

**Imigrantes, criollos e a alimentação porteña.
Buenos Aires, final do século XIX e início do século XX**

Norberto O. Ferreras

Una garita de madera resguardaba las hornallas en cuya cabecera una pavita enlozada calentaba el agua para matear y, a sus horas, la olla del pucherete y la sopa. (...). Cada viaje hasta la hornalla en busca de renovados calores para la pesada plancha, renacía por grados una lánguida apetencia de estómago reducido y de paladar atrofiado, aspirando el vaho de la olla con su hueso, dos papas, un choclo y cinco de verduritas. (González Arrilli, s.d.)

Neste artigo, analisaremos a constituição da dieta na cidade de Buenos Aires, num período de grandes mudanças que afetaram a composição demográfica, urbanística, produtiva e social. Todos esses elementos foram importantes para definir uma nova sociedade, que se afastava rapidamente da antiga sociedade colonial e da vida da aldeia. A alimentação nos permite apreciar essas mudanças e ver como os distintos elementos unificam-se no transcurso de mais de meio século. Lembremos, ainda, que o estudo da alimentação requer certos cuidados, uma vez que não podemos aplicar ao passado os nossos próprios parâmetros alimentares, o que não deixa de ser uma prática comum em algumas análises, principalmente sobre a Argentina. Para a historiografia argentina, a alimentação tem sido, até o momento, uma questão menor. Essa questão “menor” nos permite ter consciência de que aquilo que é significativo para as pessoas muda com o tempo, embora essa mudança seja lenta, e de que a alimentação é um dos *loci* básicos na constituição de identidades.

Este tipo de questão presta-se muito bem para analisar gênero e identidade. Desta forma, alguns consumos, receitas e costumes que qualificamos como “tradicionais”, dando-lhes uma origem ancestral e longínqua, são o produto de um

Nota: Este artigo é parte de minha tese de doutorado intitulada “No país da cocanha. Aspectos do modo de vida dos trabalhadores de Buenos Aires, 1880-1920”, defendida no Programa de Pós-Graduação em História Social da Unicamp em 2001, com financiamento do programa PEC-PG do CNPq. Agradeço os comentários realizados pelos dois pareceristas anônimos.

Norberto O. Ferreras é professor adjunto do Departamento de História da UFF.

determinado momento histórico, ou a somatória de vários momentos relativamente próximos da nossa experiência e que, para o observador ingênuo, aparecem como cristalizados num momento remoto da humanidade. Segundo essa forma de apreciar a cozinha, as receitas teriam passado de mães e avós para filhas e netas ao longo de séculos, inalteradas. Porém, a alimentação tem a sua dinâmica, sendo atravessada por processos socioeconômicos e transformações culturais.

A lenda dourada da abundância alimentar na Argentina deve ser reavaliada, introduzindo outros elementos. Se a América em geral oferecia uma boa alimentação, as taxas de mortalidade eram similares às européias, quando não superiores. É possível comparar essas situações de disponibilidade maior de alimentos nos países de imigração de massas com as diferenças existentes entre cidade e campo na Europa. As vantagens da maior circulação de alimentos nas cidades eram compensadas pelos altos preços, pela elevada densidade populacional urbana e pelo tipo de moradia, o que criava as condições ideais para a transmissão de enfermidades. Nos países “novos”, esses elementos estavam unidos às deficiências dos sistemas de saneamento urbano e à fraca vigilância na elaboração e conservação dos alimentos, o que acabou elevando as taxas de mortalidade ao nível das existentes nos países europeus, que continuavam a atravessar fome com frequência. A falta de higiene dos cortiços não compensava a melhora alimentar.¹

Neste sentido, Buenos Aires é um local interessante. Como a principal cidade de um país com uma forte presença de imigrantes, transformou-se num *locus* de encontro de culturas diferentes. Os primeiros a chegar foram os genoveses, napolitanos, irlandeses, escoceses, franceses, alemães, espanhóis e portugueses que, além da sua força de trabalho, levavam na bagagem – e não unicamente em termos culturais – suas tradições culinárias. Juntaram-se à nova realidade múltiplas formas de processar e de preparar os alimentos. Em Buenos Aires, como num caldeirão, foram sendo jogados os diversos ingredientes culinários e culturais.

Daqui surge um elemento decisivo no processo de integração. A cidade, Buenos Aires neste caso, é o local do encontro e do sincretismo culinário, da circulação de produtos e receitas entre diferentes estratos sociais. Por exemplo, a cozinheira levava receitas à mesa do patrão e retirava alguns ingredientes. A origem das cozinheiras, profissão predominantemente feminina na Buenos Aires do período, deve ter permitido a educação culinária dos portenhos nas distintas cozinhas em interação (Daireaux, 1888a: 174-5). Os processos de integração foram horizontais e verticais, e sempre de

mão dupla. Um gênero alimentar pode ser a expressão de uma região, mas uma receita e as suas alterações são o resultado do encontro de produtos de diferentes locais. *A cozinha é o espaço de encontro e hibridização de várias culturas ou tradições alimentares*, e isto diz respeito à questão da identidade (Capatti e montanari, 1999: ix; Archetti, 1999).

1. Os tempos da carne assada ou uma cozinha sem ingredientes

Para poder compreender as mudanças acontecidas no período mencionado, devemos nos aproximar das tradições culinárias existentes no período pós-colonial. Buenos Aires não tinha uma “tradição” culinária. Antes da chegada dos espanhóis, os habitantes da região eram nômades. A zona da atual Buenos Aires era de passagem. Sem cultivos e sem gado doméstico, a “dieta” dos primeiros habitantes dos Pampas – que significa deserto, em *quíchua* – resumia-se à colheita, ao cultivo sazonal do milho, à caça de veados, cutias, tatus, *ñandúes* e *guanacos* e à pesca. Isto ocasionou alguns inconvenientes aos primeiros espanhóis que chegaram na região. Devido à natureza compacta do solo, era impossível cultivar a terra com a tecnologia disponível. Devido à falta de mantimentos, os espanhóis acabaram fugindo para o Paraguai (Álvarez e Pinotti, 2000; Solís Tolosa, 1999).

Quando os “conquistadores” abandonaram a primeira fundação de Buenos Aires, deixaram também vacas, porcos, ovelhas e cavalos, que se reproduziram grandemente, povoando os Pampas. Essa foi a base da alimentação do novo estabelecimento hispânico, e dos seus descendentes. A ocupação definitiva do espaço platino pelos espanhóis mudou o panorama alimentar do período indígena. Além do gado, foram introduzidos uns poucos cultivos.

Com respeito aos alimentos dos espanhóis, a cozinha colonial não era muito variada: era pobre e monótona. Como eram poucos os navios que chegavam com produtos europeus, a variedade na alimentação restringiu-se à produção de uns poucos cultivos próximos a Buenos Aires e a aquilo que chegava do interior, principalmente de Córdoba, do Noroeste, de *Cuyo* – Mendoza, San Juan e San Luís – e do Paraguai, como erva-mate, mandioca, mel, frutas, vinhos, azeite e frutas secas. O consumo de frutas e verduras era limitado. O azeite era consumido unicamente pelas classes altas, e o resto tinha que se contentar com a banha de vaca ou de porco. A bebida principal era o vinho e na campanha, a aguardente. O pão e os biscoitos eram incorporados à alimentação, se

por acaso chegava algum navio com trigo, ou quando as fazendas próximas a Buenos Aires enviavam seus escassos excedentes (Aguirre, 1996: 90; Garufi, 1999).

Durante o período colonial, existiam algumas produções de cereais e legumes nas proximidades de Buenos Aires, mas os rendimentos eram baixos e mal davam para o autoconsumo. Essas produções estavam divididas entre as dos pecuaristas abastados, que cultivavam alguns produtos para o seu próprio sustento, e aquelas dos pequenos lavradores, que cultivavam um pequeno espaço para proporcionar às suas famílias algo mais do que carne.² Mas nem pequenos nem grandes estavam preocupados em abastecer de trigo o mercado de Buenos Aires: ficava muito longe para o tipo de transporte disponível, a produção era irregular, sem contar os prejuízos ocasionados a esses cultivos pelo gado alçado.

Os espanhóis eram consumidores de carne, principalmente de ovelha. Mas, foi a vaca que se adaptou melhor às condições dos Pampas. O gado vacum conseguia se manter com os tipos de gramíneas locais e podia resistir aos predadores. O consumo de carne bovina tornou-se hegemônico, sem apresentar muita variedade.³ A carne era consumida assada ou fervida com batatas, milho e abóbora. Esse tipo de alimentação manteve-se estável ao longo do período colonial.

Com as reformas *borbónicas*, o panorama começou a mudar lentamente. A liberação do comércio entre os portos americanos permitiu que chegassem produtos europeus e de outras regiões do Império Espanhol. O leque de consumos no *Río de la Plata* cresceu. Mas essa situação não foi permanente. As Guerras da Independência e os bloqueios ingleses e franceses, no governo de Rosas, retraíram os consumos àquilo que já descrevemos anteriormente (Darwin, s.d.: 36-37; Fugl, 1973: 47; Correa e Wibaux, 2000; Virgili, 2000).

O chimarrão era importante nessa alimentação centrada na carne. Permitia incorporar fibras, vitaminas e favorecia a digestão, além de tirar a sensação de fome. O mate amenizava a espera, enquanto a carne era assada. Durante a jornada de trabalho, era mais simples preparar um chimarrão e comer pão duro que fazer um churrasco. O chimarrão era uma companhia nas longas horas das estações sem afazeres.⁴

O controle do gado era central nessa sociedade, por ser a principal fonte de poder e riqueza, medidos pela capacidade de mobilizar recursos para o abate e para o processamento. Mas não pela posse, porque o gado vagava livre e em grandes quantidades nos Pampas argentinos. Darwin refere-se à importância da carne como elemento de ação política. Segundo ele, para dominar a cidade de Buenos Aires bastava

ter o controle do abastecimento de carne. Interrompendo o abastecimento de carne, a cidade era reduzida à fome. A carne continuava a ser o principal alimento, tornando-se um fator de poder político de primeira ordem (Darwin, s.d.: 43).⁵

Durante quase três séculos, a carne reinou absoluta. Essa abundância e sua utilização cotidiana como alimento principal, e muitas vezes único, nos lares portenhos e *criollos*,⁶ não podia deixar de apresentar efeitos duradouros. Daí que o consumo de carne definisse os nativos, diferenciando-os dos estrangeiros. Essa pobreza de recursos inicial transformou-se num hábito consuetudinário, numa *cultura alimentar*.

Em meados do século XIX, a carne, sem ser o único consumo obtido localmente, era o único consumo imprescindível nas mesas *criollas*. A carne assada ou fervida, sozinha ou acompanhada por verduras, legumes ou cereais, é uma constante nas narrações e crônicas. Essa presença permanente da carne no cotidiano dos portenhos criou uma *cultura* em seu redor. A chegada dos imigrantes reforçou essa cultura. Segundo os *criollos*, as pessoas sadias e fortes consumiam carne em abundância, e os recém-chegados que não tinham esse hábito, eram, portanto, fracos (Corti, 1992: 368).⁷

A fama da abundância da carne era divulgada na Europa desde meados do século XVIII. Foi mencionada por Adam Smith (1983: 154-5) para exemplificar a relação do valor dos produtos pela abundância e o avanço das técnicas de produção. Na campanha, a abundância de carnes era tanta, que os homens do campo matavam um animal para comer um único pedaço. Quem não podia matar um boi, tinha que esperar que alguém o fizesse, para pegar a carne não consumida. Em algumas regiões, essa abundância devia-se ao gado fugido das fazendas embargadas por Rosas. Os fazendeiros ofereciam o abate do seu gado liberalmente aos seus protegidos, pedindo em troca o couro, elemento que podia ser comercializado (Fugl, 1973: 46-7).

Cem anos depois de Adam Smith, o cônsul inglês de Buenos Aires continuava a falar das enormes quantidades e do baixo preço da carne da Argentina, reclamando entretanto da sua falta de qualidade, fosse esta de vaca ou de ovelha. Segundo ele, essa carne era menos substancial que a inglesa, o que era certo, visto que o gado *vacum* que vagava livre nos Pampas não tinha passado por nenhum processo de melhoramento, e essas carnes acabavam sendo mais magras e duras. O gado ovino foi melhorado, na década de 1870, com raças francesas, com o objetivo de melhorar a produção de lã, mas não de carne. Os rebanhos bovino e ovino da Argentina não satisfaziam o consumidor europeu (United Kingdom, 1871).

Porém, o consumidor local gostava dessa carne e tinha suas exigências. Para a carne à grelha ou à agulha selecionavam-se a parte firme da perna do bovino e as costelas. Outra carne muito requerida, para ser fervida ou assada, era o *matambre*. A carne do cozido era principalmente a do peito. As vísceras bovinas também eram todas elas consumidas. Um prato requintado, para o *gourmet criollo*, era o *bacaray*: uma vitela morta ao nascer, que tinha uma carne mole e tenra. O ovino, ao contrário do que ocorria no campo, era pouco apreciado na cidade; somente os estrangeiros preferiam o carneiro (Daireaux, 1888a: 176-7; Echeverría, 1837; Gorriti, 1890).⁸

Os legumes, alguns cereais e as batatas eram produzidos nas proximidades de Buenos Aires. Porém, com o incremento populacional, posterior à estabilização política da República, passaram a ser importados em grandes quantidades para dar conta do consumo crescente, encarecendo o seu custo (Daireaux, 1888a: 175; Fugl, s.d.: 34; United Kingdom, 1871).

O mate era central na sociabilidade portenha. Bebia-se para tirar a sede, a fome ou simplesmente para manter uma conversa. O chimarrão aproximava as pessoas e, embora não fosse servido em bares ou restaurantes, estava presente em todos os outros locais. Nas lojas, o chimarrão era onipresente, e, numa sociedade pouco afeta aos negócios, uma compra podia ser disfarçada com uma conversa e um chimarrão, ou este podia ajudar um pouco a passar o tédio das intermináveis horas de atenção ao público (López, 1943: 45; Wilde, 1908: 234).

Alguns pratos e sobremesas podiam ser comprados de um vendedor ambulante especializado em seu preparo. Uma dessas comidas era a *mazamorra*, um tipo de canjica comprada preferencialmente do *mazamorrero*, geralmente um *criollo* que percorria as ruas com o seu cavalo. Diziam que essa *mazamorra* era mais saborosa, tanto porque o leite da campanha era mais puro que o leite comprado na cidade, quanto porque o balanço de várias horas do carro ou do cavalo dava maior homogeneidade à mistura. O *mazamorrero* circulava pela cidade desde pouco antes do meio-dia até as três horas da tarde, visitando as casas dos fregueses habituais, recebendo novos pedidos, e enchendo as tigelas que depois seriam levadas à mesa (Daireaux, 1888a: 151; Wilde, 1908: 139-40).

Outros alimentos vendidos de porta em porta e nos cortiços tinham como destinatários os populares. Alguns exemplos são as *empanadas* (pastéis) e as *tortillas*, entre outros. As *empanadas* eram feitas com uma massa de farinha e água, recheada com carne cortada em pedaços bem pequenos, uvas-passas e um pouco de açúcar por

cima, e depois eram fritas. O mesmo acontecia com os *pasteles* (pastéis de marmelada ou de doce de batata doce) e com as *tortillas* (batatas fritas com ovos e presunto ou lingüiça). Esses produtos eram vendidos pelos *criollos* desde os tempos da Colônia. A partir da década de 1860, ingressaram nesse rubro os italianos, especialmente os napolitanos (Daireaux, 1888a: 151-3; Argerich, 1985: 19).

Os populares também podiam fazer sua refeição na rua. Além dos vendedores ambulantes, que se instalavam numa esquina para vender as suas frutas, *tortillas*, lingüiças, queijos e *mazamorra*, existiam locais que elaboravam os alimentos na hora. Esses primitivos *fast-foods* estavam situados nos principais pontos de concentração da cidade, para que pudessem ser melhor aproveitados pelos trabalhadores e transeuntes; por exemplo, nas Estações das Estradas de Ferro (por ser o ponto de chegada de parte da produção de frutas que arribava do interior), no Hipódromo Argentino e em outros locais de recreação. Entre essas comidas, uma das favoritas dos portenhos era o peixe frito. As postas de peixe, fritas em enormes caldeirões, vendiam-se por pouco menos de cinco centavos. Para que fossem baratas, contribuía a proximidade do rio e a banha de vaca, que era dada de graça nos matadouros. Também havia bancas especializadas em pães, *chorizos* (lingüiças) assados e cozidos, carnes assadas e verduras cozidas (Batiz, s.d.: 75; Wilde, 1908: 321).

A alimentação, nos tempos da carne assada, não era muito variada, sendo bastante homogênea entre os distintos grupos sociais. As diferenças podiam estar na qualidade, na quantidade e na origem de alguns dos produtos. Por exemplo, aqueles que podiam bebiam vinho italiano, francês ou espanhol; fumavam tabaco cubano ou escolhiam os cortes de carne dos animais mais novos. Um visitante observava que, apesar da fartura das mesas, os nativos não podiam ser considerados gulosos nem *gourmets*. A alimentação cotidiana era abundante em carnes vermelhas, acompanhadas de verduras, principalmente leguminosas. Ao meio-dia, o *puchero* reinava nas mesas da sociedade tradicional e nos cortiços (Daireaux, 1888a: 176).

Mas, o que é o *puchero*? É um parente próximo do cozido português e da *olla podrida* espanhola (Battolla, 1908: 92; Tannahill, 1988: 241).⁹ Era preparado com carne fervida, arroz e toda classe de hortaliças e legumes, como pimentões, milho verde, abóboras, cenouras, cebolas, repolho, feijões, batatas e batatas doces, ou ao menos algum deles. A sua origem era ibérica, mas a afeição dos *criollos* pelo *puchero* tinha-lhe dado carta de cidadania. Esse era o principal prato local; sem ele, os portenhos sentiam fome, tanto que, nas primeiras viagens à Europa, as famílias abastadas não conseguiam

deixar de consumi-lo. Apesar da monotonia desse consumo, o preço total dos ingredientes fazia do *puchero* um prato indispensável nas mesas populares, fossem estas de nacionais ou de imigrantes. Para temperar esse prato, e o resto das comidas, era praticamente indispensável utilizar o azeite forte de Sevilha. Para finalizar, a sobremesa: frutas, pão com queijo e doce de marmelo, ou *mazamorra*. Nas mesas populares, o *puchero* podia ser trocado pela farinha de milho, como *polenta* ou guisada, e o vinho era substituído por água. A falta de costume no consumo de bebidas alcoólicas levava muitos a acompanhar as refeições com café com leite, quando não com água.

Nas moradias populares, o *puchero* se impôs, porque não precisava do espaço para fazer fogo e montar a grelha. Por outro lado, a carne consumida no *puchero* podia ser de qualidade inferior ou de animais mais velhos; não precisava ser tenra, porque era amaciada com o tempo de cozimento. Pelos ingredientes já mencionados e pelo aproveitamento integral dos gêneros, o *puchero* era um prato barato e substancioso (Argerich, 1985: 89; López, 1943: 182).¹⁰

Outros pratos mais sofisticados consumidos nas mesas *porteñas* eram aqueles que aproveitavam produtos da região, como a *carbonada*, um guisado com pêras e pêssegos. Entre as sobremesas, além das já mencionadas, estavam as *yemas quemadas* e o doce de ovos, que aproveitavam os ovos da casa, e o sempre apreciado doce de leite. As comidas, especialmente as comidas populares *criollas*, caracterizavam-se pela mistura de elementos doces e salgados sem muita coerência, e com o objetivo de aproveitar os recursos disponíveis (Battolla, 1908: 86-93; Huret, 1986: 174).

As festas das famílias portenhas eram poucas. As principais comemorações familiares eram as dos santos e os aniversários. O Natal e o Ano Novo estavam fora das comemorações dos nativos, fazendo parte das festas dos estrangeiros. Podemos considerar essas festas o momento principal da construção da identidade, quando a referência a determinados usos e costumes, considerados próprios, permitiam estabelecer os laços de identificação de um determinado grupo, neste caso os *criollos* diferenciados dos estrangeiros e os “estrangeiros” entre si. Os estrangeiros, mais precisamente os franceses, ingleses e alemães, mostravam as suas diferenças comportando-se como verdadeiros “cristãos”, e não como “bárbaros”, comemorando o Natal com sobriedade (Daireaux, 1888a: 253-4).

2. Transformações e continuidades na alimentação de Buenos Aires

Durante a expansão da imigração, os estrangeiros se integraram à nova sociedade sem renunciar às suas características. Os imigrantes levaram na bagagem suas próprias experiências, anseios e necessidades (Scardin, 1899: 19). Lembremos que em pouco mais de quarenta anos a população de Buenos Aires cresceu mais de oito vezes, passando de 187 mil habitantes em 1869 para 1.575.000 em 1914. Foi preciso uma revolução produtiva para abastecer essa população. Certos alimentos foram modificados para satisfazer novos desejos e necessidades. Sem condições de produção doméstica, os portenhos tiveram que recorrer ao mercado para conseguir os alimentos (Ferrerias, 2001a).

2.1. Transformações

As conseqüências imediatas do crescimento populacional evidenciaram-se na importação de alimentos básicos – como a farinha – e no início de uma produção industrial que atendesse os populares. A produção do período anterior era basicamente artesanal. Poucas unidades produtivas eram mecanizadas.¹¹ A importação contribuiu para satisfazer parte da demanda, mas, com o aumento da produção das matérias-primas e a necessidade de produtos frescos, que não suportavam o transporte ultramarino, certos produtos começaram a ser elaborados *in situ*.

A crescente demanda de alimentos permitiu o crescimento dos estabelecimentos produtivos, tanto que, em 1920, a indústria alimentar era a maior e a mais avançada. As pequenas manufaturas domésticas cresceram para abastecer nacionais e imigrantes, setores abastados e trabalhadores. Começaram a ser elaborados produtos com um certo requinte para as classes médias e altas, mas a indústria privilegiou os produtos baratos, que tinham como destino as mesas proletárias. A indústria da alimentação de Buenos Aires partiu de um patamar tecnológico muito baixo, com mão-de-obra pouco qualificada, e cresceu, conquistando o mercado consumidor. Já em 1919, essa indústria abastecia 91% da demanda local (Rocchi, 1994).¹²

A industrialização teve como conseqüência a padronização, deixando de lado os gostos particulares. Na passagem de um tipo de consumo e de produção a outro, as indústrias locais cresceram explosivamente, acompanhando o aumento da procura (Adelman, 1992; Rocchi, 1994). Mas a industrialização teve um outro efeito: a perda ocasional de qualidade dos alimentos, além da proliferação de fraudes e falsificações, que contribuíram para essa perda. Os produtos básicos foram esticados, e certos

aditivos, bem como alguns conservantes, começaram a ser utilizados para melhorar o aspecto e as condições dos produtos.

A perda de qualidade da alimentação deve ser considerada em termos relativos, comparada à produção preexistente. Se consideramos que a quantidade dos alimentos crescia e que quase todos os habitantes de Buenos Aires podiam alimentar-se “fartamente”, então temos uma melhora em relação à Europa. Os produtos de consumo cotidianos perderam em qualidade porque o lucro passou a estar na quantidade. A perda da qualidade, devido ao processo de industrialização, evidenciou-se nas denúncias de fraudes. Por outro lado, é interessante lembrar que o processo de industrialização ocasionou perdas reais que, paradoxalmente, foram vivenciadas como uma melhora do padrão de vida, como aconteceu com o pão. As novas técnicas de moagem, que tiravam o farelo do trigo, deixavam o pão mais branco, e esse era o mais desejado pelos pobres.

O que podemos considerar como uma melhora, em termos relativos e absolutos, é a incorporação de produtos que estavam fora do alcance dos trabalhadores imigrantes nos seus países de origem, como a carne, o pão branco e os hortifrutigranjeiros. Além do mais, o século XIX tem sido considerado um período de incorporação de novos gêneros alimentares, resultado da industrialização, da expansão das produções e de sua difusão entre os consumidores populares.¹³

Novos consumos apareceram, aproveitando a infra-estrutura da exportação e os novos transportes. Com a ampliação da rede ferroviária, regiões afastadas, como *Mendoza*, o sul da província de Buenos Aires, *Río Negro*, *Córdoba* etc., aproximaram-se do grande mercado consumidor, Buenos Aires. Fora dos períodos de colheita, a capacidade ociosa das estradas de ferro era aproveitada por outros produtos, como batatas, leite, vinho, peixes e frutas, entre outros. Os comboios ferroviários podiam transportar rapidamente grandes quantidades de produtos.

A estrada de ferro teve um efeito multiplicador nas duas pontas. Aqueles produtores que estavam afastados dos centros urbanos conseguiram escoar as suas produções excedentes em direção a Buenos Aires, permitindo o crescimento das produções regionais no ritmo das necessidades urbanas. O leite é um bom exemplo. As unidades produtivas começaram a se localizar fora da cidade e próximas dos produtores. Os alimentos que se estragavam rapidamente foram beneficiados pela velocidade das estradas de ferro e passaram a chegar aos centros consumidores com rapidez. Assim, o leite do interior da província, o peixe de *Mar del Plata* e as frutas de *Río Negro* e *Mendoza* chegavam em poucas horas aos mercados *porteños*.¹⁴

Por outro lado, as estradas de ferro levavam para o interior as manufaturas de Buenos Aires. As indústrias portenhas cresciam com o processamento dos produtos primários chegados do interior, e enviavam as manufaturas para os mesmo locais de saída das matérias-primas. Essas indústrias foram substituindo as importações de certos produtos, como os biscoitos e as massas (Rocchi, 1994).

Um caso interessante nas transformações e no impacto da industrialização foi o da cerveja, produto que criou sua própria demanda. A cerveja produzida até a década de 1860 era vendida pelos vendedores ambulantes de café nas praças do centro da cidade. Era um líquido escuro e azedo que não satisfazia os consumidores portenhos. Só na década de 1860 foi instalada a primeira cervejaria industrial em Buenos Aires, a *Bieckert*. Ela produziu uma cerveja de melhor qualidade, de tipo *Pilsen*, que passou a ser vendida nos cafés. Posteriormente, a venda em garrafas estimulou o consumo doméstico. A escolha foi produzir para fornecer ao mercado de massas. Na década de 1880, os donos franceses da *Bieckert* instalaram uma fábrica de grandes dimensões fora da capital. E ainda surgiu uma forte concorrente, a *Quilmes*, que montou uma grande indústria na cidade homônima. O consumo de cerveja cresceu oito vezes entre 1891 e 1913, e a população, umas 3,5 vezes. Com preços baixos, a cerveja local foi substituindo a importada (*Boletín de la Unión Industrial Argentina*, 1888 e 1898; Anibal Latino, 1984; Chueco, 1886; Daireaux, 1888b; Urien e Colombo, 1910).

Os anos entre 1870 e 1920 foram um período de transição entre uma economia rural e tradicional e uma economia industrial e urbana, um período de convivência entre dois tipos de produção. Portanto, quando mencionamos as transformações ocorridas num setor, nos referimos às tendências e às mudanças que podiam estar sendo desenvolvidas por um ou por vários estabelecimentos, mas isso não significa que não continuassem em funcionamento as antigas produções, ou mesmo que não surgissem novas unidades produtivas utilizando as velhas técnicas e materiais.

2.2. Permanências

A carne e o mate foram os produtos que permaneceram entre os prediletos para o consumo.¹⁵ Esses produtos mantiveram a preferência dos portenhos e foram incorporados pelos recém-chegados, principalmente pelos trabalhadores, embora com velocidades diferentes.

A carne era o principal alimento do *porteño* e, depois de um tempo de adaptação, era incorporada ao consumo cotidiano dos imigrantes. Na cidade de Buenos

Aires, o consumo de carne *per capita* permaneceu sempre acima dos noventa quilos anuais, de 1919, que se distribuíram em 75 quilos de carne bovina, 14 de ovina e cinco de suína, embora estivesse em torno dos 140 quilos anuais *per capita* em 1880 (Bunge, 1920). Ante essas quantidades, os 13 quilos consumidos na Itália, no período pós-unificação (1861-1870), ou os 15 quilos consumidos entre 1901 e 1910 são insignificantes (Livi-Bacci, 1988; Montanari, 1993). A tendência no consumo de carne foi descendente, com recuperações circunstanciais. É evidente que o principal motivo da queda no consumo de carne estava relacionado com a alta dos preços (Municipalidad de Buenos Aires, s.d.; Martínez, 1889: 226; United Kingdom, 1914: 40).

A crise do final do século XIX e início do século XX produziu uma queda no consumo de carne. Essa queda pode ser tomada como um ponto de inflexão e como o início da substituição da carne por outros gêneros alimentares. A cada crise, outros produtos, como o pão ou as batatas, substituíam parcialmente a carne; após as crises, o consumo se recuperava, sem chegar aos patamares anteriores. O consumo anual de pão por pessoa, por exemplo, passou de 48 quilos em 1890 a 82 quilos em 1905. O crescimento no consumo de pão foi oscilante, mas em 15 anos quase tinha duplicado (Municipalidad de Buenos Aires, s.d.).

Quando uma arroba de batatas – 15 quilogramas aproximadamente – tinha o mesmo preço que um quilo de carne, as famílias operárias optavam pelas batatas. Mas, a avaliação dessa substituição era negativa para os recém-chegados, que tinham de abrir mão de um gênero desejado, e para os portenhos, que continuavam a basear a sua alimentação na carne (Holdich, 1904: 60).

A importância da carne era tal, que os poderes públicos, pouco afeitos a intervir no mercado, tomavam medidas para baratear o preço desse produto em momentos de crise. Como aconteceu na crise de 1890, distribuíam carne de graça nos bairros pobres da cidade (Municipalidad de Buenos Aires, s.d.; United Kingdom, 1893: 26). A distribuição de carne podia ajudar a criar uma certa empatia entre trabalhadores e autoridades. Em ocasiões festivas, a distribuição era anunciada nos jornais e beneficiava os presentes no momento. A carne também podia ser distribuída de graça em instituições de assistência, como complemento à alimentação das crianças pobres. Até os indigentes tinham a possibilidade de comer um prato de carne e sopa na assistência pública ou, no pior dos casos, procurar um pedaço de carne nas lixeiras da cidade (Barret, 1954: 20; Brant, 1980: 137; Moreno, 1914: 8). Carne de graça podia ser obtida até nos açougues, onde os cortes menos apreciados, como as vísceras, algumas carnes e

ossos – que seriam consumidos pelos gatos e cachorros – e a banha – utilizada nas frituras – eram dados aos fregueses.¹⁶

A carne tinha para os imigrantes uma forte importância simbólica, que não pode ser medida unicamente pelas quantidades consumidas. A carne fazia parte das mesas nobres e burguesas, escasseando nas mesas populares. É provável que o consumo de carne fosse elevado nos últimos dois séculos do Medievo, caindo a partir de então até o nível mínimo, no início do século XIX. Assim, como na Europa o consumo de carne estava reduzido aos dias de folga, a abundância de carne da Argentina tinha um caráter festivo (Livi-Bacci, 1988; Teuteberg e Flandrin, 1998).

As carnes argentinas ingressaram na Inglaterra, que precisava alimentar um número crescente de operários. Essa demanda estimulou o melhoramento do rebanho, com raças bovinas, produtoras de carne, que acompanhassem o gosto desse país. Foi possível passar de um rebanho de baixa qualidade para outro melhorado com as raças *Durham* e *Heresford* (Huret, 1986: 136-7). Algo similar aconteceu com as carnes de carneiro e ovelha, com a incorporação da raça inglesa *Lincoln*. O gado suíno era criado em quantidades quase insignificantes – 1% da produção total. Assim, um habitante de Buenos Aires comeria, durante um mês, carne de vaca em 28 dias e carne de ovelha nos dois dias restantes. A carne de porco só seria consumida, em média, umas três a quatro vezes por ano. Como o porco era considerado um animal sujo, sendo criado em condições pouco higiênicas e alimentado com lixo, sua carne passou a ser consumida pelos muito pobres e por alguns estrangeiros (Elliot, 1925: 29; Huret, 1986: 56; *La Prensa*, 2/XI/1901).

As aves, em geral, eram pouco estimadas. Por um lado, havia a falta de confiança na oferta: dizia-se que, nos monturos, catadores de lixo sem escrúpulos pegavam as aves mortas para vendê-las a açougueiros cúmplices. Por outro lado, havia a questão da demanda: as galinhas eram criadas na própria casa ou nos *conventillos*, alimentadas com o lixo orgânico doméstico, e criadas como produtoras de ovos – consumiam-se aquelas que não botavam mais ovos (*La Prensa*, 2/XI/1901; Barzini, 1902: 20; González Arrilli, s.d.: 70; Turner, 1892: 104).

Uma carne vermelha que teve pouca ou nenhuma aceitação foi a do gado cavalariço. As tentativas realizadas para baratear o preço da carne, vendendo carne de cavalo, mula e asno, foram rejeitadas. Na Argentina, essa carne era consumida entre os *gauchos* e os indígenas, por ser mais tenra e adocicada, e o gado bovino era deixado para as cidades. Essa carne sofreu o estigma de ser a carne dos desesperados e famintos.

Porém, os habitantes de Buenos Aires continuaram a consumi-la, mesmo sem sabê-lo, devido às fraudes e ao seu uso irregular na indústria de frios (*La Vanguardia*, 2/V/1910; Argentina, Ministerio del Interior, 1916: 727).

O outro produto que marca a continuidade dos consumos é a erva-mate. Nos primeiros anos do nosso período, o consumo de erva-mate experimentou uma queda significativa entre os setores mais abastados da sociedade. Os costumes importados e o ingresso do chá deixaram o *mate* na cozinha, nas mãos dos serventes, só podendo ser encontrado nas casas das famílias mais tradicionalistas ou nas casas populares, que continuavam fiéis ao costume (Battolla, 1908: 169-70; Daireaux, 1888a: 152; Gorriti, 1890). Foram os setores populares que alavancaram o consumo desse gênero. Os populares preferiam o chimarrão a outras infusões, por ser mais barato e por tirar a fome. Era fácil de ser preparado, bastando uma chaleira, uma cuia e uma bomba. Era preferido no café da manhã e ao longo do dia de trabalho.

A aceitação que o chimarrão tinha entre os imigrantes devia-se ao fato de estar ingressando no esquema de consumos ao mesmo tempo que muitos outros. Os imigrantes praticamente desconheciam outras infusões vendidas no mercado, como o chá e o café – produtos que estavam sendo incorporados desde o início do século XIX (Ferrerias, 2001b: 295-ss.). O chimarrão entrava nos consumos dos recém-chegados durante a estada no *Hotel de Inmigrantes*, na campanha, no *conventillo* e no trabalho, ou seja, ele se espalhou entre os imigrantes que partilhavam os mesmos espaços que os *criollos*. Sempre havia um *criollo* ou um imigrante com um chimarrão na mão, disposto a partilhá-lo com o recém-chegado. Ainda quando o chimarrão não era vendido nos bares e cafés, algumas *criollas* cevavam mate por dinheiro em alguns locais de diversão (Argerich, 1985: 90; Batiz, s.d.: 75-6; Daireaux, 1888a: 152-3; Marsal, 1969: 149).

3. Conclusão

A alimentação de grande parte do nosso período pode ser considerada como de transição entre dois momentos bem diferenciados. Os tempos da carne *assada* estiveram marcados pelos consumos tradicionais: a maior parte dos alimentos era fresca e elaborada domesticamente; aqueles que requeriam algum tipo de elaboração para o consumo – como a farinha ou a erva-mate – eram submetidos a processos tradicionais, pouco sofisticados e praticamente sem a incorporação de conservantes ou aditivos que melhorassem ou aprimorassem as suas condições organolépticas. A comercialização dos alimentos concentrava-se nas vendas – como as *pulperías* –, onde se misturavam todo

tipo de gêneros, alimentares ou não, e em postos de rua. No período posterior, a maior parte dos alimentos passaria por algum tipo de processamento, proliferando as conservas. Os estabelecimentos produtivos passaram a utilizar elementos anteriormente desconhecidos e a aproveitar os avanços químicos e físicos para melhorar as condições e prolongar os prazos de conservação dos alimentos. A venda foi ordenada, fiscalizada e realizada em locais específicos, como as mercearias, os mercados e as feiras.

Finalmente, qual a origem dessas transformações? Qual o agente da transformação? Terão sido os imigrantes o agente da “modernização” ou, pelo contrário, foram eles “modernizados” através de sua experiência na sociedade receptora? A resposta não pode ser de mão única. Os imigrantes introduziram certas mudanças na estrutura alimentar portenha, ao mesmo tempo que incorporaram certos produtos e padronizaram seus consumos como produto do avanço do processo de industrialização. Essa não é uma pergunta que possa ser respondida pela afirmativa ou pela negativa. Além do mais, a sociedade receptora e os imigrantes foram agentes da transformação, mas não da modernização como uma estratégia deliberada para abandonar as estruturas “tradicionais”.

Ao longo do período mencionado, a demanda estimulou a oferta. A população crescente estimulou o aproveitamento dos produtos nacionais na incipiente industrialização. As indústrias alimentares cresceram para abastecer essa população e se tornaram a ponta de lança do setor secundário. Para isso foi preciso a padronização dos consumos. O preço foi o estímulo inicial para consumir produtos nacionais, mas também foi necessária a similitude com os produtos dos países de origem dos imigrantes. Os produtos frescos ou de pouca elaboração foram incorporados pelos imigrantes, atendendo os desejos reais e simbólicos. Para os *criollos*, as mudanças foram tão fortes quanto para os imigrantes, mas o processo de industrialização e urbanização atingiu a todos por igual, modificando de uma vez as estruturas alimentares tradicionais de ambos os grupos.

Referências bibliográficas

- “Abaratamiento de la carne”, em MUNICIPALIDAD DE BUENOS AIRES. 1892.
Anuario Estadístico de la Ciudad de Buenos Aires, Compañía Sud-Americana de Billetes de Banco, año 1, 1891.

- ADELMAN, Jeremy. 1992. "The political economy of labour in Argentina. 1870-1930", em _____ (ed.). *Essays in Argentine labour history. 1870-1930*. London, The Macmillan Press.
- AGUIRRE, Patricia. 1996. "Patrón alimentario, estrategias de consumo e identidad en Argentina". *Boletín Informativo Techint*, Organización Techint, n. 522, mar.-abr.
- ÁLVAREZ, Marcelo & PINOTTI, Luisa. 2000. *A la mesa. Ritos y relatos de la alimentación argentina*. Buenos Aires, Grijalbo.
- ANIBAL LATINO (pseud. de José Ceppi). 1984 [1886]. *Tipos y costumbres bonaerenses*. Buenos Aires, Hyspamérica.
- ARCHETTI, Eduardo P. 1999. "Hibridización, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional", em ALTAMIRANO, Carlos (ed.). *La Argentina en el siglo XX*. Buenos Aires, Ariel-UNQ.
- ARGENTINA, MINISTERIO DEL INTERIOR. 1916. *Memoria del Ministerio del Interior (1915-1916)*, vol. 2. Buenos Aires, Talleres Gráficos de L. J. Rosso.
- ARGERICH, Antonio. 1985 [1884]. *¿Inocentes o culpables?* Madrid, Hyspamérica.
- BARRET, Rafael. 1954 [1908]. "Moralidades actuales", em: *Obras completas*, tomo I. Buenos Aires, Americalee.
- BARZINI, Luigi. 1902. *L'Argentina vista como è*. Milano, T. del Corriere della Sera.
- BATIZ, Adolfo. S.d. [1908]. *Buenos Aires, la ribera y los prostíbulos en 1880 (Libro rojo)*. Buenos Aires, Aga-Taura.
- BATTOLLA, Octavio. 1908. *La sociedad de antaño*. Buenos Aires, Moloney & de Martino.
- BRANT, Mario. 1980 [1917]. *Viaje a la Argentina*. Buenos Aires, Botella al Mar.
- BUNGE, Alejandro. 1920. *Los problemas económicos del presente*, vol. I. Buenos Aires.
- CAPATTI, Alberto & MONTANARI, Massimo. 1999. *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Roma/Bari, Laterza.
- "Carne para pobres". 1910. *La Vanguardia*, 2 de maio.
- "Cerveza Palermo en barril". 1898. *Boletín de la Unión Industrial Argentina*, n. 361, 20 de dezembro.
- CHUECO, Manuel. 1886. *Los pioneers de la Industria Nacional*. Buenos Aires, Imp. de La Nación.
- CORREA, Carolina & WIBAUX, Matías. 2000. "Sabores de la pampa. Dietas y hábitos de consumo en la frontera bonaerense", em: MAYO, Carlos (ed.). *Vivir en la*

- frontera. La casa, la dieta, la pulpería, la escuela (1770-1870)*. Buenos Aires, Biblos.
- CORTÉS CONDE, Roberto. 1979. *El progreso Argentino. 1880-1914*. Buenos Aires, Sudamericana.
- CORTI, Paola. 1998. “Emigrazione e consuetudini alimentari. L’esperienza di una catena migratoria”, em: *Storia D’Italia. Annali 13. L’alimentazione*. Torino, Einaudi.
- _____. 1992. “Il cibo dell’emigrante”. *Il Risorgimento*, ano XLIV, n. 2.
- DAIREAUX, Emilio. 1888a. *Vida y costumbres en el Plata. Tomo I: La Sociedad Argentina*. Buenos Aires, Félix Lajouane.
- _____. 1888b. *Vida y costumbres en el Plata. Tomo II: Industrias y productos*. Buenos Aires, F. Lajouane.
- DARWIN, Charles. S.d. [1871]. *Diário das investigações sobre a história natural e geologia dos países visitados durante a viagem ao redor do mundo pelo navio de Sua Majestade ‘Beagle’ sob o comando do capt. Fitz Roy*. S.l., Nova Edição.
- ECHEVERRÍA, Esteban. 1837. “Apología del matambre”, em *Cuadro de costumbres argentinas* (<http://www.clarin.com.ar/pbda/miscelanea/matambre/matambre.htm>).
- _____. 1870-1874. “El matadero”, em: *Obras completas*. Buenos Aires, Carlos Casavalle.
- ELLIOT, Lilian E. 1925. *The Argentine of to-day*. London, Hurst and Blackett.
- FERRERAS, Norberto O. 2001a. “La evolución de los principales consumos obreros en Buenos Aires, 1880-1920”. *Revista Ciclos*, Buenos Aires, IHES-UBA, n. 22.
- _____. 2001b. *No país da cocanha: aspectos do modo de vida dos trabalhadores de Buenos Aires (1880-1920)*. Campinas, Unicamp (Tese de Doutorado em História).
- FUGL, Juan. 1973 [1959]. *Abriendo surcos. Memorias de Juan Fugl*. Buenos Aires, Altamira.
- GARCÍA, Pedro A. 1974 [1836]. *Diario de un viaje a Salinas Grandes en los Campos del Sud de Buenos Aires*. Buenos Aires, Eudeba.
- GARUFI, Jorge. 1999. “El pan nuestro de Buenos Aires”. *Todo es Historia*, Buenos Aires, n. 380, março.
- GONZÁLEZ ARRILLI, B. S.d. “La planchadora”, em: *Buenos Aires 1900*. Buenos Aires, G. Kraft.
- GORRITI, Juana Manuela. 1890. *Cocina ecléctica*. Buenos Aires, Felix Lajouane (http://www.clarin.com.ar/pbda/miscelanea/cocina_electica.htm).

- HARRIS, Marvin. 1993 [1985]. *Bueno para comer. Enigmas de la alimentación y cultura*. Madrid, Alianza.
- HOLDICH, Thomas Hungerford. 1904. *The countries of the king's award. Argentina & Chile*. London, Hurst & Blackett.
- HURET, Jules. 1986 [1911]. *De Buenos Aires al Gran Chaco*. Madrid, Hyspamérica.
- “La producción argentina”. 1888. *Boletín de la Unión Industrial Argentina*, n. 84, 31 de outubro.
- “Letter from Mr. McDonnel to Granville”, em UNITED KINGDOM, FOREIGN OFFICE. 1871. *Political and other departments before 1906. Buenos Ayres – Later Argentine Republic. Mr. McDonnel, Commercial*.
- LIVI-BACCI, Massimo. 1988. *Ensayo sobre la historia demográfica europea. Población y alimentación en Europa*. Barcelona, Ariel.
- LÓPEZ, Lucio V. 1943 [1882]. *La Gran Aldea*. Buenos Aires, Tor.
- MARSAL, Juan. 1969. *Hacer la América. Autobiografía de un inmigrante español en la Argentina*. Buenos Aires, Ins. Di Tella.
- MARTÍNEZ, Alberto. 1889. “Estudio topográfico de Buenos Aires”, em: *Censo general de población, edificación, comercio e industrias de la ciudad de Buenos Aires. 1887. Tomo I*. Buenos Aires, Compañía Sud-Americana de Billetes de Banco.
- MONTANARI, Massimo. 1993. *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona, Crítica.
- MORENO, Francisco Pascasio. 1914. *Alimento de los niños menesterosos de las escuelas primarias*. Buenos Aires, Weiss & Preusche.
- MUNICIPALIDAD DE BUENOS AIRES. S.d. *Anuarios Estadísticos de 1891 a 1925*.
- “Paisajes suburbanos. Lo ignorado en Buenos Aires”. 1901. *La Prensa*, 2 de novembro.
- RAVEL, Elán. 1901. “El Conventillo. Cuadro de costumbres bonaerenses”. *El Rebelde*, Buenos Aires, n. 73, 1º de setembro.
- ROCCHI, Fernando. 1998. “Consumir es un placer. La industria y la expansión de la demanda en Buenos Aires a la vuelta del siglo pasado”. *Desarrollo Económico*, Buenos Aires, n. 148, março.
- _____. 1994. “La armonía de los opuestos: industria, importaciones y la construcción urbana de Buenos Aires en el período de 1880-1920”. *Entrepasados*, n. 7.
- SCARDIN, Francesco. 1899. *Vita italiana nell'Argentina. Impressioni e note*. Buenos Aires, Cia. Sudamericana de Billetes de Banco.

- SCOBIE, James. 1986 [1974]. *Buenos Aires. Del centro a los barrios*. Buenos Aires, Solar.
- SMITH, Adam. 1983 [1776]. *A riqueza das nações. Investigações sobre sua natureza e suas causas*, vol. I. São Paulo, Abril Cultural.
- SOLÍS TOLOSA, Lucía. 1999. “Comer en Salta”. *Todo es Historia*, Buenos Aires, n. 380, março.
- TANNAHILL, Reay. 1988 [1973]. *Food in history*. London, Penguin Books.
- TEUTEBERG, Hans Jurgen & FLANDRIN, Jean Louis. 1998 [1996]. “Transformações do consumo alimentar”, em: FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade.
- TURNER, Thomas. 1892. *Argentine and the Argentines. Notes and impressions of a five years' sojourn in the Argentine republic, 1885-1890*. London, Swan Sonnenschein & Co.
- UNITED KINGDOM. 1914. *British parliamentary papers, vol. LXXXIX, 1914. Diplomatic and consular reports. Argentine Republic. Report for the year 1912 and part of the year 1913 on the trade of the Consular District of Buenos Aires*. London, HMSO.
- UNITED KINGDOM, FOREIGN OFFICE. 1893. *Annual series n. 1.147. Diplomatic and consular reports on trade and finance. Argentine Republic. Report for the year 1892 on the general condition of the Argentine Republic*. London, HMSO.
- URIEN, Carlos & COLOMBO, Ezio. 1910. *La República Argentina en 1910*. Buenos Aires, Maucci Hnos.
- VIRGILI, Daniel. 2000. “Las esquinas de la pampa. Pulperos e pulperías en la frontera bonaerense”, em: MAYO, Carlos (ed.). *Vivir en la frontera. La casa, la dieta, la pulpería, la escuela (1770-1870)*. Buenos Aires, Biblos.
- WILDE, José Antonio. 1908. *Buenos Aires desde setenta años atrás*. Buenos Aires, Biblioteca de La Nación.

(Recebido para publicação em novembro de 2003 e aceito em março de 2004)

Resumo

O presente artigo tem por objetivo analisar as mudanças sofridas pela alimentação dos trabalhadores da cidade de Buenos Aires no período das grandes migrações, entre 1880 e 1920. Para isto, fizemos uma rápida apresentação dos consumos alimentares desde a chegada dos

espanhóis ao Rio de la Plata, para depois enfatizar a relação existente entre imigração e industrialização. Neste momento, apresentamos a continuidade dos consumos tradicionais e a relação com os processos mencionados.

Palavras-chave: classe trabalhadora, alimentação, industrialização, imigração, Buenos Aires.

Abstract

This article focuses on the changes in the diet of workers in the city of Buenos Aires, Argentina, during the period of mass migration, 1880-1920. It begins with a brief description of Spanish diet in colonial times, then it emphasizes the relationship between mass migration and industrialization, and finally it points out continuities and changes in the working's class diet in Buenos Aires.

Key words: working class, diet, migration, industrialization, Buenos Aires.

Résumé

Cet article analyse les changements dans l'alimentation des ouvriers de la ville de Buenos-Aires pendant la période des grandes migrations, 1880-1920. On commence par une présentation rapide des habitudes alimentaires depuis l'arrivée des espagnols au Rio de la Plata, ensuite on privilégie la relation entre immigration et industrialisation et finalement on examine la continuité des habitudes alimentaires traditionnelles et sa relation avec les processus cités.

Mots-clés: classe ouvrière, alimentation, immigration, industrialisation, Buenos Aires.

Notas

¹ Cf. Livi-Bacci (1988: 110-1). Esta relação também é estabelecida por um cronista do período: Anibal Latino (1984: 63, 67 e 69).

² Numa expedição de 1810, um militar descreve e critica este tipo de produção (García, 1974: 25).

³ A carne como único prato, ou com algum tipo de carboidrato, é um alimento completo. Sobre a importância da carne na alimentação humana, ver Harris (1993).

⁴ Juan Fugl, um dinamarquês assentado em *Tandil*, no interior da província de Buenos Aires entre 1848 e 1875, apresenta interessantes observações sobre os costumes alimentares (Fugl, 1973: 37).

⁵ Até o poderoso Rosas compreendia bem essa situação e fazia ingressar animais à cidade, desafiando a Igreja durante as celebrações religiosas (Echeverría, 1870-1874).

⁶ Os *criollos* são os descendentes dos espanhóis do período da conquista e, por extensão, daqueles que não tinham uma origem européia recente.

⁷ Para o consumo de carne como diferenciador, ver Echeverría (1837).

⁸ *Matambre* (*matafome*) é a carne que recobre as costelas.

⁹ O nome de *olla podrida* é uma síncope da palavra do espanhol antigo *poderida*, “poderosa”. Isto para diferenciar a *olla poderida* da *olla*, o mesmo prato com menos carnes. Esse prato pode ter origem na *Adafina* da cozinha judaica sefardita. Com a expulsão dos judeus da Espanha, continuou a ser consumido, mas com porco, demonstrando as origens cristãs do comensal.

¹⁰ A carne fervida concentra as gorduras, e a assada não (Montanari, 1993: 166).

¹¹ Um exemplo é a cervejaria *Bieckert*, fundada na década de 1860.

¹² Sobre os alimentos industrializados em geral, ver Montanari (1993: 152).

¹³ Para a Europa, ver Tannahill, 1988 (328 e 330-1).

¹⁴ Cortés Conde (1979: 78-89 e 99-105) apresenta a evolução das estradas de ferro.

¹⁵ Quando mencionamos a “carne”, estamos nos referindo a três tipos de carne, nas proporções a seguir: bovina (84%), ovina (15%) e suína (1%). O *mate*, ou chimarrão, é a infusão de *Ilex Paraguayensis*.

¹⁶ O imigrante Vittorio Mario Borio conta que a mãe gostava de fígado e recebia-o de graça, dizendo que era para o gato (Corti, 1998: 700).