



FILO:UBA
Facultad de Filosofía y Letras
Universidad de Buenos Aires

G

Gato por liebre

Prácticas alimenticias en Floridablanca

Autor:

Marschoff, María

Tutor:

Senatore, María Ximena

2004

Tesis presentada con el fin de cumplimentar con los requisitos finales para la obtención del título Licenciatura de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires en Ciencias Antropológicas

Grado



FILO:UBA
Facultad de Filosofía y Letras

FILODIGITAL
Repositorio Institucional de la Facultad
de Filosofía y Letras, UBA

Universidad de Buenos Aires
Facultad de Filosofía y Letras

TESIS 10-9-14

Gato por liebre

Prácticas alimenticias en Floridablanca

María Marschoff

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
Dirección de Bibliotecas

Tesis de Licenciatura en Ciencias Antropológicas
Dirección: Dra. María Ximena Senatore

2004



TESIS 10-9-14

FACULTAD de FILOSOFIA y LETRAS	
Nº 811.634	MESA
26 FEB 2004 DE	
Agr.	ENTRADAS

*A todos aquellos
que me padecieron,
me toleran aún
y me van a soportar.*

INDICE

INDICE	i
AGRADECIMIENTOS	iii
INTRODUCCIÓN	iv
CAPÍTULO 1. EL ESTUDIO DE LA ALIMENTACIÓN EN FLORIDABLANCA	1
Floridablanca y el proyecto de poblamiento de la Costa Patagónica	1
Discursos ilustrados y prácticas sociales	4
<i>Prácticas alimenticias como prácticas sociales</i>	5
<i>Prácticas alimenticias y discursos de la Corona</i>	6
CAPÍTULO 2. ASPECTOS METODOLÓGICOS DEL ESTUDIO DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS EN FLORIDABLANCA	9
Antecedentes del estudio de la alimentación	9
<i>Alimentación como subsistencia</i>	10
<i>Alimentación como "foodways"</i>	12
Metodología del estudio de las prácticas alimenticias	13
Líneas de evidencia utilizadas	15
<i>Evidencia escrita</i>	16
Recetarios	17
Documentación oficial	19
<i>Evidencia material</i>	21
Contexto A: foso perimetral	23
Material de recolección superficial y Contexto B: interior de una vivienda	26
El enfoque en la práctica	30
CAPÍTULO 3. PRÁCTICAS ALIMENTICIAS ESPAÑOLAS EN EL SIGLO XVIII	31
El Siglo XVIII y la aparición de la Nueva Cocina	31
Alta y Baja Cocina en España	34
<i>Productos de origen animal</i>	35
<i>Productos de origen vegetal</i>	38
<i>Acceso versus preferencias</i>	41
Nueva y Antigua Cocina en España	46
<i>Preparación y cocción</i>	46
<i>Presentación y consumo</i>	51
La Nueva Cocina y el proyecto de Floridablanca	52
CAPÍTULO 4. LA PLANIFICACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN DE LA POBLACIÓN DE FLORIDABLANCA	54
Diferentes raciones suministradas en Floridablanca	54
<i>Fluctuaciones y variables que afectan las raciones</i>	58
Productos europeos	59
Producción y aprovisionamiento local	61
Valoración de las raciones en su contexto	64
<i>Productos de la ración: Alta y Baja Cocina</i>	65
<i>Preparación, cocción, presentación y consumo posibles: Nueva y Antigua Cocina</i>	69
"Dime, qué y cómo comes y te diré quien eres"	71

CAPÍTULO 5. PRÁCTICAS ALIMENTICIAS DESDE LA ARQUEOFAUNA	72
Planificación del consumo de alimentos de origen animal	72
Análisis realizados	74
<i>Identificación anatómica y taxonómica</i>	74
<i>Modificaciones del material óseo</i>	76
Resultados del análisis zooarqueológico	77
<i>Abundancia taxonómica relativa</i>	78
<i>Abundancia anatómica relativa</i>	81
<i>Modificaciones culturales en los restos óseos</i>	84
Prácticas alimenticias y productos de origen animal en Floridablanca	89
CAPÍTULO 6. PRÁCTICAS ALIMENTICIAS DESDE LOS ARTEFACTOS	92
Artefactos y planificación de su uso	92
Análisis y muestras utilizadas	94
<i>Análisis de materiales cerámicos</i>	94
<i>Análisis de fragmentos de vidrio</i>	98
<i>Características y problemas generales de las muestras utilizadas</i>	100
Resultados del análisis de materiales cerámicos	102
<i>Análisis tecno-tipológicos</i>	102
<i>Análisis morfológico</i>	104
<i>Discusión de los análisis de materiales cerámicos</i>	106
Resultados del análisis de fragmentos de vidrio	109
<i>Análisis tecno-tipológicos</i>	109
<i>Análisis morfológico</i>	111
<i>Discusión de los análisis de fragmentos de vidrio</i>	112
Fases de la alimentación y artefactos en Floridablanca	112
CONCLUSIONES	115
Prácticas y discursos	116
Líneas futuras	119
Palabras finales	121
APÉNDICES	122
Apéndices correspondientes al Capítulo 3	122
Apéndices correspondientes al Capítulo 4	131
Apéndices correspondientes al Capítulo 5	133
Apéndices correspondientes al Capítulo 6	137
BIBLIOGRAFÍA	141
Archivos	149
Fuentes documentales	149

AGRADECIMIENTOS

Ante todo quiero agradecer a la Dra. Ximena Senatore no sólo por la dirección y ayuda constante en esta tesis, sino por los años de formación y desafíos. Fue ella también la que generó alrededor de Floridablanca un equipo de profesionales y un grupo humano excelentes. Las “chicas de Floridablanca”, Marcia, Silvana y Paula tienen mucho que ver con la forma que adquirió esta tesis. A ellas les agradezco innumerables discusiones, correcciones y charlas pero sobre todo la amistad. Las campañas a San Julián me permitieron conocer a Vicky, Clarita, Sebas, Pafu y Marce a quienes agradezco por todo. Quisiera agradecer también a las personas que en la Patagonia nos hacen sentir “en casa”: a Pinocho y a Pablo y sus familias y a Marcela.

También quiero expresar mi agradecimiento a la Dra. Mariana de Nigris, sin su invaluable ayuda quién sabe que hubiera sido del Capítulo 5. Agradezco también a la Lic. Fabiana Martín, al Lic. Gabriel López y a Luciano Pafundi que con paciencia y voluntad me enseñaron a analizar material óseo. Muchos especímenes no habrían sido NISP de nos ser por el Dr. Nahabedián de la FCCEyN, Germán Gasparini del M. de La Plata y la Dra. Vaccaro, la Dra. Piacentino, el Dr. Barrera Oro y el Lic. Daneri del M. B. Rivadavia.

A mi familia, empezando por mis hermanos quienes no tuvieron la posibilidad de elegir otra hermana, y disculpándome por las horas de acaparamiento de la computadora. A mis padres por muchas cosas, pero particularmente a papá porque no hay como él para hablar de bueyes perdidos científicamente y a mamá por tenerme excesiva paciencia. A mis abuelos –Elvira, Irene y Sergio- y a mis tíos y primos, en especial a Lidia, a Vicky y a Sandrik. A mis amigos de siempre: a las chicas, Vale, Pau, San y Marisú por traerme a la realidad y a Sandrú, Juan Pablo y Gastón por ser tan confiables. A Mario por mantener despierta mi imaginación, a mis padres postizos, Nancy y Norberto, y a Pablito, Mariana, Mati y Ceci.

Finalmente, a todos aquellos a quienes en diversas circunstancias importuné con el relato de “la tesis”.

*“Del vino que ha venido nos tiene nuestro
Sr. Gobernador mandado dar a cada familia
tres frascos y nada de ración ¿qué haré yo
que tengo mi mujer y un muchacho de
14 años con esta miseria en todo un mes y
siendo de tierra que nos destetan con vino?”*

Extracto de una carta del poblador de Floridablanca
Santiago Morán al Virrey Juan José de Vértiz

INTRODUCCIÓN

En un siglo signado por los cambios sociales e ideológicos como el XVIII, la Nueva Colonia y Fuerte de Floridablanca creada en la Costa Patagónica como parte de un plan de poblamiento de la Corona Española, representa un caso de estudio ideal para estudiar aspectos particulares de esos cambios. Floridablanca funcionó entre 1780 y 1784, y está siendo estudiado a través de diversas líneas de abordaje histórico y arqueológico desde 1998. El carácter experimental del emprendimiento y su surgimiento dentro de la esfera estatal de la sociedad española del siglo XVIII lo convierte además en un ámbito especialmente interesante para estudiar la relación entre las ideas que subyacen a la planificación del establecimiento y su materialización efectiva en la vida de sus habitantes. El objetivo de esta tesis es estudiar la alimentación en la colonia teniendo en cuenta las ideas que subyacen a su planificación y a sus prácticas.

Goya, en el cuadro reproducido en la tapa de este trabajo, asocia la alimentación con la muerte y la vejez con un modo particular de consumo y de comida. Pero el acto de comer involucra no sólo estos conceptos sino que refleja un sinfín de asociaciones con otros aspectos de la sociedad. El estudio de la alimentación permite al investigador acercarse a cuestiones tales como el concepto de salud, de género, el poder político y económico y la religión. En un contexto donde también la alimentación se planificó estatalmente, el análisis de este tipo de práctica cotidiana es una vía de entrada de gran riqueza al problema que nos ocupa. Las prácticas alimenticias, entendidas como prácticas sociales, constituyen nuestro punto de partida teórico además de una vía de acceso al estudio de la interrelación entre el Estado y los habitantes. En el **Capítulo 1** planteamos los objetivos específicos que guían nuestra investigación, definimos nuestro marco teórico y presentamos nuestro caso de análisis: la colonia de Floridablanca.

El estudio de la alimentación como vía de acceso a problemas sociales mayores requiere sin embargo, una metodología específica que explicitamos en el **Capítulo 2** que fue generada sobre la base de la revisión de antecedentes. Nuestra propuesta involucra el uso combinado de evidencia histórica y arqueológica por lo que en ese capítulo detallamos estas líneas, su interrelación y las características de los fondos documentales, fuentes y muestras arqueológicas utilizadas a lo largo de toda la tesis.

Antes de analizar en concreto las ideas acerca de la alimentación que tenía el Estado que planificó Floridablanca y las de sus habitantes se hizo necesario conocer cuáles eran los ideales alimenticios en España en el siglo XVIII. A esa pregunta responde el análisis de recetarios contemporáneos realizado en el **Capítulo 3** y a través del cual establecemos los modelos de alimentación vigentes en la época, definidos por

su asociación con cuestiones sociales mayores. El primer par lo constituye la Alta y la Baja Cocina, la tendencia hacia una o la otra resulta del acceso diferencial a los recursos, es decir de factores socio-económicos. El segundo par es el denominado Nueva y Antigua Cocina, distinguiéndose una de la otra por cuestiones socio-ideológicas. Estas dos cocinas se asocian la primera con las ideas de la Ilustración española que se contraponen a las del medioevo y el Renacimiento representadas en cocina por el modelo Antiguo.

Estos modelos de alimentación sirven de base para interpretar y definir la planificación alimentaria de Floridablanca. En el **Capítulo 4** observamos, a través del análisis de documentación oficial, que la Corona habría planificado y organizado para esta colonia patagónica una alimentación acorde al modelo Antiguo e igual para la mayoría de sus habitantes ya que habría implementado estrategias tendientes a coartar la aparición de un acceso diferencial a los recursos. Por otro lado en los **Capítulos 5 y 6** contraponemos la planificación estatal con las prácticas de los habitantes. En el Capítulo 5, desde el análisis de la arqueofauna, y en el Capítulo 6 desde la evidencia artefactual, observamos que las prácticas alimenticias concretas de los habitantes de la colonia habrían discrepado de aquellas que el Estado organizó. En esta tesis observamos que los pobladores de Floridablanca habrían renegociado con la administración en su práctica cotidiana el acceso a los recursos y se habrían opuesto a la planificación en cuanto al modelo de alimentación –Nuevo o Antiguo- que se supuso llevarían a cabo. En este contexto de ensayo de un orden social diferente e ideal, el estudio de la alimentación implicaría entonces que también ese orden estaba siendo sometido a renegociación y discusión desde distintos niveles y por distintos grupos, pero particularmente en el día a día.

En un afiche destinado a convocar familias campesinas españolas para su traslado a la Patagonia el Rey Carlos III ofrece brindar alimentación a los voluntarios, diciendo: “...que puedan hacerse tres comidas calientes al día, una por la mañana de sopa de ajos, y pimentón, a los que quieran, y otras dos de potajes, sopa, carnes, o pescados al medio día y tarde”¹. A fines de 1781, Santiago Morán, poblador de Floridablanca le escribe al Virrey “... suplicando por el amor de Dios mande se nos remita (...) 2 petacas de jabón, 4 quintales de azúcar, 2 arrobas de chocolate, 2 barriles de carga de vinagre, uno de aguardiente y lo restante de vino para que, proveídas nuestras casas, podamos cuidar de Dios, pasar el rigor del venidero invierno, si a él llegamos...”². Dos voces distintas, dos visiones de una misma cuestión: la alimentación en las colonias españolas en Patagonia. ¿Son visiones diferentes de una misma práctica cotidiana? En este trabajo encontramos una respuesta posible.

¹ Archivo General de Indias, Buenos Aires, 326 “Don Jorge Astraudi, Comisario Ordenador de los Reales Ejércitos, Intendente interino de este Reino de Galicia Comisario por el Rey Nuestro Señor para la colectación y envío de familias a las nuevas poblaciones españolas del Río de la Plata” Astraudi, La Coruña, 20-2-1779.

² Morán a Vértiz, Floridablanca, *circa* 1781-82. Transcripción publicada por Apolant (1970).

CAPÍTULO 1

EL ESTUDIO DE LA ALIMENTACIÓN EN FLORIDABLANCA

La Nueva Colonia y Fuerte de Floridablanca fue creada hacia fines del siglo XVIII por la Corona Española como parte de un plan de poblamiento de la Costa Patagónica que perseguía objetivos tanto militares, como políticos, sociales y productivos. Diseñadas por los ministros de Carlos III las colonias patagónicas constituyeron uno de los modos en que la elite intelectual puso en práctica algunas ideas reformistas propias de los pensadores ilustrados. Nuestro objetivo en esta tesis es estudiar la alimentación de la colonia en su contexto de significación más amplio, evaluando la relación entre las ideas que subyacen al proyecto de poblamiento y las prácticas de sus habitantes. Iniciamos este primer capítulo presentando nuestro caso de análisis, la colonia de Floridablanca y su relación con el proyecto de poblamiento de la Costa Patagónica y las ideas que subyacen al mismo. En segundo lugar definimos el marco teórico desde el cual abordamos nuestro problema y su relación con la línea que elegimos para trabajarlo – el estudio de la alimentación. Finalmente, planteamos nuestros objetivos específicos abordados en los capítulos de esta tesis.

Floridablanca y el proyecto de poblamiento de la Costa Patagónica

El proyecto de poblamiento de la Costa Patagónica que llevó adelante la Corona Española formó parte de una estrategia defensiva mayor en distintos puntos de América (Ramos Pérez 1984) y constituyó una política novedosa para la época. En el caso patagónico se fundaron además de la Nueva Colonia y Fuerte de Floridablanca, las poblaciones de Carmen de Patagones –Río Negro- y Puerto San José –Chubut. En ellos los ministros de Carlos III experimentaron con un nuevo modelo social sobre la base de las ideas y las críticas a la sociedad española de la época propuestas y señaladas por la Ilustración (Senatore 2003 a).

La Ilustración constituye un conjunto heterogéneo de ideas, claramente diferenciables de las del medioevo, que presenta diversas facetas y expresiones en la vida social que en algunos casos resultan contradictorias (Mestre Sachís 1993, Senatore 2002 a). La historiografía tradicionalmente se ha abocado al estudio de la producción de ideas y su impacto en las elites intelectuales mientras el resto de la sociedad española es entendida como “una masa rutinaria, estable e impermeable a ellas” (Sarrailh 1992). En este sentido son pocos los estudios orientados a discutir los alcances de las reformas en otros grupos sociales de la época (Senatore 2003 a). Siguiendo a Mestre Sachís (1993), en la base del sistema de ideas sociales que conforman el movimiento ilustrado se encuentra el concepto de derecho natural, entendido como una ley racional común a todas las instituciones e individuos. Este concepto lleva implícito por un lado, una liberación del sistema social medieval basado en los preceptos

religiosos y, por otro lado, propone un sustrato racional para la comprensión del mundo y la sociedad basado en el empirismo y la experimentación. De esta ley surgen a su vez una serie de ideales sociales que nos interesan particularmente para el análisis de los proyectos de poblamiento de la segunda mitad del siglo XVIII. Entre estos ideales mencionamos la Igualdad, la Libertad y la Felicidad de los hombres, que se materializaron de diversas maneras: ataques a los privilegios -vistos como el principal mal de la sociedad, particularmente en cuanto a la igualdad ante los impuestos-, alejamiento del clero del gobierno civil y reforma agraria como medio de obtención de una felicidad para toda la población del país, son sólo algunos ejemplos.

Algunos de estos ideales se plasmaron en las directrices del plan de poblamiento de la Costa Patagónica y como consecuencia en la organización de la Nueva Colonia y Fuerte de Floridablanca. Esta colonia fue fundada en 1780, en la actual Bahía de San Julián y funcionó hasta enero de 1784 cuando es levantada por orden del Rey por considerarse que no podía subsistir por sus propios medios – Figura 1.1. La población estuvo conformada por alrededor de 150 habitantes. La agricultura fue proyectada como su principal base productiva. Para llevar adelante esta tarea se trasladaron familias labradoras de origen español, contratadas todas ellas en los mismos términos y con idénticos beneficios. Este hecho en sí constituye una novedad con respecto a las planificaciones de colonización españolas previas (Senatore 2003 a y b). El racionalismo de la época estableció que quienes fueran seleccionados en España para radicarse en la Patagonia lo harían a cambio de habitación –ver Figura 1.2.-, ración de alimentos, ayuda médica, tierras, semillas y útiles de labranza pero a través del contrato quedaban “sujetos a la tierra”. Es decir que los pobladores no podían cambiar ni abandonar su destino a menos que mediara una orden expresa (Ramos Pérez 1984). Por otra parte, la población de Floridablanca en particular, estaba conformada además por otras personas y grupos seleccionados en base a su utilidad a la vida de la colonia como los funcionarios de Gobierno y administrativos, la tropa, el personal de maestranza y presidiarios enviados como fuerza de trabajo. Todos estos grupos, con funciones claras y específicas, no estaban como los pobladores “sujetos a destino” y eran relevados periódicamente por lo que constituían un segmento móvil de la población.

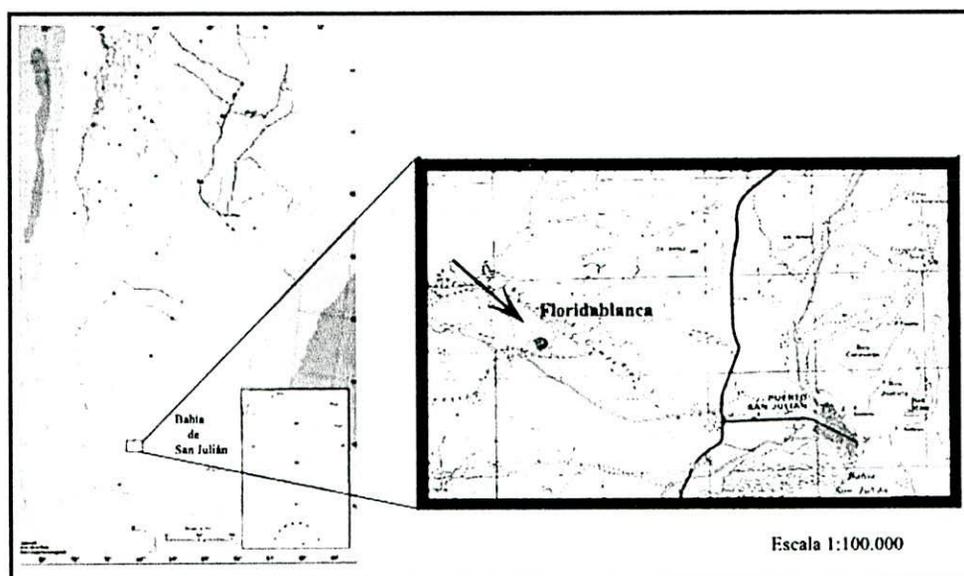


Figura 1.1. Localización de la Nueva Colonia y Fuerte de Floridablanca.

Hemos mencionado que los ilustrados no se limitaron a la crítica intelectual del orden imperante sino que continuamente propusieron reformas y proyectos dentro del nuevo espíritu desarrollados durante el siglo XVIII (Marcos Martín 2000). Es en esta tendencia que enmarcamos los proyectos de colonización y en particular el de la Costa Patagónica, donde diversas ideas se reflejan en el modo en que fue organizado (Senatore 2002 b). Principalmente se pensó en una sociedad enteramente útil, es decir, sin privilegios, en la cual primara la racionalidad y la agricultura fuera la base para la autosuficiencia. La racionalidad fue el criterio para la selección, tanto de los labradores enviados a la Patagonia bajo un sistema de contrato, como en general de todos aquellos que habitaran estos establecimientos: debían ser “útiles”, es decir, estar capacitados y en condiciones de cumplir las funciones que les fueran asignadas. Al mismo tiempo, el énfasis en la experimentación y la racionalidad puede verse también en cuanto a la selección del lugar de asentamiento y organización general de la producción –localidad con agua disponible para riego de cultivos, por ejemplo. El rasgo que sin embargo nos interesa destacar en particular es el de Igualdad, entendida por quienes organizaron estos establecimientos como ideal a seguir persiguiendo una solución a los problemas que observaban en la sociedad española del momento- básicamente los privilegios. En los proyectos de poblamiento esta idea se manifestó únicamente en los términos de contrato idénticos establecidos para todas las familias campesinas. Es esta división, teóricamente basada en el criterio racional de utilidad para la colonia, la que pudo haber funcionado como eje de estructuración social de los establecimientos patagónicos.

El carácter estatal ilustrado de los proyectos de poblamiento de la Costa Patagónica emprendidos en el siglo XVIII vuelve a estos asentamientos el ámbito donde, a través de diversos medios materiales, los ministros de Carlos III ensayaron sus ideas reformistas y propuestas impulsadas por los ideales a los que debía aspirar la sociedad (Senatore 2002 a).

Es por ello que pueden ser considerados “experimentos” en términos sociales y su estudio nos permite observar la tensión entre las directivas tendientes al ideal social y la recepción que éste tuvo entre otros grupos sociales españoles que fueron sus “sujetos de experimentación”. Siendo que Floridablanca constituyó uno de estos “experimentos” en esta tesis buscamos analizar el modo en que en ese contexto particular se relacionaron las ideas subyacentes al proyecto y las prácticas cotidianas de aquellos que los habitaron.

La alimentación en Patagonia y específicamente en la colonia de Floridablanca fue cuidadosamente planificada. Desde un principio se establecieron raciones de alimentos como parte del contrato de los pobladores y la necesidad de abastecimiento de productos al poblado. Por razones que expondremos en el siguiente acápite, consideramos que la alimentación, una de las prácticas cotidianas ineludibles en la vida de un individuo, es una vía interesante para abordar nuestro problema. Entonces, nuestro objetivo es **estudiar la alimentación en Floridablanca y discutir e interpretar su significación en el contexto de los discursos del siglo XVIII**. Con este propósito analizamos la planificación y organización de la alimentación implementada por parte de los funcionarios de la Corona y las prácticas alimenticias de los pobladores de Floridablanca.

Discursos ilustrados y prácticas sociales

Nuestro objetivo involucra el estudio de **prácticas sociales** entendiéndolas como las diferentes maneras de hacer y de relacionarse de un individuo con el medio cultural y ambiental en el que se encuentra (Johnson 1996, De Certeau 1980). Las acciones que constituyen las prácticas pueden ser una *producción propia*, o bien *reproducciones* de aquellas que ya son habituales y generalizadas en una sociedad o grupo o, finalmente, *reformulaciones* de las mismas. El actor en este planteo siempre es activo (Chartier 1988) y por lo tanto las prácticas que genera no constituyen una simple reacción a ciertas circunstancias ni se encuentran predeterminadas de antemano (Bourdieu 1977).

A su vez, las prácticas materializan una multiplicidad de **discursos**, definidos por Foulcaut (1984) como sistemas de entender y dar explicación y ordenamiento al mundo. Estos discursos funcionan a su vez como principio estructurante de las prácticas (Bourdieu 1977). A través de las manifestaciones materiales de los mismos, es decir las prácticas sociales, los actores tienen la posibilidad y la capacidad de *modificar, oponerse y/o afirmar* los diferentes discursos existentes y coexistentes en una sociedad. Por lo tanto, los discursos también constituyen prácticas en tanto son resultado directo de las mismas o sufren modificaciones a través de un accionar (De Certeau 1980, Chartier 1988).

En el caso de Floridablanca, el estudio de su planificación por parte de la Corona permite acceder al conocimiento de los discursos ilustrados subyacentes a la misma y de sus materializaciones (Senatore 2002 a, 2003 a y b). Estas últimas organizaron la vida cotidiana de la colonia y por ende las prácticas sociales de los habitantes. Sin embargo, no debemos suponer que los discursos ilustrados que guiaron la planificación de Floridablanca eran compartidos homogéneamente o en su totalidad por todos los grupos de la sociedad española en general ni de la colonia en particular. Esta es la principal razón por la cual nos interesa estudiar las prácticas sociales de los habitantes de Floridablanca en su relación con los discursos y prácticas de la planificación porque es en ese contexto donde podemos observar los mecanismos por los cuales se negocia un modelo de sociedad.

Debemos considerar por otra parte, que los diferentes ámbitos de acción de un individuo o de un grupo implican prácticas numerosas y superpuestas, reflejo de discursos que incluso pueden ser contradictorios entre sí. Es por ello que en este trabajo nos orientamos, por razones que expondremos a continuación, al estudio de un tipo de prácticas en particular: las prácticas alimenticias. Esto implica que por un lado tengamos en cuenta la multiplicidad de discursos vigentes en la sociedad de ese momento, y por otro consideremos también otras prácticas con las que la alimentación se encuentra relacionada, como por ejemplo, la producción, la religión, la manera de entender la enfermedad, entre otras.

Prácticas alimenticias como prácticas sociales

El acto de la alimentación del ser humano es un fenómeno complejo que involucra una amplia plétera de cuestiones tanto biológico-económicas como culturales. Todo acto de alimentación implica una serie de decisiones que no están guiadas de manera privativa por una racionalidad de costo/beneficio dietético estricta (Alvarez y Pinotti 2000). Factores sociales como el compartir y la socialización (Ossman 2000), el género y la edad (Charles y Kerr 1995, Hamblin 1995, Norman Exton-Smith 1995), psicológicos como las preferencias y aversiones individuales (Rozin 1995), simbólicos como el consumo de ciertos alimentos por considerárselos portadores de características buscadas (Flores-Meiser 1998), religiosos como los tabúes y restricciones rituales (Cubillo de la Puente 1998), históricos como las costumbres y tradiciones vistas diacrónicamente (Revel 1996), políticos como la materialización del poder y la nacionalidad (Goody 1995, Coulon 2000) son sólo algunos ejemplos de la diversidad de conductas a las que se encuentra asociada la alimentación. Por lo tanto, consideramos necesario entender al acto de la alimentación por lo menos en sus dos facetas: la sociocultural y la económico-ambiental en las cuales está imbricado de manera indisoluble.

Debido a esta íntima relación con otras esferas de la sociedad, el estudio de la alimentación resulta útil por su capacidad de referir a otras conductas (Contreras 1995, Goody 1995, Yentsch 1991, Mintz y Du Bois 2002). Incluso se considera que no puede ser estudiada en aislamiento ya que sólo en relación a otras esferas de la sociedad encuentra, el estudio de un tema tan amplio y aglutinante, su razón de ser (Castro Martínez 1996). Es por ello que resulta fundamental, en la medida de lo posible, considerar la diversidad de factores que afectan a la alimentación incluyendo los socioculturales ya que son éstos los que de manera más habitual dirigen las decisiones de los consumidores (Contreras 1995 *vide* Barthes 1961). Frecuentemente estos factores sociales que afectan al modo de alimentarse de un grupo no son tan perceptibles en la producción o procuramiento de los alimentos sino en las etapas de su procesamiento y consumo (Contreras 1995).

Es aquí donde resulta útil incorporar al planteo el concepto de “*cuisines diferenciadas*” de Jack Goody (1995:276) que en esencia consiste en la coexistencia de diversas maneras de alimentarse en una misma sociedad y que nosotros entendemos como modelos específicos de alimentación. Este autor relaciona la existencia de “*cuisines diferenciadas*” específicamente con el acceso diferencial a los recursos. Las “*cuisines*” que surgen debido a este factor son las denominadas Alta Cocina y Baja Cocina y se encuentran asociadas directamente a la distribución desigual del poder adquisitivo entre los miembros de una sociedad. Sin embargo, hemos decidido no limitarnos a considerar únicamente el acceso a los recursos e incorporamos al concepto de “*cuisines diferenciadas*” otras fases involucradas en la alimentación, tales como la elaboración y el consumo que fueron sistematizadas por el mismo Goody (1995) -ver Metodología en el Capítulo 2. Al hacerlo, las posibilidades de que un mismo conjunto de recursos dé origen a “*cuisines diferenciadas*” se expande y se amplía complejizando la gama de factores socioculturales que pueden estar originando o afectando la existencia de las diferentes “*cuisines*” identificables en un grupo social dado. A continuación desarrollamos las preguntas que guiaron nuestra investigación en el plano concreto de las prácticas alimenticias en Floridablanca.

Prácticas alimenticias y discursos de la Corona

La organización de los establecimientos patagónicos implicó una serie de directivas y decisiones que desde nuestro enfoque teórico constituyen en sí prácticas del grupo que proyectó las poblaciones y expresan los discursos ilustrados que subyacen a esa planificación (Senatore 2002 a, 2003 a) -ver Figura 1.3. Por otra parte, se hace necesario considerar en primer lugar el marco específico en que se llevó a cabo la planificación alimenticia de la colonia, es decir el modo en que las ideas innovadoras de la Ilustración pudieron afectar la alimentación de su época. El objetivo específico del Capítulo 3 consiste en, a través del uso de evidencia histórica pertinente, **delinear los modelos que en lo referente a la alimentación se**

encontraban vigentes en el siglo XVIII y su relación con los discursos ilustrados y otros factores sociales de la época.

En la coyuntura particular en la que se encontró Floridablanca, y como ya señalamos, la alimentación no estuvo librada al azar sino que por el contrario fue organizado en la esfera oficial –en la forma de por ejemplo, las raciones de alimentos y el modo en que se organizó el abastecimiento. Además, esta alimentación planificada se prolongó en el tiempo por medio de las prácticas de la administración local. El objetivo específico del Capítulo 4 es **identificar el modelo acerca de la alimentación que subyace a la planificación de Floridablanca**, a través del análisis de documentación oficial del poblado. Al ser éste un emprendimiento estatal suponemos que los ideales que se reflejan en la planificación son aquellos que surgen en los grupos cercanos al poder pero generados y destinados a la sociedad que habitó Floridablanca, la que si bien era concebida como ideal, no estaba conformada en su mayoría por miembros de estas elites sino todo lo contrario. Por esta razón cabe preguntarse cuál es el significado de la elección de un modelo de alimentación para la sociedad ideal que se estaba proyectando en Floridablanca.

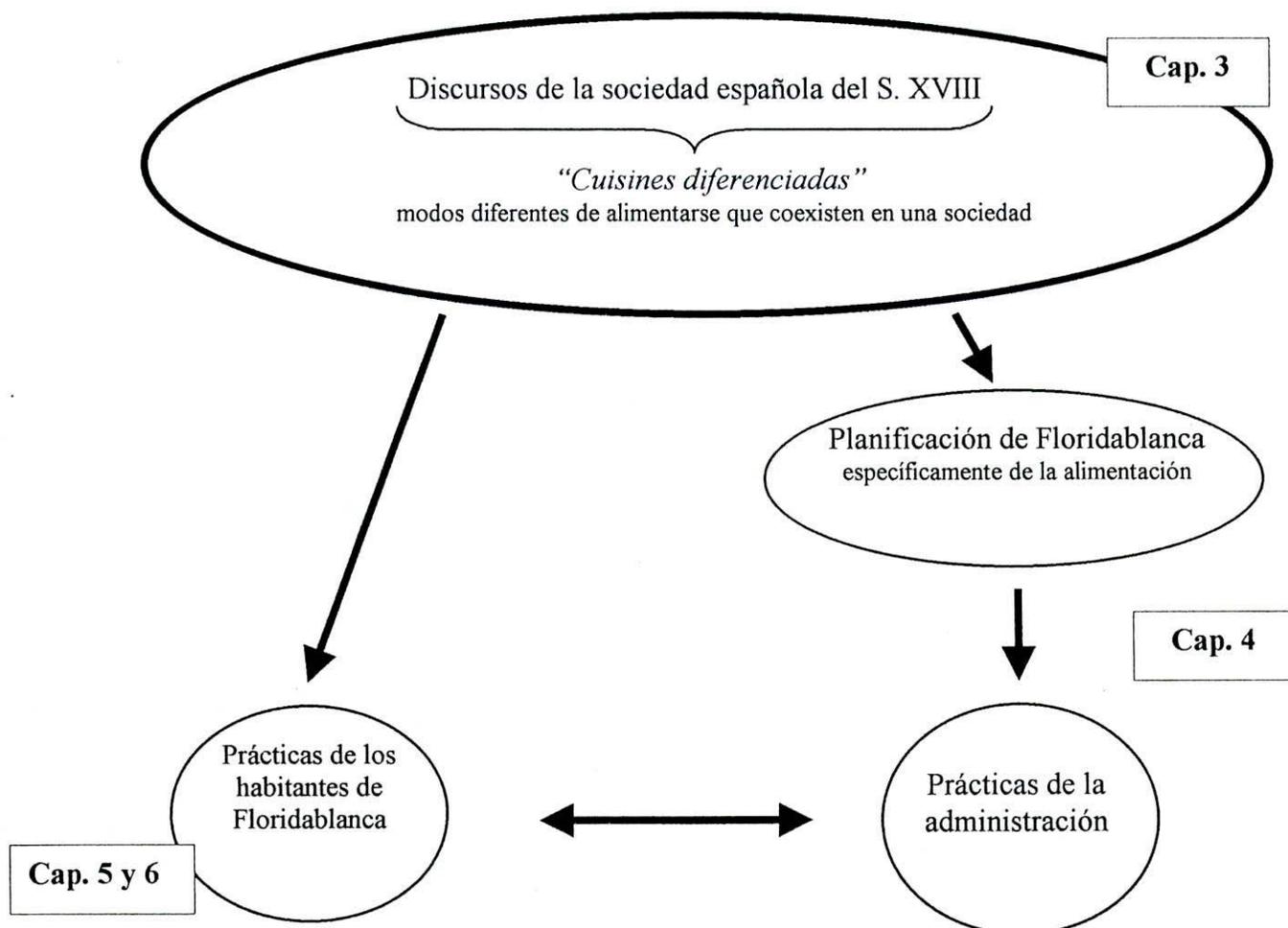


Figura 1.3. Esquema de la relación entre los discursos y las prácticas alimenticias en Floridablanca.

El objetivo específico de los Capítulos 5 y 6 es, a través de la evidencia arqueológica, **dar cuenta de las prácticas alimenticias que existieron en Floridablanca** para poder acercarnos a su relación con respecto a la planificación alimenticia establecida. Es decir, ¿a qué “*cuisine*” de la época se acercan las prácticas alimenticias de la población?, por otra parte, ¿las prácticas concretas de los habitantes de Floridablanca se limitaron a reproducir las establecidas por la planificación o las reformularon? Si las reformularon o reprodujeron, ¿en qué medida lo hicieron o qué aspectos se privilegiaron? ¿por qué se tomaron esas decisiones? Además, ¿es posible que el contexto novedoso y desconocido del asentamiento originara la aparición de prácticas alimenticias diferentes y completamente originales? Es a través de estas preguntas que abordamos las prácticas alimenticias concretas de los habitantes de Floridablanca en los Capítulos 5 y 6.

Una vez caracterizadas las prácticas de la población se pretendemos relacionarlas con los discursos de su época, particularmente las ideas ilustradas. En ese marco, ¿qué significan entonces las prácticas alimenticias de Floridablanca en relación a los discursos del momento? ¿los están afirmando, modificando o se están oponiendo a ellos? ¿en qué medida o en qué aspectos en particular ocurre eso? Estas preguntas dan cuenta de la relación entre la Corona que planificó una sociedad ideal en la Patagonia y de aquellos quienes la conformaron. Si tenemos en cuenta que la población de la colonia no representaba a las elites, a través de estas preguntas estaremos respondiendo también al interrogante acerca del grado de impacto y las formas en que los discursos ilustrados afectaron a la sociedad española en general, no limitándonos a los grupos privilegiados cercanos al poder político.

CAPÍTULO 2

ASPECTOS METODOLÓGICOS DEL ESTUDIO DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS EN FLORIDABLANCA

Entender la alimentación como una práctica social requiere para su estudio de una metodología específica. En este capítulo revisamos diferentes abordajes a la alimentación que existen en Antropología en general y en Arqueología Histórica en particular en base a los cuales definimos nuestro propio enfoque metodológico considerando las peculiaridades del caso de Floridablanca. El abordaje que proponemos implica en su materialización el uso combinado de diversas líneas de evidencia – escrita y material en este caso- por lo que en este capítulo también consideramos las particularidades inherentes a cada una de ellas y proponemos una interrelación entre ambas. Finalmente, presentamos la evidencia escrita y material a partir de la cual estudiamos la alimentación en Floridablanca.

Antecedentes del estudio de la alimentación

La alimentación como objeto de estudio ha sido encarada por la Antropología ya desde el siglo XIX con una diversidad de enfoques e intereses. Según Messer (1995) estos últimos se pueden agrupar, en términos generales, en tres áreas: relación medioambiente-sociedad-mercado, sistemas de clasificación-jerarquización culturales y las relaciones entre problemas alimenticios específicos y patrones y costumbres de alimentación. En mayor o menor medida todos los estudios antropológicos procuraban y procuran tener en cuenta factores socioculturales al abordar este tema de estudio. Asimismo, y especialmente durante las últimas décadas, ha surgido una gran cantidad de estudios interdisciplinarios entre antropólogos, nutricionistas, historiadores, psicólogos y biólogos. Las obras de Goody (1995) y Messer (1995) hacen una revisión extensa de la relación entre la Antropología y los estudios sobre alimentación previa a 1984. Para las últimas décadas el tema ha sido abordado por Mintz y Du Bois (2002).

A pesar de la riqueza que presentan los antecedentes en el campo de la Antropología, en Arqueología la alimentación ha sido entendida tradicionalmente como la mera satisfacción de una necesidad biológica, lo cual influyó en el tratamiento que se le ha dado en las investigaciones (Hamilakis 1999). Así es como surge el estudio de la subsistencia y la dieta (Renfrew y Bahn 1992), dos enfoques íntimamente relacionados, que desembocaron, en general, en el estudio de la alimentación como un mero ejercicio cuantitativo (Hamilakis 1999) que centra su atención en la etapa de producción y/o procuramiento de alimentos principalmente. Este abordaje se encuentra íntimamente conectado a la corriente teórica procesual en Arqueología. Por otra lado, en las últimas décadas y en el ámbito de la

Arqueología Histórica en particular, ha surgido un nuevo modo de entender la alimentación denominado “foodways” (o “modos alimenticios”) y que se encuentra mucho más relacionado a los avances en el ámbito de la Antropología y a las corrientes teóricas post-procesuales en Arqueología.

Alimentación como subsistencia

En Arqueología Histórica en particular, la corriente que entiende la alimentación como subsistencia y/o dieta tuvo una gran repercusión aunque, a partir especialmente de los años 80, se observa una mayor preocupación por dar cuenta de los fenómenos socioculturales que se vinculan con la alimentación¹. De esta manera incluso en el marco que entiende la alimentación como subsistencia (Reitz y Scarry 1985, Deagan y Reitz 1995, Reitz y McEwan 1995) los investigadores comenzaron a considerar diversos factores sociales. En este ambiente de nuevos intereses surge la preocupación acerca de qué factores afectan las decisiones de consumo que realizan los individuos y dentro de ellas en particular las que refieren a la alimentación. Al mismo tiempo los investigadores comienzan a bregar por la incorporación en el análisis del uso combinado de diversas líneas de evidencia, especialmente de la documentación escrita disponible (Spencer-Wood 1987) y el uso conjunto de evidencia arqueológica de diferente naturaleza por ejemplo la cerámica y los restos arqueofaunísticos (Otto 1977, Reitz y McEwan 1995, Milne y Crabtree 2001, Scott 2001).

Dentro de esta tendencia a incorporar problemas sociales se destacan las preguntas alrededor del status socioeconómico (Shultz y Gust 1983, Reitz y Scarry 1985, Singer 1985, 1987, Milne y Crabtree 2001) y la etnicidad. La primera de ellas, el status socioeconómico de la unidad de consumo, generó grandes controversias especialmente con respecto a la posibilidad de abordar este problema desde la evidencia arqueofaunística (Shultz y Gust 1983, Lyman 1987b, Reitz 1987). Estos trabajos resultan en general en una clasificación de sitios o conjuntos arqueológicos según un ranking de mayor o menor accesibilidad a ciertos recursos. Intimamente relacionado con las preguntas referidas al status socioeconómico se encuentran aquellas acerca de la etnicidad vista desde la alimentación. Uno de los problemas metodológicos más debatidos ha sido la diferenciación en el análisis de las muestras arqueológicas los efectos de la etnicidad de los del de status socioeconómico (Otto 1977, Reitz y Scarry 1985, Reitz 1987, Scott 2001). Cabe destacar que en los diversos trabajos que abordan arqueológicamente la etnicidad desde la alimentación dieron resultados similares que al abordárselos con preguntas referidas al status socioeconómico, es decir, clasificaciones de sitios o conjuntos como pertenecientes a un grupo determinado. Una línea diferente dentro de

¹ Para una revisión de los trabajos previos a la década de 1980, especialmente en zooarqueología puede consultarse el artículo de Jolley (1983).

este marco es el estudio de las tradiciones alimenticias preexistentes en un grupo migrante (Reitz y Honerkamp 1983, Reitz 1991, Reitz y McEwan 1995, DeFrance 1996) con el fin de compararlas con la manera de alimentarse en el lugar de llegada -América en los casos citados. Estas investigaciones por lo general arriban a la conclusión de que el modo de alimentarse en el grupo migrante permanecía similar al de su lugar de origen pero utilizando los productos que ofrecía el nuevo ámbito local.

El abordaje metodológico de la alimentación dentro del enfoque la entiende principalmente como una función biológica ha intentado incorporar diversas líneas de evidencia arqueológica en sus planteos. De este modo, por ejemplo, han sido utilizados los restos botánicos y los arqueofaunísticos (Reitz y Scarry 1985) y el análisis botánico y de restos cerámicos y de vidrio para dar cuenta de prácticas medicinales (Bonasera y Raymer 2001). A pesar de ello este modo de trabajo que implica el cruce de diversas líneas de la evidencia para dar cuenta de un problema puntual no es por lejos la tendencia habitual en Arqueología Histórica (Holt 1996).

En lo que respecta exclusivamente al análisis de material cerámico, éste ha sido utilizado para responder a una gran diversidad de preguntas (Sinópoli 1991). En Arqueología Histórica en particular se han abordado problemas tales como cronología (South 1977, Sussman 1977), asignación funcional de sitios (South 1977, Stark 1981), aculturación, (Vernon 1988), grados de aislamiento de una comunidad (Miller y Hurry 1983, Turnbaugh 1983) y, por supuesto, etnicidad y mestizaje (King 1984) y status socioeconómico (Ferguson 1977, Adams y Boling 1989). En lo que atañe a la alimentación y la cerámica, algunos investigadores han utilizado la evidencia artefactual de manera complementaria al análisis arqueofaunístico para dar cuenta de la alimentación de una sociedad o grupo en términos de status socioeconómico y etnicidad (Otto 1977, Reitz y McEwan 1995, Milne y Crabtree 2001, Scott 2001). Por su parte, los análisis zooarqueológicos que incluyen cuestiones sociales, en general han tendido a responder preguntas referidas al status socioeconómico/étnico de determinados conjuntos de restos óseos. De este modo se han utilizado en las interpretaciones rankings de valoración de especies o de unidades anatómicas y “cortes” de diferentes animales –Schulz y Gust (1983), Szuter (1996), entre otros. Otra pregunta abordada desde la arqueofauna ha sido el grado de integración de un grupo migrante a un nuevo contexto interpretado a través de la cuantificación de las especies locales consumidas y la comparación de los patrones de trozamiento de los animales conocidos y los de la fauna local del nuevo medio –por ejemplo, Reitz (1991) y De France (1996).

Alimentación como “foodways”

El segundo enfoque acerca de la alimentación que mencionáramos más arriba es el propulsado por un grupo de investigadores norteamericanos, minoritario por cierto y no claramente separado del anterior, que propone una visión diferente de la alimentación al entenderla como “modos alimenticios” o “*foodways*”. Desde esta perspectiva abordan la alimentación de una manera holística, entendiéndola como un sistema (Landon 1996 *vide* Anderson 1971) alejándose de este modo de la preocupación prioritaria por el status socioeconómico y abordando otro tipo de problemáticas (Landon 1996). En su definición los “modos alimenticios” involucran todas las actividades relacionadas con la alimentación y no únicamente la accesibilidad y uso de ciertos recursos (Landon 1996) en los cuales se centra el enfoque de alimentación como subsistencia y/o dieta. De esta manera, los “modos alimenticios” son definidos como “*the whole interrelated system of food conceptualization, procurement, distribution, preservation, preparation, and consumption shared by all members of a particular group*”² (Deetz 1996:73 *vide* Anderson 1971). A esta secuencia incorpora Graffam además el descarte (Landon 1996 *vide* Graffam 1984).

Metodológicamente este grupo de investigadores aboga explícitamente por el uso de múltiples líneas de evidencia no únicamente arqueológicas sino también incorporando las históricas (Deetz 1996, Landon 1996). Por ejemplo, Anne Yentsch (1991a) propone desde el neo-estructuralismo y con el objeto de maximizar y expandir el uso de los análisis cerámicos en arqueología histórica, relacionar este tipo de artefactos directamente con los “modos alimenticios”. Al mismo tiempo vincula estos análisis con problemas o preguntas socioculturales más amplias como ser el Orden Georgiano en el Chesapeake colonial (Yentsch 1991 a, Deetz 1996) o el uso del espacio y la simbolización de las relaciones de género a través de la cerámica (Yentsch 1991 b).

Desde nuestra perspectiva, entender la alimentación como práctica social implicaría un avance en la línea de estudio de los “modos alimenticios” el cual parte del análisis del sistema interrelacionado de actividades vinculadas a la alimentación para interpretarlo a la luz de un marco sociocultural más amplio. En el esquema de investigación que aquí proponemos se parte de considerar los discursos vigentes en una sociedad determinada y su vinculación con las diferentes prácticas asociadas, entre ellas las alimenticias. En base a este contexto a mayor escala se discuten las prácticas alimenticias de un caso particular a menor escala para determinar el grado en que estas constituyen *prácticas novedosas, reformulaciones o reproducciones* de lo establecido socialmente en el contexto mayor. Desde nuestro análisis

² “La totalidad del sistema interrelacionado de conceptualización del alimento, obtención, distribución, preservación, preparación y consumo compartido por todos los miembros de un grupo particular” (traducción propia).

entonces, las prácticas alimenticias dejan de ser meramente un sistema interrelacionado de actividades que refleja cuestiones socioculturales más amplias, sino que pasa a formar parte de la red de prácticas que pueden potencialmente *modificar, oponerse o afirmar* los discursos de una sociedad en una escala de análisis mayor. Es decir que, desde nuestro abordaje en última instancia se discute el punto de partida mismo de la investigación, si bien a un nivel metodológico menor, y como describimos en el siguiente acápite, también las entendemos como un sistema interrelacionado de actividades.

Metodología del estudio de las prácticas alimenticias

En el marco metodológico del estudio de las prácticas sociales, el de las prácticas alimenticias requiere, a un nivel de análisis inferior, una metodología particular. La materialización de las prácticas alimenticias puede ser vista como un proceso conformado por una serie de etapas o fases sucesivas (Goody 1995, Landon 1996), cada una de ellas dependiente y determinada por la anterior (Figura 2.1.). Estas fases constituyen el sustento material de las prácticas alimenticias y es a lo largo de su sucesión que se ven reflejados en ellas otros factores - sociales, religiosos, políticos, etc.

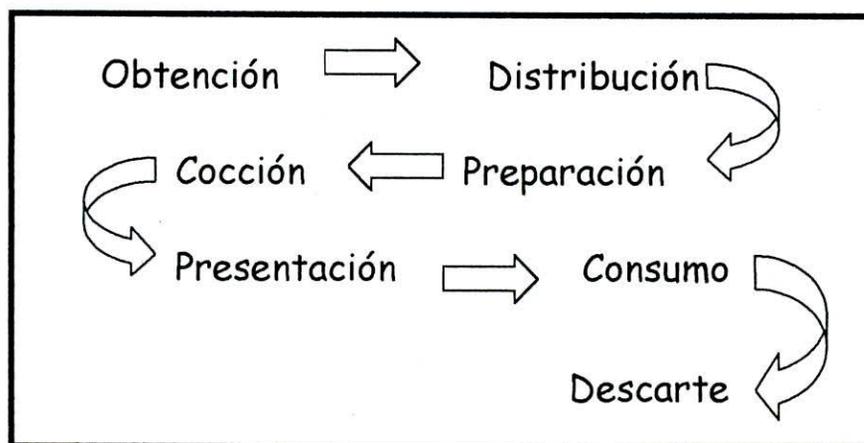


Figura 2.1. Fases involucradas en el acto de la alimentación. En base a Goody (1995) y Landon (1996).

A continuación describimos cada una de las fases desde este enfoque metodológico, siguiendo a Goody (1995) y Landon (1996), pero centrándonos en las particularidades que cada una de ellas tiene en el contexto social y económico amplio de Floridablanca descrito en el capítulo anterior. De este modo, entendemos por **Obtención** a las diferentes actividades a través de las cuales se extraen productos del medio ambiente natural ya sea a través de la producción o de la explotación directa de recursos disponibles. Para el caso de Floridablanca en particular debemos además incluir el aprovisionamiento de productos de origen no local por vía marítima. Diferentes aspectos influenciaron estas tres fuentes de alimentos en la colonia, entre ellos consideramos los recursos existentes, las técnicas y tecnologías

disponibles, la organización de la fuerza de trabajo y la cantidad y calidad de los productos traídos, producidos y habidos del medio.

Con respecto a la fase de **Distribución**, consideramos que ésta se halla estrechamente vinculada a la naturaleza del producto alimenticio y a los tipos de transacción –es decir, mercado, transferencia obligatoria e intercambio recíproco. Resulta relevante destacar algunos aspectos que afectan a esta fase en el caso de Floridablanca, el primero de ellos es la naturaleza obligatoria de cierto porcentaje de las transacciones internas donde el Estado se compromete con los pobladores a asignarles una cuota alimentaria en principio diaria. En segundo lugar la organización de las transacciones internas desde el Almacén del poblado y la periodicidad del abastecimiento. Finalmente existen otros aspectos igualmente relevantes que también consideramos y que son las transacciones externas – tales como el intercambio con los indígenas, por ejemplo- y las tecnologías de almacenamiento y transporte.

Por otra parte, la fase de **Preparación** es aquella donde se incluyen los trabajos previos que deben realizarse a un producto antes de someterlo a la cocción –como ser la matanza de animales y su carneado, la molienda de los granos, el sazonomiento y particionado de porciones y el remojado de productos secos, por ejemplo. La aplicación de calor u otros agentes transformadores del alimento constituye la **Cocción**. Para ambas fases, en el caso de Floridablanca nos interesa en particular determinar cuales fueron los grupos sociales involucrados en cada una de ellas o en algunos procedimientos de las mismas, las tecnologías utilizadas para tal fin y las implicancias que éstas tienen en cuanto a la conceptualización del alimento a consumir y al modo de consumo.

La **Presentación** de los alimentos en la mesa a fin de ser consumidos se relaciona con la unidad de distribución final de los alimentos, es decir el grupo al interior del cual se distribuye la comida ya elaborada y el modo en que esto se hace. Esta fase es seguida por el **Consumo** donde particularmente nos interesa observar la unidad de consumo de la comida –el individuo o un grupo. Definir estas unidades implica tener en cuenta el aspecto tecnológico al mismo tiempo que permite conocer las ideas subyacentes acerca del alimento elaborado y de su valoración.

Finalmente, la fase de **Descarte** de desechos relacionados a las diferentes etapas descritas resulta particularmente importante en arqueología. Dado el efecto acumulativo de la sucesión de fases de la alimentación, es en esta etapa donde esperamos encontrar evidencia material de cada una de ellas. Es por esta razón que nos interesan en especial aquellos comportamientos que puedan aportar a la comprensión de los procesos que formaron los depósitos a fin de poder acercarnos a la interpretación de la evidencia relacionada a la

alimentación. En la última sección de este capítulo volveremos a esta cuestión al evaluar los contextos de los que provienen las muestras arqueológicas analizadas.

Líneas de evidencia utilizadas.

Entender la alimentación como una práctica social y como un proceso que involucra distintas etapas implica ampliar al máximo posible las fuentes de evidencia capaces de dar cuenta de diferentes aspectos de cada fase o que inclusive enfoquen un mismo aspecto desde ópticas distintas. En este caso utilizamos por un lado la evidencia arqueológica obtenida a lo largo de los seis años de trabajo en Floridablanca³ y por otro, la evidencia histórica disponible en Archivos Históricos –Archivo General de la Nación, Archivo General de Indias y fuentes transcriptas y publicadas. Little (1994) identifica cinco formas principales de considerar el registro histórico en relación al arqueológico: como complementarios, como contradictorios, el registro histórico como fuente de hipótesis arqueológicas, uno de ellos como la base para refutar los resultados que surgen de la otra fuente de datos y, finalmente, entender la información histórica como contexto de los datos arqueológicos. Se podría agregar una sexta manera que consiste en utilizar los datos históricos como base de la interpretación de los arqueológicos, como notan Deagan (1982), Goñi y Madrid (1996) y Britton (1997). Ninguna de las maneras, salvo la sexta, pueden ser consideradas erróneas, sino dependientes del marco teórico del investigador, de sus intereses, de los datos disponibles, su calidad y, por lo tanto, del caso particular bajo estudio.

Los dos grupos de evidencia son claramente diferentes. Tanto en cuanto a escalas y problemas (Goñi y Madrid, 1996) como en su naturaleza misma (Senatore y Zarankin 1996-97). En el caso del registro histórico en especial, hay que considerar que se encuentra imbuido por diferentes grados de intencionalidad conferidos por la gente que los creó (Lorandi y del Río 1992, Deagan 1996, Deetz 1996, Goñi y Madrid, 1996). Ambos registros requieren por lo tanto de herramientas diferentes para ser estudiados pero ambos son, en última instancia, interpretados por el investigador (Britton 1997, Morris 1997). En nuestro caso la postura

³Proyectos en los que se enmarcaron las investigaciones en Floridablanca:

- Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica. Proyecto: *Arqueología del mundo moderno en Patagonia Meridional y Antártida* IM-40 María Ximena Senatore (2002-2005)
- Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica. Proyecto *Variabilidad de los Paisajes Arqueológicos Patagónicos. Análisis de casos en la Provincia de Santa Cruz*. PICT 99 04-06405 Director Dr. José Luis Lanata. 2000-2002.
- Academia Nacional de Ciencias de Buenos Aires. Proyecto *Arqueología Histórica en Patagonia. El caso de San Julián*. A cargo de María Ximena Senatore. Directora Dra. Amalia C. Sanguinetti de Bórmida. 1999-2000
- UBACyT. Proyecto *Las Propiedades del Registro Arqueológico en Tierra del Fuego y Santa Cruz*. TF 79. Director Dr. José Luis Lanata 1998-2000.

adoptada consiste en utilizar estas dos líneas de evidencia de manera combinada pero entendiendo que ambas se encuentran en una relación dialéctica de referencia mutua (Britton 1997). Así, ambas líneas son entendidas como productos diferentes de una misma sociedad a través de los cuales se pueden conocer distintos aspectos de la misma (Lorandi y del Río 1992, Johnson 1996, Morris 1997, Senatore 2003 a) y pueden por lo tanto ser utilizadas para brindar una misma explicación integral (Funari *et. al* 1999). Esto no quita que, a un nivel metodológico inferior, se aborden y consideren los problemas y ventajas particulares que cada una de ellas posee (Deetz 1996).

Además de considerar las diferencias existentes entre el registro histórico y el arqueológico, es necesario tener en cuenta la diversidad interna de estas dos líneas de evidencia. Como pudo verse en la revisión de antecedentes, el estudio de la alimentación en Arqueología Histórica ha involucrado en múltiples casos el uso combinado de tipos de evidencia arqueológica diferentes tales como cerámica, restos óseos y botánicos -Otto (1977), Reitz y McEwan (1995), Landon (1996), Milne y Crabtree (2001), Scott (2001), entre otros. En la presente investigación entender las prácticas alimenticias como un proceso en etapas hace necesario el uso de una gama amplia de cultura material relacionada a fin de poder dar cuenta de la mayor cantidad de aspectos posibles de cada fase de la alimentación. Es por esta razón que en esta tesis analizamos los restos faunísticos -Capítulo 5- y artefactuales de cerámica y vidrio -Capítulo 6- de Floridablanca que se encuentran vinculados a todas o a algunas de las etapas de la alimentación.

Con el mismo objetivo se utilizan fuentes históricas transcritas y publicadas que aportan al estudio de las fases de la alimentación del siglo XVIII en general -Capítulo 3- y para el caso de las prácticas alimenticias de Floridablanca en particular se utilizaron documentos en su mayoría inéditos que se encuentran en Archivos Históricos -Capítulo 4. Las fuentes utilizadas corresponden a las denominadas primarias, es decir aquellos documentos producidos directamente por la sociedad que se está estudiando y fueron analizadas realizando una crítica externa e interna a las mismas. En la siguiente sección presentamos la evidencia escrita utilizada.

Evidencia escrita

Podemos subdividir las fuentes estudiadas en dos grupos, **recetarios** y **documentación oficial**. Dentro del primero de ellos se encuentran todos los documentos realizados durante el funcionamiento de Floridablanca y/o que refieren directamente a diversos aspectos de su organización. Se trata en su mayoría de escritos destinados a ser leídos por los superiores y autoridades de las personas que los generaron – por ejemplo, el

diario del Superintendente de Floridablanca Antonio de Viedma ([1783] 1980) y las cartas e informes oficiales de diferentes funcionarios de la colonia- a lo que se agrega la documentación relacionada con los aspectos administrativo-contables de la población –como ser los inventarios de las posesiones de la Corona en Floridablanca, los listados de cargas en las embarcaciones o el libro de ingresos y salidas del hospital. El segundo grupo de fuentes utilizado, los **recetarios**, refieren el modo en que la sociedad española del siglo XVIII concebía y prescribía su alimentación. Por cuestiones de disponibilidad hemos utilizado los de Salsete ([c.1700] 1995), Altamiras ([1758] 1994) y con fines comparativos el de De Nola ([1525] en Cruz 1997) cuyo uso comentamos a continuación.

Recetarios

Los **recetarios** han sido utilizados en Arqueología Histórica para acceder a información acerca de preferencias en materia alimenticia y métodos de preparación - especialmente han sido aplicados en estudios de zooarqueología (Landon 1996, Scott 2001)- aunque también se ha prestado atención a su utilidad para reflejar los diversos usos de la cultura material (Scott 1997). Si bien es cierto que este tipo de fuentes históricas puede ser un reflejo del modo habitual en que se realizaba la preparación, el servicio y el consumo de alimentos entre algunos grupos sociales (Scott 1997) aquí se adoptará una postura crítica en ese aspecto. Nos parece interesante considerar a los recetarios como un reflejo del modo en que los grupos sociales que los produjeron consideraban que la alimentación debía llevarse a cabo. Es decir son discursos acerca de la alimentación vigentes dentro de un determinado grupo y en un momento particular. Esta postura permite por un lado sistematizar el ideal alimenticio de una época en forma de tendencias y por otro lado, posibilita la evaluación de las implicancias arqueológicas de diferentes actividades concretas.

De esta manera, a partir del análisis de los recetarios, se puede extraer abundante información respecto a preferencias de productos alimenticios, modos de cocción y procesamiento, formas de presentación y consumo y el contexto social en que ocurren, entre otros. Al mantenerse en el plano del ideal alimenticio de sus autores nuestra postura evita sostener que las prácticas alimenticias que se describen en las fuentes hayan existido o se hayan dado de la manera en que se describe. En este sentido los recetarios son prescriptivos del modo en que la alimentación debería llevarse a cabo. Asimismo, el uso de la cultura material descrito en este tipo de fuente histórica permite contrastar asunciones uniformistas, por ejemplo con respecto al uso de vajilla u otros artefactos similares a los actuales.

Los recetarios en España durante el siglo XVIII podrían clasificarse, a grandes rasgos, en cortesanos, conventuales, de confitería, médicos y tratados de belleza (Pérez Samper 1997)

siendo los primeros tres tipos los más abundantes. Los grandes recetarios, ampliamente leídos y difundidos, eran por lo general cortesanos, aunque los conventuales también gozaban de cierta popularidad (Cruz 1995). Los recetarios utilizados en esta tesis son ambos originariamente de órdenes religiosas masculinas, uno de ellos (Salsete [c.1700] 1995) no fue publicado hasta épocas recientes -primera edición 1990. En cambio, el de Juan Altamiras ([1758] 1994) titulado “Nuevo Arte de Cocina”, tuvo gran cantidad de ediciones entre 1745 y 1871, para ser reeditado nuevamente a partir de principios del siglo XX, pero ya en su carácter de documento histórico y no con fines prácticos.

Además de ser ambos autores religiosos comparten ciertas características comunes. Los dos habitaban en el interior del país -Salsete, en Pamplona, Navarra, y Altamiras en Zaragoza, Aragón-, ambos en su prólogo anuncian su intención de escribir una cocina accesible para los pobres y dedicada a los aprendices. Además, ambos rescataron recetas de autores que los precedieron -Antonio Salsete copia a Martínez Montañón, autor de 1611 y Altamiras explicita que ha leído libros y manuscritos para encarar su obra. Por lo general, las recetas copiadas se distinguen de las originales por el estilo de redacción y el mayor o menor grado de detalle en las explicaciones. Es posible también que el hecho de explicitar el objetivo de enseñar un modo de cocinar accesible a todos los grupos sociales sea evidencia, en estos dos autores, de la intención de resguardarse de la crítica a la que estaba sujeto el modo de vida del clero. Por otro lado, como se verá en el análisis más detallado -Capítulo 3-, ambos autores, a pesar de estar separados por más de 50 años, tienen un estilo culinario similar.

Otro recetario que utilizamos, pero con fines comparativos únicamente, es el de Ruperto de Nola ([1525] en Cruz 1997) que fue reimpreso varias veces hasta 1577 y copiado por posteriores cocineros como Diego Granado de principios del siglo XVII (Cruz 1997). Nola era un cocinero cortesano, también originario de Aragón pero que ejerció no sólo en España sino también en Italia. El criterio de selección de los recetarios utilizados fue función de su disponibilidad en forma impresa y por lo tanto, si bien se ha intentado evaluar los sesgos presentes, las conclusiones a las que se arriba están sujetas a la incorporación en un futuro de nuevos datos y fuentes. Consideramos que, dado que las fuentes disponibles no son abundantes y que no existen obras que den cuenta de la alimentación del campesinado español con este mismo grado de detalle, los recetarios conventuales son representativos del ideal de prácticas alimenticias de los estamentos medios de la sociedad española del momento. Sistematizar este ideal es el objetivo del capítulo siguiente (Capítulo 3) y permite acercarnos a los discursos subyacentes al modo de alimentarse del siglo XVIII español a fin de relacionarlos con los ideales alimenticios de los planificadores y de los habitantes de Floridablanca (Capítulo 4).

Documentación oficial

Con el objetivo de acercarnos a la planificación de la alimentación en Floridablanca en particular analizamos en esta tesis la **documentación oficial** relevante a nuestro estudio conservada en el Archivo General de la Nación. Entendemos como tales en primer lugar los documentos generados en la Contaduría de Floridablanca o pertinentes a la misma. Se trata de diversos registros escritos y organizados con el objeto de controlar el flujo de dinero y bienes en el poblado, a fin de poder rendir cuenta del mismo ante las autoridades en el Río de La Plata o en España. Nos interesaron este tipo de documentos por su potencial de informar acerca del funcionamiento interno de la colonia y por su grado de detalle cuantitativo y cualitativo que nos permite observar variaciones en el tiempo y adentrarnos de este modo en las ideas que subyacían a la planificación de la alimentación en Floridablanca.

Dentro de los documentos de Contaduría mencionamos en primer lugar y por ser los que más hemos utilizado, 24 folios titulados “Relación que manifiesta los víveres, géneros, efectos y parque consumidos en el mes de (...)” que abarcan de enero de 1781 a diciembre de 1782⁴ donde se enumeran todos los bienes consumidos clasificados según criterios generales. Dentro de estos folios se incluyen una serie de documentos relacionados tales como desgloses de las cargas de los buques arribados en el mes correspondiente, accidentes donde se perdieron bienes pertenecientes a la Colonia, entre otros⁵. Además, comprenden documentos que detallan el consumo de los bienes especificando su destino. Entre estos documentos se encuentran las “Certificaciones de atenciones del servicio”⁶ donde se describen los gastos realizados por el Almacén de la Real Hacienda en reparar instalaciones, gratificaciones a individuos por servicios prestados a la Colonia, entregas a los indígenas, entregas al hospital, entre otros gastos; “Certificaciones de compras de bienes al contado o a cuenta de sueldos”⁷ donde se detallan el flujo de bienes a particulares y su modo de pago y “Certificaciones de

⁴ Archivo General de la Nación (de aquí en adelante AGN), Sala XIII, Legajo 34-10-5 “Relación que manifiesta ...”, Gavarrí, Floridablanca, correspondientes a los meses de enero a diciembre inclusive de 1781 y AGN XIII 34-10-6 “Relación que manifiesta ...”, Gavarrí, Floridablanca, correspondiente a los meses de enero a diciembre inclusive de 1782.

⁵ Ver por ejemplo “Relación que manifiesta... correspondiente al mes de enero de 1781”, Gavarrí, Floridablanca, 1-1781.

⁶ AGN XIII 34-10-5 “Certifico que de los víveres, y efectos conducidos de este destino de cuenta de la Real Hacienda ha suministrado D. Simón de la Puente Guarda Almacén de este nuevo establecimiento por orden del comisario Superintendente D. Antonio de Viedma para atender a varias atenciones del servicio...” Gavarrí, Floridablanca, enero a diciembre de 1781 y AGN XIII 34-10-6 “Certifico que de los víveres (...) para atender a varias atenciones del servicio...” Gavarrí, Floridablanca, enero a diciembre de 1782.

⁷ AGN XIII 34-10-5 “Certifico que de los víveres, géneros y efectos conducidos a este destino de Cuenta de la Real Hacienda ha suministrado el Guarda Almacén de este Nuevo establecimiento D. Simón de la Puente en virtud de orden del Comisario Superintendente D. Antonio de Viedma a varios individuos de él, así satisfaciéndolos de contado de esta tesorería de mi Cargo como a buena cuenta de sus respectivos sueldos...” Gavarrí, Floridablanca, enero a diciembre de 1781 y AGN XIII 34-10-6 “Certifico que de los víveres (...), así satisfaciéndolos de contado de esta tesorería de mi Cargo como a buena cuenta de sus respectivos sueldos...” Gavarrí, Floridablanca, enero a diciembre de 1782.

entrega de raciones”⁸ que resumen la cantidad de raciones de alimentos distribuidos, su composición y el volumen total de productos entregados.

Los folios de las “Relaciones...” y los documentos contenidos en ellas conforman la principal base de información que utilizamos y analizamos. Para abordar algunas preguntas específicas complementamos y completamos esta información con otros documentos de contaduría adicionales, tales como diversas partidas de carga de embarcaciones realizadas al momento de la estiba en Montevideo o Buenos Aires, o durante su descarga en Floridablanca⁹. Trabajamos también con el “Cuaderno que contiene los gastos del hospital y las Hospitalidades de los individuos de éste”¹⁰ donde se detalla mes a mes durante los cuatro años en que funcionó Floridablanca los ingresos, egresos y defunciones de enfermos en el hospital del establecimiento, su tiempo de permanencia en el mismo y los pagos correspondientes. Otros documentos utilizados en menor medida son los “Pliegos de Resultas”¹¹ inventarios realizados a comienzo de cada año donde se enumeran los bienes muebles, inmuebles y productos con sus cantidades en existencia tanto en el Almacén como en el establecimiento en general.

Consideramos como **documentación oficial** también a diversas cartas¹² escritas por funcionarios de Floridablanca o relacionados a la colonia donde abunda la información cualitativa que permite complementar la información cuantitativa de los documentos generados en la Contaduría. De la misma manera utilizamos la única carta publicada por Apolant (1970:124-126) de un poblador de Floridablanca –Santiago Morán– al Virrey Vértiz y el diario del Superintendente de Floridablanca Antonio de Viedma ([1783] en Amaya 1980: 17-64).

⁸ AGN XIII 34-10-5 “Certifico que (...) ha suministrado el Guarda Almacén D. Simón de la Puente, y encargado de la distribución de raciones a los Individuos que gozan de ella (...), [cifra correspondiente] raciones.” Gavarrí, Floridablanca, enero a diciembre de 1781 y AGN XIII 34-10-6 “Certifico que (...) ha suministrado el Guarda Almacén D. Simón de la Puente, y encargado de la distribución de raciones a los Individuos que gozan de ella (...), [cifra correspondiente] raciones.” Gavarrí, Floridablanca, enero a diciembre de 1782.

⁹ AGN XIII 34-10-6 “Relación de víveres, maderas y otros géneros para su conducción al establecimiento de la Bahía de San Julián”, Tafor, Capitán del Paquebote San Sebastián, Buenos Aires, 9-12-1782. AGN IX 16-3-7 “Conocimiento de géneros y efectos para conducir a la Bahía de San Julián”, Callexas, Capitán del Paquebote Nuestra Señora de Belén, Montevideo 2-8-1781. AGN IX 16-3-7 “Relación de géneros y efectos para su conducción al establecimiento de la Bahía de San Julián, Martínez, Contramaestre del Paquebote del Rey San Sebastián El Dichoso, Buenos Aires, 30-7-1781. AGN IX 16-3-12 “Resumen de gastos causados en la compra de ganado y demás que se ha remitido a San Julián en el Bergantín Carmen”, De Sostoa, Montevideo, 10-12-1783

¹⁰ AGN XIII 34-10-5 “Cuaderno que contiene los gastos del hospital y las Hospitalidades de los individuos de éste” Gavarrí (autor entre 1780 y 1782, luego autor desconocido), Floridablanca, diciembre de 1780 a enero de 1784.

¹¹ AGN XIII 34-10-5 “Pliego de resultas”, Gavarrí, Floridablanca, enero de 1781; AGN XIII 34-10-5 “Pliego de resultas”, Gavarrí, Floridablanca, enero de 1782 y AGN XIII 34-10-5 “Pliego de resultas”, Gavarrí, Floridablanca, enero de 1783.

¹² AGN IX 16-3-9 Viedma a Vértiz, Floridablanca, 13-1-1782. AGN IX 16-3-8 Viedma a Gavarrí, Floridablanca, 25-9-1781. AGN IX 16-3-12 Viedma a Vértiz, Floridablanca 5-7-1783. AGN IX 16-3-9. Viedma a Vértiz, San Julián, 2-2-1782. AGN IX 16-3-6 Viedma a Gavarrí, San Julián, 20-1-1781. AGN IX 16-3-12 De la Puente a De Paula Sanz, San Julián, 6-12-1783. AGN IX 16-3-6 Viedma a Gavarrí, San Julián, 20-1-1781

El estudio de la evidencia escrita permite acercarnos en primer lugar a los ideales vigentes en el siglo XVIII acerca de la alimentación y a su relación con los discursos ilustrados. En segunda instancia analizar fuentes detalladas y específicas al caso de estudio y contraponerlas a los ideales vigentes en la sociedad española en general, nos muestra las ideas que subyacen a la planificación de la alimentación de Floridablanca en particular y en alguna medida también permite conocer ciertas prácticas que surgieron a partir de la planificación, al menos desde las autoridades del establecimiento. Sin embargo nuestro interés abarca además las prácticas concretas de los habitantes de la colonia en general con el fin de ponerlas en relación con los ideales vigentes en ese momento y con los objetivos y supuestos de la planificación. Para lograrlo utilizamos y estudiamos la evidencia material recabada en las investigaciones arqueológicas llevadas a cabo en el sitio desde 1998.

Evidencia material

El análisis de materiales arqueológicos en este trabajo tiene por objetivo dar cuenta de las prácticas alimenticias concretas de la población de Floridablanca. En el acercamiento metodológico a las mismas, descrito en el acápite anterior, las hemos definido como una serie de fases dependientes de sus precedentes y con efecto acumulativo en la siguiente. Dado este objetivo y la definición metodológica de prácticas alimenticias se consideró la mayor gama posible de evidencia material relacionada a la alimentación. De esta manera analizamos dos grupos de evidencia arqueológica principalmente: los restos faunísticos y los artefactos involucrados en la alimentación, en particular los fragmentos de vidrio y cerámica. Esta decisión metodológica se encuentra en consonancia con los abordajes más recientes en Arqueología Histórica (Reitz y McEwan 1995, Milne y Crabtree 2001, Scott 2001).

Las investigaciones arqueológicas, históricas y geofísicas en el sitio permitieron definir el plano arqueológico del poblado (Buscaglia 2001; Buscaglia *et. al* 2001, 2002; Senatore *et. al* 2001, 2002 a y b; Lascano *et. al* 2003) –Figura 2.2. Las zonas resaltadas en color verde constituyen las diferentes estructuras mencionadas y descritas en la documentación oficial de la colonia. Sin embargo, también existen edificios que fueron construidos por los propios habitantes de Floridablanca de manera paralela al emprendimiento oficial –zonas resaltadas en color rojo. Estas edificaciones no son mencionadas en la documentación oficial de la colonia¹³, por lo tanto su ubicación y funcionalidad están siendo trabajados desde la línea arqueológica principalmente.

¹³ Excepción hecha de AGI, Buenos Aires, 358. “Expediente promovido por los pobladores y demás individuos que tenían sus casas en el Establecimiento de San Julián en la Costa Patagónica sobre que se les abone su importe por haberlas destruido por orden de Su Majestad cuando se extinguió el Establecimiento”.

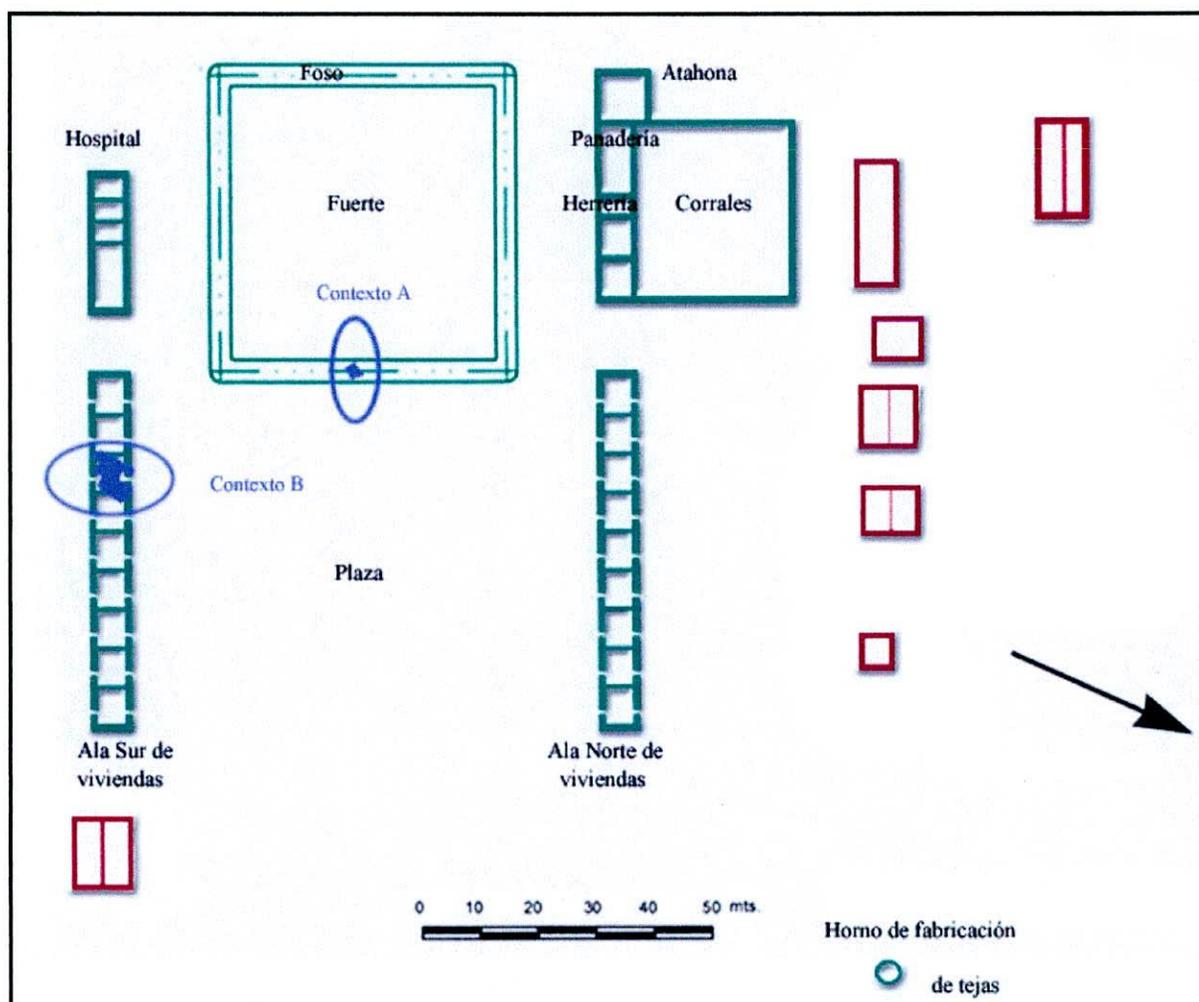


Figura 2.2. Plano arqueológico de Florida Blanca y sectores excavados de proveniencia de las muestras que utilizamos en este trabajo. En base a Buscaglia (2001); Buscaglia *et. al* (2001), (2002); Senatore *et. al* (2001), (2002 a y b); Lascano *et. al* (2003).

El núcleo central del poblado estaba constituido por un fuerte bordeado por un foso perimetral y un sector de circulación abierto - plaza. Encerrando la plaza hacia el norte y el sur se encontraban dos hileras de 9 casas cada una levantadas para las familias pobladoras – cabe recordar que proveer de habitación era uno de los compromisos que asumía la Corona al contratar a los labradores. Las investigaciones han permitido establecer que el ala norte no fue terminada de construir por lo que probablemente nunca fue habitada (Buscaglia *et. al* 2001, 2002; Senatore *et. al* 2001), al contrario de lo que ocurre en el ala sur. Otra construcción oficial la constituye el Hospital – el contrato ofrecía a los pobladores también asistencia médica- y conjunto de edificios con fines productivos ubicado al norte del fuerte: la Atahona, la Panadería, la Herrería y Corrales para el ganado. Cercano a un arroyo se encuentra también un Horno de fabricación de tejas.

El estudio de las prácticas alimenticias, además de contar con conjuntos de evidencia material variados y pertinentes, precisa de muestras adecuadas al nivel de análisis que se

quiera alcanzar. En el presente trabajo estudiamos las prácticas alimenticias de Floridablanca a nivel del asentamiento y no diferenciando los grupos sociales que integraban la población, por lo tanto las muestras deben ser provenientes de contextos atribuibles a todo el poblado y no a un grupo o una unidad doméstica en particular. De este modo, nos centramos aquí en los contextos subsuperficiales A y B que corresponden al foso perimetral que bordeaba al fuerte y al interior de una vivienda respectivamente y al material proveniente de las recolecciones superficiales sistemáticas del sitio (Senatore *et.al* 1999) –ver Figura 2.2. La distribución de material arqueológico en los sectores excavados es variable así como también los procesos que intervinieron en su formación y los que afectaron y aún afectan estos diversos contextos (Bianchi Vilelli 2002, Senatore *et.al* 2001, 2002 a y b, Senatore y Buscaglia 2003). A continuación detallaremos las características de cada uno de ellos.

Contexto A: foso perimetral

En primer lugar, para este trabajo hemos seleccionado y analizado la muestra proveniente de una cuadrícula de excavación de 1 m² del foso perimetral del fuerte – contexto A en Figura 2.2. Esta estructura negativa tiene la propiedad de haber funcionado no sólo como *locus* de entrapamiento natural sino también como basurero, es decir un lugar donde se depositaba el descarte de diversas actividades, entre ellas de los procesos que involucra la alimentación. Además su ubicación con respecto al plano general del asentamiento y su relación con las viviendas y el fuerte hace que sea un lugar de fácil acceso para la totalidad de los habitantes de la colonia y por lo tanto es probable que el descarte que allí se encuentra sea atribuible al poblado en general.

Desde el punto de vista estratigráfico, esta estructura negativa presenta un corte en U en la matriz sedimentaria natural (Figura 2.3.) compuesta por tres niveles. El primero de ellos, denominado Superior, es de origen eólico y que se extiende en toda la superficie del sitio cubriendo también los niveles culturales, y dos niveles estériles arqueológicamente- Nivel 3 de coloración marrón oscuro de composición limo-arcillosa y Nivel 4 caracterizado por una matriz cementada de color blanquecino, también limo-arcillosa y con una alta presencia de guijarros. Además se presentan en el foso dos niveles culturales de relleno-Nivel 1 y 2- con una alta densidad de materiales arqueológicos¹⁴ que disminuye hacia la base del relleno. El Nivel 1 presenta coloración grisácea con una matriz mas arenosa que se diferencia del nivel Superior suprayacente por una mayor compactación. Por su parte el Nivel 2 también es arenoso pero de coloración marrón clara y compactación heterogénea con inclusiones de guijarros. Los diversos materiales que analizamos a lo largo de este trabajo corresponden a

¹⁴ 1615 fragmentos de material arqueológico en una cuadrícula de un metro cuadrado y 70 cm de profundidad máxima

una cuadrícula localizada en la zona más deprimida y profunda de la estructura y que presenta dos niveles naturales – Superior y Nivel 4- y dos culturales de relleno – Niveles 1 y 2.

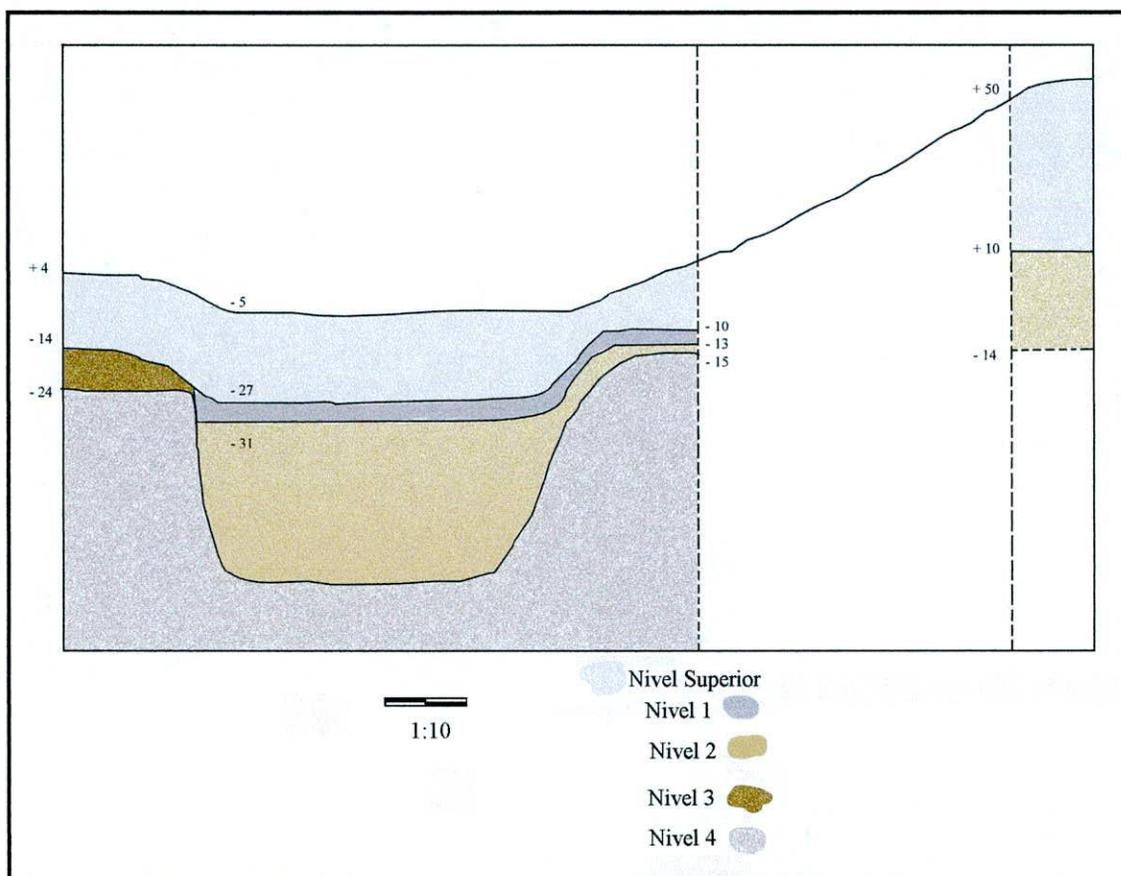


Figura 2.3. Esquema de la estratigrafía de la estructura negativa del foso.

Este depósito, así como todo el sitio, está afectado principalmente por la erosión eólica (Senatore *et.al* 1999) que expone y entierra las diferentes estructuras y materiales, particularmente en las zonas con escasa cobertura vegetal. Sin embargo, la estructura que nos ocupa se encuentra cubierta por abundante vegetación generada probablemente por ser una depresión lo que incrementa su capacidad de retener la humedad. La acción de la vegetación, si bien minimiza los efectos de la erosión eólica, afecta los depósitos en tanto sus raíces remueven el sedimento y los materiales arqueológicos. Otros agentes que alteran en el mismo sentido lo constituyen los roedores y el pisoteo por animales. A pesar de estos factores, los materiales arqueológicos analizados -restos óseos, cerámica y vidrio- se presentan en un excelente estado de conservación.

Indicativo de la alta integridad este contexto resulta el hecho de que los restos óseos se encuentran en algunos casos en su posición original en relación a la unidad anatómica. Además, los huesos largos, por ejemplo, se encuentran en posición horizontal lo cual es indicativo de la escasa migración vertical, al menos en los niveles culturales que subyacen al nivel Superior. La meteorización de los fragmentos óseos es escasa en general pero particularmente en los niveles inferiores – entre un 80 y un 90% de los fragmentos presentan

grado 0 de meteorización (Behrensmeyer 1978). Por otro lado, los fragmentos de cerámica y vidrio analizados provenientes de esta unidad de excavación presentaron ausencia de rodamiento y muy escasa abrasión. En el caso particular del vidrio un alto porcentaje (81,1%) del material presentó pátina formada por la permanencia de los fragmentos en el sedimento. Todos estos indicadores dan evidencia acerca de dos cuestiones importantes, por un lado de la escasa perturbación del contexto tras su depositación y por otro de su rápida formación y enterramiento.

Hemos decidido analizar una muestra procedente de este contexto arqueológico en particular por sus propiedades de abundancia y diversidad, aunque es nuestro objetivo poder ampliarla en futuros trabajos con muestras provenientes de la misma estructura. El depósito arqueológico de la cuadrícula que aquí analizamos presenta como ya dijimos, gran abundancia y diversidad de materiales, algunos de los cuales ya fueron mencionados y se analizan en este trabajo: restos faunísticos –moluscos, cáscaras de huevo y material óseo-, y artefactuales de cerámica y vidrio. Además presenta instrumentos y artefactos líticos, restos vegetales –madera, textiles- y metales. En el gráfico siguiente -Gráfico 2.1.- presentamos la abundancia relativa de los diferentes materiales.

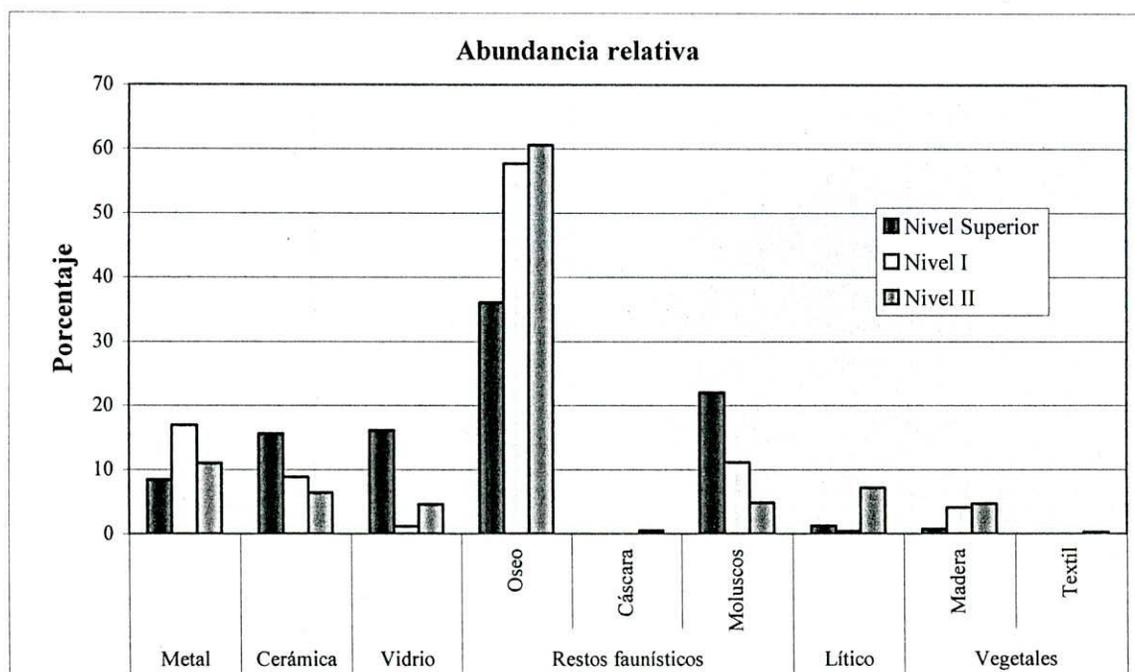


Gráfico 2.1. Abundancia relativa de materiales arqueológicos provenientes de la cuadrícula A1.

Claramente predominan los restos óseos por sobre las demás categorías consideradas. Esta disparidad nos llevó a considerar la necesidad de ampliar la muestra de materiales cerámicos y fragmentos de vidrio. Por esta razón, además de este contexto de excavación particular decidimos incorporar en nuestro análisis los artefactos de cerámica y vidrio provenientes de las recolecciones sistemáticas realizadas en la superficie del sitio (Senatore

et.al 1999) y de las excavaciones efectuadas en una unidad doméstica –sector B en la Figura 2.2.- y publicadas anteriormente (Senatore *et.al* 2001, 2002 a y b).

En resumen, este contexto, con integridad y resolución medias, funcionó como basurero primario (Tani 1995) presentando evidencia de enterramiento rápido. Sin embargo, no puede afirmarse que haya sido una estructura planificada exclusivamente para funcionar como lugar de acumulación de desechos y probablemente haya sido conformada por más de un evento de descarte. Este contexto provee información acerca de la última etapa de la alimentación y, por la dinámica de los mecanismos de este proceso en particular, de las etapas anteriores. Además, su localización en el sitio permite sostener que el descarte allí contenido es adscribible a toda la población de la colonia. Por estas razones, la mayor parte de los materiales que aquí analizamos provienen principalmente de este depósito, aunque dadas sus limitaciones específicas y la escasa superficie del sitio que representa hemos decidido incorporar dos contextos adicionales que describimos a continuación.

Material de recolección superficial y Contexto B: interior de una vivienda

El primer lugar de proveniencia adicional de evidencia artefactual que incorporamos en nuestro análisis consiste en material de superficie recolectado en 1998 a través de cuadrantes de 20 x 20 metros que cubren la superficie del sitio entonces conocida. La muestra proviene de 32 cuadrantes, es decir 12800 m² -ver Figura 2.4.- relevados intensivamente en su totalidad (Senatore *et. al* 1999) y correspondientes al núcleo central del poblado.

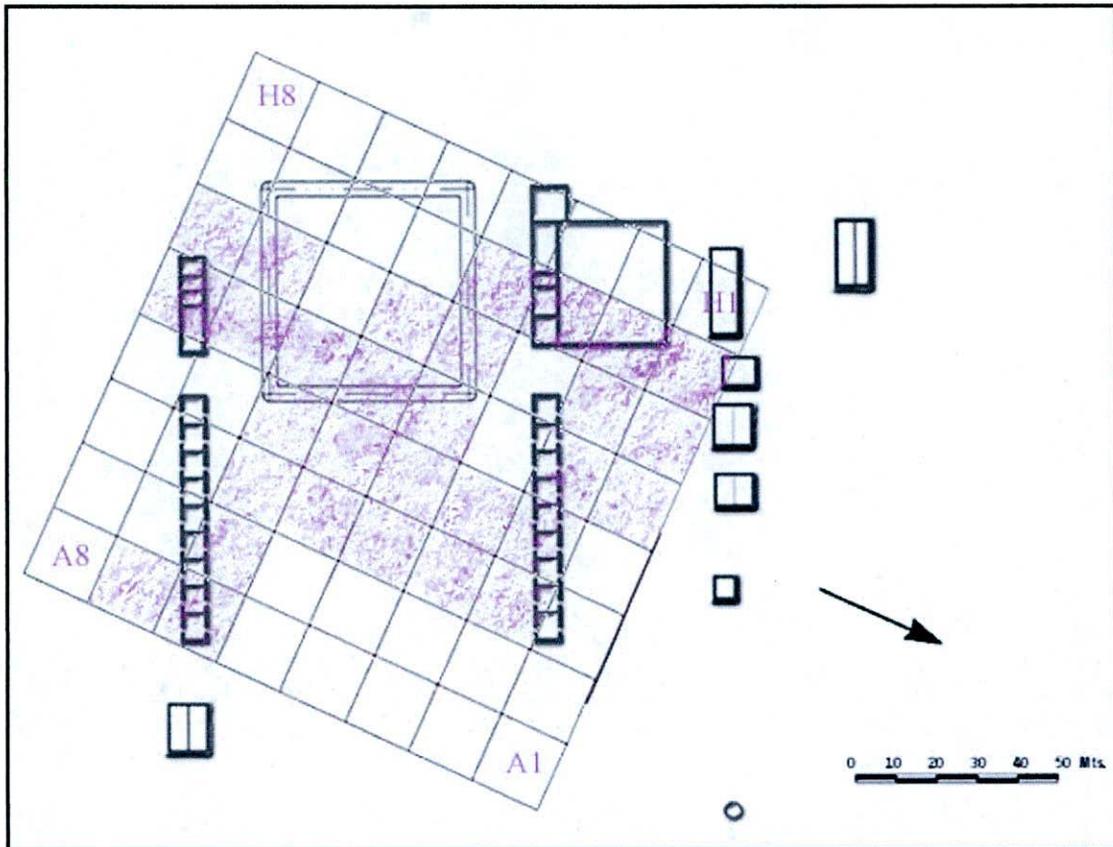


Figura 2.4. Cuadrantes de relevamiento superficial, destacando aquellos de los cuales proviene el material analizado.

El siguiente punto de proveniencia de la muestra adicional de material cerámico analizado lo constituyen 24 cuadrículas de un metro cuadrado excavadas en el interior de una vivienda – sector B en la Figura 2.2. En la ilustración siguiente se puede apreciar la planta esquemática de excavación y una fotografía de un segmento del perfil Norte - Figura 2.5., los sectores sombreados corresponden a las cuadrículas excavadas y se hallan indicados los principales rasgos de su organización espacial interna.

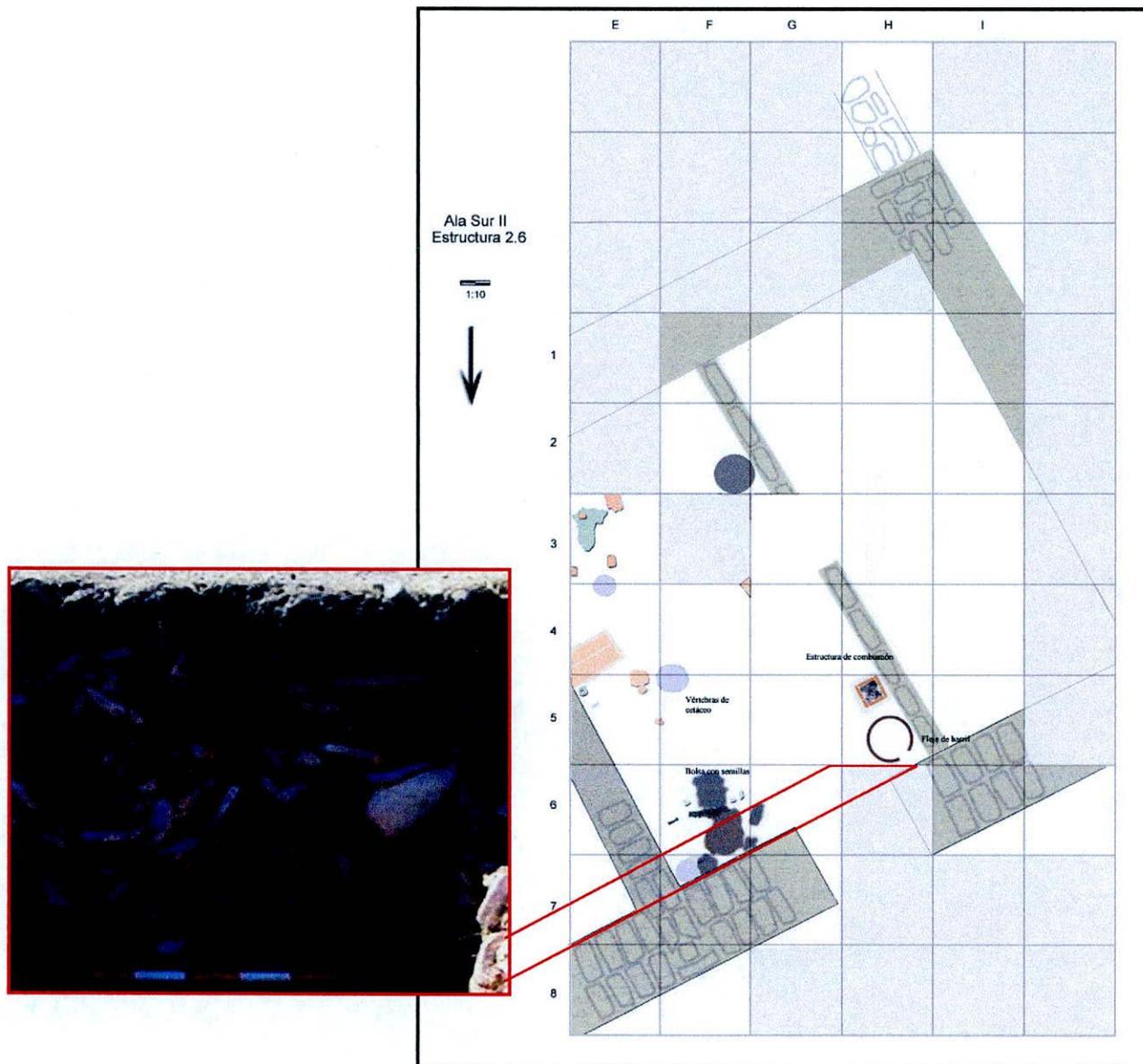


Figura 2.5. Planta esquemática de la vivienda excavada y segmento del perfil Norte de la misma.

Siguiendo a Senatore *et.al* (2001, 2002 b) describimos a continuación las principales características arqueológicas y estratigráficas de este contexto. Al tratarse de una vivienda se presentan en estratigrafía rasgos positivos –paredes de adobe crudo perimetral y tabiques divisorios internos de la vivienda. La estratigrafía está conformada por un nivel Superior natural similar al del foso anteriormente descrito, tres niveles culturales – Depósito de Tejas y Nivel 1 o piso de la vivienda y Nivel 2 o contrapiso- y finalmente los niveles naturales, estériles arqueológicamente, 3 y 4. Con respecto a los niveles culturales, el Nivel 2 interpretado como el contrapiso de la unidad doméstica es aquel en el cual se insertan los cimientos de las paredes perimetrales y sobre el cual se apoyan los tabiques divisorios internos y se caracteriza por ser prácticamente estéril arqueológicamente y estar apisonado y nivelado en su superficie de contacto con el Nivel 1. Este último es entendido como el piso de frecuentación de la vivienda y tiene una potencia de alrededor de 2 cm. Este nivel se encuentra totalmente quemado, tanto el sedimento de su matriz como los materiales que en el se encuentran, lo cual evidencia un incendio posterior o contemporáneo al momento del

abandono de la vivienda el cual garantizó la preservación de determinados materiales tales como textiles, cestería, semillas y gran cantidad de madera. Finalmente, entre el piso de la vivienda y el nivel Superior puede apreciarse un nivel de gran potencia en relación a los subyacentes conformado por tejas provenientes del derrumbe del techo del recinto y sedimento suelto. Este depósito selló los niveles inferiores garantizando su preservación y evitando en gran medida la migración de materiales. Por otro lado si se tiene en cuenta la presencia de paredes compactas de adobe, en pie y derrumbadas, el acceso de agentes perturbadores, tales como roedores y raíces, a los depósitos contenidos en el interior de la vivienda y debajo del derrumbe del techado, se encuentra limitado.

Aquí hemos descrito dos contextos adicionales al contexto A de los cuales provienen los materiales que analizamos en este trabajo. El primero de ellos consiste en la recolección superficial realizada en el sitio ya mencionada, de baja integridad y resolución dados los procesos naturales de reexposición de materiales. En este caso no es posible adscribir el conjunto de materiales a ninguna fase de la alimentación en particular pero sí a la población en general. Estas consideraciones hacen que tomemos este contexto particular como un promedio de todo el asentamiento.

La segunda muestra adicional considerada es el resultado de la excavación del interior de una vivienda, un contexto con alta resolución e integridad. Los procesos culturales que conformaron este depósito son por un lado el mantenimiento de los espacios de habitación (Tani 1995) y el abandono rápido (Cameron 1991). Por estas características se espera que este contexto no presente evidencia de la última etapa de la alimentación – excepto en el caso de microdescarte (Tani 1995)- sino de las anteriores. Por otra parte tampoco es representativa de las prácticas alimenticias de la población, sino de esa unidad doméstica en particular.

Finalmente, queremos además aclarar que las muestras de los contextos subsuperficiales descritos –tanto A como B- son analizadas como conjuntos, es decir, sin diferenciar por lo general proveniencia estratigráfica. Esta decisión se tomó al considerar por un lado, que la resolución temporal del depósito es corta y conocida – los cuatro años de duración del asentamiento- y por otro lado, que las preguntas que guían nuestra investigación apuntan a estudiar la alimentación del poblado en general por lo que no nos interesaron en esta instancia precisiones temporales.

El enfoque en la práctica

En la base de nuestra propuesta subyace la concepción de la alimentación como práctica social relacionada a los discursos de un momento histórico dado -Capítulo 1. En el presente capítulo hemos propuesto, en consonancia con los antecedentes del estudio de la alimentación en Arqueología Histórica, analizar las prácticas alimenticias a través de su materialización en forma de un proceso en etapas estrechamente vinculadas y mutuamente dependientes. Este abordaje metodológico plantea la necesidad de estudiar la mayor cantidad y diversidad de líneas de evidencia, a fin de dar cuenta de todas las fases que conforman el proceso de la alimentación. En nuestro caso utilizamos la evidencia escrita y la material entendiendo que ambas dan cuenta de un mismo proceso desde sus particularidades propias. Finalmente hemos descrito y considerado críticamente los dos tipos de evidencia que aquí utilizamos en su diversidad y abordando sus problemas y peculiaridades en nuestro caso de estudio.

Los cuatro capítulos siguientes se encuentran basados en la propuesta teórico-metodológica que explicitamos hasta aquí. La alimentación y sus fases descritas y sistematizadas, constituyen el punto de partida sobre el cual reconstruimos los diversos discursos y prácticas en juego en Floridablanca. De este modo en el Capítulo 3, utilizando evidencia escrita, particularmente de los **recetarios** que hemos descrito en el segundo acápite de este capítulo, establecemos los ideales de alimentación o "*cuisines diferenciadas*" que coexistían en España en el siglo XVIII y su relación con la definición de diferentes grupos sociales.

CAPÍTULO 3

PRÁCTICAS ALIMENTICIAS ESPAÑOLAS EN EL SIGLO XVIII

Las prácticas alimenticias de una sociedad, materializadas en una serie de etapas consecutivas, reflejan los discursos que subyacen a las mismas. En este capítulo definimos los discursos que acerca de la alimentación existían en España en el siglo XVIII a través de dos ejes de diferenciación: por un lado el acceso a los recursos que distingue a la Alta de la Baja Cocina y, por otro lado, la asociación con las ideas de la Ilustración que separan la Nueva de la Antigua Cocina. De manera paralela observamos y describimos aspectos específicos y concretos en que estos discursos se materializaron en prácticas a través del análisis cuantitativo y cualitativo de recetarios contemporáneos. Las categorías establecidas tanto en su aspecto discursivo como práctico constituyen la base sobre la cual discutir contextos sociales específicos del siglo XVIII español.

El Siglo XVIII y la aparición de la Nueva Cocina

La cocina del siglo XVIII es definida por el historiador francés Jean-François Revel (1996) como “a medio camino entre la antigua cocina y la nueva cocina”, entendiéndose por cocina Antigua a la que caracterizó al medioevo-Renacimiento y por Nueva a la cocina internacional del siglo XIX. Para comprender esta Nueva Cocina resulta por lo tanto necesario hacer una breve referencia a la cocina de siglos anteriores para lo cual nos basaremos principalmente en Juan Cruz Cruz (1997) quien la ha analizado extensamente.

El Renacimiento careció de una cocina típica que se diferenciara del estilo medieval, sus innovaciones fueron escasas y se dieron sobre todo en Italia. Se trata de una cocina donde prima el exotismo – uso abundante de especias importadas, por ejemplo- y el sincretismo, materializado en el menosprecio por la cocina regional en el seno de las elites de la época (Montanari 2003) y en una culinaria relativamente homogénea a lo largo de toda Europa (Laurioux 2003, Riera-Melis 2003). La mayor novedad de esta etapa es la aparición de las preparaciones específicamente dulces y de la pastelería en forma de buñuelos, frutas de sartén, etc. (Cruz 1997, Revel 1996) merced a la popularización del uso del azúcar como edulcorante o como condimento (Riera-Melis 2003). También se expande, en España específicamente y en toda Europa, la influencia de la cocina y los productos árabes¹⁵. Sin embargo, el predominio de los sabores agridulces en casi todas las preparaciones y el profuso uso de especias seguían siendo idénticos a los siglos anteriores.

¹⁵ Específicamente en el uso de la cebolla y de las almendras como espesante de salsas.

A partir de la segunda mitad del siglo XVII aparecen los primeros indicios en culinaria de la Edad Moderna (Revel 1996) surgiendo y definiéndose esta nueva “*cuisine*” sobre la base pero contrapuesta a la Antigua Cocina. Los ejes que caracterizan esta Nueva Cocina en oposición a la Antigua son, en primer lugar, la acentuación de la tendencia a la racionalización de la alimentación y, en segundo lugar, el cambio que se produce en el modo de entender los alimentos y su naturaleza en relación con el consumidor y con la práctica culinaria. Estos ejes se encuentran estrechamente vinculados y atraviesan la expresión que en las prácticas adoptó esta Nueva Cocina.

Una concepción diferente de la Naturaleza - como objeto de observación y análisis- y de los productos alimenticios en particular llevó a que se promueva por un lado una simplificación en la elaboración de los alimentos con el fin de liberar el sabor natural de cada producto (Revel 1996), y por otro lado el uso de menor cantidad de ingredientes diferentes en las preparaciones. De este modo, en las prácticas se disminuye el número de productos distintos en las preparaciones y se evita la superposición de productos de naturaleza similar – por ejemplo carnes diferentes o un alto número de especias distintas (Flandrin 2003). Paralelamente, se generaliza el uso de nuevos alimentos o alimentos hasta entonces poco conocidos -como las infusiones de café, té y chocolate y el mayor empleo de las verduras en general y las nuevas en particular¹⁶- por lo que aparecen, por ejemplo, preparaciones tales como los helados o sorbetes originarios de la España árabe (Revel 1996). Siguiendo en el plano de las prácticas este nuevo concepto de los alimentos característico de la Nueva Cocina se expresó también en un mayor énfasis en la etapa de elaboración donde se toma un especial cuidado en la secuenciación y los tiempos de cocción, se evita la mezcla desordenada y se realizan cocciones controladas en recipientes sellados (Altamiras [1758]1994, Revel 1996). En cuanto a la presentación y el consumo, se comienza a explicitar el modo en que ambos deben realizarse incorporando de este modo la apreciación visual además de la gustativa en el acto de comer¹⁷.

Este cambio en la manera de concebir los alimentos, su preparación y consumo, repercutió en la función de la persona que cocina que a partir de ese momento pasa a ser la de completar y ayudar a la Naturaleza (Revel 1996), no de ocultarla y tajarla. En consecuencia, en este siglo se produce una clara especialización de la profesión del cocinero implicando no sólo pericia natural sino también un entrenamiento especial lo cual llevó a la revalorización de la capacidad culinaria como oficio (Altamiras [1758] 1994) y arte (Revel 1996). Estos

¹⁶ Además de los productos procedentes de América como la papa y el maíz (Montanari 1993) se incorporan otros tales como la berenjena originaria de la India y la coliflor traída por los árabes (Cruz 1997).

¹⁷ Si bien en siglos anteriores y desde el Imperio Romano la presentación fue un punto importante al extremo de volverse casi escénica, es sólo con la Nueva Cocina que se comienza a hacer mención explícita a esta fase y a la del consumo en los recetarios. El objetivo de la presentación en la Nueva Cocina es realzar el alimento en sí y no la cantidad o creatividad decorativa.

cambios ocurridos merced a la racionalización y reflexión acerca de la alimentación, llevaron a un desdoblamiento en el lenguaje: uno para especialistas y otro para legos y aficionados (Revel 1996).

Por otra parte esta tendencia general hacia la simplificación en la alimentación preconizada por la Nueva Cocina puede ser entendida como una evitación del “exceso” del que se acusa a los estratos poderosos de la sociedad (Montanari 1993). De este modo se revalorizan los productos vegetales en detrimento de la carne que pasa a ser símbolo del feudalismo y se asocia el primer tipo de alimento a la agricultura y la “paz” y la carne a la “violencia” (Montanari 1993). La simplificación y la preferencia por productos vegetales, al menos desde los discursos, no debe ser confundida con la paulatina dependencia de monocultivos y la disminución general de la diversidad en la dieta campesina europea – y española- que es percibida como un “empobrecimiento” de la alimentación en el marco del ideal propuesto por la Nueva Cocina (Montanari 1993).

Estas dos “*cuisines diferenciadas*”, la Antigua y la Nueva, coexistieron en la sociedad del siglo XVIII junto con la división que ocurre si se considera el acceso diferencial a los recursos. Probablemente la cocina cotidiana del siglo XVIII estaba aún muy próxima a la Antigua (Revel 1996), especialmente si se toman en consideración cuestiones de costo en términos de tiempo, conocimiento y esfuerzo. Sin embargo, la diferencia entre la alimentación de los distintos grupos sociales ya no se da únicamente en cuanto a cantidad, calidad y diversidad de productos utilizados sino también en los costos adicionales de procesamiento, cocción, presentación y consumo y los conocimientos específicos implicados. El acceso diferencial a los recursos constituye el eje que divide la Alta de la Baja cocina (Goody 1995) tanto al interior de la Nueva Cocina como de la Antigua y se encuentra asociado a las posibilidades económicas de un grupo social determinado. Tanto en la Nueva como en la Antigua Cocina una mayor cantidad, calidad y diversidad de productos representa a la Alta Cocina (Montanari 1993). Entonces, cabe preguntarse ¿qué significa en esta sociedad el acceso a este conocimiento acerca de una manera de alimentarse diferente? Puede apreciarse que existe cierta similitud entre los lineamientos del discurso de la Nueva Cocina - racionalización, concepto de Naturaleza, especialización de la profesión, ataque a los “excesos”, hincapié en la agricultura- y las ideas de la Ilustración -ver Capítulo 1. Consideramos que esta similitud es lo suficientemente estrecha como para entender a la Nueva Cocina como la forma de manifestación de la Ilustración en el ámbito de los discursos de la alimentación. Sin embargo, dado el carácter poco homogéneo de las ideas ilustradas en general sumado a la posibilidad de que la Nueva Cocina sea tanto Alta como Baja puede suponerse que no necesariamente su puesta en práctica haya sido privativa de los grupos sociales de alto poder adquisitivo o de la elite ilustrada.

En resumen, se podría caracterizar a la Nueva Cocina del Siglo XVIII como racionalizadora, en la cual prima la simplificación con el fin de lograr un acercamiento a la Naturaleza a través de sus productos sin enmascararla. Es una cocina que reflexiona sobre sí misma y su relación con la cocina del pasado y de hecho se define por oposición a ésta pero utilizándola de base. Al mismo tiempo se encuentra estrechamente vinculada en su génesis con las ideas y los grupos propulsores de la Ilustración y si bien expresa diferenciación social ésta no está centrada en la variable económica. En las prácticas alimenticias, se diferencia de la cocina de siglos anteriores esencialmente a través de los modos de preparación -más elaborados con el fin de resaltar el sabor natural de los alimentos- y la presentación -apreciación de las propiedades visuales de los alimentos y arreglo de los mismos. Por su parte, el acceso diferencial a los recursos, determinado por la capacidad socioeconómica de un grupo, separa al interior tanto del nuevo como del antiguo modo de alimentarse a la Alta de la Baja Cocina (Goody 1995). Este tema es el que desarrollaremos en el próximo apartado.

Alta y Baja cocina en España

Conocer la disponibilidad y el acceso diferencial a los recursos en el contexto de la España del siglo XVIII permite acercarnos a la división entre Alta y Baja Cocina tanto en el marco de las prácticas asociadas a la Nueva como a la Antigua Cocina. En este apartado se busca sistematizar la información disponible acerca de esta cuestión, lo cual nos permite estudiar las primeras etapas de la alimentación- **Obtención** y **Distribución**- marcadas por la variable económica.

Nuestro objetivo específico al estudiar la etapa de **Obtención** de las prácticas alimenticias es generar un ránking de productos consumidos en términos de preferencias y acercarnos, en la medida de lo posible, a las razones que subyacen a la selección. Para lograrlo hemos analizado **recetarios** contemporáneos al momento histórico que nos interesa. Recurrir a estas fuentes, como indicamos en el capítulo anterior, no resulta un hecho fortuito o anecdótico si el objetivo es dar cuenta de las prácticas alimenticias como prácticas sociales ya que estos manuales prescriben el modo de alimentarse considerado “correcto” por el grupo que los genera y utiliza. Como ya hemos descrito, utilizamos recetarios contemporáneos al momento que nos interesa estudiar -Altamiras ([1758] 1994) y Salsete ([c.1700] 1995)- y con fines comparativos hemos utilizado un tercero anterior -Nola [1525] en Cruz 1997. A fines de facilitar la sistematización hemos subdividido los alimentos en seis grupos generales: *carnes*, *pescados*, *cereales*, *hortalizas*, *leguminosas* y *huevos y lacticinios*. En el gráfico siguiente (Gráfico 3.1.) se expresan las preferencias por grupo general de alimentos¹⁸ obtenidas a través de la cuantificación en los recetarios de preparaciones donde los respectivos grupos participan

¹⁸ Las bases de datos realizadas en base a los recetarios citados se encuentran listadas en el Apéndice 3.e.

como ingrediente principal o base -es decir aquel que compone la mayor proporción de la receta en cuestión.

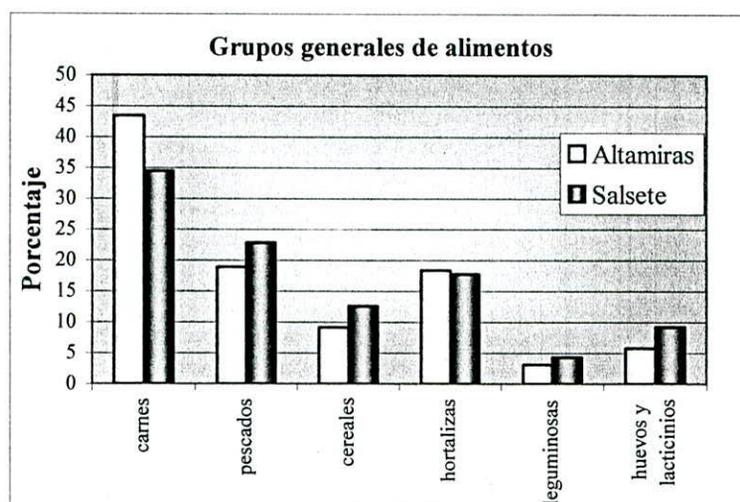


Gráfico 3.1. Grupos generales de alimentos y su presencia relativa en las preparaciones en los recetarios analizados (Altamiras [1758] 1994, Salsete [c.1700] 1995).

A través de este primer acercamiento, entonces, podríamos decir que ambos autores coinciden en una preferencia por las *carnes* por sobre los demás alimentos como ingredientes principales en sus preparaciones. La participación del grupo *pescados* -incluyendo mariscos, caracoles de tierra y tortugas- puede estar sobredimensionada por el hecho de tratarse de recetarios pertenecientes a órdenes religiosas donde el cumplimiento del ayuno y las abstinencias era más estricto. En tercer lugar se ubicarían las *hortalizas* seguidas por los *cereales*, los *huevos y lácteos* y finalmente las *leguminosas*.

A continuación se evaluará el uso de los diferentes grupos de productos ya no como ingredientes principales en las preparaciones sino también considerando su participación como ingredientes subsidiarios. Ambos autores muestran el mismo tipo de preferencias por grupos generales lo cual nos llevó a considerar ambas fuentes conjuntamente al momento de analizar las diferencias de utilización al interior de cada grupo general de productos.

Productos de origen animal

Los productos de origen animal son, como hemos visto, los más mencionados – *carnes*, *pescados* y *huevos y lácteos*. En cuanto a su producción, la cabaña española a fines del siglo XVIII estaba caracterizada por un predominio del ganado ovino tanto trashumante como estable, lo cual tiene sus orígenes ya en el medioevo, si bien en este momento la organización comercial de la Mesta, tan importante en siglos anteriores, estaba en decadencia (López González 1983). El uso principal de este tipo de ganado era mayoritariamente para

lana. Por su parte el ganado caprino, que le sigue en importancia al lanar (López González 1983), era explotado tanto por su carne como por los productos lácteos derivados. Siguiendo en orden de importancia se ubica el ganado porcino largamente apreciado y aprovechado de diversas formas y cortes -tocino, embutidos, salado, grasa, manteca, etc. (López González 1983). El tocino, por ejemplo, era un ingrediente básico en gran cantidad de preparaciones no sólo en el siglo XVIII (Altamiras [1758] 1994; Nola [1525] en Cruz 1997; Salsete [c.1700] 1995). Finalmente se ubica el ganado vacuno (López González 1983) cuyo consumo era importante al extremo de no ser suficiente la producción nacional y al igual que la carne porcina fue importado durante el siglo XVIII (Cubillo de la Puente 1998).

La producción avícola y de sus derivados resulta difícil de estimar ya que así como la porcina puede ser realizada en régimen de autoconsumo (Cubillo de la Puente 1998) por la misma razón su participación en la dieta no es fácil de evaluar. Lo mismo sucede con los huevos y lacticinios que podían ser consumidos en régimen de abstinencia¹⁹. Por su parte, el consumo de productos de la caza estaba restringidos únicamente a la nobleza, salvo perdices y conejos (Salsete [c.1700] 1995). La nobleza, y el clero tenían también un acceso privilegiado a todos los productos cárnicos en general ya que eran los dueños de la mayor proporción de la cabaña española además de la tierra (Cubillo de la Puente 1998). Estas consideraciones deben ser tenidas en cuenta al momento de evaluar las preferencias de los tipos de carne -Gráfico 3.2.- considerados tanto como ingrediente principal como subsidiario en el análisis de los recetarios.

¹⁹ Días de carne, abstinencia y ayuno eran ciclos que marcaban fuertemente la alimentación del siglo XVIII. Los días de ayuno llegaban a 120 al año en la región de Castilla y 160 en Aragón (Mejjide Pardo [1980] *vide* Cubillo de la Puente 1998) durante los cuales no se consumían productos cárnicos y sus derivados -leche y huevos- excepto pescado.

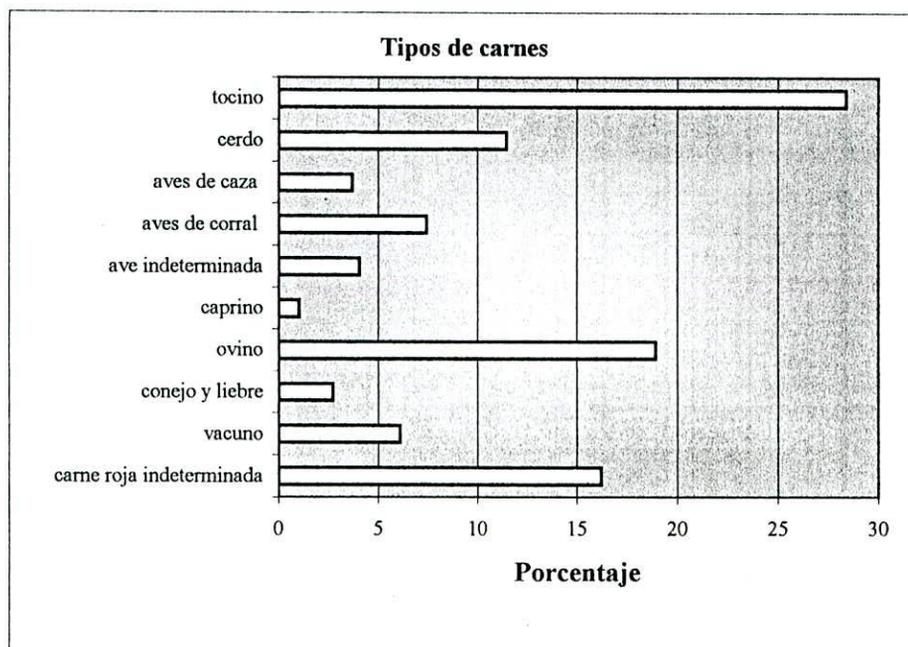


Gráfico 3.2. Diferentes tipos de carnes y su presencia relativa en las preparaciones de los recetarios analizados (Altamiras [1758] 1994, Salsete [c.1700] 1995).

Las *carnes* que se señalan se encuentran en un total de 296 preparaciones de las cuales el 44,9 % son carnes rojas con un claro predominio de la carne ovina. Hay que tomar en cuenta que la carne reseñada como indeterminada incluye tanto ovino como vacuno. Salsete ([c.1700] 1995) realiza una selección significativa en el sentido de indicar donde yacían sus preferencias: describe los modos de preparación del ovino en detalle pero para los vacunos simplemente señala que se les da básicamente el mismo tratamiento. La carne de ave está presente en un 15,1 %, predominando las de corral -gallinas, pollos, patos y codornices. Sin embargo, su importancia radica más bien en la producción de huevos que podían ser consumidos en tiempo de abstinencia -cuyo uso se registra principalmente como elemento ligante o en salsas- y como alimento durante la enfermedad. La carne de cerdo representa un 39,8 % del total, es decir que es la especie con mas alta frecuencia individual. Predomina el tocino cuyo uso principal es el de saborizante y materia grasa en gran cantidad de preparaciones, siempre fuera de los momentos prescritos como de ayuno. En la categoría “cerdo” se incluye asimismo tanto el uso de la carne como de embutidos -además de la elaboración de los mismos.

Otros productos derivados animales registrados son la leche y el queso, ambos en muy pequeña cantidad. El primero de estos productos utilizado como ingrediente subsidiario en sopas y potajes y el queso como saborizante, aunque su consumo debió ser más importante del reflejado en las fuentes utilizadas ya que podía consistir junto con el pan en un alimento por sí mismo (Laurioux 2003). En cuanto a las grasas, la más utilizada es la vegetal -aceite de oliva, cuyo uso es característico de la región mediterránea (Laurioux 2003)- sin embargo, en

orden de preferencia sigue la grasa animal –de cerdo principalmente con o sin tocino- y de manera muy restringida la manteca de vaca.

En cuanto al consumo de *pescados* es necesario considerar que la pesca marina era limitada en esta época y, aunque los monarcas ilustrados intentaron alentarla (López González 1983), su producto era apenas suficiente para cubrir las necesidades de los pueblos y ciudades del litoral (Cubillo de la Puente 1998). En las ciudades del interior, dadas las dificultades del transporte, el consumo de pescado marino era de especies conservadas: en salazón, curados, salpseudados, ceciales o en escabeche, lo cual también sucedía con otros productos de mar tales como los mariscos. La importancia del bacalao salado o truchuela, importada principalmente desde Noruega, era fundamental dado su precio accesible a todas los grupos sociales por las diferentes calidades en las que se presentaba este producto (Cubillo de la Puente 1998). El único pescado fresco -o frescal- al que se tenía acceso en las zonas del interior era de especies de río. La carne de pescado resultaba un alimento considerado de primera necesidad por la prescripción religiosa de días de ayuno y abstinencia a lo largo de todo el año y su presencia puede estar sobredimensionada en los recetarios analizados.

El pescado está presente en las fuentes utilizadas en un total de 107 preparaciones y exclusivamente como ingrediente principal, destacando las especies marinas, sometidas por lo general a un tratamiento de conservación - 61,7%. Esta característica es función en gran medida de la ubicación geográfica de los autores -en regiones del interior de la península ibérica. En el Apéndice 4.a. se grafica la presencia de las diferentes especies en relación a su valor en el mercado, con lo cual se puede intentar evaluar el grupo social al que cada uno de los recetarios está dirigido.

Si bien los productos de origen animal resultan los preferidos, no eran de fácil acceso a todos los grupos sociales -ver más adelante “Acceso *versus* preferencias”. Los productos vegetales que a continuación consideramos, si bien menos valorados, constituían la base de la alimentación de gran parte de la sociedad española del siglo XVIII.

Productos de origen vegetal

El tercer grupo más representado en los recetarios es el de las *hortalizas* cuya producción es posible a pequeña escala por lo que justamente su participación en la dieta de la época resulta difícil de evaluar. Es plausible sostener que su consumo e importancia relativa en la dieta serían diferentes en el campo y en las ciudades dado el acceso a tierras de laboreo.

Este tipo de alimentos estaría además sujeto a mayores fluctuaciones estacionales que el resto de los productos aquí tratados que son de mas fácil y diversa conservación.

Los autores trabajados utilizan una gran variedad de productos hortícolas por lo que resultó necesario agruparlos en categorías más amplias que el de cada especie por sí misma (Gráfico 3.3.). Para ello se utilizó el criterio general de considerar la parte del vegetal que se consume, además de incorporar las categorías de hongos, legumbres frescas, frutas desecadas y frutas frescas -para una lista de las especies incluidas en cada categoría ver Apéndice 3.b.

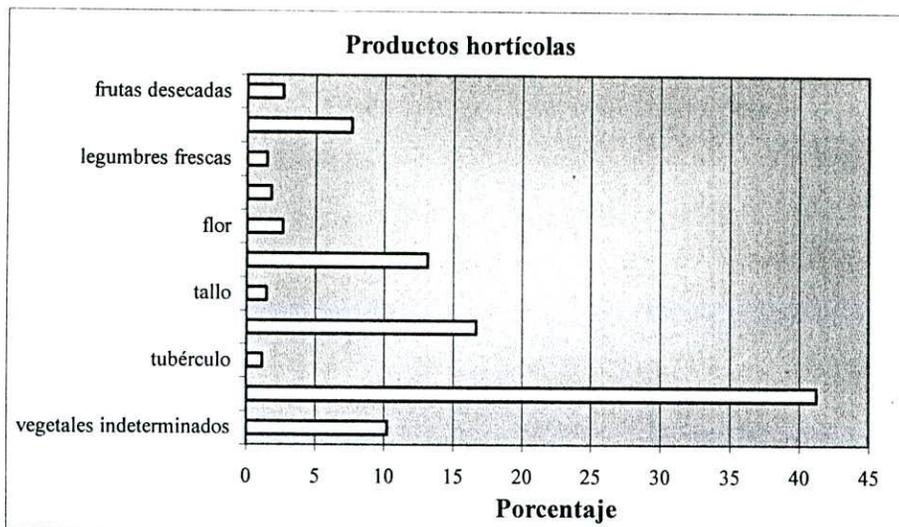


Gráfico 3.3. Productos hortícolas y su presencia relativa en las preparaciones de los recetarios analizados (Altamiras [1758] 1994, Salsete [c.1700] 1995).

Se destaca el predominio del uso de bulbos -cebolla exclusivamente- en la casi totalidad de los guisados de carne o pescado pero muy escasas veces como ingrediente principal. La segunda categoría en términos de frecuencia es la de fruto, entre ellas especialmente el tomate usado como condimento, la calabaza y la berenjena -estas dos últimas en guisados de vegetales, potajes o rellenas. En cuanto a los vegetales de hoja, la tercer categoría en frecuencia y la más diversa internamente, su preparación es en forma machacada formando parte de diversos platos y asimilando su uso al de las hierbas frescas consideradas también como especias bastas -ver más adelante el uso de las especias. En este último grupo hay que incluir también a un gran porcentaje de la categoría de vegetales indeterminados. Cabe destacar que ninguno de los vegetales- a excepción de la cebolla, el apio, el cardo y la lechuga en las pocas ensaladas que se registraron en las fuentes- es utilizado en estado fresco. La última categoría que mencionaremos es la de las frutas donde predomina el uso del limón y la naranja en preparaciones conservantes o saborizantes -escabeches y adobos.

El cuarto grupo en el orden de preferencias de las fuentes analizadas es el de los *cereales*. En la segunda mitad del siglo XVIII España era principalmente una gran productora de trigo y cebada aunque ya iniciaba la explotación de arroz en ciertas regiones (López González 1983). Sin embargo, en el último cuarto de ese siglo, el consumo de estos productos, especialmente de trigo, era tal que la producción nacional no llegaba a cubrir las necesidades de la población y resultó necesario comenzar a importar de Italia, Francia y Holanda (Cubillo de la Puente 1998). El pan constituía un elemento básico de la dieta en mayor o menor proporción en todos los grupos sociales de esa época.

La preferencia en cuanto a cereales –Gráfico 3.4.- resulta compleja por su uso como ingredientes ligantes y en salsas principalmente. Asimismo, las fuentes no dan indicio del uso importante del pan como alimento en sí mismo sino sólo cuando forma parte de otras preparaciones, por lo que su participación en la dieta está subdimensionada en el análisis de los recetarios. Los frutos secos como almendras y nueces se han incluido en esta categoría por ser similares sus modos de utilización a los de la harina y el pan.

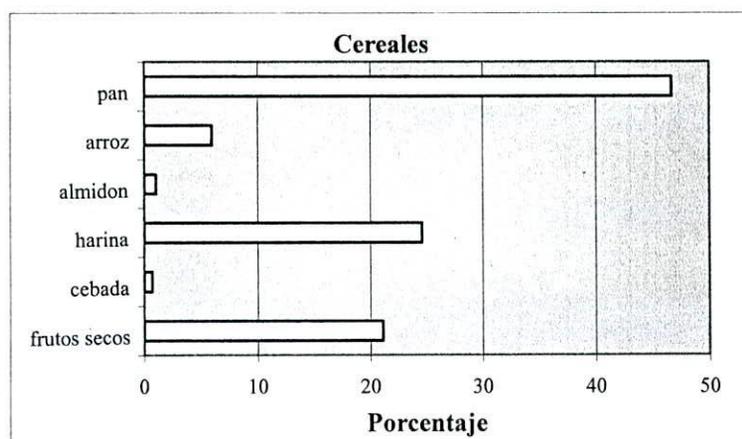


Gráfico 3.4. Cereales y su presencia relativa en las preparaciones de los recetarios analizados (Altamiras [1758] 1994, Salsete [c.1700] 1995).

El pan predomina claramente y sus usos son los más diversos: seco, rallado y en miga para ligar y como base para salsas. Seco también se utiliza en sopas -pan remojado en algún tipo de líquido y vuelto a cocer. Los frutos secos y la harina tienen el mismo uso que el pan rallado, es decir en salsas, como elementos ligantes y en algunos potajes. La harina también es utilizada en la realización de masas y frituras. En potaje también se utilizan la cebada y el arroz, aunque este último también figura como ingrediente optativo para guisados.

Las *legumbres* secas también formaban parte importante de la alimentación, aunque figuran en último lugar en el orden de preferencia por grupos de alimentos que surge del análisis de los recetarios. En la producción nacional del siglo XVIII destacan los garbanzos en primer lugar seguidos por habas y judías (López González 1983) todas legumbres pasibles de

secar y por lo tanto de fácil conservación y transporte. Sin embargo en los recetarios el uso de legumbres secas -garbanzos, habas, judías, guisantes, lentejas, habichuelas, frijoles colorados- como ya dijimos está muy poco representado. La preparación es la misma para todas ellas -en potajes-, pero ambos autores coinciden en que pueden ser incorporadas en prácticamente cualquier guisado, a manera de ingrediente optativo, es decir que su uso es idéntico al del arroz.

Otros cultivos de extremada relevancia cuyo uso registramos en los recetarios pero no incorporamos en el análisis son el olivo y la vid. El olivo, y sobre todo su subproducto el aceite ya mencionado, resultaban esenciales para los días de ayuno estipulado por las costumbres religiosas, reemplazando al tocino y a la materia grasa animal en general. En cuanto a la vid y al vino, éste era considerado no una simple bebida, sino un alimento (Nola [1525] en Cruz 1997) y era utilizado, al igual que el aguardiente y el vinagre, en cocciones con el objeto de, por ejemplo, ablandar carnes o conservar alimentos frescos.

A continuación compararemos las preferencias que el análisis de los recetarios utilizados ha mostrado con información acerca del acceso diferencial a estos recursos de los distintos grupos sociales del siglo XVIII. Asimismo ahondaremos en las diferentes particularidades y razones que configuran esas preferencias.

Acceso versus preferencias

Los grupos generales de productos alimenticios que consideramos, diferencialmente preferidos, integraban a su vez en distintas proporciones la dieta de los grupos sociales del siglo XVIII, sin embargo, evaluar su participación relativa real resulta difícil. A grandes rasgos podríamos decir que el acceso a productos cárnicos y pescado sería función de la capacidad económica y/o productiva de cada grupo y de la desigual distribución de la propiedad, donde los grupos privilegiados terratenientes eran dueños de la mayor proporción de tierras y de cabezas de ganado. Estos grupos también serían los principales consumidores de alimentos de exportación y de más alto precio, como el chocolate y las especias.

El campesinado español, que constituía el 70% de la población de ese momento (Domínguez Ortiz 1990), habría dependido entonces en gran medida de los alimentos que pudiera producir. Aves, vacunos para leche y porcinos son posibles de ser criados a pequeña escala aunque no en contextos urbanos e implicando siempre cierta inversión inicial no siempre posible. Lo mismo sucede en general con las hortalizas y el pescado de río (Cubillo de la Puente 1998). Piaras y majadas de ovejas se alimentaban en los campos comunales pero

en general la subsistencia en régimen de autoconsumo dependería de la propiedad de la tierra (Cubillo de la Puente 1998) mayoritariamente en manos de los grupos privilegiados. Cultivos extensivos como los cereales, por ejemplo, requieren de una inversión mayor no sólo en cantidad de tierra cultivada, sino también en términos de costos de procesamiento -molienda. Por otra parte, la situación alimentaria de los diferentes grupos sociales en las ciudades implica tener en cuenta factores como la comercialización y el transporte y la dificultad de llevar adelante emprendimientos productivos. Durante el siglo XVIII y gran parte del XIX las vías de tránsito eran no sólo lentas -lo cual afecta a algunos productos frescos- sino también inseguras (Cubillo de la Puente 1998). Las fluctuaciones de precios y el desabastecimiento fueron continuo motivo de preocupación para las autoridades durante esta época (Cubillo de la Puente 1998).

En materia alimentaria podría caracterizarse al siglo XVIII como un siglo de crisis y escasez debido al rápido crecimiento demográfico (López González 1983, Montanari 1993), en consecuencia los grupos con mayor poder adquisitivo- que coincidían con las elites terratenientes- tenían acceso a una dieta más equilibrada. Existe una tendencia desde siglos anteriores que destaca el consumo de carne ovina preferentemente entre los grupos privilegiados en contraposición a las legumbres y hortalizas que constituían la base de la alimentación de los grupos de menor poder adquisitivo en la Alta Edad Media (Reira-Melis 2003). El análisis de los recetarios por su parte muestra preferencias claras por ciertos productos. A modo de resumen podríamos establecer el siguiente ranking (Tabla 3.1.) teniendo en cuenta los grupos de alimentos en primer lugar y los subgrupos o productos en segundo plano. La ubicación del pescado como ya se mencionó, es dudosa dado el origen religioso de las fuentes.

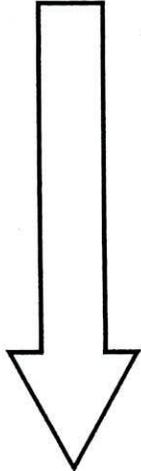
Más valorado	Grupo de alimentos	Subgrupos o categorías
		Carnes
Pescado		Pescado De mar De río
Hortalizas		Bulbo (cebolla) Fruta Tomate Calabaza Berenjena De hoja Frutas (cítricos)
Cereales		Trigo (pan y harina) Frutos secos Arroz
Huevos y lácteos		
Legumbres secas		
Menos valorado		

Tabla 3.1. Ranking de preferencias de productos alimenticios en España en el siglo XVIII.

Este orden de preferencias se corresponde en cierta medida con el orden y subdivisión de las preparaciones que realizan los autores en sus respectivos libros -ver Apéndice 3.c. A su vez, el ránking elaborado se condice con una tendencia a preferir los productos de mayor precio- ver Apéndice 3.f.- a los que un escaso porcentaje de la población habría tenido acceso. Cabe destacar que Reitz y McEwan (1995) notaron este mismo orden de preferencias para las carnes en base a observaciones de cronistas en la España de mediados del siglo XVIII.

Las razones por las que se constituyen estas preferencias o cuáles son las propiedades de los alimentos que hacen que algunos de ellos sean elegidos por sobre otros resultan oscuras y son altamente subjetivas. De cualquier manera en las fuentes analizadas existen indicios que permiten ahondar en esta cuestión. La valoración explícita de los alimentos en las fuentes se realiza, por lo general utilizando el apelativo “de poca substancia”, “de buena substancia”, “de mucha substancia”, etc. Esta denominación coincide con el aporte calórico de los alimentos, así las carnes rojas tienen mas “substancia” que la carne de pescado y las legumbres mas que las hortalizas. Sin embargo el término está indicando al mismo tiempo una tendencia a preferir alimentos proteicos por sobre los hidratos de carbono ya que las carnes rojas y especialmente su grasa, son los alimentos que otorgan “substancia” por antonomasia .

En ciertos casos también se hace referencia al sabor -positiva o negativamente- de algunos alimentos en particular, por ejemplo las truchas y las trufas son consideradas “de mucho regalo” al mismo tiempo que la borraja es “una verdura poco sabrosa a cuerpos rellenos de manjares de mas substancia” (Altamiras [1758] 1994) y se menciona que el pepino “es tenido por algunos por dañoso” (Salsete [c.1700] 1995). También se explican preparaciones especiales para mejorar el sabor de algunos productos intentando que se acerquen lo mas posible al de la carne. Ejemplos de esto último son dos guisados, uno para el atún desalado y otro para acelgas en donde finalmente el autor agrega: “y algunos no sabrán si es de carne” (Altamiras [1758] 1994).

De lo anteriormente expuesto destacamos nuevamente que el producto mas valorado era la carne, el alimento de “más substancia” y que a su vez constituía el parámetro para apreciar otros preparados. Entre ellos el tocino era elegido como saborizante y específicamente porque “es lo que entenece la carne” (Salsete [c.1700] 1995). La carne de cerdo era utilizada también en embutidos por lo que escasas veces se constituía en el ingrediente principal de alguna preparación y sin embargo su importancia como se ha visto - Gráfico 3.2.- es fundamental. La carne ovina era definitivamente preferida por sobre la de vacuno, por ser menos dura y mas grasa, aunque esta elección puede referir únicamente al gusto ibérico (Flandrin 2003). Las aves cuando integran una preparación muchas veces se

explica que son especiales para servir a huéspedes, notables y para los enfermos y convalecientes (Altamiras [1758] 1994; Salsete [c.1700] 1995). La carne de pescado era la considerada de menos sustancia pero su consumo era obligatorio.

Los cereales y las leguminosas -hidratos de carbono- son apreciados especialmente por su capacidad de dar saciedad rápidamente (Altamiras [1758] 1994, de Nola [1525] en Cruz 1997, Salsete [c.1700] 1995), aunque la preparación del pan, por ejemplo no figura en ninguno de los recetarios analizados aquí. Quizás los autores estén dando por sentado el conocimiento de sus lectores de la manera de prepararlo o, lo cual también es probable, no haya sido esa la función del cocinero sino que correspondiese a otra persona -tener también en cuenta que el horno como estructura de combustión no formaba parte de la habitación "cocina", generalmente parte integral de la casa, sino que se encontraba fuera (de Nola [1525] en Cruz 1997).

Las hortalizas son consideradas unánimemente como "de poca sustancia" así, por ejemplo, citando a Salsete ([c.1700] 1995): "Esta buena yerba -la acelga-, al paso que nos ponderan que es saludable, hallamos que es insípida y la mas socorrida en la cuaresma. Por eso hay que engañar el paladar del religioso con sainete". Además de ser poco valoradas, las hortalizas llegaban a ser consideradas el último recurso: "la necesidad obliga muchas veces a los pobres a echar mano de las zanahorias y semejantes yerbas insulsas" (Salsete [c.1700] 1995). Esta valoración de los vegetales como "comida de pobres" tiene sus orígenes ya en el Renacimiento (Cruz 1995). Las hortalizas de hoja se utilizaban como condimento -por ejemplo las lechugas- ya que junto con tomillo, orégano y otras hierbas aromáticas se agregaban en estado fresco a las preparaciones. Otro uso que registra Altamiras ([1758] 1994) es para: "agrandar la escudilla", es decir para completar una preparación que tiene poca cantidad. Sin embargo la cebolla, como ya se ha visto, era muy utilizada, probablemente con la misma función saborizante del tocino y del ajo, según Salsete ([c.1700] 1995), "estas son el hállome en todo y como no hay sermón sin Agustino apenas hay guiso sin cebolla". Le siguen en términos de frecuencia, aunque sin poder compararsele, el tomate -como saborizante y acidificante- la calabaza, la berenjena y los alcauciles. El resto de los productos del huerto no están presentes más que una o dos veces en cada uno de los libros.

Como se puede apreciar el sabor resulta una propiedad tan importante como la "sustancia" al paladar del siglo XVIII, lo cual lleva a considerar el uso de las especias. Según Cruz (1997) éste tiene orígenes físicos -para enmascarar el mal estado de los alimentos- y psicológicos -en tanto se les atribuía propiedades reconfortantes y potenciadas. Durante el siglo XVIII su uso disminuye con la aparición de la Nueva Cocina. Teniendo en cuenta que los métodos de conservación de los alimentos no variaron, el cambio en la culinaria de este siglo es sobre todo en el ámbito de las preferencias gustativas. La Nueva

Cocina indica que las preparaciones deben resaltar el sabor natural de los productos, por lo tanto el uso de las especias debe ser menos profuso.

Tanto Salsete ([c.1700] 1995) como Altamiras ([1758] 1994) clasifican las especias en dos grandes grupos: bastas y finas. Las especias finas según Salsete ([c.1700] 1995) son: “azafrán, clavo, canela, pimienta y nuez moscada (si la hay)”, en cuanto al clavo y a la canela Altamiras ([1758] 1994) coincide con esa clasificación. De Nola ([1525] en Cruz 1997) incluye entre las finas además jengibre, culantro, granos del paraíso –cardamomo- y flor de macís. Estas dos últimas ya no son siquiera mencionadas por los autores aquí tratados. Durante el Renacimiento el jengibre deja de utilizarse con tanta asiduidad como en tiempos anteriores y cede su lugar a la canela (Cruz 1997). La mayoría de estas especias eran importadas y por lo tanto de alto precio, la excepción es el azafrán que junto con el anís y el comino -especias bastas ambas- ya se cultivaban en Europa en el Renacimiento (Cruz 1997). Las especias bastas por su parte son por lo general hierbas aromáticas utilizadas frescas, pero Salsete ([c.1700] 1995) incluye además algunas en estado seco: jengibre, culantro, cominos y pimiento. Las hierbas aromáticas más utilizadas tanto por Salsete ([c.1700] 1995) como por Altamiras ([1758] 1994) son: perejil, orégano, hierbabuena –menta- y laurel. Ambos utilizan el ajo como especia más frecuentemente que cualquier otra y Altamiras explica su uso tan asiduo de la siguiente manera: “Ya dije se podían omitir los ajos; pero por ser esta especie más común entre los pobres, por eso la pongo tantas veces, y no te enfade el que tantas las nombre, que por mi País –Aragón- tengo alguna excusa.” Se lo utilizaba frito con aceite en tiempos de ayuno en reemplazo del tocino y para saborizar preparaciones con verduras porque, “el ajo es muchas veces el ser de todas las cosas” (Altamiras [1758] 1994). Muchas preparaciones saladas incluían también azúcar o miel combinadas casi siempre con canela o “agrio” -jugo de limón, naranja o lima, agraz o vinagre. Entre los agrios se incluye el tomate y su uso está restringido en las preparaciones a esta función primordialmente. El gusto por lo agridulce se remonta al Renacimiento y el Medioevo ya que la caña de azúcar era cultivada en España desde el siglo XIII (Cruz 1997) y por lo tanto había una relativa disponibilidad. El sabor agridulce es especialmente recomendado para enfermos por Altamiras ([1758], 1994) por ser definido como “gustoso”.

A modo de resumen, se podría afirmar que se evidencia un uso menos frecuente en general, menos diverso y más moderado de las especias en relación con momentos anteriores (Nola ([1525] en Cruz 1997). Sin embargo persisten ciertas características de su utilización previas: superposición de especias y preferencia por lo agridulce y dulce en preparaciones saladas. En el Apéndice 3.g. puede verse una evaluación del uso diferencial de especias en los dos recetarios analizados.

A lo largo de este apartado se han establecido las preferencias en materia alimenticia centrándonos dentro de una “*cuisine*” particular del siglo XVIII en España – la Alta Nueva Cocina de los grupos privilegiados e intermedios que generaron las fuentes documentales utilizadas. Los productos preferidos son justamente los menos accesibles a la mayor parte de la población del siglo XVIII -carne y pescado. Este hecho se contradice en cierta medida con lo propulsado por la Nueva Cocina que revaloriza los productos vegetales por sobre los cárnicos (Montanari 1993) contradicción esperable si consideramos que la Nueva Cocina es una cocina de transición (Revel 1996). Sin embargo, desde el análisis de los recetarios y en lo que a productos consumidos se refiere, se han puesto en evidencia algunos rasgos de la Nueva Cocina especialmente en cuanto al uso de especias. En cuanto a las preferencias en general, a las razones que guían la selección de un producto por sobre otro, y a los productos que funcionan como eje separador entre Alta y Baja Cocina, no parece evidenciarse un cambio demasiado grande con respecto a la Antigua Cocina (de Nola ([1525] en Cruz 1997). A pesar de ello, sí se han puesto en evidencia diferencias con respecto a la Antigua Cocina en cuanto al modo de combinar los alimentos entre sí – ausencia de mezcla de carnes, preparaciones que utilizan en general pocos ingredientes subsidiarios además del principal, etc. Estas características muestran una tendencia a la simplificación que concuerda con lo esperable dada la caracterización de la culinaria del siglo XVIII que hemos dado en el primer apartado del capítulo. Sin embargo, es en los modos de **Preparación**, **Cocción**, **Presentación** y **Consumo** de alimentos donde se espera visualizar los rasgos más característicos de la Nueva Cocina. Por estas razones en el apartado siguiente consideramos estas fases de la alimentación tal como se presentan en las fuentes analizadas.

Nueva y Antigua Cocina en España

Habiendo considerado la fase de **Obtención** de alimento y su relación con la Alta y Baja Cocina nos centraremos en las fases siguientes de la alimentación. A través del análisis de las mismas desde los recetarios definimos y describimos en detalle la expresión concreta que adopta la Nueva Cocina en oposición a la Antigua. De este modo comenzamos considerando las fases de **Preparación** y **Cocción**.

Preparación y cocción

Métodos de **Preparación** y **Cocción** y de **Presentación** y **Consumo** son fases del proceso alimenticio muy difíciles de separar ya que dependiendo del resultado de la elaboración y la cocción es que se realizan la presentación y el consumo. Esto es así debido a que las propiedades físicas y organolépticas de los alimentos ya preparados -consistencia, color, etc.- limitan y determinan una presentación y un consumo particulares. Es por esta

razón que antes de comenzar a tratar acerca de las fases de la alimentación que conciernen a este apartado es necesario considerar, aunque sea brevemente, el contexto y el modo en que se realizaba la ingesta de alimento.

Durante el siglo XVIII, de manera similar a la actualidad se realizaban cuatro comidas diarias: el almuerzo o desayuno, la comida, la merienda y la cena. Dependiendo del grupo social del que se trate, la ocupación particular de cada individuo y el momento del año surge la importancia de cada una de ellas. Salsete ([c.1700] 1995) refiriéndose a la cena da diversas versiones, algunas más simples que otras, del orden en que se sirven los “platos”. El ordenamiento menos complejo consiste de una sopa, seguida por carne o pescado asados y ensalada. La más elaborada la atribuye al modo de comer de las personas seculares y es la siguiente: bizcochos con vino y canela –opcional-, sopa, un guiso, comida con masa -tartas por ejemplo-, otro guisado seguido por ensalada y asado finalizando con postres. Ahora bien, este orden debía ser muy flexible ya que tras la explicación de la preparación de algunos platos se aclara que sirven para añadir un plato extra (Altamiras [1758] 1994). Las únicas veces que los autores asocian una determinada preparación con alguna comida del día es con algunos guisados y la cena, picadillos y la merienda y calabaza guisada como colación. Sí, en cambio asocian ciertas comidas con contextos particulares tales como preparaciones especiales o versiones de una misma receta para días de ayuno y preparaciones especiales para enfermos donde se ponen en particular evidencia la valoración tanto de los productos como (Salsete [c.1700] 1995, Altamiras [1758] 1994) de los métodos de preparación – ver Apéndice 3.h. para una breve consideración de estas últimas prácticas alimenticias en particular.

En el siglo XVI, siguiendo a Ruperto de Nola ([1525] en Cruz 1997), existían dos maneras de ordenar los platos que sucesivamente se presentaban, dependiendo del gusto de los comensales. Ambos modos comienzan con fruta -término ambiguo que puede incluir también buñuelos, fruta de sartén, etc.- y un potaje, seguidos por carne de cualquier tipo asada, otro potaje, carne cocida –es decir, guisada- y frutas. En el segundo orden que ofrece la carne cocida se presenta en tercer término y la asada en quinto lugar. Como se puede apreciar el ordenamiento no sufre de grandes variaciones tras 200 años, los primeros dos platos permanecen, al igual que el último²⁰. El cambio notable es el uso de guisados en lugar de potajes como separaciones entre platos – es decir, preparaciones más sólidas- y la aparición de la comida con masa - si bien de Nola explica su elaboración no indica su lugar en la comida- y la ensalada acompañando las carnes asadas.

²⁰ Genéricamente un potaje es una de sopa espesa y el término sopa según los autores del siglo XVIII se aplica a una preparación a base de pan y líquido que también resulta espesa por lo que las consistencias del potaje y de la sopa son parecidas y sus usos asimilables.

Tanto Altamiras como Salsete utilizan una gran gama de métodos de cocción pero predominan el cocido, el asado, el horneado -o grillado en un recipiente con brasas en la tapa y en la parte inferior- y el frito, siendo el primero de ellos el más frecuente. Las carnes y algunas verduras son sometidas frecuentemente a más de una cocción -incluyendo en algunos casos como precocción de asados- llegando en una preparación en particular a cuatro cocciones diferentes²¹. A continuación se presenta un gráfico -Gráfico 3.5.- que resume las preferencias en cuanto a alimentos ya elaborados tal como éstas se reflejan en los recetarios analizados. Se clasificaron las recetas y variantes teniendo en cuenta el resultado final de la preparación en términos de consistencia.

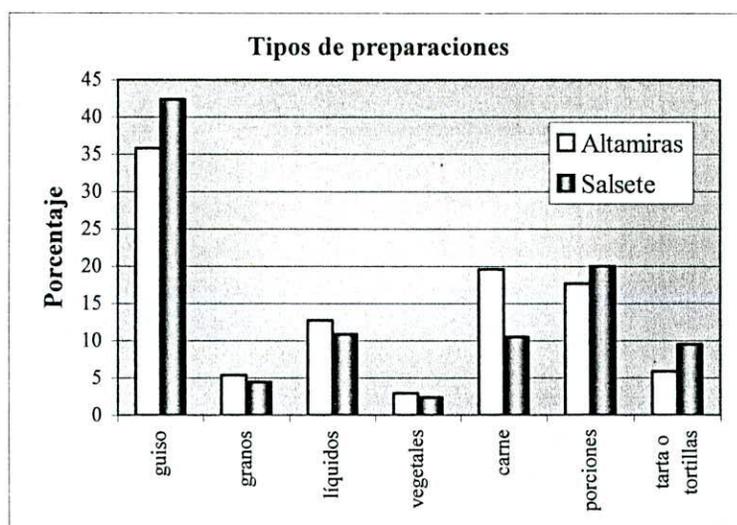


Gráfico 3.5. Frecuencia relativa de tipos de preparaciones en las fuentes analizadas (Salsete [c.1700] 1995, Altamiras [1758] 1994).

La categoría *guiso*, por lejos la más frecuente, incluye todas aquellas preparaciones -de carnes principalmente- en donde el ingrediente principal tiene un tamaño de entre 3 y 15 centímetros pero su característica principal es incluir una proporción considerable de líquido en el que se cuece el ingrediente principal. La preferencia de los guisados como modo de preparación para carnes puede ser muy relativa, aunque comentarios como “a algunos parecerá cocida y no asada” (Altamiras [1758] 1994) son muy sugestivos, es necesario tener en cuenta que en teoría el guisado participaba dos veces en una comida mientras que el resto de las preparaciones sólo una y que además constituye el método de cocción ideal para carnes duras.

La categoría *granos* está compuesta de preparaciones cuyo ingrediente principal tiene un tamaño menor a 1,5 centímetros -legumbres, arroz principalmente pero también fideos- y que en su mayoría es clasificado por Salsete ([c.1700] 1995) y Altamiras ([1758] 1994) como “escudillas” y por de Nola ([1525] en Cruz 1997) como potajes. Por *líquidos* se entienden

²¹ Albóndigas de bacalao: precocción, hervido, frito, hervido y hervido en salsa (Altamiras [1758] 1994).

preparaciones con diferentes grados de fluidez -papillas o potajes, sopas espesas o pan con un gran porcentaje de líquido y caldos. Estas tres primeras categorías analizadas -más del 50% del total en ambos recetarios- se caracterizan por presentar una consistencia poco sólida, homogénea y nunca presentan acompañamiento de ningún tipo -salvo pan. Es al momento del reparto donde según sea la cantidad asignada a cada consumidor que pueden surgir diferencias.

Las categorías que siguen presentan una consistencia sólida. Así, *carnes* y *vegetales* indican que esos ingredientes además de ser los principales, no son fraccionados para la cocción. Resultan ser entonces, un producto heterogéneo en sí y más aún al momento del reparto. Su elaboración es relativamente mas sencilla -menor cantidad de etapas de preparación- que la de las categorías anteriores razón por la cual pueden estar subrepresentadas en las fuentes utilizadas -si se considera a los recetarios como “manuales para principiantes”. Para estas dos categorías los autores sugieren en algunos casos acompañamientos, definidos como una segunda preparación que se consume junto con la principal -pero nunca mezclado- tales como arroz, garbanzos, lonjas de jamón, huevos o cierta cantidad de salsas que se echan por encima al momento de servir.

Las últimas dos categorías que consideramos también presentan una apariencia sólida y además implican una elaboración más compleja. Representan entre 20 y 30% del total de recetas analizadas según sea el autor considerado. La categoría *porciones* abarca preparaciones como albóndigas -sin salsa o líquido en el que se cuezan, en cuyo caso se incluyen en la categoría “guiso”-, verduras rellenas -con acompañamiento de salsas al momento de servir- o carnes fraccionadas. Es un producto heterogéneo que en todas sus etapas de elaboración está teniendo en cuenta a un consumidor final individual. Como ya se ha visto, en las demás preparaciones éste solo surge al momento del reparto para el consumo. *Tartas o tortillas* -costradas o tortadas y tortillas en términos del siglo XVIII- es una categoría que no necesita de mayores aclaraciones por ser asimilable a los modos actuales de preparación e implican un producto sólido y homogéneo partible en trozos al momento de la presentación. Es decir que comparte características tanto del primer grupo de preparaciones -*guisos, granos y líquidos*- como del segundo -*carne, vegetales y porciones*.

El primer grupo de preparaciones considerado - que se presenta como un producto homogéneo y poco sólido- es el que poco a poco es reemplazado por el segundo -producto heterogéneo y sólido en la transición de la Antigua Cocina a la Nueva pero sin desaparecer nunca del todo (Revel 1996, Cruz 1997). Estos modos de elaboración preferidos y diferentes repercuten en la cultura material asociada a ellos, lo cual permite hasta cierto punto un acercamiento al contexto arqueológico. Los autores citan una gran cantidad de utensilios,

aunque la mayoría de las veces dan por sentado el conocimiento de la relación entre el modo de cocción y preparación y el artefacto a ser utilizado.

Entre los utensilios de cocina más mencionados se encuentra la olla -artefacto de boca angosta con forma de jarra y con tapa- utilizada para realizar guisados. Podía tener diversos tamaños, era de metal o cerámica y se utilizaba, sellándola con masa de harina y agua para realizar cocciones que implicaran una concentración de sabores. Con las mismas funciones son también frecuentemente mencionadas las vasijas - que además podían ser utilizadas para presentar los alimentos-, cazuelas y pucheros. Estos tres últimos tipos de artefactos eran de metal o de cerámica y presentaban mayor capacidad y boca más ancha que las ollas, aunque los pucheros podían ser de tamaño pequeño para hervir infusiones o calentar y preparar pequeñas cantidades de alimento. Las cazuelas de metal eran el artefacto mas seleccionado para realizar las precocciones de carnes o para grandes cantidades de alimento -hervores por lo general. Otro artefacto también utilizado es la tortera que hacía las veces de horno poniéndole brasas en la tapa y en la parte inferior. Esto permitía realizar terminaciones de tipo grillado en ciertas preparaciones. Era un artefacto circular con paredes bajas en relación al diámetro y tapa. Igualmente este uso no es prescriptivo de las torteras ya que las tapas de otros artefactos que fueran lo suficientemente anchos en su boca eran utilizados de manera similar. Para la realización de muchas salsas y potajes era necesario moler ingredientes tales como hierbas frescas, frutos secos o pan, por lo tanto el uso de morteros o del almírez debía ser frecuente. Las especias que no se consumían frescas también necesitaban de molienda previa la mayoría de las veces. Las salsas y algunos potajes requerían también de filtrado a través de un lienzo o cedazo. Al cernido también eran sometidos ciertos cereales, especialmente la harina – resultando en la denominada harina flor o harina floreada- con el fin de quitar las impurezas. Entre los artefactos exclusivamente realizados en metal, las sartenes y las parrillas eran los mas utilizados, además de calderos, cucharones, asadores, molinillos, espumaderas, etc. En el Apéndice 3.d. se presenta una figura con algunos de los utensilios anteriormente mencionados.

Teniendo en cuenta los rasgos de la Nueva Cocina y la culinaria de épocas anteriores (de Nola [1525] en Cruz 1997]) se puede resumir la información de este apartado a través de una serie de tendencias en las prácticas. Por un lado, si bien, permanece la preferencia por elaboraciones cuyo producto final tiene consistencia más bien líquida cobran mayor importancia las demás categorías. Al mismo tiempo surgen o se utilizan con mas frecuencia otras preparaciones como las tartas y costradas, las verduras rellenas y las albóndigas. Todas ellas implican una mayor cantidad de etapas de elaboración y costos más altos en cuanto a tiempo y pericia técnica. Se generalizan también métodos de cocción como el grillado u otros tendientes a la concentración de sabores. El eje de los consejos didácticos vira de las

proporciones de las especias y de los alimentos (de Nola [1525] en Cruz 1997)) hacia las etapas de la elaboración (Altamiras [1758], 1994 y Salsete [c.1700], 1995).

Presentación y consumo

Como surge de lo consignado en el punto anterior resulta difícil separar el modo de **Preparación** y **Cocción** de las formas de **Presentación** y **Consumo** posteriores. Nos basaremos para discutir este punto en la división de los alimentos ya elaborados presentada en el gráfico anterior –Gráfico 3.5.- y los artefactos que para esos fines se mencionan.

Escasas veces se prescribe en las fuentes la **Presentación** del total de una preparación junta y cuando se lo hace es en casos en que se sugiere algún tipo de “decoración” o presentación especial. Esto puede deberse al contexto social en el que se llevaba a cabo la ingesta de alimentos de los autores. En las órdenes religiosas la comida adquiere un carácter más ritualizado y se realiza en una habitación separada de la cocina, el refectorio. En este contexto los autores señalan con mayor frecuencia la separación de porciones individuales en la cocina. De cualquier forma, confirmando lo esperable y los usos actuales para la presentación del total de una preparación, para aquellas de consistencia sólida se utilizan platos grandes y para las de apariencia más líquida -pero no en estado caliente- se mencionan vasijas y cazuelas. No existe ninguna referencia acerca del modo de presentar y repartir las tartas y tortillas, salvo que se cortan en porciones o, en el caso de las tortillas, se las puede hacer de tamaño individual.

En cuanto al **Consumo** se señala que idealmente se realizaba en platos individuales y en escudillas -similares a los platos hondos actuales pero más profundas. En platos se consumían los alimentos elaborados de aspecto sólido en general. Se especifica que en este tipo de recipiente se puede realizar algún tipo de decoración o arreglo especial, también se los menciona cuando el alimento está compuesto de un producto y su acompañamiento y/o cuando el alimento era costoso de elaborar y se quería resaltar esa característica. Los tenedores individuales no son mencionados, sólo se hace referencia al tenedor grande de tres dientes para servir o manipular las carnes. Vale la pena recalcar que el uso de los platos con el fin de realzar el valor de la vianda no aparece en el contexto palaciego del siglo XVI, lo cual es significativo. De Nola ([1525] en Cruz 1997)) sólo indica que son los alimentos más sólidos los que se colocan en platos sin prestar, por lo general, ningún interés a los valores visuales de la presentación de la totalidad de una preparación y menos aún a las porciones para consumo individual. Aquí se aprecia claramente otro rasgo de la denominada Nueva Cocina: la importancia que cobra cada producto por separado, teniendo en cuenta sus particularidades y valor estético, no únicamente gustativo.

El uso de las escudillas se indica para las comidas que tienen consistencia más líquida, además de ser utilizadas con otros fines no estrictamente de consumo, como por ejemplo tapa de olla o unidad de medida. Este hecho sumado al uso frecuente del verbo “escudillar” como sinónimo del actual “servir” o del más moderno “emplatar”, indica que la escudilla era un artefacto harto frecuente y asiduamente utilizado en las cocinas. Los potajes a veces son denominados “comida de cuchara” (Altamiras [1758], 1994) y es esperable que las cucharas también fueran utilizadas para las preparaciones más líquidas si es que éstas no eran consumidas en vasos u otro tipo de artefacto similar. Suponiendo un uso prácticamente nulo de los tenedores es posible que las cucharas también fueran utilizadas para las preparaciones de las categorías *guiso* y *granos*.

Estas consideraciones llevan a concluir que, al menos según los ideales de la época reflejados en los contextos comunitarios y religiosos aquí trabajados, la presentación del alimento al consumidor podía ser tanto en porciones individuales como de la preparación en su conjunto. El consumo, por su parte, era de manera ideal, exclusivamente individual -con seguridad al menos para los alimentos líquidos o semilíquidos- ya desde el siglo XVI (de Nola [1525] en Cruz, 1997). Sin embargo existen relatos de la época que presentan un panorama diferente. Florián Paucke ([c.1780], 1944), por ejemplo, relata una escena ocurrida en un figón portugués donde un grupo de comensales se hallaba reunido alrededor de una mesa en cuyo centro había una olla de gachas en la que cada comensal mojaba un trozo de pan que luego consumía. Al padre Paucke lo escandalizaba especialmente la suciedad que las gachas dejaban en la mesa en el tránsito de la olla a la boca.

Por lo tanto se puede hipotetizar que si bien los hábitos de consumo de alimentos podrían variar de contexto en contexto y de grupo social en grupo social, los ideales imperantes en ese momento y desde hacía ya tiempo eran de un consumo individual. En cuanto a presentación, ésta sería individual cuando el número de personas que participan en la comida es elevado, probablemente por cuestiones organizativas. Otro rasgo de la “*cuisine*” de la época que aparece es la valoración del alimento no simplemente como fuente de energía sino como solaz de los sentidos: del gusto y de la vista.

La Nueva Cocina y el proyecto de Floridablanca

En los acápites anteriores hemos resumido las características de la Nueva Cocina, surgida en el siglo XVIII en claro contraste con la cocina de siglos anteriores. En resumen, se trató de una cocina que resaltaba el valor natural de los alimentos en todas sus propiedades, tanto estéticas como gustativas, una cocina que reflexiona racionalmente acerca de sí misma y

se vuelve un arte y un oficio solo para iniciados. Es un tipo de cocina que se define por un modo diferente de llevar adelante las etapas de la alimentación posteriores a la obtención de los alimentos. Por lo tanto, es una cocina que no se diferencia de la anterior por el eje económico, expresado en el acceso diferencial a los recursos, sino por constituir la expresión en la cocina de los ideales racionalistas y científicos de la Ilustración siendo los manuales de cocina el medio para materializar esta tendencia. Sin embargo, estos libros fueron escritos por y para un grupo particular de la sociedad española: los grupos medios y altos que de este modo expresaban sus ideales, el modo considerado adecuado de alimentarse. Esta “*cuisine*” particular, legitimada por la letra escrita, coexistía con otras, en principio con aquella anterior de la cual la Nueva Cocina trató de diferenciarse.

Además, en este capítulo hemos desarrollado extensivamente un ránking de preferencias en materia de productos alimenticios lo cual nos permite acercarnos a la materialidad de la diferencia entre la Baja y Alta Cocina. Cabe destacar que este ránking de preferencias se mantuvo estable en la transición de la Antigua a la Nueva Cocina. Claramente los productos preferidos son las diferentes carnes y el pescado, los más “substanciosos”, al mismo tiempo que resultan los menos accesibles a la mayoría de la población de ese momento dado su alto precio y al hecho de que su producción se encontrara mayormente en manos de los grupos terratenientes. Por otra parte, al considerar las etapas de la alimentación posteriores a la obtención destacamos la transición que comienza a producirse hacia una mayor proporción de preparaciones con consistencia más sólida y heterogénea y a una presentación que gana en importancia como fase y que combina el efecto visual con el uso de diferentes preparaciones en un mismo plato en el marco de un consumo donde idealmente cada comensal cuenta con un artefacto de uso individual y una porción para sí mismo.

Las definiciones de Alta/Baja Cocina y Antigua/Nueva Cocina permiten analizar contextos españoles particulares del siglo XVIII en términos de los ejes que estos modelos establecen, es decir en cuanto al acceso diferencial a los recursos o la asociación con las ideas de la Ilustración. Ambos pares de conceptos constituyen desde nuestro abordaje discursos acerca de la alimentación de un momento determinado. Por otro lado, cada uno de ellos representa el extremo de un continuo y, por lo tanto, al aplicarlos en el análisis de las prácticas sociales de un contexto social concreto pueden ser utilizadas en la interpretación únicamente a modo de tendencias. Otra cuestión a tener en cuenta es que estas categorías de análisis posibilitan la existencia de combinaciones entre ellas –por ejemplo, Nueva Baja Cocina- y de este modo no predeterminan una asociación directa con un grupo social particular solamente. Es en base a estos modelos y teniendo en cuenta sus limitaciones, que en el capítulo siguiente analizamos e interpretamos los discursos que subyacen a la planificación de la alimentación de la población de Floridablanca.

CAPÍTULO 4

LA PLANIFICACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN DE LA POBLACIÓN DE FLORIDABLANCA

El proyecto de poblamiento de la Patagonia incluyendo a Floridablanca fue resultado de una planificación cuidadosa que refleja algunos ideales de la Ilustración (Senatore 2003). La alimentación también fue organizada por la administración en lo que se refiere a la ración de alimentos que se garantizó a los habitantes del poblado y en el abastecimiento del mismo. Es por ello que cabe preguntarse hasta qué punto el modelo de la Nueva Cocina influyó en la planificación de la alimentación que se hizo para estas colonias. Por otra parte nos interesa también evaluar desde los recursos que se proyectaban abastecer, producir y obtener localmente, que tipo de cocina, Baja o Alta, fue planificada para ser ofrecida a la población de Floridablanca. El objetivo de este capítulo es conocer las características de la planificación de la alimentación en Floridablanca en su relación con el modelo de la Nueva Cocina Alta y Baja. De esta manera, a través del análisis de documentación oficial de la colonia, estudiamos las diferentes raciones de alimentos existentes y sus contextos evaluado dos variables que las afectan: el suministro y la producción y/o aprovisionamiento local. Del mismo modo, se da cuenta de la valoración de las diferentes raciones comparándolas con datos contemporáneos de contextos diversos y con los ideales propuestos por la Nueva Cocina Alta y Baja.

Diferentes raciones suministradas en Floridablanca

El sistema de raciones era ya utilizado por el gobierno español al menos desde el siglo XVI en sus empresas colonizadoras (Senatore e Insiarte 2000) pero especialmente en empresas militares cuando existía cierta inseguridad en el abastecimiento de un enclave. Las raciones consistían de un conjunto de alimentos, en diversas proporciones cada uno de ellos, distribuido a ciertos miembros de la población de manera gratuita como parte del contrato previo. En principio, en el caso de Floridablanca, se calculaba su suministro en base al consumo diario por persona y según la edad –por ejemplo, los menores de 6-8 años recibían media ración.

En esta sección consideraremos tres tipos diferentes de ración: la **ración ordinaria**, la **ración de los indígenas** y el **suministro de hospital**. Si bien esta última no constituía una ración -en tanto alimentos entregados en base diaria a un individuo para su propio consumo- pueden calcularse las cantidades de alimentos correspondientes a cada persona internada en el hospital. La primera de las raciones que consideramos es entonces la **ordinaria** que constituyó la base de la alimentación de la mayor parte de la población del asentamiento. Los

datos históricos con los que se cuenta en referencia a esta ración abarcan el período comprendido entre enero de 1781 y diciembre de 1782²².

De los diferentes grupos sociales involucrados en la colonia recibían ración los pobladores, los militares, los artesanos y los presidiarios. A partir del 13 de enero de 1782, también comenzaron a percibirla algunos funcionarios como los capellanes, el cirujano y los practicantes, el guardalmacén y el escribiente²³. Es decir que, desde esa fecha en adelante, los únicos que no estarían recibiendo ración serían el Superintendente, el contador, el comandante de tropa y el guardaviveres o repartidor de ración. Las raciones eran las mismas para todas las personas que las recibían independientemente de su función específica. En principio la ración ordinaria en Floridablanca estaba compuesta de la manera que se expresa en la tabla siguiente –Tabla 4.1.:

Alimento	Cantidad diaria
Pan fresco	690 gramos
Carne salada	86,25 gramos
Tocino salado	57,5 gramos
Grasa (de vaca)	28,75 gramos
Menestra fina (probablemente arroz)	57,5 gramos
Menestra basta (legumbres secas)	71,87 gramos
Yerba mate	28,75 gramos
Ají (probablemente seco)	14,37 gramos

Tabla 4.1. Composición de la ración ordinaria en Floridablanca.

Fuente: AGN XIII 34-10-5 “Distribución de raciones”, Gavarrí, Floridablanca, correspondiente al mes de febrero de 1781.

Como ya habíamos adelantado, a partir de enero de 1782 se incorporan algunos funcionarios a la lista de personas que recibían la ración. Además, desde junio de 1781 se disminuye la ración de menestra fina y basta en media onza -14,37 gramos- cada una. Esto último implicaría que, o bien la ración anterior resultaba “demasiado abundante” al entender de los funcionarios de Floridablanca, o que algún producto alternativo no incluido en los suministros ocupó ese lugar. Resulta también importante notar que la mayor diferencia entre la ración ordinaria de América -ración estándar establecida por la Corona para los asentamientos americanos (Senatore e Insiarte 2000)- y la ración en Floridablanca es que esta

²² Las fuentes utilizadas ya han sido descritas en el Capítulo 2 y se encuentran en los legajos AGN XIII 34-10-5 “Relación que manifiesta los víveres, géneros, efectos y parque consumidos durante el mes de ...”, Gavarrí, Floridablanca, correspondientes a todos los meses de 1781 y AGN XIII 34-10-6 “Relación...”, Gavarrí, Floridablanca, correspondientes a todos los meses de 1782. En estos documentos se detalla el gasto total en productos e incluye en hojas separadas los documentos asociados que resumen las diferentes categorías de consumo, entre ellos la “Distribución de raciones” de donde extrajimos la información respecto a la ración ordinaria de Floridablanca y sus cambios a lo largo de los 24 meses para los que se cuenta con información.

²³ AGN IX 16-3-9 Viedma a Vértiz, San Julián, 13-1-1782

última incluía una onza de yerba mate. Este reajuste posiblemente está teniendo en cuenta el componente rioplatense en la población de Floridablanca.

Ciertos bienes, entre ellos alimentos y bebidas, eran también suministrados por la administración local a algunos sectores de la población fuera de lo estipulado por las raciones. Estas entregas se indican separadamente del cálculo de las raciones bajo el título de “Atenciones del Servicio”²⁴ especificándose en ocasiones a quiénes se realiza la entrega y por qué razón. De esta manera y de forma relativamente constante se entregó a lo largo de 1781 y 1782 y a título de gratificación vino y aguardiente a los pobladores y/o trabajadores que participaban en labores del establecimiento no incluidas entre sus tareas habituales. Resulta relevante destacar que durante 1781, el año en que se estableció el asentamiento, se entregaron gratuitamente cerdos y gallinas a los pobladores. Este tipo de entrega estaría indicando que las raciones durante ese año, a pesar de ser mayores que en 1782, necesitaban ser suplementadas o que esos animales eran entregados a cada familia para que inicie su propia cría de ganado.

El segundo tipo de ración que presentamos aquí es la **ración de los indígenas** -Tabla 4.2. Los grupos locales en contacto con los habitantes de Floridablanca recibían de manera regular una diversidad de bienes tales como herramientas, vestimenta y también alimentos²⁵. Sin embargo, el suministro de alimentos en forma de ración diaria sólo ocurrió en agosto de 1781 y únicamente para un grupo de niños, mujeres y ancianos que fueron encomendados al cuidado de Viedma cuando la mayor parte de la toldería emprendió una larga excursión de caza (Viedma [1783] 1980).

Producto	Total por ración (en gr.)
Pan fresco	690
Carne salada	143,75
Grasa	28,75
Menestra basta	115

Tabla 4.2. Ración suministrada a los indígenas de San Julián durante el mes de Agosto de 1781.
Fuente: AGN XIII 34-10-5 “Atenciones del Servicio”, Gavarri, Floridablanca, agosto de 1781.

Los productos alimenticios que se entregaban a los indígenas fuera de las raciones eran, en general, los mismos que había disponibles en el almacén del establecimiento pero las

²⁴ AGN XIII 34-10-5: “Atenciones del Servicio” en “Relación que manifiesta los víveres, géneros, efectos y parque consumidos durante el mes de ...”, Gavarri, Floridablanca, correspondientes a todos los meses de 1781 y AGN XIII 34-10-6 “Atenciones del Servicio” en “Relación...”, Gavarri, Floridablanca, correspondientes a todos los meses de 1782.

²⁵ AGN XIII 34-10-5: “Atenciones del Servicio” en “Relación que manifiesta los víveres, géneros, efectos y parque consumidos durante el mes de ...”, Gavarri, Floridablanca, correspondientes a todos los meses de 1781 y AGN XIII 34-10-6 “Atenciones del Servicio” en “Relación...”, Gavarri, Floridablanca, correspondientes a todos los meses de 1782.

cantidades por individuo son difíciles de conocer dado que no se cuenta con información acerca de la población de las tolдерías. Sin embargo, los productos alimenticios entregados con mayor frecuencia fueron bebidas alcohólicas -aguardiente y vino- y pan o biscocho.

Un tercer tipo de ración que consideraremos aquí es la suministrada al hospital de Floridablanca. El **suministro de hospital** no se regía por el mismo sistema de raciones ordinarias²⁶ y es necesario para su evaluación tener en cuenta las particularidades de las prácticas alimenticias en la enfermedad. Dado que a partir de 1782 los empleados del hospital comenzaron a recibir ración suponemos que los alimentos asignados al hospital corresponden exclusivamente a la alimentación de los enfermos, al menos a partir de esa fecha.

La base de la alimentación en el hospital, entonces, estaba constituida por víveres suministrados por el almacén y de una cantidad indeterminada de carne fresca proveída por el “cazador del hospital” al que se le suministraban pólvora y balas²⁷. Además, se embarcaba únicamente para el hospital medicinas, utensilios y alimentos como cebada, orejones, jugo de limón y agraz, especias finas y bastas, almendras dulces y azúcar blanca²⁸. Entre los víveres suministrados al hospital disponibles también para el resto de la población en el almacén se encuentran aceite y vinagre los cuales podían ser utilizados tanto con fines alimenticios como medicinales. En el siguiente cuadro -Tabla 4.3.- se expresan los alimentos suministrados al hospital y la cantidad que correspondería a cada persona alojada allí calculada en días de internación por individuo²⁹:

Producto	Total (en kg.)	Total por ración (en gr.) ³⁰
Pan	1742,481	602,99
Menestra fina	511,281	189,14
Tocino salado	240,517	65,13
Grasa	84,792	40,83
Vino (frascos)	156	0,017
Aguardiente (frascos)	153	0,013
Gallina (unidad) ³¹	127	0,068

Tabla 4.3. Alimentos suministrados al hospital de Floridablanca durante 1781 y 1782.

Fuente: Apéndice 4.b.

²⁶ De hecho, en la “Relación que manifiesta...” se indica (salvo durante los primeros meses del establecimiento) no en hoja aparte como la “Distribución de raciones” sino conjuntamente con el gasto general del establecimiento, es decir en “Atenciones del Servicio”.

²⁷ AGN XIII 34-10-5 “Atenciones del Servicio” en “Relación que manifiesta los víveres, géneros, efectos y parque consumidos durante el mes de ...”, Gavarrí, Floridablanca, correspondientes a todos los meses de 1781.

²⁸ AGN XIII 34-10-6 “Relación de víveres, maderas y otros géneros para su conducción al establecimiento de la Bahía de San Julián”, Tafor, Capitán del Paquebote San Sebastián, Buenos Aires, 9-12-1782.

²⁹ La ración por individuo no era una cantidad estipulada con anterioridad y por lo tanto es fluctuante.

³⁰ Se estableció en base al cálculo de la pendiente de regresión entre cada producto y la cantidad de días de internación por individuo durante cada mes de 1781 y 1782. Apéndice 4.b.

³¹ Este producto fue suministrado por el almacén hasta agosto de 1781 inclusive. En consecuencia, la proporción de la ración de este producto corresponde a los días de internación hasta ese momento (N=127).

La información presentada confirma las conclusiones a las que arribamos en el Apéndice 3.h. con respecto a las prácticas alimenticias durante la enfermedad: preparaciones con “substancia”, “costosas” y “gustosas”. La primera de estas tres características, que estaría haciendo referencia al aporte calórico, especialmente en cuanto a carbohidratos, proteínas y grasa de origen animal, se ve reflejada en los suministros al hospital por la presencia de cereales -cebada, pan, arroz o menestra fina-, carne fresca y mayores cantidades, en comparación con las raciones ordinarias, de grasa y tocino. Resulta interesante notar que no se suministraban ni menestra basta -legumbres secas- ni carne salada lo cual estaría indicando el bajo ranking de estos productos ya que otra de las características de la alimentación en la enfermedad es su mayor costo al habitual. El alto costo también se expresa en la mayor diversidad de productos que fueron utilizados para la alimentación en el hospital y que no estaban disponibles para el resto de la población- tales como orejones, especias, almendras, azúcar. A su vez, la mayor diversidad implicaría técnicas mas variadas y complejas de elaboración lo cual también hace que el alimento resultante tenga un costo adicional de elaboración. Con respecto a la tercera característica de la alimentación en la enfermedad, el mayor “gusto”, éste se refleja en los suministros exclusivos al hospital de especias tanto bastas como finas -salvia, romero, menta, canela, cáscaras de naranja, etc.- aunque el uso de algunas de ellas resulta incierto ya que también pudo haber sido medicinal.

Sobre la base de este panorama general de la diversidad de tipos de raciones que existieron en Floridablanca, pasaremos a considerar varios factores que podrían afectar la composición de las mismas y los cambios que sufrieron a lo largo del tiempo. El objetivo es eliminar posibles sesgos que afecten la interpretación antes de pasar a evaluar el significado que tuvieron las raciones en este contexto, su relación con la Nueva Cocina y por ende su valoración subjetiva. A través de esto estaremos dando cuenta de la organización que en Floridablanca tuvieron la **Obtención** y la **Distribución** de diversos productos alimenticios.

Fluctuaciones y variables que afectan las raciones

La alimentación de la población estaba conformada por dos conjuntos de productos, por un lado los alimentos europeos traídos para consumo directo –productos de la ración , por ejemplo- o para iniciar la producción –agrícola, hortícola y ganadera- en el asentamiento y por otro los productos locales extraídos directamente del medio -caza y pesca- o a través del intercambio con los indígenas. En este acápite consideraremos esencialmente dos cuestiones que pudieron haber influido en las raciones y en la alimentación en general: las fluctuaciones en el suministro de víveres europeos y las expectativas de producción y/o aprovisionamiento local. El primero de los puntos afectó las cantidades suministradas en las raciones de

productos europeos a lo largo del tiempo que duró la población. El segundo punto, la producción o abastecimiento local, pudo haber influido en la alimentación desde un principio del funcionamiento del asentamiento e inclusive al momento de concebir y modificar las raciones.

Productos europeos

Comenzando entonces con el suministro de productos europeos, debemos considerar que el aprovisionamiento del establecimiento se realizaba por vía marítima desde el Río de la Plata y las ventas oficiales de los productos traídos se concretaba a través del almacén del establecimiento. La frecuencia con que se reaprovisionaba el establecimiento dependía del ritmo de las llegadas de los barcos desde el Río de la Plata cuyos lapsos variaron entre 4 y 8 meses entre un aprovisionamiento y otro. A través de las cargas de estas embarcaciones, el almacén del establecimiento era provisto de productos que conformaban las raciones y de una diversidad limitada de otros que se encontraban a la venta en la población. Se dispone de múltiples registros históricos en relación a las compras efectuadas en el almacén del establecimiento con diverso grado de resolución, así por ejemplo, se encuentran anotadas tanto las compras individuales -ver Bianchi Vilelli (2002)- como los gastos en general³². Además de los productos alimenticios que conformaban la ración habitualmente, se encontraban a la venta aceite, vino y aguardiente de diversas calidades y proveniencias, vinagre, harina y mazamorra, esta última únicamente en mayo de 1781³³. Como se vio más arriba, otros tipos de productos eran suministrados únicamente al hospital. Todos los productos traídos en las embarcaciones eran centralizados en el almacén de la población cuyos funcionarios se encargaban de su distribución y venta. Adicionalmente, en el establecimiento se organizó desde la administración la producción de pan -ver Figura 2.2. en el Capítulo 2.

A pesar de la centralización en el almacén hubo algunos productos cuyo circuito de circulación era diferente. Antonio de Viedma, el Superintendente del establecimiento, recibía un conjunto de alimentos -peras, higos secos, pasas de uva, por ejemplo- que el denomina “mi rancho” y que sufría mermas antes de llegar a sus manos³⁴. Cabe destacar que Viedma era la

³² Contenidas en AGN XIII 34-10-5 “Tesorería” en “Relación que manifiesta los víveres, géneros, efectos y parque consumidos durante el mes de ...”, Gavarrí, Floridablanca, correspondientes a todos los meses de 1781 y AGN XIII 34-10-6 “Tesorería” en “Relación...”, Gavarrí, Floridablanca, correspondientes a todos los meses de 1782.

³³ AGN XIII 34-10-5 “Tesorería” en “Relación que manifiesta los víveres, géneros, efectos y parque consumidos durante el mes de ...”, Gavarrí, Floridablanca, correspondientes al mes de mayo de 1781.

³⁴ AGN IX 16-3-8 Viedma a Gavarrí, San Julián, 25-9-1781: “... otro [saco] viene abierto con cuchillo y en lugar de las peras han venido ajos, el de pasas de higo viene también abierto con cuchillo y la mitad vacío, pero sin reemplazo ni aun de piedra. En la petaca que debían venir doce pares de zapatos, solo trae ocho y si los

única persona del establecimiento que recibía bienes no disponibles en el almacén del establecimiento, al menos oficialmente, ya que sus provisiones no figuran como embarcadas en ninguno de los cargamentos de los barcos donde efectivamente eran traídas. Con respecto a esta limitación cabe destacar que algunos individuos intentaron proveerse de productos no incluidos en los aprovisionamientos oficiales pero sus pedidos fueron rechazados³⁵.

A continuación consideraremos cómo la irregularidad en los suministros afectó las cantidades de diversos productos de la ración ordinaria -Gráfico 4.1. Cabe aclarar aquí que el bizcocho, generalmente alimento de a bordo, desaparece en la dieta en tierra a partir del segundo mes de los registros utilizados y por lo tanto no está representado en el gráfico. Asimismo no se representó el ítem pan fresco por mantenerse constantes sus valores a lo largo de los dos años analizados aquí.

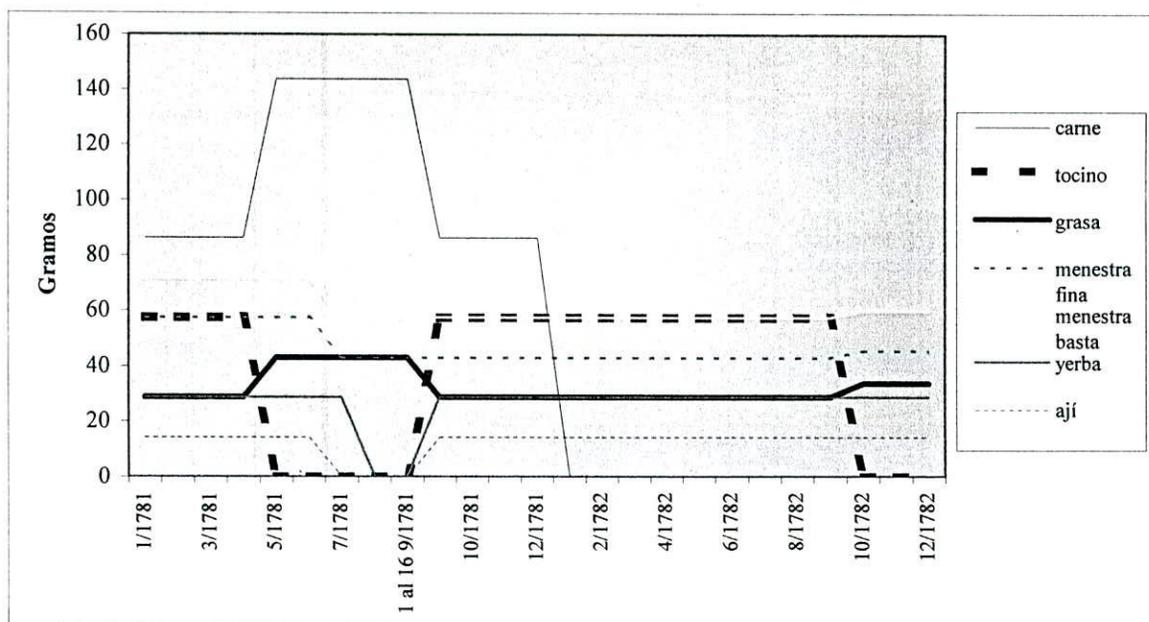


Gráfico 4.1. Fluctuaciones en el suministro de las raciones ordinarias de Floridablanca a lo largo de 1781 y 1782. Fuente: Apéndice 4.a.

En el gráfico pueden apreciarse dos grandes disminuciones en el suministro de las raciones. Una ocurrida entre el mes de abril y el 17 de septiembre de 1781 y la segunda ocurrida entre octubre y diciembre de 1782. El reinicio de la ración habitual coincide con las llegadas de barcos de abastecimiento como es el caso del restablecimiento de septiembre de 1781 por lo que podríamos afirmar que estas disminuciones son provocadas por la ausencia de abastecimiento. La primera de las disminuciones se realizó de manera paulatina y para toda la

barriles que dice se hallan mal acondicionados asido para reconocerlos como los sacos, tendré que dar muchas gracias al contra maestre y marineros del Sn Sebastián."

³⁵ Morán a Vértiz, San Julián, 1781 (Apolant 1970: 124-126): "... se nos remita la corta cantidad de los 500 pesos empleados en 2 petacas de jabón, 4 quintales de azúcar, 2 arrobas de chocolate, 2 barriles de carga de vinagre, uno de aguardiente y lo restante de vino para que, proveídas nuestras casas, podamos cuidar de Dios, pasar el rigor del venidero invierno, si a él llegamos..."

población por igual, siendo los meses de agosto y parte de septiembre de 1781 los más escasos en ración. En cambio, la disminución ocurrida entre octubre y diciembre de 1782 afectó de manera diferencial a distintos sectores de la población³⁶.

Por su parte, en general las cantidades y el suministro al hospital fluctuaban de acuerdo a la cantidad de enfermos internados y no por otras razones. Salvo para diciembre de 1782, los desabastecimientos del almacén no afectaban al suministro del hospital lo cual es indicativo de la importancia que se le otorgaba a la alimentación durante la enfermedad. En cuanto a su composición, el hospital contaba con productos que no se vendían comúnmente en el almacén del establecimiento como azúcar y especias entre otros. En cuanto a los productos disponibles para toda la población, éstos se habrían suministrado en mayores cantidades al hospital que en las raciones ordinarias -comparar Tabla 5.3. y 5.2. La carne fresca parecería haber sido importante dado que se contaba con una persona que cazaba para abastecer al hospital a cuenta de la Corona.

Resaltamos de este punto dos cuestiones, por un lado el tipo de bienes europeos disponibles y la organización de su **Distribución** y por otro la constancia y homogeneidad en las raciones. La distribución se basaba en una estrecha centralización organizada a través del almacén, cuyos funcionarios dirigían la circulación de los bienes europeos que eran poco diversos en comparación con los aprovisionamientos al Superintendente y al hospital. Las raciones por su parte, a pesar de sufrir disminuciones debidas al sistema de suministros, se mantuvieron en líneas generales iguales para toda la población. En el siguiente punto consideraremos la producción de alimentos europeos y la explotación de recursos del medio local, ambos aspectos echan luz sobre las fluctuaciones en las raciones observadas anteriormente.

Producción y aprovisionamiento local

Uno de los objetivos del proyecto de poblamiento de la costa patagónica era lograr poblaciones que se sustentaran a través de la producción agrícola local -ver Capítulo 1-, por lo

³⁶ El grupo de militares y pobladores (la mayor proporción de los habitantes de Floridablanca) es el que más recorte sufrió en su ración durante esta segunda disminución la cual probablemente haya sido aún más recortada ya que el siguiente barco con aprovisionamientos llegó recién en marzo de 1783 (Viedma [1783] 1980). En carta a Vértiz, fechada en Buenos Aires el 5-7-1783, Antonio de Viedma describe de la siguiente manera la espera de los barcos de reaprovisionamiento: “[...] debe estar la embarcación o embarcaciones, que haya de conducir dichos géneros, aprontada y cargada para hacerse a la vela, a mas tardar, a fin de septiembre próximo para que llegue con tiempo el repuesto de víveres, y no suceda por la tardanza de embarcación como en dos ocasiones ha acaecido se vean los habitantes de aquel Establecimiento, en el mayor conflicto, temiéndose el perecer de hambre; [...]” (AGN IX 16-3-12). Estas dos ocasiones que menciona pueden corresponder a las dos mermas significativas que hemos identificado en el Gráfico 4.1.

tanto ésta era una actividad sobre la que se puso gran énfasis. Ya en 1781 se realizaron en Floridablanca las primeras experimentaciones con distintos tipos de semillas tanto de cereales como de hortalizas con diverso nivel de éxito (Viedma [1783] 1980). Durante los años que duró el asentamiento llegaron en diversas ocasiones partidas de semillas para la siembra, entre ellas se recibieron y plantaron las siguientes especies de hortalizas: zapallo, sandía, melón, tomate, escarola, brócoli, coliflor, nabos, col lombarda, repollo, espinaca, acelga, lechuga romana y de oreja de mulo, berenjenas, rábanos, apio, cebolla, perejil, culantro, ajo, chícharos, carozos de durazno, pepino y pimiento. Además se sembraron trigo y cebada-cereales- y garbanzos, arvejas o guisantes, porotos y habas³⁷-legumbres.

A pesar de dificultades tales como la insuficiente cantidad de útiles y animales de labranza y la baja calidad de la tierra existieron cosechas, especialmente a partir de 1782, cuyos productos pudieron ser consumidos (Senatore 2003 a). Además de trigo y cebada según los propios productores fructificaron mejor lechugas, nabos, garbanzos, chícharos, coles, arvejas y especialmente berzas (Senatore 2003 a). El producto de las huertas y las cosechas de cereales eran propiedad del labrador y no hay registros oficiales acerca de la circulación de estos bienes al interior de la población.

En cuanto a la cría de ganado y aves de corral se transportaron al asentamiento, caballos, mulas, vaquillonas, vacas lecheras, cerdos, pavos, gallinas y patos. La supervivencia de los animales durante el traslado era diversa, así por ejemplo en julio de 1781 el Paquebote Sebastián carga en Montevideo 43 cerdos y 112 gallinas³⁸ de los cuales sobreviven y llegan efectivamente a Floridablanca, en septiembre del mismo año, 2 y 19 respectivamente³⁹, en cambio el Paquebote Belén que transportaba 20 cerdos⁴⁰ entregó, también en septiembre de 1781, 11 cerdos vivos y uno muerto⁴¹. Únicamente en el último viaje a San Julián llevado a cabo por el Paquebote Belén se enviaron 30 ovejas pero, dado que esto ocurrió en diciembre de 1783 y el asentamiento se abandonó en enero de 1784, es imposible que se haya llevado a cabo la cría de este tipo de ganado⁴². Resulta importante destacar que en la selección de

³⁷ Ver por ejemplo: AGN IX 16-3-7 “Conocimiento de géneros y efectos para conducir a la Bahía de San Julián” Callejas, Capitán del Paquebote Nuestra Señora de Belén, Montevideo, 2-8-1781; AGN XIII 34-10-6 “Relación de víveres, maderas y otros géneros para su conducción al establecimiento de la Bahía de San Julián, Tafor, Capitán del Paquebote San Sebastián, Buenos Aires, 9-12-1782

³⁸ AGN IX 16-3-7 “Relación de géneros y efectos para su conducción al establecimiento de la Bahía de San Julián, Joseph Martínez, Contramaestre del Paquebote del Rey San Sebastián El Dichoso, Buenos Aires, 30-7-1781

³⁹ AGN XIII 34-10-5 “Pliego de Cargo correspondiente al año de 1781” Documento 3, De la Puente, Guardalmacén de Floridablanca, San Julián, 9-1781

⁴⁰ AGN IX 16-3-7 “Conocimiento de géneros y efectos para conducir a la Bahía de San Julián” Callejas, Capitán del Paquebote Nuestra Señora de Belén, Montevideo, 2-8-1781

⁴¹ AGN XIII 34-10-5 “Pliego de Cargo correspondiente al año de 1781” Documento 6, De la Puente, guardalmacén de Floridablanca, 22-9-1781

⁴² AGN IX 16-3-12 “Resumen de gastos causados en la compra de ganado y demás que se ha remitido a San Julián en el Bergantín Carmen”, De Sostoa, Montevideo, 10-12-1783

animales para la cría parecen haberse priorizado aquellas especies con mayor rendimiento y/o de aquellas de las cuales se podían obtener subproductos alimenticios. Las ovejas, especie altamente valorada como vimos en el capítulo anterior sólo fueron enviadas al final de la vida de la colonia.

La cría de animales, si bien escasa, parece haber sido relativamente exitosa. Los vacunos producían leche en abundancia además de tener crías y su estado era bueno debido, según los mismos habitantes del asentamiento, a que las pasturas eran de calidad satisfactoria (Senatore 2003 a). Como ya se mencionó más arriba, durante 1781 se entregaron cerdos y gallinas a la población pero con respecto al usufructo y consumo de carne vacuna y productos lácteos las fuentes no ninguna mucha evidencia. Aparentemente ciertos productos eran centralizados en el almacén pero se desconoce el modo en que circulaba habitualmente -venta o entrega, por ejemplo.

En cuanto a los productos obtenidos del medio local, según las fuentes históricas, éstos eran principalmente carne y pescado. Hay registros de obtención del primero de estos productos a través del intercambio con los indígenas y de la caza (Viedma [1783] 1980). Como ya se mencionó anteriormente el hospital contaba con una persona especializada para este fin, aunque la distribución probablemente se realizara a través del almacén del asentamiento por lo que mas personas podrían haber accedido a la carne fresca por ese medio. Además, el almacén vendía pólvora lo que estaría indicando actividades de caza llevadas a cabo por otros miembros del asentamiento⁴³. El hecho de que a partir de 1782 no se entregue carne salada en las raciones podría estar indicando que este producto podía ser obtenido a niveles satisfactorios del medio y/o a través de la crianza de ganado.

El pescado, producto esencial en las prácticas alimenticias ibéricas por su relación con el calendario eclesiástico, era obtenido con redes y utilizando una embarcación - una lancha perteneciente a la fragata del Carmen que se hundió tras el primer desembarco en 1780⁴⁴. Existen registros que señalan además diversos gastos realizados por la administración de la colonia para reparar y fabricar redes y para tareas de mantenimiento de la embarcación⁴⁵. Los encargados de la pesca eran marineros que recibían una remuneración acorde a la cantidad de pescado "charqueado" que entregaban al almacén del poblado⁴⁶.

⁴³ AGN XIII 34-10-5 "Tesorería" en "Relación que manifiesta los víveres, géneros, efectos y parque consumidos durante el mes de ...", Gavarrí, Floridablanca, correspondientes a todos los meses de 1781 y AGN XIII 34-10-6 "Tesorería" en "Relación...", Gavarrí, Floridablanca, correspondientes a todos los meses de 1782.

⁴⁴ AGN IX 16-3-9 Viedma a Vértiz, San Julián, 2-2-1782

⁴⁵ AGN XIII 34-10-5 "Atenciones del Servicio" en "Relación que manifiesta los víveres, géneros, efectos y parque consumidos durante el mes de ...", Gavarrí, Floridablanca, correspondientes a todos los meses de 1781; AGN XIII 34-10-6 "Atenciones del Servicio" en "Relación ...", Gavarrí, Floridablanca, correspondientes a todos los meses de 1782 y AGN IX 16-3-12 De la Puente a De Paula Sanz, San Julián, 6-12-1783

⁴⁶ AGN IX 16-3-6 Viedma a Gavarrí, San Julián, 20-1-1781

Puede apreciarse entonces que la producción y explotación del medio local fueron actividades importantes para la alimentación de la población y su impacto será evaluado en detalle en el capítulo siguiente. Por el momento destacamos nuevamente el rol jugado por el almacén y el intento de la administración por controlar el usufructo y/o adquisición y la circulación de los productos del medio. Sin embargo, estos productos podían ser obtenidos por los habitantes mismos si contaban con tiempo y tecnologías adecuadas. Todo poblador podría haber pescado, recolectado y cazado o intercambiado por su cuenta con los indígenas. Además, los pobladores contaban con el producto de sus sembrados y huertas y tal vez con algún animal que fuera de su propiedad.

En resumen, las raciones, en principio idénticas para todos aquellos que gozaban de ellas, consistían de productos europeos directamente consumibles traídos con regularidad al asentamiento y eran complementadas con alimentos producidos en el poblado u obtenidos del medio local por diversos medios. El almacén era la institución que controlaba especialmente la Distribución de un conjunto limitado de alimentos europeos y de aquellos productos del medio local cuya explotación se emprendió de manera oficial –cría de ganado y caza y pesca. Los pobladores de Floridablanca por su parte cultivaron hortalizas y cereales y posiblemente criaron también algunos animales como cerdos y gallinas. Por otro lado todo habitante podría haber aprovechado los recursos disponibles localmente si tenía medios para ello o a través del intercambio directo con los indígenas. Por estas razones consideramos que la esfera de productos locales o producidos es la que más posibilidades tuvo de escapar al control de la Distribución organizada desde el almacén y donde es posible que la población de Floridablanca haya puesto en juego una gama diversa de estrategias y tácticas.

En base a la información reseñada, cabe preguntarse cuáles son los supuestos acerca de la alimentación de los habitantes de Floridablanca que orientaron a quienes planificaron este poblado a elegir una organización como la anteriormente descrita. Una vía sólida para comenzar a abordar esta pregunta es el análisis, en términos del siglo XVIII, de la apreciación subjetiva que se hacía de la ración que fue asignada a los habitantes de la Colonia y de los productos europeos disponibles en la misma. Ese es el objetivo del acápite siguiente.

Valoración de las raciones en su contexto

En este apartado evaluamos las raciones desde el punto de vista de los funcionarios que las idearon con el objeto de acercarnos, en el próximo acápite, a los discursos que subyacen a las prácticas de los planificadores de la alimentación en Floridablanca. El análisis se estructuró alrededor de las fases metodológicas a través de las cuales abordamos la

alimentación: productos que conforman las raciones –**Obtención**–, modos de **Preparación** y **Cocción** que conllevan esos productos y finalmente, los modos de **Presentación** y **Consumo** que se asocian al producto de las fases anteriores -habiendo considerado en el apartado anterior la **Distribución**. Se tiene en vista además el modelo de alimentación propuesto por la Nueva Cocina tanto Alta como Baja que suponemos pudo estar vigente al menos en un sector de la sociedad española del siglo XVIII, específicamente el de los funcionarios que planificaron la alimentación de la población de Floridablanca. En este análisis por lo tanto se evaluó la capacidad de injerencia de la planificación en cada fase de la alimentación.

Como ya mencionáramos, las raciones que habrían de ser proporcionadas a los habitantes de las colonias patagónicas eran publicitadas en los afiches de propaganda destinados al enrolamiento de candidatos en España (Ramos Pérez 1982, Senatore e Insiarte 2000) por lo que se puede suponer que eran consideradas atractivas. Desde el punto de vista de la adecuación dietaria Senatore e Insiarte (2000) identifican el mayor problema de las raciones como la carencia de micronutrientes esenciales -calcio, vitaminas C, A, B1 y B2, B6 y B12. Estas falencias podrían haber sido resueltas con una adecuada producción local en los poblados. Sin embargo, los problemas de la conservación y el transporte impedirían la mejora de las raciones de a bordo. Comenzaremos entonces por analizar la valoración subjetiva de los alimentos que componían las raciones, es decir la primer fase de la alimentación, la **Obtención**.

Productos de la ración: Alta y Baja Cocina

Para abordar el problema de la valoración de los productos que conforman las raciones en el poblado nos basaremos en información existente para raciones similares en otros contextos contemporáneos. Consideraremos y compararemos tres aspectos de los productos de las raciones: su **cantidad**, su **calidad** y su **diversidad**. Vale la pena aclarar que entendemos por calidad las preferencias culturalmente construidas que constituyeron el eje de gran parte del capítulo precedente. Vale la pena recordar que estos tres factores que tendremos en cuenta al considerar la fase de **Obtención** son los que distinguen en una determinada “*cuisine*” la Cocina Alta de la Baja.

En cuanto a la primera de las características, la **cantidad** de cada producto que conformaba la ración se presenta a continuación -Tabla 4.4.- la relación entre la de Floridablanca y otras raciones para productos cuyas respectivas cantidades son conocidas.

Alimento	Dieta del prior del abadengo de Santa Espina, Valladolid, media diaria, <i>circa</i> 1750*	Dieta de una religiosa del Convento de Santa. María de Gradefes (León) media diaria 1817-1819*	Ración en el hospital de Floridablanca **	Ración entregada a los indígenas en Floridablanca durante el mes de agosto de 1781 **	Ración ordinaria en Floridablanca **
Pan fresco	S/d	736,12 gramos	602,99 gramos	690 gramos	690 gramos
Carne salada	183,55 gramos ⁴⁷	262,9 gramos ⁴⁸	S/d	143,75 gramos	86,25 gramos
Tocino salado	105,47 gramos ⁴⁹	S/d	65,13 gramos	S/s	57,5 gramos
Grasa	S/d	S/d	40,83 gramos	28,75 gramos	28,75 gramos
Menestra fina	S/d	S/d	189,14 gramos	S/s	57,5 gramos
Menestra basta	S/d	S/d	S/s	115 gramos	71,87 gramos
Yerba mate	S/s	S/s	S/s	S/s	28,75 gramos
Ají	S/d	S/d	S/s	S/s	14,37 gramos

Tabla 4.4. Comparación entre diferentes raciones en España y en Floridablanca en el siglo XVIII.

Fuentes: * Cubillo de la Puente (1998) considerando únicamente los productos en común con la ración en Floridablanca. ** Tablas 4.1., 4.2. y 4.3. de este capítulo.

S/d = sin dato S/s = sin suministro

Como puede apreciarse la cantidad de pan suministrada en Floridablanca es muy cercana a la asignada en el contexto conventual, por lo que parecería que era la considerada adecuada. En cambio, sí resulta llamativa la diferencia en cuanto a la cantidad de carne y tocino que era algo inferior en Floridablanca. Si comparamos la ración suministrada a los indígenas y a la población de Floridablanca se puede notar que las cantidades totales de alimento animal -grasa y carne para los indígenas y carne, grasa y tocino para la población en general- son idénticas. Algo similar sucede con la menestra -basta y fina respectivamente. Este hecho podría estar indicando que la cantidad de estos grupos de alimentos era considerada mínima e indispensable. En cambio, en el hospital la cantidad de menestra -fina en este caso- y de grasa son superiores.

En cuanto a la **calidad** de los productos, la diferencia entre la ración de hospital y la de los indígenas en relación al suministro habitual para la población de Floridablanca resulta indicativa de la valoración que de esos productos se estaba haciendo y en cierta medida estaría confirmando el ranking establecido en el capítulo anterior -Tabla 3.2. En el par carne-tocino a los indígenas se les suministra del producto menos valorado pero en la misma cantidad total que al resto de los habitantes carne y tocino. Lo mismo sucede al considerar el par menestra

⁴⁷ Carne vacuna fresca 52,05 gramos y cordero 131,5 gramos

⁴⁸ Carne fresca de ovino

⁴⁹ Carne de cerdo indeterminada.

fina/basta –arroz/legumbres-, a los indígenas se los provee de menestra basta en la misma cantidad que al resto de la población de menestra fina y basta. En el hospital la situación es exactamente la contraria, se suministra del producto más valorado y además en mayor cantidad -tener en cuenta que también contaban con una persona especializada para proveerlos de carne fresca.

Por otra parte, si bien la información de la que disponemos acerca de raciones diarias en el siglo XVIII es escasa, lo que se puede observar es que la cantidad de productos de bajo ranking –pan- es similar en todas las raciones independientemente del contexto. En cambio, los productos de mayor ranking -tocino, carne- sí se suministran de manera diferencial. Es decir que habría una relación inversamente proporcional según sea la ubicación del producto alimenticio en esta escala de valoración. Sería interesante contar con mas datos para refinar y corroborar este aparente patrón y establecer a partir de que producto o ubicación surge la diferencia.

Otro aspecto de los productos que desarrollaremos aquí es el de la **diversidad**, para ello compararemos diversos listados cuyos componentes son conocidos, pero no así sus cantidades. Para este fin los productos que tenemos en cuenta son únicamente aquellos que no son perecederos -salados o secos- sin incluir las especias. Esa información se resume en la tabla siguiente -Tabla 4.5:

	Componentes	Total
Cálculo de las provisiones necesarias para un año, Pamplona, circa 1700 *	Bacalao, cerdo, manteca de cerdo, manteca de Flandes, queso, menestra fina (arroz), menestra basta (garbanzos, habichuelas, lentejas), almendras, nueces, ciruelas, guindas secas, higos, orejones, pasas de uva.	14
Ración en el hospital de Floridablanca **	Tocino, menestra fina, grasa, cebada, almendras, azúcar, orejones, pan.	8
Ración de los soldados de la Armada de Felipe II en África s. XVII ***	Pan, pescado, menestra fina, menestra basta, aceite, vinagre, carne salada.	7
Ración de a bordo ****	Bizcocho, carne salada, tocino, bacalao, menestra basta, aceite, vinagre.	7
Ración ordinaria en Floridablanca**	Pan, menestra fina, menestra basta, grasa, tocino, carne salada, yerba.	7
Ración entregada a los indígenas en Floridablanca (agosto de 1781)**	Pan, menestra basta, carne salada, grasa.	4

Tabla 4.5. Componentes no perecederos de diferentes raciones del siglo XVII y XVII.

* Fuentes: Salsete [c.1700] 1995 ** Tablas 4.1., 4.2. y 4.3. de este capítulo *** Reitz y McEwan (1995) **** Senatore e Insiarte (2000)

Como puede apreciarse las raciones estipuladas oficialmente no reflejan la diversidad de productos no perecederos disponibles, además de no presentar una variabilidad

significativa de un siglo a otro. Reitz y McEwan (1995:297), citando a Hamilton, mencionan que en las dietas de a bordo de los siglos XVI y XVII almendras, pasas, azúcar y productos frescos estaban destinados a los oficiales y a los enfermos. Las mismas prescripciones para la dieta de los enfermos de a bordo regía en el siglo XVIII (Senatore e Insiarte 2000) específicamente en lo referido a los productos frescos. De la misma manera, el hospital de Floridablanca contaba con estos mismos tipos de alimentos considerados necesarios, prescriptos más bien, para el consumo durante la enfermedad. La ración de los indígenas si bien no difería notoriamente en cuanto a cantidad, sí lo hace en cuanto a diversidad siendo los productos no entregados aquellos de mejor ubicación en el ránking.

Entonces, tomando en consideración la **cantidad**, **calidad** y **diversidad** de los productos alimenticios, podría sostenerse que, en líneas generales, la valoración subjetiva de una dieta en términos del siglo XVIII y en el contexto de Floridablanca, mejora si aumentan la diversidad de sus componentes – ver también Montanari (1993)- y la cantidad neta de los productos mejor rankeados. Ahora bien, si tenemos en cuenta que la cantidad de productos de alto ránking -carne y pescado específicamente- podía ser aumentada a través de la caza y la pesca local, el factor crítico de la valoración de esta dieta en particular es la diversidad. Los productos disponibles oficialmente en Floridablanca y que podían ser obtenidos en el almacén eran los mismos que componían la ración además de vinagre, aceite, vino, aguardiente y harina y probablemente pescado y carne habidos localmente. Si descartamos las bebidas, las posibilidades de aumentar la diversidad de la dieta a través de la adquisición de productos en el almacén no eran muy grandes. Las raciones, complementadas de esta manera, no difieren en nada de, por ejemplo, aquellas con las que los habitantes habrían contado a bordo de las embarcaciones que los trasladaron desde España (Senatore e Insiarte 2000) a pesar de que en ese contexto las limitaciones por cuestiones de almacenamiento eran mayores. La presencia de yerba y ají -especia muy utilizada en América para sazónamiento y conservación pero de baja valoración (Alvarez y Pinotti 2000)- estaría indicando un suministro pensado en función de los productos disponibles en el Río de la Plata. También pudo haber estado teniendo en cuenta el componente poblacional de ese origen en Floridablanca o directamente una planificación de la alimentación orquestada desde el Río de la Plata.

Lo que surge de la comparación de las diferentes raciones es que en la planificación que hacen los funcionarios de la Corona para Floridablanca, la **Diversidad** en productos alimenticios no se consideraba necesaria o importante. Por otra parte en cuanto a la calidad de los productos las variaciones seguían criterios médicos -ración de hospital y ración ordinaria- o étnicos -ración de indígenas-, involucrando en este caso una valoración del individuo y de los productos disponibles. La cantidad de los diferentes grupos de alimentos -cereales, legumbres y productos de origen animal- se consideraba mínima e indispensable para la supervivencia de una persona dado que no existen variaciones considerables en ese sentido

entre las raciones de distinta calidad que aquí se han tenido en cuenta. Sin embargo, dado el contexto alimenticio en España –ver Capítulo 3- la inclusión de tres productos de origen animal diferentes – poco habituales en la dieta de los campesinos del siglo XVIII- lleva a pensar que al menos la ración ordinaria estaba en un lugar intermedio entre la Baja y la Alta Cocina sobre todo si tenemos en cuenta que se contaba con que se podrían adquirir localmente algunos alimentos y se tenían expectativas de producir una gran diversidad de productos hortícolas, cereales y legumbres que complementarían esta alimentación.

Preparación, cocción, presentación y consumo posibles: Nueva y Antigua Cocina

Los productos entregados en las raciones, dadas sus características físicas, conllevan un tipo de alimentación particular: la del modelo de la Antigua Cocina. Ramos Pérez (1982) citando a Aстрадаi, relata los modos de **Preparación** y **Cocción** de alimentos que se llevarían a cabo durante el viaje a América: sopas, potajes, carnes o pescados. Estos modos particulares de preparación y cocción se ven confirmados si tenemos en cuenta la presencia de los dos tipos de menestras en la ración y el hecho de que las carnes saladas para su consumo deben ser procesadas y por lo general hervidas (Altamiras [1758] 1994, Salsete [c.1700] 1995). Dadas estas características de los alimentos disponibles las posibilidades de métodos de preparación que permite la ración de Floridablanca y su suministro se limitan a las que denominamos en el capítulo anterior como *guisos*, *granos* y *líquidos*. Es decir, son preparaciones con consistencia líquida o con cierta proporción de líquido, un producto homogéneo, resultado del hervido más o menos prolongado de todos los ingredientes sin involucrar, por lo general, otros modos más elaborados de cocción. Estos métodos requieren pocos utensilios, a lo sumo dos recipientes profundos uno de los cuales se utiliza para la precocción, cuando la hay, y no precisa de espacios amplios para ser llevada a cabo (Altamiras [1758] 1994). Por otra parte, este tipo de preparaciones son las que la Nueva Cocina comenzó a suprimir.

Con respecto a los productos cuyo acceso no era controlado de manera directa por la administración, es decir los productos locales -tanto producidos como obtenidos por otros medios- podemos suponer que se esperaba fueran procesados de la misma manera. Podemos sostener esto ya que los únicos artefactos de cocción que se mencionan como enviados a Floridablanca son un “horno de campaña” y ollas y calderos de metal que pertenecían al parque de la población pero no se encontraban a la venta⁵⁰. Por su lado, las casas construidas para los pobladores en Floridablanca eran de dos habitaciones (ver Figura 2.2. en el Capítulo 2, y además Buscaglia 2001, Senatore 2003 a), una de las cuales estaba planificada para

⁵⁰ AGN XIII 34-10-5 “Pliego de resultas”, Gavarrí, Floridablanca, 1-1782

funcionar como entrada a la vivienda, cocina y comedor por lo que el espacio para las tareas de preparación y cocción de alimentos era muy reducido.

La **Presentación** y el **Consumo** por su parte son fases que directamente no fueron contempladas desde la planificación ya que, por ejemplo, no se envió ningún tipo de vajilla que pudiera ser puesta a la venta. Con respecto a la **Presentación** específicamente, la planificación no la contempla como pudo verse en la descripción de las casas de los pobladores donde el mismo espacio de preparación y cocción es el de presentación y consumo de las preparaciones. Cabe agregar que, como se vio en el capítulo anterior, el producto de la preparación y cocción que la planificación suponía se iba a llevar a cabo –guisos y preparaciones líquidas y semilíquidas- no solía involucrar presentación de ningún tipo ya que se utilizaba el mismo recipiente en el que se efectuó la cocción.

Este tipo de preparaciones resultantes conlleva un modo determinado de **Consumo**: la escudilla u otro tipo de vajilla más cóncava que plana. La única vajilla que se registró en las fuentes consultadas fueron “platos para ranchos”-para uso de los militares- y vajilla del hospital que consistía de platos de peltre hondos y platos además de cucharas y tenedores, jarros de metal y tazas de dos tamaños⁵¹. La supervivencia diferencial de algunos de estos ítems de un año al otro es indicativa de su uso, mostrando que los artefactos más utilizados fueron las tazas y jarros y las cucharas. Esto puede ser atribuible al tipo de alimentación que se llevaba a cabo en el hospital: principalmente preparaciones líquidas.

En líneas generales se puede apreciar nuevamente que desde la **Presentación** y el **Consumo**, el supuesto que subyace a la planificación es que las personas enviadas a Floridablanca no participarían de la llamada Nueva Cocina una de cuyas características es resaltar el valor visual de las viandas y el servicio. Sus prácticas alimenticias directamente no involucrarían la fase de presentación y en cuanto a consumo se limitarían a efectuarlo de manera acorde al producto simple y homogéneo que permitían los productos disponibles. A la misma conclusión se arriba al considerar los métodos de **Preparación** y **Cocción**, la única alimentación posible, al menos desde los alimentos entregados por la administración, la organización estatal del espacio y los artefactos disponibles desde el abastecimiento oficial, es la típica de la Antigua Cocina, una cocina poco elaborada, que involucra escasos requerimientos tecnológicos y de espacio pudiéndose incluso realizarse al aire libre (Altamiras [1758] 1994).

⁵¹ AGN XIII 34-10-5 “Pliego de resultas”, Gavarrí, Floridablanca, 1-1783 y AGN XIII 34-10-5 “Pliego de resultas”, Gavarrí, Floridablanca, 1-1782

“Dime, qué y cómo comes y te diré quien eres”

No podemos dejar de considerar que las raciones ordinarias de Floridablanca y la organización del abastecimiento del poblado indicarían, siguiendo el análisis de la alimentación que realizan Alvarez y Pinotti (2000), un claro componente de planificación americana. Indicio de este hecho es, por ejemplo, el suministro de yerba, de ají y de grasa en lugar de aceite. Por otro lado la escasez de ciertos productos en el Río de la Plata se refleja también en el suministro a la colonia: carencia de vajilla y ausencia de azúcar u otros productos dulces.

En términos de los modelos para España sin embargo, la alimentación en Floridablanca, tal como fueron planificadas, proponen que las prácticas alimenticias de quienes las recibían eran por un lado las características de la Antigua Cocina y por otro intermedias entre la Alta y la Baja Cocina de la época. Las raciones proponen una alimentación simple con baja diversidad y cantidad de productos más valorados. Sin embargo las cantidades por grupos generales de productos –de origen animal, cereales y legumbres– son las consideradas mínimas indispensables para la vida ya que éstas no varían entre raciones consideradas mejores y peores. Desde la planificación se mejoran –es decir aumentan en términos de diversidad y cantidad de productos más valorados– algunas raciones teniendo en cuenta el estado del individuo –salud y enfermedad– o su pertenencia a un grupo étnico –españoles e indígenas. Analizando qué recursos habituales en las prácticas alimenticias españolas no están disponibles en Floridablanca se puede ver como ausencia significativa todos los productos dulces –azúcar, frutas disecadas, etc.– y las especias. Las especias como uno de los símbolos no sólo de la Antigua Cocina sino de la Alta Antigua Cocina y los dulces, en general percibidos como “comida regalada” (Altamiras [1758] 1994, Salsete [c.1700] 1995) es decir un lujo. Al mismo tiempo desde la organización misma de la distribución y aprovisionamiento del almacén, no se plantean posibilidades de “mejorar” las raciones complementando con otros productos traídos, ya que el embarque de los mismos estaba estrictamente regulado. La única manera en que se podía mejorar la alimentación oficialmente era a través de la incorporación de productos del medio o producidos, actividades que la administración trató también de regular. Extraoficialmente por su parte permanece la posibilidad de que hubiese existido contrabando e intercambios con los indígenas fuera de la esfera de control de la administración. En resumidas cuentas, la planificación expresa la idea de una alimentación simple y sin lujos, mera subsistencia como garantía de la supervivencia de quien la recibe, tanto desde el abastecimiento como desde la ración. En este punto resulta interesante preguntarnos si las prácticas alimenticias de la población siguieron los lineamientos de esta propuesta y organización oficial o plantearon y llevaron adelante su alimentación de manera diferente. A este interrogante apunta el análisis de la evidencia arqueológica de los dos capítulos que siguen.

CAPÍTULO 5

PRÁCTICAS ALIMENTICIAS DESDE LA ARQUEOFAUNA

El enfoque metodológico que proponemos para el estudio de las prácticas alimenticias involucra el análisis de evidencia histórica y arqueológica. En el contexto de una alimentación planificada oficialmente nos interesa conocer cuales fueron las prácticas alimenticias concretas de los habitantes de Floridablanca. Con este objetivo en este capítulo abordamos la cultura material relacionada con la alimentación del poblado, puntualmente la evidencia que ofrece la arqueofauna. Es así como analizamos los restos óseos y los fragmentos de valva a fin de conocer qué productos se comía en Floridablanca, que partes de las diferentes especies se seleccionaban con ese fin y finalmente cuál fue el modo en que se procesaban los productos de origen animal en vistas al consumo. A lo largo de este capítulo encaramos cada una de estas preguntas, especificando los materiales y métodos utilizados para lograrlo, y presentamos los resultados obtenidos.

Planificación del consumo de alimentos de origen animal

Antes de abordar el uso de productos de origen animal en Floridablanca desde la evidencia arqueológica, aquí resumiremos brevemente las fuentes históricas –**documentación oficial**- analizadas relacionadas con el contexto presentado en el capítulo anterior. A través de esto pretendemos lograr una primera aproximación al contexto –particularmente a la organización estatal- en el que se utilizaron los animales representados en el registro arqueofaunístico. En este resumen histórico nos centraremos en las fases de **Obtención** y **Distribución** de los alimentos de origen animal.

En el capítulo precedente describimos la **Obtención** a través de las raciones de los productos de origen animal en forma de carne salada, grasa de vaca y tocino de cerdo. El establecimiento contaba a su vez con gallinas, cerdos vivos y cierta cantidad de cabezas de ganado, siendo estas dos últimas especies criadas probablemente por sus productos derivados. Tanto gallinas como cerdos les fueron entregados a los pobladores de la colonia, quienes pudieron haber iniciado su crianza independientemente de la administración del establecimiento⁵². La **Distribución**, tanto de las raciones como de animales, estaba organizada por la administración de la colonia a través del Almacén, donde además estaban

⁵² AGN XIII 34-10-5 “Certifico que de los víveres, y efectos conducidos de este destino de cuenta de la Real Hacienda ha suministrado D. Simón de la Puente Guarda Almacén de este nuevo establecimiento por orden del comisario Superintendente D. Antonio de Viedma para atender a varias atenciones del servicio...” Gavarrí, Floridablanca, enero a diciembre de 1781 y AGN XIII 34-10-6 “Certifico que de los víveres (...) para atender a varias atenciones del servicio...” Gavarrí, Floridablanca, enero a diciembre de 1782.

disponibles para la venta todos los productos europeos traídos en las embarcaciones provenientes del Río de la Plata incluyendo los alimentos.

Por otra parte, también señalamos anteriormente las estrategias tendientes a la centralización de la **Distribución** que la administración local estableció no sólo de los alimentos y animales europeos, sino también de aquellos productos obtenidos a través de la explotación de la fauna local. Estas actividades las llevaba a cabo una persona dedicada a la caza y de un bote de pesca cuyos operadores recibían una paga de acuerdo a la cantidad de pescado procesado entregado. Los indígenas por su parte, y a través de intercambios con la administración local – pero posiblemente también a nivel individual– aportaban al aprovisionamiento de carne del asentamiento (Viedma [1783] 1980). Los productos obtenidos por estas vías al igual que los productos europeos también eran centralizados en el Almacén de la colonia y posteriormente redistribuidos.

Los animales de origen europeo y sus subproductos son mencionados en la documentación analizada en el capítulo anterior, pero otras fuentes históricas también brindan información acerca de las especies patagónicas que fueron conocidas y aprovechadas por la población de Floridablanca. El documento más rico en cuanto a este tipo de información es el Diario del Superintendente de la colonia (Viedma [1783] 1980). Allí se describe la obtención de una mayor diversidad de especies denominadas por su similitud con otras conocidas por el observador: liebres, guanacos, lobo marino –para aceite-, huevos de “pirro”, gaviota, “pato” y “contra maestre”, además de mencionarse la pesca pero sin especificar especies.

En el Diario de Viedma también se hace referencia directa o indirectamente a otros animales cuya obtención para el consumo no necesariamente tuvo lugar – se indican avistajes o uso como vestimenta por parte de los indígenas. De este modo, Antonio de Viedma menciona especies tales como “avestruces” – choique -, “venado” – posiblemente huemul-, “perdices”, gaviotas, “patos”, “chorlitos”, “zorrillos” y ganado vacuno cimarrón. Finalmente, también destacamos la mención que hace Viedma del puma ya que en 1782 obtiene de los indígenas y envía al Virrey dos ejemplares de lo que él llama “leones”⁵³.

Estas breves consideraciones respecto a las especies animales mencionadas en la documentación histórica y sus usos posibles ofrece un panorama de la diversidad esperable en el registro zooarqueológico. Al mismo tiempo advierte acerca de la necesidad de diferenciar las especies consumidas como alimento de aquéllas que han podido tener otros o mayor cantidad de usos. Resaltamos nuevamente que tanto en lo que respecta a los productos de

⁵³ AGN IX 16-3-10 Viedma a Vértiz, San Julián, 10-5-1782.

origen animal europeo como de la fauna autóctona, la Corona intentó en ambos casos controlar su **Obtención y Distribución**. Antes de pasar a los análisis concretos de la muestra de material óseo seleccionada, a continuación describiremos la metodología utilizada para los mismos.

Análisis realizados

La metodología aplicada fue elegida sobre la base de las preguntas que se pretendía responder a través del análisis de la arqueofauna. El primer objetivo fue dar cuenta de la abundancia relativa de especies en el depósito para discriminar aquellas que fueron utilizadas en la alimentación de las que resultan intrusivas o resultado de otras actividades. En segundo lugar, quisimos caracterizar el depósito en relación a las etapas de la alimentación ya descritas, es decir definir si se trata del resultado del descarte de algunas fases o de todas ellas – y en este último caso, en que proporción cada una de ellas. Finalmente, nuestro tercer objetivo refiere específicamente a la definición de patrones de trozamiento y consumo de carne de diferentes animales. A lo largo de este acápite describimos los diferentes criterios metodológicos utilizados en los análisis, a través de los cuales dimos cuenta de los recursos de origen animal explotados y de su relación con las diferentes fases de la alimentación en Floridablanca.

Identificación anatómica y taxonómica

A fin de poder analizar la presencia relativa de especies y la composición del depósito del que proviene la muestra analizada resultó necesario realizar la identificación anatómica y taxonómica de la evidencia ósea. Para ello se tomó como unidad básica de análisis al "especimen" - fragmento de material óseo o hueso entero (Grayson 1984, Mengoni Goñalons 1999). La identificación se realizó a través de la comparación de los especímenes arqueológicos con muestras comparativas modernas y la consulta de guías osteológicas de referencia (Olsen 1964, Pacheco Torres *et al.* 1986, Hillson 1992). La cuantificación de la cantidad de especímenes identificados taxonómicamente –NISP- permite conocer la diversidad de fauna utilizada y depositada y, a través de un índice, permite conocer a la abundancia relativa de cada una de las especies que conforman la muestra (Crabtree 1985). Por su parte, la identificación anatómica brinda información acerca de las técnicas de trozamiento utilizadas –preparación inicial- y de selección de partes de un animal para el consumo (Mengoni Goñalons 1999).

Los especímenes que conforman la muestra tienen niveles diferentes de identificabilidad tanto anatómica como taxonómica. A nivel taxonómico consideraremos "especimen identificado"⁵⁴ a aquel que pudo ser adscrito a una serie de categorías con diferente nivel grado de inclusión. La primera de ellas es la Clase que se utilizó principalmente con el objeto de incorporar en la identificación los moluscos – *Pelecypoda* y *Gasteropoda* –, las *Aves* y los peces-*Osteichthyes*. En segundo lugar se consideró el Orden incorporándose *Mammalia* que además se subdividió en grupos de tamaño (Mengoni Goñalons 1999) - *pequeño* < 3 kg , *mediano-pequeño* 3-15 kg , *mediano-grande* 15-50 kg , *grande* 50-100 kg y *muy grande* > 100 kg. En tercer y cuarto lugar se encuentran las categorías menos inclusivas : la familia y la especie.

A nivel anatómico se consideró "especimen identificado" por un lado a aquél que pudo ser referido a un "elemento" determinado (*sensu* Mengoni Goñalons 1999) - axis, húmero por ejemplo- y por otro a los que se asignaron a una "zona" del esqueleto apendicular o axial. Siguiendo a Mengoni Goñalons (1999:44) se subdividió el esqueleto de la siguiente manera:

Esqueleto axial:

- Cabeza (incluyendo cráneo, mandíbula e hioides)
- Columna vertebral (vértebras y pelvis)
- Caja torácica (costillas y esternón)

Esqueleto apendicular:

- Extremidad delantera (escápula, húmero, radioulna o radio y ulna)
- Extremidad trasera (fémur, rótula, tibia y fibula)
- Manos y pies (metacarpo, metatarso, carpianos, tarsianos, falanges y sesamoideos)

Otra variable tomada en cuenta fue la determinación de la edad de muerte resulta necesaria al momento de la construcción de índices de abundancia relativa de especies – específicamente el Número Mínimo de Individuos o MNI (Grayson 1979, 1984, Mengoni Goñalons 1999). Además, la presencia de individuos no adultos en una muestra puede ser resultado de una selección intencional para el consumo. Por estas razones hemos incluido esta variable al momento de analizar la muestra. Sin embargo, se ha podido realizar un análisis detallado únicamente para los especímenes identificados como *Lama guanicoe* cuyos

⁵⁴ La cuantificación del Número de Especímenes Identificados por taxón constituye el NISP.

indicadores óseos de la secuencia de crecimiento son conocidos (Mengoni Goñalons 1999 y De Nigris 2003). Para las especies cuya secuencia de fusión está poco estudiada se registraron los especímenes como fusionados, no fusionados o marcados (Mengoni Goñalons 1999 y De Nigris 2003).

De este modo se han tenido en cuenta los estadios de fusión de diferentes huesos de guanaco (Tabla 5.1. De Nigris 2003:71). Cuatro variables se registraron respecto a este último indicador de edad de muerte del individuo representado: hueso fusionado, semifusionado, no fusionado y de fusión indeterminable (De Nigris 2003). Esta última variable se tuvo en cuenta debido a la fragmentación de algunos especímenes.

Modificaciones del material óseo

Uno de los objetivos mencionados al principio de este acápite ha sido el de definir patrones de trozamiento y consumo presentes en el conjunto arqueofaunístico analizado. En la bibliografía se considera que la carcasa es sometida a un proceso en tres etapas desde el momento en que se mata al animal hasta que se consume (Lyman 1978 *fide* Landon 1996, Mengoni Goñalons 1999). Las diferentes etapas de este proceso son las que siguen: *trozamiento primario* - muerte, extracción de la piel y evisceración- *secundario* - división de la carcasa en porciones mayores- y finalmente *terciario* - preparación de la carne para el consumo y el consumo mismo (Lyman 1978 *fide* Landon 1996). Estas etapas pueden ser vistas también dentro de nuestro marco de prácticas alimenticias, donde el trozamiento primario y secundario se relacionan con la fase de **Obtención y Preparación** inicial y el trozamiento terciario con las de **Preparación, Cocción, Presentación y Consumo**. El análisis de los datos obtenidos a través de la identificación anatómica es una de las vías para abordar estas etapas - particularmente las dos primeras (Mengoni Goñalons 1999)-, pero además se complementa y amplía con la información que brinda el análisis de las modificaciones que se realizan a los huesos durante cada una de ellas.

En este trabajo nos interesaron específicamente las modificaciones humanas del tipo de **fracturas** y **marcas**. Se relevó la totalidad de los especímenes macroscópicamente ya que el uso de instrumentos de metal hace que la determinación del agente humano de las marcas y fracturas sea claro ya que las mismas son muy conspicuas. Los criterios utilizados para apoyar la determinación del agente de una fractura o una marca en particular han sido, para ambos tipos de modificaciones, su morfología, redundancia y propósito (Lyman 1987a).

Dentro de las **fracturas** hemos registrado su *ubicación* en la topografía del hueso, su *forma y orientación*- oblicua, transversal o longitudinal en el caso de los huesos largos (*sensu* Mengoni Goñalons S/f y 1999)- y su *morfología* únicamente para fracturas realizadas con hacha o machete tanto en huesos largos como en otro tipo de huesos⁵⁵. De manera similar, las **marcas** fueron caracterizadas en cuanto a su *ubicación* en el espécimen identificado anatómicamente, su *orientación* - transversal o longitudinal respecto a la orientación de los huesos largos por ejemplo-, su *relación* con respecto a otras marcas - paralelas o cruzadas por ejemplo- y la *morfología* o el agente causante de la marca- cuchillo de metal y hacha o machete.⁵⁶

Resultados del análisis zooarqueológico

En este acápite presentamos los resultados obtenidos a lo largo de los análisis efectuados a la muestra de material óseo. De este modo, nos interesaron tres preguntas, la primera de las cuales se relaciona con la abundancia relativa de especies en el contexto –es decir, la etapa de **Obtención** de la alimentación- ¿qué se comía? La segunda pregunta que abordamos a través de los datos refiere a las etapas de **Distribución y Preparación** inicial – procesamiento inicial de las carcasas: ¿qué partes se seleccionaban para comer? Esta segunda pregunta fue abordada a través del análisis de abundancia relativa de partes esqueléticas. La tercera y última pregunta a la que intentamos responder -¿cómo se comía?- se relaciona con las fases de **Preparación** –procesamiento terciario en términos de Lyman (1978 *fide* Landon 1996)- **Cocción, Presentación y Consumo**. Este interrogante fue respondido a través del análisis de las modificaciones culturales efectuadas en los especímenes óseos.

El material arqueofaunístico analizado proviene en su totalidad de la excavación de una cuadrícula de un metro cuadrado ubicada en el contexto A descrito en el Capítulo 2. La muestra alcanza un total de 1131 fragmentos de material óseo de los cuales pudieron ser identificados a nivel taxonómico 816 especímenes –NISP. Además se analizó un total de 262 fragmentos de valva de los cuales 257 pudieron ser identificados.

⁵⁵ Son fracturas caracterizadas por presentar una forma recta con bordes ligeramente irregulares que pueden presentar rebarba en el lado opuesto al impacto.

⁵⁶ las marcas de cuchillo presentan la apariencia de una línea angosta y profunda en contraposición con las provocadas por hacha o machete que, además de ser más profundas y anchas que las primeras, presentan bordes irregulares ligeramente machacados (Landon 1996).

Abundancia taxonómica relativa

Con el objetivo de lograr un primer acercamiento a la fase de **Obtención** de la alimentación hemos medido la abundancia taxonómica relativa de la muestra analizada. Para lograrlo decidimos utilizar el NISP -teniendo en cuenta los sesgos que presenta (Grayson 1979, 1984, Crabtree 1985)- combinado con el Número Mínimo de Individuos -MNI- definido como el número de individuos de una especie necesarios para dar cuenta de todos los huesos identificados para ese taxón en la muestra (Grayson 1978, Mengoni Goñalons 1999). Al no subdividir la muestra - ver Capítulo 2- evitamos la sobredimensión del MNI por desagregación del conjunto (Grayson 1979, 1984). Por otra parte, al momento de evaluar los resultados tuvimos en cuenta el efecto que el tamaño de la muestra puede tener de sobredimensionar la presencia de las especies escasas (Grayson 1978).

De este modo, se calculó el MNI para todos los elementos de una especie identificados -teniendo en cuenta la lateralidad de los huesos pares y los estadios de fusión ya mencionados (Mengoni Goñalons 1999, De Nigris 2003)- considerándose al elemento más abundante de cada taxón el Número Mínimo para esa especie. En el caso de los huesos pares, se utilizó la fórmula de cálculo propuesta por Chaplin (1971 *vide* Mengoni Goñalons 1999).

Por otro lado, utilizamos para el cálculo del MNI de huesos pares, todas sus porciones -las epífisis proximales y distales incluyendo las diáfisis posibles de identificar por la presencia de algún rasgo diagnóstico (Mengoni Goñalons 1999). De cualquier manera, la muestra presenta condiciones bastante favorables tales como un excelente estado de preservación - especímenes enteros y articulados- y en el caso de los especímenes de huesos largos pares fragmentados, sus porciones articulares conservan un alto grado de identificabilidad debido a que el impacto de los procesos depositacionales y post-depositacionales es mínimo -escasa perturbación por carnívoros, por ejemplo.

En la siguiente tabla (Tabla 5.1.) se presenta el NISP y el MNI al que corresponden. Como puede observarse la mayor proporción de especímenes identificados corresponde a *Mammalia* por grupo de tamaño o indeterminada. Por lo general, en estas categorías amplias se ubican grandes cantidades de fragmentos pequeños sin rasgos diagnósticos, astillas de huesos largos, fragmentos de cráneo y de huesos planos - poco más del 70% del total de material óseo identificado. Si bien en la tabla no se consigna también se encontró en este mismo contexto una pequeña cantidad de cáscara de huevo -41 fragmentos- de especie no identificable.

Clasificación		Nombre vulgar	NISP	%	MNI ⁵⁷	%
<i>Mammalia</i>	pequeño		96	11,7		
	mediano-pequeño		83	10,1		
	mediano-grande		100	12,2		
	grande		59	7,2		
	indeterminado		236	28,9		
	<i>Pseudalopex</i> sp.	Zorro	2	0,2	1	6,2
	<i>Felis</i> sp.		3	0,3		
	<i>Felis concolor</i>	Puma	2	0,2	2	12,5
	<i>Bos taurus/Equus</i> (costillas)	Vaca/caballo	12	1,4	1	6,2
	<i>Sus scorfa</i>	Cerdo	1	0,1	1	6,2
	<i>Zaedyus pichii</i>	Piche	50 ⁵⁸	6,1	1	6,2
	<i>Ovis</i> sp.	Oveja	2	0,2	1	6,2
	<i>Artiodactyla</i>		42	5,1		
	<i>Lama guanicoe</i>	Guanaco	85	10,4	8	50
<i>Aves</i>	indeterminado		14	1,7		
	<i>Pterocnemia pennata</i>	Choique	7	0,8	1	6,2
<i>Osteichthyes</i>		Peces	22	2,6		
Subtotal material óseo			816	100	16	100
<i>Pelecypoda</i>	indeterminado	Bivalvos	185	71,9	11	45,8
	Mitilidos		52	20,2	2,5	10,4
	<i>Mytilus platensis</i>	Mejillón	13	5	6,5	27,1
	<i>Ostrea</i>	Ostra	1	0,3	1	4,17
	<i>Ostrea maxima</i>	Ostra fósil	4	1,5	1	4,17
<i>Gasteropoda</i>		Caracoles	2	0,7	2	8,33
Subtotal valvas			257	100	24	100

Tabla 5.1. Clasificación de Clases, Géneros y especies representados en la muestra analizada. Han sido expresados en cantidad de especímenes identificados (NISP) y número mínimo de individuos que éstos representan (MNI).

Fuente: Apéndices 5.a. y 5.b.

Si tenemos en cuenta el tamaño reducido de la unidad de excavación de la que proviene la muestra –una cuadrícula- la diversidad de especies y clases presentes que pudieron ser identificadas es considerable. Las especies cuyo origen es poco claro en este contexto particular de basurero son los especímenes de oveja y piche – *Ovis* sp. y *Zadyus pichii*. Ambas especies pudieron haber ingresado culturalmente pero ninguna de ellas presenta evidencia clara de modificaciones culturales –ver más adelante. Particularmente, en el caso del piche hay que tener en cuenta que el pequeño tamaño de los fragmentos los vuelve más propensos a la migración vertical, sobre todo en un contexto perturbado por raíces.

Algunos de los problemas del MNI como unidad de abundancia relativa, tales como la sobredimensión de la representación de las especies escasas, serán paliados con el posterior

⁵⁷ El MNI de bivalvos se calculó en base a la presencia del umbo de la valva.

⁵⁸ 44 especímenes corresponden a placas.

aumento del tamaño de la muestra. Este problema del MNI en particular se hizo evidente en el caso del cerdo -*Sus scorfa*-, el choique -*Pterocnemia pennata*- y el zorro -*Pseudalopex* sp. A pesar de ello, es difícil que estas especies hayan integrado el contexto de manera fortuita o intrusiva. *Sus Scorfa* está representado por un fragmento de maxilar superior con un colmillo con gran desgaste (Gasparini com.pers.), lo que indica un individuo macho adulto. El choique por su parte está representado por la totalidad de las vértebras lumbares articuladas, lo cual hace pensar en que su presencia no es intrusiva, a pesar de no presentar evidencia de modificaciones culturales claras. Finalmente, el ejemplar de zorro, en excelente estado de preservación, lo representa medio cráneo con todas sus piezas dentarias y un fragmento de pelvis de un ejemplar que no llegó al estado adulto. Por otra parte, como puede verse también en la tabla (Tabla 5.1.), *Bos taurus/Equus* está presente únicamente a través de las costillas y fue determinado taxonómicamente por su pertenencia a la categoría de *Mammalia* de tamaño *muy grande* – mayor a 100 kg. (Incháusti y Tagle 1960).

Los restantes mamíferos de la muestra – *Lama guanicoe* y *Felis concolor* - son los que presentan más alto número de individuos y evidencias inequívocas de modificaciones culturales –ver más abajo. Destacamos aquí que en el caso del guanaco – la especie más representada- el MNI está compuesto por cinco individuos adultos y tres individuos menores de 12 meses –ver Apéndice 5.b. En el caso del puma, un individuo es adulto y el otro ejemplar aún no llegado a la adultez –Apéndice 5.a. Las modificaciones realizadas a los especímenes considerados y su posible utilización como alimento serán consideradas extensivamente más adelante.

Finalmente, en la muestra también existen especies marinas –peces y moluscos, especialmente bivalvos. El escaso tamaño de las vértebras de peces que mayoritariamente componen la muestra indicaría individuos pequeños (Piacentino com.pers.) lo cual abonaría la hipótesis de la pesca con red –que no selecciona los individuos capturados- llevada a cabo oficialmente en Floridablanca, aunque no excluye la posibilidad de la pesca con anzuelo. Los moluscos por su parte indican la explotación de la franja costera intermareal, aunque ignoramos si de manera paralela o conjunta al emprendimiento estatal de explotación de recursos marinos.

En resumen, podemos observar con respecto a la fase de **Obtención** que se explotó una gama relativamente amplia de recursos tanto terrestres como marinos. Del análisis de abundancia relativa surge que las especies que están aportando en mayor medida a la muestra son el guanaco y el puma. Ambas son especies desconocidas previamente para la población española que habitó la colonia y, si bien el guanaco es asimilable a otros animales de consumo habitual, el puma en particular no forma parte de las prácticas alimenticias de la Nueva

Cocina, aunque se conoce el consumo de gatos domésticos en la Alta Cocina del Renacimiento (Nola [1525] en Cruz 1997).

También se encuentran en la muestra especímenes que corresponden a especies domésticas europeas efectivamente explotadas: cerdo y vaca/caballo. En el primer caso la gran edad del individuo macho representado podría indicar que se trataría de un ejemplar utilizado para reproducción y finalmente sacrificado (Gasparini com.pers.). El origen de los especímenes de vaca/caballo es una cuestión a la que nos referiremos en el último acápite de este apartado. Resulta importante destacar que las especies domésticas europeas resultan poco frecuentes en relación a la abundancia de taxones locales.

Abundancia anatómica relativa

Evaluamos la abundancia anatómica relativa de la especie más abundante en la muestra –*Lama guanicoe*- y de esa manera abordar las fases de **Distribución** y **Preparación** inicial. Para ello hemos utilizado el Mínimo Número de Elementos –MNE- y el porcentaje Mínimo de Unidades Anatómicas –%MAU (Binford 1984). La primera de estas medidas de abundancia, el MNE, se calculó a través de la sumatoria de las porciones diagnósticas de cada elemento para cada taxón y tomando el valor más alto (Brewer 1992, Mengoni Goñalons 1999). El MNE permite conocer la frecuencia de cada hueso de un taxón determinado y además resulta necesario para calcular la segunda medida que utilizaremos.

El %MAU, por su parte, se obtuvo dividiendo el MNE de cada elemento por la cantidad de veces que ese elemento se encuentra presente en el esqueleto del taxón considerado –MAU- y estandarizando esa medida en una escala porcentual tomando como medida máxima –100- a aquel elemento que posea el MAU mayor (Mengoni Goñalons 1999). Lo hemos calculado para el taxón más abundante, es decir *Lama guanicoe*. Los resultados se expresan en la tabla siguiente (Tabla 5.2.):

	Elemento	MNE	MAU	%MAU
Esqueleto axial	Cráneo (bóveda y maxilar)	2	2	28,5
	Mandíbula completa	6	6	85,7
	Atlas	2	2	28,5
	Axis	7	7	100
	Cervicales 3-7	3	0,6	8,5
	Torácicas 1-12	3	0,25	3,5
	Lumbares 1-7	4	0,57	8,1
	Sacro	1	1	14,2
	Caudales	0	0	0
	Innominado	1	1	14,2
	Costillas proximal	4	0,33	4,7
	Esternebras	0	0	0
	Esqueleto apendicular	Escápula	1	0,5
Húmero		3	1,5	21,4
Radioulna		2	1	14,2
Carpianos		0	0	0
Metapodio		1	0,25	3,5
Fémur		3	1,5	21,4
Rótula		0	0	0
Tibia		3	1,5	21,4
Tarsianos		1	0,1	1,4
Astrágalo		0	0	0
Calcáneo		0	0	0
Falange 1		2	0,25	3,5
Sesamoideos		1	0,06	0,8

Tabla 5.2. Valores obtenidos de MNE, MAU y %MAU para *Lama guanicoe*.
Fuente: Apéndice 5.b.

Como puede apreciarse en la tabla anterior predomina claramente el esqueleto axial por sobre el apendicular. Sin embargo, si consideramos la presencia anatómica por clases de edad –ver Apéndice 5.b.- notamos que el esqueleto axial predomina entre los individuos adultos contrariamente a lo que ocurre entre los aún no llegados al estadio adulto entre quienes predomina el esqueleto apendicular. Hecha esta salvedad, destacamos la presencia predominante del cráneo, particularmente la mandíbula y de las dos primeras vértebras cervicales para todas las clases de edad.

El %MAU posibilita como hemos visto el análisis de la composición de la muestra de arqueofauna en cuanto a las etapas de procesamiento de las carcasas. De manera complementaria y con el mismo objetivo hemos utilizado esta unidad de medida en combinación con un Índice de Utilidad de Carne para guanaco (Borrero 1990). La relación entre ambas variables se ha resumido en el siguiente gráfico (Gráfico 5.1.):

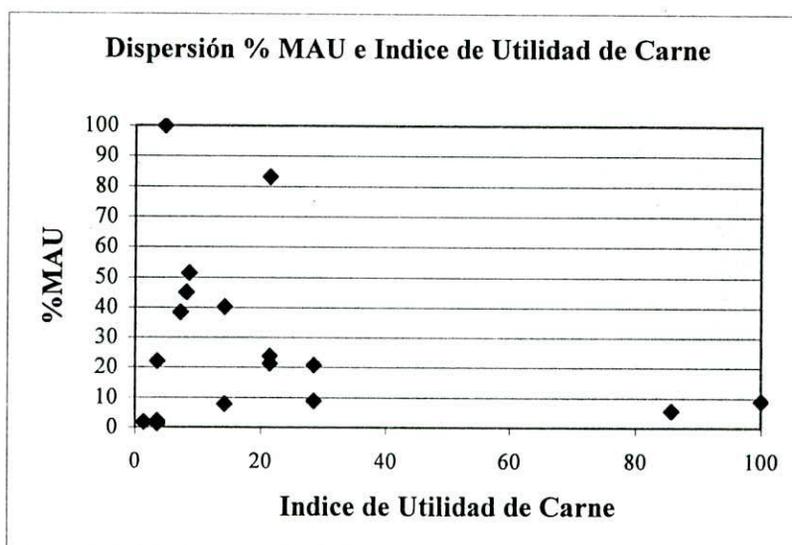


Gráfico 5.1. Diagrama de dispersión del %MAU para *Lama guanicoe* y del Índice de Utilidad de Carne.
Fuente: Tabla 5.2. y Borrero (1990)

El %MAU en combinación con el Índice de Utilidad de Carne ha mostrado que los elementos más frecuentes son aquellos que relativamente portan menor cantidad de carne. Sin embargo, se sometió el %MAU a una prueba de correlación con respecto a la densidad ósea de los diferentes elementos (Elkin 1995) la cual arrojó un resultado de $r = 0,052$, por lo que sólo el 0,2% de la variación es atribuible a la densidad diferencial - $r^2 = 0,002$. Tras esta prueba puede sostenerse que la particular conformación de este depósito no es función de la preservación diferencial de los elementos considerados sino que es resultado de la selección humana. El tipo de conformación que se muestra en el Gráfico 5.1. apoyaría la interpretación del depósito como el descarte de las primeras etapas de trozamiento en el caso de que esas actividades hubiesen estado acotadas espacialmente y/o centralizado su descarte.

Si tenemos en cuenta la ubicación espacial del contexto analizado –ver Capítulo 2, Figura 2.2.- junto al espacio público central del poblado –la plaza- en su límite con el fuerte podríamos hipotetizar que las actividades de trozamiento de presas se habrían realizado en la plaza misma o bien en el fuerte. Dado que la presencia de elementos más indicativos de otras etapas de la alimentación, en particular del **Consumo** –costillas por ejemplo-, es escasa podríamos suponer que en la colonia existía al menos un lugar de uso habitual para el trozamiento inicial de las piezas capturadas cuyos desechos conformaron el depósito del que proviene la muestra estudiada. Por otra parte, esta interpretación apoya la idea de una organización oficial de la captura y procesamiento inicial de presas en el poblado debido a que la actividad así organizada conlleva una centralización espacial. Por supuesto, los avances en la investigación y el análisis de otros contextos del sitio – tales como las casas de los pobladores- van a permitir refinar y corroborar esta interpretación inicial.

Modificaciones culturales en los restos óseos

Hemos analizado las modificaciones culturales de los especímenes de la muestra con el objetivo de profundizar en el conocimiento acerca de las fases de **Distribución** y **Preparación** inicial de las carcasas –representado por las dos primeras etapas del trozamiento (Lyman 1978 *vide* Landon 1996)- y a su vez nos interesó evaluar la posibilidad de abordar las fases de **Cocción**, **Presentación** y **Consumo** desde el análisis de los restos óseos. Uno de los primeros objetivos del análisis fue confirmar el aprovechamiento para alimentación de los diferentes taxones para lo cual relevamos fracturas y marcas en los diferentes especímenes. En la tabla que se encuentra a continuación (Tabla 5.3.) volcamos esa información.

Clasificación	NISP ⁵⁹	Modificaciones		Tipos de modificaciones culturales								Total	
		NISP	%	Fractura A		Fractura H/M		Marca H/M		Marca C			
				NISP	%	NISP	%	NISP	%	NISP	%		
<i>Pseudalopex</i> sp.	2	0	0										
<i>Felis</i> sp.	3												
<i>Felis concolor</i>	2	1	20	3	42,8	0	0	4	57,2	0	0	7	
<i>Bos taurus/Equus</i> (costillas)	12	12	100	11	38	13	44,8	5	17	0	0	29	
<i>Sus scrofa</i>	1	0	0										
<i>Zaedyus pichii</i>	46	0	0										
<i>Ovis</i> sp.	2	1	50	3	100	0	0	0	0	0	0	3	
<i>Lama guanicoe</i>	71	52	73,2	51	58,6	15	17,2	9	10,3	12	14	87	
<i>Artiodactyla</i>	26	18	69,2	19	59,3	2	6,2	11	34,3	0	0	32	
<i>Aves</i>	14	0	0										
<i>Pterochemia pennata</i>	7	0	0										
<i>Osteichthyes</i>	22	0	0										

Tabla 5.3. Frecuencias absolutas y relativas de taxones con presencia de modificaciones culturales y de sus diferentes tipos. Fractura A: fractura astillada, Fractura H/M y Marca H/M: fractura y marca mediante el uso de hacha o de machete, Marca C: marca de cuchillo de metal.

Las especies que han sufrido mayor impacto de modificaciones humanas – y que al mismo tiempo son más inequívocas- son *Bos taurus/Equus* y *Lama guanicoe*. Siguen en frecuencia *Artiodactyla*, donde las modificaciones se presentan especialmente en las costillas, y finalmente *Felis concolor*. Dado que *Lama guanicoe* presenta la mayor cantidad neta de marcas –más del 54% del total de marcas relevado- y de elementos presentes consideramos que un análisis más profundo nos permitió evaluar el uso de ese taxón comparativamente con los demás. De este modo relevamos la distribución de los diferentes tipos de modificaciones culturales en los elementos de este taxón (Tabla 5.4.).

⁵⁹ Se han excluido las piezas dentarias sueltas así como sus fragmentos.

Elemento	NISP	Modificaciones culturales		Tipos de modificaciones culturales				Totales
		NISP	% de elementos con marca	Fractura A	Fractura H/M	Marca H/M	Marca C	
Cráneo	6	4	66,6	7	2	1		10
Mandíbula	13	13	100	15	5	3		23
Atlas	2	1	50	1			1	2
Axis	10	7	70	6			8	14
Cervicales	4	3	75	4	1			5
Torácicas	4	2	50	2				2
Lumbares	5	2	40	1	1			2
Sacro	1		0					0
Innominado	2	2	100	1	2	1		4
Costillas	4	4	100	5		2		7
Escápula	1	1	100		1			1
Húmero	4	4	100	3			2	5
Radioulna	2	1	50				1	1
Metapodio	1	1	100	1				1
Fémur	4	3	75	3				3
Tibia	4	4	100	2	3	2		7
Tarsianos	1		0					0
Falange 1	2		0					0
Sesamoideos	1		0					0
Totales	71	52	73,2	51	15	9	12	87

Tabla 5.4. Distribución anatómica de los diferentes tipos de modificaciones culturales para *Lama guanicoe*.

El porcentaje total de especímenes con modificaciones culturales es alto –73%– pero la frecuencia absoluta de marcas se concentra en los especímenes más abundantes correspondientes a la cabeza del animal y a las primeras dos vértebras cervicales. En las figuras (Figura 5.1. y 5.2.) puede verse la distribución de las marcas y fracturas principales en los diferentes elementos de *Lama guanicoe*⁶⁰. A continuación destacaremos algunos patrones de modificaciones identificados como tales.

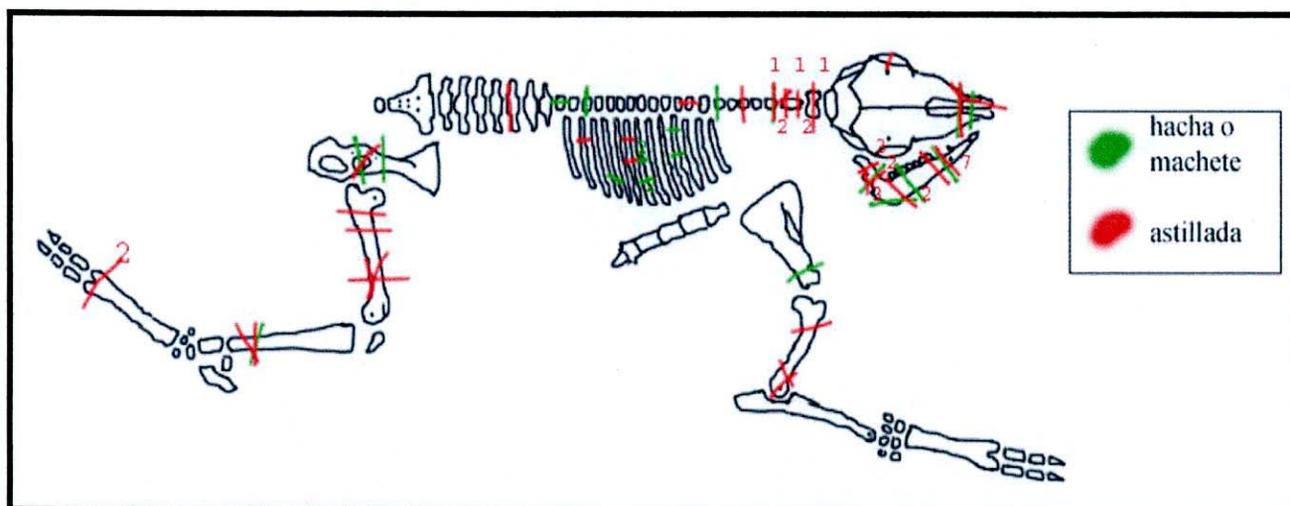


Figura 5.1. Distribución de los diferentes tipos de fracturas relevadas en *Lama guanicoe* procedente de la muestra de material óseo analizada.

⁶⁰ En la figura incorporamos además algunas de las marcas relevadas en las costillas de *Artiodactyla*.

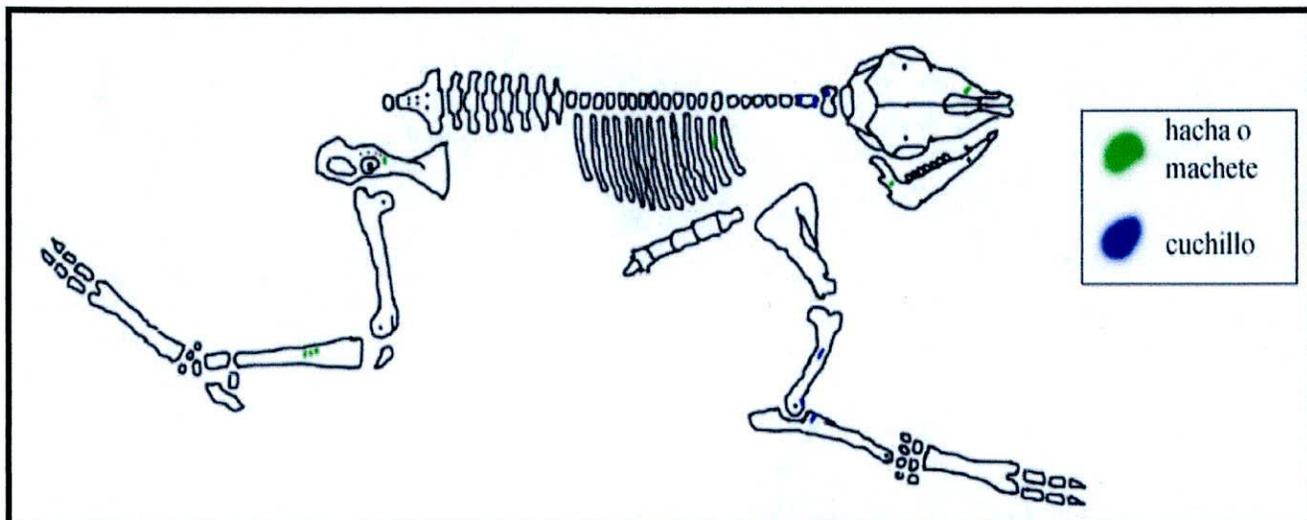


Figura 5.2. Distribución de los diferentes tipos de marcas relevados en *Lama guanicoe* procedente de la muestra de material óseo analizada.

Uno de los primeros patrones que notamos es el seccionamiento de las vértebras mediante fracturas transversal y/u oblicuas a sus procesos anteriores y posteriores. Este patrón puede deberse a la obtención de secciones de columna vertebral – con su carne. En el caso del atlas y el axis, que además han presentado marcas de cuchillo en su extremo posterior (Figura 5.3.) y anterior respectivamente, es indicativo de que la separación de la cabeza del animal del resto del cuerpo se hizo entre estas dos primeras vértebras.



Figura 5.3. Axis de *Lama guanicoe* con evidencia de marcas de corte con cuchillo (destacadas en el espécimen de la fotografía) procedente de la muestra de material óseo analizada.

La mandíbula por su lado muestra un patrón claro de fracturas tanto de hacha o machete como astilladas. Se ubican en la zona anterior al primer molar y de manera menos frecuente entre la última pieza dentaria y la rama ascendente (Figura 5.4.). Las fracturas posteriores pueden haber tenido por objetivo la extracción de la lengua del animal y las anteriores el aprovechamiento de la médula contenida en la mandíbula (Landon 1996).

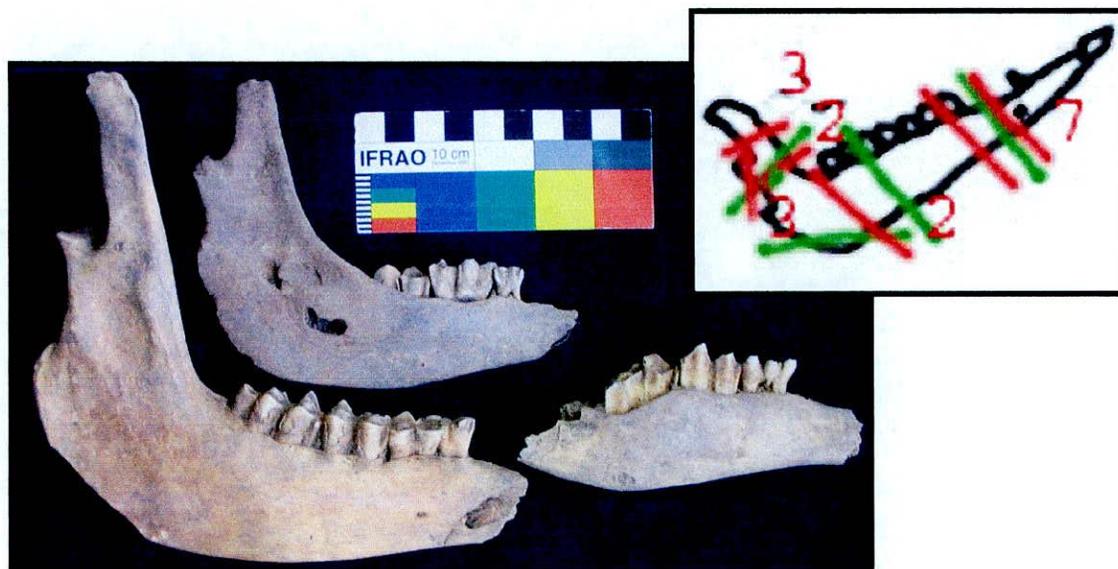


Figura 5.4. Esquema y fotografía de las fracturas presentes en mandíbulas de *Lama guanicoe* de los especímenes de la muestra de material óseo analizada.

Dado que los especímenes de costillas de *Lama guanicoe* son escasos, para estudiar su patrón de fractura hemos incorporado también las clasificadas como *Artiodactyla* (Figura 5.5.) y las comparamos con las de *Bos taurus/Equus*. Las fracturas sobre esta unidad anatómica presentan un gran porcentaje de uso de hacha o machete para llevarlas a cabo y son más rectas en la cara interna de la costilla, lo cual indicaría para ambos grupos de clasificación taxonómica, la carcasa estaba abierta y con su cara dorsal opuesta a la dirección del impacto. Este tipo de particionamiento del costillar se correspondería al trozamiento terciario y estaría teniendo en cuenta unidades de cocción y posterior consumo – por ejemplo, para acomodar las porciones al tamaño de un recipiente de cocción. Sin embargo, en *Artiodactyla* las secciones de las costillas presentes difieren de las de *Bos taurus/Equus* si bien la media y el desvío estándar de sus tamaños son similares –ver Apéndice 5.c.- lo cual indicaría algún tipo de estandarización para el consumo. Por otra parte, la total ausencia de otros elementos del esqueleto de *Bos taurus/Equus* es un patrón concordante al de la carne ingresada salada –únicamente elementos poco voluminosos con gran cantidad de carne. Es decir que es posible que la carne de este taxón formara parte del circuito de la alimentación de Floridablanca en su modo conservado y no fresco. Podríamos también afirmar que dado que en el Río de la Plata, de donde se abastecía a la colonia, no se salaba caballo (Ross 1995), las costillas que aquí hemos identificado como *Bos taurus/Equus* corresponden en realidad únicamente a vacunos.

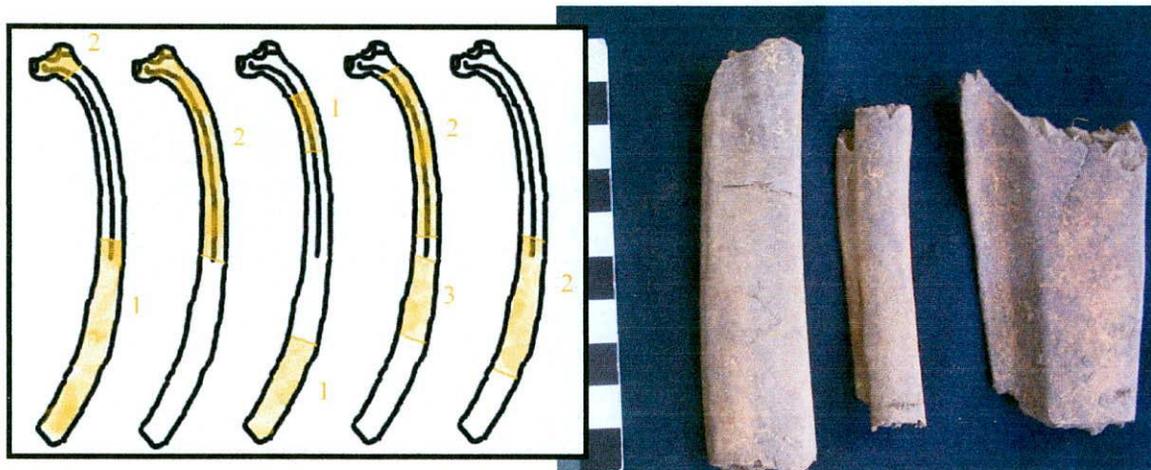


Figura 5.5. Secciones de costillas de *Artiodactyla* representadas en la muestra analizada y fotografía de ejemplares de este mismo elemento para ese taxón y para *Bos taurus/Equus* relevadas en la muestra de material óseo analizada.

Finalmente, consideramos las fracturas del acetábulo cuyo objetivo ha sido probablemente la separación de los miembros traseros del resto de la carcasa (Landon 1996, Szuter 1996). Este mismo patrón se observa en el acetábulo de *Felis concolor* por lo que se puede decir que este felino fue no sólo consumido sino trozado de manera similar a *Artiodactyla*. Los impactos en la zona interna del innominado a la altura del acetábulo indican que la presa se encontraba abierta y con su cara dorsal opuesta al impacto.



Figura 5.6. Innominado de *Artiodactyla* (izquierda: cara ventral) y de *Felis concolor* (derecha: cara ventral) procedentes de la muestra de material óseo analizado donde se observa un mismo patrón de trozamiento.

En resumen, el análisis de modificaciones culturales relevadas en la muestra de material óseo indica que la especie local más utilizada fue *Lama guanicoe*, donde además se pudieron observar ciertas pautas de trozamiento presentes también en otras especies de la muestra. Destacamos también que fue posible distinguir la configuración particular del

conjunto óseo que evidencia el consumo de carne salada, en este caso probablemente *Bos taurus* y el efectivo uso para alimentación de *Felis concolor*.

Los patrones destacados corresponden en su mayoría a la etapa secundaria de trozamiento (Lyman 1978 *fide* Landon 1996) lo cual se ve apoyado por la evidencia de la configuración anatómica del conjunto tratada en el punto anterior. De este modo, el cráneo y particularmente la mandíbula y las dos primeras vértebras cervicales son las que mayor cantidad de modificaciones presentan. Posiblemente en una etapa anterior se eliminarían las porciones distales de los metapodios y las falanges, todos ellos elementos que no son frecuentes excepto, para los individuos no adultos que componen la muestra analizada. También ha sido posible observar en el conjunto evidencia de descoyunturamiento de los huesos largos y de separación de los miembros traseros y delanteros del resto del animal.

Con respecto a la etapa terciaria (Lyman 1978 *fide* Landon 1996) de trozamiento relacionada a la preparación efectiva del alimento para su cocción y consumo consideramos que a ella corresponde el patrón de fracturas de costillas y también posiblemente el seccionamiento de las diferentes vértebras. En el apartado siguiente abordaremos la evidencia de los tres tipos de análisis aquí efectuados a la luz de su relación con las prácticas alimenticias de Floridablanca.

Prácticas alimenticias y productos de origen animal en Floridablanca

El análisis de la arqueofauna procedente del contexto de basurero de Floridablanca nos permitió acercarnos a algunas de las fases de la alimentación en la colonia. Comenzando con la primera de ellas, la **Obtención** de recursos, hemos visto que se aprovecharon recursos diversos, mayoritariamente fauna local. Los animales europeos que fueron identificados en el contexto corresponden a *Sus scrofa* –cerdo- y probablemente a carne salada de *Bos taurus* - vaca. En el caso del cerdo, el hecho de que se trate de un animal macho, de edad avanzada indicaría que era un ejemplar utilizado para la reproducción que finalmente fue sacrificado, lo cual nos da un indicio de que se crió este tipo de ganado en el poblado. Con respecto al ganado bovino, los especímenes hasta ahora hallados indicarían su consumo como alimento en forma de carne salada o cecina. Sin embargo, la evidencia histórica apunta a que existieron en la colonia algunas cabezas de ganado, pero dado que no hemos encontrado representadas otras partes esqueléticas de esta especie que no sean costillas, preliminarmente podríamos decir que se mantenía este ganado por los subproductos que brindaba.

De entre los recursos terrestres locales explotados para alimento destacan el guanaco y el puma, las dos especies con mayor representación relativa en el contexto analizado. Además, se consumieron recursos marinos –peces y moluscos. Cabe recordar que la pesca estaba organizada a nivel de la administración del establecimiento por medio de redes y un bote, centralizándose el producto en el almacén, y que las prácticas alimenticias españolas obligatoriamente incorporan productos marinos debido a las prescripciones religiosas. La presencia de moluscos indicaría a su vez la explotación de la franja intermareal, no sabemos si de manera ocasional o sistemática, ni si trató de un emprendimiento oficial o no. De cualquier forma, el hecho de que el asentamiento se encuentre a 10 kilómetros del mar y sin embargo se hayan explotado recursos marinos tanto de aguas adentro –peces- como costeros –moluscos- apunta a una demanda de diversidad en este tipo de alimentos y, en el caso de que la recolección de mariscos no haya sido controlada oficialmente, es probable que estos productos circularan en esferas más allá de las controladas por la planificación.

Con respecto a la fase **Distribución y Preparación** inicial –donde se obtienen partes mayores de una carcasa – vemos que ésta es la etapa predominante en el conjunto óseo analizado, al menos para *Lama guanicoe*. Este hecho tiene dos implicancias, en primer lugar, indicaría un espacio físico usado redundantemente para el trozamiento de carcasas de animales y/o un espacio centralizado para el descarte de esas actividades. En segundo lugar, la centralización de este tipo de actividad es lo que se espera ocurra en el caso de que la caza, preparación inicial de la carne y distribución de la misma estén organizados oficialmente.

También con respecto a la **Preparación** pero ya con miras a las fases siguientes de la alimentación –trozamiento terciario- hemos visto que hay escasa evidencia, excepción hecha del particionamiento del costillar y de la columna vertebral. Finalmente, con respecto a las últimas tres etapas de la alimentación –**Cocción, Presentación y Consumo**- el conjunto de restos óseos analizados no ha brindado ningún tipo de información.

Se han encontrado indicios, entonces, de que la administración de Floridablanca, además de planificar la alimentación en general y el abastecimiento en particular, habría centralizado la distribución y la explotación de recursos locales - caza y pesca- o al menos habría intentado organizarla espacialmente. Esta conclusión abre un interrogante clave para futuros estudios: ¿cuál fue el modo de circulación de los recursos locales? ¿estuvo totalmente en manos de la administración a lo largo de todas sus fases? Si bien los documentos históricos registran minuciosamente la circulación monetaria a través del almacén de los diferentes productos de origen europeo traídos del Río de la Plata, entre ellos los alimentos, callan en lo que respecta a los alimentos de origen animal locales o criados localmente –carne, huevos, leche, etc. (Bianchi Villelli 2002). Esta pregunta podrá ser respondida con el avance de las investigaciones que además profundizarán y problematizarán los resultados que en este primer

análisis hemos obtenido. Como resultado de este capítulo quedan sin embargo varias fases de la alimentación en Floridablanca sin conocer. En el siguiente, y desde otro tipo de evidencia arqueológica –artefactual de cerámica y vidrio-, abordamos nuevamente las prácticas alimenticias a fin de completar y complementar la información que brinda el análisis de la arqueofauna.

CAPÍTULO 6

PRÁCTICAS ALIMENTICIAS DESDE LOS ARTEFACTOS

En el marco de las prácticas alimenticias resulta necesario considerar los artefactos involucrados en cada una de sus fases y no sólo los productos consumidos. Los artefactos se relacionan con el alimento de múltiples y diversas maneras: lo contienen para su transporte y almacenamiento, son utilizados para modificarlo en su preparación y cocción y vuelven a contenerlo al momento de presentarlo y consumirlo. En el capítulo anterior analizamos las prácticas alimenticias de Floridablanca desde la información que brinda la evidencia arqueofaunística, en este caso y especificando los métodos y categorías analíticas utilizadas el objetivo es estudiar el modo en que los utensilios de cerámica y de vidrio participaron en cada una de las fases de la alimentación. Además se relacionan los resultados obtenidos con el marco de la planificación estatal de las prácticas alimenticias de Floridablanca.

Artefactos y planificación de su uso

De la misma manera que en el capítulo anterior, en este apartado analizamos la **documentación oficial** que refiere específicamente al abastecimiento y contexto de utilización de los artefactos relacionados con la alimentación – ver Capítulo 4. Al contrario de lo que ocurre con los alimentos de origen animal, la Corona no realizó ningún tipo de planificación explícita en cuanto al uso de utensilios para la alimentación. No hay evidencia de que se haya organizado su abastecimiento con fines de distribución a los pobladores o su comercialización¹, así como tampoco se intentó su producción desde la administración. Esta situación contrasta con lo sucedido en el proyecto de población de Sierra Morena -Andalucía, España- que servía de modelo al de la Patagonia (Senatore 2003). En este último caso los habitantes eran provistos de ciertos enseres considerados mínimos tales como ollas y platos.

Los únicos registros de artefactos relacionados a las prácticas alimenticias enviados efectivamente a Floridablanca son aquellos destinados a la provisión del hospital del poblado y a la organización de la alimentación de la tropa. Se trató de una pequeña gama de ítems de metal -hierro, “metal amarillo”, peltre u hojalata- tales como ollas jarros, platos hondos y playos, tenedores, cucharas y tazas de dos tamaños².

En el asentamiento se organizó oficialmente la fabricación de tejas para lo cual se contrató un especialista. Arqueológicamente se ha podido ubicar el emplazamiento del horno

¹ Excepto ventas aisladas de una olla de hierro y de cuchillos – ver AGN XIII 34-10-5 “Relación que manifiesta ...”, Gavarrí, Floridablanca, correspondientes a los meses de enero a diciembre inclusive de 1781 y AGN XIII 34-10-6 “Relación que manifiesta ...”, Gavarrí, Floridablanca, correspondiente a los meses de enero a diciembre inclusive de 1782.

² AGN XIII 34-10-5 “Pliego de Cargos correspondiente a 1781”, Gavarrí, Floridablanca.

de cocción de estos materiales -ver Figura 2.2. en el Capítulo 2. Al mismo tiempo, y como veremos más adelante, existió fabricación de cerámica en Floridablanca aunque no es mencionada en la documentación consultada por lo que se desconoce si se trataba de una producción oficial o se encontraba al margen de las actividades de la administración.

Dada la ausencia de planificación específica, cabe suponer que los restos de artefactos que se encuentran en Floridablanca están reflejando los gustos, preferencias, expectativas, hábitos y/o posibilidades adquisitivas de aquellos que los usaron. Sin embargo, no sólo existía una demanda de estos bienes sino que además, eran altamente apreciados en Floridablanca ya que por ejemplo, frente al pedido por parte del piloto Pascual Callejas de una olla y tazas para afrontar las necesidades de los enfermos que se enviaban desde Floridablanca hacia el Río de la Plata, Antonio de Viedma responde: "... son utensilios que no se pueden extraer a este establecimiento por la escasez que hay de ellos y falta que hacen..."³. Por otra parte, en función de la limitación de la diversidad de la oferta de alimentos y la ausencia de suministros de utensilios para la alimentación, encontramos que el supuesto subyacente a la planificación es que la población de la colonia no tendría en general grandes requerimientos en lo que a sus prácticas alimenticias se refiere.

Como ya se mencionó más arriba, existían en uso cierta cantidad de utensilios de metal, al menos en el hospital. Las posibilidades de que artefactos de metal- y, dado el caso, también de madera,- estén presentes en el registro arqueológico es escasa (Martin 1991), si se considera su extensa vida útil, el breve lapso de ocupación del asentamiento y el tipo de abandono que tuvo. Los artefactos de metal son los únicos mencionados en los registros históricos aunque su volumen haya sido muy pequeño en relación a la cantidad de habitantes del asentamiento, lo cual no elimina la posibilidad de que hayan participado en cierta medida en las prácticas alimenticias de la población pudiendo haber sido adquiridos antes del traslado a la Patagonia o por vías extraoficiales -tales como el contrabando y el uso del menaje de los barcos, por ejemplo.

Por todas estas razones consideramos interesante discutir las prácticas alimenticias en Floridablanca, teniendo en cuenta los artefactos a los que sí tenemos acceso a través del registro arqueológico: los restos cerámicos y los fragmentos de vidrio. Antes de presentar los resultados presentamos la metodología y los análisis específicos que llevamos a cabo.

³ AGN IX 16-3-8 Viedma a Gavarrí, San Julián, 4-10-1781.

Análisis y muestras utilizadas

El objetivo de los análisis de los materiales cerámicos y los restos de vidrio es vincular los fragmentos que se encuentran en el registro arqueológico con las fases de la alimentación en las cuales se materializan las prácticas alimenticias -ver Capítulo 2. Con este fin se decidió realizar análisis tecno-tipológicos y morfológicos para ambas clases de materiales prestandose especial atención a todas aquellas variables con potencial informativo acerca de la *función* de un determinado artefacto dentro de alguna de las fases de la alimentación.

Análisis de materiales cerámicos

El análisis tecno-tipológico tuvo por objeto conformar subconjuntos de materiales cerámicos vinculados entre sí por su manufactura. Esto es posible en el caso de la cerámica española del siglo XVIII porque su fabricación se encontraba relativamente estandarizada además de ser conocida la funcionalidad de cada grupo tecno-tipológico. Esta última característica de la cerámica española nos permite una primera instancia de correlación entre los restos cerámicos y una o varias fases de la alimentación.

Cabe destacar que la definición de los grupos cerámicos (Tabla 6.1.) se realizó en base a criterios específicos generados para la clasificación de los conjuntos de Floridablanca. Estos han sido el resultado de una profunda investigación bibliográfica y del análisis crítico de los antecedentes en contextos coloniales españoles en el continente americano y en Argentina. En este sentido, nuestra clasificación no se asemeja ni a aquellas que definen "tipos" desde criterios estilísticos para abordar su asignación cronológica o de origen; ni a las descripciones desde aproximaciones tipológico-esencialistas características de la arqueología histórica argentina -ver análisis crítico en Senatore 1995. Nuestro sistema de clasificación constituye en sí mismo una propuesta de aproximación original y alternativa. Esta se apoya en estudios muy recientes desarrollados en España, es decir en el propio lugar de origen de los conjuntos cerámicos que priorizan criterios morfológico-funcionales y tecnológicos teniendo en cuenta sus contextos de uso (De Amores Carredano y Chisvert Jiménez 1993, Pleguezuelo-Hernández 1993, Pleguezuelo-Hernández y Sánchez Cortegana 1993, Pleguezuelo y Lafuente 1995, Pleguezuelo y Sánchez 1996, Villanueva Zubizarreta 1997).

En la siguiente tabla (Tabla 6.1.) resumimos los principales grupos tecno-tipológicos identificados en las muestras de Floridablanca, su asignación funcional y su correspondencia a las fases de la alimentación.

Grupo tecno-tipológico	Descripción	Función
Contenedor	Cerámica confeccionada en arcilla color blanco-amarillento con antiplástico de cuarzo y poca depuración. El vidriado (interno únicamente) es de color verde y se volvió característico en el siglo XVIII, aunque también puede ser blanco o melado según el tipo morfológico.	Transporte/almacenamiento comercial (tanto de productos sólidos como líquidos)
Roja	Cerámica realizada en arcilla de color rojo o marrón oscuro. Este material refractario, más depurado que el de los contenedores, presenta vidriado miel o marrón-rojizo en una o ambas caras del artefacto.	Ambito doméstico
Mayólica	Cerámica confeccionada en arcilla blanco-amarillenta muy depurada con vidriado estañífero en ambas caras. Este grupo cerámico ha sido el más estudiado y analizado y se han definido una gran variedad de subtipos en base a su decoración y color base. La decoración se realizaba a través del pintado en azul, verde, marrón, violeta o amarillo sobre un fondo generalmente blanco.	Ambito doméstico
Otras	En esta categoría se incluye una gran diversidad de cerámicas ordinarias de producción menos estandarizada que presenta colores variados de vidriado y otros tratamientos superficiales.	Almacenamiento y ámbito doméstico
Cream ware	Se trata de un tipo de loza para servicio de mesa de procedencia inglesa producida entre 1750 y 1820 aproximadamente. La mayor diferencia con el resto de los grupos aquí reseñados es que su manufactura es industrial y su producción en serie. La pasta es de color blanco-amarillento y el vidriado blanco con un tinte amarillo. No esperamos que este tipo de loza sea particularmente habitual en contextos españoles del siglo XVIII.	Ambito doméstico
Local	Cerámica realizada en arcilla similar a las de las tejas del poblado de Floridablanca, muy basta y con antiplástico mineral grueso. No fue realizada con torno y presenta paredes muy gruesas.	Desconocida

Tabla 6.1. Grupos tecno-tipológicos cerámicos identificados en Floridablanca y sus características. En base a De Amores Carredano y Chisvert Jiménez (1993), Pleguezuelo-Hernández (1993), Pleguezuelo-Hernández y Sánchez Cortegana (1993), Pleguezuelo y Lafuente (1995), Pleguezuelo y Sánchez (1996), Villanueva Zubizarreta (1997).

Cada grupo tecno-tipológico fue reconocido a través de variables específicas. Así para la identificación del grupo **Contenedor** (Figura 6.1.a.) se tuvieron en cuenta el *color de la pasta* -blanco-amarillento-, el *tratamiento y color de la superficie* externa -alisado con o sin engobe de color blanco-amarillento-, el *vidriado* interno -de tonalidad verdosa-, las *marcas de torno* de la superficie interna y el *espesor* de los tiestos -entre 5 y 15 mm. Por su parte la cerámica **Roja** (Figura 6.1.b.) fue determinada a través de la distintiva *coloración de la pasta*

-rojiza- y de su *vidriado* -entre rojo y marrón- en alguna de sus caras o en ambas. La **Mayólica** (Figura 6.1.c.) se distingue de los otros tipos aquí enumerados por su *vidriado* base color blanco, el *espesor* de los tiestos -entre 3 y 12 mm- y la *pasta* homogénea y de color blanco-amarillenta. La identificación de la loza industrial inglesa **Cream ware** (Figura 6.1.f.) se basó en la consideración de la tonalidad del *vidriado* blanco-amarillenta, el *espesor* de los tiestos -2mm- y en algunos casos la *decoración* -en relieve. El grupo **Otras** (Figura 6.1.d.) lo constituyen todos aquellos fragmentos que presentaban características de fabricación europea o americana - presencia de *vidriado* de diversas tonalidades y/o de *marcas de torno* - pero que no corresponde a ninguno de los grupos anteriormente mencionados ni al **Local** (Figura 6.1.e.). Nos interesó particularmente la identificación de este último grupo por considerarlo una de las respuestas posibles a la demanda de artefactos cerámicos de la población. Además, como esta producción no fue ni organizada ni alentada por la administración del asentamiento, nos permite adentrarnos en un espacio aparentemente no controlado estatalmente de la vida del poblado y que se encuentra vinculado a la alimentación. Entonces, el grupo **Local** se caracteriza por presentar una *pasta* con inclusiones minerales de tamaño considerable y muy similar en cuanto a coloración y textura a la observada en las tejas cuya manufactura local es conocida, además resulta diagnóstico el *espesor* de los tiestos que oscila entre 12 y 20 mm y la ausencia de *marcas de torno*.

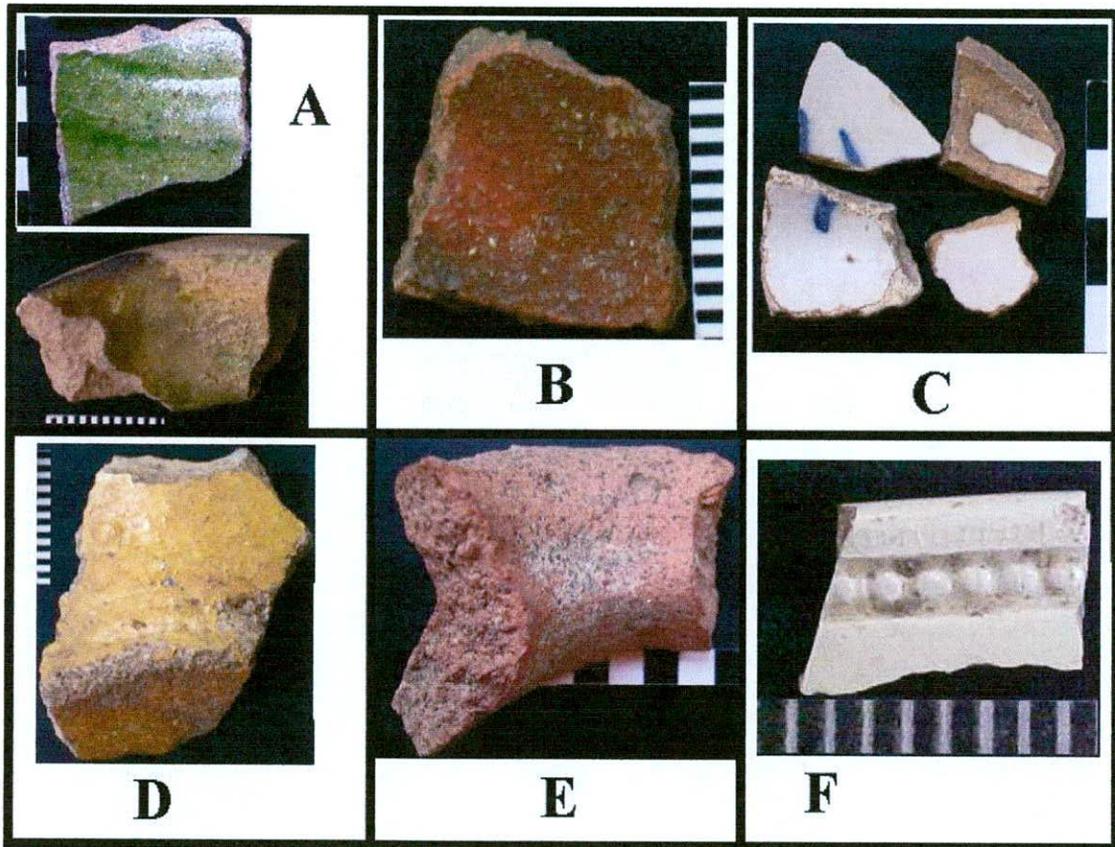


Figura 6.1. Ejemplos de los grupos tecno-tipológicos cerámicos identificados en la muestra de Floridablanca.
 A. Contenedor (escalas: superior: cm, inferior: mm). B. Roja. (escala: mm) C. Mayólica. (escala: cm)
 D. Otras. (escala: mm) E. Local. (escala: cm) F. Cream ware. (escala: mm)

Además se incorporó la categoría de material cerámico **Indeterminado** donde se incluyeron todos aquellos tientos que no pudieron ser incorporados a los grupos antes descriptos. Por lo general se trató de fragmentos muy pequeños de material cerámico que no pudo ser adscrito al grupo Local ni definido como teja o ladrillo.

Los lineamientos analíticos que hasta ahora hemos desarrollado permiten un acercamiento general a las diferentes funcionalidades de la cerámica presentes en las muestras. En el caso de la cerámica resulta bastante clara la correlación entre la funcionalidad y su correlación con las fases de la alimentación – Figura 6.2.

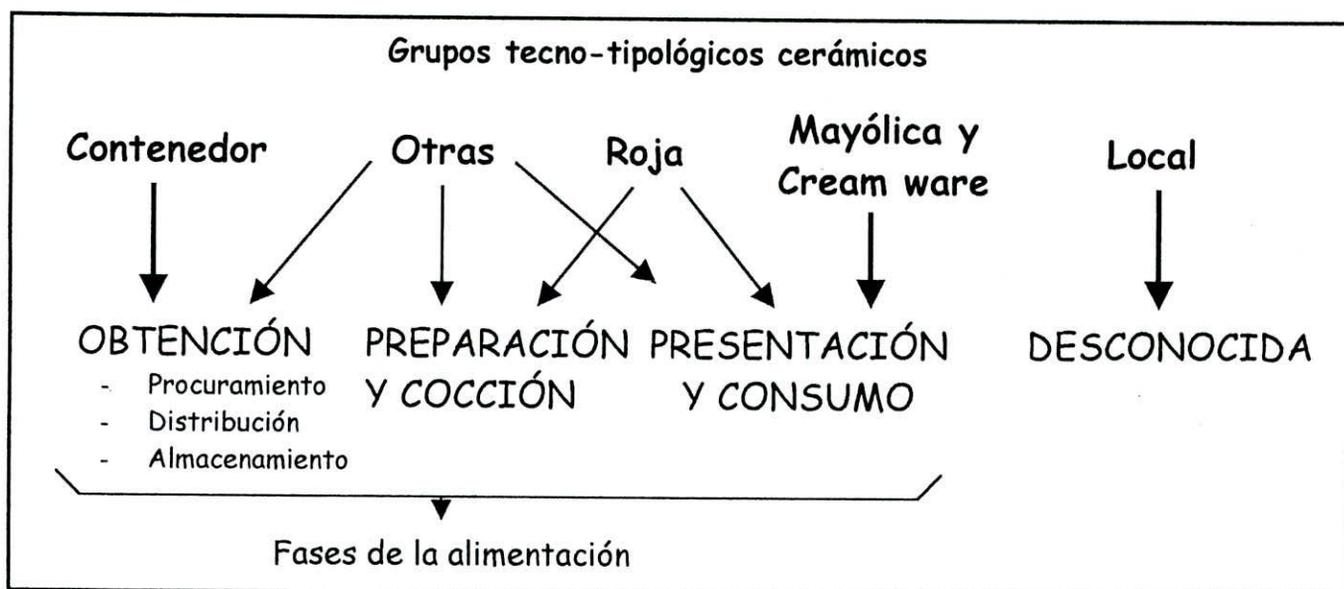


Figura 6.2. Relación entre los grupos tecno-tipológicos cerámicos definidos y las fases de la alimentación.

Sin embargo, como surge de la figura anterior algunos grupos se corresponden con más de una fase. Dado este nivel de generalidad se tomó la decisión de realizar análisis complementarios, en este caso morfológicos con el objeto de identificar las formas de los artefactos que para cada fase se encuentran representadas en el registro arqueológico. Complementando estos dos tipos de análisis podremos separar la presencia de diferentes fases dentro de un mismo grupo tecno-tipológico y discutir cambios o diferencias en las tendencias al interior de cada una de ellas.

El análisis morfológico se realizó sobre la base del registro de variables específicas consideradas diagnósticas para asignar una forma a un fragmento de cerámica dado. Entre estas variables consideramos en primer lugar la asignación de cada ejemplar a un *grupo tecno-tipológico* ya que las formas posibles al interior de cada uno de ellos son conocidas (De Amores Carredano y Chisvert Jiménez 1993, Pleguezuelo-Hernández 1993, Pleguezuelo-Hernández y Sánchez Cortegana 1993, Pleguezuelo y Lafuente 1995, Pleguezuelo y Sánchez

1996, Villanueva Zubizarreta 1997). A continuación se midieron en aquellos fragmentos donde ello fuera posible, variables como el *diámetro* total del fondo o abertura de una pieza - en fragmentos de fondos, bases, bordes y picos-, y el *ángulo de inserción* entre el fondo y la base. Asimismo se consideró el *espesor* de los tiestos, en particular en los casos en que este dato podía resultar indicativo del tamaño del artefacto, especialmente en fragmentos de aquellos sectores que soportaban la mayor parte del peso de la pieza -por ejemplo las bases. También se tuvo en cuenta en algunos casos la variable cualitativa que brinda el dibujo del *perfil* de un tiesto. Todas estas mediciones fueron interpretadas en base a una serie de criterios (Apéndice 6.a.) elaborados a partir de la bibliografía disponible. De esta manera a través del análisis de fragmentos diagnósticos se pudo asignar una morfología a la pieza de la cual formaban parte.

Análisis de fragmentos de vidrio

En líneas generales las muestras de fragmentos de vidrio fueron analizadas siguiendo los mismos criterios y objetivos que para la cerámica, es decir poniendo énfasis en la asignación funcional de diferentes tipos identificados y en la posibilidad de reconstruir su morfología con el fin de asociar la evidencia arqueológica a las diferentes fases de la alimentación.

La manufactura del vidrio durante el siglo XVIII en el Río de la Plata era marginal y en su mayoría de botellas (Costa Peralta 1971), por lo que se espera que la mayor parte del material procedente de Floridablanca tenga origen europeo. La definición de grupos tecnopológicos para el material vítreo presenta mayor dificultad que en el caso de los materiales cerámicos. Esto se debe a que no ha recibido tanta atención en las investigaciones recientes y a que, como se verá más adelante, la identificación de los diferentes grupos no resulta tan inequívoca dada la gran cantidad de usos que se le ha dado ha este material (Jones y Sullivan 1985, Ruiz Alcón 1991, Ruiz Alcón y Rodríguez García 1994). De acuerdo a la información existente acerca de la Real Fábrica de San Ildefonso que funcionó durante el siglo XVIII (Ruiz Alcón 1991, Ruiz Alcón y Rodríguez García 1994) la manufactura se realizaba para cumplir una gran diversidad de funciones tales como cerramiento de aberturas, es decir en construcción, para decoración en la forma de espejos y adornos y para iluminación directamente como candeleros o formando parte de otras estructuras tales como arañas y faroles. También debemos mencionar su uso en óptica - lentes de teatro, largavistas, lupas, anteojos, etc.- y en instrumentos de química.

En lo que respecta a los artefactos de vidrio en la alimentación debemos destacar en primer lugar su uso como contenedores en el transporte de líquidos, principalmente bebidas

alcohólicas, es decir, botellas. Pero es necesario tener en cuenta que también se manufacturaban contenedores para farmacia –frascos y botellas- o para tocador – esenciersos y perfumeros. En lo que hace a la presentación de alimentos, existía una diversidad de formas tanto para líquidos –garrafas, botellas, vinajeras y botellones - como sólidos- compoteras, saleros, platos y fuentes. Al menos para la Real Fábrica de San Ildefonso el consumo se ve representado por una amplia gama de compoteras, en menor medida platos, y gran cantidad de vasos y copas de diferentes capacidades y características estilísticas (Ruiz Alcón 1991).

A pesar de la dificultad que involucra la diversidad inherente de usos de este tipo de material, hemos definido tres grupos en base a la bibliografía disponible (Hume 1969, Jones 1971, Jones y Sullivan 1985, Ruiz Alcón 1991, Sutton y Brooke 1996, Moreno MS) pero teniendo en cuenta principalmente la evidencia arqueológica presente en Floridablanca. A continuación se detallan las características de estos grupos tecno-tipológicos (Tabla 6.2.).

Grupo tecno-tipológico	Descripción	Función
Contenedor	Botellas manufacturadas con la técnica del soplado de coloración verde o marrón muy oscura. De origen inglés o francés.	Transporte/ almacenamiento comercial (de productos líquidos)
Doméstico	Vidrio realizado a través de diferentes técnicas –soplado, prensado, etc.- y de diferentes orígenes. Presentan una gran diversidad de coloraciones- transparentes, marrón claro, violáceo, azulado, etc.- , decoraciones tales como el facetado y el grabado, y formas resultantes – por ejemplo, botellas, frascos, vasos y fuentes.	Ambito doméstico y farmacia (almacenamiento de pequeñas cantidades de líquidos). Decoración.
Otros	Planchas de vidrio planas de diferentes tamaños y colores. Los espesores pueden ser variables según los usos (decoración, espejos, cierre de aberturas).	Construcción (vidrio de ventana), iluminación (faroles), óptica.

Tabla 6.2. Grupos tecno-tipológicos de material vítreo identificados en Floridablanca y sus características. En base a (Hume 1969, Jones 1971, Jones y Sullivan 1985, Ruiz Alcón 1991, Sutton y Brooke 1996, Moreno MS)

Los criterios utilizados para identificar estos grupos han sido en primer lugar la *coloración* del fragmento y el *espesor* de las paredes para los **Contenedores**. La *forma* del fragmento –curva o plana- fue el criterio clave para distinguir al grupo **Otros** de **Doméstico** sumado a otras características adicionales como la *presencia de facetado o decoración*, el *espesor* del fragmento y la *coloración*. Al igual que para el análisis de material cerámico hemos incorporado la categoría de **Indeterminado** principalmente para aquellos fragmentos

aquel proveniente de la excavación de una vivienda o unidad doméstica⁴ -M2- y los materiales extraídos en la excavación del contexto del foso- basurero - muestra M3.

Un problema que afrontamos fue el de decidir cuál sería la unidad de cuantificación de fragmentos más adecuada y la que a su vez nos permitiera comparar las muestras entre sí, sin que el diferente grado de fragmentación de cada una de ellas afectara el análisis—ver Tablas 6.3. y 6.4. Esta no es una cuestión nueva en los análisis cerámicos (Orton *et al.* 1993) y en nuestro caso lo resolvimos a través de la utilización en las comparaciones de las *superficies cerámicas* y *superficies de fragmentos de vidrio*, es decir la sumatoria de la superficie de cada uno de los fragmentos de cada grupo tecno-tipológico.

Sin embargo, en el caso del análisis morfológico, cuya unidad de análisis es el fragmento, decidimos cuantificar directamente los tiestos o fragmentos de vidrio. A continuación (Tablas 6.3. y 6.4.) resumimos las muestras de cerámica y de fragmentos de vidrio analizadas en este capítulo.

Muestra	Grupo tecno-tipológico	Total en cm ²	Total de fragmentos	Fragmentación (cm ² /fragmentos)
M1 Material de superficie	Local	113,5	5	22,7
	Contenedores	3370	511	6,59
	Roja	28,85	11	2,62
	Mayólica	168,2	99	1,7
	Otras	147,09	23	6,39
	Cream ware	1,64	3	0,54
	Indeterminada	238,5	36	6,62
M2 Interior de unidad doméstica	Local	0	0	0
	Contenedores	1340,2	43	31,16
	Roja	0	0	0
	Mayólica	1,96	6	0,32
	Otras	0	0	0
	Cream ware	0	0	0
	Indeterminada	0	0	0
M3 Foso-basurero	Local	17,9	4	4,47
	Contenedores	239,55	29	8,26
	Roja	32,95	14	2,35
	Mayólica	19,75	38	0,51
	Otras	10,5	2	5,25
	Cream ware	2,3	2	1,15
	Indeterminada	8,5	3	2,83

Tabla 6.3. Total de fragmentos de cerámica en las sub-muestras analizadas en Floridablanca.

⁴ No se analizaron los fragmentos de vidrio de este contexto.

Muestra	Grupo tecno-tipológico	Total en cm ²	Total de fragmentos	Fragmentación (cm ² /fragmentos)
M1 Material de superficie	Contenedores	349,9	82	4,26
	Doméstico	30,65	9	3,04
	Otros	3,45	3	1,15
	Indeterminado	2,7	2	1,35
M3 Foso-basurero	Contenedores	138,4	49	2,82
	Doméstico	69,95	16	4,34
	Otros	51,07	53	0,96
	Indeterminado	1,57	4	0,39

Tabla 6.4. Total de fragmentos de vidrio en las sub-muestras analizadas en Floridablanca.

En las siguientes secciones presentaremos los datos del análisis de materiales cerámicos y de fragmentos de vidrio y una discusión general de los mismos. Más adelante los resultados del análisis de cada conjunto de materiales son relacionados específicamente a la alimentación en la colonia.

Resultados del análisis de materiales cerámicos

Como ya adelantáramos, en esta sección nuestra finalidad es resumir a grandes rasgos los datos obtenidos en los análisis efectuados y discutir brevemente algunas tendencias observables.

Análisis tecno-tipológicos

Las tres muestras analizadas -M1, M2 y M3- sumaron un total de 5640,61 cm² de material cerámico representados por 829 fragmentos clasificados de acuerdo a los criterios tecno-tipológicos detallados más arriba. En el Gráfico 6.1. se puede apreciar la contribución de cada grupo tecno-tipológico al total de la muestra.

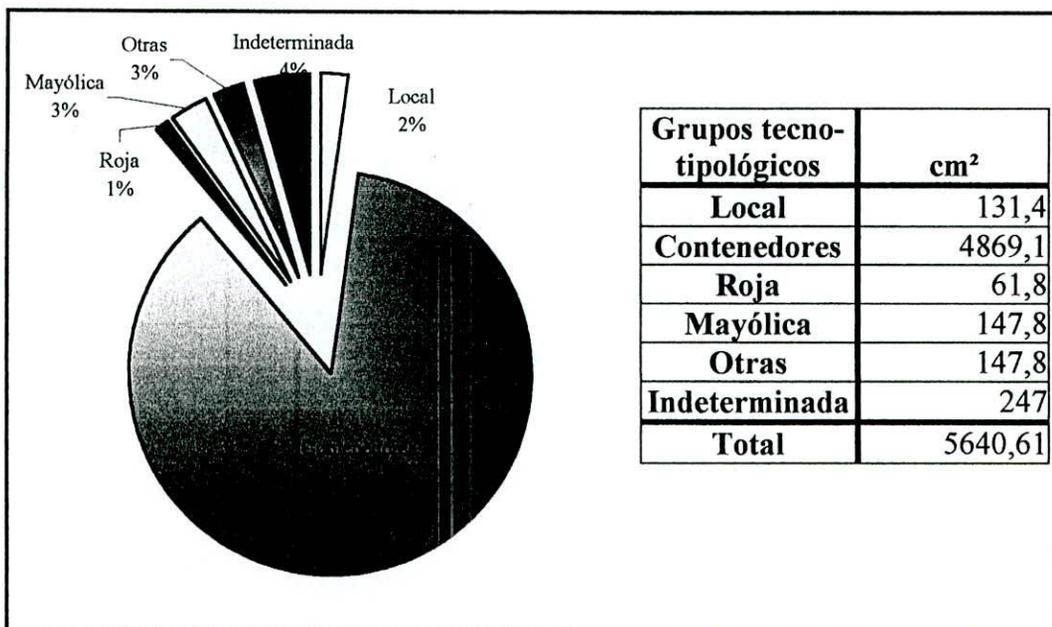


Gráfico 6.1. Aporte porcentual de cada grupo tecno-tipológico al total de material cerámico analizado.

Como puede verse, los contenedores predominan en la muestra. Es necesario considerar que este tipo de artefactos es de mucho mayor tamaño que los de los otros grupos. Otro dato necesario para evaluar el aporte diferencial de cada grupo tecno-tipológico es el tamaño relativo de las tres muestras que conforman el total del material cerámico analizado (Gráfico 6.2.).

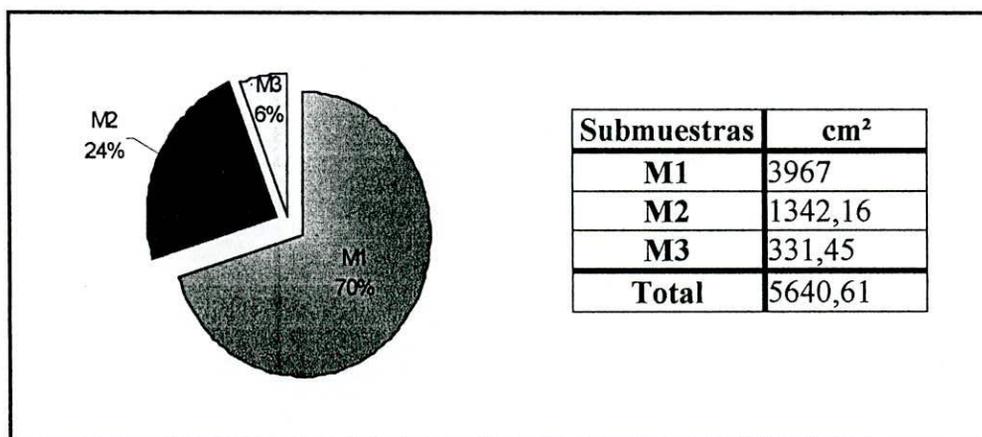


Gráfico 6.2. Aporte porcentual de material cerámico de cada muestra al total analizado.

Teniendo en cuenta el tamaño de cada muestra se podrán evaluar sus respectivas composiciones (Gráfico 6.3.). Como se aprecia en el gráfico la muestra menos diversa es la proveniente del recinto habitacional -M2- con sólo dos grupos representados, cuestión que discutiremos más adelante.

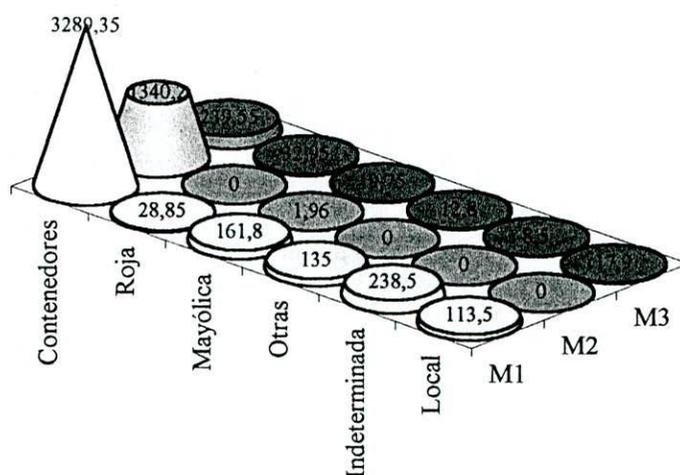


Gráfico 6.3. Composición por grupo tecno-tipológico de las muestras de cerámica analizadas (en cm²).

Sin embargo, y a pesar de que M1 y M3 presentan la misma diversidad de grupos tecno-tipológicos representados, se trata de las muestras mayor y menor respectivamente -ver Gráfico 6.2. Por esta razón podríamos afirmar que el tamaño de las mismas no parece tener implicancias en la diversidad presente, más bien resulta necesario preguntarnos si estas diferencias en realidad no se deben a la procedencia de los conjuntos de materiales, tema al que volveremos más adelante.

Análisis morfológico

Como se explicitó más arriba, el análisis morfológico se realizó con el fin de indagar en mayor profundidad la relación existente entre los grupos tecno-tipológicos y las fases de la alimentación, especialmente para aquellos grupos que se corresponden con más de una fase. Al mismo tiempo otro objetivo fue evaluar en mayor detalle la presencia diferencial de ciertas formas al interior de cada grupo a fin de asociarlas a tendencias particulares de la Nueva Cocina.

Por lo general, es esperable que en muestras arqueológicas el análisis morfológico sea imposible de realizar para la totalidad de una muestra ya que las partes diagnósticas no son tantas -bordes, cuellos, bases y fondos- y el remontaje en unidades mayores tampoco es frecuente. En nuestro caso el porcentaje de fragmentos que pudo ser analizado a nivel morfológico fue de 3,8%. Sin embargo, las tres muestras consideradas poseen un porcentaje dispar de materiales pasibles de tener asignación funcional (Gráfico 6.4.).

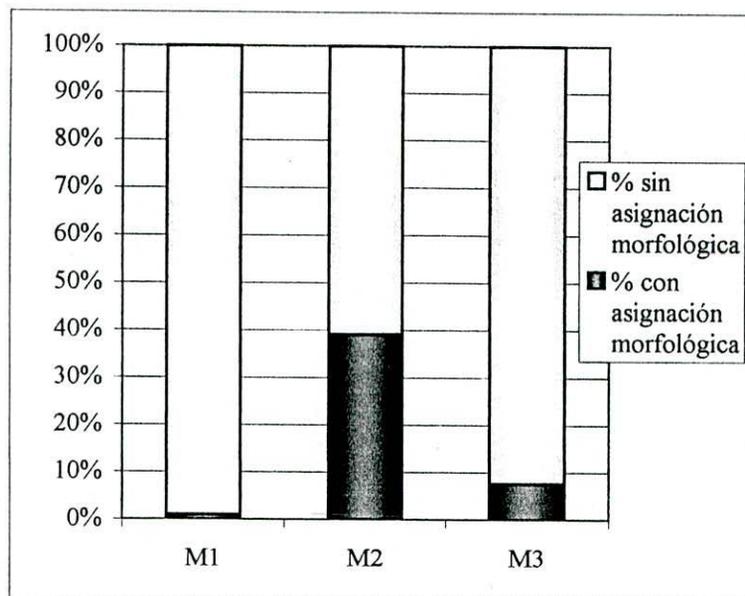


Gráfico 6.4. Porcentaje de fragmentos de cada sub-muestra de material cerámico que fueron analizados morfológicamente.

Las diferencias en los porcentajes de fragmentos con asignación funcional entre las muestras pueden deberse básicamente a dos factores: el grado de fragmentación y el contexto de depositación de los materiales⁵. Así, en M1 con un mayor grado de fragmentación general es menor el porcentaje de materiales identificables a nivel morfológico que en las otras dos muestras. En cuanto a la historia de formación de los depósitos, en el caso de M2 se trató de un enterramiento rápido y posterior sellado de la mayor parte de los materiales con un depósito de tejas. En contraposición, M3 donde el depósito arqueológico sub-superficial no estuvo sellado presenta un porcentaje con asignación morfológica intermedio entre las otras dos muestras.

Como ya mencionáramos, las partes más diagnósticas son las que brindan mayor información para realizar análisis morfológicos. Es así como, las formas presentes que detallaremos a continuación se basan principalmente en el análisis de fragmentos de bordes, cuellos, bases y fondos. (Tabla 6.5.).

⁵ Ver Capítulo 2 para una consideración extensa de los contextos de depositación de los cuales provienen las muestras aquí analizadas.

	Porcentaje de la muestra con asignación morfológica	Total de fragmentos y/o unidades mayores	Formas asignadas y cantidades mínimas
M1	1% N= 546 fragmentos	6 fragmentos	<ul style="list-style-type: none"> • 1 recipiente de almacenamiento de cerámica local (Figura 1, Apéndice 7.b.) • 1 tinaja o tinajón de cerámica indeterminada (Figura 2, Apéndice 7.b.) • 1 redoma, jarra o jarrita de cerámica ordinaria española (grupo tecno- tipológico Otros) - Figura 3, Apéndice 7.b. • 1 plato o fuente de mayólica • 1 escudilla o plato de mayólica • 1 olla, jarra o escudilla de cerámica roja.
M2	38,7% N= 49 fragmentos	2 unidades de contenedor conformadas por 19 fragmentos	<ul style="list-style-type: none"> • 2 contenedores
M3	7,6% N= 92 fragmentos	2 fragmentos y 1 unidad compuesta de 5 fragmentos	<ul style="list-style-type: none"> • 1 posible bacinica de mayólica (no pertenece al ámbito de la alimentación) • 1 plato de mayólica y 1 fuente de mayólica (Figura 4 A y B respectivamente, Apéndice 7.b.)

Tabla 6.5. Composición morfológica de las muestras de material cerámico analizadas.

El análisis morfológico permite dilucidar parcialmente la funcionalidad del grupo tecno-tipológico **Local** que habría consistido de recipientes bastos de almacenamiento con paredes gruesas y que no fueron realizados con torno. Debemos agregar que en el caso de la cerámica roja de la sub-muestra procedente del foso -M3- 12 de 14 fragmentos presentan en su superficie externa una costra de carbón de aproximadamente un milímetro de espesor y que cubre por completo una cara de los fragmentos. Este tipo de adherencia resulta indicativa no solo de que se trataría de partes de una misma pieza -y sección de la misma- sino también del uso que tuvo esa cerámica, ya que correspondería a la parte inferior de un recipiente -olla o cazuela- que estuvo en contacto directo con el material combustible (Skibo 1992). Por lo tanto consideramos que en M3 existe una pieza más que pudo ser reconocida a un nivel morfológico general.

Discusión de los análisis de materiales cerámicos

En la sección anterior hemos presentado las muestras y los análisis efectuados, que a primera vista sostienen que las muestras son diferentes. Se sometieron las muestras a una

prueba de significación – prueba de Chi cuadrado (Shennan 1992, Drennan 1996) – con un intervalo de confianza de 99%, el resultado de 129,45 confirmó que las mismas son claramente diferentes. Las causas de las diferencias presentes entre las muestras pueden ser vistas a la luz de sus respectivos contextos. Así, M2, donde predominan casi absolutamente los Contenedores, es un depósito formado por el descarte producido con el abandono de una vivienda, al momento de levantarse el asentamiento. Otros artefactos de almacenamiento tales bolsas de tela aún con su contenido de semillas (Bianchi Vilelli *et. al* 2003) también fueron abandonados en ese mismo momento -ver Figura 2.5. en el Capítulo 2. A pesar de que los contenedores de cerámica se encontraban enteros y los flexibles aún con su contenido, los habitantes de esa casa decidieron no transportarlos consigo. Lo contrario ocurre con el resto del menaje doméstico que no se encuentra presente en ese contexto y probablemente sí fue trasladado. La fase de **Obtención** -procuramiento, distribución y almacenamiento- que representa el grupo tecno-tipológico Contenedores dejó de importar o el costo del traslado de ese tipo de piezas resultaba demasiado alto.

Por su parte los contextos de M1 y M3 presentan evidencia del descarte de todas las fases de la alimentación aunque en proporciones ligeramente diferentes entendiendo a M1 como un promedio general del asentamiento y a M3 como un *locus* puntual de descarte. Como pudo verse en ambas muestras predominan los grupos tecno-tipológicos relacionados a la **Obtención** (Contenedores y Local). Nos interesa sin embargo evaluar las diferencias en la presencia de los tipos no relacionados con esta fase sino con las de **Preparación y Cocción** -cerámica Roja- y **Presentación y Consumo** -Mayólica y Cream ware-. El grupo Otras si bien pudo observarse a través del análisis morfológico que participaba en alguna de estas últimas fases, sigue presentando demasiadas ambigüedades en cuanto a su relación como grupo con las diferentes etapas de la alimentación como para que sea posible integrarlo a cualquiera de ellas. A continuación representamos las frecuencias de cerámica no utilizada para el almacenamiento hallada en M1 y M3 (Gráfico 6.5.).

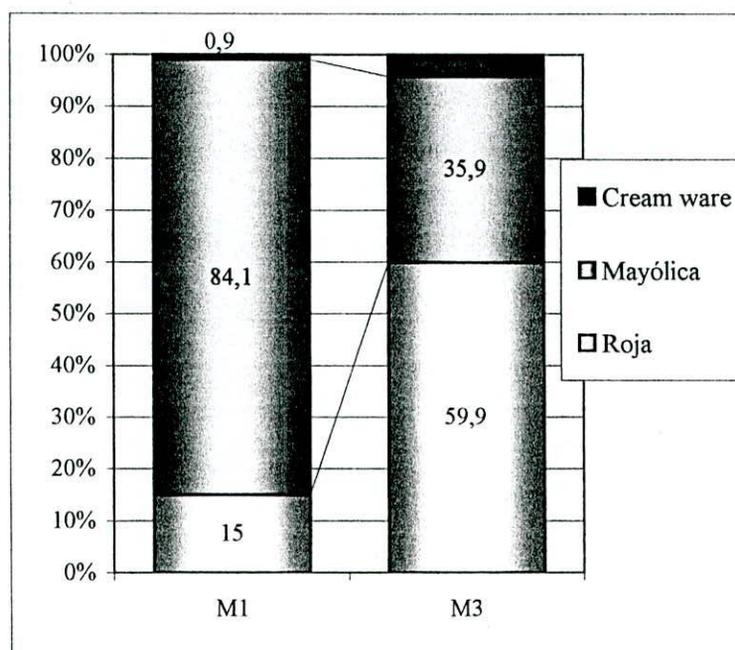


Gráfico 6.5. Frecuencias relativas en M1 y M3 de cerámica no utilizada para el almacenamiento.

El primer hecho que salta a la vista es que en el contexto basurero la cerámica Roja representa el 60% del total en tanto que en M1 predomina la Mayólica. La cerámica Roja representa en M3 la fase de **Cocción** en especial, aunque en M1 a través del análisis morfológico pudo verse que pudo haber cumplido funciones más diversas -ver Tabla 6.5.

Por otra parte en M1 vemos que las fases predominantes son **Presentación** y **Consumo** a través de la presencia mayoritaria de Mayólica y un pequeño porcentaje de loza Cream ware. Dentro del grupo de Mayólica española en ambas muestras pudieron ser identificadas formas abiertas -platos y fuentes- y en menor medida formas más cóncavas -escudillas.

En resumen, puede sostenerse que la fase de la alimentación más abundantemente representada en la muestra total de cerámica de Floridablanca es la de **Obtención** en la forma de diversos recipientes de almacenamiento. Este hecho está mediado por el tamaño mucho mayor que estas piezas habrían tenido en relación a las de los demás grupos tecno-tipológicos aquí definidos. Entre los recipientes con esta función se destacan los del grupo Contenedores fabricados de manera estandarizada para el almacenamiento comercial pero que en Floridablanca pudieron haber sido reutilizados en el acopio doméstico como surge del análisis del contexto de M2. Por otra parte, como resultado de la tecnología disponible o de una decisión guiada por las necesidades, la producción de cerámica en el poblado también se orientó hacia esta fase.

La **Presentación** y el **Consumo** son las fases que siguen en abundancia a la de obtención y se encuentran representadas específicamente a través de los grupos Mayólica y Cream ware. Ambas fases, independientemente una de la otra, se encuentran en la muestra de Mayólica donde se identificaron al menos una fuente, dos platos y una escudilla, apreciándose por lo tanto un predominio de las formas abiertas por sobre las de mayor concavidad. También el hecho de que se haya encontrado, tanto en excavación como en superficie en un poblado español de 1780 loza importada industrial asociada exclusivamente al servicio de mesa resulta muy interesante.

Por último encontramos las fases de **Preparación** y **Cocción** representadas por la cerámica Roja. Esta ha mostrado claras evidencias de haber sido utilizada particularmente para la última de ellas -capa de carbón adherida. Sin embargo, no podemos descartar tampoco la posibilidad de que este grupo tecno-tipológico participe en otras fases, aunque aún no hemos hallado evidencia clara para sostener esta afirmación.

A continuación desarrollaremos, del mismo modo en que lo hemos hecho con la cerámica, los resultados del análisis de fragmentos de vidrio. Más adelante el objetivo es cruzar ambos y discutirlos específicamente en relación con la alimentación en Floridablanca.

Resultados del análisis de fragmentos de vidrio

Los análisis realizados a la muestra de fragmentos de vidrio como ya se mencionó siguen los mismos lineamientos y objetivos que los efectuados al material cerámico. La muestra sin embargo es notablemente más pequeña y no representa todas las fases de la alimentación como se ha mostrado en la Figura 6.3. Asimismo hay que considerar que contrariamente a lo que ocurre con la cerámica, relacionada siempre con la alimentación, el vidrio ha tenido usos más diversos –ver Tabla 6.2.-, tales como iluminación –faroles- y construcción.

Análisis tecno-tipológicos

El total de material analizado asciende a 649,62 cm² –218 fragmentos- distribuidos en dos muestras: M1 y M3. El aporte de cada una de ellas al total es diferente, contribuyendo M1 con un 59,5 % y M3 con 40,5%. En el gráfico siguiente (Gráfico 6.6.) puede apreciarse la clasificación y distribución por grupo tecno-tipológico de la muestra general. Al igual que

sucede con la cerámica el grupo más altamente representado es el de **Contenedores** –botellas de diferentes tipos.

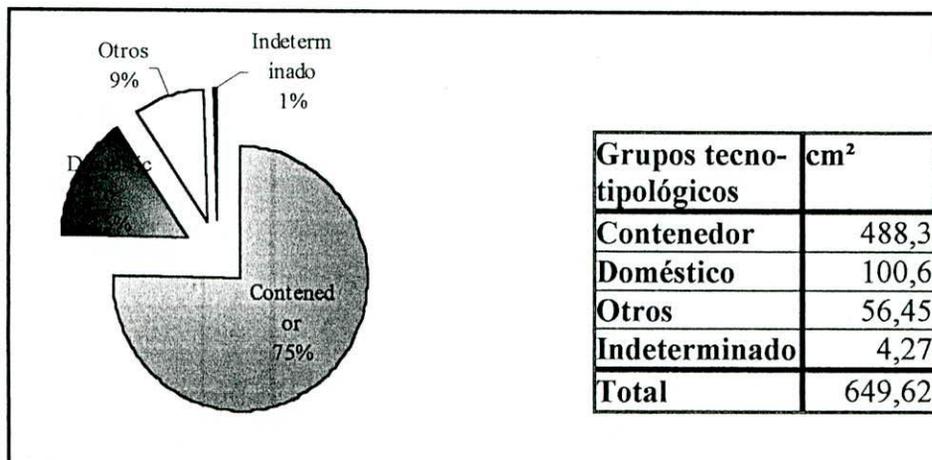


Gráfico 6.6. Aporte porcentual de cada grupo tecno-tipológico al total de material vítreo analizado.

Sin embargo, no necesariamente los **Contenedores** son los artefactos de mayor tamaño, potencialmente la categoría **Otros** –construcción e iluminación- debería aportar un porcentaje mayor a la muestra. Por otra parte la distribución de los grupos tecno-tipológicos en cada muestra es diferente (Gráfico 6.7.).

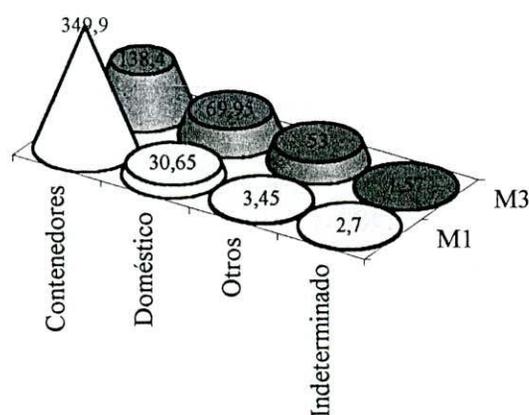


Gráfico 6.7. Composición por grupo tecno-tipológico de las muestras de vidrio analizadas (en cm²).

Como puede apreciarse, si bien ambas muestras presentan la misma diversidad, la distribución del material superficial –M1- por grupo tecno-tipológico es mucho menos uniforme que en el contexto de basurero excavado-M3. Otro rasgo importante a destacar de estas dos distribuciones es que la muestra más chica –M3- es la que aporta el mayor porcentaje a dos de las cuatro clasificaciones que aquí utilizamos incluyendo una de las categorías que más nos compete por su asociación a la alimentación: vidrio **Doméstico**.

Análisis morfológico

Como ya se destacó al principio de esta sección dedicada a los análisis de los fragmentos de vidrio, no se espera que estos den evidencia acerca de las fases de **Preparación** y **Cocción**. Como pudo verse más arriba el análisis tecno-tipológico mostró que las fases de la alimentación presentes en la muestra fueron las de **Obtención** y **Presentación** y **Consumo** representadas por los grupos Contenedores la primera y Doméstico las demás. Con el objetivo de ahondar en las particularidades de estas fases en Floridablanca se analizó morfológicamente el vidrio de las muestras consideradas.

El análisis morfológico de este material presenta las mismas dificultades que la cerámica en lo que respecta a las partes diagnósticas –nuevamente, cuellos, bordes, bases y fondos. En nuestro caso pudo realizarse un análisis morfológico al 3,6% del total de fragmentos de vidrio, un porcentaje similar al de la muestra cerámica. En la tabla que sigue se resumen los resultados obtenidos (Tabla 6.6.).

	Porcentaje de la muestra con asignación morfológica	Total de fragmentos y/o unidades mayores	Formas asignadas y cantidades mínimas
M1	2 % N= 96 fragmentos	2 fragmentos	<ul style="list-style-type: none"> • 1 contenedor (botella cuadrada inglesa). • 1 vaso o copa de cristalería con decoración grabada a la rueda.
M3	5 % N= 122 fragmentos	4 fragmentos y una unidad compuesta por 2 fragmentos	<ul style="list-style-type: none"> • 1 contenedor (botella cuadrada inglesa) • 2 vasos transparentes uno de los cuales es facetado (Figuras 1 y 2 Apéndice 6.c.) • 1 vaso o copa de cristalería con decoración grabada a la rueda. • 1 contenedor, posiblemente de farmacia color violeta.

Tabla 6.6. Composición morfológica de las muestras de material vítreo analizadas.

Las fases presentes según el análisis morfológico son las de **Obtención** y **Consumo**, representada esta última por cuatro recipientes de consumo individual –vasos y/o copas. En el Apéndice 6.c. se detallan las características de las formas identificadas, ilustrándose algunas de ellas. Los dos fragmentos con decoración imitación de Bohemia que representan vasos o copas corresponderían a cristalería de origen español de la Real Fábrica de La Granja o San Idelfonso (Senatore 2000). Este establecimiento proveía principalmente a la Corte y a la Real

Armada, comercializando piezas a pie de fábrica aunque los intentos de importación a América no tuvieron éxito (Ruiz Alcón y Rodríguez García 1994). A continuación discutimos los dos tipos de análisis efectuados a la muestra para luego unificar la información con la obtenida desde la cerámica.

Discusión de los análisis de fragmentos de vidrio

Las dos muestras analizadas fueron sometidas al igual que las de cerámica a una prueba de significación – prueba de Chi cuadrado (Shennan 1992, Drennan 1996) con un intervalo de confianza de 99%- con el objetivo de confirmar que sean diferentes- 72,06. A pesar de tratarse de muestras diferentes estadísticamente, ambas presentan la misma diversidad aunque M1 es claramente más uniforme en su distribución. Cabe destacar que la muestra proveniente de la excavación del foso de basura -M3- es la que mayor porcentaje aporta a la muestra total de las categorías definidas como Otros y Doméstica además de poseer una mayor proporción y diversidad de fragmentos determinables morfológicamente.

Surge del análisis tecno-tipológico de los fragmentos de vidrio que la fase de la alimentación más representada es la de **Obtención** a través del grupo Contenedores. El siguiente grupo en frecuencia es el vidrio Doméstico que potencialmente se relaciona con las fases de **Presentación** y **Consumo**. Sin embargo, el análisis morfológico esclareció que la única fase presente es la de **Consumo**, particularmente de productos líquidos. Los tamaños de las formas reconstruidas indican por otra parte un consumo individual y la presencia de cristalería de alto costo. A continuación integramos los resultados de los análisis de los fragmentos de vidrio con los de los materiales cerámicos.

Fases de la alimentación y artefactos en Floridablanca

Los análisis efectuados al material cerámico y al vidrio establecieron que la fase de la alimentación más representada es la de la **Obtención** a través de la presencia de artefactos de almacenamiento - botellas de vidrio y contenedores de cerámica. Si bien la mayor proporción de contenedores puede deberse al hecho de que estos artefactos sean de mayor tamaño que el resto de las piezas de cerámica también es indicativo de la importancia que se le otorgaba al almacenamiento en el poblado. Si se tiene en cuenta que ésta es la fase más controlada por la administración – ver Capítulo 4 y 5– el almacenamiento a nivel de las unidades domésticas habría sido una de las maneras de recuperar el dominio parcial de esta fase de la alimentación y de ahí la abundancia en su representación en la cultura material involucrada. El libre acceso y control de los productos a ser consumidos, además de su diversidad y alta valoración, es una

de las características de la Alta Cocina. La acentuación del almacenamiento en las prácticas alimenticias de la población de Floridablanca apoya la idea de que sus pobladores habrían tendido al modelo de la Alta Cocina.

La planificación de la alimentación establecida para los habitantes de la colonia suponía que ésta se ajustaría en mayor medida al modelo de la Vieja Cocina, implicando con ello la predominancia de formas de **Cocción** del tipo del guisado y el hervido – que a su vez derivan de una **Preparación** particular. Con ese fin es que la Corona diseñó y construyó las cocinas de las casas de los pobladores de Floridablanca: arqueológicamente se conoce que se trató de una habitación de 3 por 5 metros con un pequeño espacio para un fogón – ver Figura 2.5. en el Capítulo 2. Sin embargo, la evidencia que para esta etapa provee la cerámica Roja – en sus formas de olla y cazuela - es muy escasa. Si bien los documentos históricos analizados mencionan el uso de artefactos de metal asociados a este modo de cocción, la presencia minoritaria de este grupo de cerámica lleva a proponer la existencia de métodos alternativos de llevar adelante esta etapa de la alimentación. Este interrogante podrá ser respondido a través del estudio del uso de otros espacios, tales como los sectores traseros de las casas de los pobladores o las cocinas comunales que de acuerdo a los documentos habrían sido construidas por los soldados del destacamento y cuya ubicación aún no se conoce pero que pueden encontrarse entre las estructuras identificadas arqueológicamente como edificios “no oficiales” que aún no han sido excavadas. Entonces, si bien no existe evidencia para esta fase que sostenga la tendencia en Floridablanca a llevar adelante el modelo de la Nueva Cocina tampoco hay suficientes datos para sostener lo contrario, es decir la predominancia del modelo de la Vieja Cocina.

La Antigua Cocina, cuyo modelo habrían propuesto los planificadores para Floridablanca, no presta atención a la fase de **Presentación** y en consecuencia no se aprovisionó a la colonia de artefactos con ese fin ni se previó su posible existencia en el diseño de las casas de los pobladores. El análisis cerámico sumado a la evidencia que aporta la descripción de cocinas comunales y casas “no oficiales” con sala separada de la cocina, muestra que esta fase sí existió para al menos una parte de los pobladores⁶. Este dato puede interpretarse bajo la óptica de que en Floridablanca las prácticas alimenticias concretas de sus habitantes habrían tendido hacia el modelo de la Nueva Cocina.

Otra evidencia importante en esta línea que lleva a pensar que el modelo seguido por la población era el de la Nueva Cocina es el modo en que se dio la fase de **Consumo** de la alimentación. Por un lado, desde el análisis cerámico observamos que predominan las formas abiertas por sobre las cóncavas lo cual es un indicador del nuevo modelo de alimentación ya

⁶ AGI, Buenos Aires, 358 “Expediente...”

que este tipo de formas conlleva preparaciones características de esta cocina - más sólidas - al mismo tiempo que permite la disposición horizontal de la comida a fin de incorporar el aspecto visual. Por otra parte, tanto desde la cerámica como desde el análisis de fragmentos de vidrio, se puede apreciar la importancia que esta etapa adquiriría en la población por la presencia de cristalería –vasos o copas - y vajilla para el servicio de mesa importada – Cream Ware. La presencia de este tipo de artefactos, de acceso más difícil en España en el siglo XVIII que la vajilla ordinaria, se podrían interpretar como asociados, en primer lugar con la Alta Cocina y en segundo lugar con la Nueva.

En resumen, desde los artefactos parece mostrar que las prácticas alimenticias de la población de Floridablanca no se ajustaba a las expectativas y plan que la administración había trazado. Por un lado, destacamos la tendencia a la Alta Cocina a través de un intento de recuperación del control sobre la primera fase de la alimentación: la **Obtención** –énfasis en el almacenamiento- y la presencia de vajilla de uso restringido. Por otra parte, especialmente las fases últimas de la alimentación – **Presentación** y **Consumo**-, evidenciarían la práctica de un modelo de alimentación que la planificación suponía inexistente en el grupo social que envió a la Patagonia: la Nueva Cocina. Queremos aclarar además que, al igual que en el caso de la evidencia arqueofaunística, las conclusiones a las que arribamos sirven de base para el análisis de nuevas muestras arqueológicas que expandan los contextos aquí considerados e incorporen otros diferentes.

Los resultados vertidos en este capítulo, así como los del anterior, abordaron desde líneas diferentes de evidencia arqueológica las prácticas alimenticias de la población de Floridablanca. A lo largo de los dos capítulos hemos referido y contrapuesto estas prácticas con el proyecto de la planificación, entendiéndolo no sólo como la idea que se tenía de las prácticas alimenticias de las personas enviadas a habitar en la Patagonia sino también las prácticas de la propia administración del poblado para que esa idea o modelo de la alimentación ocurra efectivamente. En el siguiente capítulo ahondamos en la discusión de la dinámica y las tensiones que existieron entre la propuesta de la administración y las prácticas de los pobladores del asentamiento.

CONCLUSIONES

Floridablanca formó parte de un proyecto de la Corona Española de poblamiento de la Costa Patagónica en el cual los ministros de Carlos III ensayaron ideas innovadoras y reformistas acerca de la sociedad de acuerdo a los ideales ilustrados del siglo XVIII (Senatore 2003). En ese contexto, aquí estudiamos la relación entre los habitantes de Floridablanca y el Estado que los envió a la Patagonia abordando este problema desde el estudio de las prácticas alimenticias –entendidas como prácticas sociales. Consideramos que esa línea constituye un espacio muy rico para discutir y observar la negociación que se estableció entre los individuos de Floridablanca y la administración que planificó la vida en el poblado. La investigación se basó en una metodología específica que concibe la alimentación como una serie de etapas sucesivas que se influyen mutuamente (Goody 1995, Landon 1996) y combina el uso de evidencia histórica y arqueológica entendiéndolas como expresiones diferentes de un mismo proceso (Johnson 1996, Morris 1997). De este modo en una primera instancia hemos debido definir, a partir del análisis de recetarios, los diferentes modelos de prácticas alimenticias corrientes en España en el siglo XVIII y sus asociaciones. Así observamos la coexistencia en el siglo XVIII español de diversos modelos acerca de la alimentación, el primero de ellos marcado por las disparidades económico-sociales y que denominamos Alta y Baja Cocina (Godoy 1995). El segundo, la Nueva y la Antigua Cocina, se encuentra por su parte vinculado a las diferencias ideológicas y sociales a partir de las innovaciones propias al pensamiento ilustrado.

Sobre la base del conocimiento acerca de los modelos existentes en alimentación en el siglo XVIII analizamos y definimos el perfil que en esta materia imprimieron los planificadores a la organización de Floridablanca. El análisis de documentación oficial de la colonia nos permite considerar que las directivas oficiales habrían establecido para los habitantes del poblado una alimentación intermedia entre la Alta y la Baja Cocina y ubicada dentro del modelo de la Antigua Cocina. Este enfoque puede interpretarse como una construcción y definición de la identidad social de los habitantes de Floridablanca por parte del grupo planificador. Por otro lado, a través del análisis de evidencia arqueológica –restos arqueofaunísticos, de material cerámico y fragmentos de vidrio- accedimos a las prácticas alimenticias reales de la población. Las prácticas concretas de los habitantes de la colonia han mostrado ser diferentes a lo que el Estado había supuesto ocurriría y en función de lo cual organizó la alimentación de la colonia. Pero, ¿cuál es el significado de este desfase entre el ideal estatal y las prácticas de la gente?

Prácticas y discursos

La planificación estatal de Floridablanca puede ser interpretada como un discurso, en tanto fue la forma de materialización de nuevas ideas acerca de un orden social. Desde la alimentación, el Estado habría propuesto que los habitantes de la colonia, en primer lugar, debían ser iguales entre sí. En segundo lugar sin embargo, la planificación habría definido a la población de la colonia como diferente a otros sectores de la sociedad española del momento. Traducido en términos de alimentación, se habría procurado una alimentación intermedia entre la Alta y la Baja Cocina, donde los recursos debían estar disponibles en la misma cantidad, calidad y diversidad para toda la población de la colonia. Se habría establecido a su vez, que los habitantes del asentamiento deberían, como grupo social, alimentarse al modo de la Antigua Cocina definiéndola en oposición a la Nueva Cocina. A través de esta definición la Corona estaría separando al interior de la sociedad española dos grupos cuyas prácticas alimenticias habrían seguido modelos diferentes predeterminando que los habitantes de Floridablanca pertenecerían a uno de ellos y no al otro.

Para materializar estos ideales que se establecieron con respecto a la alimentación la administración puso en práctica una serie de estrategias - tanto desde la planificación inicial del establecimiento, como desde las prácticas administrativas de las autoridades de Floridablanca. Estas prácticas de los planificadores procuraban en primer lugar, garantizar la igualdad interna de los individuos a través, no sólo de un acceso igualitario a los recursos por medio de raciones individuales, sino de un suministro limitado de recursos pasibles de ser traídos desde el Río de la Plata. Según Goody (1995:276) es en contextos con acceso diferencial a los recursos donde existe la tendencia a que aparezcan las denominadas "*cuisines diferenciadas*" en términos de Alta y Baja Cocina. En este sentido las estrategias de la planificación descritas son las adecuadas para mantener la igualdad, al menos al interior del grupo mayor que recibía ración y que podía acceder a los productos del almacén a través de la compra. En cuanto a la limitación a las posibilidades de práctica de Nueva Cocina, vemos que la Corona habría establecido condiciones materiales iniciales que impedirían este modelo de alimentación -tales como el abastecimiento de productos tratables únicamente al modo Antiguo. Todas estas estrategias en su materialización resultaron en una restricción del margen de posibilidades de toma de decisión de los habitantes con respecto a la alimentación.

En esta tesis hemos visto y analizado la materialización de los discursos de la administración, tanto desde la evidencia arqueológica como histórica. Primeramente, desde la evidencia histórica, hemos estudiado el funcionamiento del sistema de raciones que consistían en una cantidad, diversidad y calidad de alimentos igual para todos aquellos que pertenecieran a un grupo étnico en particular -raciones para los indígenas/raciones ordinarias para los españoles- o gozaran de un determinado estado de salud -alimentación de hospital/raciones

ordinarias. Por otra parte en este mismo sentido y desde la misma línea de evidencia, hemos visto que el abastecimiento de los habitantes estaba centralizado por la administración local de Floridablanca en lo que respecta a los productos europeos traídos desde el Río de la Plata. El abastecimiento de este tipo de bienes era limitado tanto en cuanto a diversidad de bienes como en su distribución y acopio –el almacenamiento se hallaba centralizado por el gobierno de la colonia. La centralización en manos de la administración también se observó, tanto desde la evidencia histórica como arqueológica, en la explotación oficial del medio local a través de la caza y la pesca y en la producción de alimentos de origen europeo –específicamente ganado y sus subproductos. Por otro lado, hemos visto que la planificación habría orientado la alimentación del poblado hacia el modelo de la Antigua Cocina vigente en el siglo XVIII en España. Hemos arribado a esta interpretación a través del análisis histórico y arqueológico de los productos alimenticios utilizados propios de los métodos de preparación y cocción predominantes en la Antigua Cocina. Adicionalmente, las fases de presentación y consumo, esenciales en el modelo de la Nueva Cocina, no habrían sido contempladas desde la planificación ya que no se proveyó el abastecimiento de utensilios para ello ni se proyectaron viviendas con espacios segregados para cada una de estas fases.

Las prácticas alimenticias de los habitantes de Floridablanca se enmarcaron dentro del espacio delimitado por la planificación que habría organizado una alimentación intermedia entre la Alta y la Baja Cocina dentro del modelo de la Antigua Cocina. En este sentido, el análisis desde la evidencia arqueológica de estas prácticas, mostró cierta tendencia a una Alta Cocina y hacia la Nueva Cocina como modelos de alimentación. Lo que se pudo apreciar entonces es que, desde las prácticas concretas de los habitantes de Floridablanca, habría existido una tensión con respecto al modelo de alimentación que la Corona propuso para ellos y suponía debía ser su modo de concretarse.

Hemos analizado desde la evidencia arqueológica cómo, con respecto a la tendencia hacia el modelo de Alta Cocina, varias estrategias se pusieron en juego en las prácticas de la población. Entre ellas podemos mencionar el énfasis en el almacenamiento que interpretamos como una manera de recuperar el control a pequeña escala de la propia administración, la demanda de diversos productos de origen animal que la administración habría suplido con sus emprendimientos de caza y pesca y la utilización de artefactos de calidad – por ejemplo, cristalería. Estas estrategias evidenciarían la orientación de las prácticas alimenticias de la población hacia un aumento en la cantidad, la calidad y/o la diversidad de los productos alimenticios consumidos. Esta orientación, que marca en la fase de obtención la diferencia entre la Alta y la Baja Cocina, pondría en evidencia no sólo la tensión con respecto a la planificación sino también una forma de **renegociación** de lo establecido oficialmente. En ese sentido interpretamos las acciones de la administración local tendientes a suplir la demanda de los productos más valorados en las prácticas alimenticias españolas– carne y pescado, es

decir, organización de la caza y la pesca. En este aspecto de las prácticas alimenticias de la población permanece aún un interrogante acerca de qué otros medios se pudieron haber utilizado para acceder a los recursos en mayor cantidad, diversidad y calidad –a través de, por ejemplo, el contrabando, la producción doméstica e individual o intercambios de particulares con los indígenas.

En el caso puntual de las poblaciones patagónicas y particularmente de Floridablanca, la historiografía habitualmente caracterizó a estas empresas como signadas por el hambre (Apolant 1970, Amaya 1980, Burucua 1982). Los testimonios escritos de diversos habitantes de los enclaves también dan evidencia de este problema –ver por ejemplo, en el Diario del Superintendente Antonio Viedma o la carta del poblador Santiago Morán al Virrey Vértiz para el caso de Floridablanca. El concepto de “hambre” constituye una construcción cultural y es definida por cada grupo por la carencia de cierto producto o conjunto de productos (De Boek 1994). Por lo tanto, queremos proponer aquí una visión alternativa: sin negar que hayan existido penurias a lo largo particularmente del primer año que existió Floridablanca, el “hambre” en este caso puntual puede interpretarse como “insatisfacción”. La tendencia a la Alta Cocina apoyaría esta interpretación sobre todo si se tiene cuenta el tipo de demanda de productos de alto ranking que habría existido en el poblado, por lo que podría pensarse que los requerimientos de productos de menor valoración –característicos de la Baja Cocina– estarían satisfechos.

En cuanto a la presencia de prácticas asociadas a la Nueva Cocina hemos visto, principalmente desde la evidencia arqueológica artefactual, que existió presentación y consumo de alimentos a la manera de este modelo. Este modo de hacer se encuentra **opuesto** a los supuestos que el Estado tenía acerca de la alimentación de sus súbditos enviados a la Patagonia, y puede ser entendida como una afirmación de identidad. Sin embargo queda por esclarecer en un futuro si esta tendencia a la Nueva Cocina estuvo generalizada entre todos los grupos sociales que componían la población de Floridablanca o restringida a un grupo particular.

Al principio de este trabajo nos preguntamos si eran diferentes las visiones de la alimentación que expresaban Santiago Morán y quienes redactaron el afiche que lo llevó a firmar un contrato y trasladarse junto a su familia a la Patagonia. Una interpretación posible es que al suponer que los habitantes de Floridablanca se alimentarían al modo Antiguo, los planificadores estarían al mismo tiempo y por oposición definiendo no solamente la dicotomía entre dos modos de alimentación, sino también entre dos grupos sociales. Los discursos ilustrados entendían al modo Antiguo de alimentación como ligado a las ideas del feudalismo y por lo tanto, al pueblo, a la masa campesina. De la misma manera estos mismos discursos generaron para diferenciarse socialmente una alimentación propia –la Nueva Cocina–, la

reprodujeron en prácticas descritas en recetarios y la asociaron a la elite intelectual ilustrada y moderna. En esta línea, entonces, la planificación de la alimentación mostraría que entendió a quienes envió a la Patagonia como pertenecientes al pueblo, y por lo tanto diferentes de la elite intelectual.

Sin embargo, la posibilidad de que en Floridablanca haya existido un modo de llevar adelante la alimentación asociado a la Nueva Cocina implicaría que las prácticas cotidianas, afectadas por los discursos ilustrados, habrían estado mucho más expandidas en la sociedad de lo que el grupo que genera los discursos supone. Por ende, puede también pensarse que las ideas asociadas a estas prácticas también estarían más difundidas de lo que habitualmente se consideró y no pueden ser asociadas a un grupo social de manera lineal y acrítica. En este sentido, la historiografía se ha encargado, por lo general, de transmitir las ideas que acerca de sí mismos y de la sociedad tenían las élites ilustradas reproduciendo los esquemas ideológicos propios de la sociedad del siglo XVIII español (Senatore 2003 a). El trabajo que hemos llevado a cabo propone continuar la investigación preguntándonos cuáles son los alcances de los discursos ilustrados en las prácticas de la sociedad española en su conjunto.

Líneas futuras

Los resultados aquí volcados son una primera aproximación y están, por lo tanto, sujetos a revisión en función de nueva información. Sin embargo, consideramos que constituyen un punto de partida para la continuación de los estudios en esta línea de análisis. En principio se han abierto una gran cantidad de interrogantes en distintas escalas. Así, por ejemplo, se hace necesario ampliar el alcance temporal –tanto hacia el pasado como hacia el presente -del modelo de Nueva y Antigua Cocina. Sólo conociendo la evolución y las transformaciones que sufren estos modelos podrán delimitarse con precisión todas las tendencias que implican y sus correlatos en las prácticas y su significado en los discursos.

En particular al caso de Floridablanca, en primera instancia se vuelve necesario ahondar en el estudio de los mecanismos de distribución que se dieron en el poblado. Hemos visto que en el contexto en que se dieron las prácticas alimenticias de la colonia las fases de obtención y distribución habrían constituido los factores críticos que marcaron la alimentación. Es por ello que consideramos que su estudio en profundidad va a permitir completar y refinar los resultados aquí obtenidos. En esta línea no habría que focalizar la investigación ya únicamente en la organización oficial de la obtención y circulación de los productos europeos enviados a la colonia, sino en otros medios de procuramiento alternativos. Estos últimos podrían ser directamente ilegales, como el contrabando, o por fuera de la esfera oficial –como ser la producción y el procuramiento a nivel individual o grupal y los

intercambios informales. Por otra parte, también sería necesario indagar en el modo de circulación de los productos que, si bien eran usufructuados por la administración del asentamiento, se obtenían localmente –cría de ganado europeo y aprovechamiento de sus derivados, además de la caza y la pesca oficial. Otra cuestión a trabajar en un futuro surge de tener en cuenta que, si bien en esta instancia hemos tratado a la población de Floridablanca sin considerar en detalle sus divisiones internas, existieron en esta sociedad grupos diferentes de personas. Estos grupos sociales fueron definidos como distintos entre sí no sólo por la planificación (Senatore 2003 a) sino también en sus prácticas (Bianchi Vilelli 2002). Es por ello que, en un contexto limitante, sería importante conocer los diferentes modos, motivos y espacios de negociación en las prácticas cotidianas de los distintos grupos que conformaron la colonia.

Consideramos que el enfoque teórico-metodológico aquí utilizado es potencialmente muy rico para abordar problemas sociales en diferentes escalas y niveles analíticos de los aquí utilizados. En este trabajo discutimos la relación entre los habitantes de Floridablanca y el Estado que planificó la organización del espacio y de las prácticas cotidianas en el poblado. Consideramos que esta relación fue la que marcó y organizó las prácticas sociales del establecimiento incluyendo las alimenticias. Este punto de partida nos permite, por un lado, abordar cuestiones sociales específicas que también repercuten en las prácticas alimenticias de la población - tales como la manera de entender la salud y la enfermedad, el género y la etnicidad. Por otro lado, utilizar este enfoque a mayor escala, nos permite alcanzar una profundidad comparativa espacial y temporal más amplia.

Este trabajo ha dejado una serie de interrogantes que no se limitan a los que surgen del problema específico abordado y del modelo de interpretación. Desde nuestro punto de vista, las principales expectativas a futuro recaen en la posibilidad de expandir la utilización del modo de concebir la alimentación que presentamos. Consideramos que entender la alimentación como una práctica social, que requiere de una metodología específica clara y del uso de una diversidad de líneas de evidencia, ha mostrado ser una vía fructífera de abordaje a problemas o cuestiones sociales mayores.

Palabras finales

Desde el punto de vista de la alimentación creemos que este trabajo es ante todo una reflexión y un punto de partida de análisis para quienes en la actualidad organizan este aspecto de lo cotidiano en diversas comunidades. En esta tesis hemos visto cómo el Estado al planificar la vida de sus súbditos no tuvo en cuenta, consciente o inconscientemente, la individualidad de sus sujetos de experimento, y les vendió en cierta forma “gato por liebre”.

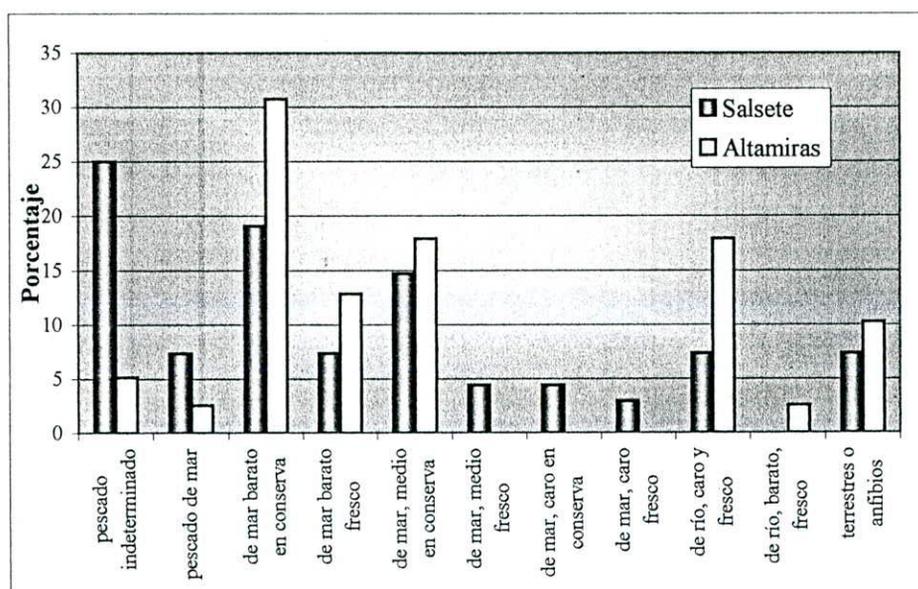
El estudio del pasado no es solamente un ejercicio intelectual en la medida en que sirva para repensar el presente. Si bien no es nuestro objetivo, resulta casi inmediata la extrapolación de las conclusiones a las que arribamos a los programas nacionales e internacionales de “ayuda alimentaria” y en general a la vida cotidiana de sujetos institucionalizados. Es por eso que la elaboración de este trabajo implicó para nosotros algo más que un modo de conocer el pasado y se convirtió en una manera de asumir un rol y construir nuestra propia identidad como investigadores lidiando con un presente homogeneizante.

APÉNDICES

Apéndices correspondientes al Capítulo 3

3.A. Pescados mencionados en las fuentes utilizadas

Gráfico que representa los diferentes tipos de pescados utilizados por Salsete y Altamiras por su origen, valoración o precio -barato, medio y caro- y tipo de presentación - fresco o conservado.¹ Tanto la valoración como el modo de conservación es información extraída de Cubillo de la Puente (1998).



Frecuencia relativa de diferentes tipos de pescado en las fuentes utilizadas (Altamiras [1758] 1994, Salsete [c.1700] 1995).

B. Categorías de productos hortícolas utilizadas en el Gráfico 4.3

Categoría	Productos incluidos
Bulbo	cebolla
Tubérculo	zanahoria, batata, nabo
Fruto	calabaza, pepino, berenjena, tomate, pimiento, alcaparra, aceitunas
Tallo	apio, espárrago
Hoja	cardillos, lechuga, cardo, borraja, berzas, acelga, col, espinaca, achicoria, escarola, acedera
Flor	coliflor, alcaucil
Hongos	trufas, indeterminados
Legumbres	judías, habas y guisantes verdes
Frutas	granada, membrillo, naranja, limón, manzana
Frutas desecadas	ciruelas, higos, orejones, pasas

¹ Las bases de datos se presentan en el Apéndice 3.e.

3.C. Orden de los alimentos y preparaciones en las fuentes utilizadas (Altamiras [1758] 1994, Salsete [c.1700] 1995).

Altamiras	Salsete
“Se trata de la comida de carne” (carne en general y ovino en particular, vegetales rellenos de carne)	“Comidas de carne” “De las especias” (carne indeterminada)
“Prosigue la comida de carne” (carne de cerdo, conejo, liebre, embutidos, vacuno, sopas y escudillas con caldo de carne)	“Del carnero” (carne de ovino)
“Prosigue la materia del pasado” (todo tipo de carne y partes, escudillas con caldo de carne)	“De otros guisos que se hacen con el carnero” (carne de ovino)
“De la Volatería” (carne de aves)	“De la vaca y la ternera” (carne de vacuno)
“Comida de pescado” (bacalao)	“Del cabrito” (carne de caprino)
“Prosigue la comida de pescado” (Artículos I a V: diferentes tipos de pescado, Artículo VI: huevos)	“Conejos” (carne de conejo)
“Prosigue la comida de pescado” (cereales y hortalizas)	“Guisos de aves” (carne de ave)
“De todo género de hierbas” (hortalizas)	“Del cerdo” (carne de porcino)
“Varias escudillas” (legumbres secas)	“De las salsas” (todo tipo de ingredientes, principalmente cereales)
“Adición. Para componer aguas y otras advertencias” (helados y consejos)	“De las sopas, y demás cosas que se hacen con pan, masa y harina” (cereales)
	“De los huevos y lacticinios” (huevos y lacticinios)
	“Comidas de pescado” (carne de pescado)
	“Guisos comunes” (carne de pescado)
	“Guisos particulares” (carne de pescado)
	“Guisos de yerbas” (hortalizas)
	“Raíces y frutas” (hortalizas)
	“Semillas y frutas secas” (legumbres, cereales y frutas)
	“Cosas de arrope, miel y azúcar” “Encurtidos” (azúcar y frutas)

3.E. Bases de datos

Las siguientes tablas resumen las bases de datos utilizadas en los gráficos de análisis de recetarios del Capítulo 3 y en el gráfico del Apéndice 3.a. La primera de ellas corresponde a las frecuencias de las diferentes categorías de alimentos que participan como ingrediente principal en las preparaciones. Fuente: Altamiras ([1758], 1994) y Salsete ([c.1700], 1995).

Categoría de alimento del ingrediente principal	Cantidad de preparaciones en Salsete	Cantidad de preparaciones en Altamiras	Totales
Carne	101	90	191
Pescado	67	39	106
Cereal	37	19	56
Productos hortícolas	52	38	90
Legumbres	9	9	18
Huevos y lácteos	27	12	39
Totales	293	207	500

A continuación presentamos los datos utilizados en lo que respecta al tipo de preparación resultante de las recetas analizadas. Fuente: Altamiras ([1758], 1994) y Salsete ([c.1700], 1995).

Tipo de preparación	Preparaciones en Salsete	Preparaciones en Altamiras	Totales
Guiso	125	73	198
Granos	13	11	24
Líquidos	32	26	58
Verdura	7	6	13
Carne	31	40	71
Porciones	59	36	95
Tarta o tortillas	28	12	40
Totales	295	204	499

Finalmente, en la tabla siguiente se presentan los datos correspondientes al uso de los diferentes alimentos tanto como ingredientes principales como secundarios en las preparaciones. Fuente: Altamiras ([1758], 1994) y Salsete ([c.1700], 1995).

Categoría de alimento	Sub - categoría de alimento	Alimento	Salsete	Altamiras	Totales por alimento	
Carnes	Carne roja indeterminada	carne roja indeterminada	16	32	48	
	Vacuno	vacuno	5	13	18	
	Conejo y liebre	conejo	5	2	7	
		liebre	0	1	1	
	Ovino	ovino	38	18	56	
		capón	0	1	1	
	Caprino	caprino	2	1	3	
	Ave indeterminada	ave indeterminada	11	0	11	
	Aves de corral	gallina	0	4	4	
		pollo	3	10	13	
		pavo	0	2	2	
		pato	1	0	1	
	Aves de caza	codorniz	0	2	2	
		perdiz	3	4	7	
		ánade	0	2	2	
		zorzal	2	0	2	
	Cerdo	carne de cerdo	14	7	21	
		jamón y embutidos	10	3	13	
	Tocino	tocino	38	46	84	
	Subtotales			148	148	296
Pescado²	Pescado indeterminado	pescado indeterminado	17	2	19	
	Pescado de mar	pescado de mar	5	1	6	
	Marino barato en conserva	marino barato en conserva	13	12	25	
	Marino barato fresco	marino barato fresco	5	5	10	
	Marino, medio fresco	marino, medio fresco	3	0	3	
	Marino, medio en conserva	marino, medio en conserva	10	7	17	
	Marino, caro en conserva	marino, caro en conserva	3	0	3	
	Marino, caro fresco	marino, caro fresco	2	0	2	
	De río, caro fresco	de río, caro fresco	5	7	12	
	De río, barato, fresco	de río, barato, fresco	0	1	1	
	Terrestres o anfibios	terrestres o anfibios	5	4	9	
	Subtotales			68	39	107

² A continuación se listan las subcategorías que corresponden a las especies mencionadas en las fuentes según su nombre vulgar en uso en el siglo XVIII. La clasificación según precios corresponde a la realizada en Apéndice 3.a. – caro, medio y barato. **Pescado de mar** (precio y métodos de conservación desconocidos) – lobo, camarón y ortiguillas o medusas -, **Marino barato en conserva** – bacalao o abadejo salado, arenque salado y sardinas saladas -, **Marino barato fresco** – cazón o sollo, jibia, calamar y raya -, **Marino medio fresco** – corvina, sábalo y besugo -, **Marino medio en conserva** – merluza (luz o pescada) salada, atún salado, anchoas saladas y salmón salado -, **Marino, caro en conserva** – ostiones, almejas -, **Marino caro fresco** - saboga -, **De río caro fresco** – anguila y trucha -, **De río barato fresco** - barbo - y **Terrestres o anfibios** – tortugas, caracoles de tierra y ranas.

Productos hortícolas ³	Vegetales indeterminados	vegetales indeterminados	29	6	35	
	Bulbo	bulbo	78	63	141	
	Tubérculo	tubérculo	2	2	4	
	Fruto	fruto	35	22	57	
	Tallo	tallo	4	1	5	
	Hoja	hoja	20	25	45	
	Flor	flor	4	5	9	
	Hongos	hongos	2	4	6	
	Legumbres frescas	legumbres frescas	3	2	5	
	Frutas	frutas	15	11	26	
	Frutas desecadas	frutas desecadas	5	4	9	
	Subtotales			197	145	342
	Cereales	Frutos secos	frutos secos	26	34	60
Cebada		cebada	1	1	2	
Harina		harina	42	28	70	
Almidón		almidón	3	0	3	
Arroz		arroz	7	10	17	
Pan		pan	80	53	133	
Subtotales			159	126	285	
TOTAL			572	458	1030	

3.F. Precios de carnes en Burgos en 1782

Alimento	Precios en Burgos 1782*
Bacalao remojado (pescado mas barato)	4
Carnero	3
Vaca	2,44
Tocino fresco	3,53
Tocino salado	4

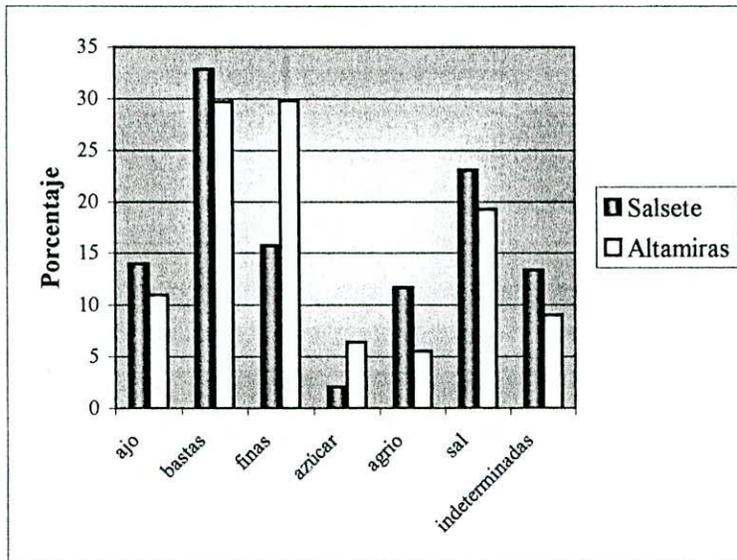
Los precios están expresados en reales por kilogramo

* Fuente: Cubillo de la Puente (1998)

³ Las subcategorías ya fueron especificadas en el Apéndice 3.b.

3.G. *Uso diferencial de especias en Altamiras ([1758], 1994) y Salsete ([c.1700], 1995)*

Comparando el uso diferencial de las especias que hacen los autores, en términos generales, Salsete utiliza una mayor diversidad de especias -13 bastas y 8 finas- que Altamiras - 9 bastas y 4 finas. A continuación se presenta un gráfico a fin de comparar este punto en mayor profundidad :



Frecuencia relativa de diferentes tipos de especias en las fuentes (Altamiras [1758] 1994, Salsete [c.1700] 1995).

La diferencia mas notable es el predominio en Altamiras del uso de especias finas -en su caso, canela, azafrán, clavo de olor y pimienta- pero en menor diversidad que en Salsete. Si se tiene en cuenta la diferencia temporal que separa a ambos autores este hecho podría atribuirse a una tendencia a largo plazo que marcaría la aparición de la Nueva Cocina. En cuanto al azúcar, Salsete lo utiliza mas frecuentemente con agrio -además utiliza mas la miel- y Altamiras con canela en preparaciones saladas. Sin embargo, estos datos pueden estar sesgados por diversas causas como ser, diferencias regionales en la disponibilidad o acceso a las especias importadas y/o cultivadas, la capacidad adquisitiva de los autores, etc. En la tabla que sigue presentamos los datos en base a los cuales se generó el gráfico antecedente.

Categoría	Especia o condimento	Salsete	Altamiras	Totales
Bastas	perejil	51	75	126
	orégano	17	5	22
	romero	2	0	2
	tomillo	3	4	7
	hinojo	2	5	7
	hierbabuena	23	17	40
	laurel	12	16	28
	pimiento	11	0	11
	culantro	7	0	7
	comino	13	0	13
		Subtotales	141	122
Finas	clavo de olor	9	25	34
	canela	28	67	95
	gingibre	12	0	12
	azafrán	9	27	36
	nuez moscada	2	0	2
	anís	3	0	3
	indeterminadas	21	0	21
	pimienta	34	76	110
		Subtotales	118	195
Azúcar	azúcar	21	42	63
Agrio	naranja, limón, agraz, lima y vinagre	88	36	124
Sal	sal	173	126	299
Indeterminadas	indeterminadas	100	59	159
Ajo	ajo	105	72	177
TOTAL		746	652	1398

Fuente: (Altamiras [1758] 1994, Salsete [c.1700] 1995).

3.H. La alimentación de los enfermos en el siglo XVIII

Para Altamiras ([1758] 1994) la comida para enfermos y convalecientes debía ser “substanciosa” y gustosa (para incitar a comerla). Es decir que las carnes y los cereales serían los ingredientes más prescritos para esta situación. Los enfermos estaban exceptuados de cumplir con las prescripciones del ayuno y la abstinencia al igual que los “pobres” (Cubillo de la Puente 1998) por lo tanto había completa libertad de elección de alimentos. Entre las carnes la de aves era considerada más seca, liviana y digerible que la de cuadrúpedos (Cruz 1997), por lo que sería especialmente recomendada.

Altamiras ([1758] 1994) y Salsete ([c.1700] 1995) proponen una serie de preparaciones para los enfermos que a veces son las mismas que para huéspedes o visitas. Es decir son consideradas comidas costosas, lo mejor de lo que se dispone, lo más elaborado. Ambos explican la manera de realizar el Potaje de Farro, comida de enfermos o recomendada para los que estudian mucho (Altamiras [1758] 1994) por ser “fresco”. Este potaje es una especie de papilla realizada a base de caldo de carne, cebada molida y tamizada y agraz, con especias y tomates en la versión de Salsete o con almendras y azúcar en la de Altamiras). Se conjugan aquí dos ingredientes con “substancia”: el cereal y la carne en forma de caldo. Los ingredientes que en ambos autores difieren son aquellos que dan sabor a la preparación con el objeto de abrir el apetito y varían por esa razón justamente.

Entonces, los ingredientes que predominan en las preparaciones para enfermos son las carnes (en estas preparaciones especiales se acepta la mezcla de carnes de diferentes animales), los huevos y los frutos secos. La forma de preparación más habitual es la de papillas, aunque también recomiendan albóndigas y pastelillos.

Apéndices correspondientes al Capítulo 4

4.A. Fluctuaciones en el suministro de raciones correspondiente a los años de 1781 y 1782 (en gramos)

	1/1781	2/1781	3/1781	4/1781	5/1781	6/1781	7/1781	8/1781	1 al 16 9/1781	17 al 30 9/1781	10/1781	11/1781	12/1781
carne	86,25	86,25	86,25	86,25	143,75	143,75	143,75	143,75	143,8	86,25	86,25	86	86,25
tocino	57,5	57,5	57,5	57,5	0	0	0	0	0	57,5	57,5	58	57,5
grasa	28,75	28,75	28,75	28,75	43,12	43,12	43,12	43,12	43,12	28,75	28,75	29	28,75
menestra fina	57,5	57,5	57,5	57,5	57,5	57,5	43,12	43,12	43,12	43,12	43,12	43	43,12
menestra basta	71,87	71,87	71,87	71,87	71,87	71,87	57,5	57,5	57,5	57,5	57,5	58	57,5
yerba	28,75	28,75	28,75	28,75	28,75	28,75	28,75	0	0	28,75	28,75	29	28,75
ají	14,37	14,37	14,37	14,37	14,37	14,37	0	0	0	14,37	14,37	14	14,37
biscocho	564,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
pan	690	690	690	690	690	690	690	690	690	690	690	690	690

	1/1782	2/1782	3/1782	4/1782	5/1782	6/1782	7/1782	8/1782	9/1782	10/1782	11/1782	12/1782
carne	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
tocino	57,5	57,5	57,5	57,5	57,5	57,5	57,5	57,5	57,5	0	0	0
grasa	28,75	28,75	28,75	28,75	28,75	28,75	28,75	28,75	28,75	33,75	33,75	33,75
menestra fina	43,12	43,12	43,12	43,12	43,12	43,12	43,12	43,12	43,12	45,62	45,62	45,62
menestra basta	57,5	57,5	57,5	57,5	57,5	57,5	57,5	57,5	57,5	60	60	60
yerba	28,75	28,75	28,75	28,75	28,75	28,75	28,75	28,75	28,75	28,75	28,75	28,75
ají	14,37	14,37	14,37	14,37	14,37	14,37	14,37	14,37	14,37	14,37	14,37	14,37
biscocho	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
pan	690	690	690	690	690	690	690	690	690	690	690	690

Fuente: AGN XIII 34-10-5: "Distribución de raciones" en "Relación que manifiesta los víveres, géneros, efectos y parque consumidos durante el mes de ...", Gavarrí, Florida Blanca, correspondientes a todos los meses de 1781 y AGN XIII 34-10-6 "Distribución de raciones" en "Relación...", Gavarrí, Florida Blanca, correspondientes a todos los meses de 1782.

4.B. Suministros del almacén al hospital entre enero de 1781 y diciembre de 1782 (en gramos y unidades)

	Días de internación	pan	menestra fina	tocino salado	grasa	vino (frascos)	aguardiente (frascos)	gallinas
1/1781	111	64170	1380	0	0	4	2	20
2/1781	29	51060	13802,4	0	0	6	4	12
3/1781	32	8280	1207,66	1207,66	0	2	6	4
4/1781	166	66240	100454,5	11099,42	5549,71	7	7	10
5/1781	148	62100	8912,5	6469,87	2875	10	8	11
6/1781	109	133170	100454,5	100454,5	2472,5	5	15	22
7/1781	191	109020	25160,55	13917,4	6728,62	0	15	24
8/1781	206	158010	31630,4	15700,22	8223,94	0	7	24
9/1781	239	218040	44455,1	23061,5	10811,8	14	5	0
10/1781	42	109710	20933,6	10524,34	5147,1	19	8	0
11/1781	13	14490	2680	1840	920	14	7	0
12/1781	10	37260	5751	2875,5	1437,7	3	7	0
1/1782	0	6441	1610,2	0	402,5	0	5	0
2/1782	55	23460	5751	2933	1466,5	0	9	0
3/1782	128	65550	23004	11502	3910,5	4	10	0
4/1782	82	44160	9891,7	2472,9	1006,25	1	8	0
5/1782	19	15870	2530,4	2645,4	632,5	0	0	0
6/1782	46	15180	1840	920	460	2	1	0
7/1782	134	77280	15297,64	7648,78	3824,39	7	6	0
8/1782	95	55890	11042	5521	2760,5	7	5	0
9/1782	100	89010	11272	5636	2818	11	4	0
10/1782	101	86940	18860	9430	4715	15	4	0
11/1782	151	129720	23862,5	4658	7130	12	5	0
12/1782	202	101430	29497,5	0	11500	13	5	0
Total	2409	174248	511281,15	240517,49	84792,5	156	153	127

Fuente: AGN XIII 34-10-5: "Atenciones del Servicio" en "Relación que manifiesta los víveres, géneros, efectos y parque consumidos durante el mes de ...", Gavarrí, Floridablanca, correspondientes a todos los meses de 1781 y AGN XIII 34-10-6 "Atenciones del Servicio" en "Relación...", Gavarrí, Floridablanca, correspondientes a todos los meses de 1782.

Apéndices correspondientes al capítulo 5

5.A. MNE y MNI Mammalia por familia y especie

Referencias:

Grados de fusión: F (fusionado), M (marcado), NF (no fusionado), FI (fusión indeterminada)

Fr. : fragmento

Comp. : completo

Lado: D (derecho), I (izquierdo), O (indeterminado)

Clasificación	Elemento	Zona	Lado	F	NF	FI	MNE	MNI
<i>Pseudalopex sp.</i>	Cráneo	Hemicráneo		1			2	1
	Innominado	Ilium	D		1			
	Innominado	Acetábulo	D		1			
<i>Felis sp.</i>	Fémur	Epífisis proximal	I		1		4	
	Fíbula	Diáfisis (Fr)	O			2		
	Lumbar	Cuerpo (Fr.)	D		1			
<i>Felis concolor</i>	Innominado	Acetábulo	I	1			2	2
	Húmero	epífisis distal con diáfisis	D		1			
<i>Bos taurus/Equus</i>	Costilla	diáfisis media	O	5			7	1
	Costilla	diáfisis proximal	D	6				
	Costilla	diáfisis proximal	I	1				
<i>Sus scorfa</i>	Cráneo	Maxilar (Fr.) con colmillo	I	1			1	1
<i>Zaedyus Pichii</i>	Molares	Indeterminados	O	4			2	1
	Cráneo	Maxilar (Fr.)		1				
	Mandíbula	Hemimandíbula	D	1				
	Placas			44			44	
<i>Ptercnemia Pennata</i>	Vértebrae lumbares		7	7			7	1
<i>Ovis sp.</i>	Fémur	epífisis y diáfisis proximal	D	1			2	1
	Innominado	Acetábulo	D	1				

5.B. MNE y MNI *Lama guanicoe*

Referencias:

Grados de fusión: F (fusionado), M (marcado), NF (no fusionado), FI (fusión indeterminada)

Fr. : fragmento

Comp. : completo

Lado: D (derecho), I (izquierdo), O (indeterminado)

Elemento	Zona	Lado	F	M	NF	FI	MNE	MNI Total	MNI no fusionado	MNI Fusionado
Cráneo (bóveda y maxilar)	Arco cigomático y 2 molares (fr.)	D	1							
	Cóndilo occipital (comp.)	O			2					
	Premaxilar (fr.)	I	2							
	Maxilar (fr.)	D	1							
	Incisivos sueltos					2				
	Caninos sueltos					1				
	Molares y premolares sueltos					15		2	2	
Mandíbula	Premolares y molares (entre diastema y ángulo mandibular)	D	4							
	Rama mandibular + premolares y molares	D	2							
		I	1							
	Sínfisis con incisivos y caninos		3							
	I	1								
	Rama ascendente	D	2				6	6		
Atlas	Completo		1							
	Forámen vertebral/alar	I	1				2	2		2
Axis	Completo		3		2					
			1							
	Zona anterior	D	1							
	Zona posterior		1	1						
	Postzygopófisis					1	7	7	3	4
Cervicales	Cuerpo		1							
	Zona dorsal				1					
	Zona anterior		1							
	Faceta articular posterior	I				1	3	2	1	1

Elemento	Zona	Lado	F	M	N F	F I	MNE	MNI Total	MNI no fusionado	MNI Fusionado
Torácicas	Completa		2							
	Zona ventral		1							
	Faceta articularia posterior		1				3	1		1
Lumbares	Zona anterior		1							
	Epífisis				3					
	Faceta articularia posterior	D				1	4	2	1	1
Sacro	Epífisis				1		1	1	1	
Innominado	Acetábulo (Fr.)	D	1							
		I	1				1	1		1
Costillas	Cabeza con cuerpo	I	2							
	Cabeza	I	2				4	1		1
Escápula	Cavidad glenoidea + tuberosidad	I	1				1	1		1
Húmero	Completo	D			1					
	Epífisis proximal con diáfisis	D			1					
	Diáfisis distal	I	1							
	Epífisis distal	D			1		3	3	2	1
Radioulna	Completo	D			2		2	2	2	
Fémur	Epífisis proximal	D		1						
	Epífisis proximal con diáfisis	I			1					
	Diáfisis distal	I			1					
	Epífisis distal con diáfisis	I			1		3	3	3	
Tibia	Diáfisis proximal	I	1							
		I			1					
	Epífisis distal con diáfisis	D			2		3	3	2	1
Metapodio	Epífisis distal	O	1				1	1		1
Falange 1	Completa				2		2	1	1	
Tarsianos	Maleolar		1				1	1		
Sesamoideos			1				1	1		

5.C. Secciones de costillas de *Artiodactyla* y *Bos taurus*/*Equus* presentes en la muestra de material óseo analizada y sus tamaños

Zona	<i>Artiodactyla</i> (longitud en cm)	Zona	<i>Bos taurus</i> (longitud en cm.)
Cabeza	2,5		11
	2,5		7,2
Cabeza y cuerpo	9		7,5
	10,5		8,5
Cuerpo proximal	4		7,5
	8		5,8
	8		7
Cuerpo medio	7,5		4,5
	6		11,5
	5,1		9,8
	4	8	
	4,5	1,5	
Cuerpo distal	3,5		
	9		
Media	6,00714286	Media	7,48333333
Desvío estándar	2,63569121	Desvío estándar	2,74717486

Apéndices correspondientes al Capítulo 6

6.A. Asignación morfológica general de bases y fondos de material cerámico

Estos criterios han sido establecidos en base a la bibliografía disponible (De Amores Carredano y Chisvert Jiménez 1993, Pleguezuelo-Hernández 1993, Pleguezuelo-Hernández y Sánchez Cortegana 1993, Pleguezuelo y Lafuente 1995, Pleguezuelo y Sánchez 1996, Villanueva Zubizarreta 1997) y están por lo tanto sujetos a revisión.

Morfología	Grupo/s tecnológico	Angulo de inserción con el fondo	Diámetro del fondo	Criterios adicionales
Tinajas o tinajones	Otras	Entre 95° y 120°	Superior a 15 cm	Espesor del tiesto mínimo de 1 cm
Lebrillo	Otras	Entre 120° y 145°	Superior a 20 cm	Espesor del tiesto mínimo de 1 cm
Bacines y bacinicas	Otras y Mayólica	Entre 90° y 120°	Superior a 20 cm	
Jarros y jarras	Otras y Mayólica	Entre 95° y 120°	Entre 10 y 15 cm	
Jarritos, jarritas y redomas	Otras y Mayólica	Entre 95° y 120°	Superior a 10 cm	
Platos	Otras, Mayólica y Roja	Superior a 145°	Entre 5 y 10 cm	
Fuentes	Otras, Mayólica y Roja	Superior a 145°	Superior a 10 cm	
Escudillas	Otras, Mayólica y Roja	Entre 120° y 145°	Entre 5 y 10 cm	
Ollas y pucheros	Otras y Roja	Entre 95° y 120°	Superior a 10 cm	
Cazuelas	Otras y Roja	Entre 95° y 120°	Superior a 15 cm	
Morteros	Otras	Entre 95° y 120°	Superior a 5 cm	Fondo marcadamente cóncavo

6.B. Morfología de algunos fragmentos de cerámica de la muestra analizada

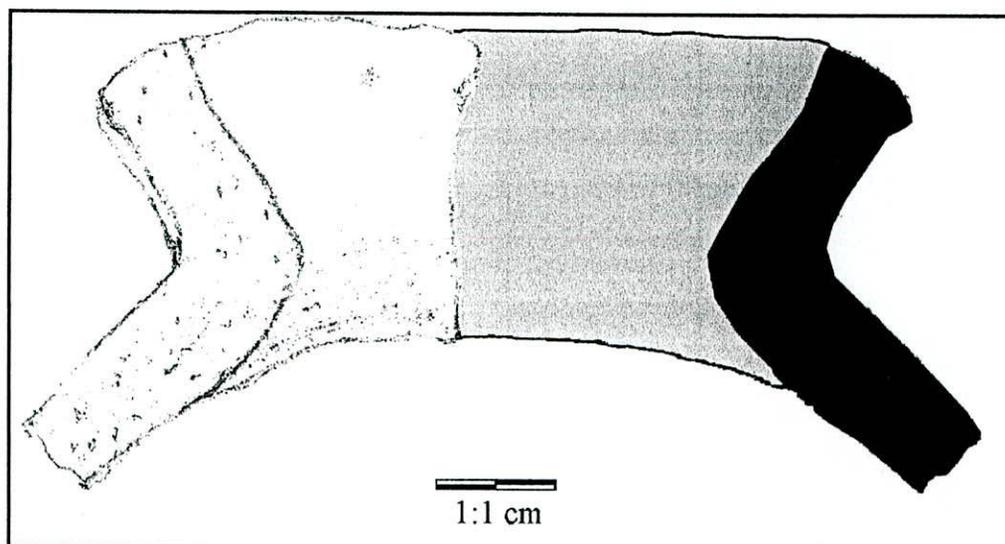


Figura 1. Boca de cerámica local.

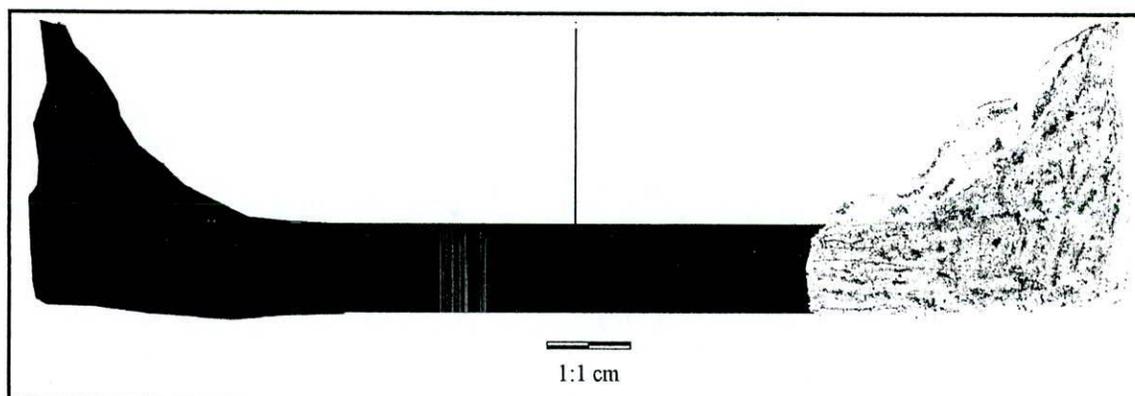


Figura 2. Base de cerámica ordinaria.

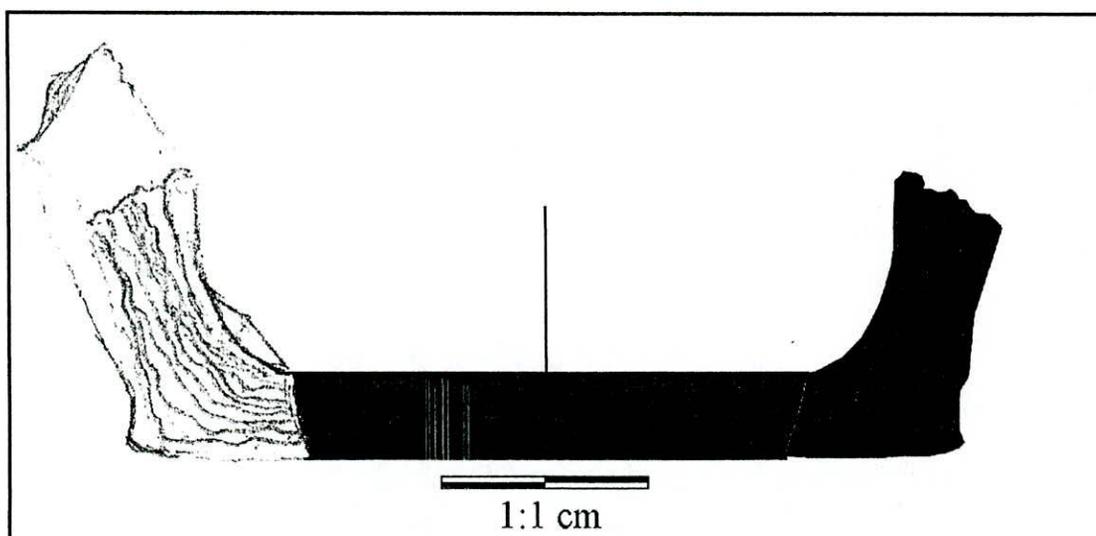


Figura 3. Base de cerámica ordinaria.

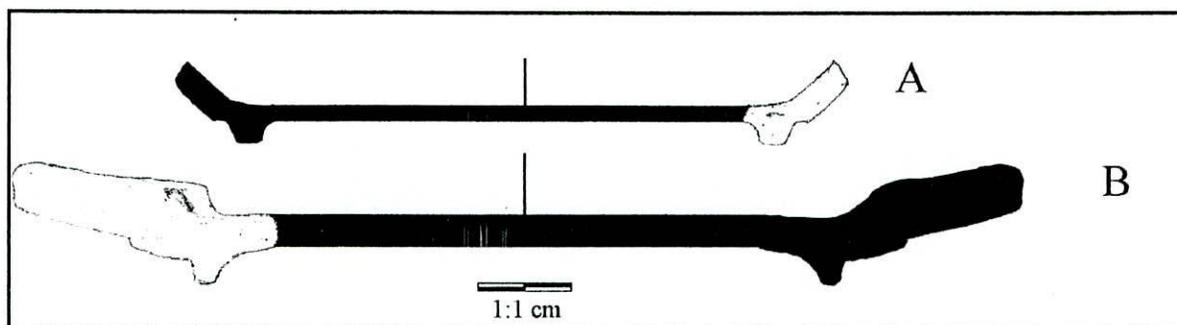


Figura 4. Bases de mayólica azul sobre blanco.

6.C. Morfología de algunos fragmentos de vidrio de la muestra analizada

Estos artefactos se encuentran relacionados con las prácticas alimenticias (Hume 1969, Jones 1971, Jones y Sullivan 1985, Ruiz Alcón 1991, Sutton y Brooke 1996, Moreno MS), en el caso de los contenedores provenientes de M1 y M3 corresponden a botellas de vidrio inglesas identificadas a partir de sus bases que presentan pontil de arena y un ancho de la base de 95 mm, paredes gruesas de 12 mm. Estas botellas son de coloración verde muy oscuro, casi negro y fueron realizadas mediante la técnica de soplado.

Los fragmentos de bordes de vasos o copas de cristalería son de manufactura posiblemente española (Senatore 2000) de la Real Fábrica de Cristales de La Granja y presentan decoración realizada mediante la técnica del grabado a la rueda. El fragmento proveniente de M1 posee un diámetro de boca de entre 50 y 95 mm con un espesor de 1,5 mm y coloración ligeramente violácea. El ejemplar de M3 por su parte es transparente y presenta un espesor de 2 mm y un diámetro de boca de entre 70 y 100 mm.

Finalmente consideramos dos ejemplares de bases y fondos de vasos provenientes de M3 realizados mediante la técnica de prensado. Ambas piezas son transparentes y establecer su lugar de manufactura es difícil. Una de ellas, de paredes lisas de 4 mm de espesor y un diámetro de entre 60 y 70 mm, está conformado por dos fragmentos que remontan (Figura 1). El otro ejemplar corresponde a media base completa de un vaso facetado con paredes de 4,5 mm de espesor y un diámetro de 70 mm (Figura 2).

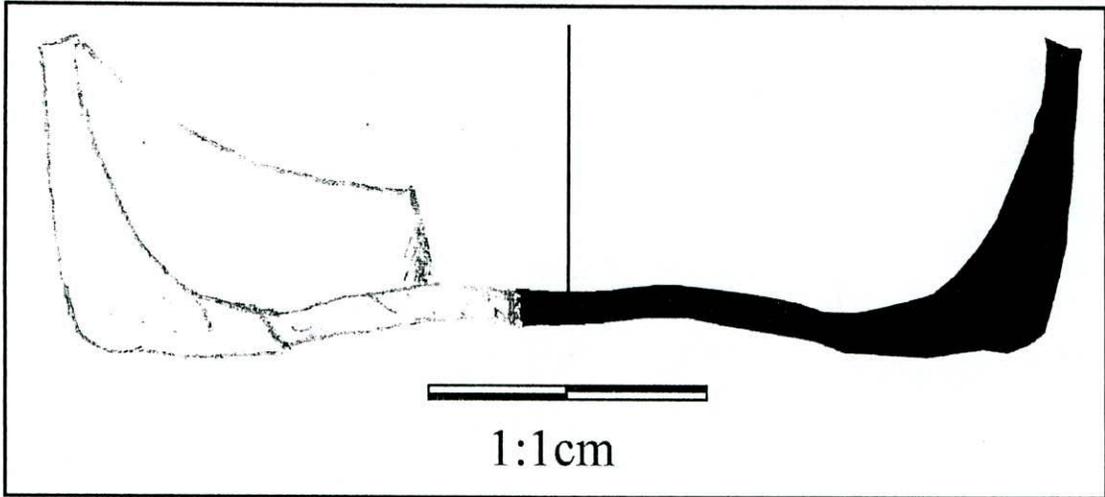


Figura 1. Base y fondo de vaso liso.

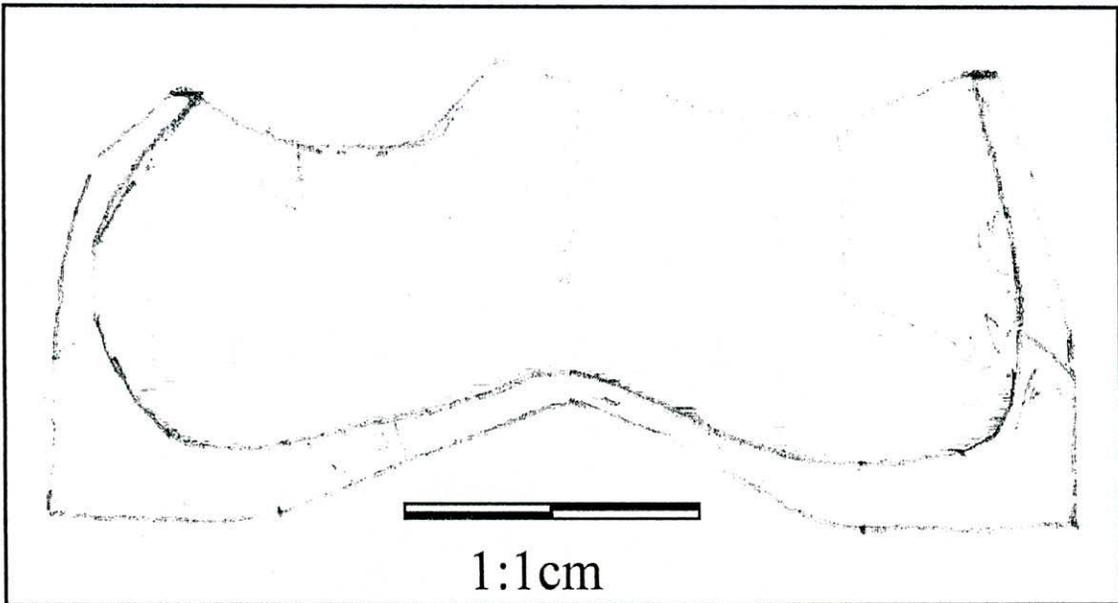


Figura 2. Base y fondo de vaso facetado.

BIBLIOGRAFÍA

Adams, W.H. y Boling, S.J.

1989. Status and ceramics for planters and slaves on three Georgia coastal plantations. *Historical Archaeology* 23(1):69-96

Amaya, O.

1980. Don Antonio de Viedma pasa a primer plano. En: *Diario de Antonio de Viedma: XVIII-XXIII*. Municipalidad de Puerto San Julián.

Anderson, J.

1971. A solid sufficiency: an ethnography of yeoman foodways in Stuart England. Ph. D. Dissertation, Department of Folklore and Folklife, University of Pennsylvania, Philadelphia.

Alvarez, J.

1961. Monedas, pesas y medidas. *Historia de la Nación Argentina (de los orígenes hasta la organización definitiva en 1862), Capítulo II, Vol. IV, 1ª sección*. 3ª edición. Director General: Levene, R. Academia Nacional de la Historia.

Alvarez, M. y L. Pinotti

2000. *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Grijalbo, Bs. As.

Apolant, J. A.

1970. *Operativo Patagonia*. Montevideo, Letras.

Barthes, R.

1961. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine, *Annales*, 16: 977-986

Behrensmeyer, A.K.

1978. Taphonomic and Ecologic Information from Bone Weathering. *Paleobiology* 4: 150-162.

Bianchi Villelli, M.

2002. Organizar la diferencia. Elecciones de consumo en Floridablanca. Tesis de Licenciatura. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires. Ms.

Bianchi Villelli, M., S. Buscaglia y M. Marschoff

2003. Trapitos al sol. Análisis de textiles históricos de la colonia española de Floridablanca (Patagonia, siglo XVIII). Enviado a Intersecciones en Antropología. UNCPBA, Olavarría.

Binford, L.R.

1984. *Faunal Remains from Klasies River Mouth*. Academic Press, Orlando.

Bonaser, M.C. y L. Raymer

2001. Good for what ails you: medicinal use at Five Points. *Historical Archaeology* 35 (3): 49-64.

Borrero, L.A.

1990. Fuego-Patagonian Bone Assemblages and the Problem of Communal Guanaco Hunting. En *Hunters of the Past*, L.B. Davis y B.O.K. Reeves (Eds.): 373-399. Unwin Hyman, London.

Bostwick, J.

1980. The plaza 11 site excavation of a colonial Spanish well in St Augustine, Florida. *Historical Archaeology* 14:73-81

Bourdieu, P.

1977. *Outline of a Theory of Practice*, Cambridge University Press, Cambridge, 1977.

Brewer, D.J.

1992. Zooarchaeology: method, theory and goals. En: *Archaeological Method and Theory*, 4: 195-244, M.B. Schieffer Ed. University of Arizona Press, Tucson.

Britton, R.

1997. Stuck in the past. Historically oriented Archaeology. V. 14: 17-25. *Archaeological Review from Cambridge*.

Burucua, J.E.

1982. Viajes de Antonio de Viedma: los establecimientos de Puerto Deseado y San Julián. *II Congreso Nacional de Historia Argentina y Regional*. Tomo I:41-62. Academia Nacional de la Historia, Bs. As.

- Buscaglia, S.**
2001. *Métodos geofísicos y propiedades del registro arqueológico. Arqueología no intrusiva en el sitio de Floridablanca (Puerto San Julián, provincia de Santa Cruz)*. Tesis de Licenciatura. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires. Ms.
- Buscaglia, S., J.L. Lanata, M.X. Senatore, A. Osella, M.E. Lascano, M. De la Vega**
2002. Resultados de la Aplicación de Prospecciones con *Ground Penetrating Radar* en Floridablanca, Pto. San Julián. En prensa en *V Jornadas de Arqueología de la Patagonia*, Buenos Aires.
- Buscaglia, S., M.E. Lascano, J.L. Lanata, A. Osella y M. X. Senatore**
2001. Geofísica y Arqueología en Floridablanca, Puerto San Julián, Santa Cruz. Enviado y aceptado en *Arqueología*, ICA, FFYL, UBA.
- Cabrera Stampa, M.**
1949. The evolution of weights and measures in New Spain. *The Hispanic American Historical Review*, Vol XXIX: 1-24.
- Cameron, C.M.**
1991. Structure abandonment in villages. *Archaeological Method and Theory*. Vol. 3 M. Schiffer Ed. University of Arizona Press, Tucson.
- Castro Martínez, T. de**
1996. *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada
- Chaplin, R.E.**
1971. *The study of animal bones from archaeological sites*. Academic Press, N.Y.
- Charles, N. y M. Kerr**
1995. Es así porque es así: diferencias de género y edad en el consumo familiar de alimentos. En: *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres: 199-217* Jesús Contreras (comp.). Publicaciones de la Universitat de Barcelona, España.
- Chartier, R.**
1988. Introduction. En: *Cultural History. Between Practices and Representations.*: 1-16 Blackwell, Oxford.
- Contreras, J.**
1995. Introducción. En: *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres: 9-24* Jesús Contreras (comp.). Publicaciones de la Universitat de Barcelona, España.
- Costa Peralta, R.**
1971. *Cristales. Arte y artesanía en la Argentina*. Editorial Ciclo, Bs. As.
- Coulon, C.**
2000. La Cocina como objeto político. En: *Cocinas del Mundo. La política en la mesa: 19-28* Francisco Letamendía y Christian Coulon (coord.) Ed Fundamentos, Madrid.
- Crabtree, P.J.**
1985. Historic zooarchaeology: some methodological considerations. *Historical Archaeology* 19 (1):76-78.
- Cruz, J.C.**
1997. *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento: 9-123* . La Val de Onsera, Huesca, España.
- Cubillo de la Puente, R.**
1998. *El pescado en la alimentación de Castilla y León durante los siglos XVIII y XIX*. Secretariado de Publicaciones de la Universidad de León. León, España.
- Deagan, K.**
1982. Avenues of inquiry in Historical Archaeology. En: *Images of the recent past: readings in historical archaeology*. Ed. Orser, C. Altamira Press, 1996.
- Deagan, K. y E.J. Reitz**
1995. Merchants and cattlemen: the archaeology of a comercial structure at Puerto Real. En: *Puerto Real. The Archaeology of a Sixteenth-Century Spanish Town in Hispaniola.*: 231-284. Kathleen Deagan Ed. University Press of Florida.
- De Amores Carredano, F. y N. Chisvert Jiménez**
1993. Tipología de la cerámica común bajomedieval y moderna servillana (SS XV-XVIII): I, la loza quebrada de relleno de bóvedas. *Revista de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Sevilla*. SPAL 2 (1993): 269-325. Sevilla.

- De Boek, K.F.**
1994. "When hunger goes around the land": hunger and food among the a Luund of Zaire. *Man*, 29 (2): 257-282.
- De Certeau, M.**
1980. *La Invención de lo Cotidiano. I Artes de Hacer*. Universidad Iberoamericana, México.
- Deetz, J.**
1996. *In Small Things Forgotten. An Archaeology of Early American Life*. Anchor Books, Doubleday, New York
- DeFrance, S.D.**
1996. Iberian Foodways in the Moquequa and Torata Valleys of Southern Peru. *Historical Archaeology* 30 (3): 20-48.
- De Nigris, M.**
2003. *Procesamiento y consumo de ungulados en contextos arqueológicos de Patagonia Meridional: el caso de Cerro Casa de Piedra Cueva 7*. Tesis de Doctorado. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires.
- Domínguez Ortiz, A.**
1990. *Carlos III y la España de la Ilustración*. Alianza Ed, Madrid.
- Drennan, R.D.**
1996. *Statistics for Archaeologists. A commonsense approach*. Plenum Press, N.Y. and London
- Elkin, D.C.**
1995. Volume Density of South American Camelid Skeletal Parts. *International Journal of Osteoarchaeology* 5: 29-37.
- Ferguson, L.G.**
1977. An archaeological-historical analysis of Fort Watson: December 1780-April 1781. En: *Research Strategies in Historical Archaeology*: 41-71. S. South Ed. Academic Press.
- Flandrin, J.-L.**
2003. La cocina europea moderna: un cruce de experiencias culturales (siglos XVI-XVIII). En: *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*: 75-88. M. Montanari Ed. Piados, Bs As.
- Flores-Meiser, E. P.**
1998. The Cultural Language of Food. *Reviews in Anthropology*. Vol 27:87-78
- Foulcaut, M.**
1984. *La Arqueología del Saber*, Siglo XXI editores, México, DF.
- Funari, P. P., A. M. Hall y S. Jones**
1999. Archaeology in History. En *Historical Archaeology from the Edge*: 1-20. Funari, P. P., A. M. Hall y S. Jones (eds). Routledge, London.
- Goñi, R. y P. Madrid**
1996. Arqueología sin hornear: sitios arqueológicos históricos y el fuerte Blanca Grande. Pp.: 39-50. *Intersecciones 2*, FACSOS, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires.
- Goody, J.**
1995. *Cocina, Cuisine y Clase. Estudio de sociología comparada*. Ed. Gedisa, Barcelona, España.
- Graffam, G.**
1984. Foodways as a conceptual framework in Archaeology: a new perspective. *Paper presented at the Annual Meeting of the American Culture Association*, Toronto, Ontario
- Grayson, D.K.**
1978. Minimum number and sample size in vertebrate faunal analysis. *American Antiquity*. Vol. 43 (1):53-65.
1979. On the quantification of vertebrate archaeofaunas. *Advances in Archaeological Method and Theory* 2: 199-236, M.B. Schiffer Ed., Academic Press, New York.
1984. *Quantitative Zooarchaeology*. Academic Press, Orlando.
- Hamblin, D.**
1995. Actitudes de los adolescentes hacia la comida. En: *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*: 219-237 Jesús Contreras (comp.). Publicaciones de la Universitat de Barcelona, España.

- Hamilakis, Y.**
1999. Food technologies/technologies of the body: the social context of wine and oil production and consumption in Bronze Age Crete. *World Archaeology* Vol. 31 (1):38-54 *Food technology in its social context*. Routledge.
- Hillson, S.**
1992. *Mammal Bones and Teeth. An introductory guide to methods of identification*. University College London, Londres.
- Holt, C. A.**
1996. Plants, humans, and Culture: an edible model of consuming behavior. *Historical Archaeology*. Vol 25 (1): 46-76.
- Hume, I.**
1969. *Artifacts of Colonial America*. Vintage Books, N.Y.
- Incháusti, D. y E.C. Tagle.**
1960. *Bovinotecnia*. Ed. El Ateneo.
- Johnson M.**
1996. *An Archaeology of Capitalism*. Blackwell, Oxford.
- Jolley, R.L.**
1983. North american historic sites zooarcheology. *Historical Archaeology* 17(1):64-79
- Jones, O.**
1971. Glass bottle push-ups and pontil marks. *Historical Archaeology* 5:62-73.
- Jones, O. y C. Sullivan**
1985. *The Parks Canada glass glossary for the description of containers, tableware, flat glass and closures*. Ottawa, Research Publications Park Canada.
- King, J.**
1984. Ceramic variability in 17th century St. Agustine, Florida. *Historical Archaeology*. Vol. 18 (2): 75-82.
- Landon D. B.**
1996. Feeding Colonial Boston: A Zooarchaeological Study. *Historical Archaeology*. Vol 30 (1).
- Lascano M.E., A., Osella, M. De la Vega, S. Buscaglia, M.X. Senatore y J.L. Lanata**
2003. Geophysical prospecting at the Floridablanca archaeological site, San Julián Bay, Argentina. *Archaeological Prospection*. 10: 175-192.
- Laurieux, B.**
2003. Identidades nacionales, peculiaridades regionales y koiné europea en la cocina del Medioevo. En: *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*: 51-73. M. Montanari Ed. Pados, Bs As.
- Little, B.**
1994. People with history: An update on historical archaeology in United States. *Journal of Archaeological Method and Theory* 1: 5-40.
- López González, M.**
1983. La producción. En *Historia General de España y América*. Tomo X-1 La España de las reformas hasta el final del reinado de Carlos IV:243-261. Corona Baratech, J.C. y J.A. Armeillas Vicente (coord.) Ediciones RIALP, Madrid.
- Lorandi, A.M. y M. Del Río**
1992. *La Etnohistoria. Etnogénesis y transformaciones sociales andinas*. Centro Editor de América Latina, Buenos Aires.
- Lyman, R. L.**
1987a. Archaeofaunas and Butchery Studies: A Taphonomic Perspective. *Advances in Archaeological Method and Theory* 10: 157-235, M.B. Schiffer (Ed.) Academic Press, New York.
1987b. On zooarchaeological measures of socioeconomic position and cost efficient meat purchases. *Historical Archaeology* 21(1):58-66
1978. Prehistoric butchering practices in the Lower Granite Reservoir, Southeastern Washington. *Tebawa: Miscellaneous Papers of the Idaho State Museum of Natural History* 13:1-25.
- Marco Martín, A.**
2000. *España en los siglos XVI, XVII, XVIII. Economía y Sociedad*. Crítica, Madrid.

- Martin, A. S.**
1991. The role of pewter as missing artifact: consumer attitudes toward tablewares in late 18th century Virginia. En: *Approaches to material culture research for historical archaeologist*: 161-181. Miller, G.L, O.R. Jones, L.A. Ross y T. Majewski (comps.). Society for Historical Archaeology.
- Meijide Pardo, A.**
1980. *El comercio de bacalao en la Galicia del siglo XVIII*. Diputación de La Coruña, La Coruña, España.
- Mengoni Goñalons, G.**
1999. *Cazadores de guanacos de la estepa patagónica*. Sociedad Argentina de Antropología, Buenos Aires.
- Mestre Sachís, A.**
1993. *La Ilustración*. Ed. Síntesis, Madrid.
- Messer, E.**
1995. Perspectivas antropológicas sobre la dieta. En: *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*: 27-81. Jesús Contreras (comp.). Publicaciones de la Universitat de Barcelona, España.
- Miller, G.L. y S.D. Hurry**
1983. Ceramic supply in an economically isolated community: Portage County of the Ohio Western Reserve, 1800-1825. *Historical Archaeology* 17(2):80-92
- Milne, C. y P. Crabtree**
2001. Prostitutes, a Rabbi, and a Carpenter-Dinner at the Five Points in the 1830's. *Historical Archaeology* 35 (3):31-48.
- Mintz, S. W. y C. M. Du Bois**
2002. The Anthropology of Food and Eating. *Annual Reviews in Anthropology* 31: 99-119.
- Montanari, M.**
2003. Introducción. En: *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*: 11-15. M. Montanari Ed. Piados, Bs As.
1993. *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Cap. 5: 128-149. Crítica, Barcelona.
- Moreno, P.**
S/f. *Cronología de la botella de vino, negra, inglesa*. Ms
- Morris, I.**
1997. Archaeology as cultural history. *Archaeological Review from Cambridge* 14: 3-13.
- Norman Exton-Smith, A.**
1995. Comportamientos alimentarios de los ancianos. En: *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*: 239-256 Jesús Contreras (comp.). Publicaciones de la Universitat de Barcelona, España.
- Olsen, S. J.**
1964. *Mammal remains from archaeological sites. Part I: Southeastern and Southwestern United States*. Peabody Museum Cambridge, EE. UU.
- Orton, C., P. Tyers y A. Vince.**
1993. *Pottery in Archaeology*. Cambridge Manuals in Archaeology, Cambridge University Press.
- Ossman, S.**
2000. Cocina lugares de restauración y formas de poder en Marruecos. En: *Cocinas del Mundo. La política en la mesa*: 141-150. Francisco Letamendía y Christian Coulon (coord.) Ed Fundamentos, Madrid.
- Otto J. S.**
1977. Artifacts and Status Differences. A comparison of ceramics from Planter, Overseer and Slave sites on an Antebellum Plantation. En: *Research Strategies in Historical Archaeology*: 91-118 Stanley South Ed. Academic Press, New York.
- Pacheco Torres, V.R., A. Altamirano Enciso y E. Guerra Porras**
1986. The Osteology of South American Camelids. *Archaeological Research Tools*, Vol. 3. University of California, L.A., EE.UU.

Paucke, F. S. J.

1944. *Hacia allá y para acá. Una estada entre los indios mocobíes, 1749-1767. T. 1* Tucumán. Buenos Aires.

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. Monográfico. Sobre la mujer en el Antiguo Régimen: de la cocina a los tribunales*: 121-154. Servicio de Publicaciones Universidad Complutense, Madrid.

Pleguezuelo-Hernández, A.

1993. Seville Coarsewares, 1300-1650: a preliminary typological survey. *Medieval Ceramics 17* (1993): 39-50.

Pleguezuelo, A. y M. P. Lafuente

1995. Cerámicas de Andalucía Occidental (1200-1600). En: *Spanish medieval ceramics in Spain and the British Isles*: 217-244. Gerrard, Ch. M., A. Gutierrez y A.G. Vine Eds. British Archaeological Reports. International Series 610.

Pleguezuelo, A. y J.M. Sánchez

1996. La exportación a América de cerámicas europeas (1492-1650). *XV Jornadas d'Estudis Histories Locals*. 11 al 13 de diciembre 1996, Palma. Ms.

Pleguezuelo-Hernández, A. y J.M. Sánchez Cortegana

1993. Envases cerámicos comerciales en el tráfico con América en el siglo XVI: síntesis de un panorama documental. *IV CAME, Tomo III*:1091-1097.

Ramos Pérez, D.

1984. El período fundacional de Carmen de Río Negro y los pobladores castellanos. Vida, muerte, hambre y enfermedades. *VI Congreso Internacional de Historia de América*. Tomo III: 141-166, Buenos Aires.

Reitz, E. J.

1991. Evidence for animal use at the missions of spanish Florida. *The Florida Anthropologist*. Vol. 44 (2-4):295-305.

1987. Vertebrate Fauna and Socioeconomic Status. En: *Consumer Choice in Historical Archaeology*: 101-119. Plenum Press. N.Y.

Reitz, E y N. Honerkamp

1983. British colonial subsistence strategy on the Southeastern Coastal Plain. *Historical Archaeology 17*(2):4-26

Reitz E. J. y B. G. McEwan

1995. Animals, Environment, and the Spanish Diet at Puerto Real. En: *Puerto Real. The Archaeology of a Sixteenth-Century Spanish Town in Hispaniola*: 287-334. Kathleen Deagan Ed. University Press of Florida.

Reitz, E.J. y M. Scarry

1985. *Reconstructing historic subsistence with an example from sixteenth-century spanish Florida*. Special Publication Series, Number 3. Society for Historical Archaeology. R.L. Michael Ed.

Renfrew, C. y P. Bahn

1992. *Arqueología. Teorías, métodos y prácticas*. Ed. Akal, Madrid.

Revel, J-F.

1996. *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*. Tusquets, Barcelona, España.

Riera-Melis, A.

2003. El mediterráneo, crisol de tradiciones alimentarias. El legado islámico en la cocina medieval catalana. En: *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*: 17-50. M. Montanari Ed. Piados, Bs As.

Ross, E.

1995. Una revisión de las tendencias dietéticas desde los cazadores-recolectores hasta las sociedades capitalistas modernas. En: *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*: 259-306. Jesús Contreras (comp.). Publicaciones de la Universitat de Barcelona, España.

Rozin, P.

1995. Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias. En: *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*: 85-109 Jesús Contreras (comp.). Publicaciones de la Universitat de Barcelona, España.

Ruiz Alcón M.T.

1991. La documentación de la fábrica de La Granja en el Archivo General del Palacio Real y su producción reflejada en el mismo. En: *Arte y Tecnología del vidrio. Real Fábrica de Cristales de La Granja*: 33-46. Fundación del Centro Nacional del Vidrio, Real Fábrica de Cristales de La Granja, Segovia.

Ruiz Alcón M.T. y J. Rodríguez García

1994. Exportación a Nueva España de manufacturas de la Real Fábrica de Cristales de San Ildefonso (1760-1763). *Espacio, Tiempo y Forma, Serie IV, Historia Moderna*, T. 7: 247-270. Madrid.

Sarobe Pueyo, V.M.

1995. Introducción. En: *El cocinero religioso: IX-XXXII*. Salsete A. (c. 1700). Fondo de Publicaciones del Gobierno de Navarra, Navarra, España.

Sarrailh, J.

1984. *La España Ilustrada de la segunda mitad del siglo XVIII*. Fondo de Cultura Económica. Madrid.

Scott E. M.

2001. Food and social relations at Nina Plantation. *American Anthropologist* 103 (3):671-691.

Scott, E. M.

1997. "A little gravy in the dish and onions in a tea cup": what cookbooks reveal about material culture. *International Journal of Historical Archaeology*, Vol. 1 (2): 131-155.

Senatore, M. X.

1995. *Tecnologías nativas y estrategias de ocupación española e la región del Río de la Plata*. Historical Archaeology in Latin America, 11, Columbia.

2003a. *Poblamiento de la Costa Patagónica en el siglo XVIII. La colonia de San Julián*. Tesis doctoral. Dep. de Historia Moderna, Contemporánea y de América. Univ. De Valladolid, España.

2003b. Discursos ilustrados y sociedad moderna en las colonias españolas de Patagonia (siglo XVIII). En prensa en *Arqueología Histórica Sudamericana, los desafíos del siglo XXI*. Funari P. y A. Zarankin (Eds.). Universidad de los Andes, Bogotá, 2003.

2002a. Orden social y orden material en la colonia española de Floridablanca (Patagonia, siglo XVIII). En *Actas de las Quintas Jornadas de Arqueología de la Patagonia*, en prensa.

2002b. Discursos iluministas e orden social: representações materiais na colônia de Floridablanca em San Julián. (Patagônia, século XVIII). En: *Arqueologia da Sociedade Moderna na América do Sul. Cultura Material, Discursos e Práticas*: 87-106. Andrés Zarankin e María Ximena Senatore (org.). Ediciones del Tridente, Buenos Aires.

2000. *Arqueología Histórica en Patagonia, el caso de Floridablanca*, Informe presentado a la Academia Nacional de Ciencias de Buenos Aires.

Senatore, M.X., M. Bianchi Vilelli, S. Buscaglia y M. Marschoff

2002a. Hacia la definición del plano arqueológico de Floridablanca. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*: 323-344

Senatore, M.X., S. Buscaglia, M. Marschoff, P. Palombo y M. Bianchi Vilelli

2001. Ampliando el plano arqueológico de Floridablanca. Metodología y nuevos resultados. Trabajo presentado en el *XV Congreso Nacional de Arqueología Argentina*. Rosario.

Senatore M.X. y S. Buscaglia.

2003. Informe resultante del análisis de la excavación del foso y fuerte. Ms.

Senatore, M.X. y M.V. Insiarte

2000. Dietas planificadas, nutrición y expectativas de salud para las poblaciones españolas en la costa Patagónica, siglo XVIII. Trabajo presentado en el *Ciclo inaugural del Programa de Doctorado*, Facultad de Humanidades, Universidad del Salvador, 18 de abril 2000.

Senatore, M.X., M. Marschoff, M. Bianchi Vilelli y S. Buscaglia

2002b. Informe general de los trabajos de laboratorio 2001-2002. *Presentado a la Municipalidad de Puerto San Julián*. Ms.

Senatore, M.X y A. Zarankin

1996-97. Perspectivas metodológicas en Arqueología Histórica. la utilización de las fuentes documentales. *Páginas sobre Hispanoamérica Colonial* 3: 113-122. PRHISCO-CONICET, Bs. As.

Shennan, S.

1992. *Arqueología Cuantitativa*. Crítica, Barcelona.

Shultz, P.D. y S.M. Gust

1983. Faunal Remains and social status in 19th century Sacramento. *Historical Archaeology* 17 (1):44-53.

Singer, D.A.

1985. The use of fish remains as a socio-economic measure: an example from 19th century New England. *Historical Archaeology* 19(2):132-136

Sinopoli, C. M.

1991. *Approaches to Archaeological Ceramics*. Plenum Press, N.Y. and London.

Skibo, J.M.

1992. *Pottery Function. A use-alteration perspective*. Plenum Press, N.Y. and London.

South, S.

1977. *Method and Theory in Historical Archaeology*. Academic Press.

Spencer-Wood, S.

1987. Introduction. En: *Consumer Choice in Historical Archaeology*: 1-24. Plenum Press. N.Y.

Stark, B.L.

1981. Habitation sites in the papaloan estuarine delta: locational characteristics. *Historical Archaeology* 15(1):49-65

Sussman, L.

1977. Changes in Pearlware Dinnerware 1780-1830. *Historical Archaeology*. 11:105-111

Sutton, M. y A. Brooke

1996. *Archaeological laboratory methods. An Introduction*. Kendall Hunt Publ. Iowa.

Szuter, C.R.

1996. A faunal Analysis of home butchering and meat consumption at the Hubell Trading Post, Ganado, Arizona. En: *Images of the Recent Past*. Charles E. Orser Jr., ed Pp. 333-354. Walnut Creek, CA: Altamira Press.

Tani, M.

1995. Beyond the identification of formation processes: behavioral inference based on traces left by cultural formation processes. *Journal of Archaeological Method and Theory* 2(3):231-252. Plenum.

Turnbaugh, S.P

1983. 17th and 18th century lead-glazed redwares in the Massachusetts bay Colony *Historical Archaeology* 17(1):3-17

Vernon, R.

1988. 17th century Apalachee colono-ware as a reflection of demography, economics and acculturation. *Historical Archaeology* 22(1):76-82

Villanueva Zubizarreta, O.

1997. La documentación escrita como fuente para establecer una terminología cerámica. Una propuesta para el ámbito castellano. *XV Jornadas d'Estudis Historics Locals*: 423-436. Institut d'Estudis Balearics, Palma.

Yentsch, A.

1991a. Chesapeake artifacts and their cultural context: pottery and the food domain. *Post-Medieval Archaeology* 25 (1991):25-72

1991b. The Symbolic Divisions of Pottery: Sex-related Attributes of English and Anglo-American Household Pots. En: *The Archaeology of Inequality*:192-230. McGuire, R.H. y R. Paynter (eds), Basil Blackwell, Oxford.

Archivos

Archivo General de la Nación, Sala IX, Gobierno, Legajos 16-3-6, 16-3-7, 16-3-8, 16-3-9, 16-3-10 y 16-3-12. Sala XIII, Contaduría, Legajos 34-10-6 y 34-10-5.

Archivo General de Indias, Sevilla, Patronato Real Legajo 33, Sección Gobierno, Buenos Aires, Legajo 326 y 358.

Fuentes Documentales

Altamiras, J.

1758. *Nuevo Arte de Cocina*. La Val de Onsera, Huesca, España, 1994.

De Nola, R.

1525. *Libro de guisados*. En: Cruz, J.C. *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*: 227-375. La Val de Onsera, Huesca, España, 1997.

Salsete, A.

c. 1700. *El cocinero religioso*. Fondo de Publicaciones del Gobierno de Navarra, Navarra, España, 1995.

Viedma, A.

1783. *Diario de Antonio de Viedma*. Municipalidad de Puerto San Julián, O. Amaya, 1980.

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
Dirección de Bibliotecas