

Dando un uso a los «indeterminados»: un marco de referencia específico para la zooarqueología de contextos históricos hispanocriollos

MARÍA MARSCHOFF

CONICET-Departamento Científico de Antropología. Facultad de Ciencias Naturales y Museo-Universidad Nacional de La Plata. Chacabuco 187, Villa Ballester, Buenos Aires.

mmarschoff@hotmail.com

(Received 1 February 2012; Revised 26 March 2012; Accepted 11 May 2012)



RESUMEN: La propuesta de este trabajo es explorar las posibilidades que brinda el uso de muestras identificadas a nivel anatómico en nuestros análisis e interpretaciones acerca de la composición y distribución de restos arqueofaunísticos en contextos domésticos de momentos históricos. A partir de la construcción de un marco de referencia específico para la culinaria hispana de los siglos XVI a inicios del XIX, mostramos cómo es posible abordar las prácticas alimentarias de contextos domésticos sin necesidad de alcanzar el nivel de identificación taxonómica, lo cual consideramos especialmente útil para muestras muy fragmentadas. Ilustramos el alcance de este modelo a través del análisis de dos espacios de habitación diferentes de la colonia española de Floridablanca, San Julián, Santa Cruz, Argentina (1780-1784).

PALABRAS CLAVE: NIVELES DE IDENTIFICACIÓN TAXONÓMICA Y ANATÓMICA, ZOOARQUEOLOGÍA DE CONTEXTOS HISTÓRICOS, MARCOS DE REFERENCIA, PRÁCTICAS ALIMENTICIAS, CONTEXTOS DOMÉSTICOS

ABSTRACT: In this article we explore the possibilities of using zooarchaeological evidence identified only at an anatomic level to make interpretations about its composition and distribution within domestic contexts in Historical Archaeology. With this aim we build a specific reference frame for Hispanic foodways between the 16th and the beginning of the 19th centuries that does not require a taxonomic level of identification and which we consider especially useful for highly fragmented samples. We illustrate the scope of such a model by analyzing two domestic contexts of the Spanish colony of Floridablanca, San Julián, Santa Cruz, Argentina (1780-1784).

KEY WORDS: TAXONOMIC AND ANATOMIC IDENTIFICATION LEVELS, ZOOAR-
CHAEOLOGY, HISTORICAL ARCHAEOLOGY, FOODWAYS, DOMESTIC CONTEXTS

INTRODUCCION

Uno de los mayores problemas que se enfrentan en el momento de analizar muestras de restos arqueofaunísticos es, indudablemente y más allá del contexto temporal al que correspondan, su identificación y la forma en que a partir de ella se procede a su interpretación en términos de un problema de investigación (Driver, [1991] 2011; Gobalet, 2001). El sistema de identificación taxonómica presenta una serie de dificultades intrínsecas, como por ejemplo la falta de muestras comparativas lo suficientemente amplias y de guías detalladas (Driver, [1991] 2011). A éstas se suman las que hacen a los procesos tafonómicos que afectaron la formación del registro arqueológico de un contexto puntual como puede ser la fragmentación, la meteorización y la termoalteración (Grayson, 1991; Outram, 2001). Todo esto lleva a que, tras el proceso de identificación, nos encontremos con que una considerable proporción de nuestras muestras termina siendo clasificada como «especímenes indeterminados». Ahora bien, ¿cómo podemos sacar provecho de ellos? Esta es la premisa principal que subyace al objetivo del presente artículo, en el cual nos hacemos eco de la duda planteada por Driver ([1991] 2011) que sostiene que las clasificaciones taxonómicas generadas en el ámbito de la zoología no sólo se hallan en continua revisión y se basan en su mayoría en criterios no osteológicos, sino que muchas veces pueden no resultar útiles de cara a resolver nuestros problemas arqueológicos.

Nuestro objetivo en este trabajo es presentar y poner a prueba un marco de referencia específico que busca dar cuenta de los patrones de troceado y descarte en el contexto de las prácticas alimenticias hispanocriollas del siglo XVIII y principios del XIX (Marschoff, 2010; Marschoff *et al.*, 2010, 2011). La característica principal del mismo es enfatizar en las interpretaciones el uso de la determinación anatómica más que la taxonómica en función de preguntas relacionadas con las prácticas alimenticias y su organización en el espacio doméstico. Este esfuerzo se entronca, en primer lugar, con las propuestas de varios zooarqueólogos que abogan por el uso y la construcción de marcos de referencia culturalmente específicos en la interpretación (Gifford-González, 1991; Huelsebeck, 1991; Landon, 2005). En segundo lugar se integra en la tendencia actual de construcción de modelos que comiencen a tener en cuenta el fin culinario

del procesamiento, es decir cómo la totalidad de las acciones realizadas sobre las carcasas afectaron la estructuración de los conjuntos arqueofaunísticos (Gifford-González, 1993). Esta búsqueda se contrapone con la tendencia habitual en zooarqueología a generar «modelos de obtención» los cuales enfatizan las formas de adquisición de las carcasas y sus indicadores arqueológicos prestando escasa o ninguna atención a las etapas intermedias y finales del procesamiento (Gifford-González, 1993; Montón Subías, 2002; Landon, 2005). En este aspecto los marcos de referencia realizados en el contexto de la zooarqueología de momentos históricos no han sido la excepción –para una revisión general acerca de modelos de obtención en Arqueología Histórica ver Landon (1996, 2005). En Argentina también ha primado el interés por elaborar este tipo de modelos, especialmente para su uso en contextos urbanos –ver, por ejemplo, Mari (2006); Chichokoyan (2007); Chichokoyan *et al.* (2008); Guillermo (2009, 2010).

Así, para mostrar cómo es posible utilizar los restos arqueofaunísticos no determinados a nivel taxonómico, en la siguiente sección describimos en detalle el marco de referencia que utilizamos y sus implicancias para el análisis de conjuntos arqueológicos. En la tercera sección presentamos un caso práctico que nos permite poner en acción nuestro marco de referencia. Se trata de dos muestras provenientes de contextos domésticos diferentes del sitio arqueológico de Floridablanca –San Julián, provincia de Santa Cruz, Argentina, que fue habitado entre 1780 y 1784. El conjunto arqueofaunístico es analizado en términos de su integridad y fragmentación a fin de evaluar su relación con los niveles de identificabilidad utilizados en el marco de referencia para luego pasar a discutir e interpretar, a partir de considerar su distribución espacial y composición, las formas de organizar la alimentación en las unidades domésticas analizadas.

UN MARCO DE REFERENCIA PARA LA INTERPRETACIÓN DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS EN CONTEXTOS DOMÉSTICOS HISTÓRICOS

El marco de referencia con el que trabajamos fue construido a partir del análisis de recetarios de cocina españoles fechados entre 1520 y 1833. En la discusión que aquí presentamos incluimos el primer recetario de publicación española de 1520

(de Nola, [1525] en Cruz Cruz, 1997), un recetario de inicios del siglo XVII (Martínez Montaña, [1611] 2011), dos recetarios del siglo XVIII (Salsete, [c.1700] 1995; Altamiras, [1758] 1994) y el primer recetario publicado en Argentina (Anónimo, [1833] 2010).

Nuestro abordaje teórico-metodológico a este tipo de fuente parte de entender los libros de recetas de cocina como representaciones (Appadurai, 1988), centrándonos en el aspecto prescriptivo de los mismos y la manera en que su discurso refleja el modo en que los grupos sociales que los produjeron consideraban que la alimentación debía llevarse a cabo (Girard, 1977; Laurioux, 1999). En este sentido, el análisis de los recetarios nos permite acceder a las ideas acerca de la alimentación vigente dentro de un determinado grupo y en un momento particular. Al mismo tiempo posibilita la evaluación de las implicancias materiales de diferentes actividades concretas poniendo a prueba supuestos basados en analogías intuitivas con el presente (Landon, 1992; Scott, 1997) o en marcos de referencia que se basan en un razonamiento moderno y occidental de costo-beneficio (Marschoff, 2010; Marschoff *et al.*, 2010, 2011).

Con respecto a los libros con los que trabajamos, los dos primeros recetarios de la muestra son de tipo «cortesano» (Pérez Samper, 1997), es decir estaban destinados a la instrucción de los cocineros empleados por las elites (Albala, 2003). En el caso de Martínez Montaña ([1611] 2011) este objetivo es totalmente reconocido por el autor, si bien él mismo considera que algunas de sus recetas podrían realizarse en hogares de medianos recursos.

Siguiendo a Cruz Cruz (1997), Ruperto de Nola era de origen catalán –de hecho la primera edición de su libro es en catalán– y habría estado al servicio de Fernando I durante la mayor parte de su vida. Se estima que lo habría compuesto a mediados del siglo XV, pero la tradición culinaria que refleja se mantiene incluso hasta fines del siglo XVI cuando Diego Granado compone un recetario en el que lo copia. El recetario de Granado es, explícitamente, el incentivo que tuvo Francisco Martínez Montaña para escribir su propio «Arte de cocina». Sobre la vida de este cocinero poco se conoce, salvo que habría sido empleado por Felipe II, Felipe III y posiblemente también por Felipe IV y habría seguido a la corte en sus traslados. Contó con múltiples reediciones y varios cocineros posteriores, incluyendo a Antonio Salsete, copian algunas de sus recetas.

Archaeofauna 21 (2012): 175-193

Tanto Antonio Salsete como Juan Altamiras eran religiosos y escribieron bajo un seudónimo. El primero posiblemente agustino, residía en Pamplona (Sarobe Pueyo, 1995 en Salsete, [c.1700] 1995) y el segundo era franciscano y escribió su libro probablemente en Zaragoza (Pisa Villarroya, 1994 en Altamiras, [1758] 1994). El objetivo de ambos era la redacción de un manual que sirviera a su ministerio dentro de la orden. Sin embargo, Altamiras ([1758] 1994: 45) aclara en su prólogo que escribe «para el bien común» y «principalmente a la de economía», buscando con su obra distanciarse de la de los «Cocineros de Monarcas» que lo precedieron. El hecho mismo de publicar su recetario indica un interés por apelar a un público más amplio, no necesariamente de elite o religioso. Cabe aclarar aquí que decidimos incluir en nuestra muestra a Salsete a pesar de haber sido un autor inédito de su época ya que su libro fue escrito posiblemente a fines del siglo XVII (Sarobe Pueyo, 1995 en Salsete, [c.1700] 1995). Eso nos permite llenar el vacío editorial que existe entre 1676 –reedición del libro de Martínez Montaña– y 1645, año de la primera publicación de Altamiras (Pisa Villarroya, 1994 en Altamiras, [1758] 1994). Sin embargo, consideramos a ambos de forma conjunta por ser recetarios de tipo «conventual» (Pérez Samper, 1997) y vigentes principalmente durante el siglo XVIII– y primera mitad del XIX.

Finalmente, trabajamos con el «Manual de la criada económica y de las madres de familia que desean enseñar a sus hijas lo necesario para el gobierno de su casa» de autor desconocido, posiblemente compuesto en Madrid (Anónimo, [1833] 2010). Fue publicado por primera vez en 1830 con el subtítulo de «Novísimo arte de cocina» (Simón Palmer, 1994) y reeditado en 1833 por la imprenta de la Gaceta Mercantil de Buenos Aires, siendo así el primer recetario impreso en la futura República Argentina. Su objetivo es claro desde el título y se amplía en la introducción: instruir a las mujeres, criadas o madres, de medianos recursos en preparaciones simples y económicas para su puesta en práctica en el seno de una unidad familiar reducida (Anónimo, [1833] 2010:15).

Dada la naturaleza de estas fuentes, el marco de referencia que a partir de ellas podemos construir para el análisis de evidencia arqueofaunística representaría una posible forma habitual y un ideal de tratamiento de la carne una vez que esta ingresaba en la cocina. Por otro lado reflejaría el tratamiento de la carne en unidades domésticas situadas en contextos urbanos, que son el lugar de

redacción de los cinco libros. Antes de exponer el marco de referencia construido nos debemos referir también a la vigencia temporal de las fuentes, esto es, durante cuánto tiempo la forma de llevar adelante la alimentación que se describe en cada libro era considerada válida y útil o anticuada y en desuso. Esta cuestión es relevante ya que incide directamente en la aplicabilidad del marco de referencia a casos arqueológicos con cronologías conocidas.

En ese sentido hemos decidido considerar que un recetario era considerado en vigencia al menos durante todo el lapso temporal en que fuese publicado entendiendo que cada reedición implicaba la existencia de un público consumidor para ese libro en particular. Siguiendo el listado elaborado por Simón Palmer (1994) vemos que el recetario de de Nola fue publicado al menos ocho veces en catalán y castellano entre 1520 y 1577. El recetario de Martínez Montiño tuvo siete ediciones entre 1611 y 1676 y al menos 17 entre 1760 y 1822 lo que muestra una vigencia de al menos 200 años. Tanto de Nola como Martínez Montiño son citados como Autoridades en la materia en el primer Diccionario de Autoridades de la Real Academia Española (1729-1736). Como dijimos, Salsete permaneció inédito hasta el siglo XX, pero el recetario de Altamiras fue publicado al menos 18 veces entre 1745 y 1871 (Pisa Villarroja, 1994 en Altamiras, [1758] 1994), es decir que tuvo una vigencia temporal de más de 100 años. Por su parte, el «Manual de la criada económica» fue impreso tres veces en España entre 1830 y 1858 (Simón Palmer, 1994) y una vez en Buenos Aires en 1833.

El análisis que llevamos a cabo para elaborar el marco de referencia implicó la cuantificación y el registro de diversas características cualitativas de todas las preparaciones descritas en estos libros. Aquí nos limitamos a describir los resultados referidos a los mamíferos más frecuentemente mencionados en todas las fuentes: vaca, cerdo y oveja. El objetivo fue conocer cuáles eran las «unidades de adquisición» (Hulsebeck, 1991) de las carcasas, es decir las unidades anatómicas y la carne asociada tal como ingresaban a la cocina, y la forma en que eran posteriormente procesadas, lo cual podía implicar su subdivisión en «unidades de preparación y cocinado» de menor tamaño.

Entre las variables que nos interesó registrar en cada receta incluimos: la denominación dada a la unidad utilizada, los elementos óseos asociados —cuando son mencionados—, los procedimien-

tos de elaboración y troceado que se describen, la cantidad y tipo de cocciones a las que era sometida y el tipo de comidas resultantes. El objetivo era deducir qué elementos o secciones de elementos ingresaban en la cocina, en qué etapa del procesamiento se descartaban y cuáles integraban las comidas que se servían y por ende se desechaban durante el consumo. De este modo establecimos una serie de tendencias de descarte diferencial asociado a actividades específicas.

Se procesaron todas las recetas contenidas en los cinco libros y se decidió excluir del análisis posterior las preparaciones que utilizaban unidades de preparación y cocinado sin elementos óseos asociados como las vísceras, o las que no aclaraban la unidad de adquisición más que a nivel del taxón utilizado —por ejemplo, «carne de vaca». También se dejaron de lado las unidades de preparación y cocinado con elementos óseos asociados no determinables como ser «tocino» o «grasa». Finalmente, también se excluyeron los casos de preparación de carcasas completas, registrado únicamente para lechones en dos recetas (Altamiras, [1758] 1994; Anónimo, [1833] 2010).

A modo de observación general podemos decir que de los tres taxones considerados los recetarios mencionan únicamente el consumo de vacas. Por otro lado, si bien existe una clara distinción entre «vaca» y «ternera» no puede sostenerse que haya habido un tratamiento diferencial de los ejemplares subadultos. Sí se observa esto en el caso del cerdo donde los lechones se mencionan asados completos en los recetarios más tardíos mientras que en todas las demás recetas y en las fuentes más tempranas se menciona sólo ejemplares adultos sin distinción de género. En el caso de los ovinos todos los libros mencionan únicamente el uso de machos adultos, esto es, de carneros.

En la Tabla 1 listamos las unidades de preparación y cocinado que se mencionan para cada taxón en las fuentes vinculándolas con el tipo de procesamiento al que eran sometidas, a su vez estrechamente vinculado a las comidas resultantes. Dividimos las tareas de procesamiento en dos categorías, la primera de ellas la denominamos «troceado» y abarca aquellos casos en los cuales la unidad de preparación y cocinado se hallaba seccionada en raciones, troceada, picada o majada. En segundo lugar consideramos la categoría «completo» en la cual la unidad de preparación elegida no se fragmenta al cocinarse. En el caso de algunas unidades, como por ejemplo las costillas o la pierna,

	De Nola (S. XVI)	Martínez Montañó (S. XVII-inicios XIX)	Salsete y Altamiras (S. XVIII-mediados XIX)	Anónimo (S. XIX)
Cabeza		Vacuno y ovino: Completo (CEO)	Ovino: Completo (CEO)	Vacuno: Completo (CEO)
lengua		Vacuno: Troceado	Vacuno, ovino y porcino: Troceado y Completo	Vacuno y ovino: Completo
paladar				Vacuno: Troceado
sesos		Vacuno: Troceado	Ovino: Troceado	Vacuno: Completo
orejas		Porcino: Completo	Porcino: Completo	Vacuno: Completo
Espalda				Vacuno: Completo
Espaldillas			Ovino: Troceado	
Pecho	Ovino: Troceado	Vacuno: Completo Ovino: Troceado		Vacuno: Troceado
Costillas/ Entrecostilla/ chuletas			Ovino: Completo (CEO)	Vacuno, ovino y porcino: Troceado (CEO)
Lomo/ solomo		Vacuno: Completo Ovino: Troceado (CEO) Porcino: Troceado	Porcino: Completo	Vacuno: Troceado y Completo Porcino: Completo
Cola o rabo		Ovino: Completo (CEO)	Porcino: Completo (CEO)	Vacuno y porcino: Completo (CEO)
Pierna	Ovino: Troceado	Vacuno: Troceado Ovino: Troceado y Completo (con y sin el. óseos) Porcino: Completo (CEO)	Ovino: Troceado y Completo (con y sin el. óseos) Porcino: Troceado y Completo (con y sin el. óseos)	Vacuno: Completo Ovino: Troceado y Completo (con y sin el. óseos) Porcino: Troceado
Tapa/ Ijada	Ovino: Troceado			Vacuno: Completo
Rueda				Vacuno: Completo (CEO)
Manos y pies	Vacuno y Ovino: Completo (CEO)	Vacuno y porcino: Completo (CEO)	Vacuno y porcino: Completo (CEO)	Vacuno y Ovino: Completo (CEO)
Tuétano		Vacuno: Troceado		
Tendones				Vacuno: Completo

TABLA 1

Unidades de preparación y cocinado utilizadas en las fuentes, su tipo de procesamiento con especificación de inclusión de elementos óseos («con elementos óseos» = CEO).

cualquiera de los dos procesamientos podía incluir elementos óseos pero sólo se indicó su presencia cuando las fuentes las mencionaban explícitamente. Estas dos categorías de procesamiento se asocian a formas de cocinado distintas y en la mayoría de las recetas a más de una. Es por ello que encontramos que las formas de procesamiento y el resultado final que se quiere obtener resultan más esclarecedores a fin de derivar tendencias de descarte de elementos óseos que de los métodos específicos de cocinado utilizados. Dentro de las recetas donde la carne era trozada ésta formaba parte de preparaciones tales como albóndigas, guisos, pasteles y empanadas, verduras rellenas, estofados, frutas de sartén, etc. Los métodos de cocinado utilizados son todos los clásicos: guisado, hervido, horneado, asado, estofado y frito/sofrito. En el caso de las unidades preparadas de forma com-

pleta se registran carnes asadas, hervidas, horneadas y estofadas, además de empanadas horneadas.

Como puede observarse en la Tabla 1 se utilizaban 17 unidades de preparación y cocinado. Algunas de ellas posiblemente fueran también unidades de adquisición; tal sería el caso, por ejemplo, de la lengua en el contexto del Río de La Plata colonial (Mari, 2006; Marschoff *et al.*, 2010, 2011). En la Figura 1 representamos la distribución en una carcasa de todas las unidades mencionadas en los recetarios y los probables seccionados implicados en su génesis. Toda esta información nos permite postular una serie de descartes diferenciales de elementos óseos que resultarán útiles en el eventual análisis de la evidencia arqueológica.

La unidad Cabeza parece haber sido una unidad adquirida de ese modo para todos los taxones. Se

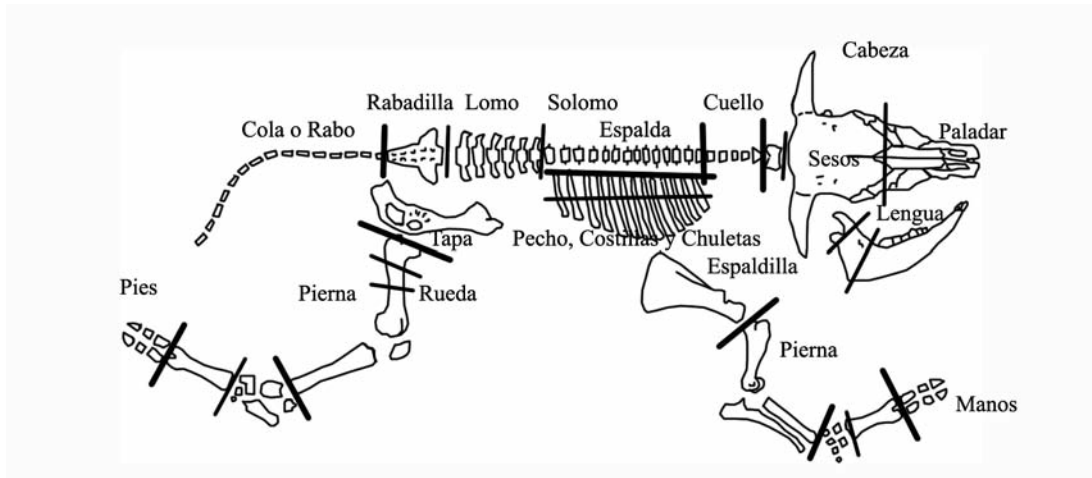


FIGURA 1

Unidades de preparación y cocinado registradas en las fuentes y algunos seccionamientos mayores (líneas gruesas) y menores (líneas finas) que estarían involucrados en su obtención.

la menciona en casi todos los recetarios considerados y su cocinado podía ser realizado en forma completa implicando su presentación y consumo también de forma entera. También se aprovechaba en porciones (e.d., Lengua, Sesos, Orejas y Paladar) que, bien eran unidades adquiridas de ese modo o eran procesadas para su obtención en el propio contexto doméstico. De esta manera, a modo de «hipótesis arqueológicas», podemos apuntar que el descarte de elementos del cráneo y la mandíbula podía ocurrir tanto durante la preparación en el caso de que se optara por aprovechar separadamente la Lengua y los Sesos, como en el momento del consumo si se decidía servir la Cabeza completa.

Pasando a la columna vertebral, las fuentes no son explícitas acerca de las unidades de adquisición, que bien podrían ser las de preparación y cocinado que se mencionan. El Cuello y las vértebras cervicales asociadas es considerado una sección poco apetecible en el recetario del siglo XIX y su uso no es mencionado en ninguna preparación (Anónimo, [1833] 2010). Sin embargo, en las fuentes del siglo XVIII la carne asociada a las vértebras cervicales se vincula con el corte denominado Espaldillas, del cual formaba parte también la escápula. Era utilizado troceado en guisados y los restos óseos probablemente descartados durante la preparación. Las vértebras dorsales se hallan asociadas con la unidad Espalda y parcialmente con el Lomo. Martínez Montaña ([1611] 2011)

incluye en esta última unidad también costillas las cuales eran descartadas durante el consumo. Con respecto a las vértebras lumbares éstas se hallarían vinculadas al corte denominado Solomo o Lomo dependiendo del recetario, pero no se explicita su presencia en las preparaciones. Si bien las fuentes consideradas no lo mencionan, también existía el uso de la Rabadilla, asociada a las vértebras sacras en otras fuentes del siglo XVIII y consumida con hueso (Concolorcorvo, [1773] 1941). Finalmente, las vértebras caudales del cerdo, la oveja y el vacuno se vinculan con la unidad «Rabo» o «Cola», utilizada en guisados que serían descartadas durante el consumo.

Por lo que se refiere a la caja torácica, además de los múltiples usos que se le dan a diferentes órganos internos y que aquí no hemos considerado, entre los recetarios de los siglos XVII, XVIII y XIX únicamente el de 1833 menciona las Costillas o Chuletas y la Entrecostilla. Se trataría de porciones cortadas transversalmente al elemento óseo con grosores variables y cuyo descarte ocurría durante el consumo. Es posible que además estos cortes incorporasen alguna sección de las vértebras dorsales. Otra unidad de preparación y cocinado es el Pecho, vinculado específicamente al esternón, si bien no se menciona su presencia en las recetas.

Los miembros son mencionados por todos los libros considerados y se utilizaban en diversas pre-

paraciones. En forma de pata completa se registra su adquisición, preparación, cocinado y presentación en el recetario de 1611, en donde además se describe que la fractura de los elementos óseos ocurría durante la preparación pero su descarte se hacía durante el consumo. En forma de carne picada o trozada integraba guisados y rellenos en los cinco libros considerados, aunque escasas veces se especifica si la carne provenía del miembro anterior o del posterior. Los elementos óseos en estos casos habrían sido descartados durante la preparación. Ya mencionamos que en el caso del miembro anterior la escápula formaba parte de la unidad de preparación y cocinado denominada Espaldilla en el siglo XVIII. Las restantes unidades que se describen corresponden al miembro posterior donde encontramos, en primer lugar, la Tapa o «landrecilla» –denominaciones del siglo XIX– y la Ijada, mencionada en el primero de los recetarios. Esta unidad se asocia al hueso innominado (hemi-pelvis) y a la sección superior del fémur que, por las descripciones de las fuentes, habrían sido adquiridas deshuesadas. En el caso del cerdo, el miembro posterior es denominado también «pernil» o «jamón» y se explican varias formas de conservarlo y prepararlo entero o quitándole los elementos óseos. En el recetario del siglo XIX también se menciona la Rueda de ternera, una sección de la diáfisis del fémur que se cocía junto con el hueso y el uso de Tendones como unidad de preparación y cocinado independiente. Por otra parte, el único recetario que muestra el aprovechamiento de tuétano o «cañas» es el de 1611, refiriéndose exclusivamente a médula de vacunos y formando parte de múltiples preparaciones. Así, se esperaría que los huesos largos, en diferentes estados de fragmentación, fuesen desechados durante la preparación, especialmente si la carne era usada trozada y/o se aprovechaba la médula. En cambio si la unidad de preparación y cocinado era la pierna entera su descarte habría ocurrido durante el consumo. Finalmente, todos los recetarios contienen preparaciones para Manos y Pies de todos los taxones domésticos considerados. Las falanges asociadas habrían sido descartadas durante el consumo. Martínez Montaña ([1611] 2011) señala la extracción durante la preparación de tarsianos y carpianos.

Con estos postulados de partida sobre los descartes esperados de diferentes elementos óseos pasaremos a evaluar su utilidad en un caso arqueológico concreto. Se trata de una colonia española en Argentina fechada a finales del siglo XVIII en la provincia de Santa Cruz. Temporalmente, por

tanto, se asociaría al período de vigencia de los recetarios de Martínez Montaña, Salsete y Altamiras.

CASO PRÁCTICO: CONTEXTOS DOMÉSTICOS DE LA COLONIA ESPAÑOLA DE FLORIDABLANCA (SANTA CRUZ, PATAGONIA)

La Nueva Colonia y Fuerte de Floridablanca fue uno de los enclaves fundados en la costa sur de la Patagonia argentina. Formó parte del proyecto de poblamiento llevado adelante por la Corona española a fines del siglo XVIII y su objetivo era reforzar el control de estas tierras pertenecientes al Virreinato del Río de la Plata (Figura 2). En 1780 se trasladaron allí, entre españoles y criollos, más de 150 personas, incluyendo funcionarios, familias de labradores, artesanos, hombres de tropa y presidiarios. Si bien la causa primera de la fundación de la colonia fue la defensa de estos territorios, su localización a 10 km de la costa y cerca de una fuente de agua dulce refiere el carácter agrícola del enclave. Tras un breve lapso de ocupación la colonia fue abandonada por Orden Real en enero de 1784. Esta orden fue emitida atendiendo a las opiniones del Virrey Vértiz quien sostenía que la población no podía subsistir por sus propios medios (Burucúa, 1984). Tras el abandono del poblado la zona no fue reocupada y sólo sería marginalmente utilizada para el pastoreo de ovinos. Desde 1998, el proyecto «Arqueología e Historia en la Nueva Colonia de Floridablanca (San Julián, siglo XVIII)», bajo la dirección de la Dra. María Ximena Senatore, ha estudiado de manera interdisciplinaria este sitio arqueológico.

La muestra ósea ha sido estudiada previamente con el fin de conocer la producción y distribución de recursos al interior de la colonia (Marschoff, 2007, 2009, 2010; Bosoni, 2010) y los patrones de troceado y descarte en relación a la organización de la alimentación (Marschoff, 2010; Marschoff *et al.*, 2010, 2011). Aquí profundizaremos sobre este último conjunto de interrogantes. En particular nos planteamos como objetivo el poder delimitar áreas de actividad y caracterizar las formas de preparación y consumo que ocurrían en algunos sectores del sitio interpretados como viviendas. Para ello analizamos la composición y distribución espacial del registro arqueofaunístico y lo interpretaremos teniendo en cuenta las expectativas arqueológicas

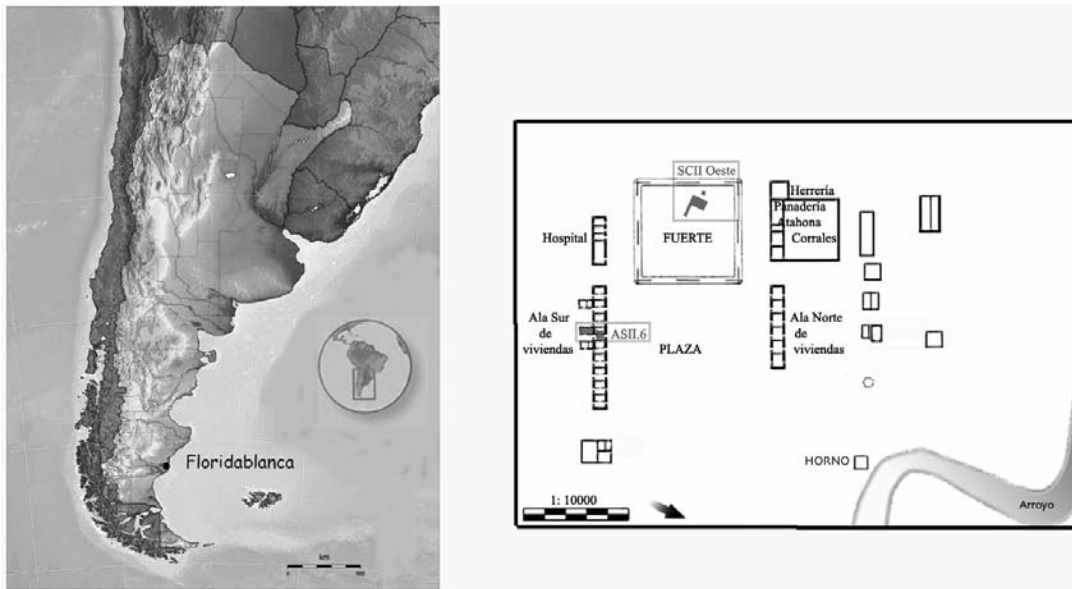


FIGURA 2

Localización de la Nueva Colonia y Fuerte de Floridablanca y plano arqueológico del sitio indicando la ubicación de los sectores que se discuten en este trabajo (Senatore *et al.*, 2002, 2007).

de descarte en el marco interpretativo del análisis de los recetarios.

De los múltiples sectores excavados en el sitio por el equipo de investigación seleccionamos dos: un sector en el interior del fuerte del poblado que funcionó como recinto de habitación y trabajo del Superintendente de la colonia (Buscaglia *et al.*, 2005; Buscaglia, 2009) –Sector Oeste del Fuerte– y una vivienda de labradores (Senatore *et al.*, 2002; Senatore, 2007) –ASII.6. Los criterios para esta selección fueron, en primer lugar, por tratarse de viviendas, una funcionalidad conocida a partir de la documentación histórica. En segundo lugar, por tratarse de recintos con límites arquitectónicos definidos (paredes). Por último, porque sólo en estos dos sectores eran las muestras de mamíferos lo suficientemente grandes como para permitir la aplicación del método con garantías.

Otros sectores excavados en el sitio también podrían haber sido incluidos, pero ninguno de ellos cumple con los requisitos establecidos. Así, por ejemplo, en dos recintos excavados en la estructura localizada en el extremo Sureste del poblado, la evidencia histórica apunta a que la zona excavada era una pulpería –una suerte de almacén de ramos generales (Figura 2; Bianchi

Villelli, 2010; Marschoff, 2010). Sobre las alas Norte y Este del fuerte las zonas excavadas, que podrían haber sido recintos de habitación, no se hallan arquitectónicamente bien delimitadas (Buscaglia *et al.*, 2005; Buscaglia, 2009). Finalmente, la vivienda localizada en el extremo Noreste de la traza de la colonia (Figura 2) cumple con los primeros dos requisitos, pero las colecciones de mamíferos identificados a nivel anatómico suponen una muestra muy pequeña (30 piezas; Bianchi Villelli *et al.*, 2005; Bianchi Villelli, 2007, 2008, 2010; Marschoff, 2010)¹.

¹ Si bien las muestras de ASII.6 y el Sector Oeste del Fuerte tienen también tamaños diferentes consideramos que incluir la muestra de 30 especímenes provenientes de la vivienda ubicada en el extremo Noreste del poblado en la presente discusión implicaría agregar información adicional para todos los sectores desviándonos de los objetivos planteados. La organización y las prácticas alimenticias de este sector fueron analizadas de forma pormenorizada desde diferentes líneas de evidencia en Bianchi Villelli (2010) y Marschoff (2010). Para más información acerca de los cinco sectores mencionados, el tipo de análisis que se llevaron a cabo –incluyendo análisis de material arqueofaunístico–, así como de los trabajos arqueológicos en general y los análisis de documentación histórica para la discusión de la funcionalidad de las diversas estructuras ver especialmente, Sena-

En resumen, consideramos que los dos sectores que discutimos en este artículo constituyen los únicos de todos los excavados donde sería teóricamente posible llevar a cabo el tipo de análisis que aquí planteamos. En la Figura 3 mostramos la estructuración arquitectónica y de hallazgos de la vivienda de labradores –ASII6– y de la habitación del Superintendente –Sector Oeste del Fuerte.

La vivienda ASII6 consta de cuatro recintos edificados con distintas técnicas constructivas. Los del frente –Este y Oeste– comunicaban directamente con la plaza central de la colonia y fueron construidos por cuenta del Real Erario para su entrega a las familias españolas. Por el contrario, las habitaciones del sector trasero –recintos Norte y Sur– fueron edificadas con posterioridad y por cuenta de sus ocupantes. En los documentos, la funcionalidad del recinto Este es definida inicialmente como «cocina» y en la documentación más tardía como «sala», mientras que el recinto Oeste habría sido un «cuarto» y el sector trasero una «cocina». Las paredes de tapia y adobe de estas habitaciones han permanecido enterradas y fueron descubiertas a partir de la excavación arqueológica rondando sus alturas preservadas entre los 50 y 110 cm. La estratigrafía de esta vivienda es bastante homogénea y la mayoría de los depósitos son de origen cultural. Tanto en las habitaciones del frente como en las del anexo trasero se identifica un primer nivel denominado Superior producto de la erosión y acumulación eólica. A continuación se registró un nivel de acumulación de material de construcción. En las habitaciones Este, Oeste y Norte éste procede de tejas del derrumbe del techo. En el recinto Sur el derrumbe está compuesto principalmente por ladrillos. Este nivel reviste gran importancia ya que, no sólo representa un evento rápido de enterramiento provocado por el incendio intencional al momento del abandono del poblado, sino que además, su presencia masiva en toda la superficie excavada selló todos los recintos. Su potencia varía entre 60 y 30 cm. Subyaciendo a este derrumbe se observa en las habitaciones del frente la presencia de un estrato de sedimento de unos 3 cm de potencia en promedio, fuertemente compactado y termoalterado. Es interpretado como el piso de ocupación y sobre él se encontra-

ron los restos arqueológicos que analizamos en este trabajo. En las habitaciones del anexo trasero se observa un nivel de espesor variable de entre 15 y 6 cm, compuesto principalmente por vegetales carbonizados que habrían formado parte del techado de quincha. Por debajo de este nivel se detectó un piso de las mismas características que en las habitaciones del frente. Dada la estrecha vinculación de estos dos niveles en las habitaciones del sector trasero se decidió unificar sus muestras arqueofaunísticas. Por último, por debajo del nivel del piso, se observó en toda la superficie interna de la vivienda un contrapiso de origen cultural y estéril en términos de materiales arqueológicos. Cabe mencionar, en lo que respecta al arreglo espacial de los recintos, que en la habitación Este se halló evidencia de una cubeta realizada con ladrillos insertos en el contrapiso y de vértebras de cetáceo de gran tamaño con sus apófisis fracturadas los cuales son interpretados como un brasero y asientos móviles respectivamente. En la habitación Sur, por su parte, se observó una serie de rasgos arquitectónicos fijos a lo largo de las paredes, tales como un posible fogón y asientos realizados en adobe y coquina.

La muestra de restos arqueofaunísticos seleccionada para el análisis en este sector se compone de aquellos especímenes asociados de forma directa al piso de ocupación. En términos de los procesos tafonómicos que la habrían afectado, la incidencia de la migración vertical y la acción de carnívoros y roedores ha sido prácticamente nula dado el rápido enterramiento y la presencia del sello del derrumbe (Marschoff, 2010). Se observaron diferentes grados de termoalteración (Nicholson, 1993) en casi el 80% de la muestra arqueofaunística proveniente de estos niveles. Por lo que respecta a la meteorización, medida siguiendo los estadios de Behrensmeier (1978), el 90% de los especímenes no termoalterados clasificados como mamíferos presentaron sólo los estadios 0 y 1 de desgaste.

Por lo que respecta a la habitación del Superintendente (Buscaglia, 2008, 2009), el sector excavado se localiza en lo que fue el frente de ese recinto en particular y se hallaba comunicado con el espacio abierto interno del Fuerte (Figuras 2 y 3). Los trabajos arqueológicos y geofísicos pudieron constatar que la estructura se hallaba edificada con adobes de muy baja calidad y sin cimientos, de los cuales se pudo recuperar en excavación unos pocos centímetros (Buscaglia, 2009). No presenta evidencias claras de techado aunque la abundancia

tore *et al.* (2000, 2002, 2007, 2008); Senatore (2004, 2005, 2007); Bianchi Vilelli *et al.* (2005, 2006); Buscaglia *et al.* (2005); Bianchi Vilelli (2007, 2008, 2010); Buscaglia y Nuvia-la (2007); Marschoff (2007, 2009, 2010); Buscaglia (2009); Bosoni (2010); Marschoff *et al.* (2010, 2011).

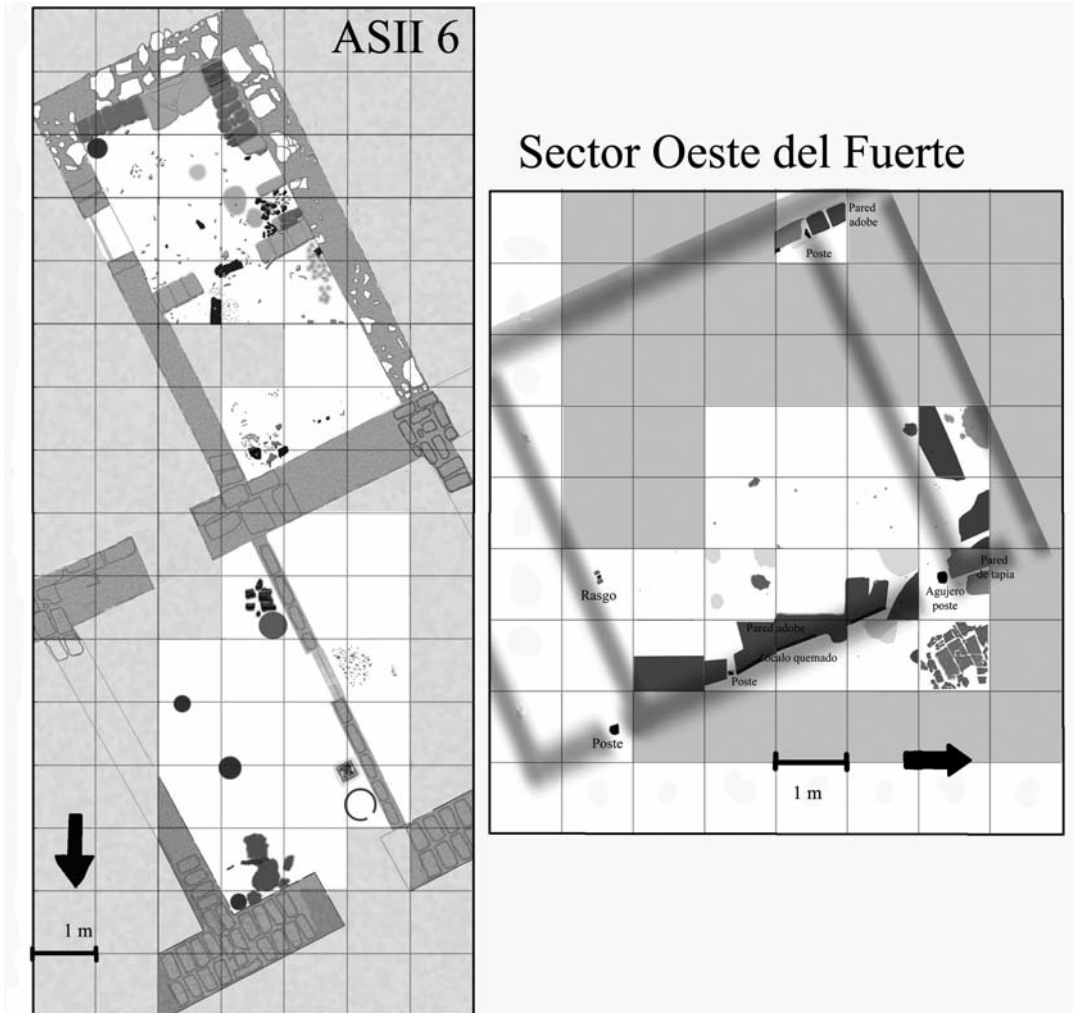


FIGURA 3

Plantas arqueológicas de ASI6 (izquierda) y del Sector Oeste del Fuerte (derecha). Modificadas de (Senatore *et al.*, 2002; Buscaglia, 2009; Marschoff, 2010).

de clavos indicaría que éste habría sido de madera y posiblemente fue desmantelado durante el abandono de la colonia. La estratigrafía del Sector Oeste del Fuerte alcanza una potencia promedio de 25 cm debido a la erosión eólica y al pisoteado de animales. Por debajo del nivel Superior de acumulación eólica se localizó un nivel Gris compacto producto de la erosión de las paredes de adobe. Presenta una alta frecuencia de hallazgos arqueológicos adscribibles a esta estructura y una potencia de alrededor de 10 cm. Subyaciendo a este nivel encontramos un estrato cultural de piso/con-

trapiso de 5 cm de potencia, con presencia de material arqueológico.

En términos tafonómicos, además de la acción de los agentes que ya mencionamos, en este sector fue importante el impacto de los roedores quienes colaboraron en la reexposición y relocalización de los materiales. Sin embargo la meteorización fue baja [el 90% de los especímenes no termoalterados presentaban los estadios 0 o 1 de Behrensmeyer (1978)]. El porcentaje de especímenes que presentaban algún grado de termoalteración fue del 47%. Sin embargo, consideramos que la muestra del

Sector Oeste del Fuerte ha sido más afectada en su integridad contextual que la de ASII6 al no haber estado sellada. Por estas razones, si bien utilizamos la muestra de los niveles Gris y piso/contrapiso, no analizaremos su distribución en el espacio interno del recinto ya que su posición original posiblemente se encuentre alterada, aunque no así su asociación con la habitación.

En los siguientes apartados, centrados en las muestras de estos dos sectores, explicitaremos, en primer lugar cuestiones metodológicas que afectan a la identificación de los restos y su relación con la fragmentación diferencial. En el último apartado de esa sección ponemos en juego el marco de referencia antes propuesto para valorar las áreas de actividad, especialmente en ASII6, así como las formas de preparación y consumo de alimentos en ambos sectores.

METODOLOGÍA DE IDENTIFICACIÓN Y SU RELACIÓN CON LA FRAGMENTACIÓN

La identificación anatómica y taxonómica se realizó a través de la comparación de los especímenes arqueológicos con muestras modernas depositadas en diferentes instituciones como el Departamento de Investigaciones Prehistóricas y Arqueológicas –IMHICIHU-CONICET–, el Museo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Buenos Aires, el Museo de Ciencias Naturales Bernardino Rivadavia y el Instituto de Arqueología de la Universidad de Buenos Aires. Asimismo se complementó esta comparación con el uso de guías osteológicas de referencia (Olsen, 1964; Gilbert *et al.*, 1981; Pacheco Torres *et al.*, 1986; Hillson, 1992; Popesko, 1998) y la consulta con especialistas en la identificación de determinados taxones².

Por lo que se refiere a la identificación de mamíferos discriminamos varios niveles de determinación. En el primero de ellos se consideró como identificado todo aquel espécimen que pudo ser referido a un elemento (*sensu* Mengoni Goñalons, 1999) del esqueleto axial o apendicular –identificación anatómica. Esta identificación incluyó

² Tal es el caso de los moluscos cuya identificación fue realizada por Mikel Zubimendi (2009). Debido a esta razón las aves, peces óseos y roedores, por el momento sólo han podido ser determinados por nosotros a ese nivel.

cinco categorías amplias: cráneo, mandíbula, vértebra y hueso largo, discriminando entre epífisis y diáfisis, tanto de mamíferos indeterminados como los clasificados según tamaño³. También se incluyeron categorías más específicas correspondientes a todos los elementos del esqueleto de los mamíferos –axis, húmero, etc. En un nivel aún más detallado de la identificación anatómica, a partir de rasgos diagnósticos, se registró la zona del elemento a la que habría correspondido el espécimen y el porcentaje del elemento completo que el resto arqueológico representa, su lateralidad y grado de fusión (De Nigris, 2004). En este último nivel casi siempre se logró la identificación taxonómica del espécimen. En la Tabla 2 se muestra la totalidad de los especímenes identificados y no identificados de cada sector para los niveles considerados pertinentes en este trabajo.

El marco de referencia que intentamos utilizar fue construido contemplando los taxones domésticos: cerdo, vaca y oveja. Es por ello que son esos taxones los que serán discutidos en el apartado siguiente, a los cuales agregamos el guanaco debido a que era la fuente de carne a la que más parece haberse recurrido en el poblado (Marschoff, 2009, 2010; Bosoni, 2010). Una de las ventajas del marco de referencia propuesto es que algunas preguntas específicas tales como las relativas la organización espacial de las actividades, pueden ser respondidas sin necesidad de recurrir a la identificación taxonómica. Así, la presencia o ausencia de ciertas unidades anatómicas, como las costillas de mamíferos de tamaño mediano y grande, pueden ser un indicador de un tipo de descarte posterior al consumo si se interpreta de forma contextual. Por esta razón incluimos en la discusión del apartado siguiente también los especímenes identificados a

³ Siguiendo la propuesta de Mengoni Goñalons (1999) se consideraron cuatro categorías de tamaño de mamíferos según el peso promedio estimado del animal vivo: 1. pequeño (menos de 5 kg), 2. mediano (entre unos 5 y 50 kg), 3. grande (entre unos 50 y 100 kg) y 4. muy grande (más de 100 kg). Obviamente al momento de la determinación esta clasificación por tamaños es estimativa pero, conociendo el universo de fauna disponible en la actualidad y en el pasado en la región, resulta una herramienta útil al momento de revisar la identificación o, como en este caso, utilizar en los análisis especímenes sólo identificados a nivel anatómico. En la región patagónica dentro de estas categorías aproximadas incluimos: 1. Pequeño: diferentes especies de roedores, piche y subadultos de cánidos; 2. Medianos: zorro, perro, oveja, puma y ejemplares subadultos de guanaco; 3. grande: puma de tallas grandes, cerdo, guanaco y ejemplares subadultos de vaca. 4. muy grande: vaca y ballena austral.

Determinación	Sector Oeste del Fuerte	ASII6 Frente y Anexo				
		Este	Oeste	Norte	Sur	
Aves (aves)	15	15	0	5	25	
Osteichthyes (peces óseos)	2	297	167	313	1	
Mollusca	0	0	0	51	11	
Gastropoda	15	4	1	0	0	
<i>Trophon</i> sp. (trofon)	0	0	0	3	1	
Bivalvia	8	17	11	166	90	
<i>Mytilus</i> sp.	3	20	5	168	278	
<i>Mytilus edulis</i> (mejillón)	0	0	1	21	4	
<i>Brachiodontes</i> sp.	0	6	0	0	6	
<i>Brachiodontes purpuratus</i> (mejillín)	0	10	0	0	0	
Rodentia	2	0	6	39	0	
Artiodactyla	15	0	4	7	10	
<i>Lama guanicoe</i> (guanaco)	35	36	13	27	83	
<i>Sus domesticus</i> (cerdo)	3	16	0	1	1	
<i>Bos taurus</i> (vaca)	7	6	0	24	3	
<i>Ovis aries</i> (oveja)	2	0	0	0	0	
<i>Pseudalopex</i> sp. (zorro)	0	0	0	1	0	
<i>Zoedys pichiy</i> (piche)	1	0	0	2	3	
		restos óseos	0	0	4	
		placas dérmicas	0	0	2	
<i>Homo sapiens</i> (humano)	0	0	0	0	1	
<i>Eubalaena australis</i> (ballena franca austral)	0	3	0	0	1	
NISP Total	159	430	208	832	520	
Mammalia indeterminado	Pequeño	26	0	3	24	10
	Mediano	40	116	11	36	38
	Grande	38	27	4	187	28
	Muy grande	21	638	0	17	5
	Indeterminado	539	531	145	807	210
Indeterminado		0	264	342	90	25
NID Total		664	1576	505	1161	316

TABLA 2

Clasificación de los restos arqueofaunísticos del Sector Oeste del Fuerte y de la unidad ASII6*.

nivel anatómico que corresponden a mamíferos de tamaño mediano a muy grande excluyendo de los mismos tanto a las vértebras de ballena, utilizadas como mobiliario, como al diente humano.

Antes, resultó necesario considerar, dadas las diferentes historias de formación de los depósitos, el grado en que la fragmentación diferencial de los especímenes óseos afectó la identificabilidad anatómica y taxonómica de la muestra en cada contexto arqueológico⁴. En la Tabla 3 se muestra la frecuencia de especímenes de mamíferos identificados al menos a nivel anatómico general –NISP– en relación con el total de especímenes clasificados como mamíferos según el tamaño del fragmento.

* El resto humano es un primer molar inferior izquierdo con desgaste prácticamente hasta la dentina. Presenta grietas y una infección que destruyó la cuarta parte del elemento. Probablemente se trate de una pérdida o extracción, aunque no hay indicios de esto último. La cifra elevada de restos de mamíferos muy grandes en ASII6 corresponde a restos calcinados de tejido esponjoso de una vértebra de ballena muy fragmentada. Al igual que las restantes del sector, probablemente era utilizada como mobiliario.

⁴ Cabe aclarar que la metodología de campo implementada fue la misma en todos los sectores del sitio. Se excavó con cuchara de albañil y pincel y se zarandó la totalidad del sedimento extraído con una malla máxima de 1 cm y mínima de 0.5 cm.

Como puede observarse, las muestras se hallan fragmentadas, predominando en ambas los especímenes de tamaño inferior a los 2 cm. Como era de esperar, al aumentar el tamaño del fragmento también aumentan sus posibilidades de identificación. El coeficiente de correlación en ambas muestras resultó positivo ($r^2 = 0.77$ en el Sector Oeste del Fuerte y $r^2 = 0.92$ en ASII6). Cuando comparamos las dos muestras entre sí en lo que respecta al total de especímenes según su tamaño hallamos que estas no son iguales $-X^2: 46,464$ (P: 4.51682E-10). Esto nos estaría indicando que podrían estar diferenciándose a partir de los niveles de fragmentación. Teniendo estas cuestiones en cuenta, en el siguiente apartado discutimos los objetivos planteados para el análisis del caso.

LOS INDETERMINADOS Y LA INTERPRETACIÓN DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS DE LOS CONTEXTOS DOMÉSTICOS

En este apartado nos interesa presentar y discutir los resultados que podemos obtener a partir de la aplicación del marco de referencia. Nos centramos exclusivamente en los especímenes identificados a nivel anatómico de mamíferos de tamaño mediano a muy grande –excluyendo los cetáceos– e incluyendo a los que fueron identificados taxonómicamente: vaca, oveja, cerdo y guanaco. Por otra parte, sólo tendremos en cuenta aquellas unidades anatómicas para las cuales el marco de referencia que utilizamos permitió deducir expectativas arqueológicas de descarte inequívocas: cráneo, mandíbula, costilla, hueso largo y falanges.

Organizamos la discusión en dos vertientes. En primer lugar, las interpretaciones referidas al descarte diferencial en relación con la funcionalidad de los sectores y recintos, es decir, analizando la distribución espacial de los restos óseos (Price, 1985; Gibb & King, 1991). Por otra parte, referimos las elecciones y formas de organizar la alimentación en cada sector entendiendo estos como unidades diferentes de cohabitación y, presumiblemente, de consumo de alimentos. En la Tabla 4 mostramos la distribución de elementos que pudieron ser identificados a nivel taxonómico y anatómico en cada sector y recinto.

Comenzaremos considerando la distribución espacial de los restos óseos a fin de caracterizar, desde las actividades de la alimentación y el marco

CONTEXTO	Menos de 2 cm		Entre 2 y 5 cm		Entre 5 y 10 cm		Más de 10 cm		Total	NISP
	Total	NISP	Total	NISP	Total	NISP	Total	NISP		
Sector Oeste del Fuerte	590	102	166	101	23	22	2	2	781	227
ASII.6	2679	478	398	255	47	40	7	7	3131	780

TABLA 3

Frecuencia absoluta de especímenes de mamíferos y NISP por módulos de tamaño presentes en las muestras de los niveles seleccionados para el análisis en cada sector.

Elemento	Taxones y elementos de huesos largos	Sector Oeste del Fuerte	ASII6 Por recintos			
			Este	Oeste	Norte	Sur
NISP Cráneo	<i>Lama guanicoe</i>	1	2	0	7(3)	6(2)
	<i>Bos taurus</i>	3	3	0	0	0
	<i>Sus scrofa</i>	3	10(5)	0	0	0
	Mamíferos medianos a muy grandes	26(1)	28	7	22(1)	43(1)
	Total	33	43	7	29	49
NISP Mandíbula	Artiodactyla	0	0	0	1	0
	<i>Lama guanicoe</i>	0	1	0	3(1)	19
	<i>Sus domesticus</i>	0	3(3)	0	0	0
	Mamíferos medianos a muy grandes	0	1	0	1(1)	47
	Total	0	5	0	5	66
NISP Costillas	Artiodactyla	5(2)	0	0	3	2
	<i>Lama guanicoe</i>	8(1)	0	0	1(1)	3
	<i>Bos taurus</i>	4	0	0	13	0
	Mamíferos medianos a muy grandes	27	22	5	27	7(1)
	Total	44	22	5	44	12
NISP huesos largos	Artiodactyla	0	0	0	0	1
	<i>Lama guanicoe</i>	3(1)	2	8(6)	5(2)	3(2)
	<i>Ovis aries</i>	2	0	0	0	0
	Mamíferos medianos a muy grandes	80 (5)	8(1)	3(2)	43(15)	34
	Total	85	10	11	48	38
NISP falanges	Artiodactyla	1 (1)	0	0	0	0
	<i>Lama guanicoe</i>	4	0	0	0	1
	Mamíferos medianos a muy grandes	1(1)	0	0	0	0
	Total	6	0	0	0	1

TABLA 4

Especímenes identificados a nivel taxonómico y anatómico en cada sector considerando su distribución espacial por recintos. Entre paréntesis se indica la cantidad de especímenes subadultos incluidos.

de referencia, el tipo de descarte que representan. Esto nos va a permitir también, al menos en ASII6, interpretar zonas de recurrencia de actividades. En la discusión que sigue trabajamos bajo el supuesto de que el guanaco habría sido procesado de manera similar a la de los animales domésticos.

En la vivienda, el recinto Oeste del frente presenta una proporción mínima de restos en comparación con los demás recintos. Éstos se hallaban concentrados en el umbral de la abertura de conexión con el recinto Este, lo cual podría estar indicando que esta habitación se hallaba relacionada

con actividades vinculadas a la alimentación de forma marginal o accesoria a la del recinto anejo. Los especímenes más abundantes en el recinto Este corresponden a restos de cráneo de cuando menos tres individuos – un cerdo subadulto, una vaca y un guanaco– mientras que sólo se registraron unos pocos especímenes de mandíbulas de cerdo subadulto y guanaco. De acuerdo con el marco de referencia, este hecho, sumado a la presencia de fragmentos de costillas, nos estaría indicando un descarte ocurrido predominantemente durante el consumo.

En el sector trasero de la vivienda los restos del cráneo y mandíbula se hallan presentes en cantidades semejantes (71 y 78 del total respectivo). El único taxón representado para este elemento es el guanaco y los restos representan cuatro cráneos y al menos tres mandíbulas (Marschoff, 2010) concentradas en el recinto Sur. Los especímenes de huesos largos también son más abundantes en el sector trasero que en el frente (86 frente a 21). De acuerdo con el marco de referencia, si se extraían durante el procesamiento la lengua y los sesos del cráneo y la carne y la médula de los huesos largos, cabe esperar que estos elementos se concentren en lugares de preparación y cocinado. Sin embargo, no se descarta tampoco la existencia en este espacio de actividades de consumo dada la presencia de una falange y costillas, además de una serie de asientos fijos y de un fogón. Es decir, tanto la evidencia histórica que identificaba al sector trasero como una «cocina» como la composición de la muestra ósea indicarían que efectivamente esa podría haber sido la funcionalidad de ambos recintos.

Como mencionamos anteriormente, en el recinto de habitación del Superintendente, el análisis de distribución de especímenes óseos no pudo ser realizado. Sin embargo, sí que ha sido posible caracterizar desde el marco de referencia el tipo de descarte que éstos representan. Cabe aclarar que las fuentes históricas analizadas indican que el Superintendente contaba con los servicios de un criado (Buscaglia, 2009) y que en el interior del Fuerte existía un espacio destinado a cocinas usadas de forma colectiva (Senatore, 2007; Buscaglia, 2009). La presencia de restos de cráneos, costillas y falanges, unido a la ausencia de mandíbulas, estaría apoyando la interpretación de que en este recinto se habrían llevado a cabo sobre todo actividades de consumo. Por otro lado, de acuerdo con el marco de referencia, los huesos largos también serían de esperar en espacios de descarte posterior al consumo, especialmente si las unidades de preparación y cocinado y la forma de presentación lo era de miembros enteros.

Esto nos lleva al segundo eje de la discusión, a saber: ¿qué información nos brinda la evidencia arqueofaunística para interpretar la elección diferencial de acuerdo con la manera de elaborar y consumir los alimentos? Teniendo en cuenta lo discutido hasta el momento acerca de la organización espacial de las actividades, podemos observar que hubo en ambos sectores una preocupación por separar las actividades de preparación y cocinado de alimentos de las del consumo. Ello resulta par-

ticularmente claro al observarse que en ASI16 existen dos espacios en donde habría ocurrido la ingesta de alimentos, uno localizado en el recinto Este del frente de la vivienda y otro en el mismo lugar de su elaboración en el anejo trasero. Cabe recordar que la decisión de construir esa cocina fue tomada por los propios habitantes de esa vivienda quienes la modificaron con tal intención y a coste propio.

En concordancia con el marco de referencia que hemos propuesto puede notarse que el tipo de comidas consumidas en ASI16 habría implicado un troceado/picado de la carne de pierna observándose una mayor presencia de restos de huesos largos en las zonas de preparación que en las de consumo. El tipo de comidas consumidas también habría implicado unidades de mayor tamaño como el cráneo y las costillas. Por otro lado, se observa que el tratamiento de la unidad cráneo también coincide con el modelo en lo que respecta a la separación de la lengua. Resulta interesante observar como esta acción no es llevada a cabo en todos los taxones, dado que tanto el cráneo como la mandíbula del cerdo permanecen asociados hasta su descarte durante el consumo lo cual no ocurre en el caso del guanaco. Este tratamiento diferencial puede deberse a varios motivos, pero consideramos que los más importantes son los que indican el marco de referencia, esto es, la edad y la especie de los individuos.

En la habitación del Superintendente podemos observar semejanzas con respecto a lo ocurrido en ASI16 en el tratamiento del cráneo. También se habría obtenido la lengua, pero el descarte de las mandíbulas habría tenido lugar en los espacios donde se cocinaba la carne. También se observa la presencia de Costillas y Falanges, al igual que ocurría en los espacios de consumo de la vivienda de labradores. El patrón de descarte de huesos largos indicaría que el tipo de consumo de la unidad pierna que se llevaba a cabo en esta habitación habría favorecido su preparación, cocinado y presentación de forma entera, incluyendo sus huesos.

CONCLUSIONES

La propuesta de este trabajo era explorar las posibilidades que el uso de niveles de identificación menos específicos de los habitualmente utilizados en zooarqueología brinda a nuestras inter-

pretaciones. Para ello decidimos centrarnos en el nivel de identificación anatómico más que en el taxonómico a partir de la elaboración de un marco de referencia específico para la alimentación entre el siglo XVI y principios del XIX. Las ventajas que consideramos hacen de este marco una herramienta provechosa es que, en primer lugar, no requiere necesariamente de un nivel de identificación taxonómico, lo cual permite aumentar el tamaño de las muestras que uno posee en cada yacimiento y mejorar la comparabilidad de las mismas. Resulta indudable que este modelo debe ser puesto a prueba con el análisis de otros contextos domésticos de distintas épocas ubicados en diferentes regiones con presencia hispana.

Otra de las propiedades del modelo es que se centra en la discriminación y caracterización de «expectativas arqueológicas» del descarte durante las tareas de preparación y de consumo. Esto lo vuelve útil para la interpretación de contextos domésticos bien definidos pero creemos que su alcance sería más limitado en otro tipo de contextos arqueológicos tales como basureros. Esta limitación, en cualquier caso, constituye una interesante vía futura de análisis. Para ello sería necesario incorporar en el marco de referencia otras fuentes históricas de distinta naturaleza, como pueden ser los inventarios de bienes, crónicas y relatos de viajeros, actas de Cabildo, etc.. Algunas de ellas han comenzado ya a ser consideradas (Mari, 2006; Marschoff *et al.*, 2010) pero aún queda mucho trabajo por hacer.

Al utilizar muestras de dos contextos domésticos para los cuales se contaba con abundante información adicional histórica y arqueológica pudimos poner a prueba el marco de referencia elaborado. Al hacerlo observamos que, debido a las propias limitaciones de las fuentes con las que fue construido, algunos de sus planteamientos resultan más claros y aplicables que otros. Destacamos, en primer lugar, la utilidad de los restos del cráneo, falanges y costillas como indicadores de acumulaciones generadas durante el consumo. En segundo lugar, se pudo corroborar la existencia de la lengua como una unidad independiente y la consecuente asociación de restos de mandíbulas con espacios de preparación. Por último, observamos la ambigüedad referida a la presencia de vértebras por lo que decidimos no incluirlas en el análisis descrito. Los huesos largos también comparten esta característica ya que según el marco de referencia podrían ser descartados tanto en espacios de preparación –si la carne era troceada o se aprove-

chaba la médula– como en zonas de consumo –caso de que la comida preparada implicase la presentación de una sección considerable de la unidad pierna. La evidencia de los dos contextos analizados indica que ambos escenarios son posibles de detectar arqueológicamente, pero para distinguirlos es necesario recurrir a información contextual –histórica y arqueológica– en nuestro caso. En ese sentido consideramos que todo marco de referencia que se utiliza, así como cada línea de evidencia que se analiza, ofrecen resultados más complejos, ricos y contrastables si son interpretados de forma conjunta y contextual y no como vías únicas de análisis⁵. Estas ambigüedades también podrían ser aclaradas ampliando el abanico de fuentes utilizadas, lo cual, al tiempo, nos permitiría incorporar aquellos elementos con los que aquí no fue posible trabajar, caso de las vértebras y el hueso innominado.

Volviendo a los indeterminados y al problema de los niveles de identificación, queremos destacar que, de habernos limitado únicamente a considerar los especímenes identificados a nivel taxonómico, los resultados obtenidos habrían sido diferentes. En la Tabla 4 podemos observar que, por un lado, habría sectores o recintos en los cuales se hubiese ignorado la presencia de algunos elementos por no haberse podido lograr la identificación a ese nivel –así, por ejemplo, no habríamos tenido en cuenta los restos de costillas en el recinto Este de ASII6, siendo éstas un importante indicador de descarte durante el consumo. Por ello, la presencia de ciertos elementos se habría visto sobredimensionada o subdimensionada debido a que algunas partes de estos huesos carecen de rasgos diagnósticos o son sujetos a una fragmentación más intensa. A modo de ejemplo, si sólo nos hubiésemos guiado por los restos identificados taxonómicamente habríamos sobredimensionado la importancia de huesos largos en el recinto Oeste de ASII6, cuando en realidad ese fue el sector con las más bajas proporciones totales para ese conjunto óseo. De manera contraria, habríamos subestimado la abundancia

⁵ La evidencia para los dos contextos que aquí presentamos fue analizada en comparación con otros sectores del sitio y teniendo en cuenta otras líneas de evidencia como los restos de cerámica, vidrio, organización arquitectónica y macrovegetales, además de la documentación histórica. También se trabajó incorporando otros marcos de referencia, como por ejemplo, los de salado/secado de carne que mostraron, por ejemplo, que es posible que el recinto Norte del sector trasero de ASII6 haya funcionado como espacio de almacenamiento (Marschoff, 2010).

de este mismo elemento en el sector Oeste del Fuerte, dado que sólo una mínima parte pudo ser identificada a nivel taxonómico. En ese sentido el haber incorporado al menos una parte de la enorme proporción de «indeterminados» que conforman las muestras arqueológicas, nos permitió, sobre todo, evitar conclusiones aventuradas e ignorar parte importante de las evidencias disponibles.

AGRADECIMIENTOS

Esta investigación representa la continuación de diversos análisis iniciados en el marco de mi tesis doctoral llevada a cabo dentro del proyecto de investigación «Arqueología e Historia en la colonia española de Floridablanca» dirigido por la Dra. M. X. Senatore. Mi agradecimiento a ella y a la Dra. A. Sanguinetti de Bórmida quienes dirigieron y co-dirigieron mi investigación y al CONICET por su apoyo financiero a través de una beca entre los años 2005 y 2010. Durante el lapso de tiempo en que se efectuaron las tareas de identificación el proyecto contó con el apoyo material de diversos subsidios de la Universidad de Buenos Aires y la Fundación Antorchas dirigidos por la Dra. Senatore.

Quisiera agradecer especialmente a quienes compartieron el día a día de la, a veces tediosa, tarea de analizar el material óseo, mis compañeras de equipo y amigas: Silvana Buscaglia, Marcia Bianchi Vilelli, Claudia Bosoni y Laura Starópoli. Seguimos juntas en la vida, pero espero que en algún momento volvamos a tener la oportunidad de reencontrarnos en la Arqueología también...

Algunos de los problemas aquí discutidos fueron debatidos en un momento inicial de la investigación con el Dr. Luis Borrero, a quien quiero agradecer en este espacio, así como también a la Dra. Silvana Buscaglia por sus sugerencias y a la Lic. Clara Otaola quien me ha recomendado bibliografía y comentó certeramente sobre los derroteros finales de este artículo. Agradezco también a los revisores y editores de la revista ARCHAEOFAUNA por las útiles y constructivas críticas que me han permitido mejorar la versión inicial de este artículo.

REFERENCIAS

- ALBALA, K. 2003: *Food in Early Modern Europe*. Greenwood Press, Connecticut.
- ALTAMIRAS, J. [1758] 1994: *Nuevo Arte de Cocina*. La Val de Onsera, Huesca.
- ANÓNIMO [1833] 2010: *Manual de la criada económica y de las madres de familias que desean enseñar a sus hijas lo necesario para el gobierno de su casa*. Buena Vista Editores, Córdoba.
- APPADURAI, A. 1988: How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History* 30(1):3-24.
- BEHRENSMEYER, A.K. 1978: Taphonomic and Ecologic Information from Bone Weathering. *Paleobiology* 4: 150-162.
- BOSONI, C. 2010: *Entre lo dicho y lo hecho. Prácticas productivas en la colonia española de Floridablanca*. Tesis de Licenciatura en Ciencias Antropológicas, FFyL, UBA, Buenos Aires.
- BIANCHI VILLELLI, M. 2007: ¿Espacios de cambio social? Los espacios no proyectados por la Corona en la población española de Floridablanca (San Julián, siglo XVIII). In: Morello, F.; Prieto, A.; Martinic, M. & Bahamonde, C. (eds.): *Arqueología de Fuego-Patagonia. Levantando piedras, desenterrando huesos... y develando arcanos: 787-799*. Ediciones CEQUA, Punta Arenas.
- BIANCHI VILLELLI, M. 2008: Reproducción y transformación del orden social. Un abordaje a los espacios no proyectados por la Corona española en Floridablanca (costa patagónica, siglo XVIII). *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano* 21: 7-20. INAPL, Buenos Aires.
- BIANCHI VILLELLI, M. 2010: Cambio social y prácticas cotidianas en el orden colonial. *Arqueología Histórica en Floridablanca* (San Julián, siglo XVIII). In: Izeta, A. (ed.). B.A.R. (International Series). South American Archaeological Series. Oxford.
- BIANCHI VILLELLI, M.; SENATORE, M.X. & BUSCAGLIA, S. 2005: Identificación de nuevas estructuras en la colonia de Floridablanca. Aproximaciones históricas, arqueológicas y geofísicas. In: *Actas del VI Congreso Argentino de Americanistas: 411-434*. Sociedad Argentina de Americanistas. Universidad del Salvador. Ed. Dunken, Buenos Aires.
- BIANCHI VILLELLI, M.; BUSCAGLIA, S. & MARSCHOFF, M. 2006: Trapitos al sol. Análisis de textiles en la colonia de Floridablanca (costa patagónica, siglo XVIII). *Intersecciones en Antropología* 7: 3-14.
- BURUCÚ A, J.E. 1984: Viaje de Antonio de Viedma: Los establecimientos de Puerto Deseado y San Julián. *II Congreso de Historia Argentina y Regional*. Tomo I: 41-62. Academia Nacional de la Historia, Buenos Aires.
- BUSCAGLIA, S. 2008: Informe general de las excavaciones en el sector interno del fuerte de Floridablanca. Campañas 2003 a 2007. Informe interno al proyecto «Arqueología e Historia en la Colonia Española de

- Floridablanca (Puerto San Julián, Provincia de Santa Cruz, Argentina)».
- BUSCAGLIA, S. 2009: Relaciones de poder y dinámica interétnica en Floridablanca. Una perspectiva histórica y arqueológica (San Julián, siglo XVIII). Tesis doctoral. FFy L, UBA.
- BUSCAGLIA, S.; SENATORE, M.X.; BIANCHI VILLELLI, M.; PALOMBO, P. & MILANÉS, C. 2005: El Fuerte de la colonia de Floridablanca: primera integración de la evidencia histórica, arqueológica y geofísica. In: *Actas del VI Congreso Argentino de Americanistas*: 411-434. Sociedad Argentina de Americanistas. Universidad del Salvador. Ed. Dunken, Buenos Aires. In: Morello, F.; Prieto, A.; Martinic, M. & Bahamonde, C. (eds.): *Arqueología de Fuego-Patagonia. Levantando piedras, desenterrando huesos... y develando arcanos*: 813-824. Ediciones CEQUA, Punta Arenas.
- BUSCAGLIA, S. & NUVIALA, V. 2007: Pocos espejitos de colores. La construcción material del contacto en Floridablanca (San Julián, siglo XVIII).
- CHICHOKOYAN, K.V.; LANATA, J.L. & WEISSEL, M. 2008: El lado oscuro del consumo. Zooarqueología en contextos urbanos de la ciudad de Buenos Aires durante el siglo XIX. In: Díez, J.C. (ed.): *Zooarqueología hoy. Encuentros Hispano-Argentinos*: 163-177. Universidad de Burgos, Burgos.
- CHICHOKOYAN, K.V. 2007: *La comida en la boca: un modelo alimentario*. Tesis de Licenciatura en Antropología. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- CONCOLORCORVO [1773]1942: *El lazarrillo de ciegos caminantes. Desde Buenos Aires hasta Lima. 1773*. Solar Ediciones Argentinas, Buenos Aires.
- CRUZ CRUZ, J.C. 1997: *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*. La val de Onsera, Huesca.
- DE NIGRIS, M. 2004: *El consumo en grupos cazadores recolectores. Un ejemplo zooarqueológico de Patagonia meridional*. Sociedad Argentina de Antropología, Buenos Aires.
- DE NOLA, R. [1525]1997: *Libro de guisados*. In: Cruz, J.C. (ed.): *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*: 227-375. La Val de Onsera, Huesca.
- DRIVER, J.C. [1991]2011: Identification, Classification and Zooarchaeology. *Ethnobiology Letters* 2: 19-39.
- GIBB, J.G. & KING, J.A. 1991: Gender, activity areas, and homelots in the 17th century Chesapeake Region. *Historical Archaeology* 25(4): 109-131.
- GIFFORD-GONZÁLEZ, D. 1991: Bones are not enough: analogues, knowledge, and interpretive strategies in zooarchaeology. *Journal of Anthropological Archaeology* 10: 215-254.
- GIFFORD-GONZÁLEZ, D. 1993: Gaps in Zooarchaeological Analyses of Butchery: is Gender an Issue? In: Hudson, J. (ed.): *From Bones to Behavior: Ethnoarchaeology* 21 (2012): 175-193
- archaeological and Experimental Contributions to the Interpretation of Faunal Remains*: 181-199. Center for Archaeological Investigations. Occasional Paper No. 21. Illinois.
- GILBERT, B.M.; MARTIN, L.D. & SAVAGE, H.G. 1981: *Avian Osteology*. Laramie, Wyoming.
- GIRARD, A. 1977: Le triomphe de «la cuisinière bourgeoise». Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII et XVIII siècles. *Revue d'histoire moderne et contemporaine* XXIV: 499-523.
- GOBALET, K.W. 2001: A Critique of Faunal Analysis; Inconsistency Among Experts in Blind tests. *Journal of Archaeological Science* 28: 377-386.
- GRAYSON, D.K. 1991: Alpine Faunas from the White Mountains, California: Adaptive Change in the Late Prehistoric Great Basin? *Journal of Archaeological Science* 18: 483-506.
- GUILLERMO, S. 2009: La alimentación en Buenos Aires del siglo XIX: un esquema posible para su análisis en un contexto urbano. In: Capparelli, A; Chevalier, A. & Piqué, R. (coords.): *La alimentación en la América precolombina y colonial: una aproximación interdisciplinaria. Treballs D'Etmoarqueologia* 7: 169-177. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Institución Milá I Fontanals, Madrid.
- GUILLERMO, S. 2010: Adquisición, procesamiento y consumo de alimentos en Buenos Aires del siglo XIX: el caso de Moreno 314. In: Berón, M.; Luna, L.; Bonomo, M.; Montalvo, C.; Aranda, C. & Carrera Aizpirtarte, M. (eds.): *Mamiñ Mapu: pasado y presente desde la arqueología pampeana*. Tomo II: 441-452. Libros del Espinillo.
- HILLSON, S. 1992: *Mammal Bones and Teeth. An introductory guide to methods of identification*. University College London, London.
- HUELSBECK, D.R. 1991: Faunal remains and consumer behavior: what is being measured? *Historical Archaeology* 25: 62-76.
- LONDON, D.B. 1996: Feeding Colonial Boston: A Zooarchaeological Study. *Historical Archaeology* 30(1).
- LONDON, D.B. 2005: Zooarchaeology and Historical Archaeology: Progress and Prospects. *Journal of Archaeological Method and Theory* 12(1): 1-36.
- LAURIoux, B. 1999: Medieval Cooking. In: Flandrin, J.L. & Montanari, M. (dirs.): *Food: a culinary history from antiquity to the present*: 295-301. Columbia University Press, New York.
- MARI, L.A. 2006: *El caso de los mataderos de la ciudad de Buenos Aires, desde 1580 hasta 1820. Una visión para la arqueología histórica*. Tesis de Licenciatura en Antropología. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.

- MARSCHOFF, M. 2007: *Gato por liebre. Prácticas alimenticias en Floridablanca*. Editorial Teseo, Buenos Aires.
- MARSCHOFF, M. 2009: ¿Comer o no comer guanaco? Uso de recursos faunísticos locales en Floridablanca, siglo XVIII. In: Santiago, F.; Salemme, M.; Álvarez, M.; Piana, E.; Vázquez, M. & Mansur, M.E. (comps.): *Arqueología de Patagonia: una mirada desde el último confin. Actas de las VII Jornadas de Arqueología de la Patagonia*. Tomo I: 173-188. CADIC-CONICET, Editorial Utopías.
- MARSCHOFF, M. 2010: Sociabilidad y alimentación. Estudio de casos en la transición hacia el siglo XIX en el Virreinato del Río de La Plata. In: Izeta, A. (ed.). B.A.R. (International Series; South American Archaeological Series). Oxford. In press.
- MARSCHOFF, M.; BOSONI, C. & STARÓPOLI, L. 2010: Patrones de troceado en contextos hispanocriollos de fines del siglo XVIII y principios del XIX. *Arqueología* 16: 209-229.
- MARSCHOFF, M.; BOSONI, C. & STARÓPOLI, L. 2011: Discutiendo marcos de referencia culturalmente específicos en zooarqueología histórica. *Anuario de Arqueología* 3: 77-94.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, F. [1611]2011: Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería. http://books.google.com/books/download/Arte_de_cozina_pasteleria_vizcocheria_y.pdf. Acceso 15-11-11.
- MENGGONI GOÑALONS, G. 1999: *Cazadores de guanacos de la estepa patagónica*. Sociedad Argentina de Antropología, Buenos Aires.
- MONTÓN SUBÍAS, S. 2002: Cooking in Zooarchaeology: is this issue still raw? In: Miracle, N. & Milner, N. (eds.): *Consuming Passions and patterns of consumption*. McDonald Institute for Archaeological Research, Cambridge.
- NICHOLSON, R.A. 1993: A Morphological Investigation of Burnt Animal Bone and an Evaluation of its Utility in Archaeology. *Journal of Archaeological Science* 20: 411-428.
- OLSEN, S.J. 1964: *Mammal remains from archaeological sites. Part I: Southeastern and Southwestern United States*. Peabody Museum Cambridge, MA.
- OUTRAM, A.K. 2001: A New Approach to Identifying Bone Marrow and Grease Exploitation: Why the «Indeterminate» Fragments should not be Ignored. *Journal of Archaeological Science* 28: 401-410.
- PACHECO TORRES, V.R.; ALTAMIRANO ENCISO, A. & GUERRA PORRAS, E. 1986: The Osteology of South American Camelids. *Archaeological Research Tools* 3. University of California, Los Angeles.
- PÉREZ SAMPER, M. 1997: Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna. *Cuadernos de Historia Moderna* 19: 121-154.
- PISA VILLARROYA, J.M. 1994: Delantal. In: Altamiras, J. (ed.): *Nuevo Arte de Cocina*: 9-38. La Val de Onsera, Huesca.
- POPESKO, R. 1998: *Atlas de Anatomía Topográfica de los Animales Domésticos*. Tomos I, II y III. Masson SA, Barcelona.
- PRICE, C.R. 1985: Patterns of cultural behavior and intra-site distributions of faunal remains at the Widow Harris site. *Historical Archaeology* 19(2): 40-56.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (1726-1739). *Diccionario de Autoridades*. www.rae.es. Acceso diciembre 2011.
- RINGROSE, T.J. 1993: Bone Counts and Statistics: A Critique. *Journal of Archaeological Science* 20: 121-157.
- SALSETE, A. [c.1700]1995: *El cocinero religioso*. Fondo de Publicaciones del gobierno de Navarra, Navarra.
- SAROBÉ PUEYO, V.M. 1995: Introducción. In: Salsete, A.: *El cocinero religioso*: IX-XXXII. Fondo de Publicaciones del gobierno de Navarra, Navarra.
- SCOTT, E.M. 1997: «A little gravy in a dish and onions in a tea cup»: what cookbooks reveal about material culture. *International Journal of Historical Archaeology* 1(2):131-155.
- SENATORE, M.X. 2004: Orden social y orden material en la colonia española de Floridablanca (Patagonia, siglo XVIII). In: Civalero, M.T.; Fernández, P.M. & Guráieb, A.G. (eds.): *Contra Viento y Marea. Arqueología de Patagonia*: 659-669. INAPL-Sociedad Argentina de Antropología, Buenos Aires.
- SENATORE, M.X. 2005: Enlightened discourse, representations and social practices in the Spanish settlement of Floridablanca (Patagonia, 18th century). In: Funari, P.P.; Zarankin, A. & Stobel, E. (eds.): *Global Archaeological Theory, Contextual Voices and Contemporary Thoughts*: 559-569. Springer, New York.
- SENATORE, M.X. 2007: *Arqueología e Historia en la colonia española de Floridablanca. Patagonia, siglo XVIII*. Serie Proyecto Floridablanca. Editorial Teseo, Buenos Aires.
- SENATORE, M.X.; CARDILLO, M.; BIANCHI VILLELLI, M. & BUSCAGLIA, S. 2000: Arqueología en Floridablanca. Primeros resultados. In: *Actas del IV Congreso Argentino de Americanistas*: 201-226. Sociedad Argentina de Americanistas. Universidad del Salvador. Ed. Dunken, Buenos Aires.
- SENATORE, M.X.; BIANCHI VILLELLI, M.; BUSCAGLIA, S.; MARSCHOFF, M.; NUVIALA, V.; BOSONI, C. & STARÓPOLI, L. 2008: Una arqueología de las prácticas cotidianas en la colonia española de Floridablanca (Patagonia, siglo XVIII). In: Borrero, L.A. & Franco, N.V. (comps.): *Arqueología del extremo Sur del Continente*. Arqueofauna 21 (2012): 175-193

te Americano. Resultado de nuevos proyectos: 81-117. Editorial Dunken.

SENATORE, M.X.; BUSCAGLIA, S.; BIANCHI VILLELLI, M. & MARSCHOFF, M. 2002: Hacia la definición del plano arqueológico de Floridablanca. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, tomo XXVI: 323-344. SAA, Buenos Aires.

SENATORE, M.X.; BUSCAGLIA, S.; BIANCHI VILLELLI, M.; MARSCHOFF, M.; NUVIALA, V. & BOSONI, C. 2007: Imágenes de Floridablanca. La construcción material y narrativa de la Colonia Española de San Julián

(Siglo XVIII). In: *Arqueología de Fuego-Patagonia. Levantando piedras, desenterrando huesos...y develando arcanos. Actas de las VI Jornadas de Arqueología de la Patagonia:* 801-812. Centro de Estudios del Hombre Austral, Punta Arenas.

SIMÓN PALMER, M.C. 1994: *Libros antiguos de Cultura alimentaria (s. XV-1900)*. Imprenta provincial, Córdoba.

ZUBIMENDI, M. 2009: *Informe de los restos malacológicos del Sector ASII6 Anexo del sitio Floridablanca (Puerto San Julián, Santa Cruz)*. Santa Cruz.

