humano. Por lo tanto, está atravesada por todas las ideas que concebimos (¿cómo es la manera correcta de comer?) y por cómo las materializamos (¿qué tipos de enseres debo usar para cada preparación?) (Aguirre, 2019; Da Matta, 1987). No todo recurso que se encuentre disponible en un tiempo y en un espacio determinado es percibido por los grupos humanos como potencial comida. Esto se constata en la diferencia rotunda que para algunas culturas tienen los conceptos de nutrientes y de alimentos. El primero se refiere a los compuestos químicos disponibles en la naturaleza que benefician nuestro metabolismo, mientras que el segundo, a aquellos recursos percibidos como factibles de ser transformados y procesados para su consumo. Cada grupo decide qué puede ser ingerido y qué no, ya sea que se lo rechace por su sabor, por su costo o por un tabú (Aguirre, 2019; Ávido, 2012; Cadena y Moreano, 2012; Da Matta, 1987; De Garine, 1987, De Garine y De Garine, 1999; Harris, 2016).

Las herramientas utilizadas para el procesamiento de los alimentos y los modos de cocción, son también influenciados por una variabilidad de factores, que les otorgan particularidades (Aguirre, 2019; Da Matta, 1987). El proceso de comer está vinculado con diversos aspectos sociales y hábitos de los grupos. La preparación y el consumo de las comidas en comunidad tienen un rol importante en las relaciones familiares y de colectividades, así como en las costumbres heredadas (Contreras y Gracia, 2005; Da Matta, 1987). A su vez, diferentes aspectos intervienen en todas las etapas de preparación, como la tradición, la repetición social, los patrones materiales y culturales (Aguilar Piña, 2014). Los estudios de estos procesos posibilitan el acercamiento a la cultura alimentaria de un grupo social (Aguilar Piña, 2014; Da Matta 1987; Ember et al., 2004). Para analizarla, es posible identificar tres elementos principales: el medio y la disponibilidad de productos alimenticios, la cultura material asociada y las ideas y valoraciones referidas a la alimentación (Castillo et al., 2018).

Nuestra investigación se realizó a partir de dos fuentes de información: arqueofaunas y fuentes escritas. Se analizó una muestra de la colección **arqueofaunística** recuperada en el sitio Basural Norte, ubicado en el sector noroeste de la ciudad de Bahía Blanca, que funcionó como un área de descarte comunitario desde fines del siglo XIX hasta principios del XX. Paralelamente, se abordaron **documentos históricos** vinculados estrechamente con la alimentación y con los modos de preparación; específicamente se analizaron dos recetarios y cuatro guías comerciales editadas entre 1890 y 1926. Esto permitió realizar una aproximación a la cultura alimentaria cárnica y aportar al conocimiento del pasado local. Con su análisis, se abordarán diferentes aspectos materiales e inmateriales relacionados con las prácticas sociales de la alimentación.

Se considera que el estudio del material faunístico del sitio Basural Norte permitirá aportar información inédita sobre la cotidianidad de las prácticas alimenticias y de algunos aspectos domésticos de la sociedad bahiense. El interés académico del basural se plasmó desde los inicios de las investigaciones en tareas de rescate de los materiales, análisis de laboratorio, con trabajos escritos, presentaciones a congresos y salidas institucionales, entre otros. Hoy, mientras la urbanización avanza y el espacio se reduce, es más apremiante el análisis y la difusión de la información.

Los materiales recuperados en el sitio Basural Norte poseen valor histórico, social y cultural para la ciudad de Bahía Blanca. Por esto proponemos efectuar una evaluación acerca de la factibilidad de promover la activación patrimonial de este sector de acuerdo con las normas

municipales y con el grado de integridad del registro arqueológico, en un contexto en el que los trabajos de este tipo son incipientes a escala local (Pupio y Tomassini, 2020).

Finalmente, definiremos las líneas futuras de indagación. Por un lado, se propone incorporar las voces de los vecinos del barrio sobre los conocimientos, expectativas y percepciones acerca del espacio y las materialidades analizadas. Por otro lado, se considerarán las condiciones para promover un modelo de gestión patrimonial municipal que incorpore los estudios de impacto y la arqueología de rescate como metodologías de trabajo en el marco de la planificación territorial.

## **1.2 Objetivos de la investigación e hipótesis de trabajo**

El objetivo general de la investigación es analizar las prácticas alimentarias vinculadas con el consumo de carne en Bahía Blanca a fines del siglo XIX y principios del siglo XX.

Los objetivos específicos son:

- En relación con el **registro arqueofaunístico**:
  - a. Identificar las especies presentes en el sitio Basural Norte.
  - b. Analizar la representación de partes esqueléticas para cada taxón.
  - c. Reconocer las marcas de procesamiento antrópico sobre los restos, para inferir las etapas y los objetivos del despostamiento, las herramientas utilizadas y los métodos de cocción.
  - d. Analizar los procesos naturales y culturales de formación de sitio.
  
- En relación con las **fuentes documentales**:
  - e. Registrar las especies consumidas, los cortes más frecuentes, las etapas en las que se separa la carne del hueso, las herramientas utilizadas para la separación en unidades menores, los tipos de cocción, entre otros.
  - f. Examinar posibles patrones y preferencias vinculados con el consumo de carne a partir de las recurrencias en recetas y publicidades.
  - g. Abordar similitudes y diferencias entre la información zooarqueológica y las fuentes documentales seleccionadas (recetarios y guías comerciales).

**Hipótesis de trabajo:**

A partir del relevamiento del material recuperado, se proponen las siguientes hipótesis de trabajo:

- 1) La alimentación cárnica en la ciudad de Bahía Blanca a fines del siglo XIX y principios del siglo XX estuvo basada en especies domésticas de mediano y gran porte (oveja y vaca) y complementada con el consumo de algunas especies silvestres disponibles localmente (i.e. peces).
- 2) De acuerdo con la cronología del sitio, se considera que las herramientas utilizadas para el procesamiento de los animales son previas a la incorporación de los instrumentos eléctricos.
- 3) La estandarización de los cortes de carnes que se observa en el registro arqueofaunístico es una evidencia de la homogeneización de los bienes transables en el marco del desarrollo capitalista, que determinó las formas y tamaños de las porciones, dando lugar a unidades de consumo uniformes.
- 4) Al ser recuperados en superficie, los restos experimentaron diferentes procesos tafonómicos vinculados con el intemperismo.
- 5) Las guías comerciales y los libros de recetas tienen cierto correlato con el registro arqueológico en relación con las especies seleccionadas como alimento y con la recurrencia de elementos anatómicos vinculados a cortes populares.

### **1.3. Contexto Histórico**

Desde la Revolución Industrial (1760-1840), comenzó a extenderse a nivel global un modelo de desarrollo capitalista basado en la división del trabajo y en las ventajas comparativas de los diversos países. En este marco, Argentina se introdujo como productora de materias primas. Este rol estuvo favorecido por las condiciones naturales del territorio, especialmente de la región pampeana. La extensión de pastos en grandes áreas benefició la instalación y la producción de ciertas especies animales que, luego de un período de estado cimarrón fueron domesticadas (Giberti, 1981). Autores como Gibson (1927, citado por Aguirre, 1957) y Sábato (1989) sostienen que el “dominio” y “el empuje” de los indígenas hacia el sur, fue el impulso necesario para el asentamiento y progreso sostenido de la ganadería. Las haciendas primero se establecieron en estado salvaje y los animales eran capturados en rodeos para obtener los cueros. Luego, se comenzaron a delimitar las propiedades con el alambrado y el marcado a fuego de los animales. Para fines del siglo XIX, se destaca una hacienda con

sistema avanzado y la industrialización de algunos procesos a partir del uso del vapor y de la luz eléctrica. Jules Huret, un viajero francés de la época, destaca la transformación de la vida pastoril a partir del fin de las guerras civiles y las revoluciones, la estabilidad de los gobiernos, el desarrollo de las vías férreas y las relaciones con Europa y las adaptaciones de algunos sistemas de producción (Huret, 1922; recuperado por Lebedinsky, 1967).

Para 1873 se logran resultados en la conservación de carnes para su transporte de América a Europa, a partir de la instalación de equipos frigoríficos en barcos de vapor. En 1882, Eugenio Terrason, propietario de un saladero en San Nicolás (provincia de Buenos Aires), construyó el primer frigorífico de la Argentina a partir de un matadero. La apertura de los frigoríficos, significó para nuestro país la introducción de las más modernas concepciones técnicas y administrativas, con métodos racionales de industrialización volcadas a la producción de la ganadería (Romero Aguirre, 1957). Aunque también, influyeron en otras áreas a través de campañas de publicidad y libros de cocina, que buscaban mejorar los hábitos alimenticios de la población, como lo hicieron las Compañías Swift y La Negra (Lupano, 2012; Romero Aguirre, 1957). En esta primera etapa de la actividad frigorífica primó la exportación de reses ovinas sobre los vacunos. Los cerdos comenzaron a explotarse hacia 1917 según los datos de la Compañía Swift (Romero Aguirre, 1957).

La ciudad de Bahía Blanca tiene su origen en la «Fortaleza Protectora Argentina», fundada por el Coronel Ramón Bernabé Estomba el 11 de abril de 1828, en el marco del avance de la frontera sur de la provincia de Buenos Aires, que se consolida con las llamadas “Campañas de Conquista al Desierto”, hacia el último cuarto del siglo XIX (Cernadas de Bulnes, 1992, 1996; Crisafulli, 1991, 1994; Navarro Floria, 2002; Pronsato, 1954, 1956; Ribas, 2011; Tomassini, 2017; Tomassini y Vecchi, 2013; Weinberg, 1978, 1988). Durante los primeros años los euro-criollos mantuvieron relaciones ambiguas con los “indios amigos”, al alternar relaciones pacíficas en el fortín con episodios de violencia (Jiménez y Alioto, 2007). Con la creación del partido de Bahía Blanca en 1865, surgió un mercado de tierras en el que comenzó la transferencia de terrenos públicos a manos privadas. En conjunto con la incorporación de valles de los arroyos aledaños para su uso, se consolidan las estancias inclinadas a la producción rural (Bayón y Pupio, 2003). Como consecuencia, se inició un proceso de crecimiento poblacional, vinculado con el desarrollo de actividades agrícolas y con el incremento de diversas actividades comerciales (Crisafulli, 1991; Ratto y Santilli, 2004). En la década de 1880, Bahía Blanca se insertó en el proyecto nacional agroexportador

como punto neurálgico para la producción, acopio y distribución de productos agrícolas y ganaderos destinados a la exportación. Constituyó un polo de desarrollo económico y un foco de atracción para la inmigración como parte de su inserción en el modelo capitalista internacional (Caviglia de Villar, 1984; Weinberg, 1978). Materialmente, se produjo la llegada del Ferrocarril Sud (1884) y la instalación del puerto de Ingeniero White (1885), ambos vinculados con capitales ingleses. Estos procesos desembocaron en un aumento de inmigrantes, tanto provenientes de las provincias argentinas como llegados de otros países principalmente europeos, lo que originó un incremento sostenido de la población local y modificó la constitución social del poblado (Bracamonte y Cernadas, 2018; Caviglia de Villar, 1984). Comenzó a conformarse una sociedad cosmopolita, que se materializó también en lo cultural. Algunas observaciones de la época caracterizaron este período con frases como “la civilización siguió al ferrocarril” (Instituto Geográfico Argentino, 1888, p. 144). Es tan profunda su transformación que, para fines del siglo XIX, se habla de la "Segunda fundación de Bahía Blanca" (Cernadas de Bulnes, 1995; Ribas y Tolcachier, 2012; Weinberg, 1988), considerándola “el epicentro de una vasta zona de influencia” (La Nueva Provincia, 1998, p. 15).

El abastecimiento de la carne se obtenía, en los primeros tiempos, desde el asentamiento de la Fortaleza Protectora, en lugares determinados para la faena; y desde 1893, en los mercados de abasto inaugurados como espacios específicos para la producción y distribución de carne, siguiendo las normas higiene y salubridad (Costantini, 2016). A principios del siglo XX se modificaron las condiciones en la adquisición local de carne con la apertura de la Compañía Sansinena de Carnes Congeladas, que se instaló en el Fortín Cuatrerros en 1903, y con la inauguración, en 1918, del Matadero Municipal de Bahía Blanca.

La incorporación de la ciudad de Bahía Blanca a un mundo transnacional tuvo repercusiones económicas, sociales y culturales a nivel local (Cernadas de Bulnes, 2003; Cernadas, et al., 2016). En relación con la alimentación, el proceso de globalización constituyó una bisagra, ya que las grandes corrientes de migración de personas e información llevaron consigo recetas, gustos y tradiciones (Aguirre, 2019). A su vez, en el capitalismo se separó a los productores de los consumidores y se desarrolló una nueva forma de relación en el acceso a los alimentos (Aguirre, 2019). Ambos procesos tuvieron un impacto en la ciudad de Bahía Blanca y pueden ser abordados desde el registro material.

#### 1.4 Perspectiva teórica y conceptual

Esta tesina se desarrolló en el marco de la **Arqueología Histórica** y de la **Zoarqueología**. La **Arqueología Histórica** delimita su autonomía en la década de 1960 y se desarrolla en dos vertientes: una europea y otra norteamericana. En el presente trabajo seguiremos los conceptos de Orser (1992, 2000, 2007), uno de los representantes de la vertiente norteamericana. Orser (2000) para encuadrar el objeto de estudio de la Arqueología Histórica, establece para América del Norte una división temporal de dos grandes períodos: el prehistórico y el histórico, siendo el punto de inflexión la llegada de europeos al continente y su posterior encuentro con los habitantes nativos. Aunque surgen diversos inconvenientes al momento de establecer una fecha fehaciente para esta bisagra, nuestro estudio se desarrolla en una etapa histórica consolidada, un nuevo mundo que se crea a partir de la interacción entre pueblos y sus sistemas culturales.

Resulta pertinente adoptar la definición de Orser de la Arqueología Histórica como “el estudio de los aspectos materiales de los efectos del mercantilismo y del capitalismo traídos de Europa a fines del siglo XV y que continúan en acción hasta hoy” (Orser, 2000, pp. 21-22). Con el desarrollo del nuevo sistema de producción, nuestro país se estableció como productor de materias primas agropecuarias para la exportación. La comprensión de la Arqueología Histórica como Arqueología del Capitalismo pone el énfasis en abordar los procesos por los cuáles los elementos externos se adaptan, se reconstruyen y se resignifican en diferentes escalas (Orser, 2000). Patricia Aguirre (2019) entiende a la Modernidad como un proceso histórico que comenzó en Europa hacia el siglo XVI, que instituye la racionalidad por sobre los grandes paradigmas de la Edad Media; la autoridad, la religión y la tradición. Sostiene que la razón se encarna en el individuo, en su voluntad y capacidad. Además, se correlaciona con la urbanización, el desarrollo de múltiples actividades burocráticas, políticas y comerciales, la inmigración, entre otras (Costantini, 2016). El Capitalismo se configuró como un modo de producción, de intercambio desigual, de dominación y de explotación social (Aguirre, 2019). Esto marcó un punto de inflexión entre las sociedades precapitalistas, en las que dominaba el valor de uso, lo artesanal y lo agrario, y las sociedades modernas y capitalistas, en las que predomina el valor de cambio y la uniformización sobre la diversidad cultural. Con este proceso, van a surgir nuevas formas de producir, distribuir y consumir. Aguirre (2019) sostiene que una de las consecuencias será que se deslocalizan y se desestacionalizan los regímenes alimentarios, y que, aunque permiten la estabilidad de las

provisiones en las sociedades, sus desventajas se plasman en la homogeneización de productos que conlleva a la pérdida de diversidad biológica e identitaria.

Por otro lado, es importante destacar la riqueza de la Arqueología Histórica debido a su carácter multidisciplinar que permite ampliar la gama de fuentes de información para períodos históricos (artefactos, arquitectura, documentos escritos y gráficos, imágenes, entre otros). En torno al aporte que éstas tienen, es fundamental reconocer que cada fuente brinda una información única y enriquecedora. Por eso es primordial el tratamiento en conjunto de lo material y lo documental, que nos permiten realizar un verdadero trabajo interdisciplinar, ampliar la información y obtener una comprensión más exhaustiva del hecho social a analizar (Gómez Romero y Pedrotta, 1998; Landa y Ciarlo, 2016; Zarankin y Salerno, 2007).

En relación con la **Zooarqueología**, ésta se centra en el estudio de la interacción entre las sociedades humanas y los animales a través del tiempo, e implica el abordaje conjunto de la información biológica y cultural (Mengoni Goñalons, 1988, 2010). Engloba aspectos tan diversos como la domesticación, la alimentación humana, los ritos funerarios o las manifestaciones artísticas (Chaix y Méniel, 2005). Utiliza métodos de la Paleontología y de la Arqueología, como las técnicas de anatomía comparada, la osteometría, la tafonomía y la estratigrafía (Chaix y Méniel, 2005).

Las **arqueofaunas** constituyen una materialidad adecuada para el estudio de la alimentación (Gifford-González, 2018; Reitz y Wing, 2008; entre otros) ya que permiten desarrollar inferencias sobre los modos de obtención, procesamiento y consumo de productos de origen animal para un período determinado. Su estudio posibilita realizar un acercamiento a las elecciones culturales que se materializan en cada etapa del procesamiento y se vinculan con aspectos particulares de cada grupo social. Desde los restos faunísticos podemos analizar patrones de consumo y procesamiento, decisiones a nivel social (como preferencia de las especies) y decisiones domésticas vinculadas con las preparaciones (Marschoff, 2004; Marschoff et al., 2010).

Los procesos de transformación de las materias primas en alimento están culturalmente pautados (Ávido, 2012; Cadena y Moreano, 2012; Da Matta, 1987; De Garine, 1987, 1999; Harris, 1989). La **alimentación** no corresponde a sujetos pasivos que consumen, sino que en ella participan aspectos biológicos, culturales, históricos, identitarios y económicos, entre otros (Aguilar Piña, 2014). La tradición, la repetición social, los patrones materiales y culturales intervienen en las etapas de producción (Aguilar Piña, 2014; Aguirre, 2019;



Montón Subías, 2005). Los alimentos, como otros objetos de la cultura, deben ser analizados en su dimensión histórico-social, destacando las particularidades de los grupos a los que pertenecen (Aguilar Piña, 2014).

De ello, se desprende el concepto de **prácticas alimenticias**, es decir todas aquellas acciones vinculadas con la obtención, el procesamiento, la cocción y el consumo de alimentos, Las prácticas alimenticias son actividades fundamentales en la creación, recreación y mantenimiento de la vida social (Montón Subías, 2002). Por su carácter esencial en Zooarqueología, tradicionalmente se ha puesto el interés en los procesos de obtención de los recursos para comprender a los grupos de cazadores-recolectores, pero las tareas de transformación de éstos en alimentos, en tanto actividades domésticas, han sido considerados en menor proporción (Marschoff, 2013; Montón Subías, 2002). Esto se debe a que las labores vinculadas con el ámbito doméstico, han sido asumidas como naturales, rutinarias e inmutables (Aguirre, 2019; Montón Subías, 2002). Sin embargo, actualmente se considera que las decisiones y las prácticas desarrolladas en esta esfera afectan a la totalidad de las prácticas de las comunidades.

En esta tesina se aborda el consumo de alimentos desde una perspectiva cultural, ya que ésta considera las características particulares de cada grupo y los diferentes procesos obtención y de modificación de los alimentos (selección, adquisición, preparación, presentación, consumo y descarte) (Ávido, 2012; DaMatta, 1987; Montón Subías, 2005). Con este fin, el material arqueofaunístico del sitio Basural Norte se analizó en conjunto con los documentos históricos. La incorporación de dos recetarios históricos nos permitió el abordaje de los procesos de transformación del alimento (Lupano, 2012).

Por su parte, es importante retomar la importancia que poseen los **sitios de descarte** para el análisis de las actividades cotidianas. Los basurales son el relicto material de un lugar en donde se arroja la basura urbana. Schávelzon (2020b, 2020c) destaca la importancia de estos sitios sosteniendo que la basura representa casi la totalidad de los productos de una sociedad acumulada a lo largo de los siglos. A su vez, el autor divide los basurales entre los que poseen límites establecidos y los informales. Mientras que los formales cuentan con una planificación y suelen ser habilitados por una autoridad local, ejemplo de los informales son los basurales domésticos, pozos de absorción, pozos de letrinas, rellenos sanitarios, entre otros. Es importante destacar que el contenido de un basural es heterogéneo, ya que

representa y materializa las diferentes individualidades, “la cultura material es una fuerza social” (Rocchietti et al., 2009, p. 247).

A su vez, en esta investigación se hará énfasis en una perspectiva situada para comprender la singularidad de las prácticas sociales en su contexto espacio-temporal (Ingold, 2000; Sandoval, 2013; Silva y Bassi, 2015). Esto se llevará a cabo desde el estudio de la alimentación en Bahía Blanca, considerando las especificidades del contexto local, al abordar la heterogeneidad de las estrategias activas que subyacieron en la incorporación al mundo global (Funari et al., 1999).

### **1.5. El sitio Basural Norte**

El sitio Basural Norte (38°42' S; 62°17' O) se ubica dentro del ejido urbano de la ciudad de Bahía Blanca, en un área que tuvo una importante expansión en los últimos 20 años (Figura 1.1). Las investigaciones comenzaron a inicios del año 2000, a partir de la información brindada por un vecino del lugar sobre la presencia de restos arqueológicos. Se trató de actividades de rescate, debido a la rápida construcción de las edificaciones en el sector, que afectaron la integridad del sitio. Los trabajos arqueológicos de campo desarrollados entre 2003 y 2010 fueron coordinados por Cristina Bayón, Alejandra Pupio y Rodrigo Vecchi e incluyeron la evaluación de la extensión del sitio, la recuperación sistemática de materiales expuestos en superficie a través de transectas, la realización de sondeos y el estudio de los materiales recolectados por vecinos. Estas actividades permitieron definir que el sitio abarca al menos una superficie de 600 m<sup>2</sup> (Becher, 2011). A su vez, a partir de los sondeos se determinó la presencia de diversos materiales en estratigrafía, hasta 50 cm de profundidad, que incluyen restos de gres, cerámica, ladrillo, baldosas, loza antigua y contemporánea, artefactos metálicos, porcelana, vidrios, plásticos y materiales de desecho industrial (Becher, 2011). Además, se relevaron las zanjas de los cimientos de las construcciones, en las que se observó la presencia del mismo tipo de restos.

En la actualidad, la parte remanente del sitio está restringida a una manzana, en la que las construcciones son escasas. En ese sector, se retomaron las tareas de campo en 2018, cuando actividades de limpieza del terreno produjeron la remoción de la capa superior de sedimentos, dejando expuestos los niveles arqueológicos. Se realizaron transectas y sondeos, que permitieron confirmar la presencia de materiales en estratigrafía.



**Figura 1.1** Imagen satelital de la ciudad de Bahía Blanca donde se ubica el sitio Basural Norte (1), unos 3km hacia el Noroeste del centro de la ciudad (2).

El conjunto arqueológico está integrado por elementos de diferentes materialidades: restos de fauna, gres, cerámica, ladrillo, baldosas, loza, artefactos metálicos, porcelana, vidrio, plástico y materiales de desecho industrial (cemento, cal, rellenos sanitarios, etc.) (Becher, 2011). Hasta el momento se analizaron en profundidad los restos de la loza y gres cerámico (Becher, 2011) y los vidrios (Weimann, 2023). Los análisis desarrollados por P. Becher (2011) permitieron definir al sitio como área de descarte. A su vez, fue posible establecer la cronología a partir de la presencia de loza tipo *Whiteware*, con sellos comerciales de fines del siglo XIX. En menor proporción, se recuperaron fragmentos de porcelana de una pasta homogénea, fina y transparente que corresponden a imitaciones de porcelanas orientales, manufacturadas en Argentina a principios del siglo XX (Becher, 2011). Sobre la base de la cronología de estos materiales se infiere que el funcionamiento del basural ocurrió al menos entre fines del siglo XIX y principios del siglo XX.

Becher (2011) analizó los fragmentos de loza y de gres cerámico para conocer sus características, tipos y cantidades de objetos de consumo de la época. Se focalizó “sobre la utilización de ciertos objetos de consumo cotidiano, relacionados con los hábitos de comer y beber a fines del siglo XIX y principios del XX” (2011, p. 30). Los restos de loza pudieron ser asociadas a piezas de sanitarios y a diversos utensilios de cocina. El autor logra así vincular los restos a prácticas sociales concretas: “la gran cantidad de tazas platillos y asas [...] pueden considerarse objetos de mayor prestación para la sociabilidad y el servicio de té o café, práctica social muy difundida entre las clases acomodadas” (Becher, 2011, p.34). Por su parte, los restos de gres se vinculan con botellas de bebidas alcohólicas, como de cerveza y de ginebra.

Por su lado, Weimann (2023) analizó el conjunto vítreo de Basural Norte en relación con el uso que la sociedad hizo de esta materialidad. Dentro de los objetivos de trabajo, se propuso identificar los posibles roles sociales de los objetos en el proceso modernista y en la sociedad de consumo bahiense. Consideró guías comerciales, material cartográfico, fuentes testimoniales y catálogos, abordando el tratamiento de la basura, el cuidado de la salud, las posibles menciones del sitio, las acciones estatales y las actividades comerciales en relación al higienismo y la asepsia, entre otros.

P. Becher y J. Weimann desarrollaron también un relevamiento documental y catastral para rastrear menciones del basural en documentos oficiales (Becher, 2011; Weimann, 2023). La documentación del área de Catastro y Planeamiento de la Municipalidad de Bahía Blanca para el período no menciona al basural (Becher, 2011). Tampoco se encontró información documental acerca de la formalización de este espacio como área de descarte comunitaria (Becher, 2011). Los barrios que se desarrollaron en esos sectores, al igual que los del sur y del oeste de la ciudad, solían ser barrios obreros donde se instalaba el personal vinculado con las tareas ferroviarias. Sin embargo, las construcciones en dicho sector corresponden a la segunda mitad del siglo XX. El Dr. Becher realizó además, entrevistas a vecinos del sitio quienes aportaron datos sobre el poblamiento del sector, así como su percepción de los materiales antiguos recuperados en el lugar (Becher, 2011).

Esta tesina enriquecerá el conocimiento de la alimentación en Bahía Blanca, al aportar nueva información sobre el consumo de carne, desde el registro arqueofaunístico. Contribuye a analizar la historia local, y los aportes se suman a los estudios arqueológicos y patrimoniales previamente desarrollados en el sitio Basural Norte.

# Capítulo 2

## Antecedentes

---

- 2.1 Desarrollo de la Arqueología Histórica
  - 2.2 Zooarqueología de tiempos históricos
  - 2.3 Arqueología de la alimentación
  - 2.4 Antecedentes de basurales urbanos
- 

El desarrollo de la Arqueología en nuestro país se remonta a fines del siglo XIX. Los primeros trabajos fueron llevados adelante por grupos de naturalistas y aficionados a quienes los motivaba consolidar una identidad nacional en relación con el pasado (Raffino e Igareta, 2004). Ha tenido un reciente desarrollo y diversificación, recorrido influenciado por las discusiones académicas y el contexto político nacional (Brichetti, 2017; Raffino e Igareta, 2004). La década de 1940 estuvo signada por la fundación de institutos dependientes de universidades y de museos arqueológicos regionales (Brichetti, 2017). Mientras que en la siguiente década se crean las carreras de Arqueología en las Universidades de Buenos Aires y de La Plata. Por su parte, desde 1960, los vínculos que se establecieron entre aficionados y arqueólogos fueron fundamentales para la institucionalización de la ciencia en diversas regiones del país, según la investigación epistolar de Pupio (2011). Sin embargo, el golpe de Estado de 1976 provocó la dispersión y exilio de diferentes equipos de investigación, el cierre de facultades y el estancamiento de la disciplina hasta el retorno de la democracia (Brichetti, 2017; Raffino e Igareta, 2004). De las diversas especialidades que se desprenden de la Arqueología, se abordarán en este capítulo el desarrollo de la Arqueología Histórica, la Zooarqueología y la Arqueología de la Alimentación en la provincia de Buenos Aires.

### 2.1 Desarrollo de la Arqueología Histórica

La Arqueología Histórica se estableció en el escenario científico de Argentina hacia fines del siglo XX, favorecida por la publicación de importantes volúmenes, como el coordinado por Eldo Morresi en 1982-1983 y las actas de la Segunda Conferencia Internacional de Arqueología Histórica realizada en Santa Fe en 1995. Autores como Chiavazza y Zorrilla

(2018) y Raffino e Igareta (2004) consideran que el desarrollo de esta especialidad se fortaleció hacia el año 2000, cuando se realizó el I Congreso Nacional de Arqueología Histórica en la ciudad de Mendoza. Se torna así, según los autores citados, en una de las ramas de la disciplina arqueológica con mayor crecimiento. Desde ese momento se consolida su entidad, materializándose en diversas jornadas nacionales e internacionales, así como a través del desarrollo de investigaciones regionales en diversos puntos del país. Actualmente existe un equilibrio en la distribución temática de las épocas abordadas; sin embargo, se evidencia un desequilibrio en relación con las regiones estudiadas, al existir un claro predominio de la región pampeana como área predominante de análisis (Chiavazza y Zorrilla, 2018).

Dentro de la región pampeana, nos centraremos en la provincia de Buenos Aires. Los estudios de la Arqueología Histórica comienzan enfocándose en los sitios de frontera, para abordar los cambios producidos en las sociedades en momentos de postcontacto (Raffino e Igareta, 2004, Zarankin y Salerno, 2007). Algunos ejemplos son los que analizan **sitios rurales y asentamientos fronterizos** de la región sur y oeste de la actual provincia de Buenos Aires, o de sitios puntuales como el Fortín Miñana, el Fuerte Independencia, el Fuerte Blanca Grande; el denominado “Camino de los Indios a Salinas”; sitios del partido de Magdalena, la casa de Perón en Roque Pérez, paisajes de guerras, entre otros (Ciarlo et al., 2018; García Lerena, 2016, 2018; García Lerena y del Papa, 2013, 2019; Gómez Romero y Ramos, 1994; Igareta y Schávelzon, 2009; Landa y Coll, 2020; Langiano y Merlo, 2013, 2019; Merlo y Langiano, 2020a, 2020b; Merlo et al., 2022; Ramos y Gómez Romero, 1997; entre otros). Existen también estudios específicos sobre las **relaciones interétnicas**, como los de las sierras de Tandilia, los del sur del río Salado; en la reducción franciscana de Santiago del Baradero, en los modelos de colonización de la frontera sur bonaerense durante el siglo XIX y, puntualmente, de la zona de Tapalqué, Azul y Olavarría (Lanteri y Pedrotta, 2012; Mazzanti, 1999, 2004, 2007; Merlo et al., 2021; Pedrotta, 2019; Pedrotta et al., 2012; Tapia y Pineau, 2011).

Por otro lado, las **investigaciones de sitios urbanos**, sobre todo en áreas de gran desarrollo poblacional como es el caso de la ciudad de Buenos Aires, resultaron fundamentales para el afianzamiento de la Arqueología Histórica (Raffino e Igareta, 2004). Los trabajos realizados en el marco del “Programa por la Memoria de la Ciudad de Buenos Aires” dirigidos por el Dr. Schávelzon, impulsaron la creación del Centro de Arqueología Urbana de la ciudad, en 1991. Se han desarrollado diversos estudios en la ciudad y la provincia de Buenos Aires:

cabildos (Schávelzon, 1995), estructuras coloniales (Aguerrebehere e Igareta, 2014; Igareta y Castellón, 2013), imprentas (Schávelzon, 1994, 2012), iglesias y conventos (Girelli y Bednarz, 2018; Schávelzon y Zarankin, 1992), casas particulares (Frazzi, 2019; Igareta y Schávelzon, 2009), pulperías (Schávelzon, 2016), colegios (Girelli, 2016), hoteles (Clavero y Grigera, 2018; Schávelzon y Grigera, 2018), aduanas (Schávelzon, 2021), museos (Schávelzon, 2020a) y basurales (Schávelzon, 2020c).

Por su parte, la información proveniente de la Arqueología Histórica para Bahía Blanca y alrededores se relaciona con el estudio de los fortines y estancias de la localidad de General Daniel Cerri, las estructuras militares defensivas del siglo XIX en Bahía Blanca (Zanja de Rosas y el fortín “La Catalina”), el análisis de pulperías, el estudio de la construcción del espacio a lo largo del tiempo y un primer acercamiento a un basural urbano (Becher, 2011; Bayón y Pupio, 2003; Calvo, 2001; Fatutta y Frontini, 2023; Fatutta y Weimann, 2021; Perrière, 2021; Pupio, 2013; Tomassini, 2015, 2017, 2020; Tomassini y Perrière, 2015; Tomassini y Vecchi, 2015; Tomassini y Weimann, 2020; Vecchi y Tomassini, 2015; Weimann, 2023; Weimann y Fatutta, 2022).

## **2.2 Zooarqueología de tiempos históricos**

Los estudios zooarqueológicos de sitios postcontacto en la provincia de Buenos Aires se centraron en el estudio del consumo de animales en **sitios urbanos** (Lanza 2006a; 2015; Lanza et al., 2009; Lanza et al., 2017; Marschoff, 2011, 2013, 2014; Silveira, 2005; Silveira y Bogan, 2007); en **sitios rurales** (Bagaloni, 2018; García y del Papa, 2012; García Lerena y del Papa, 2019; Lanza, 2005, 2006b, 2006c, 2013); en **áreas de frontera** (Bagaloni, 2014, 2015; Langiano, 2012; 2018a, 2018b; Merlo, 2007, 2014; 2015, 2018; Pedrotta, 2002, 2019; Tormo Izaguirre et al., 2021); y en **contextos de batallas** (Lanza, 2016; Lanza et al., 2018). Otro tema de interés ha sido la identificación de las huellas antrópicas producidas por diferentes instrumentos de metal sobre los huesos (Bagaloni y Carrascosa Estenoz, 2013; Colasurdo, 2014b; García Llorca, 2009; Lanza, 2012, 2014; Marschoff et al., 2010; Pedrotta y Carrascosa Estenoz, 2013). También, se avanzó en el estudio de la presencia de fauna menor en conjuntos urbanos y rurales y su comparación para determinar los patrones de procesamiento y los procesos de formación de sitios (Lanza, 2011, 2015).

En la ciudad de Bahía Blanca, los estudios arqueofaunísticos históricos presentan un desarrollo incipiente (Fatutta y Weimann, 2021; Fatutta y Frontini, 2023; Tomassini et al., 2023). Hasta el momento, se abordó de manera preliminar la zooarqueología del sitio Basural Norte y se realizó una comparación con Boliche Lucanera (Tomassini et al., 2023).

### **2.3 Arqueología de la alimentación**

Los estudios en Arqueología de la alimentación incluyen diferentes temporalidades y variadas metodologías y materialidades, entre ellos los **enseres** vinculados con la preparación (Babot, 2004, 2006; González et al., 2012; Greco et al., 2012; Musaubach y Berón, 2012), los **documentos** escritos asociados (Lupano, 2012; Marschoff, 2012), el **registro paleobotánico** (Belmar, 2019; Lema y Pochettino, 2012; Martínez, 2012), los residuos de **ácidos grasos** (Frére et al., 2010; Ocampo et al., 2007; Stoessel et al., 2015), los análisis de **isótopos estables** (Barrientos et al., 2015; Bonomo et al., 2017; Killian Galván et al., 2012; Scabuzzo et al. 2016); la **experimentación** de la cocción de diferentes recursos (De Nigris, 1999, 2004; Lantos et al., 2012) y los **restos arqueofaunísticos** (Bastourre y Apolinaire, 2017; Bastourre y Azpelicueta, 2020; Brittez, 2009; Doval y Tapia, 2012, 2013; Lanza, 2011, 2018; Marschoff, 2004, 2014; Pedrotta, 2009, 2019; Sartori, 2015; Silveira, 2005; entre muchos otros).

En conjunto con los aportes teóricos de la Antropología de la alimentación se abordaron los aspectos de la comida vinculados con la preparación. Se han realizado investigaciones sobre el significado sociocultural de la comida (Aguilar Piña, 2001, 2014; Aguirre, 2019), el por qué de la elección de ciertos alimentos (Harris, 2016); el vacío existente en el estudio del proceso de consumo (Gifford-González, 1993; Montón Subías, 2005), la carga simbólica de los alimentos (De Garine y De Garine, 1998), entre otros. Diversos enfoques se centran en los procesos de preparación y de consumo, pero, sobre todo, en el rol activo de los sujetos involucrados y de su extenso bagaje socio histórico (De Garine y De Garine, 1998; Montón Subías, 2005).

### **2.4 Antecedentes de basurales urbanos**

Los análisis de basurales históricos urbanos se han desarrollado en diferentes regiones del país. Entre los que especifican el abordaje zooarqueológico, se incluyen los estudios realizados en las ciudades de Rosario, Mendoza y Buenos Aires.



Schávelzon (2020c) realiza una clasificación de los sitios de descarte. Por un lado, segrega los basurales según los modos en los que llega la basura: una manera directa, cuando era arrojada por los habitantes o por los carros; o indirecta, cuando se la depositaba con posterioridad al quemado. Considera que, en ambos casos, actúan una serie de procesos selectivos previos sobre los objetos (Schávelzon, 2020c). Schávelzon desarrolla su manual en torno a la gran cantidad de basurales de la ciudad de Buenos Aires, a pesar de que para mediados del siglo XIX más del 50% de la ciudad se realizó sobre la base de rellenos de basura, puestos para nivelar los terrenos y construir encima (Schávelzon, 2020c). El investigador destaca los basurales porque considera que a través de un análisis sistematizado se puede llegar a reconstruir comportamientos y el funcionamiento de sociedades, que es el gran objetivo de la arqueología (Schávelzon, 2009).

Algunos de los basurales formales analizados en la ciudad de Buenos Aires fueron: La Quema (Camino, 2007), el Corralón de Floresta (Camino et al., 2014; Seguí et al., 2010), Bajo Belgrano (Silveira et al., 2019), Tercero del Sur, Tercero del Medio; Parque Patricios y Bajo Flores (Paiva y Perelman, 2009). Por otro lado, se han investigado temas como la incineración de residuos óseos (Seguí et al., 2010), la basura en espacios informales (Padula y Silveira, 2021) y múltiples problemáticas vinculadas con los desechos (Schávelzon, 2022; Schávelzon y Silveira, 2005; Silveira, 1995a, 1995b, 1996; Silveira y Lanza, 1997).

Para la ciudad de Rosario, se abordaron más de 100 basurales de diferente origen (domésticos, informales, municipales) (Colasurdo, 2009, 2010, 2011, 2012; Ferneti, 2015, 2018; Volpe y Ferneti, 2018a, 2018b, 2019). Además de haber prospectado basurales periféricos, urbanos o semi rurales, estudiaron, a partir de esta materialidad, los cambios en la vida rosarina a fines del siglo XIX y principios del siglo XX y cómo se ven plasmados en el descarte material. Otro tema analizado fue el lugar de Rosario en el país con respecto al intercambio con el mundo, cuál era el ordenamiento social y económico y cuáles fueron las actividades condicionantes para su formación. Es decir, es un proyecto macro que amalgama las metodologías arqueológicas e históricas, obteniendo resultados "de la evolución del hombre en su multiplicidad" (Gómez Romero y Pedrotta, 1998, p. 37). Algunos de ellos, fueron retomados en el Capítulo 4: Resultados, por los datos de zooarqueología histórica que incluyen (Colasurdo, 2010, 2011, 2012, 2014a, 2014b, 2017; Ferneti, 2018; Volpe y Ferneti, 2019).

Para la ciudad de Mendoza se analizaron tanto basurales formales como materiales de descarte en general (Araujo, 2016; Castillo et al., 2018; García Llorca, 2003; López et al., 2012; Puebla et al., 2018; Puebla y Chiavazza, 2019). Las investigaciones arqueológicas llevadas adelante por Bárcena y Schávelzon durante 1989-1990 fueron realizadas en el predio del Cabildo-Cárcel colonial de Mendoza, mismo espacio en que, para el siglo XIX ocupó el mercado y luego el matadero y la feria municipal (Bárcena, 1992a, 1992b, 1993; Bárcena y Schávelzon, 1991). Bárcena (2004) menciona que durante las excavaciones se efectuaron sondeos en diferentes zonas aledañas al Cabildo, donde se registró un basural asignado a fines del siglo XIX y principios del XX y que se ubicaba aledaño al matadero. Posteriormente, otros autores retoman el material recuperado del área fundacional de Mendoza, que por la densidad de los restos faunísticos postulan que se trataría de una acumulación de basura. El objetivo era abordar los hábitos de preparación y consumo de alimentos de los siglos XV a XVIII (Castillo et al., 2018). En cuanto a la acumulación de residuos urbanos, se pueden sumar los trabajos de García Llorca (2003), quien analizó los restos óseos provenientes de sondeos realizados en el sitio Escobería (espacio donde continúa establecido el Convento de Santo Domingo).

Estos antecedentes constituyen una revisión de las investigaciones desarrolladas hasta el momento y permiten reconocer posibles vacíos de información. Por otro lado, los mencionados antecedentes se compararon con los resultados originales presentados en esta investigación para establecer patrones de selección y consumo de alimentos cárnicos para fines del siglo XIX y principios del siglo XX (Capítulo 5: Discusiones).

# Capítulo 3

## Materiales y Metodología

---

**3.1** Materiales analizados

**3.2** Metodología del análisis arqueofaunístico

**3.3** Metodología del análisis documental

---

### **3.1. Materiales analizados**

Por tratarse de una investigación en el campo de la Arqueología Histórica, este trabajo requirió la aplicación de una triangulación de métodos que permitiera realizar un análisis interpretativo diverso. Éste se efectuó sobre múltiples fuentes de evidencias que incluyen principalmente los restos arqueofaunísticos del sitio Basural Norte, así como fuentes documentales éditas.

Los restos arqueofaunísticos del sitio Basural Norte analizados provienen de las actividades de campo realizadas en 2018, en la última manzana que se hallaba sin construcciones. En ese sector, los materiales arqueológicos quedaron expuestos en superficie por el trabajo de maquinarias de limpieza del baldío. Los restos se recuperaron en un área de alrededor de 400 m<sup>2</sup> donde se realizaron transectas de 5 metros de ancho con tramos de 5 m de largo (Figuras 3.1 y 3.2).



**Figura 3.1.** Localización del sector en el que se desarrollaron las transectas en 2018.



**Figura 3.2** Trabajos de campo desarrollados en Basural Norte en 2018.

La muestra está integrada por 830 restos que incluyen tanto especímenes óseos como malacológicos. Estos elementos se hallaron asociados con restos de vidrio, loza, gres, metales y materiales de construcción. La información zooarqueológica fue puesta en diálogo con fuentes escritas, ya que su utilización conjunta enriquece las interpretaciones en relación con la alimentación.

Las fuentes escritas seleccionadas están constituidas por dos *corpus* documentales. Por un lado, dos recetarios producidos en 1890 y 1926; y por el otro, guías comerciales editadas entre 1912 y 1925. Respecto al primer grupo se trabajó con materiales editos que incluyen la publicación *Cocina Ecléctica* (1890) que fue compilada por Juana Manuela Gorriti (1818-1892). Esta autora fue escritora y periodista, perteneciente a la oligarquía y al círculo político por las actividades de su padre (José Ignacio Gorriti, quien fue diputado representante de Salta en el Congreso de Tucumán) y de su marido (Manuel Isidoro Belzu Humérez, quien fuera presidente de Bolivia entre 1848 y 1855). El recetario *Cocina Ecléctica* brinda un panorama general de las especies consumidas a un nivel geográfico amplio, ya que incluye recetas de diferentes mujeres de Latinoamérica y del exterior. Aunque hay una gran diversidad de los lugares de origen, mayoritariamente se trata de platos argentinos y peruanos. Esta compilación se publicó en formato de libro y fue editado por Félix Lajouane en Buenos Aires en 1890 (Figura 3.3).

Además, se abordará el consumo a partir del recetario *Mil fórmulas de Cocina La Negra* (1926, desde ahora simplificado como “La Negra”), editado en Argentina por la Compañía Sansinena de Carnes Congeladas (Figura 3.4). En 1885 la Compañía Sansinena inauguró el tercer frigorífico de Argentina con el establecimiento de su edificio “La Negra” al sur de Avellaneda, sobre la margen derecha del Riachuelo (en la Ciudad de Buenos Aires), en el mismo edificio donde funcionaba su grasería. La firma era originalmente de Oliver Hermanos, pero fue adquirida en 1884 por Sansinena, de origen vasco francés, quien elaboró conservas desde 1885 a 1891. Luego se dedicó a la exportación de ovinos y bovinos congelados, además de los subproductos enlatados. En 1891 se constituyó en la Sociedad Anónima Compañía Sansinena de Carnes Congeladas. Llegó a tener varias filiales, incluso en Uruguay y Londres, y más de 240 carnicerías en Capital Federal y pueblos vecinos. En 1903 inauguró un establecimiento en Cuatrerros, partido de Bahía Blanca, región en la que tuvo 40 carnicerías, con una enorme variedad de productos.

La primera edición del recetario La Negra fue en 1917. El ejemplar analizado es la 9na edición, con un total de 90.000 ejemplares (1926, p. 5). Enuncia en sus primeras páginas que, luego de contar con dos primeras ediciones que fueron repartidas gratuitamente, se sucedieron las reediciones como mérito por su aporte *a la economía doméstica y a la simplicidad a la hora de cocinar* (1926, p. 5). Al inicio del recetario se expone que la empresa ha recibido felicitaciones desde la capital, el interior del país y las repúblicas limítrofes por la difusión de su material. Luego se realiza una exposición sobre la influencia de la *buena cocina* en la economía doméstica, en la salud y en la moral del hogar.



**Figura 3.3** Portada original del recetario de Manuela Gorriti.



**Figura 3.4** Portada del recetario Mil Fórmulas de Cocina La Negra de 1926

Por otro lado, se seleccionaron cuatro guías comerciales editadas en Bahía Blanca entre 1912 y 1925. La edición de guías comerciales se debe al papel de centro comercial neurálgico que la ciudad adquirió para fines del siglo XIX. Éstas son recopilaciones de la información económica y comercial de la región editadas por Imprenta Ducos, Imprenta Auber y por La Nueva Provincia, con una periodicidad anual. En éstas se refleja el movimiento de todas las oficinas públicas de Bahía Blanca, sus puertos y de las grandes empresas instaladas. Las guías fueron seleccionadas según su disponibilidad en la Biblioteca Popular Bernardino Rivadavia de Bahía Blanca y se priorizó el relevamiento de las más antiguas. Puntualmente se abordaron: Guía Ducos (1912 y 1917), Guía Auber (1920-1921) y Gran Guía Comercial de Bahía Blanca y su Partido (1925) (Figura 3.5).



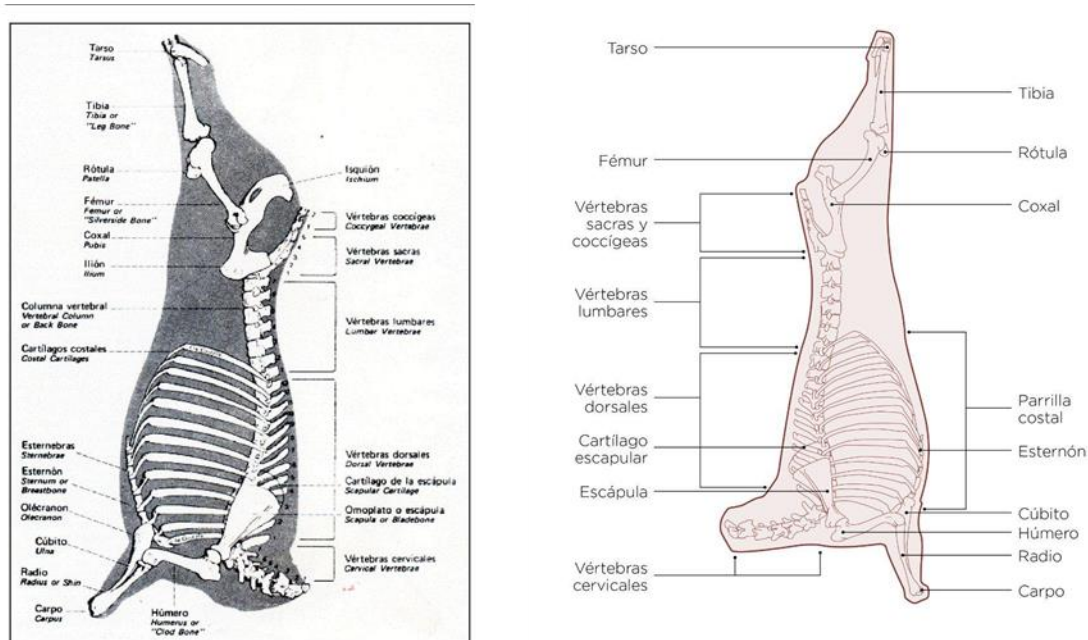
Figura 3.5 Portadas de las guías comerciales analizadas.

### 3.2 Metodología del análisis arqueofaunístico

La metodología aplicada se basa en el protocolo estándar de los análisis zooarqueológicos (Chaix y Méniel, 2005; Davis, 1989; Fernández-Jalvo y Andrews, 2016; Grayson, 1984; Klein y Cruz-Urbe, 1984; Lyman, 1994, 2008; Mengoni Goñalons, 1988; 1999; Reitz y Wing, 2008). Esta incluye, en una primera instancia, el acondicionamiento de los materiales que implica la limpieza, el siglado y el inventariado de los especímenes. En segunda instancia se desarrolló el análisis arqueofaunístico que incluyó la determinación taxonómica y anatómica de los especímenes utilizando la colección osteológica de referencia del Departamento de Humanidades, Universidad Nacional del Sur, atlas osteológicos éditos (Davis, 1989; Sisson y Grossman, 2002), el asesoramiento de especialistas y la consulta de atlas disponibles en páginas web (<https://www.archeozoo.org/archeozootheque/>; <https://www.marinespecies.org/index.php>; <https://boneidentification.com/how-to-use-osteoid/>; <https://veterinariavirtual.uab.cat/anatomia/osteologia>). En la figura 3.6 se presenta un esquema de los elementos anatómicos de vaca y oveja.

Los restos que no presentaban sectores diagnósticos para su asignación taxonómica y anatómica fueron considerados indeterminados. Los mamíferos, fueron clasificados en tres categorías por tamaño de acuerdo con la propuesta de Doval y Tapia (2013): grande (para especies cuyo peso promedio es mayor a 50 kg), medianos (para aquellos entre 3 y 50 kg) y pequeños (menos de 3 kg). En relación con las aves, se clasificaron en pequeñas (para las menores de 1 kg) y medianas (para las que oscilan entre 1 y 4 kg) de acuerdo con el criterio establecido por García Larena y del Papa (2019).





**Figura 3.6.** Elementos anatómicos de vaca (extraído de “Cortes vacunos y menudencias” de la Junta Nacional de Carnes, 1970, p. 2) y de oveja (extraída del “Nomenclador de cortes de carne y menudencias ovinas” del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, 2019, p. 21).

Se procedió al relevamiento de las modificaciones de las superficies óseas para registrar efectos tafonómicos y modificaciones de origen antrópico. Las observaciones se realizaron a nivel macroscópico y con lupa trinocular Carl Zeiss Stemi 305 de hasta 40x; con cámara Axioncam ERc 5s para el registro fotográfico. Se entiende por efectos tafonómicos a todos aquellos procesos que afectan a los especímenes faunísticos luego de su depositación. Estos procesos pueden ser naturales o antrópicos. Su registro y análisis permiten inferir los eventos ocurridos en el sitio que pudieron modificar las condiciones originales de depositación. Esto permite reconstruir la historia tafonómica del conjunto. Algunos efectos se vinculan con cambios en las condiciones del suelo, como las precipitaciones químicas, otras con los períodos de exposición e intemperismo, lo que puede evidenciarse a partir del nivel de fragmentación, de abrasión y de los estadios de meteorización. La presencia de agentes perturbadores, como carnívoros, roedores, ganado o vegetación, se plasma en marcas de masticado, de pisoteo y de raíces respectivamente (Fernández-Jalvo y Andrews, 2016; Lyman, 1994). Concretamente, los efectos tafonómicos relevados incluyen fragmentación, meteorización, abrasión sedimentaria, marcas de dientes de animales (carnívoros y roedores), improntas de raíces, pisoteo, depositaciones e impregnaciones químicas (Behrensmeyer, 1978; Fernández-Jalvo y Andrews, 2016; Gutiérrez, 2009; Ioannidou, 2003; Lyman, 1994).

Las modificaciones de las superficies óseas de origen antrópico pueden ser fracturas, termoalteraciones y huellas de procesamiento (Bagaloni y Carrascosa Estenoz, 2013; Lanza, 2012, 2014; Silveira y Fernández, 1988; Silveira y Lanza, 1998, 1999). Su relevamiento y análisis permiten realizar inferencias sobre los patrones de consumo y descarte de presas, inferir las herramientas utilizadas y describir las etapas de procesamiento de las cuales derivan. Para las huellas se realizó la descripción morfológica, de la ubicación, extensión y distribución en el elemento. Las huellas de corte se caracterizan por ser una línea incisa recta y angosta sobre la superficie del hueso. Otro tipo de huellas corresponden a un corte en forma de “V” profunda (también llamadas “de corte y golpe”) producido por el impacto con un instrumento filoso, en el que una parte del hueso es eliminado dejando una forma de cuña. Estos golpes suelen producirse de forma transversal u oblicua. Además, se puede asociar a este tipo de huella el astillado, negativos de lascado profundos, grietas longitudinales profundas y fracturas. Las huellas de aserrado se definen a partir de la presencia de finos estriados paralelos (Bagaloni y Carrascosa Estenoz, 2013; Lanza, 2012). A partir de la morfología y de las características macroscópicas de las huellas, es posible inferir las herramientas utilizadas en el procesamiento de los animales (Colasurdo, 2014; Landon, 1996; Marschoff, 2004; Silveira, 1999, entre otros). Las huellas de corte pueden ser producidas por un filo similar a un cuchillo (aquellas angostas y superficiales). Las de corte y golpe (aquellas más gruesas, profundas y anchas), pueden originarse por la acción de hachas. Las huellas de aserrado se diferencian entre un estriado recto, suave y muy fino (sierra eléctrica) o más grueso (sierra manual o serrucho). Además, las huellas producidas por sierras manuales se caracterizan por un estriado marcado, escalonado, subparalelo y discontinuo, con rebordes irregulares. En los laterales pueden formarse pequeñas astillas adheridas que, al desprenderse, dejan pequeñas fracturas, también llamados “negativos de lascado” (Bagaloni y Carrascosa Estenoz, 2013; Lanza, 2012). A su vez, pueden registrarse grietas longitudinales superficiales o profundas asociadas a estas actividades de procesamiento.

El análisis de las fracturas del material óseo permite inferir ciertas actividades de trozamiento de los animales. En particular para los mamíferos grandes como el vacuno, trataremos de determinar si hubo fracturas primarias, secundarias o terciarias. Las primeras son las que se dan en el matadero, donde por lo general se troza en cabeza, caja torácica, vértebras y cuartos delanteros y traseros. Las secundarias son las que puede producir el carnicero en la venta. Las terciarias son las de cocina donde se efectúan cortes más adecuados para la cocción o casos

como la separación de sesos de la cabeza o la lengua de la cavidad bucal (Padula y Silveira, 2021).

Finalmente, se obtuvieron las medidas de cuantificación que se calculan para conocer la abundancia relativa de los diversos taxones y elementos anatómicos. Estas medidas se generan para identificar la importancia de la contribución de las especies a la dieta y las preferencias culturales (Grayson, 1984; Klein y Cruz-Uribe, 1984; Mengoni Goñalons, 1988). Se calcularon el Número de Especímenes Identificado por Taxón (NISP y NISP%, por sus siglas en inglés: Number of Identified Specimens), Número Mínimo de Elementos (NME) y Número Mínimo de Individuos (NMI), así como la frecuencia absoluta y relativa de los elementos anatómicos a partir del MAU (Unidades Anatómicas Mínimas) y MAU% (Binford, 1978; Grayson, 1984; Klein y Cruz-Uribe, 1984; Lyman, 2008; Mengoni Goñalons, 1999). El NISP se define como el número total de restos óseos, ya sean enteros o fragmentados. El NME da cuenta de la cantidad de elementos anatómicos que representan los distintos especímenes de cada especie, considerando los elementos identificables y sus porcentajes de completitud. Por su parte el NMI es una medida de la cantidad mínima de individuos de un taxón representada en la muestra analizada. Se calcula teniendo en cuenta la lateralidad de los elementos pares, el estado de fusión de los huesos largos y vértebras, y el desgaste dental (Mengoni Goñalons, 1999). El estado de fusión de los huesos es una característica que permite estimar la edad de muerte del animal, debido a que las especies poseen diferentes períodos donde sus epífisis y diáfisis se fusionan. Para el relevamiento de estados de fusión de los centros de osificación de huesos largos y la secuencia de erupción y desgaste de dientes y molares, se siguieron los modelos para ovinos (Davis, 1989; García González, 1981). Por otro lado, el MAU y el MAU% se utilizan para reconstruir la representación proporcional de los elementos en relación con un individuo completo. Como resultado, brinda una estimación de la representación anatómica de cada especie en el conjunto y permite estimar posibles patrones o predilecciones del consumo.

### **3.3 Metodología del análisis documental**

Se propone el estudio de las fuentes documentales desde la perspectiva del análisis de contenido (Abela, 1998; Fernández Chevy, 2002) que permite identificar los códigos usados por el emisor del discurso, su contenido manifiesto, el contexto en el que surge y se desarrolla

el mensaje y establecer conceptos no explícitos. Por otro lado, como señala Jaime Abela (1998) el análisis de contenido tiene un potencial interpretativo para abordar diversos aspectos y fenómenos de la vida social. Este tipo de abordaje constituye una herramienta útil para el conocimiento exhaustivo de la información existente en el *corpus* seleccionado, ya que integra tanto un enfoque cualitativo como cuantitativo.

La incorporación de este tipo de fuentes tuvo como propósito obtener conclusiones diversas que pudieran establecer un diálogo con la información zooarqueológica. Se planteó abordar las guías y recetarios de forma objetiva y sistemática, es decir, registrando las temáticas en relación con el consumo de carne animal y con los procesos, herramientas y enseres usados en su procesamiento. Las observaciones sobre las unidades de contexto, otorgaron un marco interpretativo al análisis.

Las etapas de este análisis incluyeron la identificación de posibles fuentes a abordar, su selección según disponibilidad, antigüedad y pertinencia, la elaboración de categorías de análisis y su registro final (Fernández Chevy, 2002). Aunque también, se incluyen ciertos aspectos cuantitativos con el registro de frecuencias y el cálculo de porcentajes.

Se crearon etiquetas que permitieron ordenar la información en Excel siguiendo las categorías previamente establecidas y luego fueron ampliadas durante el análisis de la información. Por otro lado, el análisis de contenido permitió descubrir y definir diferencias entre autores y contextos de producción de los documentos para evidenciar los objetivos de cada publicación. Su complejidad deriva de combinar la observación de los datos con su análisis exhaustivo. Para esto, las categorías seleccionadas permitieron ordenar la información recabada. El primer rastreo se refirió a las clases y especies presentes, para luego determinar qué unidades anatómicas se seleccionan de cada una y así establecer si existió una predilección por ciertos cortes de carne. Posteriormente, se rastreó el proceso de preparación, buscando referencias sobre herramientas (cuchillos, hachas, sierras), tipos de cocción (frito, asado, hervido, entre otras) y enseres de cocción (olla, asadera, sartén).

Las guías comerciales se analizaron con el objetivo de registrar la información vinculada con las especies animales consumidas en la ciudad y la región, a través de publicidades de carnicerías, recetas, estadísticas de animales sacrificados en mataderos o frigoríficos para el consumo local, porcentajes de hectáreas dedicadas a la ganadería, entre otras. Particularmente

se relevó y sistematizó la información sobre: especies criadas y consumidas, unidades de consumo, modos de adquisición y productos adquiridos.

En relación con los recetarios, la información se plasmó en inventarios de Excel donde se contabilizaron la cantidad de recetas que incluían y el número de las mismas que usaban cualquier tipo de producto animal, las especies usadas, las unidades anatómicas, los tipos de cocción y si estaban vinculados con otros (como diferentes etapas de una comida). Estos datos, en conjunto con los obtenidos de las guías comerciales, se sintetizan en el Capítulo 4 en tablas comparativas (Aróstegui, 1995; Nacuzzi, 2002) para clarificar resultados y realizar las comparaciones pertinentes. Posteriormente, se realizó la puesta en diálogo de la información obtenida desde el registro zooarqueológico y el registro documental para obtener resultados en conjunto.

# Capítulo 4

## Resultados

---

### 4.1 Resultados del análisis arqueofaunístico

4.1.1 Representación taxonómica y anatómica

4.1.2 Efectos tafonómicos

4.1.3 Evidencias de procesamiento

4.1.4 Interpretación de la información arqueofaunística

### 4.2 Resultados del análisis de fuentes escritas

4.2.1 Información de los recetarios

4.2.2 Información de las guías comerciales

4.2.3 Comparación e interpretación de las fuentes escritas

---

### 4.1 Resultados del análisis arqueofaunístico

#### 4.1.1 Representación taxonómica y anatómica

El conjunto arqueofaunístico está formado por 830 restos, de los cuales el 86% resultó asignable a alguna categoría taxonómica. Está integrado principalmente por vertebrados y en menor medida por invertebrados (Tabla 4.1). Las Clases de vertebrados presentes incluyen peces, aves y mamíferos; estos últimos son los más abundantes y representan el 75,84% del conjunto. Dentro de los mamíferos, los de porte grande y mediano muestran un porcentaje similar, aunque los primeros son más abundantes (Tabla 4.1). Las especies identificadas son principalmente domésticas y corresponden a *Bos taurus* (vaca) y a *Ovis aries* (oveja). Se han determinado, en menor medida, restos de *Sus scrofa* (cerdo), *Canis familiaris* (perro) y *Lepus europaeus* (liebre europea). Entre las aves se reconoció la presencia de *Gallus gallus* (gallo). Los invertebrados incluyen gasterópodos terrestres y bivalvos marinos (Tabla 4.1).

Taxón	Nombre común	NISP	NISP %	NMI
Scienidos	Peces	13	1,81	-
Ave	Ave	33	4,60	-
<i>Gallus gallus</i>	Gallo/gallina	7	0,98	1
Mammalia	Mamíferos	159	22,17	-
Mammalia grande	Mamíferos grandes	226	31,52	
<i>Bos taurus</i>	Vaca	4	0,56	1
Mammalia mediano	Mamíferos medianos	171	23,85	-
<i>Ovis aries</i>	Oveja	54	7,53	2
<i>Sus scrofa</i>	Cerdo	1	0,14	1
<i>Canis familiaris</i>	Perro	1	0,14	1
Mammalia pequeño	Mamíferos pequeños	13	1,81	-
<i>Lepus europaeus</i>	Liebre	2	0,29	1
Bivalvos	Bivalvo	12	1,67	-
<i>Amiantis purpurata</i>	Almeja rosada	3	0,42	3
<i>Ostrea equestris</i>	Ostra	2	0,28	1
<i>Brachidontes rodriguezii</i>	Mejillón	1	0,149	1
<i>Dalocardia muricata</i>	Almeja berbecho	5	0,70	1
Gasterópodos	Caracoles	10	1,39	1
<b>NISP Total</b>		717	100	
Restos Indeterminables		113		
<b>Total de RESTOS</b>		830		

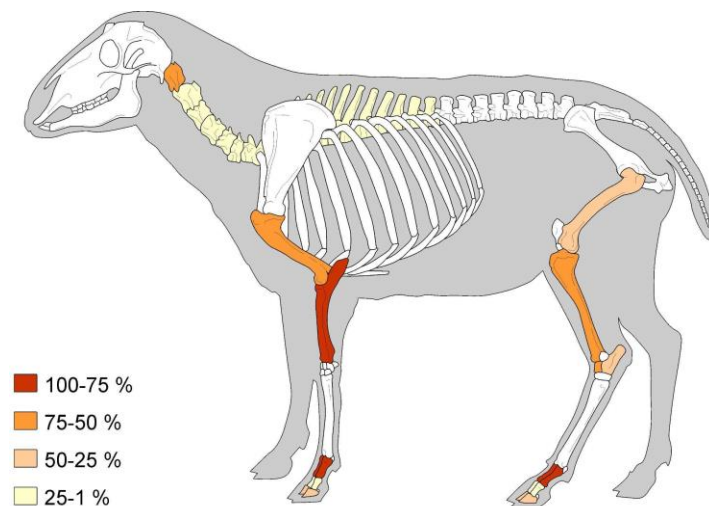
**Tabla 4.1:** Representación taxonómica de las clases y especies identificadas en el conjunto de Basural Norte. Referencias: NISP= Número de Especímenes Identificados por Taxón; NMI= Número Mínimo de Individuos

En los mamíferos grandes y medianos los elementos anatómicos más frecuentes son coincidentes: costillas, vértebras, diáfisis de huesos largos y dientes aislados. Sin embargo, pese a tener similar NISP, la diversidad de elementos en mamíferos medianos es mucho mayor que en grandes. En relación con la representación anatómica, los elementos de vaca corresponden a un escafoides completo derecho, un calcáneo izquierdo, un fragmento de radio y una porción de hemipelvis. Para oveja, predominan los elementos del esqueleto apendicular: falanges, radio y húmero, y en menor medida, tibia y fémur. (Tabla 4.2; Figura 4.1). Teniendo en cuenta la representación anatómica, la lateralidad y el estado de fusión de los huesos largos se estimó un NMI de 1 para vaca y de 2 para oveja, sobre la base de dos radios izquierdos y de falanges proximales completas. En esta última especie, cuatro

elementos presentan centros de osificación no fusionados: epífisis distal de fémur, epífisis proximal de tibia, epífisis distal de tibia, y carilla articular de vértebra torácica. Mientras que, una epífisis proximal de húmero se encuentra semi fusionada. En todos los casos son elementos que presentan una fusión tardía, posterior a los 12 meses de vida (García González, 1981).

Elemento anatómico	NISP	NME	MAU	MAU%
Dientes	1	1	-	-
Atlas	1	1	1	50
Vértebras cervicales	3	3	0,43	21,42
Vértebras torácicas	1	1	0,08	4,17
Vértebras lumbares	3	2	0,28	14,28
Sacro	2	1	0,25	12,5
Costillas	4	2	0,08	3,85
Húmero	4	2	1	50
Radio	4	3	1,5	75
Fémur	2	1	0,5	25
Tibia	3	2	1	50
Astrágalo	2	2	1	50
Calcáneo	1	1	0,5	25
Falange 1	16	16	2	100
Falange 2	3	3	0,37	18,75
Falange 3	4	4	0,5	25
<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>45</b>		

**Tabla 4.2:** Representación anatómica de oveja Referencia: NISP= Número de Especímenes Identificados por Taxón; NME= Número Mínimo de Elementos; MAU: Número mínimo de unidades anatómicas, por sus siglas en inglés *Minimum number of Anatomical Units*.





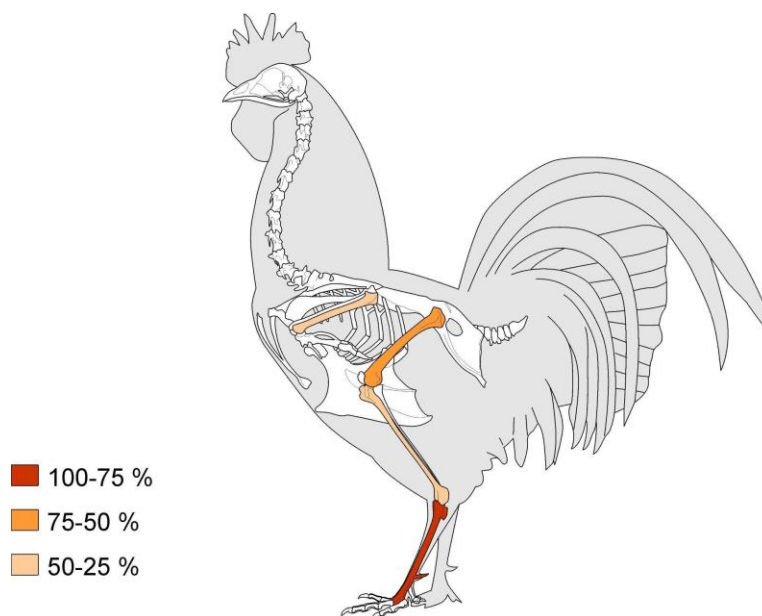
**Figura 4.1:** Esqueleto de oveja en el que se muestran la representación proporcional (MAU%) de unidades anatómicas en el conjunto de Basural Norte.

El ejemplar de perro está representado por un fragmento de mandíbula que conserva un tercer premolar y un incisivo, ambos incompletos. Por otra parte, se identificaron dos elementos de liebre europea: escápula y húmero (fragmento distal de diáfisis distal con epífisis fusionada); y un húmero de cerdo.

Para gallo, los elementos anatómicos identificados son húmero (n=1), fémur (n=2), tibiotarso (n=1) y tarsometatarso (n=3) (Tabla 4.3; Figura 4.2). El resto de los especímenes fueron incluidos en dos categorías de tamaño (pequeña y mediana). Los elementos correspondientes a aves medianas son carpometacarpo (n=1); fémur (n=2), tibiotarso (n=1), tarsometatarso (n=2), cúbito (n=1), coracoides (n=1), sinsacro (n=2), pelvis (n=1) y falange (n=1) (Figura 4.3). Para aves pequeñas se identificaron tarsometatarso (n=3), sinsacro (n= 1), ulna (n=1).

Elemento anatómico	NISP	NME	MAU	MAU%
Húmero	1	1	0,5	33,33
Fémur	2	2	1	66,67
Tibiotarso	1	1	0,5	33,33
Tarsometatarso	3	2	1,5	100
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>6</b>		

**Tabla 4.3:** Representación anatómica de gallo. Referencias: NISP= Número de Especímenes Identificados por Taxón; NME= Número Mínimo de Elementos; MAU: Número mínimo de unidades anatómicas, por sus siglas en inglés *Minimum number of Anatomical Units*.



**Figura 4.2.** Esqueleto de gallo en el que se muestran la representación proporcional (MAU%) de unidades anatómicas en el conjunto de Basural Norte.



**Figura 4.3.** Especímenes de aves mediana. Izquierda: carpometacarpo (BN 694/18); centro: tibiotarso distal (BN 685/18); derecha: húmero (BN 677/18).

Entre los peces se recuperaron principalmente vértebras asignadas a Sciénidos. Se reconocieron también un angloarticular y un dentario de pescadilla. En el conjunto de invertebrados están representados bivalvos de origen marino y gasterópodos terrestres. Los ejemplares de almeja rosada (n=3) corresponden a tres valvas izquierdas de distinta talla, por lo que se estimó un NMI de 3. Los fragmentos de almeja berbecho corresponden a un sólo individuo. Se identificó también una valva derecha de mejillón. Los restos de ostras se encuentran completos, lo que permitió determinar que una valva es derecha y otra izquierda, por lo que se designó un NMI=1 (Figura 4.4).



**Figura 4.4.** Dos ejemplares de Ostrea (BN 615/18 y BN 616/18)

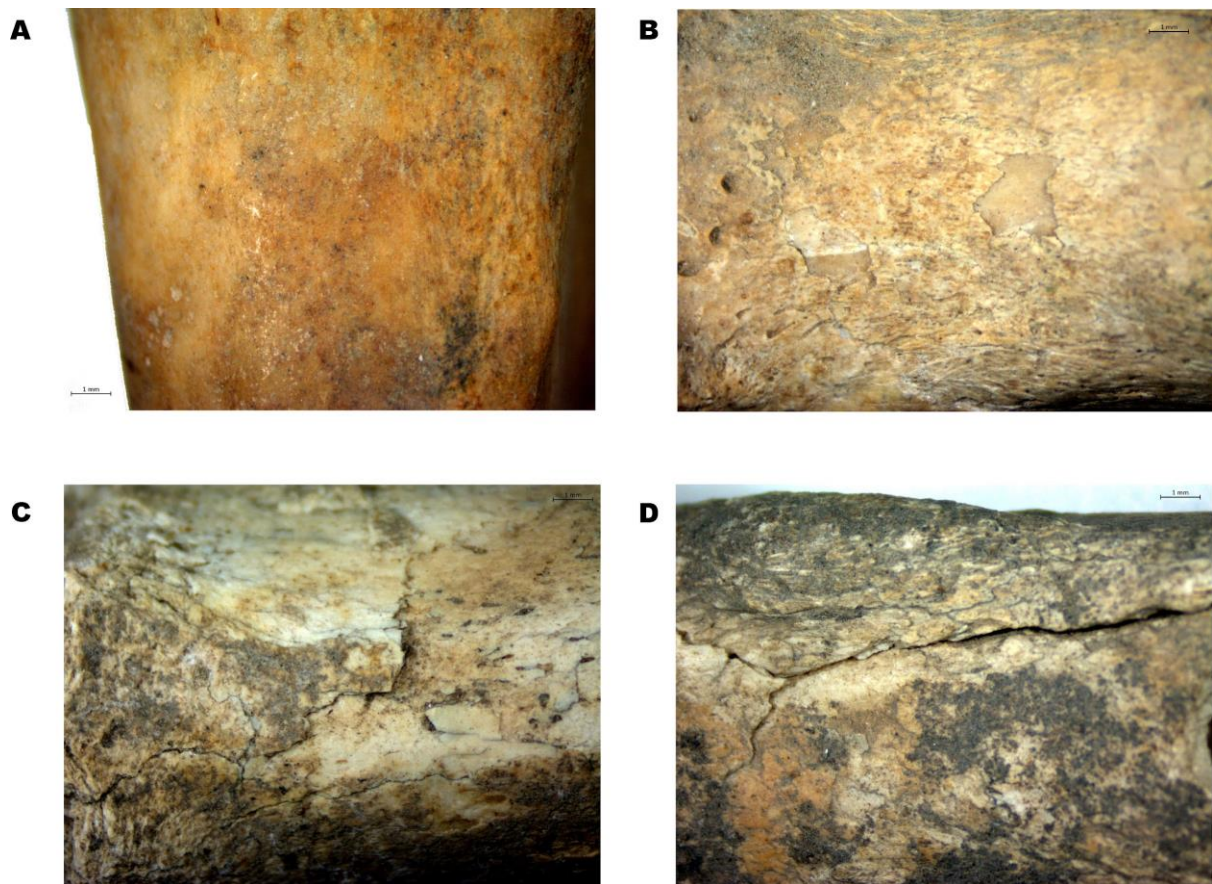
#### 4.1.2 Efectos tafonómicos

Los efectos tafonómicos fueron relevados en los especímenes de mamífero grande y mamífero mediano (n= 331). El 85% de los ejemplares se presentan fragmentados. Los escasos elementos enteros corresponden mayoritariamente a huesos del tarso o del carpo, falanges y una rótula; y en menor medida, a vértebras. Los tipos de fracturas de los huesos largos incluyen fractura longitudinal (n=11), transversal (n=25) y oblicua (n=7). Las formas del borde de fractura representadas mayoritariamente son rectas e irregulares. El 23% de los especímenes no presenta signos de intemperismo. Entre los restos con evidencias de meteorización, predominan los estadios bajos (estadio 1= 31% y estadio 2= 28%) (Tabla 4.4; Figura 4.5). Los restos con exfoliación, líneas de fractura y descamado corresponden al 15% (estadio 3). La abrasión sedimentaria afectó al 51% de los especímenes. Se registró el suavizado y brillo de las superficies óseas y el redondeamiento leve de bordes. Otros de los efectos tafonómicos destacados son las improntas de raíces, que están presentes en el 67% de los restos (Figura 4.6, C), y la presencia de líquenes en el 13%.

<b>Efecto tafonómico</b>		<b>NISP</b>	<b>%NISP</b>
Fragmentación	Restos fragmentados	282	85,20
Meteorización	Estadio 0	78	23,568
	Estadio 1	103	31,12
	Estadio 2	94	28,40
	Estadio 3	50	15,10
	Estadio 4	6	1,81

	Estadío 5	0	0
Improntas de raíces		221	66,77
Líquenes		44	13,29
Marcas de dientes	carnívoros	4	1,21
	roedores	0	0
Abrasión	presencia	171	51,66
Pisoteo	presencia	3	0,99
Deposiciones e impregnaciones	Carbonato de Calcio	193	58,31
	Manganeso	260	78,55
	Otros Óxidos	152	45,92

**Tabla 4.4:** Cuantificación de los efectos tafonómicos relevados



**Figura 4.5.** Estadios de meteorización representados en el conjunto de Basural Norte. A= estadío 0; B= estadío 1; C= estadío 2; D= estadío 3.



**Figura 4.6.** Efectos tafonómicos identificados en el conjunto. A. impregnaciones de manganeso (Mg). B= Marca de diente de carnívoro (puncture) en una apófisis articular de vértebra cervical de un mamífero (BN 693/18). C= Improntas de raíces (BN 1/18)

Las marcas de dientes producidas por carnívoros se registraron en cuatro especímenes: un fragmento de costilla de mamífero mediano presenta dos *punctures*; en una epífisis proximal de tarsometatarso de un ave mediana hay un *puncture* con colapso del tejido cortical; en un sector de esternón de mamífero mediano se identificaron dos *pittings* de carnívoro, que corresponderían a un molar y a un incisivo, con colapso del tejido cortical asociado; por último, una epífisis no fusionada de vértebra de mamífero mediano muestra un *pitting* en el sector central (Figura 4.6, B).

Se registraron depositaciones de carbonato de calcio ( $\text{CaCO}_3$ ) en el 58% de los materiales e impregnaciones de manganeso (Mn) en el 78% (Figura 4.6 A). En menor medida están presentes las impregnaciones con otros óxidos (46%). Por último, tres especímenes muestran trazas lineales compatibles con marcas de pisoteo.

#### 4.1.3 Evidencias de procesamiento

El 41% de los restos posee evidencias de acción antrópica (Tabla 4.5). Las huellas se registran en mamíferos y aves, pero en mamíferos son más abundantes. Se identificaron huellas de aserrado y de corte. En mamíferos grandes, el 85.8% de los elementos presenta algún tipo de huella y de éstas, el 42% se encuentran en costillas, la mayoría de las cuales presentan aserrado en dos extremos (Figura 4.7). También se identificaron huellas en vértebras, sacro, hemipelvis, hemimandíbula y húmero (Figura 4.8). De los elementos identificados para vaca, el radio posee huellas de aserrado en sentido transversal al eje mayor del elemento y otra huella en sentido longitudinal; mientras que el sector del acetábulo de la cadera posee aserrado por ambos extremos (Figura 4. 9). En los mamíferos medianos se destacan las huellas en costillas y en vértebras. En los ovinos, el 20% de los elementos

poseen huellas y se ubican mayormente en el esqueleto apendicular. Cuatro fragmentos de húmero, tres fragmentos de radio, un fragmento de fémur, un sacro, una tibia y una vértebra lumbar presentan aserrado recto, con negativos en los laterales. En todos los casos se ubican de manera transversal al eje del hueso. En dos fragmentos de los húmeros se registró huellas de aserrado en dos extremos. Un sólo espécimen de ave, identificado como gallo, presenta una marca de corte. Se trata de un tarsometatarso, con una incisión en el sector de la diáfisis.



**Figura 4. 7.** Fragmentos de costillas de mamífero grande con aserrado en ambos extremos.



**Figura 4.8** Hemipelvis de mamífero mediano (BN F 569/18) con múltiples marcas de corte producidos por filos metálicos (cuchillo/cuchilla).



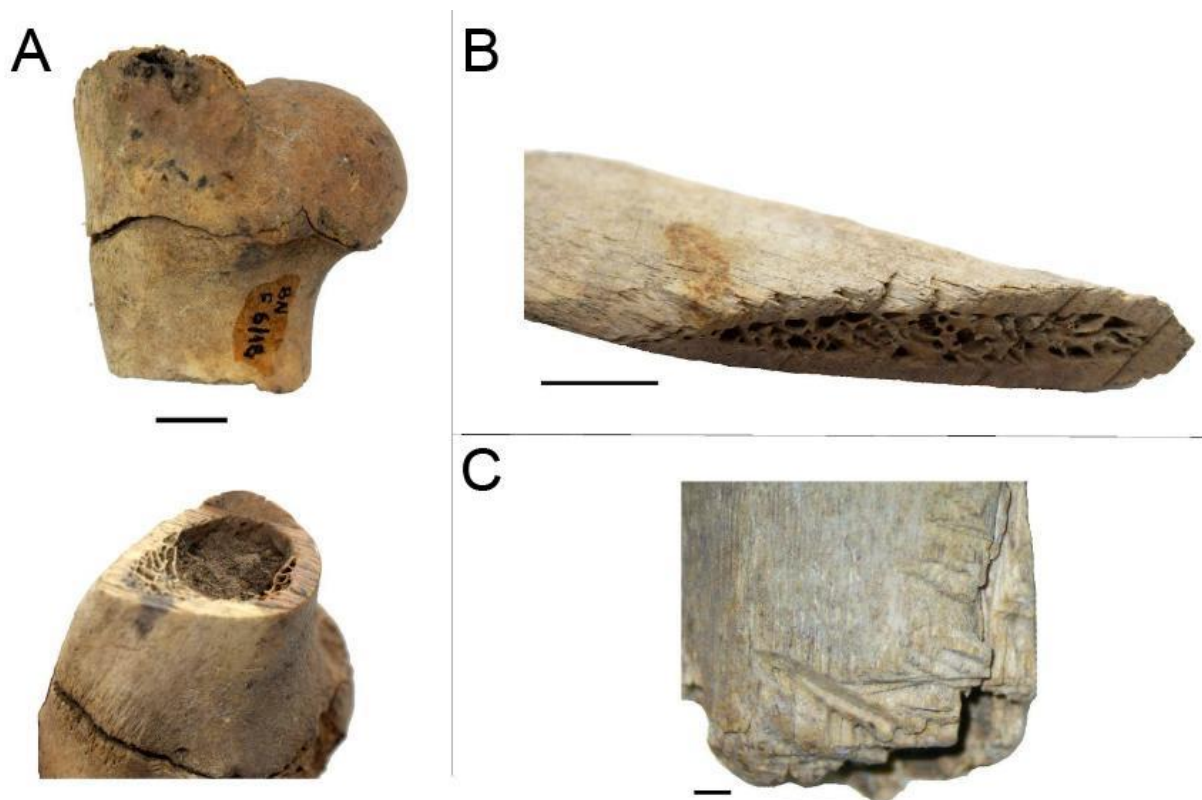
**Figura 4.9** Hemipelvis de vacuno con marcas de aserrado en ambos laterales (BN 523/18).

Sobre la base de los atributos relevados, que incluyen el estriado marcado, escalonado, subparalelo y discontinuo, con rebordes irregulares y con formación en los laterales de “negativos de lascado”, fue posible asignar las huellas de aserrado al uso de sierras manuales (Figuras 4.9 y 4.10). Las huellas de corte se diferenciaron entre suaves y poco profundas, las cuales se asignaron a cuchillos o cuchillas (Figura 4.8); mientras que las más profundas y gruesas, fueron identificadas como de hachas. Algunos de estos elementos, poseen la combinación del uso de dos o más de estas herramientas.

Taxón	Sierra manual	Cuchillo	Hacha	Herram. no determinada	Combinación de herramientas.	NISP C HUELLAS	NISP% por taxón
Ave	0	0	0	2	0	2,00	5,88
Gallo	0	0	0	1	0	1,0	14,3
Mamífero	66	4	0	3	2	71,0	44,7

Mamífero grande	190	6	0	2	3	<b>194,0</b>	<b>85,8</b>
Vaca	2	0	0	0	0	<b>2,0</b>	<b>50</b>
Mamífero mediano	51	8	0	6	3	<b>62,0</b>	<b>36,3</b>
Oveja	8	0	1	2	0	<b>11,0</b>	<b>20,4</b>
Mamífero pequeño	1	0	0	0		<b>1,0</b>	<b>7,7</b>
<b>TOTAL</b>						<b>344</b>	

**Tabla 4.5:** Especies con marcas de procesamiento. Tipos de marcas y herramientas inferidas



**Figura 4.10.** Evidencias de procesamiento. A: Fragmento proximal de húmero izquierdo de oveja semi fusionado (BN 6/18). Presenta marcas de aserrado transversal al eje del hueso. Nótese las estrías irregulares y el reborde. B: Costilla de mamífero grande (BN 117/18) con marcas de sierra manual. Nótese las estrías irregulares y las muescas laterales. C: Costilla de mamífero mediano (BN 449/18) con marcas profundas y múltiples, probablemente derivadas de golpes con filo metálico.

#### 4.1.4 Interpretación de la información arqueofaunística



En relación con los **procesos naturales de formación** del sitio, el perfil de meteorización muestra una mayor representación de estadios iniciales, lo que estaría indicando una baja exposición a condiciones de intemperismo. De esto se infiere que, si bien los restos fueron recuperados en superficie, la exposición no fue muy prolongada. A su vez, la presencia de especímenes con diversos estadios de meteorización en las distintas caras se vincula con la exposición diferenciada de sus sectores. La existencia de improntas de raíces en una proporción mayor al 50% da cuenta de que los restos estuvieron enterrados en algún momento de su historia depositacional. Ambos datos son coincidentes y permiten reforzar la idea que los especímenes se hallaban enterrados y fueron expuestos en superficie por las tareas de limpieza del terreno en algún momento cercano a su recuperación. En relación con la abrasión, si bien este efecto se registró en el 41% del conjunto, en ningún caso se trata de una abrasión intensa. La mayor proporción corresponde a un brillo y suavizado de las superficies óseas y al leve redondeamiento de los bordes. Esta abrasión pudo haberse producido por el movimiento de las partículas sedimentarias por efectos del viento, que afectaron los materiales durante su exposición. Se trataría en todos los casos, de abrasión mecánica. Se destacan las impregnaciones de  $\text{CaCO}_3$ , Mn y otros óxidos que se relacionan con las variaciones en las condiciones de humedad del terreno. En cuanto a otros agentes que afectaron el registro, las escasas marcas de carnívoros podrían estar relacionadas con la acción de perros.

En cuanto a las evidencias de **aprovechamiento de los animales**, un alto porcentaje de especímenes presenta marcas de procesamiento, lo que indica que fueron utilizados para la alimentación. Dentro de este grupo, se encuentran algunos elementos de oveja, gallina, vaca y diversos especímenes asignados a mamíferos medianos y grandes. Tanto en mamíferos grandes como en medianos, los elementos con mayor cantidad de huellas son las costillas. El hecho de que las huellas sean más recurrentes en mamíferos que en aves se debe a diversos factores. Por un lado, los animales de porte grande y mediano requieren varias etapas de trozamiento hasta su consumo. A su vez, los huesos son más gruesos y deben ser fragmentados por diferentes herramientas. Por su parte, las aves de corral requieren de un menor procesamiento, debido a que su tamaño y sus huesos son de menores dimensiones; incluso el procesamiento puede realizarse con las propias manos sin intervención de herramientas.

En el conjunto predominan las huellas de sierra. En todos los casos estas marcas se presentan con un estriado pronunciado, irregular y discontinuo (o “escalonado”), con desprendimientos del tejido cortical en los laterales. A partir de estas características morfológicas, en todos los casos se interpretan como derivados del uso de sierra manual (Lanza, 2019). Las marcas dejadas por la sierra manual se diferencian de aquellas dejadas por las sierras eléctricas; estas últimas se caracterizan por estriados finos y regulares, sin fracturas asociadas (Lanza, 2019). Por su parte, las huellas de cuchillos son menos numerosas. Esto puede explicarse porque las huellas de sierra derivan de los procesamientos primario y secundario para reducir las reses en porciones menores y tienen la intención de cortar el hueso. Además, este tipo de herramienta se relaciona con el procesamiento comercial usual de fines del siglo XIX y principios del siglo XX. Por su parte, las marcas de cuchillo se originan por las diversas acciones que se realizan para obtener la carne; no suelen ser intencionales y se vinculan con el aprovechamiento doméstico de la pieza. Se destaca que la combinación de diferentes tipos de herramientas en un mismo elemento, evidencia las diferentes etapas de procesamiento, que incluyen la separación de huesos por las articulaciones, el corte de los extremos de los huesos y la posterior extracción de la carne.

En relación con los procedimientos de cocción, no hay evidencias de termoalteración en los especímenes analizados. Esto podría indicar que las cocciones de la carne no se realizaron a fuego directo, sino que se utilizaron otros métodos que no generan cambios en los huesos.

## **4.2 Resultado del análisis de fuentes escritas**

### **4.2.1 Información de los recetarios**

El recetario *Cocina Ecléctica* (Gorriti, 1898) se divide en secciones según los tipos de preparación: sopas, salsas, tamales, rellenos, pasteles, empanadas, frituras, budines, confecciones de alta gastronomía y asados. Hay una gran diversidad de recetas, de autoras y de orígenes. En este recetario se relevó la información vinculada con las especies consumidas, el procesamiento doméstico y los métodos de cocción de recetas con carne. La cantidad de recetas suman 243, de las cuales 135 incluyen algún tipo de carne, aunque 8 de ellas no especifican de qué animal, por lo cual no se contabilizaron a la hora de discriminar las clases.

Por su parte, el recetario *La Negra* (1926) fue editado por la Compañía Sansinena de Carnes Congeladas. El libro está atravesado por publicidades de sus productos y de cómo éstos facilitan la vida doméstica; particularmente se incluyen publicidades y menciones a diversos tipos de enlatados que son los producidos por dicha compañía. Las recetas están ordenadas de forma alfabética y son en total 1.008, de las cuáles 363 incorporan algún tipo de carne animal.

Ambos libros poseen recetas de diferentes orígenes. Juana Manuela Gorriti recopiló recetas de diferentes mujeres, e incluyó información sobre quienes comparten sus recetas y sobre sus lugares de origen. Participan mujeres de diversos países: Argentina, Perú, Bolivia, Chile, Uruguay y Francia, entre otros. Por otro lado, el recetario de la Compañía de Carnes Congeladas incluye recetas de Italia, España, Japón, Suiza, Inglaterra, Francia, Holanda y Hungría. Se contabilizaron todas las recetas y los orígenes de las mismas, pero en las tablas, sólo se incluye la información vinculada con la preparación de la carne.

En la Tabla 4.6 se presenta la información de los animales mencionados en los recetarios. Se observa una importante diversidad de Clases y especies. En *Cocina Ecléctica* se mencionan 23 variedades de carne, las cuales se distribuyen principalmente en 62 recetas con mamíferos, 37 con aves y 20 con peces. Mientras que, en *La Negra*, se presentan 43 especies diferentes. En este recetario, 120 fórmulas incorporan el uso de mamíferos, 105 de aves y 98 de peces.

Se incluyen tanto animales domésticos como silvestres. Dentro de los animales consumidos se mencionan preferentemente peces, aves y mamíferos; también hay recetas con crustáceos, gasterópodos, reptiles y anfibios. En el caso de *Cocina Ecléctica* se destaca la presencia de animales domésticos. Hay mayor utilización de los mamíferos, sobre todo de vaca, chanco y cordero. De las aves, la gallina es la más recurrente para el caso de *Cocina Ecléctica* y el pollo se destaca en *La Negra*. En el caso de *La Negra*, se destaca la variabilidad de peces, que es un recurso silvestre. Sin embargo, para las sardinas y anchoas, se menciona que se trata de sus versiones enlatadas, por lo que puede inferirse un aprovechamiento recurrente de estas versiones comerciales.

Los recetarios, en algunos casos mencionan la predilección de la utilización de animales pequeños o de poca edad como pichones (Sansinena, 1926, p. 201-202), porcinos o pollos de cuatro meses (Gorriti, 1890, p. 56 y p. 77), cordero a media lactancia (Gorriti, 1890, p. 114) o cabrito al acabar la lactancia (Gorriti, 1890, p. 44). Por otro lado, en ambos recetarios, se

registró el uso de *charque*. Si bien no se especifica a partir de qué especie se realizó, se suele hacer con carne de mamíferos, por lo que se contabilizó en esta categoría.

Taxón	Especies	Cocina Ecléctica (1898)	La Negra (1926)
<b>Anfibios</b>	rana	1	3
<b>Reptiles</b>	tortuga	2	-
<b>Peces</b>	Sin especificar	6	30
	anchoa	-	11
	atún	-	3
	bacalao	2	15
	becacina	-	1
	besugo	-	2
	boga	-	1
	caviar	-	1
	corvina	3	3
	dorado	3	2
	lenguado	-	1
	merluza	-	3
	mojarra	2	-
	pejerrey	2	13
	pescadilla	-	2
	raya	-	1
	sábalo	2	-
	sardina	-	6
	sollo	-	2
surubí	-	1	
trucha	-	1	

Taxón	Especies	Cocina Ecléctica (1898)	La Negra (1926)
<b>Aves</b>	Sin especificar	10	9
	gallina	18	20
	martineta	-	2
	palomo	-	1
	pato	2	4
	pavo	-	4
	perdiz	2	24
	pollo	4	40
	tortolita	1	1
<b>Mamíferos</b>	cabrito	3	-
	carnero	4	10
	cerdo	15	21
	conejo	3	5
	cordero	12	22
	liebre	-	8
	ternera	24	52
<b>Artrópodos</b>	Camarones (Crustacea)	3	2
	langostas	-	3
	langostinos	-	2
<b>Moluscos</b>	calamar	-	1
	ostras	1	8
	vieras	-	2
	caracoles	-	4

**Tabla 4.6.** Alimentos de origen animal mencionados en los recetarios analizados. Se contabilizan la cantidad de recetas que utilizan cada tipo de carne. En la columna especie se incluye el nombre común tal como consta en los recetarios.

Como puede observarse en la Tabla 4.7, en ambos recetarios las **unidades anatómicas** y de preparación que predomina son las patas, seguidas por los menudos de aves en el caso de *Cocina Ecléctica* y de sesos e hígado en *La Negra*. La mayoría de los cortes corresponden a mamíferos grandes y medianos, ya que los de tamaño pequeño como aves y pescados, suelen ser aprovechados enteros. Predominan las recetas en las que no se especifica si los cortes de carne empleados conservan el hueso al momento de su cocción o si éste se ha separado antes.

<b>Unidades</b>	<b>Cocina Ecléctica (1898)</b>	<b>La Negra (1926)</b>
cabeza	2	6
sesos	1	16
lengua	3	12
orejas	-	1
sangre	1	5
espinazo	-	2
tuétano	2	1
menudos	8	9
molleja	-	2
hígado	2	16
riñón	5	11
mondongo	3	6
vejiga	1	-
tripa gorda	3	4
pecho	4	3
pechuga	-	4
cima	-	1
costillas	5	8
chuleta	1	1
bifes	-	14
matambre	1	5
solomo	6	-
rabadilla	1	-
cuarto trasero	1	1
patas	10	24
osobuco	-	2
jamón	3	-
picadillo	5	8

sin especificar	8	21
-----------------	---	----

**Tabla 4.7:** Unidades mencionadas en los recetarios. Se presenta la información cuantitativa de las recetas que mencionan cada unidad.

No obstante, en los dos recetarios se mencionan preparaciones en las que los cortes se cocinan con el hueso, como la cabeza o las costillas. También son abundantes las recetas con cortes sin hueso y con vísceras. Hay algunas menciones del uso de carne para rellenos o de presas de animal ya cocidas, sin especificar la clase o los tipos de cocciones previas. Para esos ejemplos, como en los que no se aclara de qué especie se utilizan, se designaron a las categorías de “picadillo” o “sin especificar”. Por otro lado, es interesante mencionar que existen ciertas partes de los animales que se utilizan para fines no alimenticios. Es el caso de las vejigas, que se usan como contenedores para hervir huevos, pero no se consumen (Gorriti, 1890, p. 95).

Existen escasas descripciones sobre el **trozamiento** de las unidades cárnicas. Para las gallinas hay mención sobre el proceso de degüelle y posterior sangrado y extracción de los menudos. En relación con los pescados, se describe la separación de la cabeza para hacer sopa mientras que el resto se cocina aparte. En el caso de otros animales de porte chico no suele aclararse cómo se preparan. Se registraron algunos procedimientos de preparación, como el aprovechamiento de la cabeza de cordero. Mientras que en algunos casos se hervía entera y luego se extraían sesos y lengua, en otros aconseja realizar primero las extracciones y luego la cocción.

Por último, se menciona la utilización de subproductos de origen animal, como huevos, queso, leche, grasa, mantequilla, chorizos, salchichas, tocino, jamón (fiambre), crema y salame. En el caso del recetario de la Compañía Sansinena, se incluyen productos de la marca propia, como fiambres y embutidos de La Negra, jamón del diablo, extracto de carnil, entre otros.

Los **tipos de cocción** se registraron sólo para los productos cárnicos y se dejaron de lado aquellos alimentos que se consumían directamente, como ceviches o enlatados. Los procesos se dividieron en indirectos y directos según la acción del fuego sobre los alimentos. La cocción indirecta implica que la comida no esté en contacto inmediato con la fuente de calor; usualmente se utiliza un recipiente y algún medio líquido, como agua o aceite. Por su parte, la

cocción directa hace referencia a aquella en la que el alimento es expuesto al fuego sin objetos intermediarios. Este tipo de cocción puede generar cambios físicos macroscópicos en los huesos, como la termoalteración. En ambos recetarios predominan los métodos de cocción indirectos (Tabla 4.8). En *Cocina Ecléctica*, se utilizan 73 tipos de cocciones indirectas y 46 directas. Entre las primeras se destacan el hervido y la fritura, mientras que entre los segundos son recurrentes el asado y el sellado. Para el caso de *La Negra*, la suma de las recetas que utilizan métodos indirectos es de 231, mientras que la recurrencia de los directos es de 115. En ambos recetarios, predomina el uso del hervido, que se suele combinar con una otra etapa de cocción posterior. El segundo método más utilizado es la fritura en *Cocina Ecléctica* y el sellado en la sartén o la pancha en *La Negra*. Estas combinaciones de formas de preparación se tuvieron en cuenta por los tiempos y la exposición al fuego, ya que se menciona que sería para realizar cocciones rápidas y servir las en el momento. Por ejemplo, en la sección para preparar un asado de *Cocina Ecléctica*, se describe que la carne se debe envolver en una servilleta con otros ingredientes durante tres horas, lo que hará que sólo necesite una fritura rápida posterior. En referencia a este tipo de preparación, se describe para el asado, en Buenos Aires, que la pieza elegida “se cocina durante seis horas en una vasija de madera, tierra o porcelana, adobándose, y solo luego se la pasa a la parrilla o al horno bien caliente para una cocción rápida” (Gorriti, 1890, p.112).

<b>Tipos de cocción</b>	<b>Cocina Ecléctica (1898)</b>	<b>La Negra (1926)</b>
<b>Indirecta</b>		
hervido	29	94
sopa/caldo	14	15
salsa	1	26
guisado	4	35
estofado	6	22
puchero	1	-
baño maría	-	6
frito	18	33
<b>Directa</b>		
asado	11	14
envuelto y asado	8	2
rescoldo	1	-
horneado	13	36
sellado	10	54
sancochado	3	6
soflamado	-	1

**Tabla 4.8:** Tipos de cocción utilizados en ambos recetarios.

En vinculación con esto, sólo en el caso de las recetas recopiladas, las colaboradoras de Gorriti puntualizan qué tipos de recipientes se deben utilizar para cada cocción: vasija de madera o de terra-cotta; cazuela de tierra barnizada o de fierro; batea, artesa o cualquiera vasija; latas; olla de terra-cotta o de fierro esmaltado, entre otras. En el recetario *La Negra* no se hace mención a los utensilios sugeridos para las cocciones.

En algunos casos, en *Cocina Ecléctica* se describen procesos de preparación de los cortes de carne previo a su cocción. Estos incluyen: envolverlos en pastas caseras, servilletas o con hojas de papel con mantequilla, empanarlos, picarlos o adobarlos. Para el caso de las aves, se detallan una variabilidad de formas para su preparación. En muchos de los casos se hace referencia a los procesos de limpieza: se quitan plumas, se cortan patas, se sacan picos o se dejan sangrar.

#### 4.2.2 Información de las guías comerciales

Nuestro segundo conjunto de fuentes documentales lo constituyen las guías comerciales. Se analizaron las guías Auber, Ducos y Gran Guía Comercial de Bahía Blanca y su Partido. La elección de este segundo tipo de fuentes se debe a la importancia que estas publicaciones tienen para el contexto analizado. “Las guías comerciales, por la exactitud y cantidad de informaciones útiles que contienen, se han hecho hoy indispensables en todos los grandes centros; de ahí que no se justificase que Bahía Blanca careciera de ellas” (Ducos, 1912, p. 13). Las guías comerciales proporcionan información sobre las diferentes etapas de producción y distribución de carne en la región de Bahía Blanca. Al ser guías producidas en la ciudad o dirigidas a los habitantes de la región, la información obtenida se relaciona de forma directa con el aprovechamiento local de los animales. El objetivo de estas guías era responder al desarrollo comercial de la ciudad con publicaciones informativas que priorizaban datos de utilidad práctica para comerciantes, agricultores y particulares (Guía Auber, 1920-1921). En ellas se presentan cifras y estadísticas sobre la producción agropecuaria local (para plasmar así anualmente el progreso de la actividad) y datos comerciales referidos a los grandes intercambios, como el consumo de productos importados o la exportación de los frutos del país (Auber, 1920-1921; Ducos 1921, 1917; La Nueva Provincia, 1925). Estas descripciones son obtenidas principalmente de la aduana local o del Mercado Victoria; mientras que se enumeran productos importados aludiendo a las grandes casas comerciales que adquieren productos exclusivos. Predominan datos numéricos y publicidades, mientras que el desarrollo de artículos y descripciones históricas es secundario.



En la Gran Guía Comercial de Bahía Blanca y su Partido (1925) se sostiene que la agricultura y la ganadería regional no eran tan considerables, ya que era un partido pequeño, de tierras salitrosas y que su importancia residía en su papel de plaza comercial. Sin embargo, años anteriores, la Editorial Ducos (1917) sostenía que “la industria agropecuaria y sus derivados forman la principal riqueza de la región” (1917, p.10), para luego describir las cantidades y tipos de productos que forman parte de las transacciones anuales del Mercado Victoria. Por su parte, en la Guía Auber de 1920-1921 se sostenía que el desarrollo de la ciudad se debía a las tierras fértiles circundantes y a su ubicación privilegiada sobre el Atlántico, lo que le permitió convertirse en “el emporio comercial del sur de la República” (1920-1921, p. 238).

Una de las cuestiones que se esperaba conocer a partir de las fuentes documentales y en relación con la alimentación, eran los utensilios de cocina utilizados para las preparaciones: cuchillos, hachuelas, ollas, asaderas, herramientas de cocción. Sin embargo, como ya se mencionó antes, las guías se centran en los grandes intercambios del comercio, por lo cual, estos objetos de la vida cotidiana no son frecuentes. En cuanto a los métodos de cocción, sólo en Ducos (1917) figura una publicidad de una cocina a gas que vincularía los tipos de cocción con los procesos domésticos.

Las guías comerciales incluyen información sobre la disponibilidad y el acceso a la carne, así como la incorporación de estadísticas sobre la presencia y cantidad de diversas especies en la ciudad. En relación con la producción, el censo ganadero de la provincia de Buenos Aires de 1916 que figura en Ducos (1917), muestra que las hectáreas del partido dedicadas a la ganadería ascendían a 257.247 sobre una superficie total de 349.280 ha, es decir el 74% del suelo. También menciona la presencia de inspectores y técnicos veterinarios como profesionales de control de la higiene y seguridad, lo que daría la pauta de mayor control y preocupación sobre este sector (La Nueva Provincia, 1925). Por su parte, en las estadísticas de la Gran Guía Comercial de Bahía Blanca y su Partido se detalla la producción de lecherías de 1922 y la existencia ganadera por número de cabezas estimadas para 1919 y censadas en 1922. En ambos casos, los registros son por provincia. Los animales contabilizados incluyen: vacunos, lanares, porcinos, caballares, mulares, asnos y cabras. Algunos de estos datos, eran obtenidos de la municipalidad específicamente sobre las reses sacrificadas para el consumo, los cuales se incluyen en la Tabla 4.9. En las estadísticas podemos evidenciar el aumento producido entre 1911 y 1916 para algunas especies. En Ducos (1912) se incluyen también los datos de los movimientos de guías, en los que se detallan las especies y sus finalidades:

vacunos, lanares y yeguarizos para venta, cría o abasto, mulares y porcinos para venta o cría; así como las variedades de cueros de estos mismos grupos. Esto nos permite reconstruir un panorama general de los diversos usos y el volumen de animales que circulaban en el partido.

<b>Característica</b>	<b>Guía Ducos (1912)</b>	<b>Guía Ducos (1917)</b>	<b>Guía Auber (1920-1921)</b>	<b>Gran Guía Comercial de Bahía Blanca y su Partido (1925)</b>
Especies criadas	vacunos, lanares, yeguarizos, mulares, porcinos; carneros y ovejas de raza Lincoln y Rambouillet; aves; cerdos Yorkshire	lanares, vacunos, cabras, yeguas, potros, burros, mulas	cabríos, equinos, vacunos, burras	lanares Rambouillet y Lincoln; vacunos Shorthorn, Polled angus y Hereford; burras; yeguas; caballos
Especies consumidas	capones, ovejas, borregos y vacunos gordos, terneros, mamones, lanares, corderos, porcinos	capones, ovejas, borregos y vacunos, lechones, aves		cerdo
Productos para el consumo		jamón, lenguas		jamones, panceta, matambre
Estadísticas	Reses sacrificadas para el consumo (1911): vacunos (10.652), terneros (3.297), mamones (719), lanares (27.167), corderos (6.809), porcinos (296)	Existencia de cabezas de ganado (1916): vacunos (64.125), lanar (278.670), porcinos (7.342), equinos (31.742).		
Modos de adquisición	Compañía Sansinena de carnes congeladas (matadero y frigorífico) al por mayor y al detalle en puestos de Mercados del Centro, Norte y Nor-oeste	Compañía Sansinena de carnes congeladas (matadero y frigorífico) al por mayor y al detalle en puestos de Mercados del Centro, Norte, Nor-oeste y San Martín; carnicerías, Mercado de Abasto	Carnicerías, frigoríficos, mercados, puestos	Carnicerías (17); pescadores; Matadero, mercados

Productos adquiridos	lenguas y carnes en conserva, cueros, lana, cerda, plumas, grasa, sebos, lanas, huesos, astas, cenizas de huesos, sangre fresca	conservas, sangre seca, manteca, fiambres y embutidos, lana, cueros, plumas, sebo, guanos de carne, grasa, lenguas de carnero en conserva, carnes vacunas y de carnero en conserva, quesos, salames	lana, cerda, cueros, manteca, fiambres, embutidos	manteca, jamones, tocinos, fiambres, embutidos
----------------------	---	---	---	--

**Tabla 4.9:** Síntesis de la información obtenida del análisis de cuatro guías comerciales.

También incorporan los lugares más comunes para la adquisición de los productos, siendo los más recurrentes la Compañía Sansinena de Carnes Congeladas (matadero y frigorífico) al por mayor y al detalle en los puestos de Mercados del Centro, Norte, Noroeste y San Martín; carnicerías, pescadores, puestos y mercados y el Mercado de Abasto. En estos lugares, se mencionan una gran variedad de productos que se ofrecían para consumo; además de la carne, otros subproductos como cueros (secos, salados y curtidos), lana, cerda, plumas, sebos, garras y pezuñas, astas, cenizas de huesos, sangre seca.

En relación con la comercialización para el consumo interno, se evidencia la existencia de algunos carniceros en la sección de guía telefónica de Gran Guía Comercial de Bahía Blanca y su Partido (1925), que estaban ubicados en distintos puntos de la ciudad. Sin embargo, en las cuatro guías consultadas, sólo se registró una publicidad de carnicería (Figura 4.11).



**Figura 4.11:** Única publicidad registrada en las guías consultadas de carnicerías. Hallada en Guía Ducos (1917, p. 152).

Una de las publicidades recurrentes de las guías es la de Compañía Sansinena de Carnes Congeladas, la cual recuerda al público que compra permanentemente capones, ovejas, borregos y vacunos gordos para frigorífico y matadero, lo que formaría parte del circuito de aprovechamiento cárnico y evidencia la relación entre la producción agraria y el procesamiento comercial. Además, en una sección de la Guía Ducos de 1912, se encuentran datos concretos de esta compañía de carnes congeladas, referidas a la matanza de lanares y de vacunos (el primero excede ampliamente al segundo) y de la producción y exportación de lanares y vacunos por reses y kilos (1912, p.386).

Compañía Sansinena de Carnes Congeladas	
Matanza lanar .....	470.724
» vacuno .....	24.697
Producción y exportado lanar reses .....	410.634
» » » kilos .....	10.723.393
» » » vacuno cuartos .....	54.816
» » » kilos .....	4.361.320
Menudencia carnero, cajones .....	5.978
» vacuno .....	7.717
Cueros vacunos salados cantidad .....	26.000
» » » kilos .....	674.360
Sebo derretido, bordalesas .....	8.546
» » » kilos .....	1.953.564
Huano artificial, bolsas .....	6.823
» » » kilos .....	410.830
Sangre seca, bolsas .....	4.000
» » » kilos .....	157.465
Huesos, bolsas .....	9.7
» » » kilos .....	36.900
Ceniza, bolsas .....	1.210
» » » kilos .....	68.311

**Figura 4.12:** Datos de la Compañía Sansinena de Carnes Congeladas incluidos en la Guía Ducos de 1912.

Las secciones de impuestos muestran aspectos diversos: movimientos de entrada en la tesorería Municipal por derecho de abasto, matanza e inspección veterinaria; impuestos agropecuarios; pagos por la introducción de carne desde otro partido (particularmente cerdo, para tocino, jamones y embutidos); pago por el uso de caballerizas y de tambos (para vacas o burras); existencia de fábricas de embutidos, triperías, cremerías y fábricas de manteca, lavaderos de lana, criaderos o depósitos de cerdos. Se enumeran las ordenanzas en relación

con los impuestos por la limpieza privada y pública, el barrido de las calles y el alumbrado público, pero no se encontraron referencias al desecho de la basura doméstica ni al uso de basurales comunales. En la Gran Guía Comercial de Bahía Blanca y su Partido (1925), se detallan también impuestos que incluyen temas variados como los alquileres, las exhumaciones, el establecimiento de negocios y la limpieza domiciliaria. El Capítulo XVI de esta guía, se refiere a la introducción al partido de la carne porcina, sus derivados y embutidos. Por su parte, en el Capítulo XIX referido a la Inspección domiciliaria, se encuentran los incisos 4° y 5° sobre los precios para caballerizas y tambos según la cantidad de animales. Son recurrentes también las referencias a los servicios veterinarios orientados a los animales de consumo. Por ejemplo, la Guía Ducos de 1917 (p. 174) dedica toda una página a un consultorio que cuenta con servicio veterinario, herradores, preparación de botiquines para los establecimientos ganaderos.

En la segunda de las guías Ducos hay una publicidad de “Casa Gutiérrez”, una mantequería y fiambrería con especialidad en embutidos y fiambres. Además, ofrece un surtido de conservas extranjeras; también se menciona “*Rotisserie* y venta de aves y lechones”. Este lugar se hallaba en el Mercado de Abasto, uno de los centros comerciales centrales de la época.

#### 4.2.3 Comparación e interpretación de las fuentes escritas

Las fuentes abordadas son documentos con diferentes características por lo que la información obtenida en relación con la alimentación es desigual. En el caso de los recetarios se pudo acceder no sólo a las especies animales incluidas en las recetas y a las unidades anatómicas, sino también a los métodos de cocción. En cambio, las guías comerciales brindan particularmente información acerca de la diversidad de especies comercializadas y también sobre el volumen y proporción de cada una de ellas en el mercado interno. A su vez hay diferencias entre los dos libros de cocina abordados: *Mil fórmulas de Cocina “La Negra”* (1926) se dirige a un consumo preferentemente doméstico y el objetivo es facilitar la vida cotidiana; las cocciones pretenden ser rápidas y se vinculan con el uso de cocinas de ciudad (hornallas y horno). Por su parte, *Cocina Ecléctica* (1890) se relaciona con la cocina de alta gastronomía y con ingredientes y recetas de distintos países. Estas diferencias se relacionan con los orígenes y fines diversos de cada uno de los libros de recetas. El de M. Gorriti (1890) tiene mayor diversidad, ya que es en sí mismo una compilación de recetas provistas por diferentes mujeres provenientes de diversos países. Las recetas suelen comenzar con una anécdota de dónde se obtuvo la misma, y se incorporan en los relatos menciones del contexto,

anécdotas de viajes, personalidades políticas y militares, cocineros extranjeros, elementos de cocina diversos y una gran cantidad de ingredientes. Estos detalles, podrían permitir interpretar que todas ellas pertenecen a un grupo social privilegiado.

Por otro lado, aunque el recetario *Mil fórmulas de cocina "La Negra"* de la Compañía Sansinena (1926) contiene recetas de otros países, éstas pueden interpretarse en el marco de un mundo globalizado, donde las recetas extranjeras eran consideradas prestigiosas. En ambos recetarios se invocan a figuras como San Martín, Sarmiento, Bismarck, Napoleón y la reina Victoria, aludiendo que ellos preparaban o tenían cierta predilección por uno u otro plato. Estas menciones pueden asociarse con estos intentos de destacar la internacionalización de ciertos vínculos.

En las recetas, es habitual que haya datos que se omiten o se den por entendidos, probablemente por un conocimiento general de la época. Por ejemplo, la cantidad de los ingredientes o ciertos tipos de cocciones cuando se usarán para una segunda preparación. Por ejemplo: "el bacalao cocido se pica bien, se le agrega pan..." (Sansinena, 1926, p.79). En otros casos, como ya se mencionó en la sección de Información de los recetarios, no se especifica a qué clase de animal se refiere. Se utiliza el término carne, el cual, si extrapolamos el uso que le damos en la actualidad, se puede interpretar como carne de vaca. También, pueden realizarse ciertas interpretaciones por descarte en fórmulas que mencionan que "se pone a cocer un lomo y un trozo de carne de cerdo" (Sansinena, 1926, p. 256), dónde se entiende que el primero no es de cerdo.

En cuanto a los animales seleccionados, en el recetario más antiguo, se mencionan algunos animales de acuerdo a su edad, como los corderos a media lactancia o los chanchos de cuatro meses; lo que no ocurre en el otro documento. Esto, podría deberse a la posibilidad de selección sobre los animales de consumo que existe en el primero, a diferencia del consumo más estandarizado y comercial que se da en el contexto de la Compañía frigorífica, donde no se tiene la posibilidad de hacer ciertas elecciones.

En cuanto a la preparación de la carne, se considera que el orden de los pasos de procesamiento, como en el caso de la extracción de los sesos o de huesos del espinazo y de las patas en estado crudo o cocido, deja marcas diferentes en los huesos. Esto se debe porque la carne se ablanda en la cocción o porque los huesos pueden verse debilitados al ser expuestos a fuentes de calor.

En cuanto a los tipos de cocciones, Gorriti (1898) ordenó su libro por secciones según los tipos de comida (sopas, budines, asados), mientras que en Sansinena se ordenan de forma alfabética y no tiene una categoría específica para los asados. Este tipo de cocción, se rastreó especialmente por la fuerte termoalteración que produce este tipo de exposición de los huesos al fuego, dejando evidencias macroscópicas en los restos, que son posibles de analizar arqueológicamente. En Gorriti, sí son más frecuentes preparaciones asadas, a las brasas o al rescoldo. Otra diferencia que puede comentarse en cuanto a las preparaciones, es que, en las recetas compiladas por Gorriti, las latas sólo aparecen como recipientes para la cocción; mientras que, en el otro, el uso de enlatados es frecuente.

En cuanto a los utensilios de cocina que se utilizan, como ya se indicó anteriormente, en *Cocina Ecléctica* se mencionan en diversas oportunidades los tipos de recipientes, mientras que, en el otro, no se incluyen. Esto podría ser, porque para el primer cuarto del siglo XX, ciertos elementos cotidianos como las ollas de cocina, se estandarizan y se vuelven más comerciales, siendo del mismo material o hasta de las mismas marcas. Sin embargo, un dato que se pretendió registrar, como son los tipos de herramientas utilizados (cuchillos, hachuelas), están ausentes en ambos libros de cocina.

Por último, es posible plantear un cambio de visión entre los platos incluidos en *Cocina Ecléctica* (Gorriti, 1898), y aquellas recetas contenidas en *La Negra* (Sansinena, 1926). En el primer recetario se destaca lo *gourmet*, con una diversidad de ingredientes y pasos, tanto para la cocción, como para los acompañamientos y la preparación de los platos al momento de servir. Por su parte, los objetivos planteados en *La Negra* enuncian que son platos cotidianos que buscan facilitar la vida doméstica. Además, se vinculan con la ética y el bienestar. Esos objetivos disímiles de los dos libros de cocina analizados pueden relacionarse con la difusión y expansión del capitalismo y con las estandarizaciones que conllevó en las ciudades, tal como se planteó en el Capítulo 1: Introducción.

Luego del análisis de las guías comerciales, se puede afirmar que la mayoría de la información brindada se vincula con el comercio exterior. Esto se plasma en las estadísticas de la Aduana, de la Municipalidad y del Mercado Victoria; los censos sobre las producciones de ganado y subproductos, y las publicidades de productos importados. Esto puede deberse al contexto de división internacional del trabajo que se materializa en este período y que establece como eje central para nuestro país la producción agropecuaria. Además, las mismas guías comerciales destacan en diversos apartados el papel de plaza comercial que tenía Bahía

Blanca, es decir, la importancia de su posición para los intercambios de productos. Las publicaciones referidas a los agentes que se ocupaban del acopio y venta de frutos del país, las rotiserías y la fabricación de productos, darían la pauta de que también se demandaban productos a nivel local como pieles de gatos y zorros, plumas, matambres, jamones, embutidos y conservas.

Como se vio en la Tabla 4.9, en referencia a las estadísticas de existencias y sacrificios de animales, las especies registradas son las mismas en las diferentes publicaciones: vacunos, terneros, mamonos, lanares, corderos y porcinos; siendo los vacunos y lanares dos grupos coincidentes con los recetarios. Es decir, que ambas fuentes validarían un aprovechamiento preferente de vacas y ovejas. Los datos obtenidos de la Compañía de Carnes Congeladas para 1912 permite comparar puntualmente con el recetario de la Compañía y que tendrían el mismo origen de los productos. De esto resulta que son coincidentes las especies frecuentes: vacas, lanares y porcinos. A ello se suma que en los mercados se ofrecían productos locales para el consumo inmediato ya que los preparados en las rotiserías debían ser frescos. A su vez, se mencionan en las publicidades, la preparación de aves y lechones, por lo que nos permite reforzar algunas especies consumidas.

En la sección de impuestos, al mencionarse únicamente a los cerdos y derivados como sujetos al impuesto de introducción, puede considerarse que el resto de las especies consumidas frecuentemente eran producidas en el partido. En este mismo apartado, en referencia a los precios para la tenencia de animales, se mencionan específicamente caballos, vacas y burras, por lo que se puede estimar que eran los criados más frecuentemente y por lo cual, esta actividad debía regularse. Tanto los impuestos como los avisos que publicitan servicios veterinarios y de inspección, podrían vincularse con la nueva etapa de higienismo y de control social sobre la salubridad. En todos ellos se coloca el foco en los animales de consumo.

En cuanto a los productos animales que circulaban para consumo, en las guías comerciales se incluyen en las estadísticas las especies sacrificadas para alimentación y en las publicidades, algunos subproductos como jamones. En cambio, al abordar el tema de la exportación, detallan productos específicos y cantidades: lanas, tipos de cueros y su condición (secos, salados, curtidos), pieles, plumas, cebos, chicharrones, pezuñas, huesos, astas, sangre seca, carnes congeladas, carnes conservadas, lenguas, mondongos, menudencias, tripas, entre muchas otras. Este nivel de detalle, podría estar relacionado con la importancia de los



intercambios comerciales y el papel ya mencionado de la ciudad como punto neurálgico de la importación y la exportación de productos.

Para cerrar este apartado, es importante mencionar que las guías consideraban a Bahía Blanca como el centro natural de convergencia de la riqueza regional y que era superior a las necesidades del mercado interno por lo que los productos se encaminaban naturalmente hacia los centros de consumo exterior (La Nueva Provincia, 1925). Con ello podría justificarse el recorte de información realizado y el predominio de las publicidades y estadísticas relacionadas a los intercambios externos.

# Capítulo 5

## Discusión y conclusiones

---

5.1 Discusión sobre el registro zooarqueológico

5.2 Discusión sobre el registro documental

5.3 La alimentación en Bahía Blanca entre fines del siglo XIX y principios del siglo XX

5.4 Rescate patrimonial

5.5 Agenda futura

---

La finalidad de este capítulo es poner en discusión la información arqueofaunística a nivel de sitio, en el contexto regional en relación con los basurales históricos y con las fuentes escritas analizadas para abordar la alimentación en Bahía Blanca a fines del siglo XIX y principios del siglo XX. Estos momentos concuerdan con un período histórico de modernización local y nacional en el marco del modelo agroexportador y al rol asignado a Argentina en las relaciones internacionales como proveedor de materias primas (Costantini, 2016; Giberti, 1981; Ribas y Tolcachier, 2012; Sábato, 1989). En cuanto al modelo de producción económica, se basó en explotar las ventajas que poseía Argentina: grandes extensiones de tierra fértil, que luego de la llamada Campaña al Desierto, quedaron “vacantes” (Pronsato, 1956; Vedoya, 1982; Weinberg, 1978). Se impulsó la domesticación de ganado, primordialmente de vacas y ovejas. También se criaban caballos pura sangre, cerdos y gallinas para obtener subproductos o satisfacer otros tipos de necesidades. Este modelo impulsó nuevos paradigmas vinculados con el consumo, la higiene necesaria para los intercambios, la modernización de espacios y herramientas. Debido a estas características es que se consideró evaluar el consumo cárnico local, que es propio de un contexto histórico de cambios y que es indisoluble de una serie de transformaciones urbanas. En relación con las actividades pecuarias para fines siglo XIX, en el libro *Tierras de Bahía Blanca antes de 1879*, se menciona que a los extranjeros que se querían asentar en la ciudad, se les otorgaba “una suerte de estancia” de una legua cuadrada, con la condición de construcción y de crianza de un rebaño de oveja, aclarando que “se entiende en la zona que un rebaño de ovejas cuenta con mil cabezas” (Vedoya, 1982, p.1). En este mismo libro, se ahonda sobre la relación con los indígenas que se mueven por la región, considerando que mientras no se criaran vacunos,

no se verían tentados a “ponerse a tiro de rifle” (1982, p.2). De ambos comentarios, podemos interpretar que, para fines del siglo XIX en la región se alentaba preferentemente la cría de ovinos. Esto coincidiría con las proporciones citadas (Tabla 4.1) y con la mayor proporción de ovinos sobre vacunos en el registro arqueológico.

Hacia principios del siglo XX, se aprecia la materialización del modernismo a través de la arquitectura urbana (Costantini, 2016). La autora analiza el caso del Matadero Municipal de Bahía Blanca desde su planificación hasta la puesta en marcha del proyecto. Este edificio debía estar emplazado, de acuerdo con la legislación, a 3 km del centro urbano, lo que puede relacionarse con el nuevo paradigma vinculado con la salubridad y a la higiene. Además, este proyecto pudo haber impulsado las actividades en sectores aledaños. Esta conjetura se debe a que, como este sector se encontraba en las afueras de la ciudad, en los mapas incluidos en las guías comerciales no figuran o lo hacen como espacios en blancos, sin divisiones de barrios o calles. Sin embargo, la puesta en marcha de un edificio moderno que vino a cubrir una necesidad primordial de la población como es la alimentación, pudo haber impulsado un reacondicionamiento social.

### **5.1 Discusión sobre el registro zooarqueológico**

El análisis del conjunto arqueofaunístico de Basural Norte, permite abordar algunos de los procesos de formación del sitio y de las prácticas alimenticias de Bahía Blanca a fines del siglo XIX y principios del siglo XX. En este capítulo, en primer lugar, se discutirán los procesos tafonómicos naturales que afectaron los restos óseos recuperados. Posteriormente, nos centraremos en los diversos aspectos culturales, vinculados con el procesamiento y consumo de alimentos cárnicos, que intervinieron en la formación del conjunto.

En cuanto a los procesos de formación del sitio Basural Norte, debe considerarse que éste fue afectado por la intervención humana actual para el acondicionamiento del terreno para la construcción de viviendas, en el marco del proceso de urbanización del sector. Los materiales analizados fueron recuperados en superficie y provienen de un contexto sedimentario cuya capa superior había sido removida en momentos previos al desarrollo de las tareas de rescate. Esto dio lugar a un conjunto con baja resolución e integridad, lo que limita algunas interpretaciones. Los efectos tafonómicos más destacados son la fragmentación y la impregnación de manganeso. La primera se vincula con diversos procesos naturales y culturales postdepositacionales, como la meteorización, la exposición a la intemperie, la remoción de tierra, las construcciones, etc. La presencia de manganeso deriva de las

características propias de los suelos, los cuales poseen mayor cantidad de este elemento sobre otros. También es alto el porcentaje de restos con depositaciones de carbonato de calcio. Ambos efectos se vinculan con las fluctuaciones de humedad en los suelos.

El conjunto se caracteriza por ser un palimpsesto en el que probablemente se superpusieron y entremezclaron diversos eventos de depositación. No obstante, entendemos que las características de asociación de los restos arqueofaunísticos con materialidades diversas correspondientes al lapso de fines del siglo XIX y principios del siglo XX y la identificación en estratigrafía (sondeos y bases de cimientos) del mismo tipo de restos, avalan la cronología del conjunto.

De acuerdo con los objetivos específicos planteados para el registro arqueofaunístico, se identificaron los diversos grupos taxonómicos presentes en el sitio Basural Norte, que incluyen tanto especies domésticas (ovejas, vacas, gallinas, cerdo, perro) como silvestres (peces, liebres, invertebrados marinos). A su vez, se determinaron las especies que fueron consumidas: ovejas, vacas y gallinas. En esta línea, se identificaron que las unidades anatómicas más consumidas para mamíferos grandes y medianos son las costillas; mientras que para la oveja las piezas más consumidas corresponden al esqueleto apendicular, representado por radio y húmero.

El conjunto arqueofaunístico muestra que la representación proporcional de mamíferos medianos es casi equivalente a la de mamíferos grandes. Aquellos taxones menos representados como aves, peces y bivalvos marinos podrían haber constituido alimentos complementarios en la dieta. Los especímenes de aves medianas podrían corresponder a aves de corral; un elemento de gallina muestra huellas de procesamiento, lo que evidencia su consumo como alimento. Por el contrario, en los escasos restos de peces no se registraron huellas. No obstante, su depositación podría tener un origen antrópico. Este recurso estuvo disponible en diversos sectores como el estuario de Bahía Blanca o bien en los arroyos que surcan la ciudad (Cousseau y Perrotta, 2013). Por su parte, los especímenes de bivalvos, no presentan evidencias de manipulación, por lo que su vínculo con las prácticas alimenticias no es seguro.

Los elementos anatómicos de oveja, vaca, mamíferos medianos y grandes pueden ser interpretados en relación con los cortes modernos de carne (Junta Nacional de Carnes<sup>1</sup>, 1970;

---

<sup>1</sup> La Junta Nacional de Carnes fue un organismo público de regulación del mercado de carnes en la Argentina, creado por ley en 1933 y disuelto en 1991 por el decreto N.º 2284/91. Tenía como funciones intervenir en el mercado de la carne, establecer "precios sostén", reglamentar los cortes y clasificaciones, y regular las

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de La Nación, 2019<sup>2</sup>) (Figuras 5.1 y 5.2). Con respecto a los cortes de vaca, algunos se adquieren sin el hueso, como es el caso de la paleta, el lomo, el cuadril y la nalga, por lo que su consumo y descarte no tendría un correlato material en el conjunto arqueofaunístico. Otros, mantienen el hueso, como es el caso del asado de costilla, los bifés (angostos y anchos), el osobuco y la aguja. En los casos del garrón y del brazuelo, pueden o no mantener hueso (Junta Nacional de Carnes, 1970) (Figura 5.1). En el registro de Basural Norte se recuperó un elemento de la pata delantera (radio) que se asocia con la obtención del brazuelo u osobuco. Éste se adquiere a partir de cortes transversales al eje del hueso. Mientras que, para los mamíferos grandes en general, los cortes modernos que pueden asociarse a costilla, vértebras, huesos largos y hemimandíbula son: costillar, asado, aguja, bifés y lomo (para el caso de los dos primeros); brazuelo, osobuco, garrón, pierna (en el caso de los huesos largos); carrillada o cabeza (relacionada con la hemimandíbula) (Junta Nacional de Carnes, 1970).

La representación anatómica de oveja incluye costillas que podrían asociarse al costillar y a las chuletas; húmeros y radios (pata delantera) que están asociados primordialmente con la paleta y el brazuelo (Figura 5.2). De la pata trasera, específicamente fémur y tibia, se obtiene la pierna con garrón, que es uno de los cortes con mayor contenido cárnico. Del área de las últimas costillas y del sacro, puede obtenerse costillar, asado y el chuletero la rabadilla. (Manual de Ovinos, s/f; Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de La Nación, 2019).

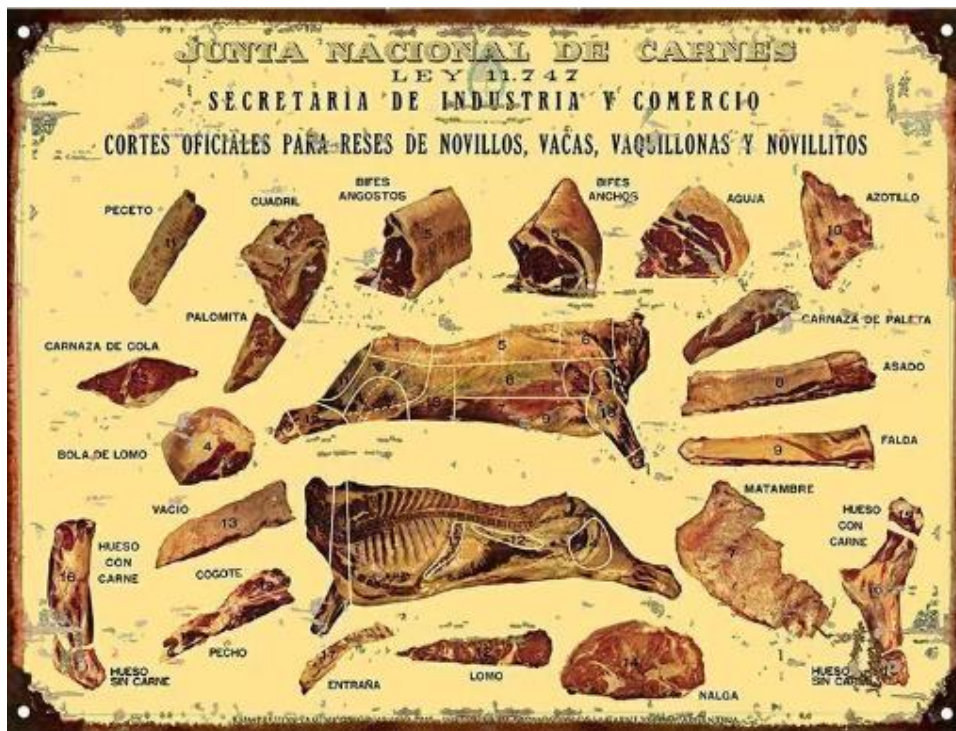
Tal como se observa en las Figuras 5.1 y 5.2, las unidades anatómicas recuperadas en el sitio presentan correlatos con los cortes de vacas y ovejas vigentes en la actualidad. Si bien la Junta Nacional de Carnes reguló la producción desde 1933, puede ser posible hipotetizar que esta normativa se plasmó sobre una tradición previa que refería a los cortes más habituales que podrían obtenerse de mamíferos grandes y medianos. Particularmente para los vacunos, las fuentes históricas (recetarios y guías comerciales, en nuestro caso) mencionan un alto

---

exportaciones. Aunque este organismo no se encuentra vigente en la actualidad, se tomó su nomenclador para los cortes de carne bovina por su vigencia y concordancia con la actualidad. Dicha información se extrajo de El Sitio Argentino de Producción Animal ([www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)), la página nacional que centraliza a médicos veterinarios, ingenieros agrónomos, zootecnistas, ganaderos, agroindustriales, tesis y estudiantes universitarios y secundarios agrotécnicos. Declara ser el sitio más importante y didáctico de habla española sobre producción animal, ya que es un Repositorio Digital de Acceso Abierto (biblioteca, hemeroteca digital, mediateca) debidamente clasificado, de acceso muy simple, gratuito, sin registros ni claves, permanentemente acrecentado y actualizado.

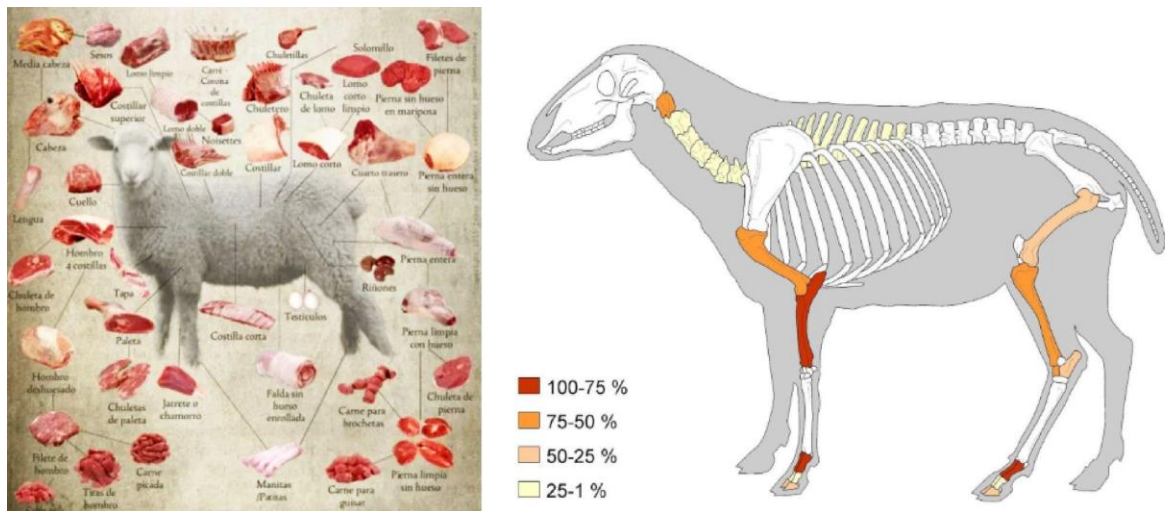
<sup>2</sup> Nomenclador de Cortes de Carne y Menudencias Ovinas promulgado a través de la Disposición 3/2019 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca dependiente del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, el 29 de noviembre de 2019.

porcentaje de consumo, lo que coincide con la literatura de viajeros (Padula y Silveira, 2021), en las que hay constantes referencias a esta costumbre argentina (Silveira, 2005). En las fuentes documentales citadas en Padula y Silveira (2021) se menciona que existían cortes diferenciales según el objetivo. Por ejemplo, se cita a un inglés que observó que las aves de corral preferían el consumo de carne de vaca por sobre el trigo (2021, p. 142), y también, que existían ciertas unidades para los peones del campo y otros distintos para los carniceros. Un ejemplo es el matambre, cuyo origen se remontaría al siglo XIX cuando Argentina abastecía a Europa de carne vacuna y se solía pagar a los carniceros con este tipo de corte, que saciaban su apetito o *mataban el hambre* después de un duro día de trabajo (<https://carnesargentinas.es>)<sup>3</sup>.



**Figura 5.1.** Cortes modernos de bovino en Argentina. Tomado de <https://www.carnesbagara.com/carniceria-cerca-de-mi/corte-de-carne-argentino>

<sup>3</sup> Información extraída de la web <https://carnesargentinas.es/> de Domenico Antonio Tripodi, dueño de DAT Tripodi Import SL. Un argentino instalado en España desde donde importan cortes de carne argentina.



**Figura 5.2.** Cortes actuales de carne ovina (Izquierda) (Extraído de <https://ovinapp.com/cortes-de-cordero/>) en comparación con las partes anatómicas de oveja representadas en el sitio Basural Norte (Derecha).

Las marcas de procesamiento identificadas en el sitio, corresponden a aserrado y a corte. Se infiere que las primeras fueron realizadas por sierras manuales y las segundas, por cuchillos. Predomina el aserrado para los diferentes taxones. Los objetivos del aserrado se relacionan principalmente con la reducción de las reses en porciones menores para la comercialización o el traslado (García Llorca, 2009; Marschoff et al., 2010). Las marcas de cuchillo se vinculan con el aprovechamiento doméstico y su objetivo es extraer la carne, por lo que se consideran epifenómenos (Bagaloni y Carrascosa Estenoz, 2013; Colasurdo, 2014b; Lanza, 2014; Padula y Silveira, 2021). El aserrado es una acción que intencionalmente busca intervenir en el hueso. Sobre la base de las características morfológicas (estriados paralelos o subparalelos, rectos y gruesos) interpretamos que todas las huellas analizadas fueron producidas por sierra manual. Inferimos que se utilizaron varios tipos de sierras metálicas, ya que las huellas varían entre estriados finos y gruesos, todos con desprendimiento de tejido cortical asociado en los laterales. Las marcas de aserrado predominan en los restos de mamífero grande. Como se mostró en la Tabla 4.1 (Capítulo 4), en el conjunto analizado están más representados los restos de mamíferos grandes sobre los medianos. Por su parte, la diferencia numérica de los restos de mamíferos grandes con huellas de aserrados es de 139 por sobre los restos de mamíferos medianos. Esta diferencia pone en evidencia que las huellas son más recurrentes en las reses de mayor porte. Esto podría derivar de la necesidad de su fraccionamiento en unidades menores para su manipulación y consumo. La menor presencia proporcional de aserrado en ovinos, se vincularía entonces con el porte más pequeño de esta especie y con la

menor necesidad de producir trozamientos en unidades más pequeñas por media res o en cuartos trozados con cuchillas (García Llorca, 2009).

En relación con la disposición de las huellas de aserrado en las diferentes unidades anatómicas, en el conjunto analizado se destaca que una alta proporción de costillas de mamíferos grandes presentan aserrado transversal en ambos extremos (Ver Figura 4.7 en el Capítulo 4); esto podría vincularse con la estandarización de cortes que se registra desde la introducción de la sierra manual (García Llorca, 2009). Estos cortes presentan correlatos con los cortes de vacunos observados en la actualidad (García Llorca, 2009). En el conjunto de las vértebras de mamífero grande con huellas de aserrado (n=14) ninguna presenta aserrado longitudinal, sino que están dispuestas de manera transversal al eje del elemento o bien vinculados con las apófisis. Esto indica que el procesamiento no se realizaba para obtener la media res. El trozamiento del animal como media res, a partir del aserrado longitudinal, es propio de la utilización de la sierra eléctrica, debido a la fuerza y precisión necesarias para realizarlo. Silveira (2005) informa que, en la ciudad de Buenos Aires, las reses ovinas se comercializaron enteras hasta fines del siglo XIX. Aunque en las fuentes consultadas, no se encontró correlación de esta información para la ciudad de Bahía Blanca, puede considerarse que debió ser durante el mismo período. En nuestro registro, además, todas las huellas de aserrado corresponden a sierra manual. Ambas características fortalecen la cronología establecida para el sitio Basural Norte, para fines del XIX, previo a la introducción del frigorífico y de su modernización.

Las marcas de cuchillos están menos representadas en el conjunto. Corresponden a la intención de extraer la carne y su presencia es circunstancial, ya que el fin no es cortar el hueso. En general se ubica en sectores medios de las costillas y cadera. En cuanto a las huellas producidas por hachas, solo se pudo constatar su presencia en un caso, en una epífisis proximal de húmero de oveja. La acción fue realizada de forma transversal al eje principal del hueso. El hacha generalmente se destinó al trozamiento primario y secundario, que tienen como finalidad la reducción de las reses y para la fractura de los huesos para la obtención del tuétano. Existe información acerca de la incorporación y uso de las diversas herramientas de trozamiento y procesamiento en la ciudad de Buenos Aires (Schávelzon y Silveira, 2001; Silveira 1999, 2005). Allí el hacha se utilizó para trozar diversas especies hasta mediados del siglo XIX (Schávelzon y Silveira, 2001; Silveira 1999, 2005). Se registra la incorporación de la sierra manual en ese mismo período.



Si contrastamos la información del sitio Basural Norte con la disponible para otros basurales urbanos arqueológicos con la misma cronología en otras grandes ciudades, podemos observar coincidencias en las especies identificadas, las partes anatómicas representadas, así como en las huellas de procesamiento presentes (Anexo)<sup>4</sup>. Eso es así, por ejemplo, para los basurales de la ciudad de Rosario (Colasurdo, 2014a, 2017). Los resultados obtenidos en los sitios Casa Parroquial (Colasurdo, 2014a), Arenales (Colasurdo, 2014b), Juan Manuel de Rosas (Colasurdo, 2012, 2014b) y La Basurita (Colasurdo, 2012, 2014a, 2014b), fechados en el mismo período de nuestro sitio, son coincidentes en las especies que predominan: vaca, oveja y gallina. Se propone que para la cocción de los cortes cárnicos fueron preferentemente utilizados métodos indirectos, como hervido, guisado y estofado, debido a la preservación del registro óseo (Colasurdo, 2012, 2014b) (Anexo). Además, los elementos con huellas son costillas, vértebras, escápula y huesos largos. Aunque también se encuentran falanges y metapodios, que están asociados a la obtención de subproductos como gelatinas (Colasurdo, 2012; Colasurdo y Sartori, 2011).

En el caso de los sitios de la ciudad de Buenos Aires, aunque hay variaciones según el origen funcional del sitio (astillero, fonda, vivienda), coinciden en un predominio de mamíferos de porte grande (identificándose el aprovechamiento de vaca), de los cuales son más recurrentes la presencia de costillas, vértebras y epífisis de huesos largos (Camino, 2007; Chichkoyan, 2008; Schávelzon y Silveira, 2001; Seguí et al., 2010). Las otras clases de animales recurrentes son mamíferos medianos, de los cuales se identificó ovino principalmente y cerdo, en menor medida. Otro grupo taxonómico habitualmente representado fueron las aves, tanto silvestres como domésticas, de las que se destacan las gallinas y gallos. Las herramientas identificadas, sobre todo en el caso de los basurales domésticos, serían de corte y serrucho manual, y en menor porcentaje, hay indicios del uso de sierra eléctrica (Seguí et al., 2010) (Anexo).

Para la provincia de Mendoza, en el caso de Pedro Molina es coincidente la presencia de vacuno (García Llorca, 2009). En todos los casos analizados, aparecen evidencias de aprovechamiento antrópico como fracturas helicoidales (asociadas al estado fresco del hueso y al desmembramiento), huellas de aserrado (en costillas y vértebras) y de corte (interpretadas como de cuchillos metálicos). García Llorca (2009) sostiene que los sitios de contextos

---

<sup>4</sup> Se incluye un Anexo en el que se realiza una síntesis de la información arqueofaunística de sitios de desecho para el período analizado.

urbanos fechados para este lapso, poseen cierta concordancia en la que prevalecen pocas especies, pero un gran número de restos óseos (Anexo).

La coincidencia de especies recuperadas, de formas de trozamiento y de modos de cocción entre Basural Norte y los otros sitios de basurales podría estar reflejando un mismo modo de alimentación en las grandes ciudades durante el período de modernización. El desarrollo del capitalismo de los siglos XIX y XX tuvo importantes efectos en las formas de alimentación ya que produjo la mecanización de todo el proceso de producción de alimentos, hasta el transporte, con el fin de garantizar la conservación y ampliar la distribución (Aguirre, 2019).

A partir de este momento, surge una estandarización de los alimentos, junto con un gran sistema que garantiza su inocuidad. Aguirre (2019) sostiene que en este proceso “la globalización de la industria homogeniza la oferta” (Aguirre, 2019, p. 283). Esta producción del mercado genera un incremento en la cantidad de alimentos, pero un gran decrecimiento de la variabilidad y la diversidad. Esto tiene como consecuencia la pérdida del patrimonio gastronómico local y nacional (Aguirre, 2019). En este sentido, la autora sostiene que los compradores ya no tienen libertad de elección, sino que dependen de las estrategias comerciales de unos pocos. En la cocina industrial, homogénea y extensiva, los productos son menos variables y es una reducción que impone una estandarización. “El comensal moderno pierde control sobre su ingesta, creando así una ilusión de libertad de elección en un mundo de productos en serie” (Aguirre, 2019, p. 273).

## **5.2 Discusión sobre el registro documental**

Las fuentes documentales abordadas fueron de dos tipos: recetarios (Cocina Ecléctica y Mil fórmulas de Cocina La Negra) y guías comerciales (Guía Ducos, Guía Auber y Gran Guía Comercial de Bahía Blanca y su Partido). Los objetivos planteados para abordar estas fuentes, incluyeron aspectos diferenciales considerando el tipo de escrito y el fin con el cual se proyectaron. El primero, se vinculaba con el registro de los diferentes pasos de la selección y el consumo de carne. En cuanto a las especies consumidas, en los recetarios se destaca el uso de ternera y de aves domésticas (gallinas y pollos), mientras que en las guías comerciales no se menciona la presencia de aves de corral, sino que prevalecen los vacunos y lanares para crianza y como reses para el consumo. A su vez, en los recetarios se destacan las piezas elegidas porque en eso se basan las preparaciones, pero en las guías no se detallan los cortes

frecuentes, aunque en las publicidades son recurrentes las menciones de jamones y embutidos, como habitualmente consumidos. En las guías comerciales publicitan diferentes subproductos importados (jamones, pancetas, salames), mientras que en las fórmulas de La Negra todos los subproductos que se utilizan son los fabricados nacionalmente por la empresa. En la sección final de este recetario, se adjunta una lista de productos que incluye, entre otras cosas: Boeuf a la Gelée, Corned Beef, lenguas de cordero, de cerdo y de vaca, patés de boeuf, de foie gras, de jambon y de porc; grasas en latas; sardinas y sprats. También, se dedicó media página a la publicidad del extracto de carne puro, en la que se sostiene que se debe solicitar “el folleto en que científica y brevemente se encaran las virtudes terapéuticas de carnil” (1926, p. 292). Sobre los subproductos sería interesante profundizar en futuras investigaciones, ya que la preparación para determinadas mercancías implica la extracción en el sitio de industrialización, de huesos, pezuñas u otros restos duros que luego son desechados.

Por otro lado, la información acerca de las formas de cocción fue obtenidas en los recetarios de Gorriti y en el de La Negra, ya que son parte de todas las fórmulas. En las guías comerciales, la única referencia a métodos de cocción es indirecta, a través de una publicidad del uso de la cocina a gas (Figura 5.3).

El segundo objetivo, buscaba identificar las preferencias vinculadas con la alimentación cárnica. En los recetarios prevalece el consumo de animales domésticos, como vacas, ovejas y gallinas. Entre las diferentes unidades de alimentación, se destaca el aprovechamiento de las extremidades de vaca y de oveja, así como de menudencias para las tres especies mencionadas previamente. En cuanto a los tipos de cocción, hay una predilección por los modos indirectos, puntualmente el hervido, al cual se suele combinar con una segunda etapa de preparación. Se resalta que, a la hora de analizar y contabilizar esta información de los recetarios, se consideraron para las categorías aquellas definiciones utilizadas por el mismo documento, aunque en algunos casos se mencionan estofados que no usan salsa de tomate o sopas con vinos y harina, lo cual difiere de nuestras interpretaciones actuales. Por último, en general, hay una inclinación al consumo de embutidos como salchichas, fiambres y chorizos, que se destacan tanto en su incorporación en las recetas como en las publicidades de las guías. Estos alimentos no tendrían un correlato material dentro del conjunto arqueofaunístico



**Figura 5.3** Publicidad de cocina a gas en Guía Ducos (1917)

Finalmente, sobre las etapas de procesamiento y las herramientas utilizadas, la información en ambas fuentes documentales es prácticamente nula. Tampoco estas fuentes hacen referencia a los enseres de cocción.

### **5.3 La alimentación en Bahía Blanca entre fines del siglo XIX y principios del siglo XX**

Luego de poner en diálogo las dos fuentes de información en relación con las hipótesis y los objetivos planteados, es posible identificar y describir las prácticas alimenticias en relación con la carne para el periodo considerado. Retomamos la idea planteada en la introducción, de que la alimentación no son sólo los productos que consumimos, sino las elecciones previas, los modos de prepararlos y consumirlos y toda la memoria social contenida en los alimentos.

La información proveniente de los documentos escritos presenta concordancias y diferencias con los datos obtenidos del conjunto arqueofaunístico del sitio Basural Norte. Las guías comerciales refieren a un alto porcentaje de producción de lanares, lo que coincide con la alta

proporción de nuestro registro arqueológico ya que los especímenes de oveja y de mamíferos medianos tienen una importante representación en el conjunto. Esto se puede vincular con el Frigorífico Cuatrerros, de la Compañía Sansinena de Carnes Congeladas, que abastecía al mercado local de carnes de ovinos principalmente y también de bovinos, criados en las cercanías de Bahía Blanca (Rey et al., 1980). En 1915 la Compañía Sansinena firmó un convenio con la Municipalidad para la centralización de la matanza de animales y el abasto exclusivo de la ciudad, debido a que los mataderos municipales eran deficientes en cuanto a la higiene (Costantini, 2016). Por otro lado, a principios del siglo XX se instalaron en la ciudad comercios minoristas para comercializar sus productos, de la marca La Negra (Rey et al., 1980).

Una diferencia entre ambos registros es la presencia del cerdo. En las guías comerciales es incorporado en las estadísticas y es el único grupo para el cual se estableció un impuesto especial para su introducción al partido de Bahía Blanca; mientras que en los recetarios es recurrente su uso. Sin embargo, en el sitio arqueológico sólo se halló un elemento asignable a esta especie. Según los estudios previos, esta disparidad entre esta especie y otros mamíferos, sería recurrente en los contextos urbanos y conurbanos, en los que predominan los vacunos y ovinos (García Llorca, 2003, 2009). Por otro lado, las diversas publicidades y las recetas se refieren a embutidos, salchichas, jamones y fiambres de cerdo, por lo que se puede considerar la posibilidad que de esta especie se hayan aprovechado primordialmente sus subproductos. Los huesos habrían sido separados en el procesamiento inicial, en los lugares de producción fuera de la ciudad.

Con respecto a la alimentación de la ciudad de Bahía Blanca a fines del siglo XIX y principios del siglo XX según el registro arqueofaunístico con huellas antrópicas, las reses seleccionadas son en su totalidad mamíferos domésticos, principalmente vacas y ovejas. Los restos de mamíferos medianos y grandes que no pudieron ser adscriptos a una categoría específica, podrían corresponder a la especie mencionada, sin embargo, debido a la carencia de rasgos diagnósticos y a la fragmentación, no fue posible su asignación taxonómica. Tanto en las guías como en los recetarios, los mamíferos grandes que aparecen vinculados al consumo son vacunos, ya que la existencia de caballos y yeguas sólo figuran en la sección de impuestos y en las estadísticas de especies criadas. A diferencia de los animales medianos, de los cuales figura mayor variabilidad en las fuentes: corderos, cerdos, capones. Esto permitiría

reforzar la interpretación de los elementos indeterminados del registro zooarqueológico como de vaca y no de caballo.

La representación anatómica de oveja tiene un alto porcentaje de falanges en nuestro sitio, lo que coincide con el uso recurrente de patas en los recetarios. En cambio, estos elementos en la actualidad no se consiguen en los mercados porque este sector se separa luego de la matanza, en un primer proceso de preparación de las reses.

En relación con los cortes, Padula y Silveira (2021) informan que la venta de carne en Buenos Aires no se efectuaba como en la actualidad por kilo, sino por trozos, hasta enero de 1857 que se obligó a la venta por kilo, con gran resistencia de compradores y carniceros. Esta información, extraída de la Memoria de la Municipalidad de Buenos Aires correspondiente a los años 1856 y 1857, nos permite marcar algunas bisagras en los procesos de circulación de la carne.

Mengoni Goñalons (2010) habla de criterios eto-ecológicos, las cuales ponen el acento en ciertas características de los animales que se relacionarían los costos de obtención y la tecnología necesaria para obtenerlos. Aunque este autor se enfoca en el estudio de cazadores-recolectores, podemos trasladar este concepto considerando el esfuerzo del trabajo manual y la habilidad requerida para el correcto faenamiento. Existe información acerca de la incorporación y uso de las diversas herramientas de trozamiento y procesamiento en la ciudad de Buenos Aires (Schávelzon y Silveira, 2001; Silveira 1999, 2005). Allí el hacha se utilizó hasta mediados del siglo XIX, y tanto los cortes de matadero como de carnicería se hacían con hacha para trozar las diversas especies, particularmente vacunos (Schávelzon y Silveira, 2001; Silveira 1999, 2005). Padula y Silveira (2021) en un artículo sobre el ganado vacuno en La Plata, rescatan un dibujo de un carnicero de feria en Buenos Aires de fines del siglo XVIII, que está procesando la carne vacuna con un hacha. Por lo que se muestra, correspondería a un trozamiento primario en la que se separa la cabeza y se obtienen cortes grandes. A su vez, para la ciudad de Buenos Aires algunos inventarios de bienes domésticos de fines del siglo XVIII y principios del siglo XIX especifican que el trozamiento doméstico posterior a la adquisición se realizaba con hachas denominadas “hachas de picar carne”, “de quebrar huesos” o “para la cocina” (Marschoff, 2013; Marschoff et al., 2010). En coincidencia con lo propuesto por Marschoff et al. (2010), la hipótesis de Padula y Silveira (2021) es que en el ámbito doméstico se procesaba el hueso con carne para cocinarlo, debido

a que los cortes carniceros eran grandes, y por eso se usaban herramientas de golpe y corte, como es el caso del hacha trozadora.

Por su parte, la sierra manual y el cuchillo pudieron ser utilizados en todas las etapas del procesamiento (Bagaloni y Carrascosa Estenoz, 2013). Se registra la incorporación de la sierra manual en ese mismo período. Por su parte, la incorporación de la sierra eléctrica se da en Buenos Aires entre fines del siglo XIX y principios del siglo XX y fue una herramienta que favoreció el fraccionamiento terciario (Schávelzon y Silveira, 2001; Silveira, 1999, 2005). Para la ciudad de Bahía Blanca no contamos con información precisa acerca del inicio de su utilización. Si bien la prensa local y algunos investigadores sostienen que tanto el Frigorífico Sansinena, instalado en 1903, como el Matadero Municipal, inaugurado en 1918, poseían la más moderna tecnología y sistemas eléctricos, no se especifica la presencia de sierra eléctrica como herramienta de trozamiento (Costantini, 2016). La identificación de las huellas como de sierra manual en el conjunto analizado resulta concordante con la cronología establecida para el sitio a partir de otras materialidades (Becher, 2011; Weimann, 2023).

En relación a las herramientas utilizadas, mientras que en el registro arqueofaunístico se identificaron utensilios de corte y de aserrado, en los documentos abordados no se los menciona ni a nivel comercial (en las guías) ni doméstico (en los recetarios). Sin embargo, por inventarios domésticos analizados por otros autores (Marschoff, 2010; Silveira, 2005) advertimos la presencia de hachas de picar carne o quebrar huesos para el uso culinario. Por otra parte, aunque no existe una fecha de inicio sincrónica para la incorporación de la sierra eléctrica en el país, en las fotografías incorporadas en el recetario de Sansinena (1926), se exponen colgadas las medias res, corte que está asociado específicamente a esta herramienta. Sin embargo, la empresa es nacional y las imágenes podrían corresponder a alguna de las otras sucursales. Para la ciudad bajo estudio, no tenemos información fehaciente sobre su presencia.

Aunque en los restos arqueofaunísticos la mayor cantidad de huellas se encuentra en costillas en los recetarios podemos ver que algunos de los elementos más utilizados son cortes que no tienen hueso o que éstos no llegan a las residencias, como son los bifés y el lomo. Por lo que no podemos estimar el porcentaje de estos tipos de corte. Sí se considera que hay mayor correspondencia entre ambos registros en referencia a las miembros inferiores.

Los métodos de cocción de carnes descritos en las fuentes resultan relevantes para interpretar diversas formas de transformar la carne en comidas. De acuerdo con los registros históricos, los modos usuales de preparación de los diversos cortes de carne eran el guisado o el puchero. Además, otras formas incluyen envolver las carnes en papel con mantequilla y ponerlas en una olla de terracota o esmaltada de porcelana, enrollar las carnes en tela y colocarlas en un pozo, con el fuego por encima, adobarla con vinagre por más de seis horas y luego hacer una rápida cocción. En estos casos, como consecuencia intencional o no, se evitará que el hueso quede expuesto directamente a la acción del fuego. Estas acciones, repercuten sobre las características que tendrán posteriormente los restos arqueológicos, con escasas o nulas evidencias de termoalteración. Por otro lado, de acuerdo con la propuesta de Roberts et al. (2002), la exposición de carnes con hueso a la cocción en un medio líquido por pocas horas no deja huellas identificables en los huesos, al menos a nivel macroscópico. Sin embargo, luego del análisis de los recetarios y considerando los datos que exponen estos autores, el único tipo de cocción indirecta que es tan prolongada como para dejar algún tipo de evidencia en los huesos, es el hervido para la realización de gelatinas. Para estas elaboraciones, se somete a diversas porciones de carne de gallina y a las patas de vaca a un hervido prolongado, que dura alrededor de 24 hs, hasta que la carne se desprende de los huesos. De este tipo de recetas, hay cuatro variedades en Gorriti (1898) y seis en La Negra (1926), pero su existencia no implica directamente que éstas se prepararon habitualmente. En el conjunto arqueofaunístico de Basural Norte, no se registraron evidencias de termoalteración, ni de modificaciones de los elementos por exposición prolongada al hervido. La ausencia de marcas asociadas a la cocción directa puede estar indicando que el método de preparación de las carnes no incluía el fuego directo, sino otras formas de cocción, como las mencionadas previamente.

Para cerrar el apartado es necesario volver a las hipótesis planteadas en el Capítulo 1 y a su contrastación a través de la investigación desarrollada. En cuanto a la primera hipótesis, en relación con las especies consumidas, aquellas con mayor cantidad de huellas antrópicas son oveja y vaca, pero no se pudo corroborar el aprovechamiento de especies silvestres. En relación con la segunda hipótesis, esta fue contrastada positivamente, ya que la principal herramienta identificada corresponde a sierra manual, que se usaba antes de la introducción de su versión eléctrica, entonces efectivamente, los restos arqueofaunísticos recuperados corresponden a la misma cronología asignada al sitio. La hipótesis que vincula la estandarización de cortes con la uniformidad que impuso el desarrollo capitalista, tiene



diferentes respuestas. Este tema no es abordado por los documentos. Se pueden deducir los patrones a la hora de la elección de especies y de los productos consumidos debido a las estadísticas y publicidades, pero no es manifestado explícitamente. Sin embargo, los fragmentos de costilla de mamíferos grandes aserrados en ambos extremos del conjunto arqueofaunístico (ver Figura 4.9, Capítulo 4) podrían interpretarse como una evidencia en la estandarización de los tamaños de los cortes de carnes. Esta interpretación debe ser contrastada con mayor información cuando se profundicen las investigaciones.

Los efectos tafonómicos sobre los especímenes óseos, son en su mayoría de carácter diagenético (presencia de manganeso, carbonato de calcio e impronta de raíces) por sobre su exposición (fragmentación y abrasión), siendo en general bajos los estadios de meteorización, por lo que la hipótesis cuatro estaría contrastada negativamente: los efectos del intemperismo no fueron sustanciales en la conformación del conjunto arqueofaunístico.

Finalmente, se pudo establecer cierta correlación entre el material arqueofaunístico y los documentos analizados. Como ya se desarrolló previamente, es coincidente la preferencia de animales domésticos, sobre todo de vaca, seguido de gallinas y ovejas según la fuente consultada. Sin embargo, el paralelismo entre los cortes es diferente, ya que en el registro arqueológico predominan las huellas en costillas de mamíferos medianos y grandes, porción anatómica que, aunque en los recetarios aparece, no es una de las más numerosas. Sí se puede establecer mayor vínculo con el segundo elemento destacado en el registro material que es el húmero de oveja, que tendría cierta correlación con la preferencia del uso de las patas en los recetarios consultados. Debido a la falta de información en las guías comerciales sobre el consumo local, no se pudieron registrar los cortes populares que se proponían en la época para la localidad.

Las dos vertientes de materialidades analizadas se dan en un contexto donde comienza a desarrollarse la modernidad, que pregona la internacionalidad y la libertad. Sin embargo, los hábitos alimenticios aún se mantienen por relaciones más profundas, ya que se vinculan con racionalidades ecológicas, económicas y culturales. Según los estudios de Patricia Aguirre “en las sociedades actuales no se come lo que se quiere, ni lo que se sabe, sino lo que se puede” (Aguirre, 2019, p. 304). El sitio Basural Norte se enmarca en un momento en el que se comienzan a dar esos cambios y algunos de estos rasgos pueden identificarse tanto en los restos arqueofaunísticos como en los documentos éditos. Sin embargo, también es posible identificar pequeñas resistencias locales a esos grandes cambios, particularmente en relación

con el posible consumo de especies silvestres. Esto se sostiene, ya que a pesar de que no se han verificado evidencias de su consumo, la presencia recurrente de elementos de peces y bivalvos, podrían indicar una decisión humana de traslado. Se espera que, en los análisis futuros de los restos obtenidos en otros trabajos de campo, se pueda profundizar esta línea de indagación.

#### **5.4 Rescate patrimonial**

Los materiales arqueológicos son al mismo tiempo datos científicos y referentes patrimoniales de acuerdo al marco regulatorio nacional vigente en la Argentina (Ley 25.743 de Protección del patrimonio arqueológico y paleontológico, sancionada en 2003). En tal sentido los objetos recuperados en los trabajos de campo en el sitio Basural Norte se encuentran resguardados, conservados y documentados en el Área de Arqueología del Departamento de Humanidades de la Universidad Nacional del Sur y en el Museo y Archivo Histórico de la Municipalidad de Bahía Blanca. Sin embargo, una perspectiva más amplia del estudio patrimonial tanto de los bienes como del sitio arqueológico requiere un abordaje que excede a los objetivos de esta tesina. No obstante, es relevante realizar algunas consideraciones preliminares que en un futuro podrán retomarse, ampliarse y definirse. Uno de los aspectos a tener en cuenta en la ciudad de Bahía Blanca es la ausencia de una legislación general sobre patrimonio cultural. Tiene vigencia la Comisión Asesora para la Preservación del Patrimonio Arquitectónico, Urbanístico e Histórico, fundada en 1994, cuya acción se limita exclusivamente al registro de bienes patrimoniales arquitectónicos ligados especialmente a la tipología constructiva ferroviaria y a la construcción familiar y comercial de las primeras décadas del siglo XX (Pupio y Tomassini, 2020). Esta normativa evidencia que otros aspectos de la historia bahiense no son contemplados para su resguardo y difusión, tal como demuestran Pupio y Tomassini (2020) para el caso de la Casa Azotea y el tramo de la denominada “Zanja de Rosas” en el predio del actual Frigorífico INCOB. En el caso bajo estudio, su situación como basural en un área de expansión urbana sostenida ha dificultado la previsión y diseño de estrategias de protección y resguardo.

La perspectiva de aquello que se protege tiene su correlato, por otro lado, en los bienes que son difundidos a través de las referencias históricas. Es por eso que hay que tener en cuenta un segundo aspecto y es el papel de la Comisión de Reafirmación Histórica creada en 1976. La misma está constituida por vecinos de la ciudad, representantes de instituciones

educativas, profesionales e históricas, quienes deciden la elección de espacios y bienes arquitectónicos que han sido espacio de acontecimientos que se consideran relevantes para señalar (Borgani, 2007). En el abordaje de estas referencias históricas se vislumbra un patrón de hechos vinculados con la fundación y el rescate de estos “hitos de origen” (tanto desde la elección de los acontecimientos como por el diseño mismo de las placas de los carteles que replican los colores del uniforme de los fortineros y la traza de la fortaleza) y el desarrollo capitalista y la llamada “Segunda Fundación de Bahía Blanca”. Borgani (2007) señala que la Comisión formuló y diseñó cartelería que puede agruparse, a grandes rasgos, en dos grupos según el espacio en que se incorporaron: en el centro de la ciudad, donde funcionó la Fortaleza Protectora Argentina y a las afueras, donde los integrantes de ese organismo consideraron que se resguardó la civilización contra los grupos indígenas. Esto se refleja en la política patrimonial desarrollada en la ciudad especialmente en la década de 1940 y 1950 en relación con las evidencias materiales de la historia de fronteras que culminó en la declaratoria de Monumento Histórico Nacional (1944), Museo Fortín Cuatrerros (1983) y Monumento Histórico Provincial (1996) (Pupio, 2013) en el contexto de prácticas similares en el sur bonaerense (Perrière, 2021).

La plasmación de estas narraciones como marcas en el espacio público y la creación de espacios simbólicos aluden a una memoria particular que empieza a complejizarse en la medida que se producen nuevas investigaciones arqueológicas e históricas y que se amplíe la participación comunitaria en la definición y activación del patrimonio cultural de la ciudad (Prats, 1997). Para el caso del Basural Norte podemos considerar que, aunque se desarrolló en el contexto agroexportador y se vinculó con la venta, consumo y descarte del ganado producido localmente, la ausencia de referencias claras en la documentación histórica favoreció su invisibilización como posible área patrimonial. Sin registro del mismo en los documentos históricos, es que se pretende el rescate de su historia material, analizando sus elementos y realizando un aporte a la cultura local. Es por eso que la investigación del Basural Norte adquiere un papel relevante ya que permite revalorizar un aspecto de la historia local no conocido. Por otro lado, favorece la reflexión sobre la gestión de espacios urbanos de interés patrimonial en relación con la planificación territorial y la expansión del uso del suelo para viviendas familiares y productivas. Como consecuencia, se espera en un futuro avanzar hacia estrategias de comunicación y estudios sobre gestión de patrimonio cultural en el espacio urbano.

## 5.5 Agenda futura

Para los próximos trabajos, se espera ampliar las investigaciones en torno a diversas líneas. Por un lado, en campañas arqueológicas previas al conjunto analizado en esta tesina se han recuperado restos zooarqueológicos, tanto en superficie como en estratigrafía. Su estudio enriquecerá las interpretaciones tafonómicas, ya que las características del sitio fueron variando desde su descubrimiento en 2003. Además, podría diversificar las conclusiones obtenidas, pudiendo reconocerse nuevas especies o hallando especies silvestres con características de consumo.

Por otro lado, se espera profundizar en los aspectos inmateriales del consumo: el valor y la transmisión de las recetas, las costumbres y tradiciones relacionadas con la comensalidad. El proceso de comer está vinculado con diversos aspectos sociales y con hábitos de los grupos y Bahía Blanca sufrió una profunda transformación sociocultural con la llegada de inmigrantes que se vio impulsada por la instalación del Ferrocarril y del Puerto de Ingeniero White. En esta tesina, se abordaron las características a un nivel general, pero la impronta dada por cada comunidad, es una línea a profundizar a partir de la integración de nuevas líneas de indagación.

Por último, se ahondará en nuevas discusiones en relación a las especies, los patrones de trozamientos y las interpretaciones sobre los modos de cocción para otros espacios. Se continuará con el análisis y la comparación con otros basurales urbanos, tanto domésticos como colectivos, sobre todo en zonas con procesos de modernización e inmigración similar, como es el caso de Rosario, del cual sólo se abordó un recorte de los más de cien basurales prospectados.

## Bibliografía

- Abela, J. (1998). *Las técnicas de Análisis de Contenido: Una revisión actualizada*.
- Aguerrebehere, N. e Igareta, A. (2014). Presencia de candelabros en sitios coloniales de Argentina. *La Zaranda De Ideas*, 11, 99–106.
- Aguilar Piña, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación. *Anales de Antropología*, 35, 11-29.
- Aguilar Piña, P. (2014). Cultura y alimentación. aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48 (I), 11-31.
- Aguirre, P. (2019). *Una historia social de la comida*. Lugar Editorial.
- Araujo, E. (2016). *Modos de comer y culturas en transición. Análisis arqueofaunístico de un contexto doméstico de los siglos XV-XVI de la ciudad de Mendoza (Punto Arqueológico Ruinas de San Francisco)*. [Tesis de Licenciatura, Universidad Nacional de Cuyo].  
[https://www.academia.edu/69000223/MODOS\\_DE COMER Y CULTURAS EN TRANSICION ANÁLISIS ARQUEOFAUNÍSTICO DE UN CONTEXTO DOMÉSTICO DE LOS SIGLOS XV XVI DE LA CIUDAD DE MENDOZA A PUNTO ARQUEOLÓGICO RUINAS DE SAN FRANCISCO?hb-g-sw=11811610](https://www.academia.edu/69000223/MODOS_DE COMER Y CULTURAS EN TRANSICION ANÁLISIS ARQUEOFAUNÍSTICO DE UN CONTEXTO DOMÉSTICO DE LOS SIGLOS XV XVI DE LA CIUDAD DE MENDOZA A PUNTO ARQUEOLÓGICO RUINAS DE SAN FRANCISCO?hb-g-sw=11811610)
- Aróstegui, J. (1995). *La investigación histórica: teoría y método*. Crítica.
- Ávido, D. (2012). Conceptos y métodos para el estudio zooarqueológico de la cocción de los alimentos. En M. Babot, M. Marschoff y F. Pazzarelli (Eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica* (pp. 553-574). Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades - Museo de Antropología - Instituto Superior de Estudios Sociales.
- Babot, P. (2004). *Tecnología y utilización de artefactos de molienda en el Noroeste Prehispánico*. [Tesis Doctoral, Universidad Nacional de Tucumán].  
[https://www.academia.edu/6763539/Tesis\\_doctoral\\_Tecnolog%C3%ADa\\_y\\_utilizaci%C3%B3n\\_de\\_artefactos\\_de\\_molienda\\_en\\_el\\_Noroeste\\_Prehisp%C3%A1nico\\_Babot\\_M\\_P](https://www.academia.edu/6763539/Tesis_doctoral_Tecnolog%C3%ADa_y_utilizaci%C3%B3n_de_artefactos_de_molienda_en_el_Noroeste_Prehisp%C3%A1nico_Babot_M_P)
- Babot, P. (2006). El papel de la molienda en la transición hacia la producción agropastoril: Un análisis desde la Puna Meridional argentina. *Revista Estudios atacameños. Arqueología y Antropología Surandinas*, 32, 75-92.
- Bagaloni, V. (2014). Arqueología en espacios fronterizos del sudeste bonaerense (siglo XIX): resultados de las primeras prospecciones. *Intersecciones en Antropología*, 15, 5-22.
- Bagaloni, V. (2015). Investigaciones arqueológicas en el fortín Pescado, partido de Benito Juárez, provincia de Buenos Aires. *Revista del Museo de Antropología*, 8, 63-76.
- Bagaloni, V. (2018). Una mirada arqueológica del mundo rural emergente en el sur bonaerense desde la estancia La Libertad (segunda mitad del siglo XIX). *Memoria Americana - Cuadernos de Etnohistoria*, 26 (2), 102-124.
- Bagaloni, V. y Carrascosa Estenez, L. (2013). Estudio de huellas producidas con objetos de metal durante el último cuarto del siglo XIX en el sitio arqueológico La Libertad (partido de San Cayetano, Buenos Aires, Argentina). *Revista del Museo de La Plata-Sección Antropología*, 13 (87), 375-394.
- Bárcena, J. (1992a). *Rescate arqueológico en el Área Fundacional de Mendoza. La Pila o Fuente del siglo XIX*. Municipalidad de Mendoza, Mendoza.
- Bárcena, J. (1992b). *Rescate arqueológico en el Área Fundacional de Mendoza. El Solar del Cabildo*. Municipalidad de Mendoza, Mendoza.
- Bárcena, J. (1993). Investigación, rescate y valorización cultural del patrimonio arqueológico e histórico en el Área Fundacional de Mendoza. *Boletín de Informaciones*, 353, 3-8.

Bárcena, J. (2004). Arqueología e historia urbana: investigaciones en la ciudad y el conurbano mendocino. *Chungara, Revista de Antropología Chilena*, Volumen Especial, 187-196.

Bárcena, J. y Schávelzon, D. (1991). *El Cabildo de Mendoza. Arqueología e Historia para su recuperación*. Municipalidad de Mendoza.

Barrientos, G., Catella, L., y Oliva, F. (2015). Nuevos datos de isótopos estables del C y N para el sudeste de la Región Pampeana. *Revista de Antropología del Museo de Entre Ríos*, 1(1), 96-98.

Bastourre, L. y Apolinaire, E. (2017). Estudios arqueofaunísticos en un contexto estratigráfico de las llanuras interiores de Entre Ríos: el sitio Laguna del Negro 1 (departamento Gualeguay, Argentina). *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, 12 (2), 453-471.

Bastourre, L. y Azpelicueta, M. (2020). Del registro ictioarqueológico a las prácticas alimentarias: el caso de los Tres Cerros 1 (Delta Superior del Paraná, Entre Ríos). *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, XLV (1), 13-57.

Bayón, M. y Pupio, M. (2003). La construcción del paisaje en el sudoeste bonaerense (1865-1879). Una perspectiva arqueológica. En R. Mandrini y C. Paz (Comps.), *Las fronteras hispanocriollas del mundo indígena latinoamericano en los siglos XVIII- XIX* (pp. 389-408). Centro de Estudios de Historia Regional de la Universidad Nacional del Comahue-Departamento de Humanidades de la Universidad Nacional del Sur - Instituto de Estudios Histórico Sociales de la Universidad Nacional del Centro de la Prov. de Buenos Aires.

Becher, P. (2011). *Patrimonio urbano y arqueología histórica en el Barrio Noroeste de la ciudad de Bahía Blanca (fines de siglo XIX- principios del XX)* [Tesina de grado, Universidad Nacional del Sur]. <https://repositoriodigital.uns.edu.ar/bitstream/handle/123456789/3015/Becher%2c%20Pablo%20Ariel.%20Tesina..pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Behrensmeyer, A. (1978). Taphonomy and Ecologic Information from Bone Weathering. *Paleobiology* 4, 150-162.

Belmar, C. (2019). *Los cazadores-recolectores y las plantas en Patagonia: perspectivas desde el sitio cueva Baño Nuevo 1, Aisén*. Social-Ediciones

Binford, L. (1978). *Nunamiut Ethnoarchaeology*. Academic Press.

Borgani, C. (2007). La construcción de la identidad urbana: el análisis de las referencias históricas. *II Jornadas de Investigación en Humanidades*, UNS, Bahía Blanca.

Bonomo, M., Scabuzzo, C., Politis, G. y Zucol, A. (2017). Stable carbon and nitrogen isotope studies in the Parana River Delta (Argentina): an approach to prehispanic diets. *Latin American Antiquity*, 28 (1), 105 - 126.

Bracamonte, L. y Cernadas, M. (2018). La sociedad bahiense: evolución poblacional, movimientos inmigratorios y formas de sociabilidades. En M. Cernadas y J. Marcilese (Comps.), *Bahía Blanca siglo XX: historia política, económica y sociocultural*. EDIUNS.

Brichetti, I. (2017). Museos, aficionados y científicos en la descentralización de la arqueología pampeana, 1960-1980. *Intersecciones en Antropología*, 18(2), 209-219.

Brittez, F. (2009). Zooarqueología, tafonomía y procesos de formación de sitios rurales pampeanos: estado de la cuestión y expectativas para momentos tardíos. *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*, 3, 47-68.

Cadena, B. y Moreano, C. (2012). La alimentación en tiempos pretéritos, una reflexión acerca de la trascendencia de la comida en la cultura y en el entorno biológico de las poblaciones humanas. En M. Babot, M. Marschoff y F. Pazzarelli (Eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica* (pp. 339-360). Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades - Museo de Antropología - Instituto Superior de Estudios Sociales.

Calvo, V. (2001). *Informe sobre el sitio Pulpería de Paso Mayor, partido de Coronel Rosales, Bahía Blanca*. Informe al Municipio de Coronel Rosales.

Camino, U. (2007). Excavaciones en La Quema: prolegómenos de un rescate arqueológico en el basural de una Gran Metrópoli. *PACARINA*, Vol. N°Especial, 153-158.

Camino, U., Hanela, J., Orsi, J. y Traba, A. (2014). El Corralón de Floresta: de la Construcción a los Patrones de Consumo en el Siglo XIX-XX. *Jornadas Argentinas de Paleontología y Arqueología Urbanas*. MACN CONICET, Fundación de Historia Natural Félix de Azara, PIH GCBA.

Castillo, L., Araujo, E., Chiavazza, H. y Prieto-Olavarría, C. (2018). Cocinar y alimentarse en tiempos de conquista. Reconstruyendo paquetes culinarios a partir de análisis cerámicos y arqueofaunísticos (Mendoza, siglos XV-XVII). *Arqueología*, 24(2), 109-132.

Caviglia de Villar, M. (1984). *Inmigración ultramarina en Bahía Blanca (1880-1914)*. CLACSO, Biblioteca de Ciencias Sociales.

Cernadas de Bulnes, M. (1992). La vida en la frontera: Bahía Blanca en el año 1859. *Res Gesta*, 31,7-31.

Cernadas de Bulnes, M. (1995). *Bahía Blanca de ayer a hoy. Seminario sobre Historia y realidad bahiense*. EDIUNS: Serie Extensión.

Cernadas de Bulnes, M. (2005). La construcción de la ciudadanía en un espacio provincial: Bahía Blanca en la época del Centenario (1928). En *Actas IX Jornadas Interescuelas* (pp. 1-15).

Cernadas, M., Bracamonte, L. y Agesta, M. (2016). Bahía Blanca de la “segunda fundación” a la sociedad de masas (1880-1943). En M. Cernadas, L. Bracamonte, M. Agesta y Y. de Paz Trueba (Eds.), *Escenarios de la sociabilidad en el sudoeste bonaerense durante la primera mitad del siglo XX* (pp. 15-50). EDIUNS.

Chaix, L. y Méniel, P. (2005). *Manual de Arqueozoología*. Ariel Prehistoria.

Chiavazza, H. y Zorrilla, V. (2018). Arqueología histórica Argentina: situación y perspectivas. *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*, 12(3), 7-11.

Chichkoyan, K. (2008). De provisiones y consumos urbanos: la comida en La Boca. *La Zaranda de Ideas*, 4, 91-108.

Ciarlo, N., Leoni, J., Landa, C. y Martínez, L. (2018). Guerra, arqueología y campos de batalla. Los casos de Cepeda (1859) y La Verde (1874), provincia de Buenos Aires. *Revista de Arqueología Americana* 36, 117-136.

Clavero, L. y Grigera, P. (2018). *El Hotel Mar del Sud*. Ediciones Oblicuas.

Colasurdo, M. (2009). Análisis arqueofaunístico del sitio “Juan Manuel de Rosas” (Rosario, Santa Fe). [Tesina de grado inédita, Universidad Nacional de Rosario].

Colasurdo, M. (2010). Inferencias de consumo en un sitio histórico de la ciudad de Rosario a partir de los restos arqueofaunísticos. En M. Berón, L. Luna, M. Bonomo, C. Montalvo, C. Aranda y M. Carrera Aizpitarte (Eds.), *Mamül Mapu. Pasado y presente desde la arqueología pampeana* (pp. 215-230). Editorial Libros del Espinillo.

Colasurdo, M. (2011). Análisis arqueofaunístico de un basurero de fines del siglo XIX de la ciudad de Rosario. En M. Feuillet Terzaghi, M. Colasurdo, J. Sartori y S. Escudero (Eds.), *Avances y perspectivas en la arqueología del Nordeste* (pp. 205-221). Municipalidad de Santo Tomé.

Colasurdo, M. (2012). Análisis del registro arqueológico de dos Basureros del siglo XIX de la ciudad de Rosario: primeras aproximaciones. *Anuario de Arqueología*, 4, 269-281.

Colasurdo, M. (2014a). Pautas de consumo de los primeros pobladores de Rosario (Santa Fe, Argentina). Zooarqueología histórica de un pozo de basura del siglo XVIII. *Vestigios: Revista Latino- Americana de Arqueología Histórica*, 8 (2), 9-41.

Colasurdo, M. (2014b). Presencia de huellas antrópicas en restos zooarqueológicos de sitios históricos de los siglos XVIII y XIX en la ciudad de Rosario (Santa Fe, Argentina). *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana* 8 (2), 63-82.

Colasurdo, M. (2017). Marcadores de Etnicidad y Agencia en las Pautas Alimenticias. Su abordaje desde la Zooarqueología Histórica. *Comechingonia-Revista de Arqueología*, 21(2), 255- 273.

Colasurdo, M. y Sartori, J. (2011). La conformación de la etnicidad a partir de los hábitos alimenticios: su abordaje desde la antropología y la arqueología histórica. *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*, 5, 125-146.

Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Editorial Ariel.

Costantini, F. (2016). “¡Por la carne en el puchero!” *El Matadero Municipal en el proceso de modernización de Bahía Blanca (1912-1928)* [Tesis de Grado, Universidad Nacional del Sur]. <https://repositoriodigital.uns.edu.ar/bitstream/handle/123456789/3040/Costantini%20c%20Flora%20Tesina.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Cousseau, M. y Perrotta, R. (2013). *Peces marinos de Argentina: Biología, distribución, pesca*. Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero.

Crisafulli, G. (1991). Ciudad y campaña durante el boom agroexportador. El sudoeste de Buenos Aires (1880-1914). *Revista Historia* 2, 142-163.

Crisafulli, G. (1994). Para una historia de la burguesía pampeana. Terratenientes y comerciantes en el sur bonaerense a fines del siglo XIX. *Estudios Sociales-Revista Universitaria Semestral*, IV (7), 69-81.

Da Matta, R. (1987). La cultura de la mesa en Brasil. *El Correo de la UNESCO. El hombre y lo que come. Alimentación y cultura*, 40(5), 22-23.

Davis, S. (1989). *La arqueología de los animales*. Ediciones Bellaterra, S.A.

De Garine, I. (1987). Alimentación, cultura y sociedad. *El Correo de la UNESCO. El hombre y lo que come. Alimentación y cultura*, 40(5), 4-7.

De Garine, I. y De Garine, V. (1999). Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. En *Actas del Congreso Internacional I: Alimentación y cultura* (pp.13-34). Huesca, 1998. Ediciones la Val de Onsera.

De Nigris, M. (1999). Lo crudo y lo cocido: sobre los efectos de la cocción en la modificación ósea. *Arqueología*, 9, 239-264.

De Nigris, M. (2004). *El consumo en grupos cazadores recolectores. Un ejemplo zooarqueológico de Patagonia meridional*. Colección Tesis doctorales. Sociedad Argentina de Antropología.

Doval, J. y Tapia, A. (2012). ¿Basural o acumulación natural de restos faunísticos? Análisis zooarqueológico del Fortín La Perra (1883-1885), La Pampa. *Comechingonia*, 17, 9-30.

Doval, J. y Tapia, A. (2013). Consumo de fauna domesticada y silvestre en el Fortín La Perra (1883-1885), La Pampa. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, 38, 459-492

Ember, C., Ember, M. y Peregrine, P. (2004). *Antropología*. Pearson Educación.

Fatutta, J. y Frontini, R. (2023). Aportes sobre la alimentación en Bahía Blanca a fines del siglo XIX y principios del siglo XX: el sitio Basural Norte. Una perspectiva zooarqueológica. *Mundo de Antes*, 17(1), 77-107.

Fatutta, J. y Weimann, J. (2021). Un abordaje de las prácticas alimentarias en la ciudad de Bahía Blanca a partir del sitio Basural Norte (fines del siglo XIX- principios del XX). En *Libro de resúmenes de las XII Jornadas de Jóvenes Investigadores en Ciencias Antropológicas* (pp.43-44).



Fernández Chevy, F. (2002). El análisis de contenido como ayuda metodológica para la investigación. *Revista de Ciencias Sociales*, II (96), 35-53.

Fernández-Jalvo, Y. y Andrews, P. (2016). *Atlas of Taphonomic Identifications*. Springer.

Fernetti, G. (2015). Relevamiento y potencial arqueológico de antiguos basurales en los barrios Refinería, Inglés y Talleres de Rosario. *Revista del Centro de Estudios de Arqueología Histórica*, IV (4), 55-67.

Fernetti, G. (2018). El paredón de Junín. *Revista Teoría y Práctica de la Arqueología Histórica Latinoamericana*, VII (7), 21-30.

Frazzi, P. (2019). *Vida cotidiana en un comedor del siglo XIX: consumo suntuario de la familia Alfaro en San Isidro*. Centro de Arqueología Urbana.

Frère, M., Constela, D., Bayón, M. y González, M. (2010). Estudios actualísticos sobre recursos silvestres mediante el empleo de análisis químicos. En M. Berón, L. Luna, M. Bonomo, C. Montalvo C. Aranda, y M. Carrera Aizpitarte (Eds.), *Mamül Mapu pasado y presente desde la arqueología pampeana* (pp. 215-226). Editorial Libros del Espinillo.

Funari, P., Jones, S. y Hall, M. (1999). Introduction: archaeology in history. En P. Funari, M. Hall y S. Jones (Eds.), *Historical Archaeology, Back from the edge* (pp. 1-20). Routledge.

García González, R. (1981). Estudio de la osificación postnatal de ovinos de raza aragonesa. *Munibe: Sociedad de Ciencias Aranzadi*, 33(3-4), 259-279.

García Lerena, M. (2016). Patrimonio e historia del sitio “Estancia Bertón”: un rancho pampeano a la vera del camino, Partido de Magdalena, Buenos Aires, Argentina. *Canto Rodado*, 11,79-100.

García Lerena, M. (2018). Entre estancias ganaderas y comercios rurales: arqueología histórica en Magdalena (Buenos Aires). Los sitios El Santuario I y Estancia Bertón. En C. Landa, V. Pineau, E. Montanari y J. Doval (Eds.), *Paisajes de la campaña bonaerense (siglos XX y XX)*. *Abordajes desde la Arqueología rural en Argentina* (pp. 113-146). Acces Archaeology.

García, M. y del Papa, L. (2012). Primeros resultados del análisis zooarqueológico del sitio histórico El Santuario I (Magdalena, Provincia de Buenos Aires). *Revista del Museo de Antropología*, 5 (1), 151–162.

García Lerena, M. y del Papa, L. (2013). Una estancia ganadera pampeana del siglo XIX: zooarqueología en el sitio El Santuario I, Magdalena, Buenos Aires (Argentina). *Revista Latino- Americana de Arqueología Histórica* 7 (2), 9-38.

García Lerena, M. y del Papa, L. (2019). De pueblos, puestos y almacenes rurales: un análisis zooarqueológico comparativo (fines del siglo XIX, partido de Magdalena, Buenos Aires). *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana* 13 (1) [Número especial], 5-32.

García Llorca, J. (2003). Avances en los estudios zooarqueológicos del sitio Escobería, en la manzana de Santo Domingo, ciudad de Mendoza. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, XXVIII, 133-152.

García Llorca, J. (2009). El uso de la sierra metálica en contextos históricos urbanos. Análisis del sondeo I, en el distrito Pedro Molina, Guaymallén, Mendoza. *Arqueología*, 15, 149-164.

Giberti, H. (1981). *Historia Económica de la Ganadería Argentina*. Hispanoamérica [Original: 1954].

Gifford-Gonzalez, D. (1993). Gaps in zooarchaeological analyses of butchery: Is gender an issue. En J. Hudson (Eds.), *From Bones to behavior. Ethnoarchaeological and experimental contribution to the Interpretation of Faunal Remains* (pp.181-199). Center for Archaeological Investigations.

Gifford-Gonzalez, D. (2018). *An Introduction to Zooarchaeology*. Springer.

Girelli, F. (2016). *Los Azulejos del Antiguo Colegio Nacional: azulejos napolitanos en la arquitectura de Buenos Aires (siglo XIX)*. Instituto de Investigaciones Históricas de la Manzana de las Luces.

Girelli, F. y Bednarz, M. (2018). Las tinajas de vino del Convento de Santa Catalina. Explorando la materialidad del siglo XVIII en Buenos Aires. En C. Baied y C. Somonte (Coords.), *Arqueometría: libro de resúmenes extendidos del VII Congreso Nacional de Arqueometría "Materialidad, arqueología y patrimonio"* (pp. 95-98).

Gómez Romero, F. y Pedrotta, V. (1998). Consideraciones teórico-metodológicas acerca de una disciplina emergente en Argentina: la Arqueología Histórica. *Arqueología*, 8, 29-56.

Gómez Romero, F. y Ramos, M. (1994). El Fortín Miñana: una investigación de Arqueología Histórica. *Revista de Antropología* 15, 33- 38.

González, M., Frère, M. y Frontini, R. (2012). Formas de ollas de cerámica pampeana y consumo de alimentos. En M. Babot, M. Marschoff y F. Pazzarelli (Eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica* (pp.405-424). Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades - Museo de Antropología - Instituto Superior de Estudios Sociales.

Grayson, D. (1984). *Quantitative zooarchaeology: topics in the analysis of archaeological faunas*. Academic Press.

Greco, C., Marchegiani, M. y Palamarczuk, V. (2012). Tipologías estilísticas e inferencias funcionales de objetos cerámicos en momentos tardíos del noroeste argentino. En M. Babot, M. Marschoff y F. Pazzarelli (Eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica* (pp.505-526). Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades - Museo de Antropología - Instituto Superior de Estudios Sociales.

Gutiérrez, M. (2009). Tafonomía: ¿Tiranía o multivocalidad? En R. Barberena, K. Borrazzo y L. Borrero (Eds.), *Perspectivas actuales en Arqueología Argentina* (pp. 57-87). Ediciones Dunken.

Harris, M. (2016). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Alianza Editorial. [Original: 1989].

Igareta, A. y Castellón, V. (2013). Las armas de la conquista. Presencia de armas de fuego en sitios coloniales de Argentina. *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*, 7, 89–109.

Igareta, A. y Schávelzon, D. (2009). *La casa de Perón. Arqueología de su infancia en Roque Pérez*. APOC, Asociación del Personal de los Organismos de Control. Colección Puntos de Vista.

Ingold, T. (2000). *The perception of the environment. Essays in livelihood, dwelling and skill*. Routledge.

Ioannidou, E. (2003). Taphonomy of Animal Bones: Species, Sex, Age and Breed Variability of Sheep, Cattle and Pig Bone Density. *Journal of Archaeological Science*, 30, 355-365.

Jiménez, J. y Alioto, S. (2007). "Que ningún desgraciado muera de hambre": agricultura, reciprocidad y reelaboración de identidades entre los ranqueles en la década de 1840. *Mundo Agrario. Revista de estudios rurales*, 8 (15).

Killian Galván, V., Olivera, D. y Gallegos, E. (2012). Una aproximación isotópica al consumo de maíz en la localidad arqueológica Río Doncellas (Dpto. de Cochínoca, prov. de Jujuy). En M. Babot, M. Marschoff y F. Pazzarelli (Eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica* (pp. 319-328). Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades - Museo de Antropología - Instituto Superior de Estudios Sociales.

Klein, R. y Cruz-Uribe, K. (1984). *The Analysis of Animal Bones from Archaeological Sites*. Chicago University Press.

Landa, C. y Ciarlo, N. (2016). Arqueología Histórica: especificidades del campo y problemáticas de estudio en Argentina. *Quehaceres*, 3, 96-120.

Landa, C. y Coll, L. (2020). Arqueología de un paisaje monumental de guerra la Batalla de La Verde (1874), 25 de Mayo, provincia de Buenos Aires, Argentina. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, XLV (1), 131-150.

Landon, D. (1996). Feeding Colonial Boston: A Zooarchaeological Study. *Historical Archaeology. Journal of the Society for Historical Archaeology*, 30(1), 1-153.

Langiano, M. (2012). Formas de vida en la frontera sur del siglo XX, habitus y prácticas sociales de consumo alimenticio. *Anuario IEHS*, 27, 273-291.

Langiano, M. (2018a). Etnohistoria y arqueofauna; historias de vida en la frontera sur bonaerense de finales del siglo XIX y principios del XX. [Dossier] *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*, 12, 644-670.

Langiano, M. (2018b). Fuego y huesos en la frontera sur de mediados y finales del siglo XIX. [Dossier] *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*, 12, 671-700.

Langiano, M. y Merlo J. (2013). "Camino de los Indios a Salinas". Arqueología y paisaje en la Frontera Sur (provincia de Buenos Aires 1850-1880). *Anuario de Arqueología*, 5, 169-188.

Langiano, M. y Merlo, J. (2019) El uso del tabaco y las pipas de Caolín (pipas de arcilla) en la frontera sur y oeste de la provincia de Buenos Aires en el siglo XIX. *Teoría y Práctica de la Arqueología Histórica Latinoamericana*, 9 (1), 127-142.

Lanteri, M. y Pedrotta, V. (2012). Territorialidad indígena y expansión estatal en la frontera bonaerense (segunda mitad del siglo XIX): entre el discurso oficial y la realidad material. *Revista Española de Antropología Americana*, 42 (2), 425-448.

Lantos, I., Maier, M. y Ratto, N. (2012). Recreando recetas: primeros resultados de una experimentación con variedades nativas de maíz del noroeste argentino. En M. Babot, M. Marschoff y F. Pazzarelli (Eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica* (pp. 527-552). Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades - Museo de Antropología - Instituto Superior de Estudios Sociales.

Lanza, M. (2005). Zooarqueología del sitio rural Siempre Verde (Juárez, prov. de Bs. As.). *Sociedad Argentina de Americanistas*, Congreso de Americanistas, tomo II (pp. 523-535). Dunken.

Lanza, M. (2006a). Aves, peces y armadillos en el consumo alimenticio de la ciudad de Buenos Aires durante el Siglo XIX: zooarqueología del sitio Casa Fernández Blanco. *Revista Arqueología*, 13, 99-129.

Lanza, M. (2006b). Arqueofauna de Siempre Verde, provincia de Buenos Aires: identificación de procesos de formación y transformación naturales. *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano*, 21, 101-114.

Lanza, M. (2006c). Estudio zooarqueológico del sitio Siempre Verde. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, XXXI, 229-247.

Lanza, M. (2011). Un estudio zooarqueológico comparativo entre un sitio urbano y uno rural. *Arqueología Rosarina Hoy*, 3, 227-237.

Lanza, M. (2012). Registro arqueofaunístico de sitios históricos: análisis de huellas y arqueología experimental. En M. Álvarez, A. Massigoge, A. Izeta, M. González y D. Rafuse (Comps.), *Libro de resúmenes II Congreso Nacional de Zooarqueología Argentina* (pp. 47-48). Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires.

Lanza, M. (2013). Zooarqueología del sitio histórico Santa Rosa (Tandil, provincia de Buenos Aires). *Cuadernos de Antropología*, 10, 375-402.

Lanza, M. (2014). Arqueología experimental y análisis zooarqueológico. *Teoría y práctica de la Arqueología Histórica latinoamericana*, III (3), 163-179.

Lanza, M. (2015). Fauna menor en sitios de momentos históricos. *Archaeofauna*, 24, 341-362.

Lanza, M. (2016). ¿Que comieron los soldados en la Vuelta de Obligado?. Zooarqueología de un contexto de batalla. *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*, 10 (1), 23-47.

Lanza, M. (2018). Arqueología de la alimentación en el siglo XIX en Luján (provincia de Buenos Aires): La Casa Ameghino. *Atek Na*, 7, 113-147.

Lanza, M. (2019). Arqueología experimental y zooarqueología histórica. En E. Moreno, V. Espiro, N. Ahumada, P. Mercolli y C. Cuello Bulacio (Comps.), *Libro de resúmenes V Congreso Nacional de Zooarqueología Argentina* (p. 106). Universidad Nacional de Catamarca.

Lanza, M., Alanis, S., Hernández de Lara, O. y Rodríguez Bruna, C. (2018). La alimentación en un campo de batalla: arqueofaunas, cultura material y documentos escritos. *Revista de Antropología del Museo de Entre Ríos*, 4 (1), 22-35.

Lanza, M., Fernández, L. y Silva, M. (2017). La alimentación en una ciudad bonaerense del siglo XIX: zooarqueología e historia. *Urbania. Revista latinoamericana de arqueología e historia de las ciudades*, 6, 45-72.

Lanza, M., Helfer, V. y Astorga, M. (2009). Zooarqueología del sitio urbano Casa Fernandez Blanco. En A. Austral y M. Tamagnini (Comps.), *Problemáticas de la Arqueología Contemporánea. Tomo III.* (pp. 367-374). Universidad Nacional de Río Cuarto.

Lebedinsky, M. (1967). Estructura de la ganadería (histórica y actual). Editorial Quipo.

Lema, V. y Pochettino, M. (2012). Cambio y continuidad al plato: los saberes culinarios y su rol en la dinámica de la diversidad biocultural. En M. Babot, M. Marschoff y F. Pazzarelli (Eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica* (pp. 25-45). Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades - Museo de Antropología - Instituto Superior de Estudios Sociales.

López, J., Quiroga, M. y Castillo, L. (2012). Análisis zooarqueológico sobre el Matadero de Mendoza de fines del siglo XIX y principios del XX y divulgación periodística sobre el mismo. *V Congreso Nacional de Arqueología Histórica Argentina* (en formato CD).

Lupano, M. (2012). Saberes, prácticas y nuevos consumos a través de los libros de cocina y recetarios. En M. Babot, M. Marschoff y F. Pazzarelli (Eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica* (pp. 139- 162). Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades - Museo de Antropología - Instituto Superior de Estudios Sociales.

Lyman, R. (1994). *Vertebrate taphonomy*. Cambridge University Press.

Lyman, R. (2008). *Quantitative Paleozoology*. Cambridge University Press.

Marschoff, M. (2004). *Gato por liebre. Prácticas alimenticias en Floridablanca*. [Tesis de Grado, Universidad de Buenos Aires]. <http://repositorio.filo.uba.ar/handle/filodigital/956>

Marschoff, M. (2010). Los objetos de la alimentación: una mirada arqueológica a los inventarios post mortem del Buenos Aires virreinal. En M. Berón, L. Luna, M. Bonomo, C. Montalvo, C. Aranda y M. Carrera Aizpitarte (Eds.), *Mamiül Mapu: pasado y presente desde la arqueología pampeana* (pp. 215-228). Editorial El Espinillo.

Marschoff, M. (2011). Sociabilidad y alimentación. Estudio de casos en la transición al siglo XIX en el Virreinato del Río de la Plata. *Arqueología*, 17, 291-295.

Marschoff, M. (2012). Enfoques teóricos acerca del cambio social y el cambio en la alimentación. Discusiones desde las prácticas. En M. Babot, M. Marschoff y F. Pazzarelli (Eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en*

*Suramérica* (pp.119-138). Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades - Museo de Antropología - Instituto Superior de Estudios Sociales.

Marschoff, M. (2013). Los objetos de la alimentación en el Buenos Aires virreinal: entre el mercado mundial y las prácticas cotidianas. *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*, 7, 11-40.

Marschoff, M. (2014). La sociedad virreinal en Buenos Aires: un análisis desde la cultura material y la alimentación. *Revista de Indias*, LXXIV (260), 67-100.

Marschoff, M., Bosoni, C. y Starópoli, L. (2010). Patrones de trozamiento en contextos hispanocriollos de fines del siglo XVIII y principios del XIX. *Arqueología*, 16, 209-229.

Martínez, G. (2012). Actualidad y pasado del uso de plantas silvestres comestibles entre los tobas del impenetrable chaqueño-Reflexiones, discursos y prácticas en torno a la alimentación. En M. Babot, M. Marschoff y F. Pazzarelli (Eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica* (pp.47-70). Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades - Museo de Antropología - Instituto Superior de Estudios Sociales.

Mazzanti, D. (1999). Arqueología de un asentamiento Araucanizado postconquista en las serranías orientales de Tandilia, Provincia de Buenos Aires. En J. Belardi, P. Fernández, R. Goñi, A. Guráieb y M. De Nigris (Eds.), *Soplando en el viento. Actas III Jornadas de Arqueología de la Patagonia* (pp. 451-460). Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano.

Mazzanti, D. (2004). Interacción social postconquista en las sierras de Tandilia. El caso de la Localidad Arqueológica Amalia. En C. Grandin y F. Oliva (Eds.), *La Región Pampeana-su pasado arqueológico* (pp. 201-209). SAA y CEAR/UNR.

Mazzanti, D. (2007). Arqueología de las relaciones interétnicas postconquista en las Sierras de Tandilia. [Tesis Doctoral, Universidad de Buenos Aires]. <http://repositorio.filo.uba.ar/handle/filodigital/4346>

Mengoni Goñalons, G. (1988). Análisis de materiales faunísticos en sitios arqueológicos. *Xama*, 1, 71-120.

Mengoni Goñalons, G. (1999). *Cazadores de guanacos de la estepa patagónica*. Sociedad Argentina de Antropología.

Mengoni Goñalons, G. (2010). Zooarqueología en la práctica: algunos temas metodológicos. *Xama*, 19 (23), 83-113.

Merlo, J. (2007). Avances sobre el uso de recursos faunísticos en la dieta de los habitantes de puestos fortificados en el Camino a Salinas (área interserrana bonaerense). *Intersecciones en Antropología*, 8, 185-196.

Merlo, J. (2014). Aprovechamiento de recursos faunísticos en sitios fortificados en la frontera sur bonaerense en el siglo XIX. [Tesis doctoral, Universidad Nacional del Centro]. <https://www.ridaa.unicen.edu.ar/bitstreams/06441756-67e6-4869-a8a3-0f48410ca939/download>

Merlo, J. (2015). Investigaciones arqueofaunísticas en el Fortín La Parva (1858). *Anuario de Arqueología*, 7, 165-184.

Merlo, J. (2018). Reinterpretando el registro arqueofaunístico del fuerte Blanca Grande: aprovechamiento de diferentes recursos, siglo XIX (Olavarría, provincia de Buenos Aires). [Dossier] *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*, 12, 701-732.

Merlo, J. y Langiano, M. (2020a). El fuerte Independencia revive tres siglos después en medio de un debate sobre sus túneles. *Teoría y práctica de la arqueología histórica latinoamericana*, VI (6), 109-118.

Merlo, J. y Langiano, M. (2020b). Síntesis de los trabajos arqueológicos en la frontera sur, mediante los registros del Fuerte Blanca Grande Siglo XIX. *Teoría y práctica de la arqueología Histórica Latinoamericana*, IX (10), 81-97.

Merlo, J., Langiano, M. y Ormazabal, P. (2021). Los enclaves fronterizos al sur del Río Salado, lugares de interacción étnica (siglo XIX). *Teoría y práctica de la arqueología Histórica Latinoamericana*, X (12), 133-158.

Merlo, J., Martucci, M., Langiano, M. y Villalba, H. (2022). Registro de artefactos líticos en el Fuerte Independencia, Tandil (provincia de Buenos Aires). *Teoría y Práctica de la Arqueología Histórica Latinoamericana* XI (15), 81-100.

Montón Subías, S. (2002). Cooking in Zooarchaeology: is this issue still raw?. En P. Miracle y N. Milner (Eds.), *Consuming passion and patterns of consumption* (pp. 7-15). McDonald Institute Monographs.

Montón Subías, S. (2005). Las prácticas de alimentación: cocina y arqueología. En M. Sánchez Romero (Ed.), *Arqueología y género* (pp. 159-175). Editorial de la Universidad de Granada.

Musaubach, M. y Berón, M. (2012). Cocinando en ollas en la pampa occidental. Datos desde la etnohistoria, el registro arqueológico y la arqueobotánica. En M. Babot, M. Marschoff y F. Pazzarelli (Eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica* (pp.599-620). Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades - Museo de Antropología - Instituto Superior de Estudios Sociales.

Nacuzzi, L. (2002). Leyendo entre líneas. En S. Visacovsky y R. Guber (Comps.), *Historia y estilos de trabajo de campo en la Argentina* (pp. 229-262). Editorial Antropofagia.

Navarro Floria, P. (2002). El desierto y la cuestión del territorio en el discurso político argentino sobre la frontera Sur (1853-1879). *Revista complutense de historia de América*, 28, 139-168.

Ocampo, D., Betancur, L., Ortiz, A. y Ocampo, R. (2007). Estudio cromatográfico comparativo de los ácidos grasos presentes en semillas de *Annona cherimolioides* y *Annona muricata* L. *Vector*, 2, 103-112.

Orser, C. (2000). *Introducción a la Arqueología Histórica*. Tridente: Asociación Amigos del Instituto Nacional de Antropología.

Orser, C. (2007). La promesa de una arqueología del mundo moderno en América del Sur, con especial referencia a Argentina. *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*, 1, 11-28.

Padula, H. y Silveira, M. (2021). El ganado vacuno en el plata, los primeros corrales y el nacimiento del barrio de mataderos. En F. Agnolin (Ed.), *Cuaderno N° 10 Mataderos. Pampa y asfalto* (pp 123-151). Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

Paiva, V. y Perelman, M. (2009). Recolección formal e informal en la ciudad de Buenos Aires: la “quema” de Parque Patricios (1860-1917) y la “quema” del Bajo Flores (1920-1977). *Actas XII Jornadas Interescuelas/Departamentos de Historia*. San Carlos de Bariloche.

Pedrotta, V. (2002). Arqueología histórica en el Arroyo Nieves (Pdo. de Olavarría). Resultados preliminares de los primeros trabajos de campo. *Intersecciones en Antropología*, 3, 125-129.

Pedrotta, V. (2009). Explorando la dieta de los "indios amigos" en la frontera sur bonaerense a través del registro arqueofaunístico del sitio Arroyo Nieves 2 (Pdo. Olavarría, pcia. Buenos Aires). En A. Austral y M. Paganini (Comps.), *Problemáticas de la Arqueología Contemporánea. Tomo II* (pp. 375-387). Universidad Nacional de Río Cuarto.

Pedrotta, V. (2019). Aprovechamiento de recursos animales por los “indios amigos” en la frontera sur de Buenos Aires (siglo XIX). *Mundo de Antes*, 13 (1), 113-146.

Pedrotta, V. y Carrascosa Estenez, L. (2013). Primeros resultados del análisis de huellas de procesamiento en el sitio Arroyo Nieves 2 (siglo XIX, Región Pampeana argentina). En J.

Bárcena y S. Martín (Eds.) *XVIII Congreso Nacional de Arqueología Argentina*. [POSTERS]. Universidad Nacional de La Rioja

Pedrotta, V., Lanteri, S. y Duguine, L. (2012). En busca de la tierra prometida. Modelos de colonización estatal y social en la frontera sur bonaerense durante el siglo XIX. *Nuevo Mundo – Mundos Nuevos*, 12, 2-20.

Perrière, H. (2021). Un fortín que no es fortín, sino una casa y un museo llamado fortín: Patrimonio y memorias en la construcción de un relato sobre la frontera del sur bonaerense. *Revista del Museo de Antropología*, 14 (1), 139-150.

Prats, Ll. (1997). *Antropología y patrimonio*. Editorial Ariel.

Pronsato, D. (1954). *Lucas de mi tierra*. Asociación Artistas del Sur.

Pronsato, D. (1956). *Estudio sobre los orígenes y consolidación de Bahía Blanca*. Edición del autor.

Puebla, L. y Chiavazza, H. (2019). Sellos entre escombrales. Las lozas en el registro urbano del área fundacional de Mendoza (siglo XIX y principios del siglo XX). *Teoría y Práctica de la Arqueología Histórica Latinoamericana*, VIII (9), 203-223.

Puebla, L., Zorrilla, V. y Bontorno, E. (2018). Platos rotos: interpretación del descarte en una casa de la ciudad de Mendoza (principios del siglo XIX). En R. Marino (Ed.), *Resúmenes XXV Jornadas de investigación* (p. 579). Universidad Nacional de Cuyo.

Pupio, A. (2011). Coleccionistas, aficionados y arqueólogos en la conformación de las colecciones arqueológicas del Museo de La Plata, Argentina (1930-1950). En M. M. Lopes y A. Heizer (Orgs.), *Coleccionismos, prácticas de campo e representações*, (pp 269-280). EDUEPB.

Pupio, A. (2013). El Fortín Cuatreros en la conmemoración del pasado: ¿qué historia(s) no han contado? En A. Pupio y H. Perrière (Eds.), *Malones, fortines y estancias en la identidad del General Daniel Cerri* (pp. 13-47). EDIUNS.

Pupio, A. y Tomassini, H. (2020). Tomar la fábrica, recuperar la historia. Memorias, paisajes y patrimonios en un frigorífico recuperado (Bahía Blanca, Argentina). *Revista del Museo de Antropología*, 13 (3), 39-52.

Raffino, R. e Igareta, A. (2004). Arqueología histórica en la Argentina. Antecedente y perspectivas de su desarrollo. *Investigaciones y Ensayos*, 54, 57-77.

Ramos, M. y Gómez Romero, F. (1997). El Fortín “Miñana”: una investigación de Arqueología Histórica (Noticia preliminar). En M. Berón y G. Politis (Comps.) *Arqueología pampeana en la década de los '90* (pp. 253-269). UNCPBA.

Ratto, S. y Santilli, D. (2004). De factoría a poblado agropecuario. La evolución del partido de Bahía Blanca hacia 1869. *Cuadernos del Sur de Historia*, 33, 47-78.

Reitz, E. y Wing, E. (2008). *Zooarchaeology*. Second Edition. Cambridge Manuals in Archaeology.

Rey, M., Errazu de Mendiburu, D. y Abraham, N. (1980). *Historia de la industria en Bahía Blanca*. UNS, Departamento de Ciencias Sociales.

Ribas, D. (2011). Saldos y retazos: algunas aproximaciones a la identidad durante el primer centenario local (Bahía Blanca, 1928). En *Actas III Jornadas de Humanidades. Historia del Arte. “Representaciones e identidades”*.

Ribas, D. y Tolcachier, F. (2012). *La California del Sur: de la construcción del nudo ferro-portuario al centenario local (Bahía Blanca, 1884-1928)*. EDIUNS.

Roberts, S., Smith, C., Millard, A. & Collins, M. (2002). The taphonomy of cooked bone: characterizing boiling and its physico-chemical effects. *Archaeometry*, 44, 485-495.

Rocchietti, A., De Grandis, N. y Valentini, M. (2009). Rosario de Santa Fe y su paisaje cultural: el basural de Jesús Pérez, La Tablada. En M. Valentini y A. Conti (Comps.), *Jornadas sobre Paisaje Cultural en Argentina* (pp. 243-250). ICOMOS

- Romero Aguirre, M. (1957). *Ganadería argentina; su desarrollo e industrialización: historial de la ganadería y de la industria frigorífica en la República Argentina*. Swift.
- Sábato, H. (1989). *Capitalismo y ganadería en Buenos Aires: la fiebre del lanar 1850-1890*. Sudamericana.
- Sandoval, J. (2013). Una Perspectiva Situada de la Investigación Cualitativa en Ciencias Sociales. *Cinta moebio*, 46, 37-46.
- Sartori, J. (2015). Ictioarqueología en la Llanura Aluvial del Río Paraná (Santa Fé, Argentina): los Sitios Las Tejas y Pajas Blancas como Casos de Estudio. *Revista Chilena de Antropología*, 32, 73-88.
- Scabuzzo, C., Frontini, R., Vecchi, R. y Bayón, C. (2016). Isótopos estables y dieta de los cazadores recolectores del sudoeste bonaerense (Argentina). *Chungara, Revista de Antropología Chilena*, 48 (3), 383-395.
- Schávelzon, D. (1994). *Arqueología e historia de la Imprenta Coni*. South Carolina Institute of Archaeology and Anthropology.
- Schávelzon, D. (1995). *Arqueología e Historia del Cabildo de Buenos Aires: informe de las excavaciones (1991-1992)*. The University of South Carolina Columbia.
- Schávelzon, D. (2009). Buenos Aires: arqueología de una ciudad que no quiere conocer su pasado. *Divulgata*, 3, 18.
- Schávelzon, D. (2012). La antigua Imprenta Coni, su pasado y su arqueología. En F. Ares (Comp.), *Montserrat. Barrio Fundacional de Buenos Aires* (pp. 142-149). Dirección General de Patrimonio, Museos y Casco Histórico.
- Schávelzon, D. (2016). *Azotea Grande, una pulpería de la provincia de Buenos Aires. Un ejercicio de arqueología de la arquitectura en un proyecto de preservación*. Informe interno presentado al Centro de Arqueología Urbana.
- Schávelzon, D. (2020a). *Los entonces lóbregos sótanos: arqueología de rescate del primer Museo Etnográfico (1905-1927)*. Serie Rescates de CAU.
- Schávelzon, D. (2020b). *Manual de Arqueología Urbana: técnicas para excavar Buenos Aires*. Centro de Arqueología Urbana.
- Schávelzon, D. (2020c). *Manual de Arqueología Urbana (II). Métodos y técnicas para excavar basurales. El caso de Bajo Belgrano*. Centro de Arqueología Urbana.
- Schávelzon, D. (2021). *Arqueología de la ex Aduana Taylor: excavaciones en Plaza Colón (2018)*. Serie Rescates del CAU.
- Schávelzon, D., (2022). Los palomares: una arquitectura olvidada por la arqueología de Buenos Aires. *Revista TEFROS*, 20 (1), 43-58.
- Schávelzon, D. y Grigera, P. (2018). *El Hotel Fantasma de Mar del Sud, datos de un rescate arqueológico*. Informe para el Centro de Arqueología Urbana.
- Schávelzon, D. y Silveira, M. (2001). *Excavaciones arqueológicas en San Isidro*. Editorial Dunken.
- Schávelzon, D. y Silveira, M. (2005). La vida cotidiana en un convento colonial: Santa Catalina de Sena a través de la Arqueología. *Mundo de Antes*, 4, 105-126.
- Schávelzon, D. y Zarankin, A. (1992). *Arqueología de San Telmo: Excavaciones en la Iglesia y Residencia jesuítica de Nuestra Señora de Belén (actual San Telmo)*. Centro de Arqueología Urbana.
- Seguí, S., Camino, U. y González, M. (2010). Arqueofaunas porteñas: una primera mirada sobre la incineración de residuos de la Ciudad de Buenos Aires a finales del siglo XIX y principios del siglo XX. En M. Gutiérrez, M. De Nigris, P. Fernández, M. Giardina, A. Gil, A. Izeta, G. Neme y H. Yacobaccio (Eds.), *Zooarqueología a principios del Siglo XXI. Aportes Teóricos, metodológicos y casos de estudio* (pp. 511-519). Editorial Espinillo.
- Silva, J. y Bassi, J. (2015). *Aportes teóricos y metodológicos para una investigación social situada*. Ediciones Universidad Católica del Norte.



Silveira, M. (1995a). Análisis de restos faunísticos en sitios históricos de la ciudad de Buenos Aires (República Argentina). *Historical Archaeology in Latin America*, 8, 105-115. The University of South Carolina.

Silveira, M. (1995b). Apéndice: Análisis de restos faunísticos. En D. Schávelzon (Ed.), *Arqueología e historia del Cabildo de Buenos Aires: informe de las excavaciones (1991-1992)*. *Historical Archaeology in Latin America* (pp.116-117). The University of South Carolina.

Silveira, M. (1996). Casa Peña. Análisis de los restos óseos. *Historical Archaeology in Latin America*, 1. Actas de la Segunda Conferencia Internacional de Arqueología Histórica Americana. The University of South Carolina. Columbia.

Silveira, M. (1999). *Zooarqueología Histórica Urbana*. Buenos Aires. [Tesis doctoral, Universidad de Buenos Aires]. [https://www.iaa.fadu.uba.ar/cau/wp-content/uploads/2009/07/zooarqueologia\\_01.pdf](https://www.iaa.fadu.uba.ar/cau/wp-content/uploads/2009/07/zooarqueologia_01.pdf)

Silveira, M. (2005). *Cocina y Comidas en el Río de la Plata*. Editorial de la Universidad del Comahue.

Silveira, M. y Bogan, S. (2007). Valoraciones en Zooarqueología histórica. *Signos en el Tiempo y Rastros en la Tierra*, II, 167-174.

Silveira, M. y Fernández, M. (1988). Huellas y marcas en el material óseo del sitio Fortín Necochea (Partido de Gral. Lamadrid). En N. Ratto y A. Haber (Eds.), *De procesos, contextos y otros huesos* (pp.45-52). Universidad Nacional de Buenos Aires.

Silveira, M. y Lanza, M. (1998). Zooarqueología de un basurero colonial. Convento de Santo Domingo (fines del Siglo XVIII a principios del Siglo XIX). *Actas del XI Congreso Argentino de Americanistas II* (pp. 531-552). Sociedad de Americanistas, Instituto Universitario de Estudios Navales y Marítimos.

Silveira, M. y Lanza, M. (1999). Zooarqueología de un sitio histórico en la ciudad de Buenos Aires "Michelangelo". En C. Diez Marín (Ed.), *Actas del XII Congreso Nacional de Arqueología de la Argentina, tomo I* (pp. 515-520). Universidad Nacional de La Plata.

Silveira, M., Padula, H., Orsini, R. y Bernat, E. (2019). Análisis zooarqueológico de los restos hallados en una estructura sanitaria vinculada a momentos tempranos del actual barrio de Belgrano. *Teoría y Práctica de la Arqueología Histórica Latinoamericana*, VIII (9), 71-87.

Sisson, S. y Grossman, J. (2002). *Anatomía de los animales domésticos*. Quinta Edición, Tomo II. Masson. [Original: 1933].

Stoessel, L., Martínez, G. y Constenla, D. (2015). Análisis preliminar de ácidos grasos recuperados de cerámicas arqueológicas del curso inferior del Río Colorado (Norpatagonia Oriental): aportes para la subsistencia de grupos cazadores-recolectores. *Magallania*, 43(1), 231-249.

Tapia, A. y Pineau, V. (2011). Diversidad de perlas vítreas. Los hallazgos de la misión de Santiago de Baradero (siglo XVII). *Arqueología*, 17, 1-18.

Tomassini, H. (2015). Modificación y conservación en estructuras defensivas de cavado del s.XIX: análisis comparativo de la Zanja de Rosas y la Zanja de Cerri (partido de Bahía Blanca). *X Jornadas de Jóvenes Investigadores en Ciencias Antropológicas*.

Tomassini, H. (2017). *Arqueología Histórica y activación patrimonial: Análisis de estructuras militares defensivas del siglo XIX en Bahía Blanca*. [Tesis de Grado, Universidad Nacional del Sur]. <https://repositoriodigital.uns.edu.ar/bitstream/handle/123456789/3811/Tomassini.%20Tesina.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Tomassini, H. (2020). Estructuras defensivas de cavado (Bahía Blanca, siglo XIX). Un abordaje desde la Geoarqueología y la Arqueología Histórica. *Vestígios: Revista Latino-Americana de Arqueología Histórica*, 14, 1, 3-24.

Tomassini, H., Fatutta, J. y Frontini, R. (2023). La alimentación en el partido de Bahía Blanca. Estudio comparativo de las arqueofaunas de Boliche Lucanera y Basural Norte (fines del s.XIX y principios del s. XX). En M. Camelino, M. Barboza, C. Píccoli, M. Roca y C. Scabuzzo (Eds.), *Libro de Resúmenes XXI Congreso Nacional de Arqueología Argentina* (pp. 245-246). Universidad Nacional del Nordeste.

Tomassini, H. y Perrière, H. (2015). Estructuras militares defensivas del s. XIX en el partido de Bahía Blanca: la Zanja de Rosas y la Zanja de Cerri. *VI Congreso Nacional de Arqueología Histórica Argentina* (pp. 30-31). Universidad Nacional de Cuyo.

Tomassini, H. y Vecchi, R. (2015). La “Zanja de Rosas” y el fortín “La Catalina”: Un acercamiento inicial a estructuras militares defensivas en Bahía Blanca (primera mitad del siglo XIX). En M. Aguirrezabala, A. González y M. Tejerina (Eds.), *Pensar lo local: Visiones y experiencias en torno de la ciudad y su historia*. Volúmenes Temáticos de las V Jornadas de Investigación en Humanidades (4) (pp. 51-58). Hemisferio Derecho.

Tomassini, H. y Weimann, J. (2020). Análisis de materiales de loza del sitio Boliche Lucanera (General Daniel Cerri, partido de Bahía Blanca). *La Zaranda de Ideas*, 18 (2), 40-58.

Tormo Izaguirre, R., del Papa, L. y Bagaloni, V. (2021). Retomando el estudio del conjunto arqueofaunístico del Sitio Las Toscas 3 (partido de Tres Arroyos, Buenos Aires). En C. Quintana, M. Álvarez, G. Bonnat, D. Mazzanti, M. Barros, V. Puente y M. Bonomo (Comps.), *Libro de Resúmenes IX Congreso de Arqueología de la Región Pampeana Argentina* (p. 31). Universidad Nacional de Mar del Plata.

Vecchi, R. y Tomassini, H. (2015). Arqueología de rescate en un basural del siglo XIX. Sitio “Boliche Lucanera”, General Daniel Cerri (partido de Bahía Blanca). *VI Congreso Nacional de Arqueología Histórica Argentina* (pp. 152-153). Universidad Nacional de Cuyo.

Vedoya, J. (1982). *Tierras de Bahía Blanca antes de 1879*. La Nueva Provincia, Suplemento cultural, 2 (84).

Volpe, S. y Ferneti, G. (2018a). El Baño de Mandinga (Rosario, Santa Fe, Argentina, 1910). Arqueología de una tierra de nadie. *Revista de la Escuela de Antropología*, XXIV, 1-18.

Volpe, S. y Ferneti, G. (2018b). El sitio “Baño de Mandinga” Potencialidad arqueológica de un basural periférico de fines del siglo XIX (Rosario, Santa Fe, Argentina). *Revista del Centro de Estudios de Arqueología Histórica*, VII (7), 31-42.

Volpe, S. y Ferneti, G. (2019). Prospección de basurales históricos de la ciudad de Rosario. *Revista Teoría y Práctica de la Arqueología Histórica Latinoamericana*, VIII (9), 19-36.

Weimann, J. (2023). *Análisis de los materiales vítreos del sitio “Basural Norte” desde la Arqueología Histórica (fines del siglo XIX- principios siglo XX)*. [Tesis de grado, Universidad Nacional del Sur]. <https://repositoriodigital.uns.edu.ar/bitstream/handle/123456789/6378/Weimann%2c%20Javier.%20Tesina.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Weimann, J. y Fatutta, J. (2022). Aportes desde la Arqueología Histórica al estudio del pasado de Bahía Blanca: el sitio Basural Norte (fines s. XIX- principios s. XX). *Espacio urbano: diálogos interdisciplinarios*. IX Jornadas de Investigación en Humanidades “Reapertura del Instituto de Humanidades”.

Weinberg, F. (1978). *Manual de Historia de Bahía Blanca*. Departamento de Ciencias Sociales, UNS.

Weinberg, F. (1988). *Historia del sudoeste bonaerense*. Plus Ultra.

Zarankin, A. y Salerno, M. (2007). El sur por el sur: una revisión sobre la historia y el desarrollo de la Arqueología Histórica en América Meridional. *Vestígios: Revista Latino-Americana de Arqueología Histórica* 1(1), 15-47.

**Fuentes editas:**

Compañía Sansinena de Carnes Congeladas (1926). Mil fórmulas de Cocina La Negra. Novena Edición.

Gorriti, J. (1890). Cocina Ecléctica. Librairie Générale. Editorial Félix Lajouane.

Guía Auber del período 1920-1921. Imprenta Auber

Guía Ducos del año 1912. Imprenta Ducos.

Guía Ducos de 1917. Imprenta Ducos.

Instituto Geográfico Argentino (1888). Boletín del Instituto Geográfico Argentino. Tomo 9. Jacobo Peuser.

Gran Guía Comercial de Bahía Blanca y su partido de 1925. La Nueva Provincia, I (1).

La Nueva Provincia (1998). Cien años de periodismo. Bahía Blanca.

**Páginas Web:**

Atlas de Osteología de los Mamíferos Domésticos: [https://veterinariavirtual.uab.cat/anatomia/osteologia/Atlas\\_Virtual/primer.html](https://veterinariavirtual.uab.cat/anatomia/osteologia/Atlas_Virtual/primer.html)

Carnes Argentinas de Domenico Antonio Tripodi, dueño de DAT Tripodi Import SL: <https://carnesargentinas.es/>

Junta Nacional de Carnes (1970). *Cortes vacunos y menudencias. Nomenclatura oficial, Bs. As., Argentina*. El Sitio Argentino de Producción Animal: [https://www.produccion-animal.com.ar/informacion\\_tecnica/carne\\_y\\_subproductos/53-cortes\\_vacunos\\_y\\_menudencias.pdf](https://www.produccion-animal.com.ar/informacion_tecnica/carne_y_subproductos/53-cortes_vacunos_y_menudencias.pdf)

Manual de Ovinos (s/f). *Diseño Curricular del Ciclo Básico*. Dirección Provincial de Educación Técnico Profesional, Dirección de Educación Agraria: [https://www.produccion-animal.com.ar/produccion\\_ovina/produccion\\_ovina/146-MANUAL\\_DE\\_OVINOS.pdf](https://www.produccion-animal.com.ar/produccion_ovina/produccion_ovina/146-MANUAL_DE_OVINOS.pdf)

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de La Nación (2019). *Nomenclador de cortes de carne y menudencias ovinas*. El Sitio Argentino de Producción Animal: [www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Plataforma de recursos digitales de arqueozoología: <https://www.archeozoo.org/archeozootheque/>

OsteoID Bone Identification: <https://boneidentification.com/how-to-use-osteoid/>

World Register of Marine Species: <https://www.marinespecies.org/index.php>

## Anexo

Síntesis de la información arqueofaunística para basurales de fines del siglo XIX- principios del siglo XX en la región Pampeana.

Sitio	Cronología	Localización	Tipo de basural	Registro arqueofaunístico	Interpretación	Referencia
<b>Casa Parroquial</b>	Mitad del S. XVIII	Rosario, Santa Fe	Pozo de basura de la primera catedral de la ciudad. Parte de fauna asociada a entierros.	<p>NISP= 936 Mammalia =829); Clase Aves (N=71) y Clase Peces (N=27)</p> <p>Vacunos: N=69; aserrado fragmentos de costilla, y en algunos huesos largos y vértebras.</p> <p>Marcas de cuchillos en costillas, fracturas relacionadas con el uso de hachas o hachuelas para el desmembramiento.</p> <p>Ovinos: N=32, aserrados escalonados en solo dos fragmentos de costillas.</p> <p>En costillas, fémur y tibia huellas de cuchillo producto del descarte.</p> <p>15 elementos con evidencia de fracturas antrópicas. Fémur y tibia</p> <p>las costillas se presentan fracturas de bordes cortantes rectos,</p>	<p>Restos de basura generada por los ocupantes de la primera Casa Parroquial.</p> <p>No hay evidencias de consumo de especies silvestres, salvo los peces.</p> <p>Si: consumo de gallinas, vaca y oveja.</p> <p>Si no hay evidencia de craneo o patas de gallina es porque se descarta antes y se adquiere fuera del lugar de consumo</p>	Colasurdo, 2014a

				<p>producto de hacha o hachuela.</p> <p>Gallinas: N= 28 (2 con marcas de cuchillos. Fracturas de bordes curvos y fracturas regulares. Relacionadas con el desmembramiento)</p>		
<b>Juan Manu el de Rosas,</b>	Primera mitad del siglo XIX (ca. 1820 - 1840),	Rosario	<p>Pozo de basura de una vivienda. Fue definido como producto de un grupo doméstico, dado el tipo de registro recuperado, aunque en realidad puede haber sido utilizado por los habitantes de varias viviendas a la vez</p>	<p>NISP=1642</p> <p>La especie más representada es vaca, le siguen oveja y gallina en menor porcentaje: armadillo peludo; mulita; carpincho y coipo</p>	<p>La preparación de los cortes cárnicos fue preferentemente hervido, guisado y estofado, partiendo del estado de preservación de los restos. Cambio de consumo de vacas a ovejas relacionado con la inmigración de la ciudad. La presencia de falanges puede estar relacionado con la obtención de subproductos como la gelatina.</p>	Colasurdo, 2012, 2014b
<b>La Basurita</b>	Fines del siglo XIX (1870-1890)	Rosario	Vaciadero municipal de basura.	<p>NISP=885</p> <p>El taxón más representado es oveja,</p>	El vaciadero fue utilizado por un sector determinado de la ciudad,	Colasurdo, 2012b, 2014

<b>(LB)</b>			Hay registros escritos sobre su funcionamiento en esos años	le siguen vaca, gallina y de peces (Colasurdo 2011, 2012, 2013). Los cortes de carnes preferidos en el caso de vacas y ovejas son los que a priori suponen alto rendimiento cárnico (cuartos delanteros, traseros y lomo). Los elementos que presentan huellas y se relacionan con el consumo son: costillas, vértebras, escápulas y huesos largos. Ausencia de fauna autóctona.	el casco histórico y sus alrededores más cercanos, por lo que su naturaleza es diferente a la de un pozo del fondo de una vivienda o un pozo utilizado por un pequeño grupo doméstico (Volpe 1988). Cambio de consumo de vacas a ovejas relacionado con la inmigración de la ciudad.	
<b>Arenales (AR)</b>	Mediados del SXIX	Rosario	Pozo de basura doméstico	NISP= 593 Las especies más representadas son: vaca y gallina, seguidas por oveja y armadillo, aunque en muy menor medida		Colasurdo, 2014
<b>Pedro Molina</b>	Fines del SXIX- Pcípios SXX 1877-1922	Mendoza	Actividades relacionadas con el Matadero Público en un espacio que previamente ocupara el Cabildo.  El local abasteció de	Predominio del vacuno NISP 624(60,26% aserrado es N=320, 100% de patas, caja torácica, cintura, verteb), presencia de aves (NISP 78), ovicaprios (NISP 101), peces. Importancia de fragmentación, recurrencia de cortes aserrados	En la explotación de los animales faenados allí, especialmente vacunos, no sólo estaba el interés por el consumo de carne, sino también la extracción de grasas (presencia de manos y pies), sangre, cueros, etc. sebo. Los cortes aserrados se realizan en función de achicar el tamaño de los huesos y posibilitar su cocción en caldos o en el	García Llorca, 2009

			carne a la ciudad de Mendoza, además de coadyuvar en el modelado del espacio público circundante.		caso de cosillas, para mejor disposición al asarlos”	
<b>Barra ca Peña</b>	1820-1870	La Boca (Bs As)	fonda-almacén: despacho de comestibles y bebidas. Grupo fluctuante de personas, menú variado	De 131 huesos animales de porte grande, se identificaron 20 elementos (19 de vaca y 1 de caballo); de los 111 restantes, 70% son costillas y 30% huesos largos y vértebras. Mayoría de vaca, luego ovinos y aves. NISP 25	La compra de cortes específicos (que general. carecen de hueso), daría como resultado una baja tasa de depositación ósea. La necesidad de abaratar los costos implicaría la selección de los cortes más económicos. Menú variado=especies diferentes.	Chichkoyan, 2008
<b>Funda ción Andre ani</b>	1820-1870	La Boca (Bs As)	astillero; consumo estandarizado	387 animales porte grande, 46 elementos de vaca= MNI de 4. El resto (341) son 41% costillas, 18% vertebras y 16% huesos largos, en menor medida mandíbulas, escápulas, huesos planos y 15% indet. Absoluta predominancia de vaca sobre oveja y gallo. NISP 22	Se daría la compra de cortes menos específicos, lo que resultaría en mayor tasa de material óseo (grandes trozos de animal con su base ósea). Vacuno tiene mayor rinde y menor costo.	Chichkoyan, 2008
<b>Zavale ta</b>	1869-1978	Parque Patricios (Bs As)	sito de depositación	N= 146 (enteros, fragmentados y	Gran palimpsesto, en el cual los artefactos fueron	Camino, 2007

		as)	n secundaria. Basura heterogénea , comunal, con diversidad de materiales	astillas), conservación MB, sin meteorización, exposición al calor. Mayormente vaca. oxidación. No se observan marcas de raíces, tampoco de roedores ni de carnívoros. 17 ,8% de los restos muestran cortes producidos en su mayoría por sierra eléctrica. También hay un alto porcentaje de huesos fracturados, que corresponde mayormente a retos de gallina. Especies: vacunos, ovinos, gallinas, cerdo, pavo	depositados luego de su exposición al fuego. Descarte en zonas inmediatas a su zona de uso y recolectados por la municipalidad. Se infiere que los animales fueron consumidos. Consumo durante un siglo, en momento de mayor expansión demográfica.	
<b>Corral ón de Flores ta</b>	f. XIX-p. XX	Floresta (Bs As)	guardado y reparación de los carros recolectores de residuos y se alimentaban y cuidaban los caballos de tiro; funcionaba la herrería encargada del herrado de los caballos y de la reparación	N= 2774, altamente fragmentada; 60% calcinados; 70% pudieron ser identificados a nivel de clase, M1 (N= 538): el 84% de los elementos corresponden a fragmentos de costilla, el 4% a vértebras, el 3% a carillas articulares del cuerpo vertebral y el 3% a dientes. M2 (N= 370): el 84% de los elementos reconocidos corresponden	marcas de desposte, inferimos que la cronología estimativa de la muestra analizada corresponde a fines del siglo XIX y principios de siglo XX, ya que a principios del siglo XX comienza a implementarse el serrucho eléctrico. El patrón de descarte es la parte final del contexto sistémico, en este caso la incineración de residuos y su uso final como relleno de terreno. Dada la gran diversidad de especies	Seguí et al 2010



		<p>de los carros (en 1968, cuando se pr. encargaron del mantenimiento de los camiones (herraduras, loza, gres, vidrios, etc)(2 es un relleno que proviene de lo que vulgarmente es denominada "la quema"; que es el producto de la incineración de basura domiciliaria . En esta capa son abundantes los restos de artefactos y ecofactos</p>	<p>a fragmentos de costilla, el 10% a epífisis de metapodio y el 7% a dientes. En estos dos casos, el elemento identificado que presenta mayor porcentaje es la costilla, esto nos permite ver que existía una selección hacia determinadas partes esqueléticas. M3 (N= 21): se destacan fragmentos de dientes, costillas, cubitos de roedor. M? (N= 776): más alto grado de fragmentación. Ave grande como ñandú o pavo (N= 89); se pudieron identificar radios, húmero, ulna, vertebra, costilla, etc. Av2 (N= 7) y Av? (N= 74): No fue posible identificar ninguna parte esquelética. Los fragmentos que pudieron ser identificados a nivel especie, representan un 4,76 %. especies más</p>	<p>que se observan en el registro arqueológico, podemos inferir que la sociedad de fines del siglo XIX y principios del siglo XX, consumían una amplia variedad de productos cárnicos.</p>	
--	--	---	---	--	--

				<p>significativas:  <i>Ovis aries</i>, <i>Gallus gallus</i> y <i>Bos taurus</i>.  Elementos identificados de <i>Ovis aries</i> corresponden a fragmentos de costillas (18%), vértebras 9%.; gran cantidad de falanges (primera, segunda y tercera). <i>Gallus gallus</i> (N=17), reconociéndose coxis (18%), ulna (18%) y tibia (18%), vértebras (6%) fémur (6%). <i>Bos</i>, alto porcentaje de costillas (64%), 34% <i>Bos</i> con huellas, 78% serrucho manual, 9% eléctrico, 4% hacha</p>		
<b>Casa Alfaro</b>	1833-1889	San isidro (Bs As)	<p>Basura domiciliaria, casa familiar usada por varias generacione s. Ladrillo, metal, loza, mayólica, cerámica, óseo</p>	<p>En el caso de los huesos parecería que estamos en el caso de un basurero exportado, en poco menos de un metro cúbico se hallaron 1564 fragmentos óseos, reconociéndose de ese total 551 (35,2%). El resto, 1013 piezas, eran de tamaño muy pequeño como para reconocer algún nivel taxonómico. El material</p>	<p>La variedad funcional de los objetos sugiere un contexto de tipo doméstico: platos, tinajas, botellas, pipas y botones. La presencia de gran número de restos, en una superficie tan reducida y la falta de articulación espacial, sugieren una estructura de basurero en un contexto doméstico pero que posiblemente corresponda, en los niveles centrales, a un enorme</p>	<p>Schávelzon, D. y Silveira, M. (2001).</p>

			<p>en general está en buen estado de conservación, ya que el 72,50 % se encuentra así, mientras que sólo un 15,40 % presenta algún estado de meteorización y el 12,10 % está quemado y/o calcinado. Se reconocieron <i>Bos taurus</i> (N=25, casi completo, más cuarto trasero, costillar, cabeza), <i>Ovis aries</i> (frag apendicular) <i>Gallus gallus</i>, perdiz, pavo, porcino, variedad de aves domésticas y caza, peces. Es escasa la cantidad de huellas de corte en los huesos, solo en cuatro piezas advertimos huellas (0,60 %) aunque sí hay golpes en muchos fragmentos. No hemos advertido ni un hueso con cortes de serrucho, ni tampoco marcas de roedores o cánidos. En un caso hay marca de óxido de cobre.</p> <p>Síntesis: predomina vacunos, siguen aves, gallinas, costillas y vértebras de mamífero grande e indet.</p>	<p>relleno constructivo que fue hecho con tierra proveniente de otros lados, que trajo esta basura en su interior. Los niveles inferiores en cambio sí corresponden a la época de uso previa al gran relleno de la mansión Las Brisas. Es muy probable que los restos asignados a M1 correspondan a vaca. Registran pocas huellas, las que hay como de corte y serrucho manual.</p>	
--	--	--	---	---	--

