

## AVANCE DE INVESTIGACIÓN

# PRIMERAS APROXIMACIONES AL ANÁLISIS DE LOS MARCADORES DE ETNICIDAD EN LAS PAUTAS ALIMENTARIAS DESDE LA ZOOARQUEOLOGÍA HISTÓRICA

## *Diet and Markers of Ethnicity in the Historical Zooarchaeology of Rosario, Argentina: A Preliminary Assessment*

**María Belén Colasurdo**

Unidades Ejecutoras en Red, ISHIR/CESOR-CONICET, Argentina

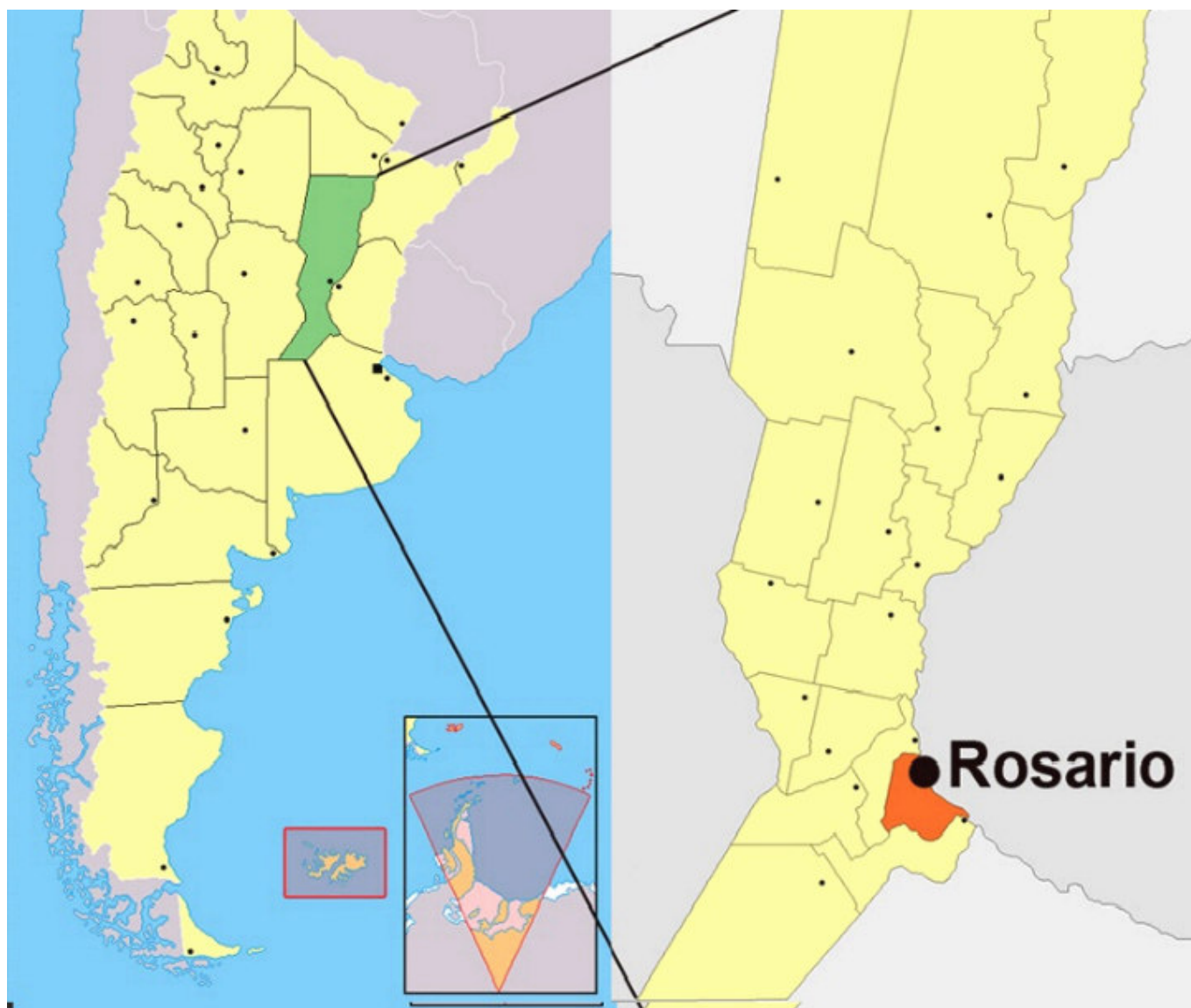


Figura 1. Ubicación de Rosario en la Argentina.

Recibido: 23-XI-2015. Aceptado: 27-XI-2015. Publicado: 2-XII-2015.

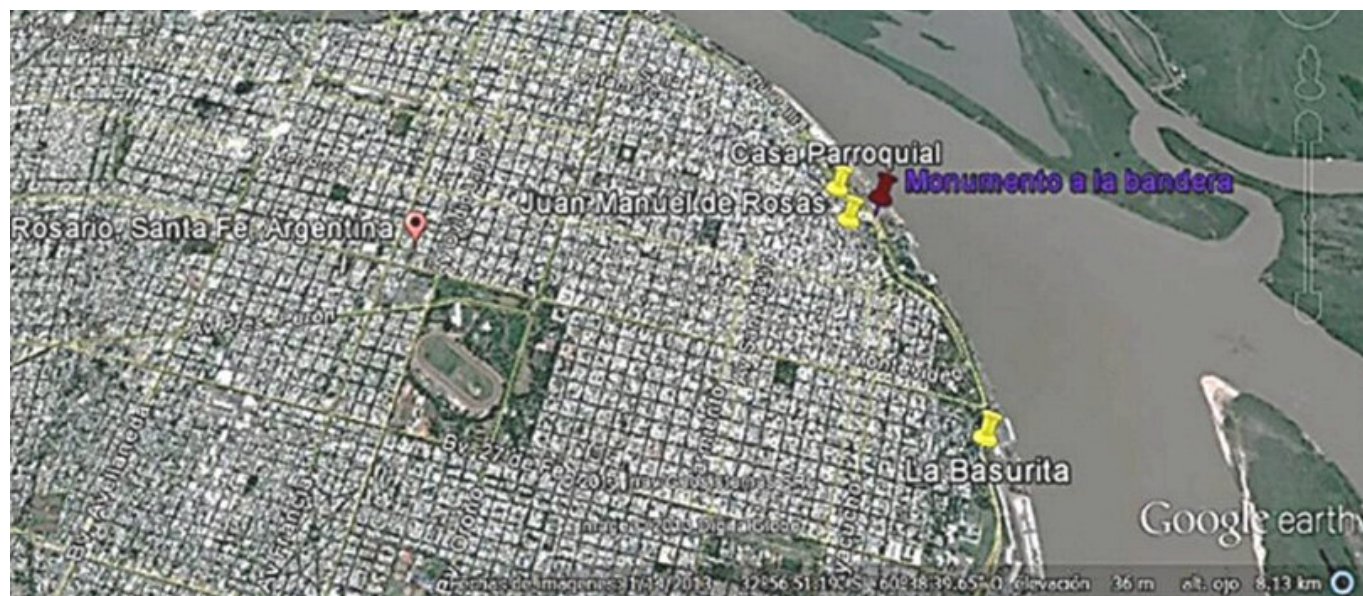


Figura 2. Ubicación de los sitios en la ciudad de Rosario.

**RESUMEN.** Desde el análisis de los restos óseos de fauna en sitios históricos, se pueden indagar diferentes líneas de investigación relacionadas con la alimentación. Una de estas temáticas es la evidencia sobre etnicidad y la interacción entre poblaciones nativas e inmigrantes desde la perspectiva de la alimentación. El objetivo de esta comunicación es presentar los avances en este sentido, en relación a tres sitios arqueológicos de la ciudad de Rosario, Santa Fe (Argentina) entre los siglos XVIII y XIX: Casa Parroquial, Juan Manuel de Rosas y La Basurita. La particularidad de los mismos radica en el hecho histórico de la masiva llegada de inmigrantes hacia mediados del siglo XIX y el consiguiente crecimiento de la ciudad con el pasaje de los siglos. La hipótesis es que estos cambios se reflejaron en el registro arqueológico, tanto en las especies preferidas para el consumo como en las formas de prepararlos.

**PALABRAS CLAVE:** zooarqueología histórica, etnicidad, inmigración.

**ABSTRACT.** Historical zooarchaeology provides a means to investigate various lines of research related to food and ethnicity. This article presents a preliminary assessment of dietary evidence of interaction between immigrants and native populations using collections from three archaeological sites in the city of Rosario, Santa Fe (Argentina), all dated between the eighteenth and nineteenth centuries: Casa Parroquial, Juan Manuel de Rosas and La Basurita.

There was a major influx of immigrants into Rosario into the mid-nineteenth century, a process we hypothesize should be reflected in changes in both the species consumed and methods of food preparation.

**KEYWORDS:** Historical zooarchaeology, Ethnicity, Immigration.

## SITIOS ESTUDIADOS

Para comenzar, es necesario dar un panorama de los sitios estudiados y las características de la muestra arqueofaunística. Todos se ubican en la zona del casco histórico, área fundacional de la ciudad, donde se comenzó a agrupar la gente en torno a la imagen de la virgen en el siglo XVIII (ver figuras 1 y 2).

El más antiguo cronológicamente es Casa Parroquial (en adelante CP). Es el basurero de la primera capilla. La asignación cronológica es de mitad del siglo XVIII. La muestra de restos óseos de fauna cuenta con un NISP = 936.<sup>1</sup> La especie de mayor representación es *Bos taurus*, lo siguen *Ovis aries* y *Gallus gallus*. La clase *Pez* también se encuentra representada en alto porcentaje, constituyendo la única presencia de fauna autóctona (ver tabla 1). El sitio Juan Manuel de Rosas (en adelante JMR) corresponde a un pozo de basura que fue localizado en el patio de una vivienda de fines del siglo XIX. La asignación cronológica es de la primera mitad del

<sup>1</sup> Number of identified specimens (NISP).

Tabla 1. NISP de cada especie por sitio.

Género/ especie	CP	NISP	
		JMR	LB
MAMMALIA	476	1095	257
BOVIDAE	30	34	14
<i>Artiodactyla</i>	219		111
<i>Bos taurus</i>	69	237	81
<i>Ovis aries</i>	32	12	179
<i>Suidae</i>			
<i>Sus scrofa</i>		2	
<i>Equidae</i>			
<i>Equus caballus</i>		6	1
<i>Dasipodidae</i>		1	
<i>Chaetophractus villosus</i>		1	
<i>Dasypus hybridus</i>		2	
CRICETIDAE	3	2	
HIDROCHAERIDAE			
<i>Hydrochoerus hydrochaeris</i>		3	
MYOCASTORIDAE			
<i>Myocastor coypus</i>		5	
Ave	37	37	96
PHASIANIDAE		4	
<i>Gallus gallus</i>	34	22	43
Pez	27	69	24
Indeterminados	9	109	79
TOTAL	936	1641	885

siglo XIX (1840). Fue definido como un pozo utilizado por un grupo doméstico según el tipo de registro recuperado, aunque puede no haber sido utilizado solo por los habitantes de una vivienda en particular sino de varias a la vez. La muestra consta de un NISP = 1642 y la especie más representada es *Bos taurus*, seguida por *Ovis aries* y *Gallus gallus*.

También se registra la presencia, aunque en menor porcentaje, de especies autóctonas: *Chaetophractus villosus*, *Dasypus hybridus*, *Hydrochoerus hydrochaeris* y *Myocastor coypus* (ver tabla 1). La Basurita (en adelante LB), es un vaciadero municipal de basura que funcionó de esa manera entre los años 1870 y 1890. Presenta un NISP = 885 de restos faunísticos y el taxón más representado es *Ovis*

*aries* y lo sigue *Bos taurus*, *Gallus gallus* y los peces (ver tabla 1).

## INFERENCIAS

Las cuestiones relacionadas con la determinación de la etnicidad, desde el estudio de los patrones alimentarios, pueden abordarse teniendo en cuenta las elecciones y preferencias sobre qué comer y cómo comerlo de los inmigrantes y de los nativos de Rosario en ese momento histórico de interacción y de resignificación de la flamante ciudad. Esto sucede a partir de 1851, donde se triplica su población producto del flujo inmigratorio. Según el censo pro-



vincial de 1887, un poco menos de la mitad de la población de la ciudad de Rosario eran extranjeros. La misma estaba compuesta en su mayoría (de un total de 50.967 personas) por argentinos (30.000), le siguen italianos (12.000), españoles (3.200), franceses (1.200), alemanes, ingleses y uruguayos (entre 800 y 900); paraguayos, suizos, austriacos, chilenos (entre 200 y 300); y, por último, bolivianos, brasileños, norteamericanos, portugueses y africanos (menos de 100) (Carrasco y Carrasco 1897).

Desde el registro arqueológico de los sitios analizados, se puede ver, con el paso de los siglos, y sobre todo desde 1850 en adelante, un leve cambio de alimentación. Este cambio se manifiesta en la mayor presencia de consumo de ovejas por sobre el de vacas para el final del periodo (1870-1890) y en las evidencias del reemplazo de algunos animales por otros en las comidas. Otro dato es la diversificación de los tipos de platos preparados, donde se va incrementando la presencia de guisados y estofados por sobre las sopas y pucheros, por ejemplo. Para este último punto no solo se tuvieron en cuenta los datos faunísticos sino también su relación con las evidencias de elementos de vidrio y loza, vinculados con la preparación y consumo de alimentos. La inmigración fue un factor fundamental de crecimiento en la ciudad de Rosario, sobre todo desde la segunda mitad del siglo XIX. Los españoles e italianos fueron las nacionalidades más representadas. Si bien no hay investigaciones históricas realizadas sobre las pautas de consumo alimentario para Rosario, algunos datos provenientes de estudios en otras ciudades pueden servir como parámetro para el análisis. Por esto, autores como Archeti (2000) y Remedi (2006) señalan, por un lado, que las comidas típicas de los inmigrantes italianos a su llegada no tenían la carne como un componente importante. En efecto, los nativos señalaban que la comida sin carne era «comida de gringos». Por otro lado, Remedi (2006) indica que para fines del siglo XIX en Córdoba, el contacto directo entre la inmigración extranjera y la población criolla representó un encuentro de culturas y, a la vez, de universos alimentarios diferentes, con lo que se produjo un intercambio que modificó recíprocamente la dieta de los nativos y los recién llegados. Un ejemplo es que los italianos que llegaron al país fueron incorporando la carne como un alimento cotidiano y principal, en cierta forma por la abundancia de la misma que había en estas tierras (Remedi 2006). Esto puede haber sucedido en la ciudad de Rosario también a la llegada de los inmigrantes, o sea, que la carne tanto

vacuna como ovina siguiera siendo un producto importante en la dieta.

En lo que a los cambios en la preparación de ciertos platos se refiere, el puchero y la carbonada, que son señalados como de tradición española, incorporan un cambio a raíz del contacto intercultural; así, la carne de gallina se reemplaza por la carne vacuna (Remedi 2006). En los sitios analizados, se encuentran representados cortes como el osobuco, relacionado con la preparación de pucheros, así como una mayor representación de restos óseos de vaca por sobre los de aves. Los porcentajes de representación de huesos de gallinas decrecen desde el siglo XVIII en CP hasta fines del XIX en LB, lo que podría reflejar este cambio en el tipo de preparación de estas comidas.

Lo que puede señalarse entonces es que el guisado/estofado es lo que se presenta como recurrente en todos los sitios, además de una muy baja evidencia de carnes asadas. Pero es importante señalar que en JMR se encuentra también una alta presencia de evidencias vinculadas con el consumo de sopas y pucheros. Estas son el deterioro de los huesos y la alta cantidad de falanges con huellas de consumo y hervido prolongado —parte del esqueleto relacionado con la preparación de caldos—. Esto puede vincularse con un cambio de patrón, dado que la evidencia a principios del siglo XIX (JMR) de consumo de sopas y pucheros después no se repite en sitios de cronología posterior (como LB), en los cuales se señala que continúa la preferencia por guisados/estofados. Puede ser que, con los años, la práctica recurrente de las sopas y los pucheros de pata fuera abandonada, probablemente por modificaciones en las pautas culturales. Este tipo de preparaciones, masivas a fines del siglo XVIII como decisión cultural, se encuentra ausente en el registro arqueológico de sitios del Buenos Aires de mediados del siglo XIX trabajados por Silveira (2005). Otro dato de que este cambio de patrón puede responder a pautas culturales es el arrojado por el análisis de libros de recetas de principios de siglo XX. En los mismos, aparecen como recurrentes las preparaciones de carnes asadas (al horno o a la parrilla), hervidas en guisos y fritas (Caldo 2012), y no se nombra la preferencia por sopas, por ejemplo, y sí las frituras y asados al horno. Si bien estos datos son para principios del siglo XX, dichas formas de preparaciones surgen luego de la llegada de los inmigrantes a Rosario, por lo que dicha interacción puede haber transformado las preparaciones (Caldo 2012).

## CONSIDERACIONES FINALES

Cabe señalar que lo expresado constituye las primeras aproximaciones al tema y se debe tener en cuenta que hay otros factores que pueden influir en estos cambios. En este sentido, Silveira (2005), en sus investigaciones realizadas para la ciudad de Buenos Aires, indica que la carne vacuna fue un producto barato comparado con otros productos comestibles durante todo el siglo XVIII y hasta mediados del siglo XIX (1860). En estos años la carne fue el principal sustento de la población a partir de la organización de las vaquerías para la explotación del cuero, sebo, astas, crines y otros productos derivados (Chichkoyan 2008). En consecuencia, la mayor presencia de carne de vaca en dos de los sitios estudiados (CP y JMR) podría responder a esta tendencia de bajos precios de la misma y no solo a las preferencias culinarias o alimentarias de sus habitantes. En LB, si bien también se encuentra representado en gran número el consumo de carne vacuna, el mayor porcentaje está constituido por la presencia de carne ovina. Si tenemos en cuenta que LB es posterior cronológicamente al resto de los sitios, incluso posterior a 1850, el cambio hacia un patrón de mayor consumo de carne ovina en él representado podría relacionarse con el aumento del precio de la carne vacuna ocurrido en esos momentos.

Por lo tanto, si bien estos cambios no pueden atribuirse solamente a la llegada de los inmigrantes, la interacción entre pobladores de distintos orígenes puede haber permitido una síntesis de pautas alimentarias. Para llegar a inferencias más certeras se necesita una mayor cantidad de datos históricos, más análisis arqueológico y otros sitios para comparar.

### Sobre la autora

M.<sup>a</sup> BELÉN COLASURDO es Doctora en Humanidades con mención en Antropología por la Universidad Nacional de Rosario (2014). En la actualidad se desempeña como becaria posdoctoral del CONICET. Correo: belencolasurdo@gmail.com.

## BIBLIOGRAFÍA

ARCHETTI, E. 2000. Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional. *Trabajo y Sociedad* 2/2: 150-170.

CALDO, P. 2012. *Libros, cocina e inmigración: una propuesta culinaria con aires rosarinos*. Buenos Aires: El Ombú Bonsai.

CARRASCO, E., G. CARRASCO. 1897. *Anales de la ciudad del Rosario de Santa Fe*. Buenos Aires

CHICHKOYAN, K. 2008. De provisiones y consumos urbanos: la comida en La Boca. *La Zaranda de Ideas. Revista de Jóvenes Investigadores en Arqueología* 4: 91-108.

REMEDI, F. 2006. *Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba, 1870-1930*. Córdoba: Centro de Estudios Históricos «Prof. Carlos S. A. Segreti».

SILVEIRA, M. 2005. *Cocina y comida en el Río de la Plata*. Editorial de la Universidad Nacional del Comahue, Neuquén.