

Sociabilidad y alimentación.

Estudio de casos en la transición al Siglo XIX

Autor:

Marschoff, María

Tutor:

Senatore, Maria Ximena

2010

Tesis presentada con el fin de cumplimentar con los requisitos finales para la obtención del título Doctor de la Universidad de Buenos Aires en Antropología.

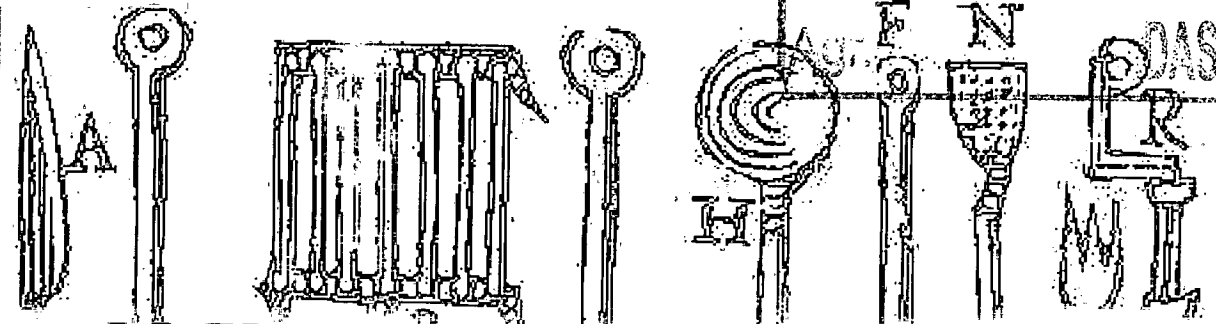
Posgrado

TESIS
14.4.1

FACULTAD de FILOSOFIA y LETRAS

28.097 A

12 FEB 2010



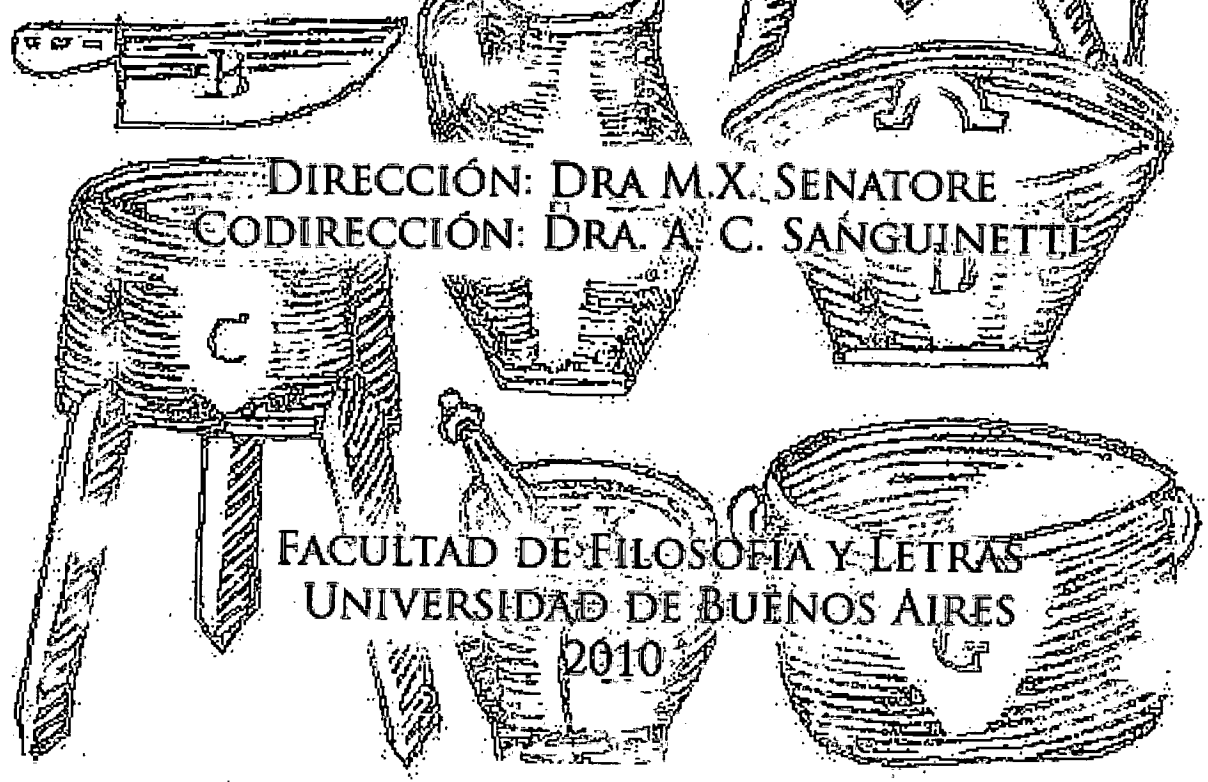
SOCIABILIDAD Y ALIMENTACION

ESTUDIO DE CASOS EN LA TRANSICIÓN AL SIGLO XIX



TESIS DOCTORAL
MARÍA MARSCHOFF

DIRECCIÓN: DRA. M.X. SENATORE
CODIRECCIÓN: DRA. A. C. SANGUINETTI



FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
2010

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

SOCIABILIDAD Y ALIMENTACIÓN.
ESTUDIO DE CASOS EN LA TRANSICIÓN AL SIGLO
XIX

TESIS DOCTORAL
MARÍA MARSCHOFF

Dirección: Dra. M. X. Senatore

Co-dirección: Dra. A. Sanguinetti de Bórmida

Facultad de Filosofía y Letras
Universidad de Buenos Aires
2010

A Pep

DIRECCIÓN DE BIBLIOTECAS F.F. y L - UBA	
Nº INVENTARIO	418163
SIGNATURA TOPOGRAFIA	Tesis 14-4-21

ÍNDICE

ÍNDICE.....	1
AGRADECIMIENTOS	9

PARTE I

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN.....	15
Abordaje al problema de investigación	17
Organización de la tesis.....	20
CAPÍTULO 2. EL ESTUDIO DE LA CONSTITUCIÓN DE LA EXPERIENCIA MODERNA DE “LO PÚBLICO” Y “LO PRIVADO” ...	23
Introducción.....	23
El surgimiento de las esferas pública y privada.....	24
La “periferia” del proceso: España y sus colonias	27
“Lo público” y “lo privado” en la sociabilidad y las experiencias cotidianas.....	31
Las instituciones de sociabilidad y la sociabilidad cotidiana.....	31
Las experiencias de “público” y “privado” en la sociabilidad cotidiana.....	34
El problema y vía para su abordaje.....	37
Los casos de estudio elegidos y sus contextos particulares.....	39
Objetivos	41
Síntesis	41
CAPÍTULO 3. CONSTRUYENDO UN ABORDAJE TEÓRICO Y METODOLÓGICO PARA LA VIDA COTIDIANA	43
Introducción.....	43
El mundo social según Pierre Bourdieu y Norbert Elias	44
Bourdieu: las sociedades como espacios multidimensionales	44
Elias: las sociedades como configuraciones.....	49
Comparación	52
El mundo social, el tiempo y el cambio en Pierre Bourdieu y Norbert Elias	53
Los individuos y el cambio en la teoría de Bourdieu.....	53
El estudio de los procesos y el lugar de los individuos en el cambio según Elias	56
El cambio, el mundo material y la alimentación en Bourdieu y Elias	59

El mundo material y las prácticas cotidianas	63
El mundo material, las personas y el cuerpo: algunas ideas de la Fenomenología....	65
Materialidades, cuerpos y mundos: una propuesta metodológica.....	69
Síntesis	72
CAPÍTULO 4. CAMBIOS Y CONTINUIDADES EN LA COCINA ESPAÑOLA ENTRE LOS SIGLOS XVI Y XIX.....	77
Introducción.....	77
Definiendo modelos de alimentación para la culinaria hispana.....	80
Tendencias en las prácticas alimenticias y sus materializaciones	85
Obtención y Distribución: productos preferidos	87
Preparación y Cocción: la cocina y la comida	94
Preferencia por métodos de cocción.....	96
Las comidas y sus características organolépticas	98
Presentación y Consumo: el comedor, la mesa y el plato	102
Los artefactos y su rol en el paisaje del comedor y la mesa	106
Modelos de alimentación y sus materialidades	109
La nueva cocina y la construcción de “lo público” y “lo privado”.....	111
La Alta y la Baja Cocina en el contexto de los modelos culinarios	112
“Lo público” y “lo privado” en la experiencia corporizada de la alimentación en el contexto de la Nueva Cocina	115
Síntesis	118

PARTE II

CAPÍTULO 5. BUENOS AIRES DURANTE EL VIRREINATO DEL RÍO DE LA PLATA (1776-1810).....	123
Introducción.....	123
Buenos Aires y sus habitantes durante el Virreinato	124
Los porteños y su ciudad entre 1776 y 1810.....	126
Sociabilidades porteñas: pulperías, tertulias y mate.....	129
El estudio de las experiencias cotidianas en Buenos Aires.....	133
Antecedentes y consideraciones metodológicas acerca del uso de inventarios como fuentes	134
Los inventarios y tasaciones porteños: crítica de las fuentes	137
Contexto de elaboración de las fuentes	137
Evaluando la integridad de las fuentes	139
Evaluando la representatividad de las fuentes	142
Unidades y variables de análisis.....	146
Síntesis	148

CAPÍTULO 6. VARIABILIDAD EN LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS PORTEÑAS 151

Introducción.....151

Diferenciación de grupos por la composición de sus stocks de artefactos.....152

Artefactos de Preparación y Cocción 155

Conformación de grupos 155

Caracterización artefactual de los Grupos 1 y 2 158

Artefactos de Presentación y Consumo..... 160

Conformación de grupos 160

Caracterización artefactual de los Grupos A y B..... 163

De los artefactos a las prácticas alimenticias167

Formas de hacer diferenciadas y modelos culinarios 168

Organización espacial de las actividades de la alimentación 170

Formas de Cocción diferenciadas..... 171

Maneras diferentes de organizar la Presentación y el Consumo..... 172

Formas diferenciadas de organizar la alimentación..... 174

Las personas y sus prácticas..... 176

**Discusión: los modelos culinarios y la experiencia corporizada de la alimentación
en Buenos Aires180**

Síntesis182

CAPÍTULO 7. EL TIEMPO Y LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS DE LA SOCIEDAD PORTEÑA 185

Introducción.....185

Tendencias temporales de cambios en los artefactos.....187

Artefactos de Preparación y Cocción 188

Artefactos de Presentación y Consumo..... 190

¿Incorporación de tendencias de los modelos culinarios europeos?195

Organización espacial de las actividades de la alimentación en los períodos
considerados..... 196

Tendencias de Cocción en los períodos considerados..... 196

Tendencias de Presentación y Consumo en los períodos considerados 198

Las prácticas alimenticias a través del tiempo.....200

Grupos de prácticas alimenticias y períodos temporales..... 200

Las formas de organizar las actividades de la alimentación y el tiempo.....201

El tiempo y las formas de Preparación y Cocción presentes en la muestra 201

El tiempo y las formas de Presentación y Consumo presentes en la muestra..... 203

Discusión: cambio artefactual vs cambio en las prácticas208

Síntesis210

CAPÍTULO 8. PRÁCTICAS ALIMENTICIAS, SOCIABILIDAD Y CAMBIO EN BUENOS AIRES 211

Introducción.....211

Alimentación y sociabilidad.....	212
La alimentación porteña en el tiempo.....	216
Síntesis y conclusiones preliminares	218

PARTE III

CAPÍTULO 9. LA COLONIA ESPAÑOLA DE FLORIDABLANCA (1780-1784)..... 223

Introducción.....	223
Poblando Patagonia.....	224
Una colonia organizada por la autoridad pública.....	227
Los habitantes de Floridablanca.....	230
Las sociabilidades en Floridablanca.....	231
El estudio de las experiencias cotidianas en Floridablanca	233
“Arqueología e Historia en la colonia española de Floridablanca”.....	235
Los contextos arqueológicos seleccionados.....	238
Sector ASI: una pulpería	239
Sector Oeste del Fuerte: recinto de habitación del Superintendente.....	242
Sector ANBII: una unidad doméstica.....	245
Sector ASII6: vivienda de una familia labradora	248
Síntesis	254

CAPÍTULO 10. EL CONTEXTO MATERIAL DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS DE FLORIDABLANCA 257

Introducción.....	257
Uso del espacio en los contextos arqueológicos seleccionados	258
ASI: una pulpería	259
Sector Oeste del Fuerte: recinto de habitación del Superintendente	261
ANBII: una unidad doméstica.....	263
ASII6: la vivienda de una familia de pobladores	265
Las actividades de la alimentación en sus espacios.....	270
ASI: una pulpería	272
Sector Oeste del Fuerte: recinto de habitación del Superintendente	275
ANBII: una unidad doméstica.....	276
ASII6: la vivienda de una familia de pobladores	279
Discusión: Las prácticas alimenticias de Floridablanca en sus contextos	284
Síntesis	287

CAPÍTULO 11. LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS EN FLORIDABLANCA DESDE LOS PRODUCTOS CONSUMIDOS..... 289

Introducción.....	289
Productos presentes en los diferentes sectores de Floridablanca.....	290
Formas de Obtención y Distribución de los recursos faunísticos y vegetales en Floridablanca.....	290
Recursos presentes en los diferentes sectores analizados	292
Recursos faunísticos marinos y terrestres.....	293
Recursos vegetales	296
Actividades de la alimentación desde la arqueofauna.....	298
Presencia diferencial de unidades de adquisición	299
Distinción de unidades de preparación y cocción	303
Sector ASI: una pulpería	304
Sector Oeste del Fuerte: recinto de habitación del Superintendente.....	305
Sector ANBII: una unidad doméstica.....	306
Sector ASII6: vivienda de una familia labradora	306
Procesamiento diferencial de unidades de preparación y cocción	310
Cráneo	311
Mandíbula.....	312
Vértebras	313
Costillas.....	314
Huesos largos de los miembros	316
¿Formas diferenciales de tratamiento de unidades?	317
Discusión: organización de la alimentación en un contexto limitado	318
Síntesis	323

CAPÍTULO 12. PRÁCTICAS ALIMENTICIAS, SOCIABILIDAD Y CONTROL ESTATAL EN FLORIDABLANCA 325

Introducción.....	325
Alimentación y sociabilidad.....	326
El peso de la organización estatal en la obtención de recursos.....	332
Síntesis y conclusiones preliminares	335

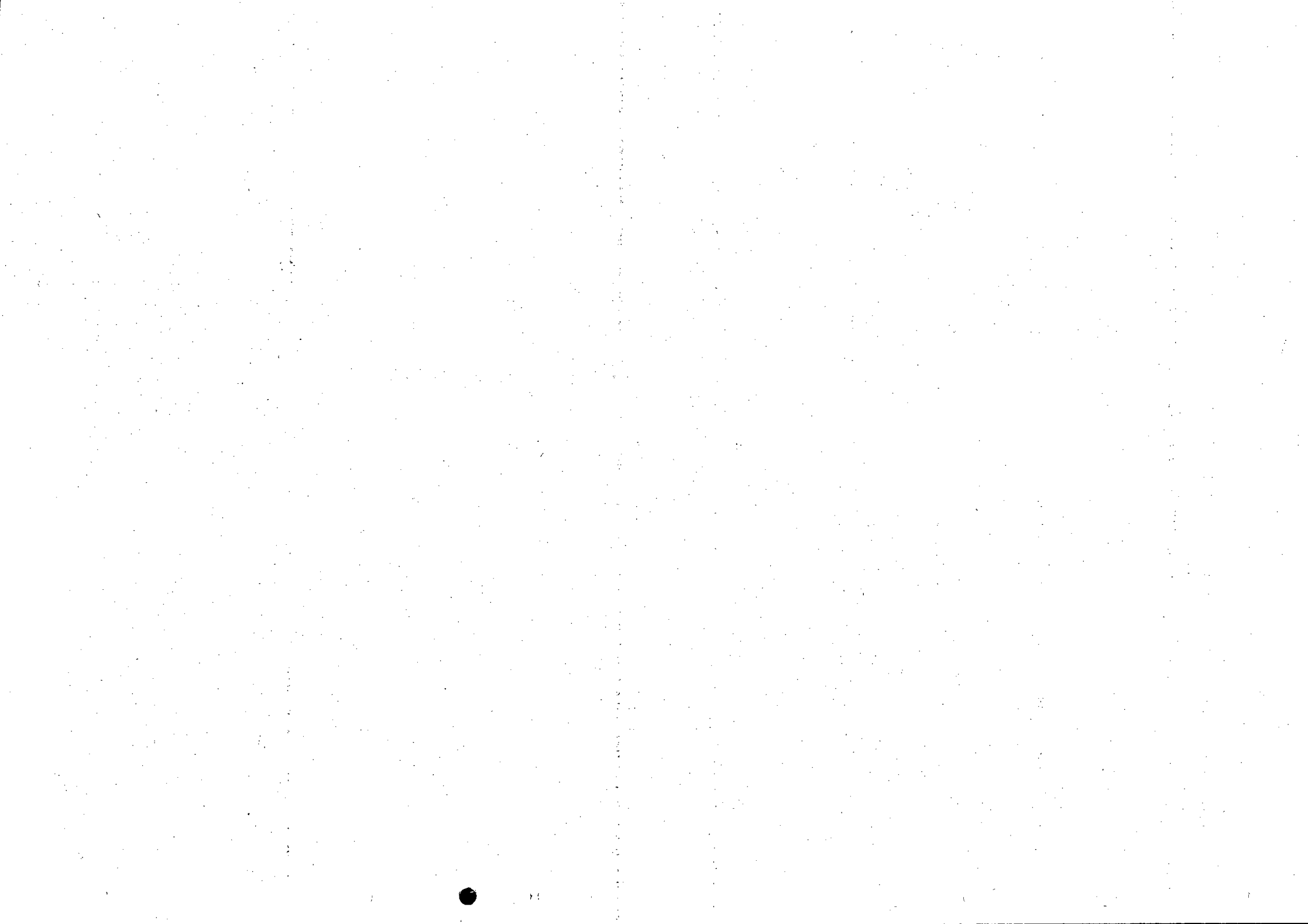
PARTE IV

CAPÍTULO 13. CONCLUSIONES..... 341

Introducción.....	341
“Lo público” y “lo privado” en el componente relacional de la dinámica social del ámbito doméstico.....	343
Sociabilidad, ámbito doméstico y grupos	344

Sociabilidad, ámbito doméstico e individuo	347
El ámbito doméstico y “lo público” y “lo privado” en contextos coloniales	349
La “marginalidad” de las colonias	350
Palabras finales	354
APÉNDICES	355
1. Apéndices al Capítulo 4	355
Apéndice 1.1. Ingredientes principales y tipos de preparaciones en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994)	355
Apéndice 1.2. Ranking por productos utilizados, tanto principales como subsidiarios, en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994)	356
Apéndice 1.3. Listado de condimentos utilizados en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994)	358
Apéndice 1.4. Tipos y frecuencia de cocciones presentes en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994)	358
Apéndice 1.5. Preparaciones y cambio en sus significados a lo largo de la secuencia de diccionarios considerada	359
Apéndice 1.6. Cambios en los significados de utensilios relacionados a las etapas de Presentación y Consumo. Basado en la secuencia de diccionarios considerada....	359
2. Apéndices al Capítulo 5	360
Apéndice 2.1. Listado de Autos de difuntos que integran la muestra seleccionada.	360
Apéndice 2.2. Artefactos listados en los inventarios, su funcionalidad, denominación y definición contemporánea	364
Artefactos de Preparación	364
Artefactos de Cocción	366
Artefactos de Presentación	368
Artefactos de Consumo	370
3. Apéndices a los Capítulos 6 y 7	371
Apéndice 3.1. Valores obtenidos del coeficiente de correlación de Spearman	371
4. Apéndices al Capítulo 9	396
Apéndice 4.1. Análisis tafonómico de las muestras de material arqueofaunístico provenientes de los contextos seleccionados del sitio de Floridablanca	396
Sector ASI	396
Sector Oeste del Fuerte	398
Sector ANBII	400
Sector ASII6	401
5. Apéndices al Capítulo 10	405
Apéndice 5.1. Metodología de análisis de fragmentos de vidrio y cerámica	405
Apéndice 5.2. Fragmentación de restos de vidrio y cerámica en los contextos arqueológicos seleccionados: ASI, Sector Oeste del Fuerte, ANBII y ASII6	410
6. Apéndices al Capítulo 11	411
Apéndice 6.1. Metodología de identificación y análisis de restos arqueofaunísticos	411
Identificación anatómica y taxonómica	411
Cálculo del Mínimo Número de Elementos y de unidades derivadas del mismo	412
Modificaciones del material óseo	413
Apéndice 6.2. Marco de referencia para el análisis de restos de mamíferos	413

Expectativas de representación de elementos en contextos hispano-criollos en función de los patrones de trozamiento.....	413
Relación entre unidades de preparación y cocción y métodos de cocción utilizados en contextos hispanocriollos.....	416
Apéndice 6.3. Mínimo Número de Elementos para las especies determinadas en cada sector.....	418
APÉNDICES DIGITALES.....	421
FUENTES DOCUMENTALES INÉDITAS	423
Archivo General de la Nación.....	423
Archivo General de Indias.....	424
BIBLIOGRAFÍA	425



AGRADECIMIENTOS

En primer lugar quisiera agradecer a las Dras. María Ximena Senatore y Amalia Sanguinetti de Bórmida, mi directora y codirectora, la posibilidad que me brindaron para explorar diversos caminos en libertad, por confiar en mí y brindarme sus consejos y guía a lo largo de este proceso con muchas idas y vueltas.

A mi consejero, Rafael Goñi, quien una vez me dijo que debía dejar que la evidencia me sorprendiera y aquí está el resultado.

Al CONICET, con cuyo apoyo financiero pude llevar adelante esta investigación. A diferentes instituciones que otorgaron los subsidios que, dirigidos por la Dra. M. X. Senatore, posibilitaron el trabajo en Floridablanca: “Arqueología de la modernidad” UBACyT F-453. (2008-2010), “Sociedad moderna y cultura material”. UBACyT F-076 (2004-2007) y “Tiempos modernos en Patagonia”. Fundación Antorchas (2004-2005).

El trabajo en Puerto San Julián y en el sitio fue posible también gracias al apoyo de la Municipalidad, de la Unidad Académica de la UNPA y de sus habitantes que no sólo nos ayudaron sino con quienes establecimos lazos de amistad entrañables. Especialmente quisiera recordar a aquí a Poly Walker, la familia Cendrón, Marcela Villegas, Natalie Collm, Amado Lafuente y Nohry Fueyo. También a todos los estudiantes de diferentes universidades que nos acompañaron a las campañas al sitio.

Esta tesis no sería la misma sin la ayuda, las largas discusiones y las innumerables revisiones que desinteresadamente me brindaron varias personas. En primer lugar, mis amigas y compañeras de equipo en Floridablanca, con quienes aprendimos este oficio juntas y sin cuyos comentarios, correcciones y apoyo moral no habría sobrevivido a este proceso: Silvana Buscaglia, Marcia Bianchi, Claudia Bosoni, Laura Starópoli y Victoria Nuviala. Con ellas compartimos el trabajo de campo, las tediosas semanas de inventario y análisis, las discusiones y divagaciones, pero sobre todo un profundo y sincero cariño.

En segundo lugar quiero agradecer a Enrique Marschoff, mi papá, con quien encontramos un lenguaje en común entre las Ciencias Sociales y las Naturales y acordamos un diseño de análisis estadístico para la muestra del caso de Buenos Aires. Su paciencia no tuvo límites, sin importar cuantas veces tuviera que recalcular los tests a medida que le cambiaba las variables. En tercer lugar, el análisis del caso de

Floridablanca, se vio beneficiado por la revisión del Dr. Luis Borrero, quien con sus comentarios me dio la confianza de que estaba en el buen camino.

Por otro lado, varios de los capítulos de esta tesis son resultado del enriquecedor intercambio con otros investigadores y con docentes de diferentes seminarios cursados en la Universidad de Buenos Aires. Los consejos, la bibliografía brindada y las correcciones a las monografías finales fueron armando poco a poco este resultado final. Entre ellos quisiera mencionar al Dr. Félix Acuto, la Dra. Lidia Nacuzzi, el Dr. Fernando Remedi, la Dra. Ana María Martínez de Sánchez, el Dr. Paulo Alves, la Dra. Miriam Ravelo y el Dr. Guillermo Mengoni Goñalons.

Los empleados de diversas instituciones también fueron de gran ayuda. Comenzando con quienes trabajan en el Archivo General de la Nación, dónde a pesar de la falta de escaleras, siempre me traían más legajos de los estipulados por día. Las ordenanzas del Museo de la Facultad de Veterinaria nos brindaron acceso a las colecciones comparativas de esta institución, así como también los encargados de la sección de Mastozoología del Museo Bernardino Rivadavia.

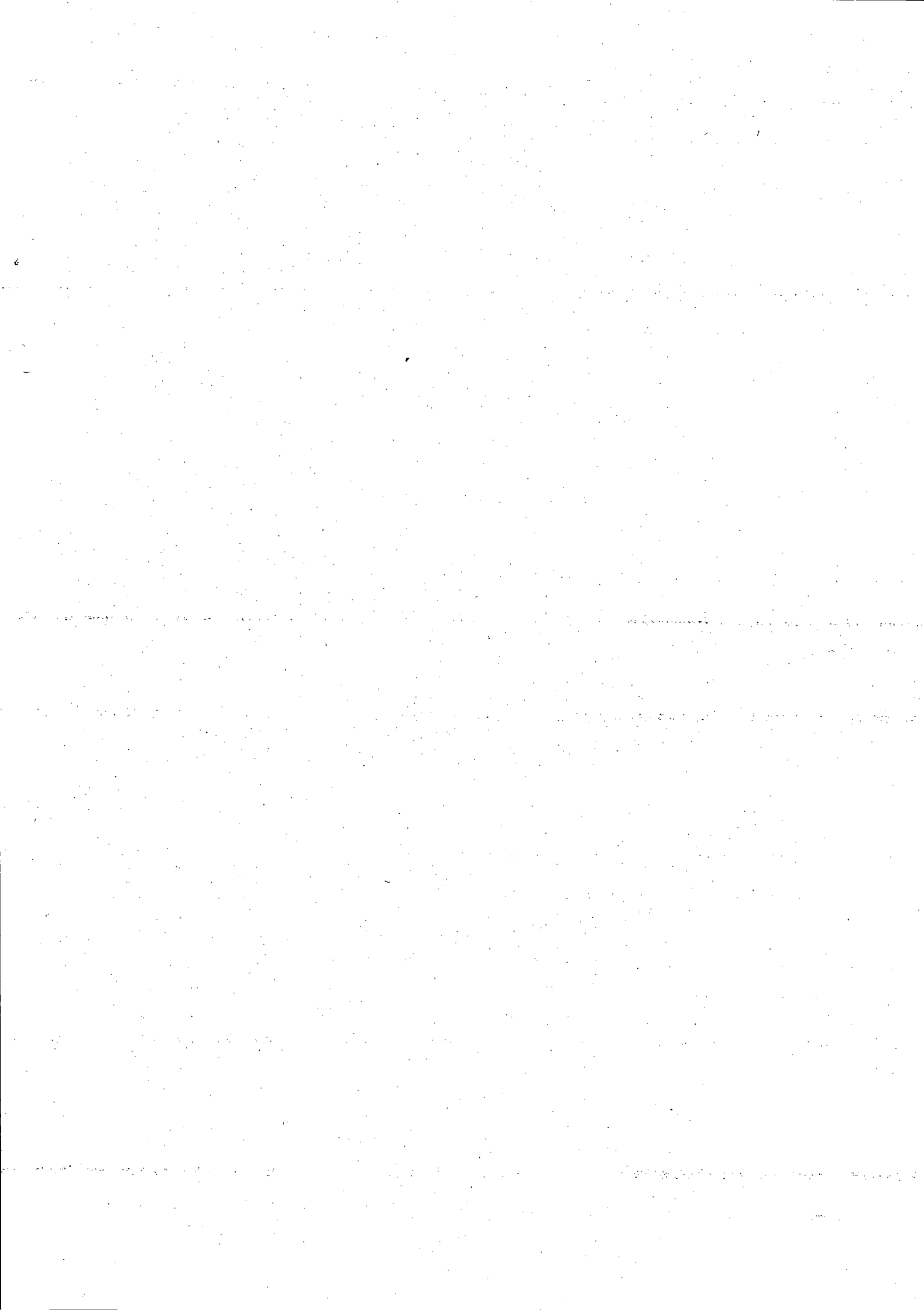
El DIPA es un lugar de charlas e intercambios, donde siempre hay alguien a quién consultar o que te reconforte cuando parece que llegás a un callejón sin salida. Quisiera agradecer en especial a Luis Borrero, Ramiro Barberena, Clara Otaola, Karen Borrazzo, Melisa Salerno, Marcelo Cardillo, Judith Charlin y Daniel Hereñú.

Esta tesis es sobre sociabilidad y alimentación. Por eso, para agradecer como corresponde a todas las personas que quiero quisiera recordarlos justamente comiendo. Ante todo, mis padres Enrique e Irene cuya educación ecléctica y cocina anárquica de picoteo me obligaron a buscar desde temprano respuestas propias. A mis hermanos Pablo y Pedro con quienes conformamos el primer grupo del que tengo conciencia a partir de festines nocturnos de golosinas contrabandeadas. A mi familia ampliada, especialmente a mi abuela Elvira que después de atiborrarte durante horas te ofrece un huevo frito. A mi tía Lidia que me transmitió su pasión por las recetas, a mi tía Cristina que sabe simplificar en el momento justo y a mi tío Carlos cuya opción de tinto o blanco esconde mucho más que una dicotomía. De maneras muy distintas para todos ellos comer es sinónimo de querer.

También quisiera recordar a otro conjunto de personas con quienes a lo largo de los años he compartido comida, bebida y afecto. A Paula, Vale y Marisú con quienes crecimos engordando y adelgazando sin dejar de querernos. A mis amigos teatreros, Mario, Matías, Cecilia, Laura, Cristina, Nancy, Pablo, Mariana, Florencia y Juanma con

quienes la comida es una excusa para juntarnos y una oportunidad para crear. A San con quien comparto, entre otras cosas, la pasión por la pastelería. A Gaby, porque nos obligamos a salir a comer aunque no tengamos ganas ni de salir ni de comer. A Juanpa a quien tarde o temprano voy a convencer de dejar de usar tenedor, aunque sea por una única vez. A Cristina, sus cafés y nuestras tardes de costura. Al grupo de natación del Las Heras, porque al final de cuentas nadamos más kilómetros que botellas de cerveza nos tomamos.

Finalmente a Pep, porque en estos seis años juntos me mostró que la sociabilidad es el tejido que nos une a todos los seres vivos y el origen del cambio, del mío al menos. Con mis disculpas por haberte pasado al balanceado, ahora que tengo más tiempo me voy a ocupar de esa cuestión.



PARTE I



CAPÍTULO 1

INTRODUCCIÓN

*"Curtsey while you're thinking what to say.
It saves time -said the Red Queen."*

*Through the looking glass
Lewis Carroll*

Entre los siglos XVII y XVIII en las sociedades occidentales ocurre un cambio muy importante en la manera en que transcurría la vida cotidiana de las personas. Es durante ese período en que algunas experiencias diarias de la gente adoptan una cualidad más pública en contraposición a otras vivencias que se perciben "como si" fueran más privadas (Habermas *et al.* 1974; Perrot 1990; Chartier 1991; Goodman 1992). Si bien puede argüirse que todas las sociedades y personas experimentaron y experimentan esta dicotomía en su accionar cotidiano fue durante ese período que en nuestra sociedad en particular esta oposición comenzó a adoptar las características con las que hoy las definimos y que nos resultan completamente naturales.

Esta tesis pretende aportar a la **historización del proceso a través del cual se constituyó la dicotomía entre "lo público" y "lo privado"**. Conocer y discutir este proceso nos permite desentrañar las ideas que implicaban acerca de las personas, las cuales comienzan a ser paulatinamente entendidas como Individuos, cómo se construyeron los conceptos de Sociedad y Estado y cuál era la relación entre estos conceptos. Esto nos remite a una escala mayor de separación entre público y privado que se relaciona a la constitución de la "esfera pública", entendida como la organización de la sociedad civil como un público que critica y busca tener una injerencia en el plano de las decisiones tomadas por la autoridad estatal (Habermas 1991). Muchos investigadores han presentado diferentes estudios y teorías alrededor de la constitución de la esfera pública, su relevancia para el mundo moderno y las características que adoptó en diferentes contextos particulares –ver por ejemplo, Smith (1983), Gordon (1989), Chartier (1991), Habermas (1991), Pincus (1995), Myers (1999), Uribe-Uran (2000), Velasco Moreno (2000), Franco Rubio (2002), Van Horn Melton (2004), González Bernaldo (2007). Si bien en esta tesis tenemos en cuenta estas investigaciones, no nos interesa discutir la diversidad de resultados e interpretaciones, sino tan sólo destacar el punto en común que existe entre algunos de estos autores respecto a que el origen de los cambios en esta escala yace en las prácticas cotidianas

sin las cuales cualquier modificación a otro nivel habría sido inconcebible (Chartier 1991; Habermas 1991; Ariès 1992; Goodman 1992).

Ahora bien, ¿cómo cambian las experiencias cotidianas de público y privado? Se modifican en la propia vida en un **mundo material** y en interacción con otros seres humanos, es decir en la **sociabilidad**. Uno de los factores principales que modifica estas experiencias, y cuya influencia crece cada vez más desde el siglo XVI en adelante, es la conciencia de la mirada del otro sobre la propia vida (Elias 1987, 1996). Es decir que con el tiempo la importancia de la presencia de otras personas y su injerencia en las conductas de uno se vuelve esencial: quiénes participan en ciertas actividades y quiénes no, quiénes las presencian, por medio de qué objetos se llevan a cabo y en qué contexto son todas cuestiones que comienzan a ser reglamentadas. Estos cambios son los que definían y aún hoy definen qué es público y qué es privado, para quién y en qué contexto.

Todos estos cambios y sus diferentes escalas -incluyendo la vida cotidiana- comenzaron a ser estudiados principalmente por historiadores y sociólogos de diferentes países a partir de la década de 1950 generando una amplia bibliografía que nos sirve de referencia -ver sobre todo el Capítulo 2. Sin embargo, por la propia dinámica e historia de estas disciplinas y por el predominio y mayor accesibilidad a los autores europeos y estadounidenses el panorama que obtenemos sobre esta problemática presenta varios sesgos, que están siendo actualmente muy discutidos (Nathans 1990; Gordon 1992; Jacob 1994; Lynch 1994; Noyes 1998; Uribe-Uran 2000; Klein 2002).

Siguiendo a esta bibliografía crítica, mencionamos aquí principalmente tres debilidades u omisiones en el *corpus* de investigaciones sobre la constitución de “lo público” y “lo privado”. En primer lugar, en parte debido a la propia naturaleza de las fuentes escritas que se suelen utilizar, los cambios en la manera de concebir “lo público” y “lo privado”, tanto en la vida cotidiana como en escalas mayores, suelen ser descritos y analizados únicamente desde las elites, es decir, desde los grupos social, económica y culturalmente mejor posicionados en la sociedad puntual bajo estudio. Estos grupos son postulados, de manera intencional o no, como los generadores de innovaciones que luego son adoptadas de forma más o menos pasiva por el resto de la sociedad.

En segundo lugar, en lo que respecta sobre todo al proceso de constitución de la esfera pública, estos cambios fueron trabajados sobre todo en países como Francia, Inglaterra y Alemania, lugar de origen de la mayoría de los autores revisados. España,

Rusia, Portugal y sus colonias, son considerados casos especiales, “marginales” al proceso y en donde las innovaciones generadas en los países “centrales” eran incorporadas principalmente por la voluntad de la autoridad pública —en los ejemplos mencionados se trataba de monarquías ilustradas. Finalmente, y en estrecha relación con este segundo sesgo, la manifestación en las regiones “marginales” de este proceso adopta las características de una incorporación que a su vez suele ser caracterizada como tardía, o al menos posterior al momento de surgimiento de estos cambios en los contextos “centrales”.

Nuestra propuesta consiste en **analizar el surgimiento de experiencias cotidianas que diferenciaron entre público y privado en casos de estudio particulares que no pertenecían a estos contextos centrales.** En la presente investigación trabajamos con colonias ubicadas en el actual territorio argentino durante el período final del dominio español entre 1776 y 1810. Es decir que son casos calificables de “marginales” a este proceso desde la historiografía revisada tanto en términos espaciales como temporales y en los cuales es posible además evaluar el **rol jugado por el Estado** en ese proceso. Por otra parte, la naturaleza de la evidencia que hemos elegido para abordar cada uno de ellos nos permite acercarnos a la vida cotidiana de **grupos sociales diversos y no únicamente de las elites.** Asimismo, en la medida en que lo permite el lapso temporal elegido, podemos también estudiar el **ritmo de adopción de los cambios** involucrados en el mismo y su naturaleza. En la sección siguiente presentamos brevemente los casos de estudio y resumimos nuestro abordaje al problema general de investigación en función de las particularidades de cada uno de ellos.

ABORDAJE AL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Los casos particulares en los cuales estudiamos el surgimiento de experiencias que diferenciaron público y privado en la vida cotidiana son dos. En primer lugar, el Puerto de Buenos Aires entre 1776 y 1810, es decir durante el período en que esta ciudad se vuelve cabecera del Virreinato del Río de la Plata, el cual es analizado en la Parte 2 de esta tesis. En segundo lugar seleccionamos la Nueva Colonia y Fuerte de Floridablanca entre el momento de su fundación en la costa patagónica a fines de 1780 y su abandono en enero de 1784 el cual se desarrolla en la Parte 3 de la tesis. En la Figura 1.1. mostramos la localización de ambos casos.

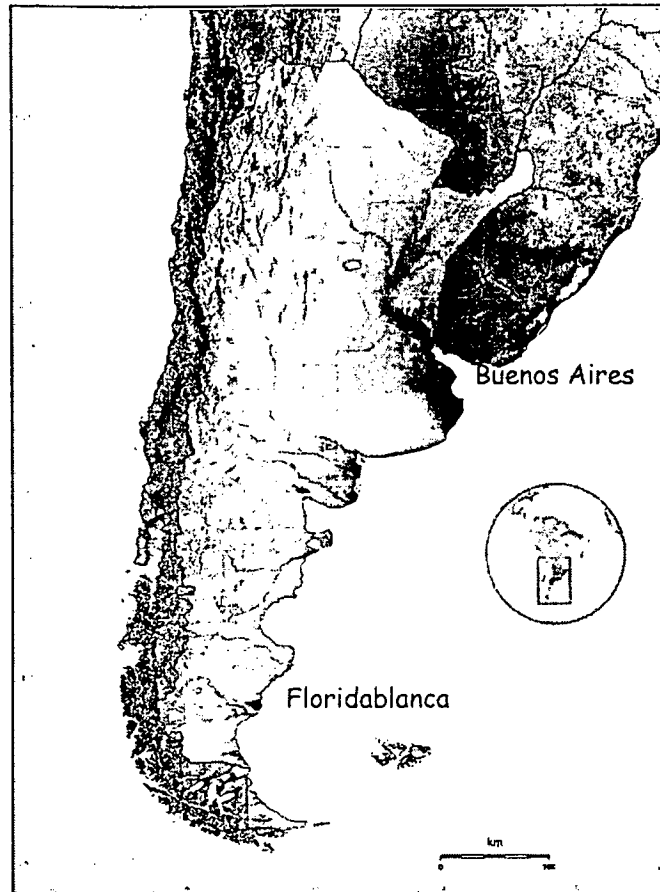


Figura 1.1. Localización del Puerto de Buenos Aires y la Nueva Colonia y Fuerte de Floridablanca.

En los dos casos nos centramos en el estudio de la vida cotidiana abordada desde su materialidad. Sin embargo, de este amplio universo que es la cotidianidad realizamos dos recortes metodológicos puntuales. En primer lugar, nos ocupamos exclusivamente de las experiencias cotidianas que tenían lugar en el **ámbito doméstico**, es decir en el o los recintos en donde una o más personas habitaban y el contexto de objetos, actividades y relaciones sociales que se entablan en este tipo de espacios. El segundo recorte que realizamos es entre estos objetos, actividades y relaciones sociales de la vida cotidiana, ya que nos ocuparemos únicamente de aquellos que se estructuran alrededor de la **alimentación** en el contexto del ámbito doméstico.

Las líneas de evidencia que utilizamos para abordar la materialidad de la forma de organizar la alimentación cotidiana en los ámbitos domésticos fueron distintas en cada caso de estudio. Para Buenos Aires utilizamos documentos escritos, en particular los inventarios de bienes inmuebles y objetos que se realizaban cuando una persona moría y se iniciaba el proceso de su herencia –inventarios *post mortem* depositados en el Archivo General de la Nación. Con ese fin se seleccionó una muestra de 100 inventarios porteños que abarcan el período que va de 1776 a 1810 cada uno de los cuales

constituye una unidad de análisis. El caso de Floridablanca fue trabajado desde la evidencia arqueológica proveniente de cuatro sectores diferentes de este sitio. Estos sectores constituyen nuestras unidades de análisis para el caso y son abordados a través de la información obtenida por medio de la excavación y análisis de recintos de habitación trabajados en el marco del proyecto “Arqueología e Historia en la colonia española de Floridablanca” dirigido por la Dra. M. X. Senatore.

Sin embargo, pasar de la materialidad de la vida cotidiana a las formas de experimentar “lo público” y “lo privado” en el pasado no es una transición que se pueda hacer de forma directa sino que requiere de varios niveles de análisis los cuales resulta conveniente introducir en este momento. Estos diferentes niveles interrelacionados constituyen una secuencia metodológica de análisis e interpretación que combina algunas ideas de la Fenomenología acerca del mundo material y su relación con el cuerpo de las personas con un marco teórico sistémico basado en los desarrollos de los sociólogos Pierre Bourdieu y Norbert Elias –ver Capítulo 3.

De este modo en el primer nivel de análisis para cada caso de estudio y unidad de análisis trabajamos con las **asociaciones y disociaciones de objetos en función de actividades de la alimentación y las características que adoptan** en cada ámbito doméstico. A partir de estas variaciones detectadas como relevantes por medio de la comparación entre unidades de análisis, en el segundo nivel buscamos caracterizar la forma en que se involucraban corporalmente las personas en esas actividades y materialidades. Es decir, buscamos entender cómo eran las **experiencias corporizadas** de la gente en el marco de cada actividad y en cada contexto. A partir del conocimiento de las diferentes experiencias corporizadas que posibilitan las actividades de la alimentación, deducimos qué **grupos de sociabilidad** se conformaron alrededor de cada una de ellas y qué **estrategias de publicización y privatización** se estaban poniendo en práctica para hacerlo –quienes participaban de cada actividad, cómo lo hacían y de qué manera se establecían los límites entre los grupos. Estas interpretaciones nos permiten pasar al tercer nivel de análisis en el cual nos interesa puntualmente discutir la relación entre los grupos de sociabilidad y las estrategias de privatización y publicización a fin de dar cuenta de **qué nociones de público y privado se estaban poniendo en juego en la organización de la alimentación** en cada caso de estudio y unidad de análisis y sus implicancias.

Establecer esta lógica por niveles tuvo por objeto mantener claramente separadas aquellas etapas de la investigación que involucran el análisis e interpretación de los

datos –primer y segundo nivel- de aquellas que constituyen exclusivamente interpretaciones –tercer nivel. Por otra parte, esta manera de organizar y llevar a cabo el análisis y la interpretación atraviesa nuestro abordaje a cada caso de estudio y al mismo tiempo ordena la información volcada en los capítulos que se ocupan de cada uno de ellos.

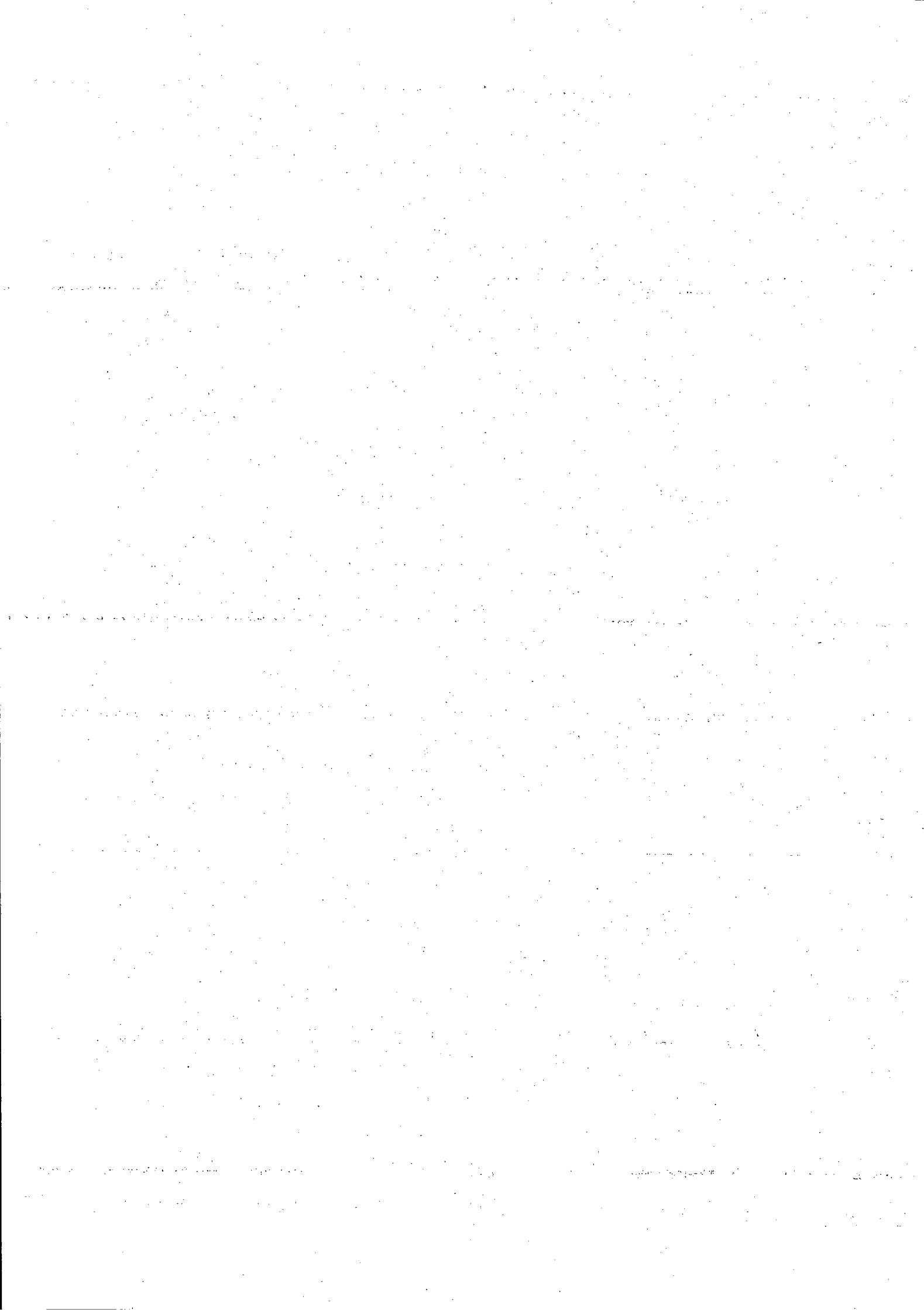
ORGANIZACIÓN DE LA TESIS

El objetivo de la **primera parte** de la tesis, de la cual esta Introducción es el comienzo, es discutir los antecedentes revisados para esta investigación y explicitar nuestro marco teórico construyendo las herramientas de metodológicas necesarias y determinando variables de análisis pertinentes a nuestros objetivos. Específicamente, en el **Capítulo 2** nos focalizamos en los antecedentes revisados sobre la problemática general que delineamos en los primeros párrafos de esta Introducción. En ese marco insertamos las problemáticas particulares que plantean los casos de Buenos Aires y Floridablanca. De ese modo contextualizamos y justificamos tanto los objetivos generales planteados como los particulares que atañen a cada caso de estudio. En el **Capítulo 3** discutimos las ideas de dos sociólogos –Norbert Elias y Pierre Bourdieu- a fin de estructurar una serie de conceptos teóricos que guían y subyacen a nuestra investigación. Ambos autores resultan pertinentes a nuestra problemática dado que sostienen que el cambio en las sociedades se origina en el componente relacional de la dinámica social de las prácticas cotidianas. Asimismo, en el Capítulo 3 también proponemos y el esquema metodológico de análisis e interpretación por niveles que mencionamos en la sección anterior el cual se integra conceptos de nuestro marco teórico con algunas ideas de la Fenomenología. En el **Capítulo 4**, que cierra esta primera parte de esta tesis, nos enfocamos en la vía de abordaje específica de nuestra investigación. Combinando una discusión de antecedentes con diversos análisis de fuentes en ese capítulo damos cuenta de las maneras de llevar adelante y cómo fue cambiando la forma de organizar la alimentación en el mundo hispano y europeo de la época de nuestros casos de estudio. La información volcada busca definir variables relevantes para nuestros objetivos de investigación y qué indicadores de las mismas debemos evaluar al abordar los casos de estudio.

La **segunda y tercer parte** de esta tesis constituyen el desarrollo de los dos primeros niveles de análisis mencionados en cada caso de estudio –Buenos Aires y

Floridablanca respectivamente. Ambas partes se conforman de cuatro capítulos que se hallan estructurados de un mismo modo. En el primer capítulo de cada una de ellas – **Capítulo 5** para Buenos aires y **Capítulo 9** para Floridablanca- presentamos el contexto histórico de los casos prestando atención a las características puntuales relevantes a nuestra problemática de investigación. En esos capítulos iniciales se evalúan asimismo las particularidades y desafíos metodológicos que plantean las líneas de evidencia elegidas para cada caso de estudio. En los siguientes dos capítulos de cada parte – **Capítulos 6 y 7** para Buenos Aires y **Capítulos 10 y 11** para Floridablanca- desarrollamos los análisis llevados a cabo para cada caso a fin de dar cuenta de las diferentes formas de organizar la alimentación presentes. Los capítulos finales de la segunda y tercer parte –**Capítulo 8 y 12** respectivamente- constituyen las conclusiones parciales a las que fue posible arribar para cada caso de estudio. En ellas relacionamos los resultados hallados con los objetivos particulares planteados para cada uno de ellos.

La **cuarta parte** se compone de un único capítulo –**Capítulo 13**- y de los Apéndices y Bibliografía citada. En este capítulo de cierre y conclusiones de esta tesis, además de resumir los resultados obtenidos evaluándolos en función de los objetivos propuestos, intentamos volver sobre la problemática general de investigación. De este modo, en este capítulo final interpretamos nuestro resultados integrándolos en el tercer nivel de análisis definido. En especial nos interesó en este punto retomar las discusiones sobre la constitución de la esfera pública en los contextos coloniales así como también las ideas acerca de Individuo, Sociedad y Estado que se pusieron de manifiesto en las diversas formas de organizar la alimentación y delimitar “lo público” y “lo privado” en cada caso de estudio. Así, buscamos analizar el aporte que a estas cuestiones realiza nuestra investigación, considerar las limitaciones con las que nos enfrentamos y plantear las nuevas líneas de indagación que a partir de ella se abren.



CAPÍTULO 2

EL ESTUDIO DE LA CONSTITUCIÓN DE LA EXPERIENCIA MODERNA DE “LO PÚBLICO” Y “LO PRIVADO”

“She saw that in a window three old women were gasping. Their triple glare was paralyzing. Across the street, at another window, the curtain had secretively moved. She stopped, walked on sedately, changed from the girl Carol into Mrs. Kennicott.”

*Main Street
Sinclair Lewis*

INTRODUCCIÓN

El objetivo principal de este capítulo es **plantear nuestra problemática de investigación en el contexto de los antecedentes de su estudio**. En esta tesis buscamos aportar a historizar la construcción de la oposición entre público y privado, conceptos que se comienzan a entender de ese modo entre los siglos XVII y XIX. Para ello en este capítulo definimos qué se entiende por “lo público” y “lo privado” en la historiografía y cómo se suele describir y entender el proceso de su constitución como oposición.

En la primera sección nos centramos en una de las acepciones que esta dicotomía comenzó a tener, aquella que define “lo público” como referente al Estado. Su constitución se halla según Habermas (1991) estrechamente vinculada al surgimiento de los Estados modernos en ese período y al desarrollo del capitalismo. Por otra parte nos interesó especialmente hacer hincapié en las particularidades que este proceso adoptó en el contexto de la España del siglo XVIII y sus colonias.

En la segunda sección de este capítulo nos centramos en el proceso a través del cual se constituye la “esfera pública” como espacio intermedio entre el Estado y el ámbito privado. Esta nace de la institucionalización de ciertas prácticas de sociabilidad privadas y que fue la que permitió a los ciudadanos conformarse como público y criticar la autoridad del estado (Habermas 1991). De este modo, el énfasis en esta segunda sección está puesto en la conformación en la vida cotidiana de experiencias diferenciadas de “lo público” y “lo privado”.

Finalmente, en la última sección acotamos nuestro problema de investigación y lo circunscribimos a los casos particulares de estudio que nos hemos propuesto abordar.

Ambos eran colonias españolas en América que a fines del siglo XVIII se vieron afectadas de diferentes maneras por las reformas impulsadas por la Corona. De este modo, describimos brevemente sus contextos sociopolíticos particulares, planteamos su relevancia para la problemática general y enunciamos los objetivos que nos interesó desarrollar a lo largo de nuestra investigación.

EL SURGIMIENTO DE LAS ESFERAS PÚBLICA Y PRIVADA

Ya desde la antigüedad romana se distinguía entre público y privado de dos formas, o a dos niveles, que aún hoy no nos resultan ajenos. El primero de ellos refería a “lo público” como relativo al Estado, una noción clave que fue retomada para la constitución de los estados monárquicos de la Edad Moderna (Van Horn Melton 2004). En el marco de ese proceso, durante el siglo XVIII surgió, el concepto de **esfera pública, definida como aquella constituida por los habitantes de un Estado unidos como “público”**. En esta sección del capítulo trabajamos alrededor de la forma en que surgió esta diferenciación y en la siguiente nos ocupamos especialmente del **segundo nivel de distinción entre “lo público” y “lo privado”, aquel que ocurre en la vida cotidiana** el cual resulta crucial para la constitución del primer nivel.

Para definir la **esfera pública** tal como surge en el siglo XVIII tomamos como punto de partida algunos conceptos de la tesis de Habermas (1991), originalmente publicada en 1962, y que resulta un antecedente ineludible para estudiar este tema. Este autor sostiene que durante el siglo XVII esta esfera se comienza a constituir a partir de la generación de un ámbito de comunicación y debate donde las personas privadas, reunidas como “público”, discuten y critican las bases del poder estatal en manos de la **autoridad pública**¹ y, al mismo tiempo, pueden o no aspirar a su obtención (Habermas 1991:27).

Entre las condiciones que hicieron posible su surgimiento durante el siglo XVII y XVIII Habermas (1991) identifica la gestación, desde la Alta Edad Media, de los estados-nación que, monopolizando la fuerza y la violencia, se transformaron en la esfera pública que este autor denomina “no auténtica”. Al mismo tiempo este proceso implicó la separación entre **Estado** y **Sociedad**, esta última definida como el ámbito donde se ponían en juego los intereses y actividades privados de los habitantes del

¹ En esta tesis utilizamos el concepto **autoridad pública** como todo el aparato estatal de gobierno, es decir en el mismo sentido que el término esfera pública “no auténtica” de Habermas (1991).

territorio. Paulatinamente, con la consolidación de los territorios y de la autoridad estatal que caracterizó los regímenes absolutistas que gobernaron Europa durante los siglos XVII y XVIII, el Estado comenzó a asumir nuevas funciones muchas de las cuales eran previamente ejercidas por la nobleza y la Iglesia, tales como la administración de justicia. Este proceso es visto por algunos autores como una privatización del Estado, que se transforma en un aparato y sus gobernantes en funcionarios, y simultáneamente una publicización del ámbito privado por la mayor injerencia del Estado en la vida de sus súbditos (Ariès 1992; Chartier 1992). La manifestación simbólica por excelencia de estos cambios fueron las cortes absolutistas en donde el monarca encarnaba al Estado y, a través de diversos rituales, se mostraba ante un público al cual constituía como sociedad en oposición a sí mismo (Elias 1996; Gómez Urdáñez 2002). La diferencia entre el Estado absoluto del siglo XVII y el Estado déspota ilustrado que caracterizó al siglo XVIII europeo, es que el monarca pasa de “ser” el Estado a considerarse el “primer servidor” del mismo (Schnabel 1952; Ruibal 2000). Esto modificó, no sólo la conducta personal de los gobernantes, que se vuelve más privada, sino también al propio Estado el cual se comienza a entender como un mecanismo, un artificio resultante de un contrato con el pueblo, con la sociedad (Schnabel 1952).

Esta definición de una sociedad en contraposición al ámbito de lo estatal se complementó con el surgimiento y desarrollo del **capitalismo mercantil** (Habermas 1991). Este implicó la expansión de los mercados y redes de información que, si bien en algunos casos eran estimulados por el propio Estado, permanecían en gran medida independientes de su autoridad. Esta independencia de la sociedad frente al Estado, aparejó una nueva noción de sí mismos de los individuos permitiendo el surgimiento de la denominada **esfera “íntima”** vinculada con la familia burguesa patriarcal y conyugal (Habermas 1991). Al mismo tiempo, surge un espacio intermedio, autónomo del Estado y diferente del espacio privado de la familia, al que Habermas (1991) denomina **esfera pública “auténtica”**². Esta esfera surgió y se sostuvo a través de ciertas **prácticas de sociabilidad**³ que comienzan institucionalizarse y a hacerse públicas generando ámbitos

² En esta tesis denominamos a este concepto indistintamente como **esfera pública** o **esfera pública “auténtica”** con el mismo sentido que le otorga Habermas (1991).

³ Definimos sociabilidad o prácticas de sociabilidad a toda forma de interacción entre las personas, por lo general en términos de una relación cara a cara tal como ocurría en las instituciones de sociabilidad y en la vida cotidiana (Habermas 1991).

de discusión, tales como los cafés y salones, los clubes y asociaciones, los espectáculos y el hábito de la lectura (Habermas 1991).

Sin embargo, la esfera pública “auténtica”, con las características igualitarias y críticas que tuvo durante el siglo XVIII no perduró en el tiempo (Habermas 1991). A lo largo del siglo XIX la familia continuó perdiendo autonomía frente al Estado volviéndose un ámbito de consumo pasivo y provocando que la esfera pública “auténtica” disminuyera en cierta medida su capacidad crítica (Habermas 1991; Van Horn Melton 2004).

Como se trasluce de lo presentado hasta ahora, podemos observar, en primer lugar, que para su constitución la esfera pública depende de la publicización de prácticas de sociabilidad originariamente privadas. Los actores involucrados en el surgimiento de esta esfera pública “auténtica” fueron, desde la historiografía, típicamente burgueses, o más inclusivamente, **las elites propietarias que contaban con los medios económicos y culturales para participar en los ámbitos de crítica de las instituciones de sociabilidad** (Chartier 1991; Habermas 1991; Van Horn Melton 2004; González Bernaldo 2007). Sin embargo, este carácter elitista-burgués y su énfasis en los actores masculinos están siendo cuestionados desde algunas corrientes historiográficas actuales (Nathans 1990; Gordon 1992; Lynch 1994). Los objetivos de nuestra investigación también intentan poner en cuestión esta tendencia.

En segundo lugar, la constitución de la esfera pública “auténtica” en un espacio intermedio entre la autoridad pública de los Estados modernos y el ámbito de la vida privada suele ser un proceso descrito a través del análisis del devenir histórico de Francia, Inglaterra y Alemania principalmente. En estos discursos historiográficos, países como España, Portugal y Rusia ocupan un lugar periférico, mencionados de manera anecdótica y sin problematización. Por su parte, las colonias europeas en otros continentes son vistas como al margen de este proceso. Estas omisiones y esta tendencia eurocéntrica en el tratamiento de esta problemática actualmente se están discutiendo, así como también las generalizaciones enmascaradoras de la diversidad de las trayectorias del surgimiento de la esfera pública (Gordon 1992; Jacob 1994).

El hecho de no incluir la **historia de las periferias** en el proceso de diferenciación de la esfera pública resulta paradójico si tenemos en cuenta que el capitalismo, elemento constituyente tanto de ésta como del Estado moderno, precisó para su desarrollo, sobre todo a partir del siglo XVII, de la existencia de esos amplios mercados y de sus materias primas. Por otra parte, una consecuencia del supuesto de marginalidad de estos

contextos es que se suele considerar que los procesos que venimos describiendo tuvieron lugar en ellas de forma **tardía** (Devoto y Madero 1999; Uribe-Uran 2000).

En el acápite que sigue esbozamos algunas características de estas “periferias”, ya que es justamente en ellas en las que se centra nuestra investigación. El objetivo es intentar entender la peculiaridad de sus esferas públicas y comenzar a cuestionar la noción de que hayan surgido a partir de un proceso simple de emulación de las tendencias observadas en países considerados “centrales”.

La “periferia” del proceso: España y sus colonias

En el caso de España y sus colonias el proceso de constitución de la esfera pública presenta características particulares. Aquí nos centramos en primer lugar en la conformación de un Estado-nación moderno en ese país y en la forma en que esto afectó a las colonias españolas en América y luego nos ocupamos de las características que adoptó el capitalismo y la burguesía en esas regiones y su vinculación con la esfera pública “auténtica”.

De este modo, en lo que respecta a la constitución de un Estado-nación, con el advenimiento de los Borbones al trono, España realizó el pasaje del absolutismo al despotismo ilustrado (Mestre Sachís 2000; Ruibal 2000; Gómez Urdáñez 2002) buscando diferenciarse del gobierno de los Austrias (Lynch 1992; Stein y Stein 2003). Estos gobernantes, especialmente los de la segunda mitad del siglo XVIII, realizaron diversas reformas administrativas, económicas y religiosas que, si bien fueron importantes, suelen ser caracterizadas como superficiales y “cosméticas”, ya que en esencia no eran revolucionarias y no cuestionaban la base del orden preexistente (Lynch 1999; Gómez Urdáñez 2002; Stein y Stein 2003). El carácter déspota ilustrado de los Borbones se hace evidente, en primer lugar, en las reformas administrativas en donde, por ejemplo, propulsaron la creación de un aparato burocrático centralizado y conformado por profesionales cuyo ascenso se producía idealmente por el mérito y no por privilegios de sangre (Domínguez Ortiz 1990). En el plano económico el Estado español se planteó en franca oposición a la doctrina mercantilista y liberal y tomó un papel de activa intervención en ese ámbito (Floria y García Belsunce 1992). Los objetivos eran, teóricamente, garantizar la igualdad de sus súbditos, especialmente frente a los impuestos (Domínguez Ortiz 1990; Gómez Urdáñez 2002); dar soluciones al acaparamiento de tierras en manos de la nobleza y el clero y reforzar la economía

interna a través de reformas agrarias (Domínguez Ortiz 1990; Mestre Sachís 1993) y comerciales (Barbier 1980; Fisher 1985, 1998; Martínez Vara 1994; Stein y Stein 2003). El plan general era consolidar un comercio exterior centrado en la importación de materias primas y la exportación de manufacturas en el cual el rol de las colonias ultramarinas era esencial como mercados consumidores y productores (Rosa 1988; Floria y García Belsunce 1992; Saguier 1993). En el ámbito religioso la política borbónica fue claramente antipapal en tanto reforzó el control de la Iglesia local por el Estado (Lynch 1999) y antipopular, ya que intentó limitar las expresiones barrocas de religiosidad (Pinto Crespo 1988). En todos estos aspectos se observa la construcción de un Estado altamente intervencionista que, aliado a las ideas ilustradas (Mestre Sachís 1993), se plantea como claramente distinto a los sujetos que gobierna.

Las colonias españolas en América, como puede colegirse, no tuvieron un rol menor en esta reorganización. A partir de mediados del siglo XVIII, y como resultado de la Guerra de los Siete Años -1756 a 1763-, la política colonial española sufre un gran cambio debido a la percepción por parte del Estado de la importancia de proteger los territorios de ultramar de los avances ingleses y portugueses, además de una necesidad de centralización y aumento del control político colonial (Punta 1998). Estas características, claramente absolutistas, fueron implementadas a través de medidas concretas tomadas unilateralmente y que resultaron en una actitud completamente diferente al estado de consenso colonial del modelo de gobierno de los Austrias (Punta 1988; Lynch 1992; Ruibal 2000; Stein y Stein 2003).

Si bien parte de las medidas que tomó el gobierno central respondían a un objetivo defensivo –creación de milicias locales, fundación de Virreinos y colonias en territorios geopolíticamente desprotegidos, etc.- (Rosa 1988), el fin principal de este cambio era netamente económico (Ruibal 2000). Tal como mencionamos más arriba, en oposición a las teorías mercantilistas de la época y con el fin de aumentar las recaudaciones fiscales (Klein 1973; Barbier 1980; Reid Andrews 1985; Punta 1988), España buscó posicionar a sus colonias como mercado de consumo de manufacturas y productor de materias primas (Punta 1988; Floria y García Belsunce 1992; Ruibal 2000; Stein y Stein 2003). Entre las medidas más importantes implementadas para lograr el mayor control y centralización mencionamos, en primer lugar, la reforma de la administración colonial a través del sistema de intendencias y la creación de nuevos Virreinos –entre ellos el de Buenos Aires. Esto se realizó apelando a funcionarios españoles, lo cual limitó drásticamente la participación de los criollos en el gobierno

colonial (Ruibal 2000), así como también la influencia de las instituciones tradicionales por ellos controladas como los cabildos (Rosa 1988). En segundo lugar, destacamos el desaliento a la industria local la cual, sin embargo, nunca pudo ser completamente eliminada debido a las frecuentes interrupciones del comercio por las guerras y la consecuente necesidad de autoabastecimiento de las colonias (Mariluz Urquijo 1987; Rosa 1988). Finalmente, los Borbones del último tercio del siglo XVIII comenzaron paulatinamente a liberar el comercio, tanto interno a las colonias, como entre estas y la metrópoli lo cual llevó a un aumento del flujo de bienes en circulación así como también al desarrollo de las economías de las ciudades portuarias (Punta 1988; Saguier 1993; Fisher 1998; Stein y Stein 2003).

En términos generales, estas reformas redundaron diferencialmente en las sociedades coloniales, ya que, especialmente en ciertas regiones y en algunos sectores, las elites locales, vieron atacados sus intereses (Reid Andrews 1985; Lynch 1992; Uribe-Uran 2000). De este modo, no resulta extraño que se achaque a las reformas borbónicas el haber sido el disparador de diversas rebeliones que estallaron en los territorios coloniales sobre todo durante el último tercio del siglo XVIII y que en algunos casos no contaban con la participación de las elites (Uribe-Uran 2000), así como también en la gestación del clima sociopolítico que llevó a las revoluciones independentistas (Reid Andrews 1985; Uribe-Uran 2000).

Por otra parte, como resultado de las reformas burocráticas y comerciales, ciertos territorios coloniales se vieron notablemente beneficiados. Este fue el caso de la ciudad de Buenos Aires y su región aledaña (Garavaglia y Meléndez 1985). En otras zonas ocurrió todo lo contrario como en el Virreinato del Perú que, no sólo “perdió” parte de su riqueza minera en manos del Virreinato del Río de la Plata (Reid Andrews 1985), sino que para su abastecimiento pasó a depender del puerto de Buenos Aires (Tau Anzoátegui y Martiré 1981)⁴. También ocurrió algo similar con Tucumán que estancó su crecimiento frente a la pujanza del Litoral beneficiado por su vínculo con el Atlántico (Garavaglia y Meléndez 1985; Chiaramonte 1986; Areces 2000).

En este clima político y económico tanto en las colonias como en España se abrieron ciertas posibilidades para el desarrollo de un capitalismo mercantil y un estrato social burgués capaz de conformarse en una esfera pública “auténtica”, que sin embargo es considerado mucho más débil que en otros países de Europa (Peña 2005). Esta

⁴ El crecimiento regional desigual a raíz del libre comercio también ocurrió en España (Martínez Vara 1994).

debilidad se debe a que el 70% de los habitantes de España seguían siendo campesinos (Domínguez Ortiz 1990). De este modo, se suele caracterizar a la sociedad española como estamental, aunque presentaba elementos clasistas (Domínguez Ortiz 1990). La sociedad colonial, por su parte, es considerada una sociedad de castas aunque también poseía ciertos elementos clasistas (Mörner 1984). Tanto en la metrópoli como en las colonias y, al igual que ocurría en otros países (Van Horn Merton 2004), existía una esfera pública “ilustrada” más que “burguesa”, en el sentido que abarcaba a grupos sociales más diversos, entre los cuales se puede incluir a miembros de la nobleza titulada, tanto grandes como pequeños; miembros de las profesiones liberales; comerciantes; clérigos y funcionarios de la burocracia estatal, un sector aristocrático elevado por su propio mérito (Domínguez Ortiz 1990; Gómez Urdáñez 2002). Todos estos grupos habrían contado con los medios culturales y económicos para participar en la esfera pública “auténtica”.

Ahora bien, en este contexto ¿existía en España y en sus colonias una esfera pública “auténtica” diferenciada del Estado? Podríamos afirmar que sí, ya que las prácticas de sociabilidad que generan el espacio en el cual estos grupos sociales podrían haberse constituido a sí mismos en esfera pública “auténtica” existían en España y en sus colonias desde fines del siglo XVII, en la forma, por ejemplo, de cafés y tertulias, el equivalente hispánico al salón francés (Fernández Rodríguez *et al.* 1983; Velasco-Moreno 2000; Pérez Samper 2001; Manzanos Arreal 2003). Sin embargo, la característica que distinguió a la **esfera pública “auténtica” hispano-criolla**, sobre todo a partir de mediados del siglo XVIII, fue el **fuerte rol que jugó el Estado en su constitución directa**. En primer lugar, la Corona española fomentó y amparó, en la metrópoli y en las colonias, muchas de las instituciones de sociabilidad originalmente surgidas por iniciativa privada, como las Academias, Bibliotecas y Sociedades Económicas de Amigos del País (Lynch 1999; Mestre Sachís 2000; Uribe-Uran 2000; Velasco Moreno 2000; Franco Rubio 2002). En segundo lugar, hay que tener en cuenta que un porcentaje de los integrantes de esta esfera pública “auténtica” eran de hecho funcionarios estatales (Domínguez Ortiz 1990; Gómez Urdáñez 2002).

Obviamente la escala y las características de estas manifestaciones en los contextos coloniales, e incluso españoles, no es equivalente a lo que sucedía en Inglaterra o en Francia. A pesar de ello existen indicios que nos permiten sostener que un tipo de esfera pública “auténtica” existía en ambos para mediados y fines del siglo XVIII. Sin embargo, el desarrollo histórico general que hasta aquí hemos descrito, y

particular de España y sus colonias, si bien podría explicar la coyuntura que hizo posible el surgimiento de la esfera pública “auténtica”, no responde a cómo ocurrió ese proceso. De esta pregunta nos ocupamos en la sección que sigue.

“LO PÚBLICO” Y “LO PRIVADO” EN LA SOCIABILIDAD Y LAS EXPERIENCIAS COTIDIANAS

Hasta aquí hemos mostrado que se suele sostener que el proceso de constitución de la esfera pública “auténtica” es un desarrollo doble: por un lado existió una tendencia de **publicización** de lo privado a través de una mayor injerencia del Estado en la vida privada de sus súbditos y al mismo tiempo, ciertas prácticas de sociabilidad privada se fueron institucionalizando y volviendo públicas –**privatización** de lo público (Chartier 1991; Habermas 1991; Ariès 1992). Sin embargo, ¿cómo fue posible que de una esfera privada indiferenciada emerjan tanto la noción de esfera privada “íntima” como la de esfera pública “auténtica”? Responder a esta pregunta nos ubica de lleno en el segundo nivel de definición de “lo público” y “lo privado” que mencionamos al principio de la sección anterior: aquel que ocurre en la vida cotidiana.

En esta sección, en primer lugar nos ocupamos de la manera en que surge la esfera pública “auténtica” a través de un proceso de **institucionalización de la sociabilidad cotidiana**. En el segundo acápite nos centramos en las **prácticas cotidianas y la sociabilidad** del día a día misma, a fin de rastrear en ellas la distinción entre “lo público” y “lo privado” que permitieron la constitución de la esfera pública “auténtica”.

Las instituciones de sociabilidad y la sociabilidad cotidiana

Los estudios que se han ocupado de la constitución de la esfera pública “auténtica” coinciden en ubicar su espacio de gestación en la crítica desarrollada por las instituciones de sociabilidad novedosas que surgen en ese momento. Estas hacen su aparición en el siglo XVII y proliferan en el XVIII. Entre estas se suelen incluir los salones y cafés; las asociaciones de fomento, logias, academias y clubes; el nuevo rol de la lectura, la prensa y los periódicos; las prácticas públicas que colocan a las personas en el papel de espectadores –como el teatro, los espectáculos musicales, las galerías de arte y museos, entre otras –ver estudios de caso en Smith (1983), Gordon (1989), Chartier (1991), Habermas (1991), Pincus (1995), Myers (1999), Uribe-Uran (2000), Velasco

Moreno (2000), Franco Rubio (2002), Van Horn Melton (2004), González Bernaldo (2007). Todas ellas eran espacios privados que se volvieron públicos generando ámbitos donde fue posible el desarrollo de la esfera pública “auténtica” de Habermas (1991). Su rol fue el de mediar entre la vida privada de la sociedad civil –“lo íntimo”- y la autoridad estatal definiendo en esa dialéctica sus propios límites.

Cada individuo, incluso hoy en día, define los límites entre “lo público y “lo privado” en su vida cotidiana de una manera diferente y única por medio de su relación con otros seres humanos, es decir de su sociabilidad (Chartier 1991; Habermas 1991; Ariès 1992; Goodman 1992). Es por ello que no resulta llamativo que estas instituciones constructoras de la esfera pública “auténtica” hayan sido justamente ámbitos de sociabilidad. Sus objetivos eran el intercambio de ideas, la generación de proyectos y, especialmente, la crítica de la esfera pública bajo autoridad estatal y la aspiración a alcanzarla (Habermas 1991). Siguiendo la teoría de Bourdieu (1977, 1984, 1985) podemos decir que las prácticas de sociabilidad que ocurrían en estos ámbitos institucionalizados permitían a las personas tomar posiciones y definir un campo de acción, la esfera pública, en el cual se identifican como grupo en oposición de la esfera controlada por el Estado.

Los estudios sobre este tipo de instituciones distinguieron la coexistencia de dos tendencias de sociabilidad política diferentes dentro de las mismas pero que comparten la noción de la igualdad interna de sus miembros y la tendencia a la crítica de la esfera pública “no auténtica” (Goodman 1992). En la primera de ellas, ejemplificada por las sociedades literarias, los clubes y las logias masónicas, se constituyó un espacio en el cual se experimentaron modos de operación individualistas e igualitarios de una manera institucionalizada y formalmente organizada (Chartier 1991, 1992). Su objetivo era generar una opinión pública unificada que sirviera de base a la legitimidad política y que desembocó, como caso extremo, en el jacobinismo (Chartier 1991). En términos de Bourdieu (1985) eran instituciones cuyos miembros pasaron de ser “clases probables” a clases propiamente dichas, es decir grupos de individuos movilizados con un objetivo común.

La segunda tendencia que se ha identificado entre estas instituciones es menos homogénea y tiene sus raíces en el siglo XVII (Gordon 1989). Se manifestó sobre todo en los salones, cafés, academias y en la difusión de la prensa en general y la periódica en particular. Estas instituciones tenían un carácter menos organizado formalmente (Chartier 1991, 1992) y los grupos que de ellas participaban conformaban más bien lo

que Bourdieu (1985) denomina “clases probables”. En estos espacios la igualdad interna también era importante y su accionar tendía a la crítica y la construcción de opiniones diversas, pero, a diferencia de las instituciones que mencionamos en el párrafo anterior, la pertenencia a este grupo no se decidía en función de prerrogativas socioeconómicas o de nacimiento (Gordon 1989; Chartier 1991). Su objetivo también era generar una opinión, una esfera pública, pero no necesariamente con características unificadas lo cual dio lugar a posturas críticas muy diversas (Gordon 1989; Chartier 1991). Esta mayor indeterminación de objetivos y el hecho de que estos grupos de personas no se constituyeran en clases (*sensu* Bourdieu 1985) permitió la aparición de cuestionamientos que excedían el campo político, tales como la religión, la moral y las actividades cotidianas (Gordon 1989; Chartier 1991). Lo que diferencia a ambos grupos de instituciones es su grado de organización formal, de “institucionalización” o de conformación de una clase, lo cual puede darnos la clave acerca de cómo se realizó el tránsito de una sociabilidad cotidiana no formalizada a otra capaz de constituirse en esfera pública.

Cabe aclarar en este punto cuál es la diferencia entre la sociabilidad cotidiana, es decir la interacción cara a cara de las personas, y las prácticas que se llevaban a cabo en el marco de las instituciones de sociabilidad del siglo XVIII. La sociabilidad cotidiana también se halla institucionalizada a cierto nivel, en el sentido de que consiste de patrones de comportamiento –*habitus* (Bourdieu 1977). Estos patrones repetidos con el tiempo se convierten en “la manera en que se hacen las cosas”, la doxa (Bourdieu 1977, 1990). Su carácter es netamente práctico ya que ocurren y existen en la acción e inmersas en un mundo material y se hallan legitimadas para lograr su reproducción funcionando como mecanismo de control social (Bourdieu 1977, 1990; Jenkins 1996).

En cambio, las instituciones de sociabilidad del siglo XVIII que mencionamos, se caracterizaron por ser “organizaciones” formales que encarnan la opinión (Habermas 1991). Como toda organización poseían objetivos explícitos con los cuales se identificaban como grupo, contaban con criterios de membresía, una división del trabajo interna especializada y un patrón conocido de métodos para la toma de decisiones (Habermas 1991; Jenkins 1996:136-137). Esto permitió que, al poseer un grado de conciencia reflexiva mayor, pudiesen sus miembros constituirse como clase (*sensu* Bourdieu 1985). Este hecho posibilitó la crítica que implica su identificación con la esfera pública “auténtica” y les permitió generar situaciones que Bourdieu (1977, 1990)

identificaría como de ortodoxia y heterodoxia que podían desembocar en cambios sociales.

Entonces, ¿cómo fue posible, incluso concebible, que ciertas prácticas de sociabilidad se organizaran formalmente y ciertos grupos se reconocieran como constituyentes de la esfera pública? La falta de una respuesta directa se debe en gran medida a que, como mencionamos más arriba, la mayoría de las investigaciones se ha centrado en las propias instituciones de sociabilidad pública, sus dinámicas y particularidades, y no tanto en las distintas formas en que surgieron. Sin embargo, varios de los autores citados en este acápite coinciden en referir el origen de estos espacios, de estas instituciones que conforman la esfera pública “auténtica”, a la sociabilidad privada, “íntima” y cotidiana – por ejemplo, Chartier (1991), Habermas (1991). Sin embargo, la forma en que este pasaje se llevó a cabo no queda del todo clara. De esta cuestión nos ocupamos a continuación.

Las experiencias de “público” y “privado” en la sociabilidad cotidiana

Como hemos visto al final de la sección anterior, la transición de una sociabilidad privada y cotidiana, a una más institucionalizada y pública no es una cuestión autoevidente. Para que ocurra esa transición resulta necesario, en primer lugar, que en la vida cotidiana se haya experimentado “lo público” y “lo privado” de forma diferenciada en las prácticas de sociabilidad del día a día. En segundo lugar esas prácticas debieron posteriormente sufrir un proceso de institucionalización que a su vez posibilitara la separación entre una esfera pública “auténtica” y otra privada o “íntima”.

Es así que cabe preguntarse ¿cómo surge la noción de “lo público” y “lo privado” a nivel de la vida cotidiana? Fue también durante los siglos XVII-XVIII que “lo público” y “lo privado” se volvieron formas de experimentar la vida cotidiana percibidas “como si” fueran distintas una de la otra (Habermas *et al.* 1974; Perrot 1990; Chartier 1991; Ariès 1992; Goodman 1992). Esta dicotomía privado-público, tanto en la vida cotidiana como a nivel de las esferas, constituye caras diferentes de una misma moneda cuya distinción es resultado, como venimos viendo, de un proceso histórico cuyas trayectorias y actores se encuentran en discusión.

En esta búsqueda de las “precondiciones” existentes en la sociabilidad cotidiana que permitieran la aparición de instituciones de sociabilidad capaces de conformar una esfera pública, varios investigadores han observado y analizado que desde el siglo XVI,

e incluso antes, la sociabilidad cotidiana comenzó a ocurrir con una cada vez más marcada conciencia del otro (Elias 1987, 1996; Habermas 1991; Ariès 1992; Chartier 1992). Los modales, las buenas maneras, la civilidad, la cortesía, *politeness*, son algunos de los conceptos y denominaciones que han utilizado, tanto las personas de esa época, como quienes los han estudiado, para dar cuenta y transmitir este cambio de actitud frente a los otros. Un ejemplo concreto de reglas de cortesía, tal como fueron sintetizadas en diversos manuales de buenas maneras, fue el pasar de escupir en el piso frente a otras personas, como ocurría en el siglo XIII, a hacerlo alejándose de la compañía en la que se esté o utilizando una escupidera como en los siglos XVIII y XIX, a, finalmente, casi no sentir la necesidad de salivar en el siglo XX (Elias 1987).

Como se puede apreciar en el ejemplo, tener en cuenta al otro es lo que marca un cambio en la manera de interactuar de las personas, en su sociabilidad: lo que antes se podía hacer en presencia de los demás pasa a estar reglamentado, o bien, a ocurrir fuera del campo de percepción de otras personas. En este cambio el contexto material, incluyendo los objetos, juega un rol muy importante. Quiénes presencian o perciben ciertas tareas y quiénes no, en qué espacios y por medio de qué objetos se realizan ciertas actividades pasaron a ser consideraciones importantes en las prácticas cotidianas más diversas, incluso las necesidades más básicas, como el comer y el dormir.

El eje de ese proceso de cambios, su signo, fue, como dijimos, el peso de la mirada de los demás, su presencia tácita o explícita y la percepción de su injerencia en la propia vida. Esta actitud permeó todas las actividades de la vida cotidiana y llevó a que se conformasen grupos de personas excluidas de algunas de ellas y otras que se incluían pero de diferentes maneras, es decir **grupos de sociabilidad** diferenciados. Por ejemplo, en el siglo XIII resultaba habitual compartir la cama, recibir visitas en el dormitorio y no utilizar vestimenta especializada, en cambio, en el siglo XIX la ropa de cama ya se hallaba consagrada y el dormitorio se había vuelto el *sancta sanctorum* del individuo y del matrimonio (Elias 1987). En esta dinámica de conformación de grupos, de inclusiones y exclusiones, es donde, aún hoy, los límites entre “lo público” y “lo privado” se establecen y negocian.

A partir del siglo XV según Elias (1987) es cuando, paulatinamente se comenzó a concebir “lo privado” como secreto, íntimo y diferente de “lo público”. Al mismo tiempo el control sobre uno mismo se volvió un hábito, es decir que, aún no habiendo otras personas presentes, ciertas actividades se comienzan a llevar a cabo “como si” alguien las estuviese presenciando, “como si” ocurriesen en público (Elias 1987). Lo

que significa que en el nivel de la vida cotidiana también, al igual que en los ámbitos de las instituciones de la esfera pública, el factor relacional, la sociabilidad y la interacción con el otro, y la forma en que su presencia e injerencia se perciben son los factores que definen y delimitan qué es tenido por “lo público” y “lo privado”. De esta manera, cada individuo construye sus propios límites entre “lo público” y “lo privado” según sea el rango de personas que incluye o excluye en cada una de sus conductas y actividades cotidianas. La forma en que lo hace, en qué espacios y a través de qué objetos delimita grupos de sociabilidad conforman **estrategias de publicización y privatización diferentes.**

Por lo general, los límites en la vida cotidiana entre “lo público” y “lo privado”, al menos en algunos de sus aspectos, son compartidos por un conjunto de personas y de hecho forman parte de su identidad como grupo (Elias 1987). Consideramos que incorporar la percepción de esta dicotomía al *habitus* (*sensu* Bourdieu 1977), y que a través del mismo se conformen grupos de personas posibilita la institucionalización del sentido de “lo público” y “lo privado” en organizaciones formales y, por lo tanto, el surgimiento de la esfera pública.

Tal como ocurría en el estudio de las instituciones de sociabilidad, en las investigaciones acerca de la sociabilidad no organizada formalmente, de los modales y las maneras en la vida cotidiana, las elites también suelen ser presentadas en la historiografía como los actores principales. En este tipo de investigaciones son estos grupos los generadores de nuevos hábitos que posteriormente se difunden al resto de la sociedad. Sin embargo esta cuestión se está comenzando a discutir paralelamente a aquellas visiones que proponen cierta unilinealidad de este proceso (Noyes 1998; Klein 2002).

De este modo, para abordar y discutir la constitución de experiencias cotidianas que diferencian entre “lo público” y “lo privado” en cualquier sociedad o grupo resulta esencial estudiar la instauración de la conciencia del otro en la vida diaria –que conlleva una conciencia de uno mismo–, es decir la sociabilidad, las formas de interacción de los seres humanos entre sí, y como se agrupan o desagrupan en cada contexto (Elias 1987). Si entendemos que la experiencia humana es una construcción que surge de la interacción entre los esquemas organizadores cognitivos de la persona –su *habitus*– y el impacto del ambiente en su aparato sensorial (Polkinghorne 1988:16), esta es, ante todo, una experiencia corporal, física, que se constituye intersubjetivamente, es decir, en la

interacción con otros y en un mundo material que forma parte del proceso de manera activa. De hecho, los estudios que más han criticado la unilinealidad y circunscripción social a las elites del proceso de constitución de la esfera pública son aquellos que se fundamentan en el análisis de “lo privado” y “lo público” en la vida cotidiana y basándose fuertemente en la evidencia de la cultura material –por ejemplo, Noyes (1998), Klein (2002), Coquery (2007), Norberg (2007) y Smart Martin (2007).

A lo largo de esta sección mostramos la importancia del estudio de la distinción entre “lo público” y “lo privado” en la vida cotidiana la cual resulta necesaria para definir la esfera pública “auténtica” de una sociedad particular. Ahora bien, ¿qué sucedía en los contextos considerados por la historiografía como “marginales” o “periféricos” al proceso de constitución de la esfera pública, como son España y sus colonias y los grupos sociales que no pertenecían a las elites ilustradas? ¿Cuáles eran las particularidades de su manera de distinguir “lo público” y “lo privado” en la vida cotidiana y cómo influyeron en la conformación de las esferas públicas de esas sociedades para que sean caracterizadas de esa forma? ¿Cuán importante fue la injerencia del Estado, intervencionista y reformador en esa época, en la distinción cotidiana de “lo público” y “lo privado”?

El problema general que nos interesa abordar en esta tesis apunta a responder estas preguntas. En la sección que sigue desarrollamos estos interrogantes en función de los dos casos de estudio que hemos elegido y formulamos los objetivos que guían la presente investigación.

EL PROBLEMA Y VÍA PARA SU ABORDAJE

A lo largo de las secciones anteriores hemos definido dos niveles de percepción de “lo público” y “lo privado”. El primero de ellos corresponde al de la esfera pública y el Estado y la Sociedad que, como hemos visto, surge en un contexto histórico particular a partir de la institucionalización de ciertas prácticas cotidianas de sociabilidad. Sin embargo, es en el segundo nivel, el más cotidiano, en donde se constituyen las características que definen el primer nivel. Es en la multiplicidad de formas en que esas experiencias diferenciales de “público” y “privado” se conformaron en la vida cotidiana que podemos empezar a comprender las particularidades de la conformación de la esfera pública en diferentes contextos. Un enfoque que tenga en cuenta esa diversidad

involucra considerar espacios y contextos históricos distintos, tanto “centrales” como “periféricos”, y grupos sociales diferentes dentro de cada sociedad.

En esta tesis esperamos aportar a la discusión de este proceso desde dos contextos particulares del mundo colonial hispano-criollo en el período 1776-1810: el caso de Buenos Aires y el de la colonia de Floridablanca. Es decir que nos centramos en sociedades consideradas “periféricas” por la historiografía que se ha ocupado de la conformación de la esfera pública. Para ello el momento histórico elegido resulta crucial, ya que, tal como mostramos más arriba, es aquel durante el cual en esas sociedades la esfera pública “auténtica” se hallaba en proceso de constitución a la sombra de un estado monárquico absolutista lejano espacialmente y “conservador” en cuanto a sus políticas coloniales. Al mismo tiempo también ampliamos el espectro de grupos sociales incluidos en el análisis sin enfocarnos únicamente a las elites.

Para abordar esta problemática analizamos los modos habituales y pautados en que ocurre la interacción entre las personas, la sociabilidad, en el contexto material en que transcurrían las experiencias cotidianas de los diferentes grupos sociales que constituían esas sociedades. Para ello, realizamos un recorte metodológico y nos enfocamos en un tipo particular de prácticas cotidianas, las **prácticas alimenticias**. La elección se debe principalmente a que este tipo de actividad, si bien responde a una necesidad básica de todo organismo vivo, por lo general implica también una interacción entre las personas involucradas. Su estudio resulta especialmente relevante para el siglo XVIII, cuando las prácticas alimenticias se hallaban bajo profundos cambios debidos a la forma en que se reorganizó la sociabilidad alrededor de ellas. Por otra parte, decidimos centrarnos en las actividades relacionadas a la alimentación que tuvieron lugar en el **ámbito doméstico** de las personas y no en las que tienen lugar en las instituciones de sociabilidad y en los espacios públicos como por ejemplo los cafés, plazas, mercados y espectáculos.

Al centrarnos en la manera en que las diversas actividades relacionadas a la alimentación se organizaban -las personas que las llevaban a cabo y los objetos y espacios en los que ocurrían- se pueden distinguir **grupos de sociabilidad** diferenciales. Estos indican, a través de los diversos procedimientos de inclusión y exclusión que se pusieron en juego -las **estrategias de privatización y publicización involucradas**-, los límites existentes entre “lo público” y “lo privado” que se establecen en las prácticas alimenticias. A través de esta tesis esperamos se vuelvan claras las distintas maneras de delimitar, entender y experimentar “lo público” y “lo privado” coexistentes en los casos de estudio propuestos. Conocer esa diversidad aporta a la

comprensión de las peculiaridades de la conformación de la esfera pública en las colonias. Al mismo tiempo evaluar la participación de distintos actores y reconsiderar su caracterización como una esfera pública organizada estatalmente, “periférica” y “tardía” en contraposición a otras regiones.

Los casos de estudio elegidos y sus contextos particulares

Los casos de estudio elegidos son el Puerto de Buenos Aires y la Nueva Colonia y Fuerte de Floridablanca. Ambos fueron afectados en gran medida por las reformas que implementó la Corona española en sus dominios americanos. El caso de Buenos Aires, formó parte importante de los cambios administrativos borbónicos, ya que a partir de 1776 se convierte en cabecera del Virreinato del Río de la Plata. Este hecho, sumado a la implementación del Libre Comercio, conduce a una mayor apertura de la sociedad porteña hacia España y otras regiones coloniales y, al mismo, tiempo implicó un aumento demográfico considerable debido a la inmigración (Tau Anzoátegui y Martiré 1981; Garavaglia y Meléndez 1985; Chiaramonte 1986; Saguier 1993). Por estas circunstancias, este caso resulta ideal no sólo para **entender de qué formas los diversos sectores de la sociedad virreinal modificaron las pautas de la sociabilidad relacionada a la alimentación y, en consecuencia, cómo delimitaron “lo público” de “lo privado” en sus vidas cotidianas**, sino que al mismo tiempo, nos permite **analizar cuál fue el ritmo y el modo de adopción de estos cambios en los distintos grupos de esa sociedad, cuestionando la aparición tardía de las “precondiciones” para el surgimiento de la esfera pública “auténtica”**.

Floridablanca, por su parte, fue una colonia, iniciada en Patagonia a fines de 1780 como una iniciativa estatal que perduró hasta principios de 1784. Como producto de su tiempo y de las tendencias reformistas de la Corona, los objetivos de su fundación fueron tanto defensivos como económicos y comerciales (De Paula 1984; Destéfani 1984). Su localización era aislada, en una zona nunca antes habitada por europeos y en contacto con la comunidad tehuelche. Allí la organización y planificación estatal tuvieron un peso muy fuerte, tanto en la conformación de su sociedad en lo que respecta al perfil poblacional –compuesto por familias de labradores españoles y militares, maestranza y presidiarios criollos–, como, especialmente, en su funcionamiento cotidiano (Senatore [2003] 2007). Esto significa que podemos suponer que la presencia de la autoridad pública en la vida diaria era en esta sociedad mucho mayor que en

Buenos Aires ya que, desde la composición etaria de su población hasta el suministro de productos alimenticios dependían de decisiones tomadas por representantes del Estado. Es por ello que en este caso, en donde casi todo era “público” o se hallaba bajo el control de la autoridad estatal, resulta particularmente interesante indagar, a través del estudio de la organización de la alimentación, el rol que estas limitaciones jugaban en el fomento de estrategias de mayor o menor privatización y entre qué grupos sociales. Esto nos permite **abordar desde un caso de estudio particular una de las características de la constitución de la esfera pública hispano-criolla: la influencia del Estado en su conformación.**

A su vez, comparar este caso con el de Buenos Aires, nos permite **realizar un diagnóstico de hasta qué punto y entre qué grupos sociales se experimentaba en la vida cotidiana una división entre “lo público” y “lo privado” y si esa oposición era considerada relevante en todos los contextos o únicamente en aquellos con gran injerencia de la autoridad pública.** Ello se debe a que se espera que en las circunstancias extremas de Floridablanca se hagan patentes estrategias que en el caso de Buenos Aires pueden hallarse enmascaradas o que no fue necesario implementar. En ese sentido, si bien Buenos Aires nos permite acceder a la diversidad de prácticas de separación entre experiencias de “lo público” y “lo privado” y analizarlas diacrónicamente, Floridablanca nos da la posibilidad de distinguir aquellas que sus habitantes consideraban primordiales en un contexto en donde casi todo era “público” o se hallaba bajo control estatal. Por otra parte, dado que en la población de esta colonia no se hallaban representadas las elites y en el caso de Buenos Aires incluimos un amplio rango de grupos sociales, comparar ambos nos permite también enfocarnos en **conocer las diferencias entre la manera de experimentar “lo público” y “lo privado” de diferentes grupos sociales y no únicamente de las elites, cuestionando en cierta medida la circunscripción social de estas prácticas.**

Objetivos

Generales

1. Analizar la conformación de experiencias diferenciadas de “lo público” y “lo privado” en diferentes sociedades coloniales, cuestionando su restricción a ciertos grupos sociales.
2. Evaluar el rol jugado por la autoridad del Estado colonial en ese proceso y discutir el grado de su influencia en el mismo en casos de estudio particulares.
3. Estudiar el ritmo de adopción de cambios tendientes a la separación entre “lo público” y “lo privado” en las experiencias cotidianas en diferentes contextos.

Particulares

1. Distinguir en ambos casos de estudio formas diferentes de organizar la alimentación definiendo qué estrategias de publicización y privatización se encuentran implicadas en las mismas y qué grupos de sociabilidad se conformaban.
2. Analizar en el caso de Buenos Aires posibles cambios a lo largo del tiempo en las formas de organizar la alimentación y la sociabilidad definiendo sus implicancias para el modo de definir “lo público” y “lo privado”.
3. Discutir cuál fue la influencia en las formas de organizar la alimentación de las tendencias homogenizadoras y de control establecidas por la autoridad estatal en el caso de Floridablanca.

SÍNTESIS

En este capítulo hemos revisado los antecedentes acerca del proceso de constitución de “lo público” y “lo privado” como dicotomía tanto en su vinculación con el surgimiento de los Estados modernos y la esfera pública como en las experiencias cotidianas de las personas. También describimos nuestros casos particulares y destacamos la relevancia de su estudio para la problemática general de investigación propuesta. Esto nos permitió enunciar nuestros objetivos de investigación generales y particulares los cuales son abordados en la segunda y tercer parte de esta tesis, en donde nos ocupamos de los casos de Buenos Aires y Floridablanca respectivamente.

Algunos ejes de la problemática general que enmarca nuestra investigación que describimos en este capítulo es retomada en las conclusiones finales de esta investigación a la luz del aporte de los resultados obtenidos para cada caso particular – Capítulo 13. Por su parte, en los siguientes dos capítulos desarrollamos los conceptos teóricos que guían nuestro análisis y los lineamientos metodológicos que nos permiten abordar los objetivos planteados para los dos casos de estudio elegidos.

CAPÍTULO 3

CONSTRUYENDO UN ABORDAJE TEÓRICO Y METODOLÓGICO PARA LA VIDA COTIDIANA

“Which is more real: you as you see yourself, or you as others see you? You in your intentions and motives, or you in the product of your intentions? You in your actions, or you in the results of your actions? And anyhow, what are your intentions and motives? And who is the ‘you’ who has intentions?”

*Chawdron
Brief candles
Aldous Huxley*

INTRODUCCIÓN

En este capítulo se presenta el **marco teórico** con el que trabajamos a lo largo de esta tesis y su articulación con un **enfoque metodológico** específico. Así, en las primeras secciones revisamos de manera crítica y comparativa el trabajo de dos sociólogos del siglo XX, Pierre Bourdieu y Norbert Elias, cuyas ideas resultan muy útiles para pensar el modo de estudiar las prácticas cotidianas y la forma en que éstas constituyen a la sociedad.

En particular nos interesó analizar la teoría de la práctica de Bourdieu porque ofrece una herramienta teórica -pero también metodológica (Bourdieu 1984)- para el estudio de las prácticas cotidianas como prácticas sociales. Por otra parte, nuestro interés en la obra de Elias surgió inicialmente porque sus trabajos empíricos son un antecedente ineludible para el estudio de la constitución de “lo público” y “lo privado” y la alimentación del momento particular que nos ocupa. Al trabar mayor conocimiento con sus obras, quedó en claro, al menos para nosotros, que no sólo contribuía a la problemática puntual que abordamos en esta tesis sino que se constituye en un aporte fundamental a una teoría social general en la que enmarcar nuestra investigación.

Hemos ordenado la comparación entre los dos autores en dos secciones a partir de distintos ejes. En la primera resumimos y discutimos cuál es la visión de cada uno de ellos acerca de la **sociedad** y su organización, además de revisar cuáles son sus objetivos y qué es lo que les interesó explicar en sus investigaciones. En la segunda

analizamos cómo ven ambos autores la relación entre individuo y sociedad y cómo conciben el **cambio social**. En esta sección nos interesó también comparar la manera en que ambos piensan **la materialidad y las prácticas alimenticias** prestando especial atención a un problema teórico bastante común en el estudio de la alimentación y que se refiere al modo en que ocurre el cambio en este aspecto puntual de la vida cotidiana.

Finalmente, en la cuarta y última sección de este capítulo, nos ocupamos específicamente de la materialidad y construimos una forma de abordarla. Partimos de intentar superar la **dualidad material/inmaterial** que subyace a la constitución de la Arqueología como ciencia. Tomando algunas ideas de la Fenomenología proponemos una serie de niveles de análisis que nos permiten romper con la dicotomía sujeto/objeto a través del concepto de **corporización**. De ese modo logramos vincular el mundo material en el que transcurrían las experiencias del pasado con la manera de entender las sociedades del investigador.

De esta manera elaboramos una propuesta que se basa en la combinación de elementos teóricos sistémicos a nivel teórico unidos a una metodología de raigambre fenomenológica que resignifica el lugar de las prácticas cotidianas uniendo indisolublemente el mundo material con el tiempo y las personas.

EL MUNDO SOCIAL SEGÚN PIERRE BOURDIEU Y NORBERT ELIAS

En los primeros dos acápites de esta sección revisamos la obra de estos dos sociólogos tratando de discutir y entender cómo concebían a las sociedades. De este modo estaremos también conociendo cuáles eran sus objetivos de investigación y qué aspectos del estudio de las sociedades y grupos fueron de su interés. En el último acápite realizamos una breve comparación que nos permite sintetizar y destacar algunos aspectos de la teoría de ambos autores que nos interesa retomar en nuestra propia investigación.

Bourdieu: las sociedades como espacios multidimensionales

Pierre Bourdieu concibe a las sociedades, al mundo o a los mundos sociales, como espacios sociales con varias dimensiones o **campos** (Bourdieu 1985, 1997). Entiende que los espacios sociales, constituyen estructuras cambiantes de diferencias entre grupos e individuos –entre agentes (Bourdieu 1997). La diferencia, la desviación, es lo que

fundamenta la noción de espacio y lo que lo constituye como tal. El espacio en palabras del propio autor es el:

“...conjunto de posiciones distintas y coexistentes, externas unas a otras, definidas en relación unas de otras, por su *exterioridad mutua* y por relaciones de proximidad, de vecindad o de alejamiento y asimismo por relaciones de orden...” (Bourdieu 1997:16)⁵.

Resulta importante destacar esa propiedad relacional de las diferencias que constituyen el espacio social porque es la esencia de su teoría de la práctica:

“Bajo la teoría de la práctica los individuos están constreñidos por el hecho de estar entrelazados en relaciones sociales con otros individuos cuyas opiniones deciden e informan acerca de la legitimidad de sus acciones pero no están determinados por reglas que existen con anterioridad al acuerdo social.” (King 2000).

Para Bourdieu, el análisis sociológico, al menos específicamente el que hace en “La Distinción” (Bourdieu 1984) pero que es una constante en sus trabajos (García Canclini 1990), debe centrarse justamente en estudiar las relaciones entre las **posiciones sociales** –definidas relacionalmente-, las **disposiciones** –o el *habitus*- y las **tomas de posición**, es decir las elecciones de los agentes sociales en los diversos ámbitos de las prácticas (Bourdieu 1997:15) al interior de un campo específico. Los campos que más le ha interesado relacionar, en diferentes sociedades y momentos históricos del pasado reciente, son el económico y el simbólico-cultural, considerándolos como indisociables, como “la fuerza y el sentido” (García Canclini 1990:16), estudiando la manera en que éstos se reproducen y cómo generan diferenciación (García Canclini 1990).

En su teoría, un campo es definido como un espacio estructurado de posiciones “cuyas propiedades dependen de su posición en dichos espacios y pueden analizarse en forma independiente de las características de sus ocupantes” (Bourdieu 1990:135). Una analogía, algo problemática como veremos más adelante, que utiliza es la de asimilar la noción de campo a la de juego (Bourdieu y Eagleton 2003:301). Para que un juego, un campo, exista es necesario que haya por un lado algo en juego y por otro gente dispuesta a

⁵ Para agilizar la lectura hemos traducido la totalidad de las citas textuales de los diferentes autores que se hallaban en idioma inglés al castellano.

jugar, pero conocedora de las leyes del juego y que reconozca como valioso lo que está en juego (Bourdieu 1990:136). Un campo es caracterizado básicamente por la lucha entre los recién llegados y los que lo dominan por el capital específico en juego –el capital valioso para el campo en cuestión–, lo que está en juego:

“Los que participan en la lucha contribuyen a reproducir el juego, al contribuir, de manera más o menos completa según los campos, a producir la creencia en el valor de lo que está en juego. Los recién llegados tienen que pagar un derecho de admisión que consiste en reconocer el valor del juego (la selección y cooptación siempre prestan mucha atención a los índices de adhesión al juego, de inversión) y en conocer (prácticamente) ciertos principios de funcionamiento del juego. Ellos están condenados a utilizar estrategias de subversión, pero éstas deben permanecer dentro de ciertos límites, so pena de exclusión. En realidad, las *revoluciones parciales* que se efectúan continuamente dentro de los campos no ponen en tela de juicio los fundamentos mismos del juego, su axiomática fundamental, el zócalo de creencias últimas sobre las cuales reposa todo el juego.” (Bourdieu 1990:137-8).

Bourdieu deja en claro cómo se identifica un campo –por ejemplo, por la aparición del interés en la historia de los personajes y obras del campo, por el impacto que esta historia adquiere en la obra y vida de los integrantes del campo, etc. (Bourdieu 1990:138-9)⁶. Sin embargo, su amplitud, escala y estructuración es, en los escritos de Bourdieu muy variable. Por momentos, y en el sentido estricto y con las características de constitución que enunciamos recién, es muy acotado, cómo cuando lo ejemplifica con el campo filológico, filosófico o científico –es decir, el ámbito académico de estas disciplinas, o el científico en general (Bourdieu 1990). En otros casos alcanza dimensiones considerables para incluir, por ejemplo, el campo económico o el religioso (Bourdieu y Eagleton 2003). Incluso llega a ser el espacio social global también un campo (Bourdieu 1997:48). Aunque el autor aclara que este campo social general, tan inespecífico, se constituye por las posiciones de los agentes en diversos campos de competencia en los que participan incluidos en este campo mayor:

⁶ Para un ejemplo de la constitución de un campo en este sentido estricto ver Parkhurst Ferguson (1998) y la Gastronomía del siglo XIX.

“Uno puede por lo tanto construir un modelo simplificado del campo social como un todo que hace posible conceptualizar, para cada agente, su posición en todos los espacios posibles de competencia...” (Bourdieu 1985:724).

Por las posiciones relativas de los agentes en los campos pueden observarse y separarse clases, conjuntos de agentes, que se diferencian de la clase en el sentido marxista –grupo movilizad- en que esa característica es simplemente una potencia, son clases probables (Bourdieu 1985:725). Estas posiciones de los agentes en el campo son resultado del accionar, de las prácticas y las estrategias de estos mismos agentes –las tomas de posición. Entre las posiciones y las tomas de posición median las disposiciones, el *habitus*, “...ese principio generador y unificador que retraduce las características intrínsecas y relacionales de una posición en un estilo de vida unitario, es decir un conjunto unitario de elección de personas, de bienes y de prácticas.” (Bourdieu 1997:19). El *habitus*, este “sentido del juego”, se genera en el mismo juego, es resultado de la historia de posiciones previas al momento que se considera y es lo que permite al agente tomar posiciones, es decir jugar, elegir estratégicamente bienes, personas y prácticas que influyan en la posición. Al ser resultado de las posiciones previas y de ciertas condiciones constitutivas de un tipo particular de ambiente, como las condiciones materiales de existencia o la condición de clase –también denominadas “estructuras objetivas” (Bourdieu 1977:72-3)-, y generar tomas de posición, o prácticas, en un contexto objetivo que puede o no ser el mismo pero al que contribuye a sostener, el *habitus* se revela, se hace visible, sólo en el proceso, en la acción en el tiempo (Bourdieu 1977:18). Al mismo tiempo es el *habitus* lo que une a los conjuntos de agentes a través de los distintos campos en los que participan, generando una estrategia unificada de cada grupo (García Canclini 1990). Al igual que con el concepto de campo, en el concepto de *habitus* también existe una trasponibilidad de escalas ya que el autor distingue un *habitus* común a un grupo y que lo constituye como tal, al mismo tiempo que permite percibir como diferente a un grupo de otro:

“Como las posiciones de las que son producto, los *habitus* se diferencian; pero asimismo son diferenciantes. Distintos y distinguidos, también llevan a cabo distinciones: ponen en marcha principios de diferenciación diferentes o utilizan de forma diferente los principios de diferenciación comunes.” (Bourdieu 1997:19-20).

Es decir que en una escala más amplia, la del campo social general, esos *habitus* diferenciados son englobados y, por lo tanto, existe un *habitus* mayor que los percibe como diferenciadores e inteligibles dentro del campo global (Bourdieu 1997:20-1). Esta ambigüedad⁷, es debida a su oscilación entre un enfoque más bien sistémico que entiende la sociedad como un todo y otro clasista que piensa a la sociedad como grupos de individuos (García Canclini 1990). Este interjuego entre múltiples escalas es bastante claro en su discusión acerca del “gusto” de los diferentes grupos sociales franceses y que termina caracterizando el gusto popular en contraposición al gusto burgués, hegemónico y creador de innovaciones (Bourdieu 1984; García Canclini 1990). Sin embargo, es importante reconocer que Bourdieu no dio por sentadas las diferencias y los *habitus* diferenciadores, sino que puso a prueba su existencia (Bourdieu 1984; García Canclini 1990).

Por otra parte, la analogía con el juego para definir un campo y las leyes, o el sentido del juego para definir *habitus*, es el problema que llevó a que muchos críticos terminaran interpretando al sistema de disposiciones como reglas objetivas -por ejemplo, King (2000). Estrictamente, y según la propia definición del autor, los *habitus* son:

“...sistemas de disposiciones durables y trasponibles, estructuras estructuradas predisuestas a funcionar como estructuras estructurantes, es decir, como principios de generación y estructuración de prácticas y representaciones que pueden ser objetivamente regulados y que son regulares sin ser de ninguna manera el producto de la obediencia a reglas, adaptadas objetivamente a sus fines sin presuponer una finalidad consciente o una maestría de las operaciones necesarias para lograrlas, siendo todo esto, son orquestadas colectivamente sin ser el producto de la acción orquestante de un director.” (Bourdieu 1977:72).

Es decir, son estructuras cognitivas que guían, que predisponen, hacia una “improvisación regular” de prácticas determinadas (Bourdieu 1977:78) en condiciones objetivas que pueden o no coincidir con las que lo generaron –su “trasponibilidad”- y con las que se vinculan de manera dialéctica al tender a reproducirlas (Bourdieu 1977:83). Son definidas relacionalmente –“orquestación colectiva”- pero no son reglas objetivas (Bourdieu 1999:184) –no hay “acción orquestante”- a las que se reacciona en

⁷ ¿Es un *habitus* común manifestado de diferentes maneras según los grupos? ¿O son distintos *habitus* y existe un *habitus* mayor que los vincula a una escala más amplia? ¿O son las dos cosas según sea la escala a la que se trabaje? Este problema también está presente en la teoría de Elias.

la práctica de manera mecánica (Bourdieu 1977:73). El *habitus* es un sistema subjetivo internalizado individualmente –pero no individual- que se trasmite en la práctica en un aprendizaje implícito o explícito (Bourdieu 1990:141), que puede no alcanzar el nivel de discurso (Bourdieu 1977:87) aunque la reflexión a cierto nivel de los discursos es posible sobre alguno de sus aspectos (Bourdieu 1990; 1999).

Elias: las sociedades como configuraciones

Consideremos ahora la teoría de la sociedad de Norbert Elias, bastante menos explícita que la de Bourdieu, ya que atraviesa sus estudios empíricos. Elias plantea dos conceptos claves a cuyo desarrollo y análisis se ha dedicado a través del estudio empírico de las sociedades europeas entre el siglo XII y el XIX: uno es el de proceso –al que destinó especialmente su obra “El Proceso de la Civilización” (Elias 1987), publicada inicialmente en alemán a fines de los años 30 y reeditada a fines de los 70- y el segundo es el de **configuración** -del que se ocupa en particular en “La Sociedad Cortesana” (Elias 1996), cuya primera edición en alemán data de 1969⁸. El primero de estos conceptos está vinculado al cambio social, de hecho, es el análisis del cambio social, por lo que nos ocuparemos de él en mayor detalle en el siguiente acápite y aquí intentaremos dar cuenta del concepto de configuración.

Elias entiende que las sociedades son **configuraciones**, es decir, entramados particulares de ideas y relaciones sociales que unen a un conjunto determinado de individuos en un momento dado (Elias 1996). A su vez, ese concepto es utilizado a varias escalas: la sociedad como un todo es una configuración, pero también lo es la familia, por ejemplo. Una configuración

“...es una forma social, de extensión extremadamente variable (hecha de un grupo que juega a las cartas, los dueños de un café, una clase de una escuela, una aldea, una ciudad, una nación) en la cual los individuos involucrados están unidos entre sí por un modo específico de dependencias recíprocas y cuya reproducción supone un equilibrio móvil de tensiones.” (Chartier 1988:78)

⁸ Sin embargo, esta obra fue escrita con anterioridad al *Proceso de la Civilización* y en ese sentido siguiendo la lógica de desarrollo teórico y empírico, la precede (Chartier 1988).

En ese sentido es un concepto que se asemeja mucho al de “campo” de Bourdieu. Una configuración también es similar conceptualmente al término “sistema”, de hecho el autor lo utiliza a veces como sinónimo, aunque con la diferencia de que no contiene la idea de algo cerrado o poseedor de una armonía inmanente, es un término más neutro (Elias 1996:191-2) que enfatiza más las relaciones y no las partes que lo integran⁹:

“Todas las sociedades, hasta donde uno puede observar, tienen las características generales de los sistemas, con subsistemas a varios niveles, en los cuales los individuos como individuos son uno de ellos. Organizados como grupos, los individuos forman muchos otros.” (Elias 1956:249)

Uno de sus objetivos es realizar un análisis de configuraciones para intentar entender el campo de acción y las dependencias de los individuos (Elias 1996:49), es decir, específicamente la relación individuo/sociedad la cual profundizamos en la sección siguiente. Este análisis lo realiza desde una posición epistemológica que denomina “desde el ellos” y “desde el nosotros”: pretende estudiar la configuración de otros hombres – o “desde el ellos”- y al mismo tiempo la percepción que estos mismos tenían de la configuración en la que se encontraban –“desde el nosotros” (Elias 1996:84).

En esta postura también se observan paralelos con la teoría de Bourdieu, la visión “desde el ellos” se corresponde con el estudio de las “posiciones” en un campo y la comprensión “desde el nosotros” plantea el análisis de lo que Bourdieu denomina *habitus* pero visto más bien como identidad de grupo y no tanto como conjunto de disposiciones para la práctica que caracterizan a un grupo¹⁰. Al mismo tiempo las “tomas de posición” de Bourdieu corresponderían, como veremos más adelante, al estudio de los “procesos” que propone Elias.

En la práctica del estudio “desde el nosotros”, Elias plantea que es individual y al mismo tiempo compartido y se construye de manera explícitamente relacional en la práctica –lo que acerca este concepto a la propuesta de *habitus* de Bourdieu. A veces también denomina a este concepto como el *ethos* de un grupo (Elias 1996:91, 139). El

⁹ Si bien Bourdieu estudia las relaciones en la enunciación de su concepto de campo estas no ocupan el lugar principal aunque son las que lo definen como espacio.

¹⁰ En este sentido parece referirse a un conjunto de rasgos y resulta un concepto que trasmite un mayor estatismo que el de *habitus*, aunque en la práctica resulta igualmente dinámico y se le asemeja mucho.

ethos es adquirido en la infancia a través del hecho de que el individuo vive dentro de los mismos sistemas o configuraciones:

“Para un hombre sano, no puede haber ningún absoluto punto cero en la relación que existe entre la imagen que él se hace de su valor y de los valores hacia los cuales dirige su esfuerzo, y la aprobación o desaprobación de esta imagen en la conducta de otros hombres.(...) Dicho de otro modo, esta interdependencia valorativa reduce la posibilidad de que un individuo crezca sin que tales actitudes valorativas sociales se conviertan en parte de sí mismo.” (Elias 1996:103).

En este sentido, el *ethos* funciona reproduciendo al menos algunas de las características distintivas, aunque Elias sostiene que además de perpetuarse, también es posible que intergeneracionalmente puedan también desarrollarse o cambiarse (Elias 1956:250). El proceso de incorporación es por medio del “reflejo condicionado”, una reacción automática a un estímulo que al tener éxito es repetida (Wehowsky y Poore 1978)¹¹. De manera similar a Bourdieu sostiene, por ejemplo, que dentro del proceso de la civilización –su teoría acerca de la construcción de la personalidad moderna- la represión de los instintos es una necesidad antropológica que nace de las dependencias de las relaciones sociales y no se racionaliza –contrariamente a Freud quien sostiene que para esto es necesario, en la sociedad contemporánea, una justificación racional y comprensible (Wehowsky y Poore 1978:68-9). La característica de funcionar como “regla/propensión al juego”, que es tan clara en el concepto de *habitus*, se encuentra tan sólo implícita en la idea de *ethos* en tanto y en cuanto también es diferenciante y diferenciador y tiene la posibilidad de cambiar, por lo que se asocia a pautas de comportamiento.

Otro concepto clave en la teoría de Elias es, como ya anticipáramos, el de **proceso** refiriéndose con ello a las tendencias en las diferentes prácticas socialmente constituidas en continuo cambio del que le interesa particularmente dar cuenta (Elias 1987). De hecho:

“La tarea que yace frente a nosotros es la de investigar cómo los cambios no planificados pero direccionados ocurren en las estructuras social y de la

¹¹ Aquí Elias es completamente empirista ya que el aprendizaje es una respuesta mecánica a un estímulo, al contrario que Bourdieu quien plantea una comprensión corporal más fenomenológica -ver más adelante en esta sección.

personalidad y cómo pueden ser explicados. Así es como puede resumirse la función de una teoría de la civilización. Es realmente imposible esperar alguna especie de comprensión de ella sin referir a otras tendencias a largo plazo con las cuales el proceso de la civilización se halla conectado.” (Elias *et al* 1997:377).

Es decir que, así como sucede con las configuraciones –individuos o grupos interdependientes definidos relacionamente-, también los procesos sólo pueden ser comprendidos en sus interdependencias. Alrededor de estos dos conceptos y de su análisis empírico Elias realiza un llamamiento a tener en cuenta la mayor cantidad de variables posibles al momento de enfrentar un problema de estudio.

Comparación

Las teorías de Bourdieu y de Elias acerca de qué es la sociedad y cómo se organiza, son bastante similares, aunque sus investigaciones se han centrado en aspectos distintos de las mismas. En ambos se encuentra el concepto de sociedad como conjunto de individuos interrelacionados –el concepto de campo de Bourdieu y de configuración de Elias- que ocupan una posición en ese conjunto como resultado de una lucha por adquirirla en ámbitos –o campos y configuraciones a escala menor- de prácticas distintas –procesos para Elias y prácticas y tomas de posición para Bourdieu. El campo de Bourdieu es una estructura de relaciones entre posiciones, en cambio, para Elias la configuración es una estructura de relaciones entre personas, lo que vuelve a este último autor mucho más empírico (Vadenberghe 1999). Esa lucha por el lugar en una sociedad, que se da en la práctica, se encuentra mediada, para ambos autores, por los conocimientos y disposiciones previos y socialmente adquiridos de las personas – *habitus* de Bourdieu, *ethos* de Elias. Bourdieu ha enfatizado en sus trabajos el aspecto reproductivo de la sociedad a través del estudio del *habitus* en campos específicos de sociedades particulares en momentos históricos determinados, es decir que sus estudios son más bien sincrónicos. En cambio Elias ha preferido analizar los cambios a largo plazo, centrándose en las prácticas y sus tendencias, los procesos en la dimensión diacrónica.

Sin embargo, y posiblemente debido al hecho de estudiar sociedades pasadas en el largo plazo –básicamente la sociedad occidental entre fines de la Edad Media hasta el siglo XIX-, Elias más que analizar prácticas, poco visibles en períodos tan extensos de

tiempo, lo que en realidad describe, analiza e intenta explicar –modales en la mesa, higiene personal, etc.- se asemeja más a lo que Bourdieu denominaría *habitus*. En el trabajo de Elias se vuelve clara la profunda relación, casi podría decirse la indisolubilidad, entre las prácticas y la constitución del *habitus*, visible sólo en el proceso, que plantea Bourdieu (1977:18). Por otra parte, Elias destaca la imposibilidad de estudiar los procesos aisladamente –no se puede dissociar la constitución del estado del poder económico, ni de la idea del individuo, ni del proceso de represión de los instintos. Esta misma idea también subyace al concepto de toma de posición en el campo social general de Bourdieu –por ejemplo, Bourdieu (1984)- que depende de las posiciones logradas en campos de menor escala – es indisoluble el poder adquisitivo de las tomas de posición en el campo del consumo de bienes simbólicos.

Esto nos lleva a plantear lo que no queda claro, ni Bourdieu ni en Elias, y es de qué forma se decide que campos y/o procesos respectivamente son significativos para un determinado momento de la sociedad. Bourdieu sostiene que el campo económico y el cultural son esenciales para entender la sociedad moderna (Bourdieu 1984), Elias afirma que no hay uno más importante que el otro, pero que el económico es prácticamente ineludible (Elias 1987:152, 513; Lepenies 1978:59-60). Es decir que ambos teóricos lo dejan, en última instancia, librado al criterio de cada investigador.

EL MUNDO SOCIAL, EL TIEMPO Y EL CAMBIO EN PIERRE BOURDIEU Y NORBERT ELIAS

En los primeros dos acápites de esta sección resumimos la visión de estos autores respecto a la relación entre el mundo social y los individuos en el marco de los procesos temporales de cambio de las sociedades. En el tercer acápite nos centramos en la manera en que ambos autores analizan el cambio en el mundo material y específicamente en las prácticas alimenticias. Tanto Bourdieu como Elias le han dedicado a la alimentación varios estudios empíricos que nos interesa revisar ya que los objetivos de nuestra investigación se hallan puntualmente centrados en este aspecto de la vida cotidiana.

Los individuos y el cambio en la teoría de Bourdieu

Como hemos visto, para Pierre Bourdieu, el espacio social se constituye en función de la distribución de diferentes posiciones ocupadas por individuos (Bourdieu

1997:15-8). Es decir que la relación espacio social, campo social o sociedad e individuos o agentes es dialéctica: uno no existe sin el otro. En su accionar en los diferentes campos los agentes no son completamente conscientes, pero tampoco reaccionan a causas mecánicamente ya que poseen un sentido práctico que orienta su percepción de la realidad y su respuesta adaptada a esta. Es decir:

“...los agentes sociales están dotados de *habitus*, incorporados a los cuerpos a través de las experiencias acumuladas: estos sistemas de esquemas de percepción, apreciación y acción permiten llevar a cabo actos de conocimiento práctico, basados en la identificación y el reconocimiento de los estímulos condicionales, y convencionales a los que están dispuestos a reaccionar, así como engendrar, sin posición explícita de fines ni cálculo racional de los medios, unas estrategias adaptadas y renovadas sin cesar, pero dentro de los límites de las imposiciones estructurales de las que son producto y que los definen.” (Bourdieu 1999:183)

El individuo no reacciona mecánicamente ante las situaciones de las estructuras objetivas, lo hace a través de su *habitus* socialmente interiorizado y tiene cierto campo de decisión dentro de ese mismo sistema de disposiciones adquiridas. Este aspecto de la teoría de Bourdieu suele ser criticado por centrarse en la reproducción y ser poco sensible al cambio (King 2000). Sin embargo, a través de sus prácticas, el agente además actualiza su *habitus* en función de un contexto nuevo lo que permite “...reorganizar las disposiciones adquiridas y producir prácticas transformadoras.” (García Canclini 1990:36). Esto nos lleva a considerar un **primer nivel de cambio** reconocido por Bourdieu (1999) y denominado también “efecto de histéresis” (King 2000), que ocurre cuando los *habitus* quedan desfasados frente a nuevas realidades sociales, es decir, entre las expectativas por un lado y la experiencia por otro (Bourdieu 1999:196). De este modo, los *habitus* tienen la posibilidad de cambiar continuamente en función y a partir de experiencias nuevas, es decir de las prácticas mismas (Bourdieu 1999:211), ya que las prácticas implican una negociación continua con otros individuos a través de intercambios que modifican, aunque sea ligeramente, el significado de los intercambios anteriores (King 2000)¹². Sin embargo, la identificación del defasaje y su significado dependen del *habitus* que en ese sentido “...contribuye a determinar lo que

¹² Recordemos que esta característica estaba implícita en la definición de *habitus* como visible únicamente en el proceso *-opus operandi* (Bourdieu 1977:18).

lo transforma...” (Bourdieu 1999:196). Este primer tipo de cambio, muy sutil y casi acumulativo, es claramente no mecánico –en el sentido de que las prácticas nunca son una mera reacción a las condiciones objetivas mediadas por el *habitus*, pero tampoco son intencionales en el sentido de transformar conductas con el fin de modificar las estructuras objetivas (García Canclini 1990:36).

Si bien el autor reconoce esta posibilidad transformadora de las prácticas en su relación dialéctica con el *habitus*, sus investigaciones, tal como ya hemos mencionado, se han centrado principalmente en este último, o sea en los procesos de reproducción de la sociedad (García Canclini 1990:36), y la investigación de lo naturalizado, lo que no se cuestiona –según Bourdieu, los grandes ausentes de la teoría sociológica contemporánea (Bourdieu y Eagleton 2003:298).

Dentro de estas investigaciones alrededor de lo naturalizado, lo que él denomina la “doxa”, identifica una **segunda instancia de cambio** explícitamente vinculada a la lucha por el capital específico en el interior de un campo. La concordancia entre un orden objetivo y los principios de su organización, es decir entre las posiciones en el campo y los *habitus*, corresponde a la situación dóxica, en donde el mundo natural y el social se hacen autoevidentes, naturales y no arbitrarios (Bourdieu 1977:164-6). La doxa sólo puede llegar a discutirse en casos de crisis en los que aparece la opinión, específicamente en situaciones de defasaje entre las estructuras objetivas y las subjetivas –aunque no siempre que hay crisis y defasaje existe cuestionamiento- (Bourdieu 1977:168-9). En estas situaciones surgen lo que autor denomina “ortodoxia” y “heterodoxia”:

“La ortodoxia, la opinión recta, o más bien, rectificada, tiene como objetivo, en el cual nunca es exitosa por completo, de restaurar el estado primitivo de inocencia de la doxa y existe únicamente en la relación objetiva que la opone a la heterodoxia, es decir, en referencia a la opción (...) posible por la existencia de otros ‘posibles’ en competencia y a la crítica explícita de todas las alternativas no elegidas que un orden establecido implica.” (Bourdieu 1977:169).

Por lo general, quienes dentro de un campo detentan el capital específico –los dominantes- tienden a practicar estrategias de ortodoxia, mientras que los advenedizos, los que disponen de menos capital, utilizan estrategias de subversión y herejía – heterodoxia (Bourdieu 1990:137). Es la heterodoxia y su puesta en crisis de la doxa la

que obliga a los dominantes de un campo a generar los discursos defensivos de la ortodoxia. Esto implica cierto grado de reflexividad y conciencia y resulta una situación excepcional en la práctica. Sin embargo, en esta lucha al interior del campo, estas “revoluciones parciales” no ponen en duda, como ya vimos en el acápite anterior, la legitimidad de la existencia misma del campo (Bourdieu 1990:138), a lo sumo pueden afectar la estructura de posiciones y la distribución de capital específico pero de ninguna manera “...los fundamentos mismos del juego, su axiomática fundamental, el zócalo de creencias últimas sobre las cuales reposa todo el juego.” (Bourdieu 1990:137).

En realidad ambos niveles de cambio, el nivel de las prácticas y el nivel de las luchas por la estructura del campo, corresponderían empíricamente a uno solo, se funden en un único cambio o serie de cambios, que el autor analiza, por ejemplo, en el caso de Argelia de los años sesenta, una situación que podemos llamar de contacto en donde se “enfrentan” *habitus* locales con la lógica capitalista moderna en el campo de las transformaciones económicas (Bourdieu 1999:209).

El estudio de los procesos y el lugar de los individuos en el cambio según Elias

Para entender la teoría del cambio, que gira alrededor del concepto de **proceso**, de Norbert Elias resulta fundamental comprender la manera en que concibe la relación individuo/sociedad y la agencia individual. Este autor vincula estos conceptos teóricamente para dar cuenta del cambio social, entendiendo que:

“A pesar de lo única que es la relación entre ‘individuo’ y ‘sociedad’, tiene en común con otras relaciones parte-todo, características de sistemas altamente organizados y autorregulados, el hecho de que los atributos y el comportamiento de los sistemas a diferentes niveles, y por sobre todo, aquellos que corresponden al sistema mayor, no pueden ser descritos simplemente en términos apropiados para sus partes ni pueden ser explicados como efectos cuya causa son sus constituyentes. Y sin embargo no son nada fuera y sin esos constituyentes.”
(Elias 1956:250)

Al igual que en el pensamiento de Bourdieu, la relación entre individuo y sociedad es dialéctica, uno no existe sin el otro. Estos niveles, o sistemas y subsistemas que identifica, no sólo se definen recíprocamente sino que además pueden modificarse el

uno al otro y es así como concibe la relación entre individuo y sociedad. Para Elias entonces la agencia del individuo se ubica,

“...en el punto central del problema que se afronta entonces, se encuentra el entramado de dependencias, dentro del cual se abre al individuo un campo de decisiones individuales, que simultáneamente limita sus oportunidades de decisión.” (Elias 1996:47)

No sólo, entonces, el accionar de un individuo se encuentra limitado por la naturaleza relacional de la estructuración de las configuraciones, sino que además, el comportamiento se encuentra encauzado por lo que Elias denomina *ethos*, el *habitus* de Bourdieu, socialmente adquirido. Esto es lo que Elias denomina:

“La teoría sociológica de la interdependencia (...). Parte de la observación de que todo hombre desde su infancia pertenece a una multiplicidad de hombres dependientes recíprocamente. Dentro del entramado de interdependencias en el cual ha nacido, se desarrolla y acredita (...) su autonomía relativa como un individuo que decide por sí mismo.” (Elias 1996:193-194).

Al igual que Bourdieu cuando explica la dinámica interna de los campos, para Elias, las configuraciones a lo largo del tiempo involucran luchas de competición entre individuos y grupos (Elias 1996:277), usando también la analogía con el juego, este autor enfatiza la naturaleza relacional de esa dinámica:

“...así como en un juego de ajedrez, cada acción de un individuo, relativamente independiente, representa un movimiento en el tablero del ajedrez social, que desencadena una respuesta de otro individuo (...), limita la independencia del primer individuo y prueba su dependencia.” (Elias 1996:195).

Es en esa dinámica entre individuos, *ethos* y prácticas relacionales que conforman una configuración en donde ubica el eje del cambio y es lo que denomina “proceso”. El proceso es en realidad la configuración vista en la temporalidad de la modificación de sus equilibrios internos y es lo que le interesa estudiar, el cambio mismo.

A lo largo de las citas que hemos transcrito puede verse que Elias le presta especial atención a la **dinámica relacional y relacionamente constituida**, es decir a las prácticas imbuidas de *ethos*. Bourdieu por su parte siempre se interesó más en las disposiciones, el *habitus*, y su capacidad reproductiva. La diferencia de énfasis en uno u otro componente de lo que cada uno de ellos entiende por sociedad se debe, en el caso de Elias a que uno de sus objetivos sea precisamente dar cuenta del cambio. Su énfasis en el proceso, en las prácticas, concibe a las sociedades insertas en el cambio. Este autor se enfrentó explícitamente a las teorías estatistas de la sociedad de la sociología de su tiempo (Elias *et al.* 1997) y probablemente se habría opuesto en cierta medida a la poca explicitación del cambio que en su teoría hace Bourdieu. Para Elias el cambio es inmanente a las sociedades (Elias *et al.* 1997:371) y al mismo tiempo también ocurre en la práctica y es relacional:

“...no se trata de que a lo largo de la historia muchos individuos aislados, en actividad armónica preestablecida, hayan elaborado un nuevo órgano o una nueva sustancia emanados en su ‘interior’, una ‘razón’ o una ‘ratio’, que hasta ahora no existiera. Cambia la forma en que los hombres acostumbran a convivir y, por lo tanto, cambia su comportamiento, se modifica su conciencia y el conjunto de su estructura impulsiva. Las ‘circunstancias’ que se modifican no son algo procedente del ‘exterior’ de los seres humanos: son las relaciones entre los propios seres humanos.” (Elias 1987:487)

La teoría de Norbert Elias genera un modelo del cambio social como historia social (Aya 1978), pero anticipándose, y luego de manera paralela, a la Escuela de los Annales francesa. En el “Proceso de la Civilización” (Elias 1987) sugiere maneras de vincular cambios en la vida cotidiana, con cambios en las ideas y transformaciones estructurales de la sociedad en general bajo su término de proceso (Aya 1978: 225), vistas y descritas como una serie de fotografías en sucesión y vinculadas por los procesos de cambio (Elias 1987). El cambio puede estar originado dentro de la dinámica relacional de los sistemas y a partir de las tensiones internas, pero también pueden ser vistos como cambios externos en tanto todos los subsistemas son interdependientes y se modifican mutuamente (Elias 1956:250). Su teoría del cambio es multilineal (Burke 1997), según sea el proceso en el que esté enfocando el análisis. Vinculándolo directamente a la dicotomía de sociedad/individuo contra la que se opone, en la teoría

de Elias el cambio es intencional a la escala del individuo, pero puede provocar modificaciones en otra escala, cambios que a escala individual pudieron no haber sido planeados ni deseados (Elias *et al* 1997:360). Contrariamente a lo que interpretan Wehowsky y Poore (1978), el cambio en la teoría de Elias puede ser analizado únicamente a través de considerar varios procesos dentro de un todo, ya que ningún cambio se da aislado ni tiene un disparador (Elias 1978), y al mismo tiempo es necesario tener en cuenta también la dinámica interna de cada una de las configuraciones a escala menor.

El cambio, el mundo material y la alimentación en Bourdieu y Elias

Para Pierre Bourdieu, la alimentación, las prácticas alimenticias, forman parte del **mundo material** a través del cual se aprende y que a su vez encarna el mundo social en forma de prácticas y disposiciones. La incorporación del *habitus* incluye tanto una **comprensión práctica** del espacio social como del espacio físico en el que se reproduce, es decir que el mundo de los objetos refleja, duplica de una manera u otra, el mundo social (Bourdieu 1999:180). A pesar de entender, a la manera fenomenológica, que los seres humanos son comprendidos dentro del mundo y lo comprenden por estar incluidos en él (Bourdieu 1999:173), es decir que no existe otra manera de ser que esa, ni otra manera de aprendizaje que a través de la práctica y el “ser en el mundo” (Bourdieu 1999:186-8); continúa entendiendo al mundo físico como separado del social. Logra alejarse teóricamente, a través del concepto de **conocimiento por el cuerpo**, de la noción de cuerpo como “cosa” y del ser humano como dualidad mente/cuerpo de la tradición filosófica occidental y cristiana que denomina “escolástica” (Bourdieu 1999:175-8)¹³, pero consideramos que en realidad no consigue superar, en un nivel más amplio, ese dualismo contra el que se opone, ya que sigue planteando la división entre mundo físico y social como exterioridad mutua (Bourdieu 1999:178) –ver sección siguiente del capítulo.

Bourdieu le ha dedicado a las **prácticas alimenticias** un espacio importante en “La Distinción” (Bourdieu 1984) entendiéndolas como algo más que un modo de garantizar la supervivencia del ser vivo. Para este autor forman parte de los bienes y prácticas culturales que conforman ese campo regido por el “gusto”, clasificador y

¹³ La tradición de estos conceptos y su discusión se remontan inclusive a la filosofía clásica griega y romana.

clasificante de los agentes, y son algunas de las tantas elecciones que llevan a las tomas de posición (Bourdieu 1984). Específicamente en lo que refiere a su metodología de análisis de la alimentación, resulta destacable el énfasis que puso en las “maneras de hacer” más que en qué es lo que se come (Bourdieu 1984).

Cuando analiza la posibilidad de **cambio en las prácticas alimenticias**, Bourdieu recurre en esencia a un tipo de cambio vertical, a la emulación como explicación (Gracia Arnáiz 1997). Este abordaje es bastante discutible, especialmente resulta relevante la crítica plasmada por García Canclini (1990:30-2) que se relaciona directamente a esta manera de entender que las innovaciones y modas surgen y se transmiten de un grupo hegemónico hacia “abajo”, hacia los sectores populares. Entender la emulación de esta forma implica dos supuestos importantes: por una parte, significa que se considera que existe un mercado unificado de prácticas y una clase o grupo hegemónico también unificado –cuestión a la que volveremos al tratar este mismo problema en Elias más abajo- y por otro lado, que se está definiendo “lo popular” en referencia a “lo dominante” (García Canclini 1990:30-2). En el centro de ambos problemas se encuentra la tensión en las visiones de la sociedad como un todo estructurado y/o como grupos en luchas –ver primer acápite de la sección. Consideramos, al igual que Bourdieu (1997:20-1), que existe una comunicabilidad entre los *habitus*, que si bien son diferenciadores y diferentes, al mismo tiempo existe una suerte de inteligibilidad entre ellos. Lo que resulta claramente discutible –y refiere a la segunda cuestión, la de definir la cultura popular por el negativo de la hegemónica (García Canclini 1990:32)- es la direccionalidad de ese intercambio, de esa comunicación entre *habitus* y prácticas de grupos y agentes distribuidos en el campo social e identificados como distintos por las mismas prácticas y disposiciones.

Por su parte, Norbert Elias no le otorga un lugar específico a la **materialidad**, al mundo físico, en su teoría. Como mencionamos, el *ethos* se adquiere a través del reflejo condicionado, con respuestas mecánicas, en donde el mundo físico es externo al mundo social, de acuerdo a la posición empirista, en este aspecto, de su teoría. A pesar de ello, en sus casos de estudio, se ocupa en detalle de la vida cotidiana, incluyendo algunos objetos, el espacio y sus cambiantes roles, siempre en el marco de las prácticas en las que son utilizados (Elias 1987, 1996). En la práctica del análisis y en la discusión de la evidencia Elias observa que la cultura material es activa y parte del cuerpo para interpretarla (Burke 1997), de hecho sus análisis incluyen una teoría que vincula el control social con su efecto en el control corporal (Freund 1988). Además, si bien ve la

vida cotidiana como una manifestación de un proceso mayor (Lepenies 1978), hace un paralelo entre los dos y sus estudios se centran en los comportamientos empíricos más que en las ideas (Aya 1978). El mérito de Elias es el de haber sido uno de los primeros pensadores que desnaturalizó los comportamientos empíricos de la vida cotidiana –en particular los de la sociedad occidental- al ponerlos en perspectiva temporal y les dio la importancia de “síntomas” de cambios mayores.

Entre estos comportamientos de la vida cotidiana que analizó Elias, un lugar muy importante lo ocupa la **alimentación**, y también en particular el “cómo” frente al “qué”, quizás justamente por estar sus estudios centrados en la sociedad del Antiguo Régimen (Elias 1996:148) –ver capítulo siguiente donde discutimos los cambios en la alimentación del siglo XVI al XIX. En esta sociedad observa que las prácticas alimenticias son uno de los mecanismos por medio del cual la aristocracia se distingue y equilibra, alrededor de un señor central, las tensiones frente a la burguesía lo cual, a su vez, es el motor del proceso de la civilización (Elias 1987:509). Como a Bourdieu, puede criticársele la unidireccionalidad y verticalismo del cambio y la innovación en materia de comportamientos de distinción y, en particular, en alimentación (Wehowsky y Poore 1978; Gracia Arnáiz 1997):

“El movimiento continuo de las formas de comportamiento de la clase superior recibe una parte de su impulso de este mecanismo que, simplificado, funciona del modo siguiente: desarrollo de las costumbres con expansión hacia abajo, leve deformación social, devaluación como rasgo distintivo.” (Elias 1987:146).

“Las formas de comportamiento no solamente se transfieren de arriba abajo, sino también de abajo arriba en consonancia con el cambio en el centro de gravedad social.” (Elias 1987: 525).

Como se trasluce de las citas antecedentes, plantea un movimiento más complejo que el difusionista directo “de arriba hacia abajo” que hemos caricaturizado y, de hecho, lo piensa en un contexto de conflicto, competencia e imitación con el objeto de distinguirse (Chartier 1988). Sin embargo, su manera de caracterizar esos comportamientos sigue siendo, al igual que ocurría en la teoría de Bourdieu, a través de referenciar lo popular con respecto a lo dominante que, además, es el que efectúa el

puntapié inicial del cambio. A raíz de esta visión, suele criticársele, lo mismo que a Bourdieu, el hecho de plantear la existencia de un mercado unificado de prácticas y, en el caso particular de Elias, el de no prestar atención a los cambios en otros grupos más allá del hegemónico (Wehowsky y Poore 1978). Ambos autores sin embargo entienden que las prácticas de los distintos grupos de una sociedad si bien sirven para distinguir, y en el caso de la sociedad estudiada por Elias explícitamente para eso, no están aislados, se encuentran comunicados entre sí:

“El hecho de que a una clase social determinada, en uno u otro momento del desarrollo de la sociedad, le corresponda ser el centro de un proceso y la posibilidad de construir modelos; el hecho también de que estos modelos se difundan entre otras clases de la sociedad y en ellas se integren, presupone una determinada situación y estructura del conjunto de la sociedad en virtud de las cuales a un círculo corresponde la función de crear modelos y a los otros, la de difundirlos y perfeccionarlos.”(Elias 1987:159)

Ninguno de los dos autores que aquí revisamos termina de poder superar estas críticas. Elias las relativiza quizás un poco más que Bourdieu al plantear explícitamente el flujo del cambio entre grupos sociales en diferentes sentidos, sin embargo en el inicio de los cambios siguen estando los grupos hegemónicos, problema que se origina por definir las prácticas populares en negativo con respecto a las de los grupos dominantes.

Más allá de las críticas que pueden hacerse a la visión que comparten Bourdieu y Elias acerca del modo en que ocurre el cambio en las prácticas alimenticias, cabe destacar que **ambos ubican el cambio social en las prácticas concretas en el marco de un proceso temporal**. Esta manera de pensar las sociedades “en acción” resulta particularmente útil en Arqueología, sobre todo si a ello le sumamos el ejemplo de las extensas investigaciones empíricas que ambos autores han llevado adelante. En esas investigaciones y a la escala “interna” y práctica a la que piensan el cambio, el rol de la vida cotidiana, que constituye la “materia prima” del “registro arqueológico”, cobra una importancia fundamental. Ya no es sólo el sustrato sobre el que ocurren los cambios, sino el lugar mismo de ellos, más allá de la intencionalidad de los agentes. Si bien en su práctica de investigación Elias otorga un papel relevante a los comportamientos empíricos, es a través del préstamo fenomenológico, enraizado en la concepción de la relación del mundo social con el mundo físico de Bourdieu, en que la cultura material

adquiere un rol activo. De estas cuestiones y de la manera de implementar su discusión en nuestra investigación nos ocupamos en la sección siguiente.

EL MUNDO MATERIAL Y LAS PRÁCTICAS COTIDIANAS

Como vimos en la sección anterior, la invitación que nos hacen tanto Pierre Bourdieu como Norbert Elias es a alejarnos de las interpretaciones que únicamente ven en el mundo material y en las prácticas cotidianas el reflejo, la manifestación, el símbolo o el indicio del mundo social. La propuesta de ambos consiste en empezar a **construir una teoría y una metodología en la que logremos insertar relacionamente el mundo físico, la cultura material, a la vida cotidiana de los grupos sociales y las sociedades.** Es de esta cuestión, que nos atañe metodológicamente como arqueólogos, de la que nos ocupamos en esta sección.

La Arqueología, desde su surgimiento como disciplina, se ha caracterizado por ocuparse de diferentes cuestiones relacionadas con las sociedades pasadas a partir de sus objetos, de su “mundo material”. Independientemente del marco teórico que elija cada arqueólogo, su práctica casi inevitablemente tiende a escindir lo material de lo inmaterial. Tanto las posturas que plantean un punto de partida ontológico que desnaturaliza la división entre lo material y lo inmaterial, como aquellas que directamente no cuestionan esa dicotomía, precisan sostener esa escisión en algún punto de sus investigaciones. Esto es lo que Thomas (1996:55-64) ha denominado “la imaginación arqueológica”:

“En tanto todos los objetos materiales, como parte de una totalidad equipamental, son transmitidos, retrabajados y su significado renegociado, ya están involucrados en relaciones sociales cuando llegamos y los excavamos. Cuando los analizamos arqueológicamente, lo que estamos haciendo es tomar partes del mundo material del torrente continuo de la historia y los constituimos como objetos.” (Thomas 1996:62).

El mundo material cuando es analizado por el arqueólogo se vuelve un mundo estático. Los objetos se constituyen en “evidencia”, lo cual no implica una relación automática, sino una interpretación subjetiva del investigador (Thomas 1996). Esta operación de objetivación del mundo material, esta “imaginación arqueológica”, no es

invención de los arqueólogos ni mucho menos, sino que ya se encuentra en una manera de ser de los seres humanos de acuerdo a un mundo, es una operación que realizamos cotidianamente fuera del ámbito “científico” (Dreyfus 1996; Thomas 1996). Esto sucede cuando, por ejemplo, relacionamos algo que sucede en “el mundo de las cosas materiales”, como por ejemplo ver una puerta cerrada, con sus causas –¿alguien cerró la puerta o el viento lo hizo?- y con sus consecuencias en relación a nuestras propias acciones –no puedo ingresar al lugar al que quiero acceder, debo golpear, etc. Objetivar el mundo material forma parte de esta manera de vivir en ese mundo y es característica de los occidentales de tiempos recientes, es una dicotomía ineludible de nuestro ser de la cual no están exentos los arqueólogos (Dreyfus 1996). Tal como sostiene Keane, citando a Heidegger, forma parte de nuestra propia “metafísica de la presencia” (Keane 2005:182) y son esas dicotomías del pensamiento y del ser-en-el-mundo occidental las que constituyen el corazón mismo de la Arqueología como disciplina.

Consideramos que comenzar por rechazar la dualidad material/inmaterial permite entender “lo material” de manera más profunda y complejizar la “relación” entre los objetos y los seres humanos mucho más que si nos limitamos a considerar las cosas como simplemente algo externo y pasivo controlado y modificado por los humanos. En el siguiente acápite profundizamos la discusión de esas dualidades y analizamos la propuesta de los estudios fenomenológicos –que constituyen la base sobre la cual Pierre Bourdieu construye su teoría de la práctica- para pensar el mundo material y a los humanos que lo habitan.

Al mismo tiempo, abordar, discutir e intentar superar las dualidades material/inmaterial y, consecuentemente, la relación sujeto/objeto, nos permite relativizar los supuestos y la base metateórica que constituye, a nuestro parecer, el centro mismo de la Arqueología como disciplina. Sin embargo, consideramos que esto no podrá ser logrado a menos que ocurra también en la práctica de la investigación concreta. Es por eso que en el segundo acápite de esta sección planteamos algunos lineamientos metodológicos y establecemos una serie de niveles de análisis que nos permiten abordar el estudio de las prácticas alimenticias en la transición al siglo XIX desde un punto de partida que supera la dualidad material/inmaterial.

El mundo material, las personas y el cuerpo: algunas ideas de la Fenomenología

La Fenomenología parte de la desnaturalización de las divisiones entre objeto y sujeto, mente y cuerpo, mente y mundo, naturaleza y cultura, individuo y sociedad, lenguaje y lengua, signo y significado, tan habituales en el pensamiento científico occidental (Polkinghorne 1988; Dreyfus 1996; Jackson 1996, 2002; Sokolowski 2004,). Contrariamente al cartesianismo, que sostiene que los objetos son simplemente objetos materiales externos al sujeto, que son percibidos y entendidos como retratos o símbolos de algo más, la Fenomenología rompe con estas divisiones y sostiene que todo es “externo”, que la idea de que exista un mundo intramental y uno extramental es incoherente (Sokolowski 2004). Su mayor logro fue intentar reincorporar a la filosofía ese mundo real de cosas que aparecen, existen y se manifiestan tal cual son (Sokolowski 2004). Al mismo tiempo, se opone a la fetichización de los productos de la reflexión intelectual intentando un estudio científico de la experiencia (Jackson 1996).

Las implicancias de este punto de partida ontológico para pensar el mundo “material”, a los seres humanos y a la vida cotidiana son muy grandes. Pero, ¿qué es el “mundo” para la Fenomenología y cuál es el papel de los humanos en él? Jackson define el mundo de los humanos como

“...ese dominio cotidiano, de existencia social inmediata y actividad práctica, con todo su hábito, sus crisis, su carácter vernáculo e idiomático, sus particularidades biográficas, sus eventos decisivos y sus estrategias indecisivas, el cual es abordado pero no determinado por el conocimiento teórico, del cual emerge la comprensión conceptual pero que no depende primariamente de ella.” (Jackson 1996:7-8).

Siguiendo a Husserl este “mundo de la vida” implica además la sociabilidad y la experiencia compartida (Jackson 1996) y, si bien existe independientemente de nosotros, nos antecede y lo suponemos compartido con otros seres humanos (Schutz y Luckmann 1977). Es la región de la realidad que podemos modificar a través de nuestras acciones, y a su vez son las acciones de los demás las que limitan las de uno (Schutz y Luckmann 1977).

Para Heidegger ser-en-el-mundo es existir de forma tal que las cosas del mundo nos resulten significativas y, al mismo tiempo, al interpretarlas como importantes nos interpretamos a nosotros mismos (Thomas 1996:17). Esta manera de existir, de “habitar” y “morar” en el mundo, es exclusiva de los seres humanos y nos diferencia de los animales y

objetos (Dreyfus 1996; Thomas 1996). El Dasein en términos de Heidegger, es aquel “...ser para quien nunca es indiferente su propio modo de ser” (Dreyfus 1996:46); es decir que nunca es neutro y existe en su concreción fáctica por tener un cuerpo con el que se involucra en el mundo y adquiere roles para los cuales necesita de utensilios y equipo (Dreyfus 1996). Los objetos están presentes con anterioridad al Dasein, son presencias-a-la-mano, simplemente ocurren, pero no son sólo herramientas que sirven para algo sino que también apuntan a un esquema de referencia, de utilidades para todos, que son como sentidos que les han sido adheridos y fueron adoptados por el hecho de formar parte de un mundo organizado en función de propósitos (Schutz y Luckmann 1977; Dreyfus 1996). Es decir que la cultura material no es un simple reflejo de la cognición, sino que es realizada en una práctica contextual que forma parte de nuestro mundo pero que, al constituir también algo que nos ocupa, es integral a nuestro ser-en-el-mundo (Dreyfus 1996; Thomas 1996). El Dasein existe como tal por su unión con un mundo donde “lo material” tiene un rol constitutivo, porque el Dasein es también ser-en-las-cosas pero sin implicar necesariamente actividad mental (Dreyfus 1996; Thomas 1996).

Podemos entonces observar que la idea de *habitus* de Bourdieu (1999) que apuntamos en la sección anterior se parece bastante al mundo y al ser-en-el-mundo tal como los define la Fenomenología (Csordas 1993; Jackson 1996). La diferencia más notable es que esta última perspectiva acentúa el hecho de que no hay nada más allá de lo cotidiano, de que la existencia humana se da siempre en ese mundo de prácticas y objetos del cual no puede ser abstraída.

“Las cosas son instrumentales en el establecimiento del mundo a través del cual vivimos: ellas traen el pasado a la mente, son utilizadas, están implícitas en la formulación de proyectos futuros. A través de los involucramientos con las cosas y otras personas nos volvemos nosotros mismos, de este modo la identidad no es algo dado individualmente sino que es una forma particular de involucrarse con el mundo.” (Thomas 1996:78).

Al romper con la dicotomía objeto/sujeto y cuerpo/mente, el ser humano para la Fenomenología no “entra en contacto” con la cultura material, esta “embebido” en ella y su experiencia es una “experiencia de objetos” (Merleau-Ponty 1994:114, 155). La manera del ser-en-el mundo del Dasein es “material”, en el sentido de que no existe fuera del cuerpo ni fuera del mundo (Merleau-Ponty 1994; Dreyfus 1996), la conciencia

no es “yo pienso que”, sino directamente un “yo puedo” (Merleau-Ponty 1994:149). Es decir que el **cuerpo indiviso** se confunde con el propio ser-en-el-mundo (Merleau-Ponty 1994:108), es ya “mundo” porque no hay distancia entre los movimientos del cuerpo y la persona como agente, el cual es un ser unificado que se expresa en movimientos (Polkinghorne 1988:142-6). O, en palabras de Merleau-Ponty,

“En tanto que tengo un cuerpo y obro a través de él en el mundo, el espacio y el tiempo no son para mí una suma de puntos yuxtapuestos, pero tampoco, por otro lado, una infinidad de relaciones cuya síntesis haría la conciencia y en la que implicaría mi cuerpo; no soy dentro del espacio y del tiempo, no pienso el espacio y el tiempo; soy *en* el espacio y *en* el tiempo, mi cuerpo se aplica a ellos y los abarca.” (Merleau-Ponty 1994:153).

Por lo tanto, el Dasein, que es cuerpo, comprende el mundo prereflexivamente a través de su ser en él, es una familiaridad corporal que Merleau-Ponty (1994) denomina “**esquema corporal**” y Bourdieu (1999) parafrasea como “conocimiento por el cuerpo”, es una motricidad y una percepción y comprensión del mundo que no es reflexiva ni objetivadora, pero que es conciente e intencional corporalmente (Merleau-Ponty 1994). El hábito para Merleau-Ponty es la mejoría y la renovación del esquema corporal y se ubica en el cuerpo mismo en tanto “mediador de un mundo” (Merleau-Ponty 1994:155-8).

Estas ideas respecto al “mundo material”, los seres humanos y el cuerpo resultan muy atractivas como punto de partida ontológico para repensar la manera en que analizamos la cultura material, sin embargo, ¿es posible en la práctica rechazar por completo la dualidad material/inmaterial? Consideramos, al igual que Miller (2005:14), que puede resultarnos extremadamente complicado ya que, como vimos al comienzo de esta sección, forma parte de nuestro propio ser-en-el-mundo y son nociones y maneras de ser que además constituyen la esencia de la “identidad arqueológica”. Ser conscientes de este hecho es importante y valioso, pero ¿cómo podemos incorporar a nuestras investigaciones la idea de la indisolubilidad entre lo material y lo inmaterial y entre el cuerpo y la mente?

Partiendo de la noción de cuerpo que resumimos más arriba, es decir como la “base existencial de la cultura”, Csordas propone el concepto de “**corporización**” – *embodiment*-, como un “...campo metodológico intermedio definido por la experiencia

perceptiva y el modo de presencia e involucramiento en el mundo” (Csordas 1993:135). Csordas parte de las ideas de Merleau-Ponty acerca del cuerpo como el lugar de la percepción y la práctica, un nivel en el que la distinción entre cuerpo y mente desaparece, ya que el mundo de los fenómenos que se perciben se vuelve una parte integral del sujeto que percibe (Csordas 1993:149). Al mismo tiempo, une la conciencia perceptiva personal fenomenológica, con la práctica colectiva de Bourdieu. Sus fines son específicamente metodológicos e implican prestar atención con el cuerpo –las sensaciones-, al cuerpo propio y al cuerpo de los otros “...en el punto existencialmente ambiguo en el cual el acto de constitución y el objeto constituido se encuentran –el horizonte fenomenológico mismo.” (Csordas 1993:138). Una propuesta similar se encuentra en Jackson quien propone enfatizar “el carácter corporizado de la experiencia vivida en el *habitus*” (Jackson 1983:339). Estos enfoques acortan la brecha analítica, producto del sesgo de nuestro propio ser-en-el-mundo, que existe entre lo “material” y lo “inmaterial”. Lo logran a través de centrar en el cuerpo la ecuación y enfatizar las experiencias perceptivas y la praxis corporal dentro del campo social inmediato y en el mundo material mismo, es decir sin recurrir a modelos cognitivos o lingüísticos de interpretación (Jackson 1983).

Lo que nos interesa resaltar es que este modo de abordar el cuerpo y lo material resulta en una propuesta metodológica particularmente útil para pensar y estudiar los grupos humanos del pasado de los cuales sólo queda lo “material”. Al mismo tiempo supera una de las críticas generales que pueden hacerse a los abordajes fenomenológicos: el énfasis en lo personal, individual y subjetivo (Bourdieu 1977, 1999; Csordas 1993).

Una segunda crítica a los enfoques fenomenológicos que suele hacerse es su ahistoricidad (Jackson 1996; Hamilakis *et al.* 2002), la cual se hace patente cuando se emprende el estudio de los “otros” y, especialmente, de los “otros” del pasado. Esta tendencia proviene de la poca conciencia que se toma de que todo lo que se observa, estudia y considera, es resultado de una construcción histórica de esa sociedad, inclusive la percepción y los esquemas corporales (Hamilakis *et al.* 2002; Hamilakis 2002). Y es que la praxis corporal sigue patrones aprendidos en un mundo material, creado a su vez por prácticas corporales, y por ello tiende a reproducir ese mismo mundo (Bourdieu 1999; Hamilakis *et al.* 2002; Hamilakis 2002) –aunque la idea original de esquema corporal de Merleau-Ponty también enfatiza la creación (Merleau-Ponty 1994:155-8). En este punto resulta operativo sumar las ideas de Seremetakis quien propone

centramos en los sentidos, los cuales son parte del esquema corporal, pero no se limitan al cuerpo, ya que

“...lo sensorial no está únicamente encapsulado dentro del cuerpo como una capacidad interna o poder, sino que también está disperso en la superficie de las cosas como sus características autónomas las cuales invaden el cuerpo como experiencia perceptiva.” (Seremetakis 1994:6).

Lo mismo sucede cuando consideramos los movimientos del cuerpo (Jackson 1983; Farnell 1999). Por lo tanto, tener en cuenta el esquema corporal, los movimientos y los sentidos del cuerpo, nos lleva de regreso al mundo “material”, a los objetos, entendidos como propósitos de las acciones corporales a través de los cuales simultáneamente se realiza la espacialidad del propio cuerpo (Merleau-Ponty 1994:110). Pero es también a través de las acciones y las cosas a las que estas tienden que el cuerpo realiza su temporalidad –nivel 1 del tiempo: “dentro del tiempo” (Ricoeur 1981). Esto último tiene como contracara el hecho de que los ítems materiales también tienen temporalidad, no son un conjunto de atributos sino que “En su dimensión en el mundo una cosa se nos revela como algo que ha sido, algo que es junto a y que es proyectado hacia adelante.” (Thomas 1996:79).

Para empezar a pensar y abordar metodológicamente el estudio de los mundos y de la gente que los habita, desde los objetos, pero sin caer en la dicotomía material/inmaterial, una vía que surge a partir de los estudios fenomenológicos es centrarnos en el cuerpo y sus experiencias perceptivas (Jackson 1983; Csordas 1993). Esto implica considerar el movimiento (Jackson 1983; Farnell 1999) y los sentidos (Seremetakis 1994) de los cuerpos tal como se encuentran “retenidos” en los objetos, edificios y los demás seres que conforman el mundo y en el que estos fueron, son y serán. En el siguiente acápite profundizamos esta vía de entrada al estudio de los mundos a través de lo material y el cuerpo e intentamos operativizar estos lineamientos para conformar una propuesta metodológica concreta.

Materialidades, cuerpos y mundos: una propuesta metodológica

Hemos llegado así a un punto en el que podemos abordar la pregunta acerca de cómo vincular la materialidad que era el mundo de los seres humanos del pasado con ellos

mismos. En el acápite anterior apuntamos un lineamiento metodológico que propone, en esencia, vincular observaciones realizadas sobre los objetos, sobre el mundo “material”, con el cuerpo individual y la sociedad. Lo que las ideas de la Fenomenología que revisamos nos previenen es que el último término de ese razonamiento –el “mundo social”- es un conjunto de conceptos abstractos construidos por el investigador y que debemos ser conscientes de este hecho. Para la Fenomenología el mundo material, la vida cotidiana y sus prácticas son todo lo que hay de la “sociedad”, porque es la única forma en que el ser humano existe como tal. Con respecto al cuerpo, hemos visto que este es la base existencial de ese ser-en-el mundo humano. Un ser en el mundo entretejido con los objetos y con los otros y que además tiene una historia.

Incorporar las ideas de la Fenomenología y el cuerpo y la corporización no es una novedad en los estudios arqueológicos¹⁴ aunque son aún muy escasos –ver, por ejemplo, las propuestas de Thomas (1996) y Hamilakis (1999, 2002). El esquema de análisis que proponemos y que va del mundo “material” al “social” –como construcción abstracta del investigador- pasando por el cuerpo y la percepción se compone de tres niveles de análisis e interpretación.

El primer nivel involucra la detección y caracterización del entramado de relaciones y variaciones de la cultura material relacionada a la alimentación, es decir analizar las similitudes y diferencias observables en el espacio y en el tiempo de este subconjunto del mundo material que forma parte de la vida cotidiana. Este análisis se realiza a distintas escalas tanto a la del contexto general de la época como a nivel de cada caso de estudio particular las cuales a su vez se busca relacionar. De esta manera en el Capítulo 4 realizamos este análisis para caracterizar los cambios en el mundo material relacionado a la alimentación a nivel de la culinaria hispana entre los siglos XVI y XIX para luego pasar a realizar esta misma tarea en los dos casos de estudio elegidos los cuales se hallan temporal y espacialmente más acotados. Cuando esta tarea involucra, como en el caso de Floridablanca, el trabajo con materiales arqueológicos, este primer nivel de análisis implica además que se consideren las características y las asociaciones inherentes al denominado “contexto arqueológico”–conexiones físicas entre objetos en un espacio particular sujeto a investigación arqueológica. Esto hace que tengamos en cuenta, por ejemplo, cuestiones relacionadas con el contexto de depositación de los materiales arqueológicos –y su temporalidad-, las asociaciones de los materiales en el espacio –en una estructura, conjunto

¹⁴ Para una revisión de los antecedentes y de la manera de entender el cuerpo remitimos al artículo de Joyce (2005).

de estructuras, sitio, región, etc-, los procesos posdeposicionales al que han sido sujetos y su identificación –tipológica, funcional, etc. (Hodder 1999; Senatore *et al.* 2008). Es importante reconocer que este primer nivel de análisis de relaciones de similitudes y diferencias entre objetos, incluyendo las cuestiones más técnicas específicas de la Arqueología, es un proceso que no se halla exento de la visión propia del investigador y su contexto (Hodder 1999), ya que percibir similitudes y diferencias depende de sus propios esquemas corporales.

En un segundo nivel de análisis, nuestra propuesta busca vincular las relaciones y variaciones entre los objetos identificadas como relevantes en el primer nivel con sus implicancias para la experiencia corporizada de las personas que viven o vivieron con ellos, considerando, sus experiencias perceptivas, sus movimientos, etc. Este tipo de análisis también se realiza a escala del contexto general como de los casos particulares. Por supuesto, en este segundo nivel la visión del investigador también juega un papel importante. En relación a esto, uno de los riesgos es la posibilidad de caer en suposiciones homogeneizantes –la percepción y los esquemas corporales son, como dijimos antes, construcciones históricas (Hamilakis *et al.* 2002; Hamilakis 2002). Aquí es donde juega un rol importante considerar la variación en el tiempo y en el espacio, es decir tener cuenta escalas distintas. Trabajar de manera comparativa tanto sincrónica, como diacrónica y, al mismo tiempo, intentar complejizar y ampliar lo más posible las redes de asociaciones (Hodder 1999) en ambos niveles puede permitirnos evitar en cierta medida el riesgo de trasponer las experiencias presentes y propias a otros individuos y grupos que no somos nosotros.

Finalmente, en un tercer nivel de análisis se establece una red de conexiones entre las relaciones identificadas y consideradas en los primeros dos niveles y la/s sociedad/es y problemas específicos tal como los piensa el investigador. En este nivel, el más “interpretativo”, el investigador, sus intereses, su historia y su subjetividad permean abiertamente el resultado de toda la construcción uniendo los diferentes niveles y escalas de análisis.

Esta secuencia de análisis e interpretación en tres niveles constituyen una metodología de estudio que resulta contextual en dos sentidos. En primer lugar porque cada nivel de análisis refiere al contexto del grupo que se está estudiando y al momento histórico en el que este se encuentra –y su pasado y su futuro, si es posible- y en segundo término son contextuales al investigador y su propia realidad. Por ello, esta metodología es una construcción arbitraria que permite interpretar los cambios en la cultura material

vinculándolos con ideas acerca de la sociedad, en la cual el cuerpo y cómo fue cambiando su experiencia a través de los objetos en tiempos y espacios distintos sirve de este modo como eje de la interpretación. Sin embargo, tiene la ventaja de no ser una construcción arbitraria del mismo tipo que la lingüística ya que el significado es elaborado contextualmente a los significantes. Por otro lado, al ser arbitraria esta secuencia de análisis e interpretación es también múltiple ya que se halla explícitamente inserta y construida en el tiempo y el espacio, lo cual a su vez implica que no es estática, sino altamente dinámica, es un proceso en el sentido de Elias (1987)¹⁵.

De este modo, en esta sección hemos partido de rechazar la dicotomía entre lo material y lo inmaterial que constituye el núcleo de gran parte de la teoría y de la práctica de la Arqueología contemporánea. A través de algunos conceptos de la Fenomenología pudimos cuestionar esa división y comenzar a pensar otra manera de entender los diversos mundos que existen y sus materialidades sin divorciarlos de la gente que los habita. Utilizando como nexo la idea del cuerpo y la experiencia corporizada de las personas se volvió posible construir una serie de niveles de análisis que constituyen una herramienta metodológica útil a la interpretación.

SÍNTESIS

En las secciones anteriores hemos revisando una serie de conceptos para realizar una combinación de elementos sistémicos a nivel teórico con herramientas metodológicas de raigambre fenomenológica. Esto constituye un **abordaje teórico y metodológico mixto** para el estudio de las sociedades, semejante a los que han utilizado tanto Habermas (1987) como Bourdieu (2002).

El objetivo de esta tesis es analizar el proceso a través del cual se constituye “lo público” y “lo privado” como maneras opuestas de experimentar en la sociabilidad cotidiana. Abordarlo nos permite realizar un aporte al estudio de la constitución de la esfera pública y privada. Por otra parte los casos particulares de estudio que trabajamos implican evaluar las particularidades de este proceso en sociedades coloniales y el rol, o la injerencia diferencial, de la autoridad estatal en el mismo.

¹⁵ Aquí nos referimos, no tanto a la definición teórica del concepto de proceso de Elias (1987) -cambios no planificados pero direccionados en las prácticas que dan cuenta de modificaciones en las interrelaciones entre los individuos-, sino a la manera en que lo desarrolló en sus trabajos empíricos, en los cuales subyace también la conexión entre objetos, cuerpos e ideas acerca de la sociedad (Chartier 1988:3), a pesar de poder ser definido teóricamente como sistémico.

Estos objetivos, tal como fueron planteados en el capítulo antecedente, involucran el trabajo en múltiples escalas. Al respecto, tanto Pierre Bourdieu como Norbert Elias construyen sus teorías del mundo social en una tensión entre dos visiones, una que ve a la sociedad como un todo y otra clasista en la que la dinámica de los campos y las configuraciones se establece en una lucha, una competencia, entre grupos de individuos. Este punto de partida genera, como hemos visto, que en ambos autores surjan ambigüedades en lo que respecta a la escala a la que piensan los problemas puntuales referidos a un campo o configuración en particular o a la sociedad entendida como un todo. Sin embargo, esta ambigüedad no resulta problemática siempre que en cada estudio particular, o etapa de análisis, se explicita la escala a la que se está pensando y trabajando. En cambio, esta multiplicidad de escalas nos está indicando un punto muy importante a tener en cuenta: ningún aspecto de la vida social, grupo de individuos o práctica específica se encuentra aislada y, por lo tanto, debe ser estudiada en su relación con las demás. Es por ello que decidimos enfocar nuestra investigación de la manera más **contextual** posible, implicando con ello **escalas diversas**, no sólo temporales y espaciales, sino también, en el sentido múltiple que dan Elias y Bourdieu a sus conceptos de configuración y campo, respectivamente. Esto implica que, si bien nuestro análisis se centrará en casos de estudio específicos y sus contextos socio-históricos particulares, es nuestro objetivo poder referirlos y aportar a través de ellos a procesos temporales y espaciales más amplios. Es por ello que en esta tesis tomamos los conceptos teóricos de campo y configuración en su sentido más laxo y sistémico y no en tanto espacios de lucha.

En segundo lugar, hemos visto que en el centro de la construcción del mundo social de ambos autores se encuentra lo que Elias denomina la “teoría sociológica de la interdependencia” (Elias 1996) que resalta el **componente relacional de la dinámica social**. Este componente también es enfatizado por Bourdieu quien sostiene que es éste el que estructura tanto la definición de las posiciones en un campo y la constitución del *habitus*, como también la toma de posición de los agentes. Nuestro objetivo es el estudio del cambio en la manera de experimentar “lo público” y “lo privado” en las sociabilidades cotidianas que surgen en las prácticas alimenticias en la transición hacia el siglo XIX. Es decir que lo que pretendemos analizar es cómo las nociones de público y privado estructuran relaciones que a su vez modifican las posiciones en el campo de la vida cotidiana permitiendo a partir de allí adoptar nuevas posiciones en el campo político dando origen a la esfera pública “auténtica”.

En tercer lugar destacamos que el ámbito adecuado para estudiar este cambio en el componente relacional de la dinámica social es la vida cotidiana, cuestión que ambos autores han trabajado extensamente y uno de cuyos aspectos, la alimentación, abordamos en esta tesis. Elias enfatiza en sus análisis justamente las relaciones entre grupos e individuos en los comportamientos empíricos a lo largo del tiempo, es decir las prácticas y su cambio en forma de procesos. Por su parte, Bourdieu se centra más bien en el estudio del *habitus*, las disposiciones que guían los comportamientos empíricos. Al igual que Elias reconoce la posibilidad del cambio desde las prácticas pero se preocupa más por el aspecto reproductivo de los mundos sociales y sus análisis son más bien sincrónicos. Es decir que puede interpretarse que, tanto Elias como Bourdieu –pero sobre todo el primero de ellos-, ven el **origen del cambio en las prácticas mismas** –siempre relacionales-, o al menos ven en las prácticas la escala del cambio significativo a largo plazo. Para Elias las acciones de los individuos son intencionales a pequeña escala, pero efectúan cambios que a una escala estructural mayor no lo son. Bourdieu, con su estudio del *habitus* matiza esta percepción destacando que muchos comportamientos de los individuos en esa escala no son reflexivos al ser producto de disposiciones incorporadas inconscientemente a través del cuerpo y construidas de manera relacional. Ambos autores, también reconocen un cambio a nivel más estructural, que surge a partir de modificaciones a una escala mayor y que son percibidos como externos a la dinámica propia del campo o la configuración. Es decir que el cambio ocurre a diferentes escalas y, por lo tanto, también es contextual. En esta tesis analizamos los cambios en las posiciones a escala cotidiana que resultan necesarios para que surjan reposicionamientos en otros campos y que permitieron el surgimiento de la esfera pública.

En cuarto lugar es necesario volver a destacar que, a pesar de que ambos autores reconocen la posibilidad de que el origen del cambio esté en las prácticas mismas a diferentes escalas, al abordar específicamente el cambio en las prácticas alimenticias –y en otras prácticas cotidianas- ambos terminan identificando como motor de la modificación a este nivel el deseo de emulación (Mintz 1985 en Gracia Arnáiz 1997). Consideramos que las críticas al respecto que se les hacen a ambos están en lo cierto al plantear la necesidad de comenzar a prestar atención a las prácticas de **otros grupos sociales más allá de los dominantes** y a la dinámica interna de cada una de ellas. Especialmente, como es nuestro caso, en un momento histórico en que las posiciones de los diferentes grupos se están modificando. Es quizás en la dinámica interna a esa escala

y pensando a los cambios como relacionales, con su origen en las prácticas mismas, que podamos ir más allá de la dicotomía entre cultura hegemónica y cultura popular o grupos dominantes y grupos subordinados y, en el caso de que efectivamente exista emulación, cuestionarla estudiando el contexto de surgimiento de este deseo (Mintz 1985 en Gracia Arnáiz 1997).

Teniendo en cuenta estos conceptos y lineamientos teóricos abordamos nuestros casos de estudio a través de un análisis estructurado en tres niveles que vinculan el mundo material con los problemas de investigación. Para ello en la Parte 2 y 3 de esta tesis nos centramos en los dos primeros niveles de análisis del contexto de interpretación para Buenos Aires y Floridablanca respectivamente. Esperamos que a través de su análisis se puedan observar los grupos de sociabilidad involucrados en cada una de las actividades de la alimentación, sus grados de inclusividad y las estrategias de publicización y privatización que estos grupos pusieron en práctica. De este modo se intenta dar cuenta de las diferentes posiciones que los actores fueron adoptando en el campo de la vida cotidiana. Por su parte, en el último capítulo de esta tesis nos ocupamos sobre todo del tercer nivel de análisis. En él vinculamos los conceptos teóricos que destacamos aquí con nuestra problemática de investigación y los resultados obtenidos para ambos casos de estudio.

Sin embargo, antes de abocarnos al análisis de los casos, resulta necesario conocer cómo se solía organizar la alimentación de la época a una escala más general. Esto nos permite definir variables relevantes de cambio para el siglo XVIII y cuáles son los indicadores materiales a los cuales resulta necesario prestar atención al momento de analizar cada caso de estudio. En el capítulo siguiente nos ocupamos entonces de la historia de los cambios ocurridos en las prácticas alimenticias de Europa, específicamente en España, entre el siglo XVI y el XIX. A través de ellos podemos conocer el *habitus*, el *ethos* de la sociedad hispanocriolla en materia de alimentación y sus variaciones. Nos centramos especialmente en los aspectos materiales de las cambiantes prácticas alimenticias y tratamos de definir el entramado de relaciones y variaciones de los objetos, sus implicancias para la experiencia corporizada de las personas y su vinculación y relevancia para la problemática general de la tesis.

CAPÍTULO 4

CAMBIOS Y CONTINUIDADES EN LA COCINA ESPAÑOLA ENTRE LOS SIGLOS XVI Y XIX

*“Aquí fue, culo en tierra, valientes y aguerridos
Donde lucharon cuatro, los más diestros peones
Para, en honor de Baco, comer enardecidos
Y después a su gusto beber como tritones.
Cuando al comer cecinas, cuando al comer jamones
O caza, u otras cosas, alguno se atraganta,
No seáis perezosos, no seáis dormilones:
Vino, cubas de vino, echad por su garganta.”*

*Trofeo de Panurgo en memoria de su comida
Gargantúa y Pantagruel
François Rabelais*

INTRODUCCIÓN

Como vimos en el capítulo anterior, en esta tesis entendemos que la alimentación es una de las actividades cotidianas de toda persona que más fuertemente se encuentra atravesada por cuestiones más amplias que hacen a la vida de una sociedad, como ser la religión, la política, la idea de individuo, de diferencia entre las personas, por mencionar sólo algunas (Contreras 1995; Goody 1995). Qué se come, cómo, con quién, cuándo, dónde y de qué manera son factores que varían a lo largo del tiempo, de una sociedad a otra, al interior de los diferentes grupos sociales que las componen e inclusive entre individuos. Es por estas características que la alimentación como práctica social cotidiana nos sirve para abordar la problemática de la constitución de “lo público” y “lo privado” como oposición en el siglo XVIII.

Cada período histórico posee una culinaria que lo caracteriza, es decir, uno o varios modelos, propios de la sociedad en cuestión, generados a fin de definir qué se considera una alimentación adecuada y para quién y las prácticas materiales concretas que se le asocian, es decir *habitus* específicos que pudieron o no haber estado sistematizados (Bourdieu 1977). El objetivo de este capítulo es **definir los modelos culinarios existentes en el siglo XVIII español con sus consecuencias para la corporización, la delimitación de grupos de sociabilidad y la consecuente estructuración de estrategias de publicización y privatización**. Para ello abarcamos un período temporal más extenso que el comprendido por los casos de estudio a fin de que los cambios implicados en la culinaria de ese momento se puedan establecer desde

una perspectiva diacrónica y comparativa. Conocer los modelos culinarios del mundo hispano de la época y sus cambios permite también identificar las tendencias en las prácticas cotidianas que resultan relevantes para nuestro problema de investigación y sus expectativas materiales a través de las cuales podemos trabajar nuestros casos de estudio particulares.

A lo largo de esta tesis nos servimos de una serie de conceptos teórico-metodológicos adicionales, específicos al estudio de las prácticas alimenticias, los cuales resulta conveniente explicitar en este momento. En primer lugar tomamos la diferenciación entre **Alta y Baja Cocina** (*sensu* Goody 1995). Esta distinción se establece en función de la capacidad económica del grupo, pero también resulta de una diferenciación cultural –en el sentido de “capital cultural” Bourdieu (1984)-, ya que hace referencia al acceso y uso diferencial de recursos, tanto de productos alimenticios obtenidos y utilizados, como de conocimientos puestos en juego por parte de los distintos grupos que componen una sociedad. Es decir, que constituye la forma en que cada culinaria particular materializa la diferenciación social, la distinción entre grupos que coexisten en una misma sociedad (Bourdieu 1984) y específicamente entre los grupos considerados “de elite” y los “populares” (Goody 1995). Por otra parte, esta distinción entre Alta y Baja Cocina es flexible ya que depende también del contexto de cada evento de consumo, por ejemplo cuando dentro de un mismo grupo se establece una cocina Baja “de todos los días” y una Alta que tiene lugar en momentos especiales. La distinción entre Alta y Baja Cocina forma parte del *habitus* de una sociedad y es compartida por todos los grupos y personas que la constituyen. Cabe aclarar también que la separación entre Alta y Baja Cocina al interior de una misma tradición o modelo culinario no resulta en una polarización, sino que se trata de un continuo con diferentes gradaciones en donde, potencialmente, las ideas y las prácticas circulan en ambos sentidos¹⁶. Esta distinción resulta primordial y existe en todo modelo culinario por lo cual es necesario tenerla en cuenta al emprender cualquier estudio relacionado a la alimentación de un grupo.

En segundo lugar, y con fines exclusivamente metodológicos, partimos de entender las **prácticas alimenticias como un proceso** o serie de actividades concretas

¹⁶ Aunque, en particular en el estudio de la alimentación del siglo XVIII, el centro de la atención se haya puesto en la circulación “de arriba hacia abajo” y no en discutir la dinámica de adopciones de las tendencias y las razones subyacentes a las mismas –ver discusión en el capítulo anterior en referencia a las teorías de Bourdieu y Elias- dándose por sentada la difusión de las prácticas novedosas de las elites hacia el resto de la población en una pugna por la diferenciación.

que se repiten a lo largo del tiempo (Goody 1995; Landon 1996). Hemos dividido este proceso en seis etapas o fases sucesivas y las hemos agrupado de a pares según el *locus* espacial en el que ocurren las actividades en ellas comprendidas (Goody 1995): Obtención y Distribución de productos alimenticios, Preparación y Cocción de alimentos y finalmente su Presentación y Consumo (Marschoff [2004] 2007)¹⁷. Esta división en etapas nos sirve como punto de partida para el análisis de la materialidad de las prácticas alimenticias a diferentes escalas, tanto a nivel de grupos y unidades domésticas como se ve en el estudio de casos que presentamos en esta tesis, como a nivel de discusión de modelos culinarios generales como en el presente capítulo.

Finalmente, nos interesa enfatizar el análisis de las últimas cuatro fases del proceso de la alimentación, es decir, la Preparación, la Cocción, la Presentación y el Consumo. Estas etapas corresponden a aquellas que tienen lugar exclusivamente en el ámbito doméstico, es decir, en el espacio al que se circunscribe el análisis de casos propuesto en las Partes 2 y 3 de esta tesis. Para abordar estos dos pares de etapas, utilizamos los conceptos de Sobal y Wansik (2007) que entienden los espacios de la cocina, el comedor, la mesa, el plato y la comida misma como paisajes que son interpretados y al que los individuos responden corporalmente. De este modo nos centraremos en la caracterización de estas fases en su aspecto material y las formas en que esas materialidades influyen las percepciones y el movimiento de las personas involucradas en las actividades que se llevan a cabo en cada una de ellas, es decir, en la relación entre los cambios en las materialidades que propulsa cada modelo culinario y la corporización.

En este capítulo, con el fin de caracterizar y discutir en su contexto los ideales culinarios y las prácticas materiales de la cocina española a lo largo del tiempo nos basamos en diferentes tipos de fuentes escritas. Así, trabajamos con las fechas de edición y los títulos de diferentes libros de recetas, analizamos el contenido de algunos de ellos y nos servimos también de la información que ofrecen los diccionarios publicados a lo largo de casi todo el período bajo análisis. Cada una de estas fuentes ofrece información diversa y todas requirieron de una crítica particular y de un análisis específico que a su momento se detallan. Las fuentes escritas, dado su contexto de elaboración, sistematizan el modelo culinario de los grupos sociales que dominan la lectura y la escritura, es decir son representativas en cierta medida de la Alta Cocina.

¹⁷ A la que se suma el Descarte como fase final que resulta importante a tener en cuenta en los contextos arqueológicos (Goody 1995; Landon 1996).

Sin embargo, conocerlo nos otorga un punto de partida útil para discutir en nuestros casos de estudio particulares la manifestación de estos modelos en otros grupos sociales que no necesariamente constituyen elites.

El presente capítulo se estructura en tres secciones que siguen el esquema analítico en tres niveles que propusimos en el Capítulo 3. De este modo en la primera sección se propone una periodización de la cocina en España entre los siglos XVI y fines del XIX y se define la presencia de tres modelos de alimentación diferentes durante ese lapso a través del estudio del ritmo de edición y el contenido de libros de cocina. En la segunda sección se estudian esos modelos culinarios en relación a sus tendencias materiales en cada una de las fases del proceso de la alimentación. Para ello analizamos la evidencia que proveen los recetarios mismos y las descripciones de ciertos términos en diccionarios de la época. En la sección final, encaramos los últimos niveles de análisis propuestos en el capítulo anterior. Así, relacionamos las tendencias materiales del modelo culinario que caracteriza al siglo XVIII y XIX con sus implicancias para las experiencias corporizadas de las personas que adscribían al mismo. De esta manera buscamos dar cuenta de las formas en que este modelo culinario estructuró grupos de sociabilidad diferenciados a través de la creación de límites entre las personas, los lugares y las actividades las cuales a su vez implicaron estrategias distintas de publicización y privatización en el contexto de las prácticas alimenticias.

DEFINIENDO MODELOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA CULINARIA HISPANA

Nuestro objetivo en esta sección es definir y caracterizar de manera general y diacrónica la cocina española relacionándola con los cambios en las ideas y conceptos a los que recurre y con los que se identifican sus modelos culinarios. Si bien existen caracterizaciones y periodizaciones de la cocina europea en general no conocemos ninguna que se ocupe de la española en particular. Es por ello que en primer lugar proponemos una periodización que sigue las líneas generales de Revel (1996) y otros autores, pero contemplando las peculiaridades de la culinaria española la cual se basó en un análisis del ritmo de edición de libros de recetas. En segundo lugar nos interesó explorar cómo podían caracterizarse esos períodos para lo cual analizamos las ideas que reflejan los títulos de estos mismos libros.

De esta manera, comenzando con la periodización de la culinaria hispana analizamos las fechas de edición y reedición (Girard 1977) de los diferentes libros de

recetas conocidos en España (Simón Palmer 1994). El supuesto bajo el que trabajamos es que toda edición significa que existía un interés, es decir, una demanda por ese tipo de libros. Además, consideramos que la reedición de cada uno de estos libros implica que los usos que prescriben estaban considerados como vigentes, siendo la reedición frecuente y continuada directamente proporcional al interés o demanda de la que cada libro en particular gozaba.

En la Figura 4.1. se encuentran representados los 53 recetarios editados en España entre 1520 y 1899 incluyendo sus reediciones y que se extienden al primer tercio del siglo XX inclusive.

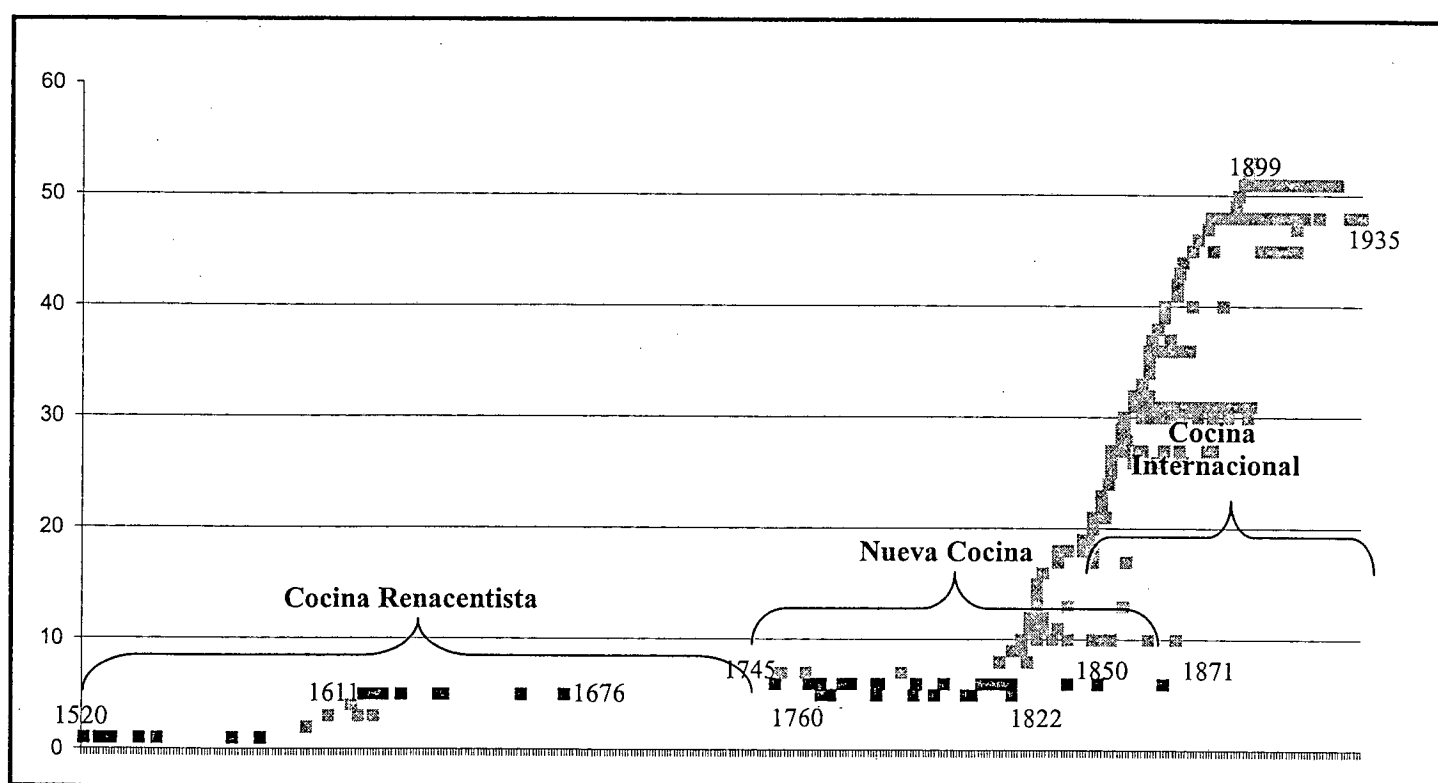


Figura 4.1. Recetarios y sus reediciones entre los siglos XVI y XX. Fuente: Simón Palmer (1994).

A partir del primer recetario publicado el “*Libro de guisados*” de Ruperto de Nola se observa la edición de cinco títulos hasta 1676. A partir de ese año, que corresponde a la última reedición del libro de Montaña, y hasta 1745 se puede observar un hiato de 68 años durante los cuales no se registra la publicación de ningún título. Esta falta de ediciones también ha sido observada en la secuencia editorial de recetarios franceses, pero en un período anterior y por un lapso más breve, entre 1610 y 1650 (Girard 1977). El período anterior al hiato, que corresponde a los siglos XVI y XVII, totaliza, como dijimos, cinco recetarios diferentes, de los cuales los que mayor número

de reediciones presentaron son el de Ruperto De Nola y el de Francisco Martínez Montañó que cierra el período –destacados en color más oscuro en el gráfico anterior. Ambos tratados son citados en el primer diccionario de la Real Academia del segundo cuarto del siglo XVIII, por lo que consideramos que aún tenían vigencia o simplemente eran los únicos recetarios disponibles en ese momento. Denominamos a este primer período **Cocina Renacentista**.

Tras el lapso sin ediciones, a partir de 1745 se publican dos recetarios nuevos, el más exitoso de los cuales es el de Juan Altamiras llamado “Nuevo Arte de Cocina” el cual, como mostramos más adelante, desde su mismo título está implicando una renovación respecto a la culinaria anterior¹⁸. Este recetario tuvo al menos 17 ediciones conocidas entre 1745 y 1871 y abre el período que denominamos **Nueva Cocina**. Sin embargo, de manera paralela también se reeditó varias veces hasta 1822 inclusive, el libro de Montañó correspondiente a la Cocina Renacentista –probablemente con variaciones respecto a su original del siglo XVII. Entre 1825 y 1875 la cocina se diversifica apuntando a públicos diferentes pero siempre apelando en sus títulos a la idea de renovación, modernidad y cambio.

Durante el siglo XIX llama la atención el “estallido” editorial que ocurre a partir del primer tercio y que involucra 46 primeras ediciones. Este estallido editorial puede deberse a la combinación de varios factores: un aumento de la demografía y la alfabetización, mejoras en la industria editorial y/o un interés renovado por el tema. Este tercer período que denominamos **Cocina Internacional** y que va de mediados del siglo XIX aproximadamente –cuando las reediciones del libro de Altamiras se comienzan a espaciar- hasta el primer tercio del siglo XX inclusive (Revel 1996). Es también durante el lapso inicial de este período, entre 1851 y 1875, cuando se edita por primera vez la mayor cantidad de recetarios –21, es decir, más del 45% del total de libros de cocina editados.

Ahora bien, ¿cómo podríamos caracterizar estos períodos definidos a partir de la frecuencia de edición de recetarios? Una vía para ello es realizar un análisis de los títulos de los recetarios publicados –una metodología semejante a la utilizada por Girard (1977). Este tipo de análisis nos permite acercarnos a algunos de los conceptos e ideas a los que recurrían quienes escribían este tipo de manuales. A continuación estudiamos

¹⁸ La apelación a la novedad también ocurre en la secuencia editorial de recetarios franceses para un momento casi contemporáneo. El primero de ellos es “*Le Cuisiner Moderne*” escrito por Vincent La Capille y publicado en 1733. La expresión Nueva Cocina o *Nouvelle Cuisine* se debe a Menon, autor del “*Nouveau traité de cuisine*” publicado en 1742 (Hyman y Hyman 1999).

los títulos de los libros de recetas bajo el supuesto de que en ellos se condensan las ideas que el autor consideraba representativas del contenido de su libro las cuales, además, consideraba capaces de atraer la atención de los consumidores hacia su obra (Girard 1977).

El análisis se llevó a cabo identificando y cuantificando los sustantivos y adjetivos más frecuentemente utilizados en el enunciado del título completo de cada obra. Nos centramos especialmente en aquellos que describen las ideas culinarias específicas por las que abogaba cada libro o que identificaban al público destinatario. De esta manera, identificamos diez conjuntos de descriptores el primero de los cuales definía el estilo culinario del autor como **moderno** a través del uso de términos como “nueva/o”, “moderna/o” o “cocina perfeccionada según los adelantos del día”. Un segundo conjunto define la culinaria por su **simplicidad** –presencia de términos como “simple” o “fácil”. Otros conjuntos de descriptores identificados en los títulos de los recetarios se relacionan al carácter de la cocina separando aquellos que se definen como **internacionales** –“cocina universal” o “según la cocina, francesa, italiana, alemana, etc.”- en contraposición a aquellos que apelan al carácter **nacional o regional** –“la cuynera catalana”, “la cocinera madrileña”, “el cocinero español”, etc. También hallamos conjuntos de descriptores que refieren específicamente al público destinatario del manual o al contexto de su uso tal como lo proyectaba su autor. Así existe un conjunto de libros que se hallan dirigidos a grupos sociales con pocos recursos económicos o cocina **económica** –visto a través de indicadores como “gente menos acomodada”, “cocina de poco coste”, “económica”, entre otros. Otro tipo de títulos del mismo tenor se hallaba específicamente orientado a un público **femenino** de forma directa –“la cocinera”, “la criada”, etc.- o indirecta a través de manuales sobre la administración del **hogar** los cuales incluían una sección de recetas de cocina tales como “*El libro de las familias*” y “*El practicón*”. Por otra parte segregamos aquellas obras que son **traducciones** –del francés principalmente. Algunos libros no contenían ninguno de los indicadores arriba mencionados por lo que simplemente separamos aquellos que constituyen manuales **generales** de cocina o de **especialidades** como repostería o confitería.

Al considerar estos diferentes descriptores presentes en los títulos de los recetarios observamos que aquellos correspondientes a la Cocina Renacentista son sobre todo manuales generales o de especialidades. Estos libros se caracterizan por estar destinados a un público restringido: a quienes ofician de cocineros en las cortes o en las

casas de los grandes señores. Es decir que estos recetarios cortesanos (Pérez Samper 1997) muestran la práctica de una cocina Alta y exclusiva.

El período de la Nueva Cocina ve la aparición, con *“El Nuevo Arte de Cocina”* de Altamiras, no sólo de un nuevo modelo de alimentación y práctica culinaria, tal como lo anuncia su autor en el título, sino de una amplificación de la audiencia. Este recetario en especial, apunta a un público general, independientemente de su nivel de ingresos, o a un público con ingresos medios. Por otro lado, hacia el primer cuarto del siglo XIX, hace su aparición el primer recetario destinado a mujeres¹⁹: *“La nueva cocinera curiosa y económica y su marido el repostero famoso, amigo de los golosos”*. A ellos se suman los manuales de economía doméstica que enseñan desde métodos para quitar las manchas hasta medicina casera. Si bien no especifican su destinatario, probablemente en estos casos también se trate del ama de casa. Hacia esa misma época también se empiezan a diferenciar libros orientados a una Alta Cocina y otra Baja. Además de la consabida “cocina económica”, hay títulos como el que sigue: *“Arte de arreglar y componer lo sobrante de las comidas de un día para otro, dedicado a las clases menos acomodadas y gentes de poco dinero que gusten de comer bien, gastar poco y no desperdiciar nada”*. Es dentro de esta tendencia que también aparecen libros que garantizan “recetas de ejecución fácil y segura” o “practicidad”. En 1851 aparece por primera vez un libro titulado *“Ciencia gastronómica. Recetas de guisos y postres”* de Eulogio Martín donde se implica que comer y cocinar son una ciencia considerada a sí misma como legítima. Al mismo tiempo, el gastrónomo surge como el “científico de la alimentación” por excelencia en contrapartida al cocinero, término que siempre remite a un oficio. Cabe destacar que las palabras “gastronomía” y “gastrónomo”, ya en uso en Francia desde principios del siglo XIX, aparecen en el diccionario de la Real Academia Española recién en 1869. Todos estos indicadores nos muestran que la Nueva Cocina diferenció entre una Alta y una Baja Cocina de forma explícita contrariamente a los recetarios cortesanos de la Cocina Renacentista que no contemplaban a esta última.

Finalmente, la Cocina Internacional, el último período considerado, se caracteriza por la presencia de un número mucho mayor que en los otros dos períodos de traducciones de autores de otros países –especialmente franceses. Al mismo tiempo en los títulos se hace una referencia cada vez más frecuente a la manera de cocinar de diferentes países o de cocineros famosos, es decir al carácter internacional de la

¹⁹ En relación a los roles de género, el cambio en los modelos culinarios y el discurso que constituyó a la alimentación en “ciencia gastronómica” ver Marschoff (2009).

culinaria. Por otra parte, en este período se continúan las tendencias marcadas para la Nueva Cocina con una ligera disminución de la apelación a la modernidad, implicando que esta característica ya habría sido alcanzada. De manera simultánea, pero en oposición al internacionalismo de esta cocina, surgen títulos que pregonan una cocina estrictamente nacional o regional. Estas dos tendencias opuestas pueden relacionarse con el surgimiento de la idea de Estado-Nación, particularmente durante el último cuarto del siglo XIX.

Estos modelos que aquí caracterizamos y definimos temporalmente implicaban no sólo ideas diferentes acerca de la cocina, sino también formas distintas de llevar a cabo las tareas relacionadas a la alimentación. En la siguiente sección nos ocupamos justamente de estas maneras de hacer y de las tendencias materiales que implican estos tres modelos de cocina. Particularmente nos centraremos en la Nueva Cocina, a la que definimos en relación al modelo que la antecedió y al que se propuso modificar. Este énfasis responde a las necesidades y objetivos de la circunscripción temporal de los casos propuestos en la presente tesis.

TENDENCIAS EN LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS Y SUS MATERIALIZACIONES

En la sección anterior hemos mostrado a través de un análisis del ritmo de edición y de los títulos de los recetarios que la culinaria española puede dividirse en tres períodos entre 1520 y 1899 los cuales corresponden a modelos diferentes de alimentación. Aquí nos preguntamos si estos modos distintos de pensar la cocina corresponden también a maneras diferentes de llevar a cabo las actividades involucradas. En especial nos interesa, caracterizar los cambios materiales y en las prácticas implicados en el modelo de la Nueva Cocina ya que es el que corresponde al lapso temporal en el que se insertan nuestra problemática de investigación particular y nuestros casos de estudio. Para estudiar estos cambios analizamos dos tipos de fuentes escritas de naturaleza distinta: libros de recetas de cocina representativos de los períodos estudiados y una serie de diccionarios de la Real Academia Española²⁰.

Utilizamos los recetarios publicados de Ruperto de Nola ([1525] en Cruz 1997) - el primer recetario español y característico de la Cocina Renacentista- y el de Juan Altamiras ([1758] 1994), a quien podemos considerar el primer representante de la

²⁰ Disponibles en www.rae.es

Nueva Cocina. El primero de estos autores fue un cocinero que trabajó para el rey de Nápoles y el segundo, un religioso, posiblemente franciscano. Ambos cocineros provenían de la región de Aragón, lo cual nos ayuda a evitar el sesgo regional de sus estilos de cocina, y gozaron en su tiempo de popularidad equiparable. El más antiguo, al ser un recetario de tipo cortesano (Pérez Samper 1997) como todos los de ese período, estaba destinado a los cocineros empleados por las elites (Albala 2003). El más moderno, de tipo conventual (Pérez Samper 1997), según el objetivo explícito de su autor apunta más bien a los grupos medios de la sociedad de su momento y simultáneamente pretendió ser un manual de formación interna de la institución religiosa (Albala 2003). Asimismo, utilizamos, de manera comparativa y para analizar tendencias a más largo plazo, un recetario representativo de la Cocina Internacional, el “Libro de las Familias” (Anónimo 1882), un manual de economía doméstica. La edición chilena a la que pudimos acceder reproduce, de manera adaptada, el original español publicado entre 1866 y 1879 (Simón Palmer 1994).

Nuestro abordaje metodológico a los recetarios difiere del utilizado habitualmente en Arqueología Histórica, donde se lo ha visto como un medio para acceder de manera directa a información acerca de preferencias alimenticias y de métodos de preparación. Este enfoque del recetario como descripción de un modo de hacer realmente llevado a cabo ha sido aplicado frecuentemente en estudios de zooarqueología (Landon 1996; Scott 2001), o para discutir los diversos usos de la cultura material (Scott 1997).

Aquí los entendemos como representaciones (Appadurai 1988), centrándonos en el aspecto prescriptivo de estos libros y la manera en que su discurso refleja el modo en que los grupos sociales que los produjeron consideraban que la alimentación debía llevarse a cabo (Girard 1977; Laurioux 1999). En este sentido, el análisis de los recetarios nos permite acceder a las ideas acerca de la alimentación vigentes dentro de un determinado grupo y en un momento particular. Esta postura nos permite sistematizar el ideal alimenticio de una época en forma de tendencias y al mismo tiempo posibilita la evaluación de las implicancias materiales de diferentes actividades concretas contrastando asunciones uniformistas.

Los diccionarios, en cambio, han resultado ser una fuente más compleja de manejar, ya que nuestro objetivo al analizarlos no era simplemente completar la información de los recetarios aprovechando su carácter descriptivo. Lo que nos interesó fue evaluar hasta que punto podían dar cuenta del cambio en las prácticas alimenticias a

lo largo del tiempo. De este modo, todos los términos seleccionados fueron relevados a lo largo de las ediciones de casi 200 años. Dentro de ese período, que va desde el primer diccionario publicado durante el primer tercio del siglo XVIII a 1899, se seleccionó una muestra de ocho ediciones²¹.

Al analizar este tipo de información trabajamos bajo el supuesto de que quienes redactaron los diccionarios habrían representado a los grupos medios y altos de una sociedad, específicamente a la elite intelectual. Contrariamente a los recetarios, suponemos que el objetivo de sus creadores no es prescriptivo sino descriptivo de usos ya firmemente establecidos. Arribamos a esta última conclusión al observar un defasaje entre el momento en que un término se comienza a utilizar en otras fuentes con fechas conocidas y el momento en el que ingresa en el diccionario. Esta diferencia es de 40 años promedio lo cual es esperable si se considera el carácter conservador de este tipo de fuente y la lenta incorporación de neologismos que ocurre aún actualmente.

A fin de evaluar los sesgos entre autores a lo largo del período comprendido por la muestra elegimos al azar una serie de 30 “términos-control” no relacionados con la alimentación y observamos sus variaciones a través de la secuencia de diccionarios. Notamos, en primer lugar, que la mayor cantidad de desapariciones de términos ocurrió en 1817. Por otro lado, las descripciones cambiaron significativamente o diversificaron sus acepciones también en 1817 y luego en 1884. Establecer estos momentos de variación en vocablos no relacionados con la alimentación nos sirve para interpretar las transformaciones sufridas por los términos que sí se encuentran vinculados y evaluar hasta qué punto representan un cambio en las prácticas alimenticias o simplemente un sesgo de autor.

Los ejes sobre los cuales nos centramos para observar, describir e interpretar el cambio material y en las prácticas de los modelos culinarios son las fases de la alimentación que definimos en la introducción de este capítulo: Obtención, Distribución, Preparación, Cocción, Presentación y Consumo. A partir de ellas en los siguientes acápite comparamos las diferentes Cocinas comenzando a continuación con las primeras dos etapas del proceso.

Obtención y Distribución: productos preferidos

²¹ El primer diccionario (Autoridades) fue publicado entre 1726 y 1739 y sus tomos se hallan ordenados alfabéticamente. Los restantes diccionarios utilizados corresponden todos a la Academia Usual y comprenden una muestra que incluye los volúmenes de 1791, 1817, 1832, 1852, 1869, 1884 y 1899.

Si bien las fases de la alimentación que más se vinculan con los objetivos de esta tesis son la Preparación, la Cocción y la Presentación y el Consumo, considerar la Obtención y la Distribución de productos alimenticios resulta imprescindible por varios motivos. En primer lugar porque las prácticas alimenticias constituyen un proceso en el cual todas las fases se hallan unidas indisolublemente y dependen unas de otras. En segundo lugar, las características e ideas de la Nueva Cocina que se plasmaron en las materialidades de las que nos ocupamos en este y los siguientes acápite, plantean una clara diferencia con los momentos anteriores en estas dos primeras fases. Intentar dar cuenta del cambio que implicó el modelo de la Nueva Cocina sin considerarlo sólo resultaría en un bosquejo incompleto del mismo.

De este modo, el objetivo del análisis de recetarios que presentamos en este acápite fue la elaboración de un ranking de productos preferidos dentro del modelo de la Cocina Renacentista y de la Nueva Cocina para dar cuenta del cambio en las valoraciones gustativas que ocurre en ese período. Con ese fin se cuantificaron los diferentes productos mencionados en cada una de las preparaciones descritas en el Recetario Renacentista (de Nola [1525] en Cruz 1997) y en el de la Nueva Cocina (Altamiras [1758] 1994). En esta cuantificación se tuvo en cuenta si el uso que se le daba a cada producto era como ingrediente principal –el que conforma la mayor parte del volumen de la comida preparada- o subsidiario –los restantes productos que integran la preparación²².

Como puede verse en la Figura 4.2. el ranking general de preferencias de productos que constituyen el ingrediente principal de las recetas fue semejante a pesar de la distancia de más de 200 años que separa a ambos autores. Cambian, sin embargo algunas proporciones: el recetario renacentista –de Nola- presenta menos preparaciones donde las carnes y las leguminosas son el ingrediente principal y más recetas que incluyen pescados y cereales.

²² En el Apéndice 1.1 se encuentran resumidas las bases de datos obtenidas de los recetarios analizados.

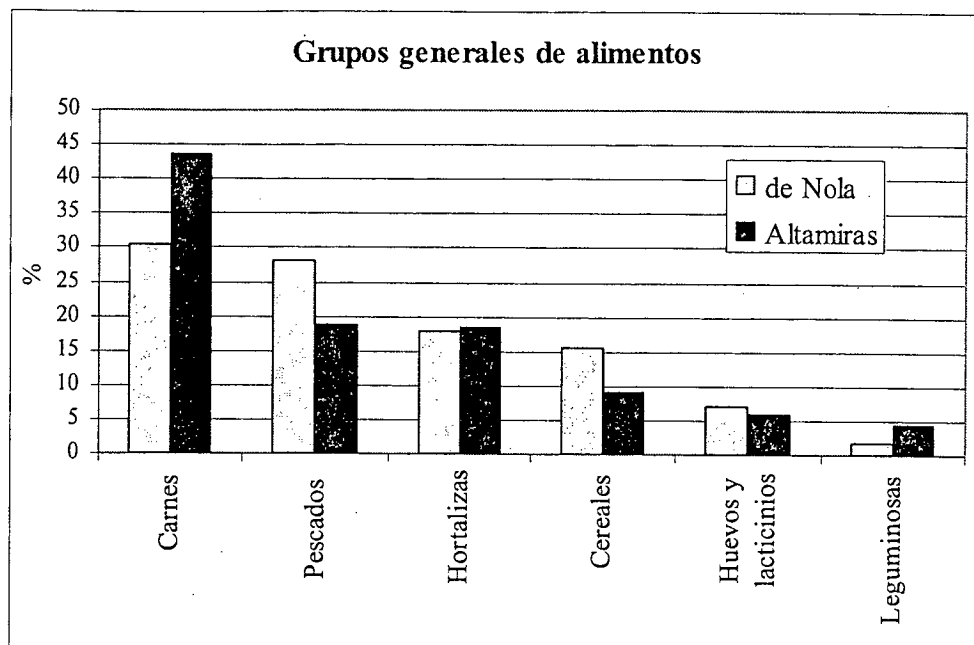


Figura 4.2. Grupos generales de alimentos y su presencia relativa en las preparaciones de los recetarios analizados. Fuente: Apéndice 1.1.

La diferencia de proporciones de carne/pescado resulta interesante ya que se esperaría la razón inversa si tenemos en cuenta que el recetario de de Nola es cortesano y el de Altamiras conventual. Este hecho apuntaría a que durante el lapso entre uno y otro libro ocurrió un cambio en las prescripciones religiosas de ayuno y abstinencia, probablemente un relajo de las mismas. Esto se ve corroborado si observamos esta tendencia en una profundidad temporal aún mayor: en el “*Libro de las Familias*” (Anónimo 1882) la proporción de Carnes es de 48,3% y la de Pescados 14,8%. Esta tendencia a prescripciones eclesiásticas alimenticias menos estrictas es esperable si tenemos en cuenta que durante el siglo XVIII, pero principalmente el XIX, otras prácticas religiosas y la religiosidad en general se encuentran en franca disminución (Bonnet 1976; Alemán Illián 2001; Albala 2003).

Si bien el ranking por grupos generales es el mismo, las preferencias al interior de cada uno de ellos varía de uno en otro autor y modelo culinario, en algunos casos debido al grupo social al que se destina el recetario. En la Tabla 4.1. resumimos los rasgos más importantes de las preferencias por subgrupos de alimentos utilizados como ingredientes principales y subsidiarios²³.

²³ Un listado detallado se encuentra en el Apéndice 1.2.

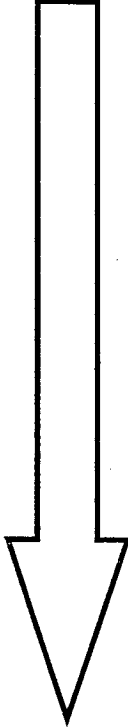
Más valorado	Grupo de alimentos	Subgrupos de alimentos o categorías	
		de Nola 1520	Altamiras 1745
	Carnes	Aves de corral Cerdo Ovino Caprino Caza Vacuno	Cerdo Ovino Aves de corral Vacuno Caza Caprino
	Pescados	Mayor diversidad general y predominio de pescados frescos.	Menor diversidad general y predominio de pescados salados (especialmente bacalao).
	Hortalizas	Frutas Frutas desecadas Bulbo Hoja Fruto Tallo, flor y hongos	Bulbo Hoja Fruto Frutas Flor Hongos y frutas desecadas Legumbres frescas y tubérculos Tallo
	Cereales	Frutos secos ²⁴ Pan Trigo y harina Almidón Cebada Sémola y avena	Pan Frutos secos Trigo y harina Cebada
	Huevos y lácteos	Mayor diversidad de quesos.	Menor diversidad de quesos
	Legumbres	Arroz ²⁵ Habas	Arroz Judías Garbanzos Habas y guisantes
Menos valorado			

Tabla 4.1. Ranking de preferencias de productos alimenticios en España en los siglos XVI y XVIII.
Fuente: Apéndice 1.2.

La valoración de las diferentes Carnes permanece más o menos estable, cambiando de ubicación algunos tipos, aunque los tres primeros siguen siendo los mismos. Una posible interpretación de este hecho es que en la cosmovisión medieval y renacentista de la cadena de los seres vivos las aves son más apreciadas que los animales terrestres por su conexión con el elemento aire, por lo que su consumo servía para reforzar las jerarquías sociales (Grieco 1999). Por otra parte, la mejora de la apreciación de la carne vacuna, puede deberse a que en el contexto conventual, la disponibilidad de carne de caza no es la misma que en el contexto cortesano donde la actividad cinegética forma parte de las ocupaciones diarias de las elites, pero asimismo representa uno de los cambios que caracteriza a la Nueva Cocina (Flandrin 1999b).

Con respecto a los Pescados también aquí el ranking se ve afectado por el contexto con mayor acceso a recursos diversos del primer recetario. Los pescados

²⁴ Los frutos secos –almendras, piñones, etc.– fueron incluidos en esta categoría por la similitud de uso que presenta con los cereales. En ambos recetarios estos productos son molidos y usados como harina en salsas y como espesantes.

²⁵ Si bien el arroz es un cereal, su uso en ambos recetarios es idéntico al de las legumbres.

mencionados en de Nola son casi todos frescos y caros -a pesar de la dificultad y encarecimiento por transporte que este hecho conlleva²⁶. En cambio, el recetario de Altamiras, destinado a los grupos con mediano acceso a los recursos, presenta no sólo una diversidad de especies menor, sino que predomina el bacalao salado, el pescado más barato y de más fácil acceso en la región continental de Aragón (Cubillo de la Puente 1998).

Respecto a las Hortalizas, vemos que en el recetario de de Nola predominan por más del 50% las frutas y las frutas desecadas, esto se debe a la gran cantidad de preparaciones agrídulces, características de la cocina de la época (Cruz 1997). En cambio, en Altamiras predomina el bulbo, en este autor únicamente la cebolla, por más del 43%. En el Apéndice 1.2 se encuentra el detalle de la ubicación de cada una de las hortalizas contenidas en estas categorías mayores. Queremos destacar aquí el uso de una variedad más amplia de hortalizas en el recetario de Altamiras, principalmente frutos, incluyendo el tomate y el pimiento, ambos de origen americano. En de Nola directamente no se utilizan tubérculos, ni legumbres frescas ni flores, mientras que Altamiras tiene preparaciones que incluyen zanahoria, nabos, batata, papa, judías, habas, guisantes verdes, coliflor y alcaucil. Esta mejora en la valoración y consecuente aumento del uso de los vegetales también es una característica de la transformación de la Nueva Cocina en la que la tendencia es a un aumento en la diversidad de vegetales utilizados en desmedro de la de especies animales (Flandrin 1999b).

Los Cereales son utilizados de manera similar en ambos recetarios, es decir los frutos secos y el pan constituían dos variantes, una más económica que la otra, utilizados molidos o remojados para salsas, potajes y sopas²⁷. El trigo y la harina por su parte ocupan el mismo lugar de preferencia y formaban parte integral de masas de pasteles, empanadas o frutas de sartén.

Finalmente, en lo que respecta al uso de Huevos y lacticinios, su ubicación en el ranking de preferencias no varía entre los autores, aunque de Nola utiliza una mayor diversidad de quesos, probablemente también debido a su acceso a una gama más amplia de recursos. En cuanto a las Legumbres, ya mencionamos que de Nola casi no

²⁶ Los precios orientativos se extrajeron de Cubillo de la Puente 1998.

²⁷ En ninguno de los dos recetarios se explica el procedimiento para elaborar pan de ningún tipo, la base de la dieta en muchas zonas de España. Esto puede ser explicado por el hecho de que esta tarea no correspondía a las labores de los cocineros ni en contextos cortesanos al que corresponde el recetario de de Nola, ni conventuales como lo es el libro de Altamiras.

las utiliza al contrario que Altamiras que las considera en términos generales un complemento adecuado a cualquier guisado.

Si bien no figuran en el ranking presentado, consideramos que los condimentos son parte importante de la alimentación, o al menos del gusto. De un recetario a otro el cambio es notable y está de acuerdo con lo sostenido por otros autores para Francia donde la tendencia a largo plazo es a una disminución en la diversidad y cantidad de especias utilizadas y un viraje hacia las plantas aromáticas locales frescas o *fines herbes* (Flandrin 1992, 1999; Revel 1996). Del total de productos saborizantes utilizados en los recetarios españoles analizados –incluyendo acidificantes y endulzantes- el 39% en de Nola está constituido por las llamadas “especias finas” –generalmente importadas- contra un 22% de las mismas en Altamiras. Las proporciones de “especias bastas” –hierbas obtenibles en el medio local, secas o frescas- son de 31 % en de Nola y 36% en Altamiras. Además de Nola hace uso de otro tipo de condimentos ausentes en Altamiras como las aguas perfumadas²⁸. Otro cambio realmente notable observado hacia el siglo XVIII, además del relativo menor uso de especias importadas y de un aumento del uso de las hierbas locales, se relaciona con una disminución de las cantidades netas de especias y del número de especias distintas usadas en una misma preparación. Esta tendencia general se acentúa en el siglo XIX, al menos en el recetario que analizamos (Anónimo 1882) las especias importadas casi no se encuentran representadas y el condimento mas habitual son las “finas hierbas” denominación francesa e internacionalización de lo que los cocineros de momentos anteriores llamaban “especias bastas”.

Si bien no son mencionados en los recetarios en los recetarios de manera explícita, hay ciertos productos, autóctonos a Europa que se popularizan a partir del siglo XVII sobre todo y que jugaron un rol importante en la sociabilidad. Se trata de las “bebidas sociales”: el chocolate, el café y el té. A estas debemos sumar además el azúcar, ya que las preparaciones que acompañaban y se asocian a estas bebidas eran dulces (Mintz 1996; Pérez Samper 2001; Civitello 2008). Estos cuatro productos se volvieron especialmente populares durante el siglo XVIII y su explotación y consumo se encuentran vinculados a la economía colonial europea, ya que el lugar de origen y/o los centros de producción de los mismos se hallaban en América (Mintz 1996; Huetz de Lempis 1999; Macinnis 2002; Civitello 2008). El chocolate, un producto de origen

²⁸ Ver Apéndice 1.3 para un listado completo de los condimentos utilizados por ambos autores.

americano, se comienza a popularizar en el siglo XVI en España y de allí su consumo se extiende al resto de Europa y para el siglo XVIII se halla totalmente incorporado a las prácticas alimenticias ibéricas de diversos grupos sociales (Pérez Samper 2001). El café, en cambio, de origen árabe, se populariza recién en la segunda mitad del siglo XVIII en España (Pérez Samper 2001), de hecho el primer diccionario que lo incluye (Autoridades 1729) indica que su uso como infusión es reciente. El té, por su parte no tuvo casi aceptación en España (Pérez Samper 2001), aunque si disfrutó de gran éxito en otros países.

En este acápite nuestro objetivo fue analizar brevemente y de forma diacrónica la conformación de preferencias en materia de productos alimenticios. En la comparación entre la Cocina Renacentista y la Nueva Cocina se observó que el ranking de productos elegidos se mantuvo estable: en primer lugar las Carnes, seguidas por los Pescados, las Hortalizas, los Cereales, los Huevos y lácteos y finalmente las Legumbres. Las variaciones ocurridas en la preferencia por diferentes alimentos al interior de cada una de estas categorías pueden ser atribuidas a la disponibilidad de recursos de los dos autores de las fuentes analizadas y del público al que éstas están destinadas.

A pesar de esta tendencia general a la estabilidad de las preferencias, ocurre un cambio notable en las proporciones de dos grupos de alimentos: las Carnes y los Pescados. A lo largo de los períodos se observa que la proporción de Carnes aumenta en detrimento de la de Pescados lo cual se acentúa hacia el siglo XIX e indicaría un relajamiento en las prescripciones religiosas del ayuno. Por otro lado, destacamos una tendencia al uso más frecuente de una mayor diversidad de hortalizas durante el período de la Nueva Cocina. Montanari (1993) asocia este cambio a un aumento en la valoración de los vegetales en general por su asociación simbólica a la paz y la prosperidad a lo cual podríamos agregar las ideas de la Ilustración española en particular que vio en la agricultura el medio para el desarrollo del país. También se comienza a hacer uso de algunos productos importados de las colonias, entre ellos el tomate y el ají o pimiento, aunque los más importantes en cuanto a popularidad fueron los vinculados a las bebidas sociales, en España el café, el chocolate y el azúcar. Finalmente, y en concordancia con la tendencia observada en Francia durante el siglo XVII (Flandrin 1992; Revel 1996), también en España, pero durante el siglo XVIII, se comienza a hacer un uso menos frecuente y menos diverso de las especias importadas y se revalorizan los productos saborizantes frescos y de origen local.

A continuación analizamos los cambios ocurridos durante el mismo período en las siguientes dos etapas del proceso de la alimentación: la Preparación y la Cocción. El objetivo es seguir completando la caracterización de la culinaria de los períodos bajo análisis.

Preparación y Cocción: la cocina y la comida

En este acápite y en el que sigue nos centramos en las fases del proceso de la alimentación que más nos interesa dilucidar debido a que ocurren primordialmente en el ámbito doméstico en el cual se centran los objetivos de la tesis. De esta manera, a partir de las fuentes con las que trabajamos conocemos que la Preparación y la Cocción de los alimentos eran tareas que se llevaban a cabo en la cocina, espacio que recién se define como segregado del resto de las habitaciones de la vivienda en el diccionario de 1832. Aunque esta separación está documentada para momentos anteriores en los hogares más pudientes (de Nola [1525] en Cruz 1997) parece ser que es recién a principios del siglo XIX cuando este uso se difunde y afianza lo suficiente como para ser explicitado en un diccionario.

El espacio de la cocina, independientemente de si era una habitación segregada funcionalmente, contaba con un lugar para hacer fuego más o menos formalizado ya desde la Edad Media (Pipponier 1999). Sin embargo, en el siglo XVIII se populariza una novedad: el fogón con hornillas (Revel 1996; Sarti 2003; Bartolomé Bartolomé 2004; Marschoff 2007a y b). Se trataba de una mesada de material de construcción que contaba con chimenea y varios compartimientos donde hacer fuego. Este dispositivo permitía realizar varias cocciones simultáneas distintas con calor controlado y diferencial multiplicando de este modo las posibilidades culinarias.

La persona encargada de llevar preparar y cocinar los alimentos, el cocinero, es definido como ejerciendo un oficio en toda la secuencia de diccionarios consultados y también en el recetario más antiguo. A pesar de esta definición proveniente del ámbito académico que redacta los diccionarios, Altamiras describe a mediados del siglo XVIII la tarea a la que dedicó su vida como un arte, además de un oficio. Esta revalorización responde a la profesionalización de estas tareas que ocurre con la Nueva Cocina (Parkhurst Ferguson 1998). Esta acepción recién se incorpora en los diccionarios de la Real Academia a partir de 1869 pero bajo los términos más intelectuales y exclusivos de

gastronomía y gastrónomo²⁹. Estas dos palabras reúnen en su definición el arte de cocinar con el placer lícito de comer e implican una elaboración intelectual alrededor de ambas actividades con connotaciones elitistas y corte científico (Brillant-Savarin [1826] 2005; Parkhurst Ferguson 1998).

En lo que refiere a los métodos concretos disponibles de preparación y cocción, estos no varían significativamente del siglo XVI al XVIII aunque, como mostramos más adelante, sí lo hace la frecuencia de su uso y el resultado de los mismos. Analizamos el cambio en las definiciones dadas en los diccionarios de 18 utensilios de Preparación y Cocción –entre ellos los mencionados con mayor frecuencia en ambos recetarios y algunos específicos de almacenamiento- y hallamos que únicamente cuatro presentaron variaciones³⁰. Dos de ellos corresponden a apariciones, a fines del siglo XVIII y principios del XIX, de variantes para Presentación y Consumo de utensilios que anteriormente eran habituales sólo en la cocina –aceitera y cafetera. Las restantes corresponden a variantes tecnológicas –fiambarrera de almacenamiento en 1869- y a una diversificación y especialización de usos de la olla –a fines del siglo XVIII y principios del XIX. Las diferentes acciones relacionadas con la Preparación de alimentos –sazonar, condimentar, etc.- tampoco varían en momentos posteriores si confiamos en las definiciones de los diccionarios. Estas consideraciones nos llevan a proponer que la diferencia entre el recetario de 1520 y el de 1745 yace en la mayor frecuencia de utilización de ciertos métodos en desmedro de otros pero que estos no habrían variado significativamente en términos tecnológicos, implicando que el cambio estaba en el resultado y no en los medios utilizados para alcanzarlo.

De esta manera en los dos apartados siguientes nos preguntamos, en primer lugar, qué diferencias existían en términos de preferencias por algunos métodos culinarios en la Cocina Renacentista y en la Nueva Cocina. En segundo lugar, también nos interesó indagar acerca de los cambios ocurridos en las comidas mismas, específicamente en lo que hace a sus características organolépticas –su textura, consistencia y tamaño de los alimentos preparados. Conocer estas cuestiones nos permite evaluar hasta qué punto se estaba teniendo cuenta a un consumidos con gusto individual y qué experiencias perceptivas se buscaba resaltar (Marschoff 2007a).

²⁹ Gastronomía: Arte de preparar una buena mesa y comer regaladamente. Gastrónomo: Inteligente en el arte de gastronomía y el aficionado a las mesas opíparas (Academia Usual 1869).

³⁰ Cabe adelantar aquí que una cantidad idéntica de utensilios exclusivos de Presentación y Consumo presentó un porcentaje de variación del 55,5%, cuestión que será tratada en el acápite siguiente.

Preferencia por métodos de cocción

En lo que refiere a preferencias por métodos de cocción, al comparar el recetario de la Cocina Renacentista con el representativo de la Nueva Cocina, se observa que, con el tiempo la cantidad de cocciones a las que se somete una preparación aumenta ligeramente. En el recetario de la Cocina Renacentista la media es de 1,5 cocciones y en el correspondiente a la Nueva Cocina 1,8. Por otra parte también varían las preferencias por ciertos métodos por sobre otros, tal como se observa en la Figura 4.3.

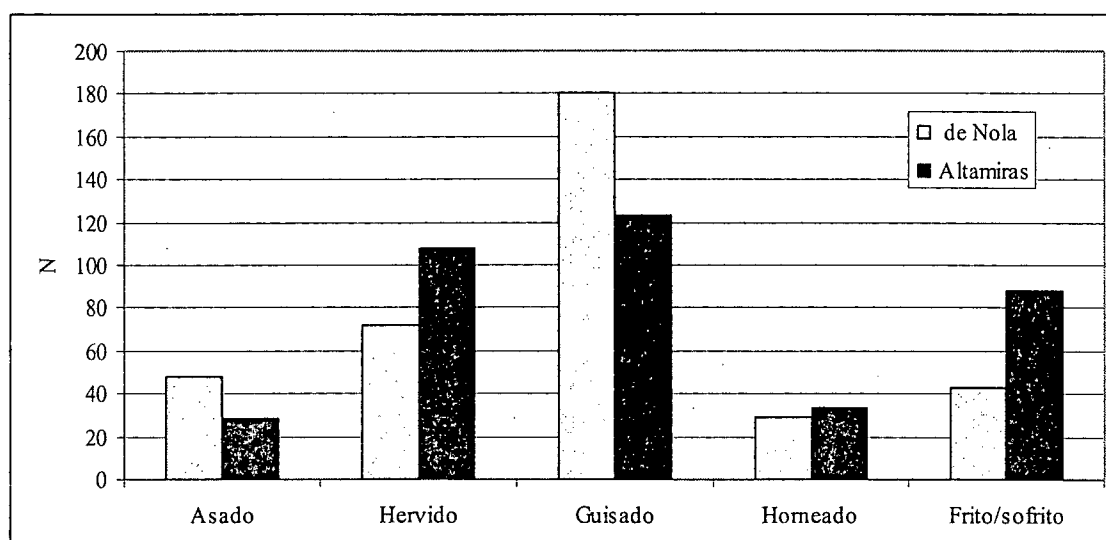


Figura 4.3. Tipos de cocciones elegidas y su presencia relativa en los recetarios analizados.
Fuente: Apéndice 1.4.

El Guisado y el Hervido son los dos métodos que los autores de ambos libros analizados más eligen. Sin embargo, en de Nola el Guisado es mucho más predominante y en Altamiras la diferencia entre la cantidad de preparaciones guisadas y las hervidas no es tan grande, lo cual se debe a que el hervido es utilizado muchas veces por este cocinero como un método de precocción de alimentos que posteriormente se someten a otro método como el Asado, el Frito/sofrito y el Horneado. Esta clara permanencia de la preferencia por el Guisado o cocido, con una paulatina disminución a lo largo del tiempo, es una característica de la culinaria española que se contrapone a lo que sucede en Francia donde se ve reemplazado por otros métodos en momentos más tempranos (Revel 1996; Albala 2003). La preferencia por el cocido es tal, que los términos “cocinar” y “guisar” en los diccionarios son asimilables el uno al otro por un largo tiempo mostrando inclusive en el lenguaje una preferencia por un método de cocción particular. Entre el primer diccionario disponible y el último de la muestra, “guisar” es

sinónimo de “cocinar”- definidos ambos como “aderezar, componer y sazonar la comida o vianda”- es decir, nuestra fase de Preparación. Recién en 1899 “guisar” es sinónimo de “cocer” – definidos como “preparar por medio del fuego los manjares”-, es decir, nuestra fase de Cocción y “cocinar” continúa teniendo el significado anterior de método de Preparación. Entonces, es sólo con el último diccionario consultado que “guisar” se transforma en un método de cocción propiamente dicho, separándose del significado anterior en el cual funcionaba como sinónimo de Preparación.

El tercer lugar en las preferencias por métodos de cocción corresponde en Altamiras al Frito/sofrito y en de Nola al Asado³¹. La importancia que cobra la fritura con el tiempo se condice con, como veremos más abajo la preparación de platos que tienen en cuenta al consumidor final individual por medio de la segmentación de porciones. Con respecto al Horneado, hemos incluido dentro de las de este tipo de Altamiras una forma innovadora para el momento y que este autor explica, el grillado y/o gratinado –consolidación, cuajado o tostado de la superficie de una preparación por fuego localizado.

Expandiendo estas tendencias en el tiempo, el recetario doméstico del siglo XIX consultado (Anónimo 1882) correspondiente al período de Cocina Internacional, presentó una mayor diversificación de métodos de Cocción y Preparación en general y al interior de cada uno de los métodos ya conocidos y utilizados con anterioridad. En lo que respecta a la Preparación, se describen técnicas como el mechado y los ingredientes se muelen aún menos que en la Cocina Renacentista y en la Nueva Cocina. En cuanto a Cocción surgen denominaciones específicas para algunos métodos ya conocidos –como son los términos gratinar y rehogar- y se diversifican otros como el Asado especializándose por productos –distintos cortes de carne, por ejemplo. En relación a la amplificación del vocabulario y especialización del mismo, este recetario de fines del siglo XIX contiene un glosario denominado “Vocabulario de los términos usados en la cocina”. Este hecho es una consecuencia de la profesionalización de la tarea del cocinero y de una separación entre Baja y Alta Cocina en términos de los métodos de elaboración y no de los productos a los que se accede.

³¹ Es necesario tener en cuenta que el horneado y el asado pueden estar subrepresentados debido a que los hornos se hallaban fuera de las cocinas y que el asado puede haber sido considerado una técnica demasiado simple como para ser explicitada en los libros de recetas.

Las comidas y sus características organolépticas

Aunque los métodos utilizados no variaron tecnológicamente de la Cocina Renacentista a la Nueva Cocina, hemos visto que los métodos seleccionados para la Cocción si lo hicieron. En consecuencia, el resultado de estas fases, el alimento apto para ser comido, también debería presentar diferencias significativas entre los dos recetarios representativos de estos modelos de alimentación. Para profundizar en las implicancias para las experiencias perceptivas de los consumidores que esto tuvo y su cambio a través del tiempo clasificamos el total de las preparaciones descritas en los recetarios en términos de su consistencia, textura y tamaño final definiendo siete categorías.

La primera de ellas –Guiso- es denominada por los autores alternativamente como guisos, guisados o cocidos y refiere a aquel alimento donde el tamaño del ingrediente principal es de entre 3 y 15 cm y la característica principal, en términos de Cocción, es que se cuece o baña en un líquido que conforma una parte importante de la preparación como un todo. La categoría Granos comparte esta última característica del Guiso pero el ingrediente principal es de menor tamaño –inferior a 1,5 cm- e incluye productos tales como legumbres, arroz y fideos. En los recetarios este tipo de preparaciones son denominadas escudillas o potajes. Por Líquidos entendemos aquellas preparaciones con consistencia similar a la papilla, con diferentes grados de fluidez y donde el ingrediente principal ha sido previamente desmenuzado o molido. Se incluyen algunas preparaciones denominadas como potajes por los autores, además de sopas y “manjares”. Estas tres primeras categorías representan preparaciones cuya apariencia, más allá de las diferencias de tamaño del ingrediente principal y los diversos porcentajes de líquidos, es de un producto homogéneo y sin variación en su textura. En consecuencia la identificación visual y táctil durante el consumo de los ingredientes que componen este tipo de preparaciones es poca y disminuye junto con el tamaño de los mismos.

Las categorías Carnes y Vegetales son de consistencia sólida y el ingrediente principal no es casi fraccionado antes de la cocción por lo que el resultado es una apariencia acorde con la naturaleza del producto utilizado que permite una máxima identificación visual y táctil al momento del consumo. La elaboración de este tipo de preparaciones es relativamente más sencilla en términos de artefactos utilizados y tiempo de preparación, aunque en algunos casos implica más de una preparación por la

presencia de acompañamientos o salsas. La categoría Porciones hace referencia a aquellas preparaciones que tienen en cuenta, en su concepción inicial, a un consumidor individual, también tienen una apariencia sólida y son un producto heterogéneo con alta identificación visual y táctil. Pertenecen a este grupo preparaciones como albóndigas y verduras rellenas (Altamiras [1758] 1994) o carnes fraccionadas y luego cocidas (Altamiras [1758] 1994 y de Nola [1525] en Cruz 1997). Finalmente, la categoría Tartas o tortillas –costradas, tortadas, cuajados o tortillas en términos del siglo XVIII y “comida en masa o en pan” para el XVI- presenta una apariencia sólida, homogénea pero partible en trozos. Es totalmente asimilable a las categorías actuales e implicaba, especialmente en el recetario del siglo XVIII, una preparación más compleja e inclusive varias cocciones. Habiendo definido las categorías en la Figura 4.4. comparamos la proporción diferencial de cada una de estas categorías en los dos recetarios estudiados.

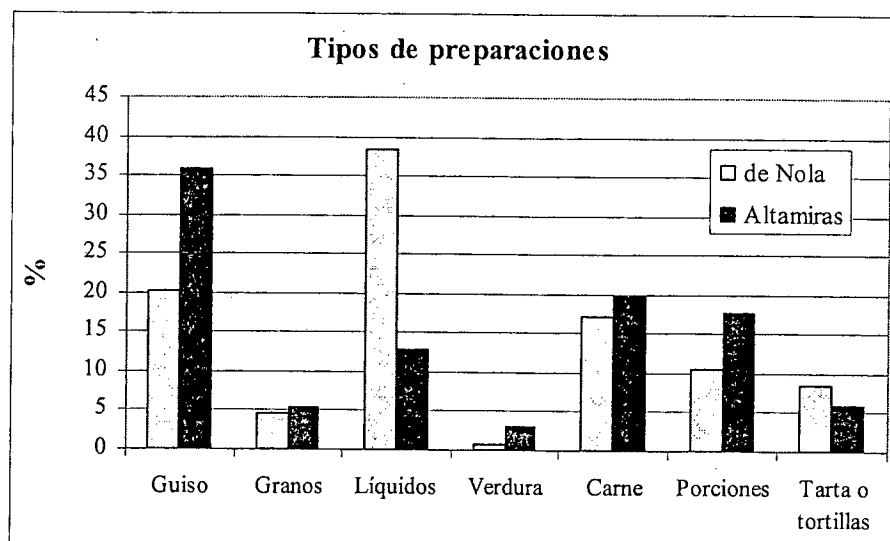


Figura 4.4. Frecuencia relativa de tipos de preparaciones en las fuentes analizadas. Fuente: Apéndice 1.1.

En ambos recetarios predominan en términos generales las preparaciones de aspecto homogéneo y con diversos grados de liquidez –las tres categorías de la izquierda. Sin embargo, en relación al total de preparaciones este grupo representa el 63% y el 54% en de Nola y Altamiras respectivamente. Esto significa un retroceso, con el transcurrir del tiempo, de las preparaciones líquidas y homogéneas frente al avance de las sólidas y heterogéneas. Asimismo, al interior del grupo que estamos considerando se observa la tendencia a preferir en el siglo XVIII preparaciones cuyo ingrediente principal es de mayor tamaño. Esta tendencia se acentúa aún más en el siglo XIX cuando las preparaciones de apariencia más sólida y heterogénea se igualan y exceden ligeramente en cantidad a las de apariencia líquida y homogénea (Anónimo 1882). Al

mismo tiempo, las preparaciones de las tres primeras categorías se vuelven más “secas”, es decir que pierden parte del líquido. Ejemplo de esta última tendencia es la aparición en el siglo XIX de la denominación de “puré” –de origen francés- que en realidad consiste de una papilla con poco líquido –es decir de apariencia más sólida.

En lo que respecta a la única categoría que comparte características de los dos grupos anteriores –Tartas y tortillas-, a pesar de que en el recetario de Altamiras estas preparaciones representan un porcentaje menor del total que en el más antiguo, la diversidad interna es mucho mayor. En esta categoría para el siglo XVIII las preparaciones son más elaboradas incluyendo más de una cocción a través de más de un método. Además, hace su aparición una preparación inexistente anteriormente en su versión salada: el cuajado –mezcla líquida o semilíquida que se solidifica al horno gracias al huevo que contiene. Por el contrario, en el siglo XVI casi la totalidad de las preparaciones incluidas en esta categoría consisten simplemente en carne trozada cruda con especias y aceite o vinagre que se hornea dentro de masa de pan común. En el siglo XIX (Anónimo 1882) la tendencia marcada por la Nueva Cocina se acentúa aumentando la diversidad de masas y rellenos que se explican –aparece, por ejemplo, la masa de hojaldre, la *brisée*, etc.

De manera paralela, buscamos algunas denominaciones de preparaciones de cada una de estas categorías en el conjunto de diccionarios para corroborar las tendencias planteadas desde los recetarios. Consideramos un total de 37 preparaciones, 20 de las cuales pertenecen al grupo de apariencia homogénea y más líquida – que incluye las categorías Guiso, Granos y Líquidos-, 8 a la sólida y heterogénea – abarcando Verdura, Carne y Porciones- y 9 al grupo que comparte características de los dos primeros - Tartas y tortillas³².

El 56,7 % de las denominaciones de preparaciones se mantuvo constante en su definición a lo largo de la muestra de diccionarios correspondientes al período considerado. Aquellas que variaron lo hicieron principalmente en el sentido de diversificar su definición y/o de incorporar variantes a una misma denominación a través del uso de modificadores –adjetivos, prefijos y sufijos- o sin ellos. Las preparaciones que variaron en este sentido –que corresponden casi al 30% del total- fueron principalmente las de la categoría Tartas y tortillas, seguidas por las de las preparaciones sólidas y heterogéneas y en último término las más líquidas y

³² Ver Apéndice 1.5.

homogéneas. Este hecho concuerda con la tendencia que estamos planteando a una pérdida de preferencia e interés por las preparaciones homogéneas y más líquidas. Es importante destacar que el momento en que ocurre la mayor cantidad de cambios en este sentido es en el diccionario de 1869, momento que, como hemos visto, no está correlacionado a cambios en el significado de los términos de los diccionarios en general. La fecha de edición de este diccionario en particular lo ubica durante el lapso de superposición entre la Nueva Cocina y la Cocina Internacional, aunque es posible que esté reflejando un cambio ocurrido con anterioridad dado el defasaje de este tipo de fuente.

Los cambios en la definición de las preparaciones también tomaron la forma de indicar cierta pérdida de liquidez o separación de sólidos y líquidos en las mismas – más del 8% del total. Esta evidencia nos sirve como medio adicional de corroborar la tendencia que muestran los recetarios. La mayor parte de las preparaciones que variaron en este sentido fueron del conjunto de preparaciones más líquidas y homogéneas. Dentro de esta misma tendencia, ocurren dos desapariciones, una en 1817 y otra en 1869 –correspondientes al 5,4% del total- y en ambos casos se trata de preparaciones de este tipo.

Podríamos sostener, resumiendo, que tecnológicamente no ocurrieron grandes cambios en los métodos de Preparación y Cocción disponibles en el lapso que abarca de la Cocina Renacentista a la Nueva Cocina. Sin embargo, cabe destacar en primer lugar la aparición durante el siglo XVIII del fogón con hornillas, indicador de una manera diferente de utilizar los mismos métodos disponibles en momentos anteriores buscando aumentar la cantidad de fuentes de calor disponibles las que a su vez son más fácilmente graduables. En segundo lugar se observa que algunos métodos se utilizan con cada vez más frecuencia, especialmente las precocciones y los métodos cuyos resultados son más sólidos, heterogéneos y de mayor tamaño. Estrechamente vinculado a esto último, en tercer lugar se puede apreciar que con la aparición del modelo de la Nueva Cocina la frecuencia de las preparaciones cuyo producto es más líquido, homogéneo y poco identificable visual y táctilmente al momento del consumo decae a favor de aquellas cuyo resultado es una comida más heterogénea, sólida y distinguible por la vista y el tacto. Al mismo tiempo, todas las preparaciones comienzan a perder una proporción de su líquido y tienden a aumentar el tamaño de los ingredientes que las componen. Si a esto sumamos el cambio en los productos y especias más utilizados –ver. acápite

anterior- se observa la intención de que la persona que ingiere los alimentos pueda distinguir por medio del tacto, el gusto, el olfato y la vista los productos que componen su comida (Flandrin 1992; Revel 1996; Marschoff 2007a). Asimismo comienzan a popularizarse aquellas preparaciones que, desde su misma concepción, tienen en cuenta a un consumidor individual –Porciones.

La intención de considerar al consumidor individual y permitirle que distinga y evalúe qué está comiendo que aquí hemos indicado, nos lleva a las siguientes dos fases, la Presentación y el Consumo, de las cuales nos ocupamos en el acápite siguiente. En estas fases, se pone en juego la construcción de un paisaje alimenticio a diferentes escalas tanto en el comedor, como en la mesa y en el plato (Sobal y Wansik 2007).

Presentación y Consumo: el comedor, la mesa y el plato

Las fases de Presentación y Consumo se encuentran estrechamente ligadas al día y la hora en que se realizan y a los comensales que participan de esta actividad. Es por ello que las variables tiempo y espacio se vuelven importantes y son de las que nos ocupamos en primer lugar. De este modo nos interesa conocer en qué momentos del día tenían lugar los eventos de consumo de alimentos, en qué espacios ocurrían y cómo se organizaban.

Comenzando con la distribución en el tiempo de los eventos de consumo de alimentos podemos decir en base a la información provista por los diccionarios y los recetarios que entre los siglos XVI y XVIII se realizaban al menos dos comidas diarias, pero generalmente estas eran cuatro. La primera por la mañana, luego una segunda alrededor del mediodía y finalmente otras dos a la tarde y a la noche. Obviamente, esto habría variado según el grupo social al que perteneciera cada individuo y sus ocupaciones cotidianas. Respecto a cuál era la principal, en el recetario del siglo XVIII y en los diccionarios consultados resulta que el alimento tomado por la mañana, denominado “desayuno” o “almuerzo”, era ligero. Al mediodía o más tarde es cuando ocurría la ingesta principal denominada “comida”. Por la tarde se tomaba otro alimento ligero, la “merienda”. Finalmente por la noche se comía la “cena”, la cual no era tan abundante como la comida.

Asimismo, existían otros eventos de consumo de alimentos tales como la “colación” que podía ser una comida de agasajo ligera, los postres de la cena o la única comida nocturna realizada en momentos de ayuno. Otro tipo de evento específicamente

con fines de sociabilidad que se registra es el “refresco”, aunque también podía denominarse de esta manera un alimento moderado tomado en cualquier momento del día. Paulatinamente, tanto el desayuno como la merienda, pero específicamente el “refresco”, asociado a la tertulia y a las prácticas de sociabilidad, se fueron vinculando a las “bebidas sociales”: el chocolate y el café en el contexto español (Pérez Samper 2001). En el siglo XVIII, por su parte, surgen los establecimientos públicos de expendio de café, en donde la conversación y la sociabilidad se vincularon estrechamente con esta infusión (Pérez Samper 2001), los cuales son mencionados por primera vez en los diccionarios en 1791 (Academia Usual 1791). En el Capítulo 2 vimos como estos establecimientos y las tertulias o salones jugaron un rol fundamental en el nacimiento de la esfera pública.

Pasando ahora a la organización en el espacio del ámbito doméstico de estos eventos de consumo, podemos decir que el lugar donde ocurrían la comida y la cena al menos, era una habitación especial de la vivienda, el comedor, que el primer diccionario registra como utilizado únicamente en la región de Andalucía. Entre 1791 y 1869 según los diccionarios, el comedor podía ser tanto un lugar como una habitación de la vivienda. A partir de 1869 es cuando esta palabra comienza a designar una pieza o cuarto de la casa especializado para las actividades de presentar y consumir alimentos. Es decir, que es sólo en ese momento cuando el discurso de los diccionarios especifica la práctica de una segregación espacial de estas dos fases de la alimentación de las que tienen lugar en la cocina. Al mismo tiempo se las separa del resto de las actividades que tienen lugar en el ámbito doméstico. Inclusive, en momentos anteriores, la mesa era un objeto que se trasladaba de habitación en habitación (Albala 2003). La aparición del comedor y su mobiliario fijo asociado se registra en Francia a partir de mediados del siglo XVIII en casas aristocráticas (Flandrin 1999a; Albala 2003; Norberg 2007), panorama que se repite en Inglaterra (Nenadic 1994).

Ahora bien, ¿cómo se organizaba la presentación de alimentos en estos diferentes eventos de consumo? Para empezar, podemos suponer que la cantidad de alimento y el tipo de preparaciones variaban según los recursos de cada grupo y/o comensal. Si bien existía un orden preciso o “servicio” durante las comidas principales a través del cual se presentaban y consumían diversas cantidades de preparaciones diferentes de acuerdo a reglas preestablecidas. En el siglo XVI, según de Nola existían dos posibilidades de ordenamiento: fruta, potaje, carne de cualquier animal asada, potaje, guisado y frutas o postres, el segundo orden que ofrece es el de fruta, potaje,

guisado, potaje, carne asada y frutas o postres. En el siglo XVIII, si bien Altamiras no da cuenta de este tipo de ordenamiento, Salsete ([c.1700] 1995) -otro cocinero religioso contemporáneo- ofrece también dos variantes. La primera es de sopa, carne asada, ensalada. La segunda, destinada a días especiales o en honor a un huésped ilustre, se conforma de bizcochos dulces con vino o canela, sopa, guisado, comida con masa, guisado, ensalada, carne asada y postres.

Si comparamos ambos tipos de ordenamiento volvemos a ver, por un lado, una retracción de las preparaciones más homogéneas y menos sólidas –Guiso, Granos y Líquidos- además de un aumento del tamaño del ingrediente principal y de la pérdida de la proporción de líquido de la preparación. Por otro lado, resulta destacable la presencia de la ensalada que da cuenta de la tendencia ya notada hacia un mayor uso de las hortalizas en la cocina del siglo XVIII- sin embargo, no figuran en los recetarios de este momento preparaciones de ensaladas. Además, la comida de masa –Tartas y tortillas- comienza a tener un lugar propio en ese orden de presentación de los platos en las comidas, lo que da cuenta también de la tendencia que ya hemos indicado para momentos posteriores de una mayor diversificación de este tipo de preparaciones.

En el marco de las posibilidades de cada ámbito doméstico cada uno de estos momentos a lo largo de las comidas principales estaba conformado por una o más de una preparación. Según los diccionarios, la mesa se “cubría” dos o más veces con diferentes preparaciones de una misma naturaleza –“servicio a la francesa” (Revel 1996). Este tipo de servicio, característico de la Nueva Cocina, construía a través de fuentes y alimentos, un paisaje ordenado en la mesa (Sobal y Wansik 2007), y cada comensal accedía desde su lugar individual alrededor de la misma a las preparaciones a su alcance (Flandrin 1992; Revel 1996). Este tipo de acceso a los alimentos daba al consumidor la posibilidad de elegir el tipo de preparación de su preferencia y la cantidad deseada. Es recién a fines del siglo XIX, con el establecimiento del “servicio a la rusa” entre las elites, y que caracterizó a la Cocina Internacional, que comienza a presentarse una única preparación seguida por otra a cada comensal individualmente, limitando de este modo las posibilidades de elección y las cantidades asignadas. En la creación de estos paisajes sobre las mesas la vajilla jugaba un papel fundamental. Los artefactos acentúan a su modo la revalorización visual que vimos se ponía en juego al momento de preparar y cocer los alimentos. El servicio “a la rusa” que hace que cada comensal concentre sus sentidos en un plato por vez acentúa aún más esa tendencia.

Los eventos de consumo de alimentos más moderados y menos fijos temporalmente, como el desayuno, la merienda y en particular los refrescos y agasajos, se encontraban menos ritualizados y estructurados, eran en cierta forma más “informales”. La presentación no era tan importante, de hecho, aparentemente, todas las preparaciones se servían simultáneamente una única vez y generalmente se trataba, como ya mencionamos más arriba, de preparaciones dulces (Revel 1996; Pérez Samper 2001). Si bien las personas contaban con utensilios para su uso particular y las preparaciones se presentaban en fuentes u otros contenedores, el lugar de cada comensal no estaba restringido a un sitio junto a la mesa y de hecho este tipo de eventos podían ocurrir en otro espacio que no fuera el comedor (Pérez Samper 2001).

El análisis de los diccionarios muestra en cierta medida un modo de hacer más cotidiano y menos reglamentado, inclusive para la comida y la cena. En esta fuente podemos apreciar que la única constante es la ubicación de los postres al final de la comida. Con respecto al término “principio” este es definido durante el siglo XVIII como alimento para empezar a comer –por ejemplo, melón o bizcochos con vino- y como todo plato antes del cocido –es decir, no necesariamente dulce. A inicios del siglo XIX el principio pasa a ser cualquier alimento además del cocido y los postres. A fines del siglo XIX la ubicación de la preparación denominada de esta manera se ubica entre la “olla o cocido” y los postres. Aclarando que la “olla” es descrita en 1899 como “el plato principal de la comida en España”, vemos que lo estipulado en los recetarios no parece cumplirse en las prácticas. El ordenamiento se muestra más simple desde esta fuente, sin embargo, los recetarios de fines del siglo XIX presentan ordenamientos muy complicados de platos, inclusive para las comidas que no son principales, tales como el desayuno (Merrit Farmer [1896] 1997). Esto se relaciona con la división que ocurre a fines del siglo XIX entre la Alta Cocina Internacional culta, de elite y fuertemente afrancesada de los “chefs” y gastrónomos y las cocinas nacionales, regionales y cotidianas que no son llevadas a cabo por profesionales.

En resumen, lo que observamos hasta el momento es que con la Nueva Cocina la Presentación cobra relevancia e independencia como fase dentro del proceso de la alimentación. De esta manera se comienza a llevar a cabo en un espacio especializado de la unidad doméstica, sobre todo para eventos de consumo como la comida y la cena, los cuales se vuelven más “formales” en contraposición al consumo de bebidas sociales que podían tener lugar en cualquier momento del día, en diversos espacios y sin una

sucesión organizada y particularmente ritualizada de preparaciones. Ahora bien, ¿cómo funcionaban los artefactos en este tipo de eventos?

Los artefactos y su rol en el paisaje del comedor y la mesa

En este apartado nos interesa centrarnos en la relación entre los artefactos, la comida y los comensales durante la Presentación y el Consumo en los dos modelos culinarios que estamos considerando. Recurriendo a los recetarios observamos que las indicaciones acerca de estas etapas del proceso de la alimentación son escasas tanto en el recetario renacentista como en el de Altamiras. La Presentación sólo se menciona en pocos casos y únicamente en el libro del siglo XVIII, cuando se sugiere algún tipo de decoración en particular. En este recetario la Presentación del total de una preparación en la mesa conlleva recipientes con formas particulares según sea su consistencia. Así, las preparaciones más sólidas se colocan en fuentes o platos grandes. Por su parte, las preparaciones más líquidas u homogéneas y las frías son presentadas en vasijas o cazuelas. Las preparaciones de aspecto más homogéneo y líquido consumidas en caliente, por lo general, se llevan a la mesa ya en los utensilios de consumo individual –al menos en el contexto conventual. No existe referencia alguna acerca del modo de presentar y repartir las Tartas y tortillas, salvo para el siglo XVIII, donde se indica que simplemente se cortan en porciones, o en el caso de las tortillas y cuajados, se las hace de tamaño o en un recipiente individual -cubilete. En el recetario del siglo XIX la Presentación, en cambio, se menciona con gran frecuencia indicándose, no sólo el tipo de utensilio que debe utilizarse –sopera, fuente, etc.-, sino además la decoración y disposición de la vianda en el mismo. Es decir que es sólo a partir del siglo XVIII y especialmente en el XIX que la Presentación como fase cobra importancia, tanto desde el punto de vista de una explícita segregación espacial de esta etapa, como en lo que hace a la forma de decoración y arreglo de la vianda.

En lo que hace a la fase de Consumo específicamente, platos o escudillas son utilizados en función del tipo de preparación que se coloca en ellos –sólidas para los primeros y más líquidas en las segundas. Se especifica en el recetario del siglo XVIII el uso del plato cuando la preparación incluye algún tipo de decoración o arreglo individual especial o para los casos en que el alimento a consumir está compuesto por un producto y su acompañamiento o cuando la elaboración de esa comida era costosa y se quería resaltar esa característica. Cabe destacar que el uso de platos con el fin de

realzar el valor o la estética de la vianda no aparece en el contexto palaciego del siglo XVI (de Nola [1525] en Cruz 1997).

El acto de ingesta mismo era idealmente individual, tanto según la evidencia de los recetarios como de los diccionarios. Ya en el primer ejemplar consultado el “cubierto” es descrito como “servicio individual compuesto por plato, cuchillo, cuchara, tenedor pan y servilleta”, implicando el consumo de viandas tanto sólidas –tenedores y cuchillos- como más líquidas –cucharas. En contraposición el “cubierto” durante el Medioevo y en la Cocina Renacentista estaba compuesto únicamente por cuchillos, cucharas y tablas o rodajas de pan (Tannahill 1989; Albala 2003). En el contexto de de Nola ([1525] en Cruz 1997) los únicos artefactos de consumo mencionados son el vaso o taza, el cuchillo, la servilleta y a veces una tabla pequeña. De esta manera el cambio en los componentes y usos del cubierto individual habría ocurrido en algún momento entre fines del siglo XVI –última edición conocida del recetario de de Nola- y fines del XVII o comienzos del XVIII –antes de ser descritos en los diccionarios de la manera que apuntamos más arriba³³. El recetario que utilizamos para el siglo XIX ya da por sentada la relación entre recipientes para el consumo y alimentos. El cubierto individual –y la silla correspondiente a cada comensal-, dentro del paisaje de la mesa “cubierta a la francesa” le asignaba a cada individuo un lugar específico y claramente delimitado. Dentro de ese espacio circunscrito cada comensal contaba con una libertad de movimientos regulada por las reglas de etiqueta y el uso de los artefactos, una libertad compartida e idéntica entre todos aquellos que ocupaban la mesa (Elias 1987; Flandrin 1992).

Respecto al “servicio”, actividad que se relaciona con ambas etapas, los dos recetarios analizados usan frecuentemente el verbo “escudillar” tanto para referirse al llenado de escudillas con preparaciones homogéneas y líquidas como también, en el caso de de Nola ([1525] en Cruz 1997), para el colocado de viandas sólidas y heterogéneas en platos, es decir como sinónimo del actual “servir” o “emplatar”. El verbo “escudillar” conserva su significado constante a lo largo de toda la secuencia de diccionarios consultados, sin embargo, en 1832 aparece también la expresión “hacer plato”, es decir, llenar un plato con comida. El verbo “servir” por su parte siempre hace referencia a una actividad desarrollada tanto en las mesas como en las cocinas,

³³ Cabe destacar que el diccionario compuesto por Covarrubias en 1611 (Covarrubias Horozco [1611] 2009) no registra el término cubierto con la acepción con la que es descrito en el primer diccionario de la Real Academia -1735-, así como tampoco figuran los vocablos “tenedor” ni “comedor”.

implicando el servicio “a la francesa”, así como también la asignación de porciones individuales.

Al igual que con los utensilios de Preparación y Cocción, se relevaron en los diccionarios 18 términos relacionados a las etapas de Presentación y Consumo. En la Figura 4.5. se presentan los resultados obtenidos del registro de tres variables³⁴. La primera de ellas refiere a aquellos utensilios que mantuvieron constante su definición a lo largo del tiempo –Variable 1. La Variable 2 da cuenta de aquellos utensilios que hicieron su aparición con posterioridad al primer diccionario relevado, es decir en el momento de los comienzos de la Nueva Cocina. Finalmente, la Variable 3 incluye aquellas definiciones que registran una diversificación en la forma del utensilio en cuestión, involucrando a veces una especialización del mismo en función de su uso –por ejemplo, plato, plato soper, plato trincher, etc.

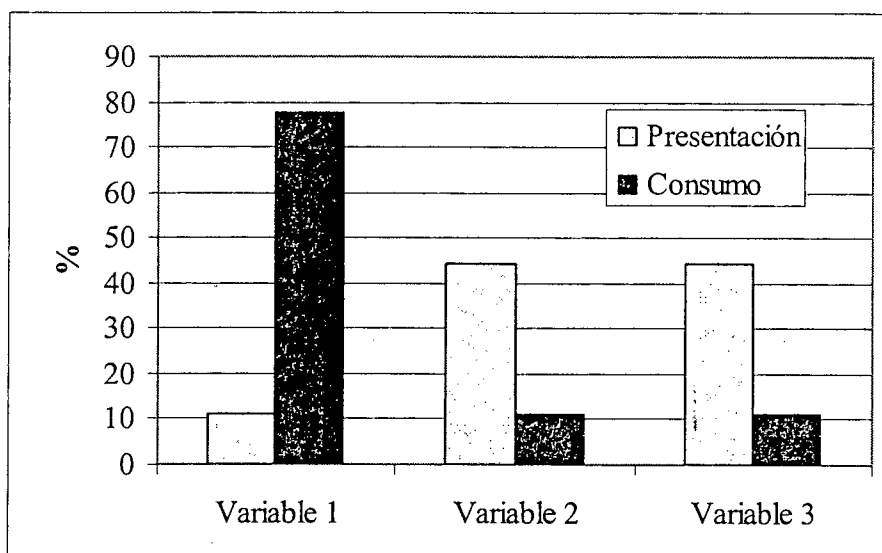


Figura 4.5. Cambios en la definición de 18 utensilios de Presentación y Consumo en función de que mantuvieran su definición constante –Variable 1-, ingresaran en los diccionarios con posterioridad a 1740 –Variable 2- y diversificaran su definición –Variable 3. Fuente: Apéndice 1.6.

En el gráfico antecedente resulta notable la alta proporción de utensilios correspondientes al Consumo que mantuvieron constante su definición –Variable 1- en contrapartida a los de Presentación que en su mayoría surgen –Variable 2- o se diversifican y especializan –Variable 3- durante el lapso considerado. Las fechas en las que se concentra la mayor cantidad de cambios en estos sentidos son en 1791 y 1817 – fechas asimilables al establecimiento de la Nueva Cocina- y entre 1869 y 1899 – momentos más tardíos correspondientes a la Cocina Internacional. Estos lapsos

³⁴ Los datos utilizados se encuentran en el Apéndice 1.6.

temporales coinciden con los de mayor cambio en los diccionarios en general –ver más arriba. Sin embargo, cualitativamente podemos caracterizar el primer momento por un mayor ingreso de utensilios de Presentación “nuevos” en función de la instauración del servicio “a la francesa”. El segundo momento en cambio, se caracteriza por el surgimiento de nuevas variantes o de variantes especializadas en función del uso de un utensilio de Presentación determinado –ver Apéndice 1.6.

De este acápite nos interesa destacar la mayor importancia que cobran las fases de Presentación y Consumo a partir del surgimiento de los ideales de la Nueva Cocina, especialmente la primera de ellas. De esta manera, en primer lugar, se produce a mediados del siglo XVIII una clara segregación, en términos espaciales, de las fases de Presentación y Consumo con la aparición y generalización del comedor, utilizado sobre todo para eventos “formales” como la comida y la cena los cuales de este modo se diferencian de los eventos más “informales” de consumo centrados en las bebidas sociales como el café, el té y el chocolate. En segundo lugar, en lo que respecta a la etapa de Presentación en particular, si bien el orden de los platos que componen el servicio existió también durante la Cocina Renacentista, es a partir del siglo XVIII que esta etapa comienza a complejizarse, incorporando utensilios nuevos y especificando decoración en las preparaciones, para terminar especializándose profundamente con la Cocina Internacional. Finalmente, en tercer lugar cabe destacar que con la Nueva Cocina se establece firmemente un tipo de Consumo idealmente individual el cual se llevaría a cabo en función de la consistencia de la preparación y a través del “cubierto” compuesto por plato, cuchillo, tenedor, cuchara y vaso.

Modelos de alimentación y sus materialidades

A lo largo de esta sección hemos analizado a través de la comparación de dos recetarios las diferencias existentes entre la Cocina Renacentista y la Nueva Cocina sumando a esta información aquella obtenida a través del estudio de una muestra de diccionarios de la Real Academia Española y la trabajada por otros autores. Especialmente hicimos hincapié en los cambios que ocurrieron en la manera de llevar adelante las distintas actividades de la alimentación y sus consecuencias materiales en uno y otro modelo culinario. Es decir, que hasta aquí nos hemos centrado primordialmente en el primer nivel metodológico de análisis que definimos en el

capítulo anterior: aquel que se ocupa de estudiar las relaciones de asociación y disociación entre objetos. En la Tabla 4.2. sintetizamos algunos resultados obtenidos que nos sirven en la sección siguiente para discutir estas relaciones en función de cómo afectan las experiencias corporizadas de las personas involucradas en ellas –segundo nivel de análisis.

Etapas	Cocina Renacentista	Nueva Cocina
Obtención y Distribución	<ul style="list-style-type: none"> • Poco uso de productos vegetales, preferencia por las carnes • Abundante uso de especias, especialmente importadas 	<ul style="list-style-type: none"> • Revalorización de los productos vegetales • Disminución del uso de especias importadas y mayor uso de productos de sazón locales frescos • Incorporación de nuevos productos entre los cuales se destacan los vinculados a las bebidas sociales (té, café, chocolate y azúcar)
Preparación y Cocción	<ul style="list-style-type: none"> • Mayor uso de molienda y trozamiento resultando en preparaciones de aspecto homogéneo, líquido y cuyos componentes son de tamaño pequeño • Uso de una menor cantidad de cocciones y precocciones y menor importancia del control de las fuentes de calor • No necesariamente son etapas segregadas espacialmente en las viviendas 	<ul style="list-style-type: none"> • Menor uso de molienda y trozamiento resultando en preparaciones de aspecto más heterogéneo, sólido y cuyos componentes son de mayor tamaño • Uso de una mayor cantidad de cocciones y precocciones lo cual redundará en la importancia que se le otorga al control y la diversificación de las fuentes de calor • Etapas segregadas espacialmente en las viviendas
Presentación y Consumo	<ul style="list-style-type: none"> • La Presentación no es explicitada en las fuentes consultadas • El consumo habría sido individual a través de tres componentes (cuchara, cuchillo y tabla) • No necesariamente son etapas segregadas espacialmente en las viviendas 	<ul style="list-style-type: none"> • La Presentación cobra importancia, se especializan los recipientes para la construcción de paisajes en las mesas • Se establece el consumo individual a través de cinco componentes (cuchara, tenedor, cuchillo, vaso y plato) • Etapas segregadas espacialmente en las viviendas en particular para los eventos “formales” de consumo

Tabla 4.2. Caracterización sintética de la Cocina Renacentista y la Nueva Cocina.

A partir de esta comparación podemos observar que existen claras diferencias entre las prácticas de la Cocina Renacentista y las del modelo de la Nueva Cocina. Estas diferencias ocurren tanto en las primeras fases del proceso de la alimentación, la Obtención y la Distribución, que tienen lugar en otros espacios que no necesariamente forman parte del ámbito doméstico, como en las etapas posteriores que efectivamente tenían lugar en el espacio de la unidad habitacional.

Como anticipamos, en la sección que sigue vinculamos la información y el análisis centrado en los objetos y sus relaciones que hasta aquí presentamos con sus consecuencias para la experiencia corporizada de las personas, es decir el segundo nivel

del esquema analítico propuesto en el Capítulo 3. Al mismo tiempo conectamos estos resultados con nuestros objetivos de investigación, ya que a través del conocimiento de las experiencias corporizadas podemos acercarnos a los grupos de sociabilidad y las estrategias de publicización y privatización que los establecían. Esta tarea nos ubica en el tercer nivel de análisis e interpretación con el que trabajamos logrando de este modo establecer un contexto general de interpretación a partir del cual es posible abordar los casos de estudio particulares que trabajamos en las siguientes dos partes de esta tesis.

LA NUEVA COCINA Y LA CONSTRUCCIÓN DE “LO PÚBLICO” Y “LO PRIVADO”

En esta sección nos centramos únicamente en el modelo culinario de la Nueva Cocina cuyo surgimiento se ubica durante el lapso temporal de nuestros casos de estudio. El objetivo aquí es vincular las tendencias materiales de este modelo que describimos en las secciones anteriores con sus consecuencias para la diferenciación social en general y para la diferenciación de grupos de sociabilidad en particular. De este modo, en el primer acápite discutimos las ideas que subyacen al modelo de la Nueva Cocina, su adopción en diferentes regiones de Europa y la manera en que, a través de distintas prácticas, separó una Alta Cocina de una Baja. En el segundo acápite nos centramos en las tendencias materiales de este modelo culinario en el ámbito doméstico evaluando sus consecuencias para la experiencia corporizada de las personas y la manera en que conformó grupos de sociabilidad segregados a través de la implementación de estrategias de publicización y privatización particulares.

Al principio de este capítulo citamos a Rabelais y su caricaturización de la comida medieval-renacentista como un combate. En “Gargantúa y Pantagruel”, la comida siempre está presente como una competencia por la cantidad, incluso el exceso, sobre todo de carnes y vinos. Algunas de estas imágenes de la cocina medieval-renacentista influyeron fuertemente en la forma y las ideas que subyacen a la Nueva Cocina. De hecho, este modelo culinario se estructuró a sí mismo en oposición a algunas de ellas con el objetivo de superarlas y renovarlas (Revel 1996; Albala 2003).

A partir de este contraste, la Nueva Cocina partió de entender que el medio natural no era estático y omnipotente sino que las personas tenían la posibilidad de modificarlo y estudiarlo. Sobre la base de esta idea se comenzó a investigar y experimentar en materia culinaria y surgieron especialistas en reflexionar alrededor de la alimentación, que no eran necesariamente cocineros: los “gourmets” o gastrónomos

contrapuestos a los glotones (Flandrin 1992). Entre el siglo XVII y XIX estos nuevos personajes, sumados a los “chefs” paulatinamente profesionalizados, se enorgullecieron en la creación y realización de nuevas preparaciones pero, por sobre todo, en polemizar acerca de la alimentación creando un nuevo lenguaje y un ámbito de discusión que se alejó cada vez más de la cocina cotidiana pero a la que inevitablemente terminó influyendo (Revel 1996). La existencia de los libros de cocina y el éxito de esta literatura para el período de la Nueva Cocina muestran también una necesidad de formalizar y transmitir este conocimiento a toda la sociedad –alfabetizada, por supuesto. De este modo se construyó en alimentación un discurso “científico” acerca de sus prácticas y paralelamente se observa un retroceso en algunas prescripciones religiosas. El nombre que se da a sí misma esta nueva “ciencia de la alimentación” es el de “gastronomía” (Brillant-Savarin [1826] 2005) la cual, a través de apelar al discurso científico, desestigmatizó el pecado capital de la gula y volvió al comer un placer lícito (Le Goff y Truong 2006).

A partir de estas ideas esta nueva “ciencia gastronómica” planteó también una nueva manera de establecer la diferenciación social al interior de una sociedad. Esta diferencia se vincula con la forma en que este modelo culinario definió la Alta y la Baja Cocina. De esta cuestión nos ocupamos en el acápite siguiente.

La Alta y la Baja Cocina en el contexto de los modelos culinarios

El origen de la Nueva Cocina como modelo culinario, tal como lo hemos descrito aquí, suele ser remitido a la Alta Cocina vinculada a las cortes de los siglos XVII y XVIII, especialmente la francesa (Elias 1987; Flandrin 1992). En la historiografía se refiere a su elaboración como un proceso de ida y vuelta de competencia, de difusión y generación de nuevos hábitos de distinción entre la elite cortesana y la burguesía (Elias 1987; Flandrin 1992; Albala 2003). A partir de la revolución francesa, la Alta Nueva Cocina, originada en el Antiguo Régimen entre los grupos sociales derrocados, comenzó a estar disponible para todos aquellos que pudieran permitirse pagar por ella en un establecimiento especial que también surge en el siglo XVIII: los restaurantes (Clark 1976; Parkhurst-Ferguson 1998; Pitte 1999). De este modo la Alta Cocina del siglo XVIII se vuelve pública y burguesa con la Cocina Internacional (Parkhurst-Ferguson 1998).

En España la Nueva Cocina también existió, aunque con características diferentes a su versión francesa. Según Pérez Samper (2003) el influjo de la culinaria francesa en este país comienza con la llegada de los Borbones al trono, a comienzos del siglo XVIII. De hecho, la influencia de Francia en materia culinaria en el resto de los países de Europa en el lapso comprendido entre los siglos XVII y XIX no es discutida y se la suele dar por sentada (Revel 1996; Albala 2003). En consonancia con investigaciones recientes (Nenadic 1994; Manzanos Arreal 2003; Norberg 2007), nuestra intención es discutir si; a pesar de los antecedentes bibliográficos, de la naturaleza de las fuentes escritas que aquí hemos utilizado y de las generalizaciones a las que hemos arribado con el objeto de definir un modelo de alimentación particular y su materialidad; el nuevo modelo culinario del siglo XVIII y el tipo de sociabilidad que trae aparejado también fue compartido por otros grupos sociales además de las elites. Las maneras y las motivaciones para incorporar esos cambios en los grupos que no constituían elites no pueden, sin embargo, ser simplificados y explicados por el mero deseo de la emulación (Nenadic 1994; Goodman y Norberg 2007).

Los propios cambios implicados en la Nueva Cocina contemplan a todos los grupos de la sociedad y existen indicios de su adopción entre ellos (Manzanos Arreal 2003; Bartolomé Bartolomé 2004). Esta incorporación es, por lo general, explicada por un modelo difusionista de adopción de novedades “de arriba hacia abajo” –ver capítulo anterior- en donde el mecanismo primordial suele ser la emulación (Nenadic 1994). Uno de los cambios importantes de la Nueva Cocina fue el modo en que se definió el eje a través del cual la **Alta Cocina** se distinguía de la **Baja**. Es decir, cómo se constituye materialmente la diferenciación social en un contexto histórico en que la igualdad de todos los hombres frente al derecho y la oposición a los privilegios nobiliarios principalmente, y en menor medida a los económicos, eran cuestiones discutidas en el marco de la Ilustración y en todos los ámbitos de la sociedad.

En este sentido, la Nueva Cocina define de una manera particular la Alta y la Baja Cocina, si bien por un lado presenta características que intentan reducir la brecha existente entre ambas, por otro tiende a acentuar la desigualdad social pero de una manera nueva que le es propia. Sus intentos por igualar la Baja Cocina con la Alta se materializaron por ejemplo, en la mayor utilización de productos que en momentos anteriores eran característicos de la Baja Cocina, como ser las hortalizas, la manteca y los condimentos locales y frescos y a disminuir el consumo de productos característicos de la Alta Cocina Renacentista como las especias importadas (Flandrin 1992, 2003;

Montanari 1993; Riera Melis 2003). Si bien la Nueva Cocina registra un mayor uso de productos tradicionalmente de Baja Cocina en la sección anterior hemos observado que el ranking general de preferencias permanece relativamente estable, lo cual indicaría que la diferenciación a través del acceso a productos seguía existiendo durante los siglos XVIII y XIX, pero ya ha dejado de ser el factor que separa la Alta de la Baja Cocina.

Otra de las materializaciones de las tendencias igualitarias de la Nueva Cocina se dió en la fase de Consumo a través del uso por todos los comensales de un conjunto idéntico de utensilios individuales que vuelven el acceso al alimento y su consumo iguales al interior del grupo de comensales en cuestión (Flandrin 1992). Sin embargo, la preparación que se consumía siguiendo el modelo de la Cocina Renacentista, era en su manifestación material y su concepción, mas igualitaria al interior del grupo de comensales entre los que se repartía, ya que estaba conformada por una proporción mayor de preparaciones homogéneas y líquidas. En este sentido, la Nueva Cocina, desde la fase de Preparación en adelante, tiene en cuenta la desigualdad y el gusto individual de los comensales ya que aumenta la cantidad y diversidad de preparaciones más heterogéneas y sólidas. Por otro lado, la profesionalización de la tarea del cocinero es otro indicador de esta tendencia hacia que los procedimientos de Preparación y Cocción y el conocimiento específico que requieren se constituyan en el medio de separar la Alta Nueva Cocina de la Baja. Los diversos autores de recetarios escribieron manuales dedicados al público "lego", mostrando así la necesidad de la intervención de un profesional para "traducir" la Alta Cocina simplificándola, como anuncian varios títulos de recetarios de la época, es decir "bajándola" para volverla accesible a los aficionados y las amas de casa. A esto se suma el hecho de que la Presentación y el Consumo que conlleva la Alta Nueva Cocina -y aún de manera más acentuada la Cocina Internacional- son mucho más especializados y diversos al punto de perder sentido si se carece de ellos por lo que la accesibilidad a utensilios para estas fases se vuelve crítica.

Es decir que, a través de distintos indicadores, observamos que la Nueva Cocina discute la naturalización de las desigualdades sociales del modelo de la Cocina Renacentista materializado en la diferenciación entre Alta y Baja Cocina a través de los productos alimenticios que se consumen. Por otro lado, este nuevo modelo también plantea a su modo la desigualdad pero en términos de métodos de Preparación y Cocción, fases donde el recurso clave es el conocimiento, hasta cierto punto adquirible por el propio esfuerzo. Se podría decir que, en el contexto de las ideas ilustradas, este

modo de diferenciar las cocinas era la solución políticamente más correcta: se acepta la existencia de una Alta y una Baja Cocina pero no se vuelve su separación una situación irreversible y natural. Los manuales de cocina dirigidos a las “clases menos acomodadas” que sin embargo “gustan de comer bien” (Simón Palmer 1994) –es decir, de manera moderna- son un exponente de esta tensión.

Es en el marco de estas tensiones que cada individuo, que cada grupo social inmerso en un contexto específico, adoptó algunas de las propuestas de este modelo culinario. Estas conllevaron, además de una nueva idea de Naturaleza y de desigualdad social –entre otras cuestiones-, un nuevo modo de separar “lo público” de “lo privado” a través de agrupar diferencialmente actividades y personas. Del vínculo entre “lo privado” y “lo público” en la experiencia corporizada de la alimentación implícita en el modelo de la Nueva Cocina nos ocupamos en el siguiente acápite.

“Lo público” y “lo privado” en la experiencia corporizada de la alimentación en el contexto de la Nueva Cocina

En este acápite nos ocupamos del vínculo entre las relaciones y variaciones entre los objetos que identificamos como relevantes en la sección anterior de este capítulo y las implicancias para la experiencia corporizada del modelo de la Nueva Cocina. Es decir que pasamos del primer nivel del esquema de análisis que propusimos en el Capítulo 3 al segundo. Asimismo, vinculamos estas implicancias y sus variaciones con los objetivos de la tesis, es decir, con la constitución de grupos de sociabilidad con diferentes grados de inclusividad y con estrategias de carácter más público o más privado. De este modo arribamos al tercer nivel de análisis que propusimos y estudiamos como se establece la diferenciación social a nivel del ámbito doméstico.

En otro trabajo, en el que definimos el concepto de cuerpo que subyace a la materialización de las ideas de la Nueva Cocina (Marschoff 2007a), identificamos que el mecanismo que más puso en práctica este modelo culinario para plasmar nuevos conceptos fue el de la **compartimentalización**. Por esto entendemos la segregación espacial, así como también la especialización, tanto de actividades, como de personas, objetos, productos y preparaciones. Estas separaciones y sus relaciones son las que definen grupos de sociabilidad diferentes en función de qué es considerado “lo público” y “lo privado” en el contexto del proceso de la alimentación.

Como hemos visto, una de las primeras grandes separaciones implicadas en la Nueva Cocina fue aquella que segregó espacial y/o artefactualmente las actividades de Preparación y Cocción de las de Presentación y Consumo. Separar estos dos conjuntos de actividades implica la conformación de dos grupos de sociabilidad distintos, uno que se ocupa de preparar y cocinar los alimentos y otro que los consume. Por supuesto, esto no significa que las personas no sean las mismas, sino que las actividades y las interacciones entre las personas que las llevan a cabo se diferencian. De manera tácita lo que se considera es que a quienes el alimento les es presentado y quienes lo consumen no deberían presenciar y participar en las interacciones y actividades de Preparación y Cocción de esas comidas. De este modo, además de generarse dos grupos de sociabilidad diferentes alrededor de estas actividades, la Preparación y la Cocción se constituyen en etapas privadas con respecto a la Presentación y al Consumo.

En las actividades y los artefactos que entran en juego en la Preparación y Cocción hemos observado que se parte de una nueva concepción de la Naturaleza que modificó la manera en que se entienden los alimentos y sus jerarquías así como también el cuerpo humano que los va a ingerir y la manera en que éste los percibe (Marschoff 2007a). En esta tesis nos interesa resaltar una implicancia de esta nueva concepción, el hecho de que, desde las etapas iniciales de la creación de una comida, el consumidor individual ya está presente. Un consumidor individual cuyos sentidos se desean afectar de manera tal que pueda percibir los productos que componen la comida a través de su olfato, de su gusto y su tacto, pero sobre todo a través de su vista (Marschoff 2007a). Esto se logra a través de elegir comidas compuestas por varias preparaciones, más sólidas, heterogéneas y con texturas y sabores diversos. Así, los paisajes que constituyen la comida y el plato se diversifican, pero al mismo tiempo permiten al consumidor una fácil identificación del producto original de cada componente a través de todos sus sentidos. Otorgarle a cada comensal la posibilidad de identificar y elegir lo que come, evitando las preparaciones homogéneas, implica que se lo reconoce como un consumidor con características de “gusto” –en el sentido amplio que adopta en el siglo XVIII (Flandrin 1992)- que le son propias como individuo.

En lo que respecta a las actividades de Presentación y Consumo, que como mostramos cobran gran importancia en el modelo de la Nueva Cocina, hemos diferenciado dos tipos de eventos de alimentación distintos. Dentro del primero de ellos agrupamos las ingestas de alimentos principales, en España la “comida” y en menor medida la “cena”, que se caracterizan por ocurrir en momentos del día con horarios

preestablecidos y en el espacio físico del comedor y la mesa. Denominamos a estas ingestas de alimentos principales **eventos “formales” de consumo**. En el segundo grupo incluimos aquellos eventos sin horario fijo en los que predominan las bebidas que hemos denominado “sociales”, como el chocolate, el café y el té, y las preparaciones dulces fuertemente vinculadas a la producción colonial de Europa y características del siglo XVIII –**eventos “informales” de consumo**.

De este modo, los eventos “formales” de consumo de alimentos se caracterizan, dentro del modelo de la Nueva Cocina, por recurrir al modo de Presentación “a la francesa”. Hemos visto que esta forma de presentar los alimentos implica la disposición en la mesa de una diversidad de preparaciones que acentúa aún más la intencionalidad de permitir a cada comensal dar gusto a sus preferencias individuales. Todos los comensales tienen igualdad de acceso a este paisaje de fuentes y contenedores de alimentos desde su espacio individual. La Presentación como etapa dentro del proceso de la alimentación y dentro de este modelo, tiene el objeto de hacer público el resultado de las actividades de Preparación y Cocción (Parkhurst Ferguson 1998) acentuando de este modo la distancia que separa al grupo de sociabilidad generado alrededor de cada conjunto de actividades. El tipo de Consumo característico del servicio “a la francesa” que describimos es individual, privado de cada comensal (Albala 2003), en contraposición a la Presentación como etapa de “publicidad” de la comida. Sin embargo, dado que el Consumo se realiza en presencia de otras personas se halla regulado, tanto en las maneras de utilizar los utensilios, como en su adecuación a las preparaciones que se consumen, contando cada comensal con los mismos medios que sus vecinos y pares en la mesa.

En cambio, en los eventos “informales” de consumo, que involucran las bebidas “sociales”, la Presentación de las preparaciones no reviste tanta importancia. No precisan necesariamente de mesa, ni de comedor, ni de espacios individuales regulados, aunque sí de utensilios de consumo individuales. Esto implica que se quita el acento al momento público de estas fases –la Presentación– lo cual no significa que no haya existido cierto grado de institucionalización en este tipo de eventos de consumo. Al generar una atmósfera menos regulada en comparación a los eventos “formales” de consumo, la sociabilidad se vuelve el centro del acto de compartir los alimentos, tal como ocurría en los salones franceses y en las tertulias españolas (Gordon 1989; Pérez Samper 2001). Esta contraposición entre eventos “formales” de consumo y los establecidos alrededor de las bebidas sociales, en donde unos revisten un carácter más

público y regulado y los otros una atmósfera más informal y menos reglada también pueden estar indicando la participación de conjuntos de personas diferentes, es decir, grupos de sociabilidad distintos con mayor o menor inclusión según el contexto y la ocasión de cada uno de ellos³⁵.

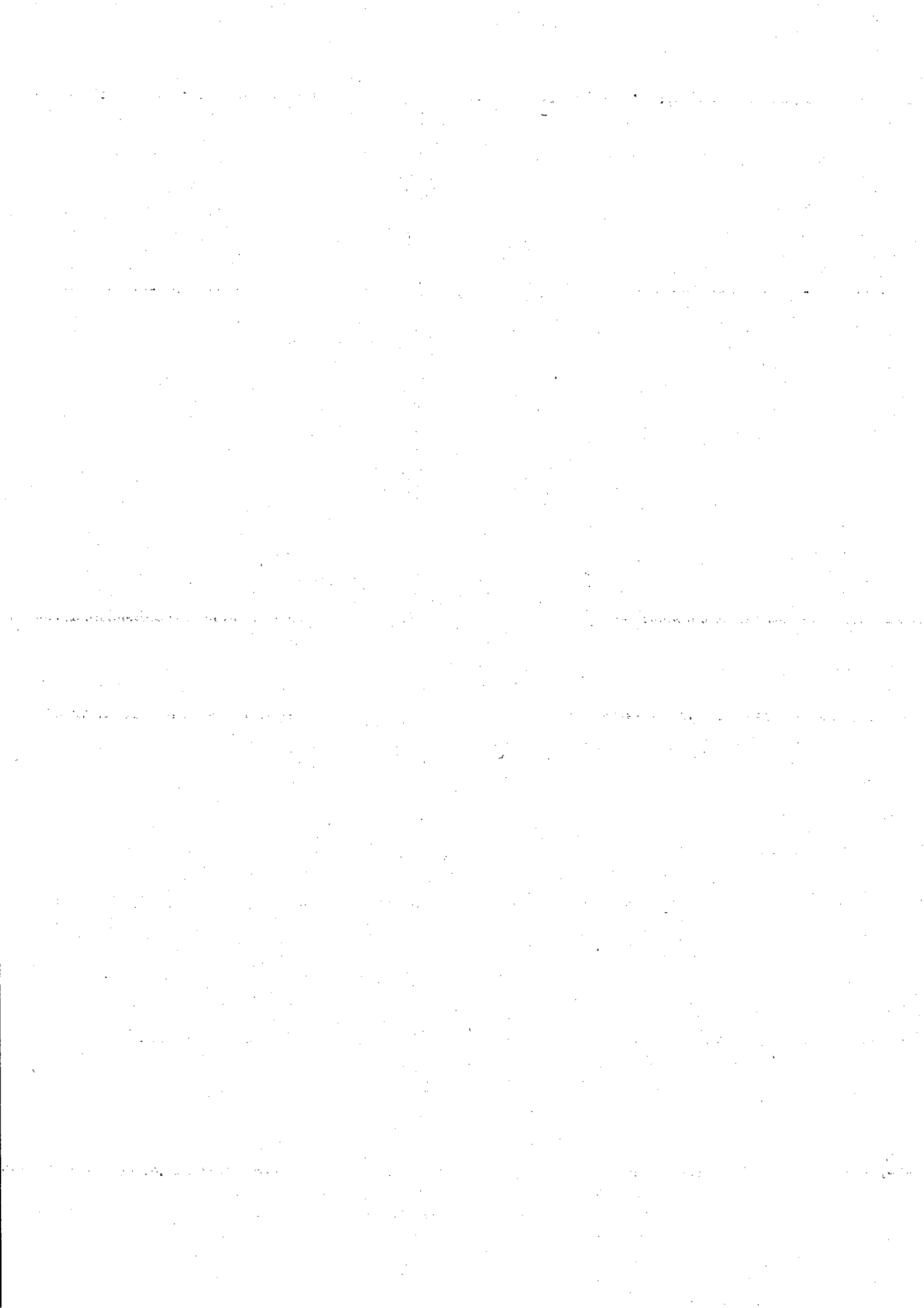
SÍNTESIS

Hasta aquí hemos descrito y analizado los cambios ocurridos en la manera de concebir y llevar adelante la alimentación entre los siglos XVI y XIX evaluando las implicancias materiales que estas ideas conllevaban. Asimismo, hemos considerado las consecuencias que estos cambios traían aparejadas para definir la diferenciación social a nivel general -la separación entre Alta y Baja Cocina- y la forma en que se establecían grupos de sociabilidad diferenciados en las prácticas alimenticias a nivel del ámbito doméstico. Como vimos, es en este contexto a pequeña escala y cotidiano que pudo observarse que, incluso desde los modelos culinarios, algunas actividades, espacios y sociabilidades se vuelven más privadas o públicas en relación a otras. De este modo en este capítulo pudimos no sólo conocer el contexto general de las prácticas alimenticias hispánicas, sino que también vinculamos, a través de considerar las experiencias corporizadas de las personas, las diferentes formas de materializar las actividades cotidianas relacionadas con la alimentación con nuestros objetivos de investigación en un esquema analítico en tres niveles.

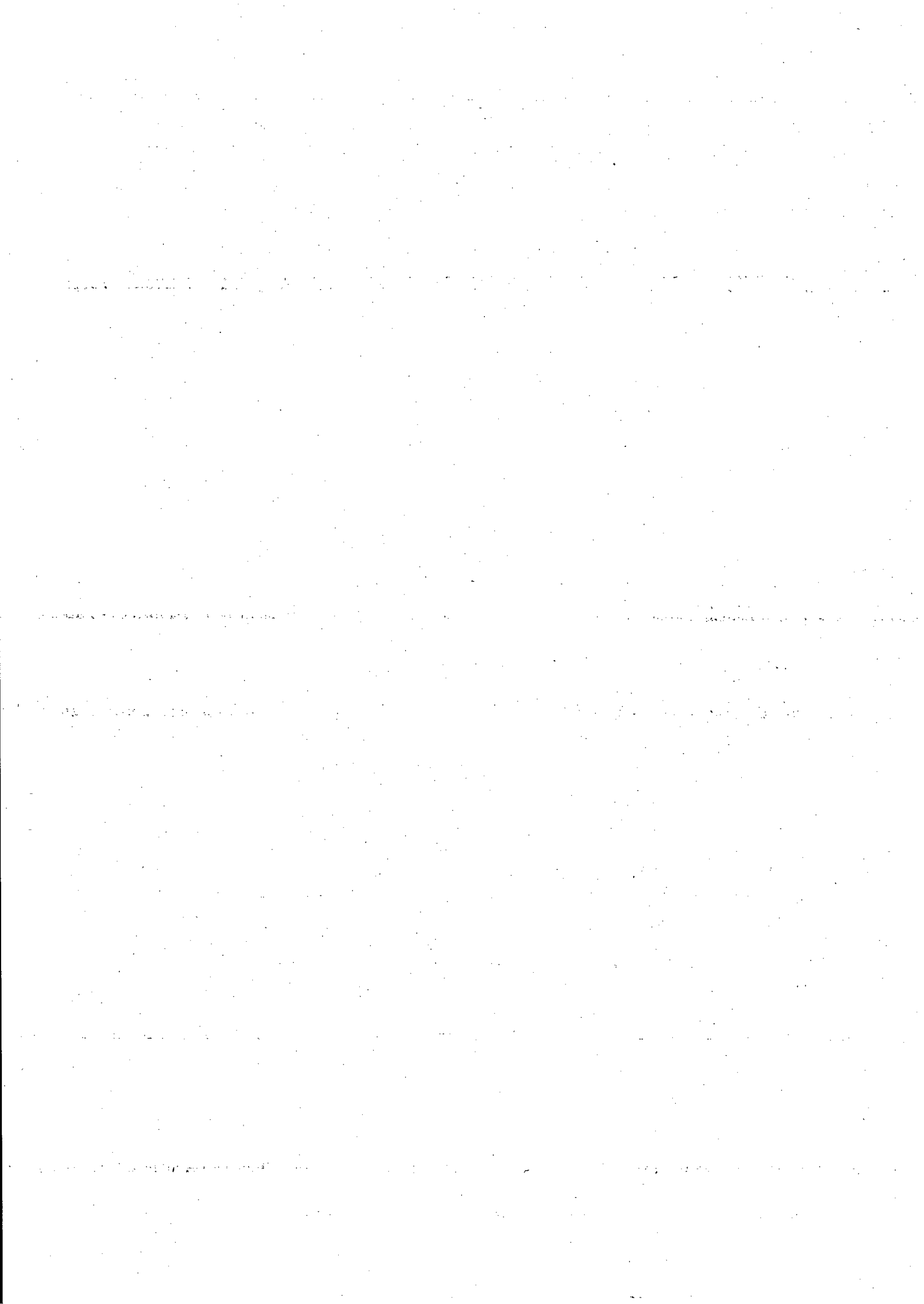
Tanto este esquema analítico, específico a las prácticas alimenticias hispanas de los siglos XVIII y XIX, como sus tendencias generales e indicadores materiales son los mismos que utilizamos para analizar e interpretar los casos de estudio particulares que nos ocupan en las siguientes dos partes de esta tesis. De esta manera, los modelos culinarios que describimos y analizamos en este capítulo y sus tendencias nos sirven de base para el análisis y la interpretación de Buenos Aires y Floridablanca. Sin embargo, tal como lo planteamos en los objetivos de esta investigación y esperamos mostrar a continuación en los análisis de los casos de estudio, nuestro fin no es simplemente corroborar la existencia o no de estos modelos y de sus tendencias, sino lograr

³⁵ Los refrescos y tertulias podían ser más o menos inclusivos que los eventos de consumo principales según la ocasión de su organización. De este modo, podían existir refrescos multitudinarios y comidas restringidas en ocasión de bodas, por ejemplo, si bien la característica de general de los eventos de consumo no principales es justamente la de generar un ambiente de interacción más fluida y menos formal (Pérez Samper 2001).

cuestionarlos desde las características propias de la dinámica de las sociedades coloniales que elegimos estudiar.



PARTE II



CAPÍTULO 5

BUENOS AIRES DURANTE EL VIRREINATO DEL RÍO DE LA PLATA (1776-1810)

“Corren a lo largo de los grandes ríos, desde las empalizadas de Buenos Aires hasta la casa fuerte de Nuestra Señora de la Asunción, las noticias sobre los hombres blancos, sobre sus victorias y sus desalientos, sus locos viajes y la traidora pasión con que se matan unos a otros.”

*La Sirena
Misteriosa Buenos Aires
Manuel Mujica Láinez*

INTRODUCCIÓN

En esta tesis nos hemos planteado como objetivos particulares para el caso de Buenos Aires, en primer lugar analizar si existían formas diferentes de organizar la alimentación y estructurar grupos de sociabilidad a partir de distintas estrategias de publicización y privatización. El segundo objetivo propuesto fue detectar posibles cambios a lo largo del tiempo en esas formas de organizar la alimentación.

Esos objetivos son abordados en los capítulos siguientes a partir del estudio de conjuntos de objetos relacionados a la alimentación listados en inventarios de bienes de habitantes de Buenos Aires. La muestra de inventarios seleccionados corresponde a hombres y mujeres fallecidos entre 1776 y 1810, de orígenes y ocupaciones diferentes y que integraban unidades domésticas de distinto tipo. En los próximos tres capítulos analizamos los bienes que formaban parte del ámbito doméstico de estas personas buscando conocer el entramado de relaciones y variaciones de los objetos entre sí y sus implicancias para las experiencias corporizadas de quienes organizaron su alimentación a través de ellos. De este modo abordamos nuestros objetivos particulares y construimos los dos primeros niveles del contexto de interpretación para el caso. Conocerlos nos permite, en el último capítulo de esta tesis discutir nuestros objetivos generales relacionando los resultados obtenidos en Buenos Aires y Floridablanca –tercer nivel del contexto de interpretación.

Sin embargo, antes de comenzar a estudiar las formas de organizar la alimentación presentes en la muestra de inventarios, aquí nos ocupamos en primer lugar de **discutir el contexto histórico particular de Buenos Aires entre 1776 y 1810** y la forma en la

que las reformas borbónicas, particularmente la creación del Virreinato del Río de la Plata y la instauración del Libre Comercio, afectaron el crecimiento y desarrollo de esta ciudad. También se describe la composición de su población y la forma en que se hallaban estructuradas las sociabilidades de carácter público y privado.

En segundo lugar, este capítulo tiene por objeto **presentar la vía de abordaje a las experiencias cotidianas** y las materialidades de los porteños de la época. Esta se basa en el estudio de los **inventarios *post mortem***, un tipo de fuente que corresponde a listados de bienes muebles e inmuebles de los difuntos habitantes de la ciudad y que permite encarar el análisis de la materialidad de sus prácticas alimenticias. Para ello, en la segunda sección de este capítulo consideramos algunas cuestiones metodológicas generales acerca del uso que distintas disciplinas han hecho de los inventarios como punto de partida para abordar diversas problemáticas de investigación. Asimismo, realizamos una crítica de fuentes de los inventarios porteños en particular, evaluando los sesgos, limitaciones y ventajas de la muestra particular de documentos que hemos seleccionado. Esta evaluación implicó considerar su resolución, integridad y representatividad e involucró una crítica tanto interna, como externa a cada documento.

BUENOS AIRES Y SUS HABITANTES DURANTE EL VIRREINATO

Buenos Aires adoptó desde épocas tempranas características de colonia moderna, poblada por inmigrantes libres con una escasa presencia de grupos indígenas y con una economía basada en la producción ganadera y orientada a la exportación de cueros (Peña 2005). De forma simultánea, ya desde el siglo XVII el puerto se convierte en un punto clave para el comercio, legal e ilegal (Areces 2000). Hasta inicios del siglo XVIII, si bien la ciudad aprovechaba su situación de único puerto Atlántico al sur de los territorios coloniales españoles, su función estuvo supeditada a la de centro de consumo y aprovisionamiento del Virreinato del Perú (González Bernaldo 2007) lo que la ubica en la periferia del estado colonial.

Es a partir de mediados del siglo XVIII que esta ciudad cobra un rol más protagónico. Mucho se discute si la necesidad de fundar el Virreinato del Río de la Plata en 1776 obedece a la coyuntura política y bélica mundial –la Guerra de los Siete Años entre Inglaterra, Portugal, España y Francia- y la consecuente necesidad de proteger los territorios americanos de esta amenaza (Rosa 1988) o resulta de una búsqueda de solución a los problemas administrativos que la gran extensión del Virreinato del Perú

acarreaba (Tau Anzoátegui y Martiré 1981). De cualquier forma, la creación de nuevos Virreinos e Intendencias formaba parte, como hemos visto en el Capítulo 2, de las reformas borbónicas tendientes a centralizar el poder y reorganizar la burocracia indiana. La creación del Virreinato del Río de la Plata en particular fue apoyada por los intereses de Buenos Aires, su cabecera (Chiaramonte 1986). A partir de ese momento las remesas a España desde este puerto incluían de forma legal, además de cueros y otros productos de la región, la plata acuñada en Potosí, zona minera que pasó a integrar dicho Virreinato.

Otra de las medidas tomadas en el último tercio del siglo XVIII que benefició al desarrollo de la zona litoral, pero especialmente a Buenos Aires, fue la sanción del Libre Comercio (Tau Anzoátegui y Martiré 1981). Las medidas para alcanzarlo fueron varias y, siguiendo a Tau Anzoátegui y Martiré (1981), comenzaron en 1764 con la creación de un servicio de correos que vinculaba a este puerto con España cuatro veces al año. En 1778 Buenos Aires pasó a integrar la lista de ciudades portuarias con permiso para comercializar, implicando con ello la unificación de impuestos. Otras medidas asociadas permitieron la libre circulación interna entre puertos americanos y por tierra. Si bien este comercio estaba limitado a propietarios españoles, a causa de las sucesivas guerras se amplía el permiso a los americanos a comerciar con colonias extranjeras en 1795 y a utilizar barcos de bandera neutral en 1797.

Ambas medidas, la creación del Virreinato y el Libre Comercio, permitieron a Buenos Aires cobrar una nueva importancia económica, política y militar, transformarse en la base geopolítica del Atlántico Sur y vincularse directamente con el mercado mundial (Tau Anzoátegui y Martiré 1981; Garavaglia y Meléndez 1985; Chiaramonte 1986; Saguier 1993). El aumento del flujo de bienes desde y hacia el Río de la Plata se incrementó considerablemente, aunque signado por las crisis consecuencia de las sucesivas guerras en las que se vio involucrada España a lo largo de la segunda mitad del siglo XVIII (Tau Anzoátegui y Martiré 1981; Garavaglia y Meléndez 1985; Saguier 1993; Fisher 1998). Estas crisis son las que permitieron a las industrias locales subsistir a pesar de la política borbónica de desaliento a las manufacturas indianas (Rosa 1988; Mariluz Urquijo 1987; Floria y García Belsunce 1992; Saguier 1993). Al mismo tiempo incentivó la creación de algunas nuevas, como la de la carne salada, para el abastecimiento del creciente número de naves que arribaban (Tau Anzoátegui y Martiré 1981; Mariluz Urquijo 1987).

Estos cambios que afectaron a la ciudad de Buenos Aires, desembocaron en un énfasis aún mayor en la producción ganadera con miras al mercado mundial y revitalizaron fuertemente su comercio. En consecuencia, el tamaño y la forma de su espacio urbano se modificaron e incrementaron (Chiaramonte 1986; Rosa 1988). Nuevos habitantes arribaron al puerto y en los años que duró el Virreinato su población se multiplicó (Tau Anzoátegui y Martiré 1981; Nicoletti 1987). De ellos, justamente, nos ocupamos a continuación.

Los porteños y su ciudad entre 1776 y 1810

Desde su segunda fundación en 1580 Buenos Aires presentó características poblacionales particulares. Contrariamente a otras ciudades coloniales este puerto fue fundado como punto de avanzada y protección del Virreinato del Perú. Eso hizo que en su estructura social inicial primaran los militares, y que el carácter conquistador y noble de otras fundaciones no fuese importante. Hasta el siglo XVIII sus niveles poblacionales se mantuvieron bajos (Areces 2000), pero a partir de los cambios ocurridos sobre todo en la segunda mitad del siglo XVIII, la población de la ciudad se modificó grandemente.

En primer lugar se produjo un aumento en su tamaño calculado en torno al 63% entre 1778 y 1810 momento en el cual sus habitantes superaron los 44.000 (Johnson y Socolow 1980; González Bernaldo 2007)³⁶. En segundo lugar se modificó su composición debido a las migraciones forzadas y voluntarias. Para 1810 al menos un tercio de la población de Buenos Aires era esclava, cuyo tráfico legal e ilegal aumentó con la creación del Virreinato (González Bernardo 2007). Las migraciones desde Europa correspondían generalmente a hombres solteros, muchos de ellos funcionarios que venían a ocupar los cargos recién creados o comerciantes y artesanos que aprovechaban la nueva coyuntura comercial planteada (Johnson y Socolow 1980; Jurado Jurado 2000).

Con el aumento de la población y el cambio de status de la ciudad el espacio urbano se amplía y modifica a partir del núcleo central de la plaza. La ciudad comienza a crecer estructurando suburbios menos densamente edificados hacia el Norte, pero especialmente hacia el Sur en la zona portuaria (Johnson y Socolow 1980). Asimismo,

³⁶ El aumento poblacional con la creación del Virreinato del Río de la Plata es un fenómeno que afectó principalmente a los centros urbanos y especialmente a Buenos Aires (Johnson y Socolow 1980; Rubial 2000; González Bernaldo 2007).

la ciudad estaba rodeada de un anillo de quintas que circundaba el núcleo urbano y proveía a sus habitantes. En las zonas ya establecidas como céntricas, la densidad edilicia aumentó, reflejando la modificación del perfil ocupacional de Buenos Aires, en donde las actividades artesanales, portuarias y comerciales más urbanas tomaron el lugar de las rurales (Johnson y Socolow 1980). Los sucesivos virreyes se ocuparon del embellecimiento y organización de diferentes zonas de la ciudad creando espacios e instituciones acordes con el espíritu de la época, como el primer teatro, la Alameda y otros paseos públicos (Rosa 1988).

En este contexto, la sociedad porteña suele ser caracterizada como de castas y clases (Chiaramonte 1986; Areces 2000). Desde las costumbres y la legislación la casta de blancos o españoles era la que gozaba de mayor consideración seguida por los indios, los mestizos, los negros y los mulatos aunque existían muchas distinciones resultantes de la mezcla de estos grupos principales (Chiaramonte 1986). En base al análisis de los censos se calcula que Buenos Aires estaba compuesta durante el Virreinato por una mayoría -65%- de población blanca criolla y europea, un 30% de habitantes negros y mulatos -entre un 25% y un 15% de los cuales eran libres- y un porcentaje, nunca superior al 5%, de mestizos e indígenas (Johnson y Socolow 1980). En 1810 los hombres blancos que habitaban Buenos Aires eran en un 31,7% de origen español, 59,8% criollos e hispanoamericanos y el 8,5% provenía de otros países europeos. En cambio, las mujeres blancas eran en su mayoría criollas -97%- (Johnson y Socolow 1980).

La movilidad social existía en la sociedad colonial porteña, una movilidad que a partir de la riqueza, pero también de las actitudes y comportamientos, permitía a ciertos individuos ser recategorizados en otra casta que la de origen. De esta manera, el status étnico variaba a lo largo de la vida de cada individuo, motivo por el cual esta sociedad de castas también puede ser considerada como de clases (Mc Caa *et al.* 1979; Mörner 1984; Chiaramonte 1986; Carrera 1998). Cabe destacar que las migraciones, especialmente las de peninsulares, afectaron las oportunidades de ascenso social de los grupos medios y altos de la sociedad criolla, ya que es en esa jerarquía social y ocupacional que los inmigrantes europeos ocuparon espacios (Johnson y Socolow 1980).

De este modo, la elite estaba compuesta por algunos sectores de la población blanca propietaria y se establecía en base a la fortuna y las conexiones familiares (Nicoletti 1987). En ese sentido, la elite porteña resultaba más abierta que otras elites

coloniales contemporáneas donde el poder y la pertenencia a la nobleza jugaban un papel importante en la distinción de jerarquías (Cruz 1989-90; Rodríguez García 2003). Para la época del Virreinato y el Libre Comercio el sector más dinámico de la población estaba liderado por los comerciantes que, como mencionamos, eran generalmente peninsulares. Estos, si bien eran hábiles al momento de enfrentarse con las continuas crisis, conformaban junto con los funcionarios y burócratas, una burguesía caracterizada en términos generales como débil (Socolow 1991; Saguier 1993; González Bernardo 2007). Al mismo tiempo, en este período, las tensiones al interior de este grupo aumentaron debido a la puja entre los españoles peninsulares recién arribados y los criollos que veían socavados sus privilegios y el acceso a cargos públicos (Johnson y Socolow 1980; Rubial 2000). Hacia 1810 se calcula que las actividades comerciales nucleaban alrededor del 18% de la población masculina activa, un tercio de los cuales aproximadamente, estaba representado por los grandes comerciantes ultramarinos, un 20% por pulperos y el resto estaba compuesto por diversas ramas del comercio, también al por menor, tales como tenderos, almaceneros y vendedores de productos alimenticios, entre otros (García Belsunce 1976). La gran mayoría de los individuos ocupados en estas actividades eran criollos o europeos, predominando estos últimos, como dijimos más arriba, entre los grandes comerciantes.

Basándonos en el trabajo de análisis de censos de García Belsunce (1976), la mayoría de la población masculina activa de Buenos Aires en 1810 eran los esclavos, que representaban el 38% de la misma y estaban ocupados en diversas tareas a las órdenes de sus amos. Si bien los grandes comerciantes eran los principales dueños de esclavos, en las diversas categorías ocupacionales que mencionamos a continuación también participaba en cierta medida la mano de obra esclava.

Las necesidades del activo núcleo urbano y portuario de Buenos Aires generaron la presencia de un sector de la población ocupado en tareas artesanales y pequeñas industrias. En estas actividades se involucró el 17% de la población y, al igual que sucedía con las actividades comerciales, la mayoría de ellos eran blancos o criollos (García Belsunce 1976). Una cuarta parte de estos artesanos estaban dedicados al trabajo de la madera –carpinteros, fabricantes de carruajes, aserraderos, toneleros, etc.- siguiéndole en importancia numérica -23,7%- la artesanía en cuero que incluía oficios como el de zapatero, curtidor, talabartero y lomilleros. Otras actividades, representadas por porcentajes inferiores, eran el trabajo con metales –herrereros, hojalateros, faroleros, plateros, etc.- los sastres, albañiles, panaderos y calafates. En relación a las actividades

portuarias y comerciales encontramos también que poco más del 4% de la población masculina activa de la ciudad estaba compuesta por marineros, propietarios de lanchas y barcos y carretilleros (García Belsunce 1976).

Si bien el porcentaje de personas ocupadas en actividades rurales —estancieros, y quinteros— es menor al 2% (García Belsunce 1976), debemos resaltar que muchas veces eran actividades que se combinaban con otro tipo de ocupaciones, tal como se verá en el perfil ocupacional de la muestra de inventarios con la que trabajamos en esta parte de la tesis. Para 1810, el empleo público ocupaba al 2% de la población de forma exclusiva y las profesiones liberales proporciones aún menores, mientras que a las actividades religiosas se dedicaba el 2,65% de los habitantes de la ciudad (García Belsunce 1976). Por otra parte, el 12,15% de la población realizaba actividades militares, aunque, nuevamente, esta podía ser una ocupación no exclusiva.

La mayoría de estas ocupaciones eran realizadas por el 62% de blancos criollos y peninsulares, sin embargo, como puede deducirse de su alta representación en la población, muchas de ellas eran llevadas a cabo en la práctica por negros y mulatos esclavos y libres. Por otra parte, las mujeres en los censos estudiados escasas veces consignan su ocupación (García Belsunce 1976), sin embargo muchas de ellas eran propietarias de esclavos con cuyo trabajo se sostenían y/o de inmuebles cuya renta usufructuaban. Asimismo, su aporte, cuando formaban parte de una unidad doméstica con cabeza masculina, no era nada desdeñable aunque no sea posible calcularlo ni haya quedado registro del mismo.

Sociabilidades porteñas: pulperías, tertulias y mate

En este marco cambiante y diverso las sociabilidades tampoco permanecieron invariantes. Como hemos visto, con la creación del Virreinato se establecieron algunas instituciones de sociabilidad acordes a la época. En el espacio urbano, la sociabilidad tenía un componente público importante: la Alameda, la Recova, el río, la Plaza de Toros, los mercados, las plazas y las iglesias eran los puntos de reunión de los diferentes grupos sociales. Sin embargo, con el correr del siglo XVIII, pero especialmente durante el siglo XIX, se suele sostener que las elites comienzan a retraerse paulatinamente a espacios más privados, y, fundamentalmente, al ámbito doméstico (González Bernaldo 1999). De forma paralela, surgieron las instituciones de sociabilidad burguesa que mencionamos en el primer capítulo al amparo de las cuales se

forja la esfera pública de la sociedad colonial de Buenos Aires (González Bernaldo 2007).

Nos ocupamos en primer lugar de estas instituciones, que surgen a partir de mediados del siglo XVIII, especialmente aquellas que no constituían organizaciones formales –ver Capítulo 2. Además del teatro y los paseos públicos, creados por iniciativa estatal durante el Virreinato, en 1764 se funda el primer café, “El Almacén del Rey” (Alvarez y Pinotti 2000), que se suma, a la gran cantidad de pulperías que existían en la ciudad desde su fundación. La sociabilidad en ambos tipos de locales era esencialmente masculina, y centrada en el consumo de bebidas, café y licores en el primero y aguardiente, vino y mate en los segundos. Si bien las pulperías como comercios de ramos generales existían en los contextos urbanos hispano americanos desde tiempos de la conquista, en Buenos Aires son mencionados como lugar de reunión recién en 1715, cuando comienzan a funcionar como células de sociabilidad similares a las tabernas (González Bernaldo 2007). Su importancia numérica es mucho mayor que la de los cafés, ya que, no sólo a este ramo del comercio se dedicó el 20% de los comerciantes, sino que a fines del siglo XVIII existía en Buenos Aires una pulpería cada 61 habitantes, y en 1813, una cada 87 (González Bernaldo 2007). Si bien numéricamente menos importante, la aparición de los cafés, típicamente burgueses, acentuó la apreciación de las pulperías como lugar de reunión y sociabilidad populares, si bien su clientela era amplia y diversa (Mayo 2000).

También de 1764 fue el primer intento de establecer una prensa periódica, “La Gazeta” (Bonardi 2006). Se trató de un efímero proyecto manuscrito, ya que la Imprenta de los Niños Expósitos data de 1780. El primer periódico impreso fue “El Telégrafo Mercantil” fundado en 1801. Por su parte, si bien existían durante el período colonial algunas instituciones de sociabilidad asociativa tales como las cofradías religiosas, el momento de surgimiento y auge, especialmente de las que no se hallaban vinculadas a la Iglesia, es posterior a la revolución y por lo tanto excede el marco temporal de esta tesis –para un análisis pormenorizado de las mismas ver González Bernaldo (2007).

En Buenos Aires, al igual que en la España de la época, se popularizan desde fines del siglo XVII, las tertulias (Myers 1999; Pérez Samper 2001). De manera similar a los salones franceses, este tipo de reuniones realizadas en el ámbito doméstico implicaban la estrecha interacción de personas de diferente sexo en un ambiente de informalidad, donde la conversación y la discusión y la música y la danza iban parejas. Todo el mundo era bienvenido, independientemente de su origen social, y corrían las

bebidas que hemos denominado “sociales” –café y chocolate- sumadas al muy criollo mate.

En términos generales puede observarse que, incluso con anterioridad a la creación del Virreinato del Río de la Plata, existían en Buenos Aires instituciones de sociabilidad de carácter más o menos público, como los cafés y tertulias, y la inquietud por establecer una prensa periódica local que abriera la posibilidad a la crítica y la discusión. El auge que estas instituciones tuvieron durante la primera década del siglo XIX e inclusive el papel jugado por algunas de ellas, como el Café de Marco, como espacio de reunión de los criollos revolucionarios, no es fortuito. Podría decirse que el Virreinato y los cambios que trajo aparejados para la ciudad de Buenos Aires y su gente acentuó y favoreció tendencias preexistentes en la sociedad y preparó el terreno para las múltiples asociaciones e instituciones de sociabilidad del período independiente, tales como las sociedades de patrióticas, de beneficencia, literarias, clubes, logias masónicas y de Amigos del País. Es decir que es posible que algún tipo de noción de “esfera pública” existiese antes de la intervención del Estado que estableció a Buenos Aires como cabecera de Virreinato.

Ahora bien, ¿qué ocurría con la sociabilidad y la noción de “lo público” y “lo privado” a nivel de la vida cotidiana y de las prácticas alimenticias en particular? Esta es la pregunta que abordamos en esta parte de la tesis, especialmente en el contexto de los ámbitos domésticos. Los antecedentes bibliográficos disponibles nos indican que la mayoría de los cronistas y viajeros que pasaron por Buenos Aires resaltaron la informalidad, siempre amable, de los porteños, aunque les chocaba en cierta medida el grado de confianza implicado en ese trato y la promiscuidad de grupos sociales, es decir la escasa diferenciación espacial y por vestimenta de los estratos sociales, particularmente patente durante los espectáculos públicos (Myers 1999).

La alimentación de los porteños suele, en consecuencia, ser caracterizada en la bibliografía por su informalidad, por el escaso apego a los modales y por su simplicidad: abundancia de carne y escasez de tenedores. Los antecedentes bibliográficos disponibles describen la alimentación hispanocriolla como estrechamente vinculada a la española (Astiz 1982; Cicerchia 1998; Porro 1999; Alvarez y Pinotti 2000; Shávelzon 2000; Arcondo 2002). Sin embargo, algunos autores reconocen la importancia de los productos y prácticas de los pueblos nativos de América y el rol por ellos jugado en la configuración de las particularidades de la alimentación hispanocriolla colonial (Alvarez y Pinotti 2000; Arcondo 2002). En términos generales,

los trabajos se han centrado en las diferencias en la disponibilidad de algunos productos como el pan y ciertas especias y artefactos, como loza o cubiertos, en la existencia de rituales específicos como el mate y el asado y en las variaciones de la culinaria regional. En estos antecedentes el cambio en las prácticas alimenticias y la configuración de cocinas “nacional” y “regional” es explicado a través del contacto y el movimiento migratorio³⁷.

La imagen que se transmite acerca de las prácticas alimenticias es bastante estática, el mate parece ser el símbolo que resume la fluidez y la familiaridad de las relaciones entre las personas, el cambio social es producto de una influencia externa. Sin embargo, tal como vimos a lo largo de esta sección, esta era una sociedad compleja que en el período que nos ocupa estaba atravesando una serie de importantes cambios que pudieron haber afectado la forma en que las personas decidían organizar su alimentación y a través de ella estructurar sus relaciones con sus semejantes estableciendo los límites entre aquello que consideraban “lo público” y “lo privado”. A través del abordaje de los objetivos propuestos en esta parte de la tesis también estaremos poniendo en tela de juicio esta escasa problematización de la vida cotidiana colonial y la tendencia a enmascarar su diversidad a partir de relativizar las caracterizaciones habituales que califican a la culinaria hispanocriolla como “monótona”, “atrasada” y “poco cosmopolita” (Arcondo 2002). Para ello en las secciones siguientes presentamos y discutimos las fuentes a través de las cuales estudiamos las experiencias cotidianas de Buenos Aires y las vinculamos con los interrogantes planteados para el caso.

³⁷ Este estado de las investigaciones responde en gran parte a que el estudio de la alimentación por parte de los historiadores de nuestro país ha permanecido, en términos generales, ajeno a los cambios en las corrientes historiográficas mayores, predominando los estudios anecdóticos o los que impulsan una perspectiva economicista (Remedi 2006). Sin embargo, los antropólogos latinoamericanos y argentinos se han interesado desde los comienzos en la alimentación desde un punto de vista explícitamente diacrónico y cultural. En particular se ha abordado su relación a la problemática del contacto hispano-indígena, a la creación de cocinas mestizas y a la construcción de identidades nacionales y regionales (Montecino 2006). Existen algunas importantes monografías etnohistóricas y abundantes artículos –ver algunos trabajos y listados bibliográficos en Alvarez y Pinotti (1997 y 2000), Montecino (2006) y Remedi (2006). A pesar de ello, según F. Remedi existe un desvío no sólo hacia los trabajos más economicistas sino también un énfasis en el estudio de las prácticas urbanas y de ciertos grupos sociales únicamente, además de una tendencia a la generalización extensiva y un uso poco creativo y limitado de las fuentes (Remedi 2006). Para el período colonial en particular, los análisis han abusado del uso de datos cualitativos de fuentes tales como memorias y relatos de viajeros utilizados sin una crítica adecuada –ver, por ejemplo, Arcondo (2002) y Shavelzon (2000).

EL ESTUDIO DE LAS EXPERIENCIAS COTIDIANAS EN BUENOS AIRES

Para abordar las experiencias cotidianas en Buenos Aires desde la materialidad de sus prácticas alimenticias y en relación a la sociabilidad y la constitución de “lo público” y “lo privado” hemos decidido utilizar los inventarios *post mortem* de sus habitantes. Esta fuente documental consiste de listados en donde se describen con gran detalle los bienes materiales muebles, inmuebles y obligaciones de las personas que morían. Se encuentran asociados a otros documentos tales como testamentos, tasaciones, registros de obligaciones monetarias, listados de gastos de manutención del difunto durante la enfermedad, gastos de entierro, recibos de misas por su alma, hijuelas de distribución de sus bienes a los herederos, entre otros. Todos estos documentos labrados en función de la muerte de una persona, incluyendo sus inventarios de bienes, nos permiten como investigadores vincular los objetos materiales con su significado dentro de la matriz social en la que fueron utilizados (Yentsch 1988). A través de ellos conocemos, no sólo qué objetos eligió poseer una persona particular sino también datos específicos que refieren a su situación en la vida, tales como la cantidad de matrimonios e hijos y dependientes que tuvo, su ocupación, su lugar de origen, sus vínculos sociales e inclusive detalles personales acerca de sus afectos los cuales permiten reconstruir la biografía de una persona con bastante detalle (Rodríguez 1996; Izard 1997).

Al mismo tiempo, si se cuenta con una muestra de inventarios lo suficientemente amplia y abarcativa de un lapso temporal, estas fuentes posibilitan el análisis de tendencias a largo plazo en el consumo y uso de diversos bienes materiales – ver, por ejemplo, McMahan (1985), Beaudry (1988), Green Carr y Walsh (1988), Wheeler Stone (1988), Perkins (1991), Nenadic (1994), Ramos Palencia (1999). En cambio, si con este mismo enfoque se analizan otro tipo de documentos asociados a la muerte de un individuo, tales como el testamento, se pueden investigar las tendencias de cambio de otras actitudes tales como la religiosidad, las ideas frente a la muerte y los vínculos sociales y afectivos –Socolow (1991), Mayo (1991), Martínez de Sánchez (1996), Kermode (1999), Sola Corbacho (1999), Alemán Illán (2001), Casey (2001), Seoane (2006), entre otros.

Para abordar los objetivos planteados en esta tesis para el caso de Buenos Aires hemos trabajado principalmente con los inventarios de bienes, si bien los documentos asociados se tienen en cuenta a fin de evaluar la integridad y el contexto del documento y la persona cuyo stock de bienes representa el listado (Yun Casalilla 1999b). En el

próximo acápite consideramos algunos puntos metodológicos generales acerca del uso que distintas disciplinas han hecho de los inventarios como fuente para abordar diversas problemáticas de investigación. En el segundo acápite, realizamos una crítica de fuentes de los inventarios porteños en particular, evaluando los sesgos, limitaciones y ventajas de la muestra particular de documentos que hemos seleccionado. Finalmente, en el último acápite de esta sección, definimos nuestras unidades y variables de análisis.

Antecedentes y consideraciones metodológicas acerca del uso de inventarios como fuentes

Los inventarios, y en general los documentos asociados al deceso de las personas, han sido estudiados por una variedad de disciplinas, Historia, Historia del Arte, Arqueología, sobre todo en Europa y Estados Unidos y en menor medida en España, Latinoamérica y Argentina. Se han abordado una gran diversidad de temas, aunque en términos generales estos trabajos se pueden subdividir en dos grandes grupos, según sea el tipo de documento en el que enfatizan sus investigaciones: aquellos centrados en el estudio de los testamentos y el entorno social, ideológico y religioso de las personas y aquellos que analizan los inventarios y la cultura material.

Nuestro interés se centra en este último conjunto de investigaciones en los que los temas abarcados han sido muy diversos y, por lo general, intentaron vincular la cultura material con problemas sociales más amplios. De este modo, son particularmente abundantes los trabajos centrados en el cálculo y la evaluación, a través de las tasaciones, de la riqueza personal y la desigualdad social en diferentes regiones: Estados Unidos (Shammas 1977, 1993; Bragdon 1988a) Inglaterra (Hanson Jones 1982; Nenadic 1991; Green y Owens 1997; Owens 2006), España (Bartolomé Bartolomé 2004, 2008) y Argentina (Mayo 1991; Socolow 1991; Garavaglia 1999; Mayo *et. al* 2000; Rosal 2002, 2006). Algunas de estas investigaciones se ocuparon de discutir la riqueza personal y la propiedad privada en función de otras variables tales como el género (Weatherhill 1986; Berg 1993; Smith 1998), la ocupación y las redes sociales (Mayo 1991, 2000; Socolow 1991) y la etnicidad (Bragdon 1988b; Rosal 2002, 2006). Otro conjunto de antecedentes importantes lo constituyen aquellas investigaciones que se focalizaron en estudiar la problemática de los cambios en las prácticas consumo y de la constitución de la, así llamada, “revolución del consumo” (Yun Casalilla 1999a) durante el siglo XVIII en diferentes regiones (Walsh 1983; Green Carr y Walsh 1988;

Nenadic 1994; Walsh 1995; Ramos Palencia 1999; Yun Casalilla 1999a y b). Otros interrogantes abordados han incluido temas tales como los cambios en las estrategias de subsistencia (Shammas 1982; McMahon 1985; Yentsch 1988) y la historia de las fluctuaciones en los precios a través del seguimiento de productos particulares (Shammas 1994)

Otro cuerpo de investigaciones se ha centrado en el análisis y descripción -de forma más o menos anecdótica- de la vida cotidiana y su materialidad en general (Brown 1986; Nenadic 1994; Young 1994; Mayo 1991; Socolow 1991; Mayo *et. al* 2000; Bartolomé Bartolomé 2004, 2008). Este tipo de investigaciones se han enfocado, en algunos casos, en aspectos puntuales de la misma, tales como la limpieza del hogar (Bushman y Bushman 1988), el mobiliario (Forman 1987), el consumo de obras de arte (Foister 1981; Benedict 1985; Nenadic 1997; Gibson-Wood 2002) y la alimentación, el vestido y el menaje doméstico (Porro *et. al.* 1982). Los arqueólogos, por su parte, además de interesarse por algunas de estas líneas temáticas abordables desde este tipo de fuentes, se han preocupado por lograr complementar productivamente la evidencia documental de inventarios y tasaciones con la evidencia arqueológica (Brown 1988; Wheeler Stone 1988) tanto para el análisis de sitios puntuales (Bragdon 1988a), como para la elaboración de tipologías regionales (Beaudry 1988; Beaudry *et al.* 1988).

Los estudios basados en inventarios y tasaciones, con las diversas temáticas descritas más arriba, han utilizado herramientas de análisis tanto cualitativas como cuantitativas. Exceptuando las investigaciones llevadas a cabo en Argentina, donde la crítica a la resolución y a los sesgos de los documentos no es del todo clara en algunos casos (Porro *et. al.* 1982; Porro 1995), los investigadores europeos y estadounidenses detectaron claros sesgos comunes a los inventarios, y en general a toda la documentación relacionada con la defunción. Los inventarios y tasaciones anglosajones, tanto provenientes de Inglaterra como de sus colonias americanas, presentan poca estandarización en los procesos burocráticos que los generaron (Bedell 2000) contrariamente a los hispanocriollos del período 1776-1810 en donde esta característica sí se halla presente. Esto implica que, por ejemplo, los precios de las tasaciones se hallen expresados en monedas diferentes precisando de este modo no sólo evaluar la inflación, sino también realizar las conversiones pertinentes (Main 1975).

En el sistema jurídico y religioso español la redacción del testamento y el hecho de dejar las posesiones materiales “en orden” formaba parte del “bien morir” y era una obligación tanto religiosa como temporal (Martínez de Sánchez 1996; Seoane 2006), lo

cual influyó en una mayor estandarización de los procedimientos. Las mandas testamentarias, los numerosos gastos eclesiásticos que debían afrontar los bienes del difunto y el sistema de partición de la herencia que incluía los gananciales del conyugue y beneficiaba a todos los hijos por igual, eran obligaciones para cuyo cumplimiento era necesario labrar inventarios y tasaciones de los bienes. Estas características, propias del sistema jurídico y religioso español, posibilitaron una mayor representación de grupos socioeconómicos diversos (Yun Casalilla 1999b). En el caso del sistema jurídico anglosajón, por el contrario, el testamento tiene carácter exclusivamente temporal y los inventarios se labran únicamente en situaciones peculiares (Izard 1997). De esta manera, bajo el sistema jurídico español la existencia de documentos a la muerte de un individuo se volvía la regla, y no la excepción, como en el sistema anglosajón.

Otro de los problemas, tempranamente identificados para este tipo de fuente, es su representatividad de la población (Smith 1975). Los inventarios anglosajones se encuentran sesgados hacia los hombres blancos, generalmente de edad mayor y con riqueza personal considerable (Izard 1997). Esto se debe a que quienes ingresaban el proceso de probanza de bienes eran aquellos que habían escrito testamento, tenían herederos menores, eran propietarios de inmuebles y/o habían contraído deudas no saldadas al momento de la defunción (Izard 1997). Si bien bajo el sistema jurídico español se espera que mayores proporciones de individuos de diversos grupos socioeconómicos se hallen representados (Yun Casalilla 1999b), tales como los individuos jóvenes independientes pero con escasos bienes y los cónyuges de ambos sexos, en el caso particular de las colonias la etnicidad y el status jurídico asociado jugaron un papel importante en la escasa representación tanto de aborígenes americanos, como de africanos esclavos y libertos y de personas que pertenecían a las denominadas castas (Rosal 2002, 2006). Resulta razonable suponer que el sesgo hacia los patrimonios más altos pudo haber existido en los documentos coloniales hispanocriollos labrados a la muerte de una persona, aunque aún no conocemos trabajos comparativos con otras fuentes, tales como los censos, que permitan evaluar la magnitud del mismo.

Por otro lado, en la mayoría de las regiones del mundo anglosajón, los inventarios y tasaciones no incluyen los bienes inmuebles y las deudas –lo cual sí ocurre en los inventarios de Buenos Aires y en la mayoría de las regiones de España (Yun Casalilla (1999b)- volviendo difícil estimar el nivel de riqueza patrimonial del difunto (Green y Owens 1997; Owens 2006). Otro sesgo presente en los inventarios y tasaciones, común tanto para los anglosajones como para los hispánicos, es la

subrepresentación de objetos de escaso valor monetario y de bienes perecederos (Ramos Palencia 1999).

En resumen, y comparativamente, los inventarios de la ciudad de Buenos Aires, presentan una alta estandarización en los procedimientos burocráticos que involucraba la participación de especialistas. Por otra parte, el sistema jurídico y religioso propulsaba a que idealmente toda la población se halle representada, en especial –y contrariamente a la tendencia de los inventarios anglosajones– los grupos socioeconómicos bajos. Todos los bienes del difunto se inventariaban, incluyendo deudas, muebles e inmuebles, sin embargo una estricta crítica interna y externa es necesaria al momento de recabar una muestra. En ese sentido, tal como recomienda Yun Casalilla (1999b) y aquí hemos llevado a la práctica, independientemente del tamaño de las muestras, es importante que estas sean comprensivas de todos los grupos socioeconómicos, aún cuando no se hallen representados proporcionalmente a los existentes en la población real.

Los inventarios y tasaciones porteños: crítica de las fuentes

En este acápite consideramos diversas cuestiones a fin de realizar una crítica a los inventarios y tasaciones que componen nuestra muestra y las posibilidades que brindan para abordar los objetivos de la presente investigación. De esta manera, tuvimos en cuenta, en primer lugar, los contextos de elaboración y uso de este tipo de documentos en el Buenos Aires colonial y su naturaleza y objetivos (Topolski 1982; Nacuzzi 2001). En segundo término realizamos una crítica interna y externa a los inventarios y tasaciones a fin de establecer criterios para evaluar la integridad de los documentos. Finalmente, estimamos la forma en que se hallan representados los distintos grupos de la sociedad porteña de la época en la muestra de inventarios seleccionada.

Contexto de elaboración de las fuentes

Para estudiar Buenos Aires desde los documentos asociados a la muerte de un individuo, entre ellos los inventarios y tasaciones de sus bienes, trabajamos con aquellos provenientes de dos fondos documentales diferentes depositados en el Archivo General

de la Nación –AGN. Los orígenes burocráticos, el contexto de producción y la cantidad de legajos depositados en cada uno son claramente distintos.

En primer lugar trabajamos con documentos que se encuentran agrupados en AGN Sala IX, Sección Colonia, División Gobierno, Juzgado de Bienes de Difuntos. Este Juzgado intervenía en los casos de defunciones en que los herederos o mandas señaladas en el testamento residían o debían efectuarse en una región alejada de aquella en la que tenía lugar la muerte de la persona. También era el procedimiento correspondiente en aquellos casos en los que las circunstancias de la muerte del individuo le impidieron redactar su disposición testamentaria –muerte *ab intestato*. El Juzgado de Bienes de Difuntos era una institución creada exclusivamente en función de las necesidades indianas y dependía de la Audiencia más cercana, rindiendo cuentas a la Casa de Contratación de Sevilla –hasta su cierre en 1790- y a la tesorería de la Real Hacienda de Cádiz a partir de 1792 (Martínez de Sánchez 1997). Siguiendo a Martínez de Sánchez (1997), sabemos que estas instituciones en España se encargaban de hacer cumplir las mandas de los súbditos que morían en las colonias y/o de hacerles llegar los legados a sus herederos españoles. En caso de no hallarlos, los bienes pasaban a la Real Hacienda. Esta fue una razón que hizo que se tuviera más cuidado en llevar a cabo el inventario de todos los bienes, su tasación y venta. En consecuencia, potencialmente los documentos asociados a este Juzgado tendrían buena resolución. Sin embargo, en la práctica, esta institución perdió el crédito que tenía y en general, todos preferían redactar su testamento para evitar a su muerte la necesidad de la intervención del Juzgado de Difuntos o buscaron vías alternativas para hacer llegar a sus herederos españoles sus legados –por ejemplo, a través de fideicomisos (Martínez de Sánchez 1997). Los legajos depositados en este fondo documental para el período que nos ocupa suman un total de 31 que revisamos en su totalidad y de los cuales tomamos 30 autos que consideramos de buena integridad –ver apartado siguiente- para formar parte de nuestra muestra.

El segundo corpus documental de proveniencia de inventarios y tasaciones con el que trabajamos es el se halla depositado en AGN, Tribunales, Sucesiones. En la elaboración de estos autos intervinieron los Juzgados de Primero y de Segundo Voto y forman parte del conjunto de documentos que constituyen la serie de acciones legales de los procesos judiciales de herencia de aquellos individuos que murieron *ex testamento* y que culminan con el reparto de los bienes del difunto entre sus herederos. Aquí los procedimientos se hallaban también altamente estandarizados, aunque, en general, el

grado de integridad de los inventarios y tasaciones varía mucho en función de diversos factores que hacen al contexto de cada defunción y proceso de herencia particular –ver apartado siguiente. Incluso, el inventario y/o tasación no están presentes en todas las testamentarias, sino únicamente en aquellas en que para hacer cumplir las mandas del difunto resultaba necesario vender parte de sus bienes o cuando no se conocía el valor del cuerpo de bienes para separar los gananciales y el quinto o el tercio –la parte de los bienes propios de los que el difunto podía disponer libremente y de donde se extraía el caudal para los gastos religiosos. Este fondo documental se halla compuesto por aproximadamente 95 legajos de los cuales revisamos el 88,5% y seleccionamos 70 Autos para integrar nuestra muestra.

La muestra elegida se compone de un total de 100 Autos, o conjuntos individuales de documentos asociados a una defunción particular y la disposición de sus bienes, que implican que para los 35 años que abarca el período 1776-1810 exista al menos un inventario y/o tasación para la mayoría de ellos- ver Apéndice 2.1. Para la inclusión de un Auto en la muestra evaluamos su integridad, tanto si se trataba de documentos que proceden de AGN Bienes de Difuntos, como de AGN Sucesiones. El objetivo fue que únicamente los listados más completos y confiables formaran parte del conjunto seleccionado. Para ello realizamos una crítica interna a cada Auto y una externa comparando estos documentos entre sí y cuyo desarrollo describimos a continuación.

Evaluando la integridad de las fuentes

Para evaluar la integridad de las fuentes, la cual incide en la completitud de los listados de bienes, consideramos diferentes variables relacionadas con la medida en que se respetaron las diferentes instancias de los distintos tipos de procesos burocráticos que generaron cada Auto y el grado y la forma en que se cumplieron los procedimientos implicados en cada uno de ellos. Como mostramos más abajo, ambas cuestiones dependen en gran medida de las circunstancias que rodearon a la muerte del individuo, cuáles eran sus legados, cómo era su vínculo con sus herederos, entre otras cuestiones³⁸.

³⁸ Se tuvieron en cuenta una gran cantidad de variables para cada individuo entre las cuales destacamos las que resultaron más relevantes para realizar la crítica de fuentes:

1. Relacionadas con el carácter del Auto: intervención del Juzgado de Bienes de Difuntos o de otro Juzgado.

De este modo establecimos tres niveles de integridad: **Máxima, Media y Mínima** cuyos criterios y variables consideradas explicitamos a continuación.

Las variables que resultaron claves para establecer estos niveles de resolución e integridad fueron, en primer lugar, el tipo de Juzgado interviniente y la presencia o ausencia de testamento. Se consideraron características de Máxima integridad aquellos casos *ab intestato* –especialmente los de muertes súbitas y/o violentas- en los que participó el Juzgado de Bienes de Difuntos y que conllevaron a procedimientos detallados diariamente por sus empleados desde el momento del hallazgo y reconocimiento del cadáver hasta la venta en almoneda de los bienes y la liquidación de la herencia a los herederos forzosos en caso de que los hubiere. Los empleados de este juzgado hipotéticamente no habrían tenido interés directo en la herencia. En los casos en los que sí existía disposición testamentaria pero la intervención del Juzgado de Bienes de Difuntos se debió a que los herederos no se hallaban en la región de residencia del difunto o no eran personas físicas –diversas instituciones o el alma del difunto-, parte de la documentación podía generarse con una participación menos activa de la institución y por lo tanto estar sesgada en mayor medida. Esta segunda posibilidad generó Autos de integridad Máxima o Media.

La segunda serie de variables considerada, que resultó útil en los casos de defunciones *ex testamento* y participación de los Juzgados de Primer y Segundo Voto, se relaciona con las características sociales del difunto, su entorno inmediato y su última

2. Relacionadas con el difunto: sexo, lugar de origen, estado civil al momento de la defunción y fecha de defunción.

3. Relacionadas con el testamento: Presencia o ausencia de testamento, fecha de elaboración, herederos y su vínculo con el difunto, lugar de residencia de los herederos, Albaceas y su grado de interés en la herencia (directo-herederos del difunto-, indirecto – yernos del difunto, por ejemplo- o sin interés aparente –cuando del contexto de los documentos no se trasluce un interés, amigos, confesores, etc.), Curadores y/o tutores de los hijos menores o incapaces del difunto y su filiación.

4. Relacionadas con la unidad doméstica en la que el difunto se hallaba integrado: cantidad de miembros de ambos sexos y cantidad de esclavos de ambos sexos.

5. Relacionadas con los inventarios y/o tasaciones: Presencia o ausencia de ambos tipos de documentos, fecha de realización y carácter (judicial –con intervención del juzgado correspondiente- o extrajudicial –realizado por peritos a pedido de los albaceas).

6. Categorías de bienes listadas en inventarios y tasaciones: Inmuebles, ítems del oficio del difunto, mobiliario, vestimenta del difunto, vestimenta de otros miembros de la unidad doméstica, objetos personales del difunto o de otros miembros de la unidad doméstica, objetos relacionados con la alimentación, bienes perecederos (generalmente productos alimenticios). Asimismo se consignó la presencia de bienes muy baratos y/o en mal estado.

7. Otros datos que se registraron, a nivel de observaciones, en caso de existir o considerárselos relevantes: el contexto de la muerte (muerte violenta, súbita o natural tras una enfermedad), la cantidad de nupcias e hijos de cada matrimonio, el status legal de los hijos (menores, incapaces o mayores), disputas entre los herederos con posterioridad al deceso, comentarios personales del difunto acerca de sus relaciones afectivas o conflictivas con algunos de sus herederos.

El listado completo de datos relevados para cada individuo se halla en el Apéndice digital 4.1.xls.

voluntad. En términos generales, las personas que vivían solas, o únicamente con sus esclavos presentan mayores posibilidades de que sus inventarios tengan integridad Máxima o Media. Por otra parte, la presencia de un cónyuge sobreviviente y el estado civil de los hijos afectó la integridad de los inventarios. Por lo general, presentan integridad Mínima si el cónyuge sobreviviente era hombre y tenía a su cargo hijos menores habidos con la difunta –por otra parte, los casos con presencia de hijos mayores y/o menores de varios matrimonios garantizan muchas veces una completitud al menos Media por las disputas generadas alrededor del cálculo de gananciales de cada enlace. En los casos en que la sobreviviente era la mujer se presentan inventarios y tasaciones sobre todo de resolución Media, dependiendo de si los hijos del matrimonio eran mayores o menores, quién era designado como tutor de estos últimos y quiénes eran los albaceas³⁹. El tipo de relaciones entre el difunto y sus herederos y entre los herederos entre sí, jugó en algunos casos un papel importante también en el grado de integridad de los inventarios y tasaciones.

Un tercer conjunto de variables importantes refiere a las circunstancias de la elaboración de cada inventario o tasación y sus características. Aquí se tuvo en cuenta en primer lugar el lapso transcurrido entre la defunción y el proceso de inventariado de los bienes –nuevamente, los lapsos más breves se presentan en aquellos casos en los que intervino el Juzgado de Bienes de Difuntos, siendo los inventarios y posteriores tasaciones de resolución Máxima si se iniciaban el mismo día del deceso⁴⁰. Los inventarios y tasaciones podían ser elaborados judicialmente⁴¹ –con participación de empleados del Estado- o extrajudicialmente, es decir por los propios albaceas con intervención de peritos de su elección. Hemos clasificado como de resolución Máxima o Media a aquellos que se realizaron por vías judiciales y Media o Mínima a los inventarios y tasaciones extrajudiciales. Por otra parte, al momento de evaluar la integridad de un inventario o tasación en sí mismo se tuvieron en cuenta variables menos taxativas, que surgen de la intuición y la experiencia en la lectura de gran

³⁹ Si el curador y/o albacea era el cónyuge sobreviviente u otro heredero, por lo general la resolución de los inventarios y tasaciones es entre Media y Mínima. Algo similar sucede en los casos de personas solteras o viudas que designan como albaceas a alguno de sus herederos o a otras personas con interés indirecto en los bienes –tales como yernos, socios comerciales, etc.

⁴⁰ Consideramos poco probable una buena resolución –entre Media y Máxima- si el lapso transcurrido entre la defunción y el inventario excede los 6 meses.

⁴¹ La intervención del Juzgado de Bienes de Difuntos en casos *ab intestato* garantiza la presencia de inventarios y tasaciones judiciales, sin embargo, en algunos casos los albaceas también podían decidir, por desavenencias entre los herederos u otras razones, realizar inventarios judiciales –más costosos. Al contrario, algunos individuos explicitaban en su disposición testamentaria su preferencia por la realización de inventarios extrajudiciales.

cantidad de listados. Entre estas, resulta indicador de una integridad Máxima o al menos Media la presencia de ciertas categorías de bienes tales como vestimenta de otros miembros de la unidad doméstica además de la ropa del difunto o la existencia en el listado de bienes perecederos –generalmente alimentos almacenados. También es indicativo de una integridad Máxima o Media la presencia en el inventario y tasación de objetos de escaso valor monetario o descritos como viejos y rotos –lo cual ocurre sobre todo en los casos de nivel de riqueza patrimonial baja en los que se sospechaba que el caudal de bienes sería insuficiente para afrontar los diversos costos de la defunción – mortaja, entierro, misas, mandas forzosas.

En la muestra con la que trabajamos en esta tesis hemos decidido incluir únicamente inventarios y/o tasaciones de integridad Máxima y Media. De los 30 casos provenientes de AGN Bienes de Difuntos 17 son de integridad Máxima y 13 de resolución Media. En cambio, de los 70 casos de AGN Sucesiones 14 son de integridad Máxima y 56 corresponden a la Media. De este modo la muestra se compone en un 31% de inventarios y tasaciones calificados como de Máxima integridad y 69% de Media.

Evaluando la representatividad de las fuentes

Otra de las cuestiones que nos interesó considerar fue cuán representativa es la muestra de autos seleccionada de la población de Buenos Aires tal como la describimos en la primera sección de este capítulo. Nuestra muestra se compone de 77 inventarios de hombres –de los cuales el 63,4% eran solteros o viudos y los restantes casados- y 23 de mujeres –de las cuales 52,2% eran solteras o viudas. Es decir que la muestra se encuentra sesgada hacia los hombres, lo cual vimos que también ocurría en los inventarios anglosajones.

Si consideramos la conformación de las unidades domésticas de las que provienen los individuos que componen la muestra observamos que también predominan las personas que no tienen dependientes -55% de individuos solos, 13% parejas y 32% de familias u otro tipo de agregaciones de parientes⁴². Tanto el estado civil como la composición de la unidad doméstica en la que se integran los individuos seleccionados muestran, como era esperable, la predominancia de personas solas, es decir de aquellos casos que más posibilidades tenían de presentar una alta integridad en

⁴² Uno o ambos padres y sus hijos menores, hermanos, tíos y sobrinos, etc.

los procedimientos llevados a cabo a partir de su muerte. Es decir que el estado civil y la composición de la unidad doméstica de los casos seleccionados se encuentran sesgados por los propios criterios de inclusión en la muestra que establecimos para las fuentes.

En cuanto al perfil étnico y de origen, claramente la muestra se halla sesgada hacia las personas blancas. En un único caso contamos con el inventario y tasación de un negro liberto –identificado con el número 27 en el Apéndice 2.1. En lo que respecta al origen de los hombres blancos, el 39,4% de ellos eran españoles, 19,8% criollos de diferentes regiones de las colonias hispánicas, 19,8% europeos y en un 21% esa información no fue consignada. En el caso de las mujeres 69,7% eran criollas –predominando las porteñas- y exceptuando un único caso de una española, para las restantes no contamos con información acerca de su origen –26%. Como puede apreciarse, además de estar sesgada la muestra hacia las personas blancas, en el caso de los hombres se hallan más representados los europeos y especialmente los españoles lo cual es también esperable en la muestra de inventarios de mejor integridad dado que sus procesos de herencia implicaban mandas y herederos fuera de la región. En las mujeres blancas que conforman la muestra, predominan las criollas, lo cual también es consistente con el perfil de origen de la población blanca femenina de la ciudad de Buenos Aires del momento (Johnson y Socolov 1980).

Evaluar el perfil ocupacional de los individuos y unidades domésticas representadas en la muestra resulta complejo de comparar con los datos censales analizados por García Belsunce (1976), ya que en esas últimas circunstancias, presumiblemente, las personas declararían una única ocupación, mientras que con la información de los Autos con la que trabajamos se trasluce que las unidades domésticas en muchos casos participaban en más de una actividad –ver Apéndice 2.1. Para comparar los datos censales con la información de los Autos indicamos únicamente, en los casos con más de una ocupación, aquella que parecía la principal, bien por ser la declarada por el propio difunto en el testamento, bien por ser aquella en la que se hallaba invertida una mayor proporción del patrimonio. Resumimos estos datos en la Tabla 5.1.

Categoría ocupacional	Censo 1810	Muestra de inventarios
Esclavos	38,56%	No está representado
Indeterminado	No consigna	12%
Comercio	17,63%	22%
Artesanías	17%	34%
Militares	12,15%	5%
Religiosas	2,65%	1%
Varias	3,98%	9%
Empleo público	2,07%	5%
Comunicaciones (marítimas y terrestres)	4,28%	1%
Rurales	1,68%	11%

Tabla 5.1. Comparación de ocupaciones de las unidades domésticas de la muestra de inventarios con las consignadas por los hombres activos en el censo de 1810. Fuente: García Belsunce (1976:109) y Apéndice 2.1

En ambos listados están representadas las mismas categorías ocupacionales, aunque en proporciones diferentes, predominando las actividades comerciales y artesanales. En tercer lugar se ubican, en la muestra de inventarios, las actividades rurales –estancieros y quinteros- y en los censos los militares. Esta categoría se encuentra menos representada en los inventarios debido a que por lo general se halla combinada con otras actividades –ver Apéndice 2.1. Los funcionarios públicos y las actividades varias -profesiones liberales y propietarios de inmuebles en alquiler- se encuentran más representados en los inventarios debido principalmente a que se incluyen mujeres que en su mayoría obtenían su ingreso de rentas. Las actividades religiosas se hallan más representadas en los censos, al igual que los marinos, debido a un sesgo de los procesos a su muerte –que no se realizarían por las vías burocráticas que generaron los conjuntos de documentos de los cuales extrajimos nuestra muestra⁴³. En términos generales, podemos decir que la muestra de inventarios representa bastante bien a las diferentes ocupaciones de las personas libres de Buenos Aires exceptuando las religiosas y las relacionadas a las comunicaciones marítimas y terrestres.

Nos interesó también considerar cuán representados estaban los diferentes niveles de riqueza (Shammas 1977, 1978, 1993; Hanson Jones 1982; Ramos Palencia 1999; Owens 2006; Bartolomé Bartolomé 2008) de la sociedad porteña –Tabla 5.2. Para ello agrupamos los individuos de la muestra según el haber total en pesos con el que contaban al momento de su defunción⁴⁴ y por la presencia de inmuebles y esclavos de

⁴³ Tales como protocolos notariales para las dotes al ingreso de una persona en una orden religiosa.

⁴⁴ Sin embargo, es necesario aclarar que este valor monetario es el asignado al total del stock de bienes muebles e inmuebles que se declara en las tasaciones como propio del difunto independientemente de la forma en que los obtuvo. En el caso de los individuos solteros y viudos este valor representa la totalidad de los bienes de la unidad doméstica. En cambio, en el caso de los individuos casados los bienes propios

su propiedad. Hemos dividido la muestra en cinco grupos a partir del cálculo del patrimonio neto de cada difunto indicado en las tasaciones –grupos A, B, C, D y E⁴⁵. Como puede apreciarse en el Apéndice digital 4.1.xls, el valor del patrimonio es muy variable en los 100 casos incluidos en la muestra, yendo de poco más de \$60 el más bajo, a más de \$300.000 el más alto -a título comparativo, el sueldo de un carpintero o herrero en la época era de un peso diario (Johnson 1990). De esta manera, corresponderían los primeros dos grupos a niveles de riqueza medios bajos y medios, C y D a grupos medios-altos y E a grupos altos.

Nivel de riqueza patrimonial	N	Media en pesos	Media de inmuebles	Media de esclavos
A: menos de \$2.000	30	661,16	0,3	0,6
B:\$2.001-\$10.000	37	5.216,39	2,3	1,1
C:\$10.001-\$30.000	13	17.101,33	2	6,8
D:\$30.001-\$100.000	9	51.831,38	1,7	7,8
E: más de \$100.001	2	265.317	3,5	15,5
Indeterminado	9	-	-	-

Tabla 5.2. Nivel de riqueza patrimonial de los individuos incluidos en la muestra de inventarios a partir de su patrimonio neto y sus propiedades –inmuebles y esclavos. Fuente: Apéndice digital 4.1.xls.

Como puede apreciarse se hallan bien representados los grupos medios bajos y bajos –A y B que totalizan 67 inventarios. En estos dos grupos predominan los artesanos –N:29-, los pequeños comerciantes y pulperos –N:12- y las mujeres sin ocupación determinable –N:7. Entre los grupos C, D y E, correspondientes a los sectores medios altos y altos –N:24-, predominan los artesanos –N:7-, los comerciantes y mercaderes –N:8- y las mujeres con inmuebles en alquiler –N:4.

En términos generales, podemos decir que la muestra seleccionada se encuentra sesgada en cierta medida debido a los criterios de integridad que establecimos. De este modo se explica el predominio de individuos que viven solos. De forma esperable, y de acuerdo a la tendencia en los inventarios de otros países, tanto las mujeres, que en la época componían el 50% aproximadamente de los habitantes de la ciudad (Johnson y Socolow 1980), como la población esclava y libre se encuentran representados en cantidades mucho menores a los de la población real.

del cónyuge sobreviviente no eran inventariados ni tasados por lo que el stock de bienes representado por la tasación comprende únicamente aquellos acumulados durante el matrimonio y los propios del difunto.

⁴⁵ Grupo A: menos de \$2.000 con diferencia interna de decenas de pesos. Grupo B: \$2.001-\$10.000 con diferencia interna de centenas de pesos. Grupo C: \$10.001-\$30.000 con diferencia interna de miles de pesos. Grupo D: \$30.001-\$100.000 con diferencia interna de decenas de miles de pesos. Grupo E: más de \$100.001. La unidad de medida corresponde a pesos de ocho reales para todo el período.

En lo que respecta a las ocupaciones, se pudo constatar que se hallan representadas las mismas categorías generales que los individuos declaraban en las circunstancias del censo, si bien se observa que la dinámica laboral y de sustento de las unidades domésticas era más compleja y diversa, ya que casi el 20% de los casos tenían más de una ocupación. De manera esperable dadas las características del proceso de herencia y muerte en contextos hispanocriollos se puede apreciar que los grupos con niveles de riqueza bajos se hallan bien representados lo cual es favorable a los objetivos generales planteados en esta tesis.

En el siguiente acápite, tras haber discutido la integridad y representatividad de las fuentes elegidas, nos centramos en los propios inventarios y definimos las unidades de análisis en función de nuestros objetivos particulares para este caso de estudio.

Unidades y variables de análisis

En el presente caso, hemos trabajado a nivel de cada inventario y de las asociaciones de objetos que presentaban entendiendo a cada uno de ellos como el stock de bienes acumulado durante cierto período de tiempo en un ámbito doméstico. Es decir que la unidad de análisis, propia de la vía de abordaje elegida, es el conjunto de bienes que corresponde al ámbito doméstico de un individuo o grupo independientemente de si contaba o no con una unidad habitacional propia⁴⁶.

Como venimos mencionando, a pesar de que la escala temporal en la que decidimos trabajar es de 35 años, los inventarios representan un stock de bienes acumulados durante un tiempo de la vida de la persona cuya extensión resulta difícil de evaluar ya que la edad de muerte no es un dato consignado en los autos. De este modo, esta acumulación puede inclusive corresponder a bienes utilizados por varias generaciones así como también objetos en desuso. Este factor nos indica que el lapso temporal durante el cual estos objetos participaron en la vida cotidiana de las personas fue más amplio que el comprendido por el período del cual extrajimos la muestra.

Por otro lado, en la mayoría de los inventarios no contamos con información acerca de la organización espacial de las unidades habitacionales, ya que este hecho dependía de si el difunto era propietario de un inmueble y de si este fue tasado en suficiente detalle como para consignar la funcionalidad de las habitaciones de las que

⁴⁶ Por esta razón se excluyeron los inventarios de personas que no habitaban permanentemente en la ciudad, es decir aquellos cuyo ámbito doméstico no estuvo establecido ahí.

estaba compuesto. Es por ello que la escala a la que podemos estudiar la organización de la alimentación es tomando el ámbito doméstico como un conjunto y deduciendo relaciones espaciales a partir de la presencia y funcionalidad de los objetos listados y de la información brindada en aquellos autos que sí contaban con la descripción del inmueble (Marschoff y Kuljbicki 2007).

En los capítulos que siguen focalizamos nuestro análisis en el estudio de las variaciones y asociaciones de objetos relacionados a la alimentación que se enumeran en cada stock de bienes. A partir de ellos buscamos discutir las formas de organización de la alimentación que estos implicaban y sus consecuencias para las experiencias corporizadas, las relaciones de sociabilidad y la definición de público y privado a nivel del ámbito doméstico. Es decir que nos centramos en los primeros dos niveles de análisis del esquema metodológico propuesto en el Capítulo 3.

Ahora bien, ¿cómo se distinguen en las listas de inventarios los objetos relevantes a la alimentación, es decir nuestras variables de análisis? En el conjunto de inventarios incluidos en la muestra se relevó un total de 116 términos que refieren a objetos funcionales a la Preparación, Cocción, Presentación y Consumo de alimentos –ver Apéndice 2.2⁴⁷. El primer criterio utilizado para distinguirlos fue la propia denominación de los objetos, en muchos casos semejante a la actualidad, la cual fue corroborada mediante la búsqueda del término en diccionarios contemporáneos, o como ocurre con algunos utensilios, las explicaciones adicionales acerca de su uso brindadas en el mismo documento⁴⁸. Por otra parte, la organización de las listas también sirvió como criterio de agrupación de los artefactos por su uso. El ordenamiento de los listados varía según el carácter judicial o extrajudicial de los mismos, pero en términos generales existen dos grandes tipos. El primero de ellos corresponde a aquellos en los cuales el proceso de inventariado se realizaba habitación por habitación de manera que todos los objetos enumerados pueden ser asociados entre sí espacial y funcionalmente. El segundo tipo, mucho más frecuente, agrupa los objetos en categorías utilitarias o según el especialista que los tasó –“muebles”, “platería”, “loza” “vestimenta”. Aquí los artefactos de cocina, por ejemplo, suelen estar enumerados de forma consecutiva dentro de la categoría mayor “Muebles” o corresponder prácticamente por entero a una

⁴⁷ Si bien hemos relevado los objetos vinculados a al almacenamiento, su presencia no nos permite conocer qué productos eran almacenados –Obtención- ya que, como mencionamos, en muy pocos casos se registraron bienes perecederos en los inventarios.

⁴⁸ Por ejemplo, “hacha de cocina” o “platillo de postre”.

categoría propia como es el caso de los artefactos de Presentación y Consumo listados bajo la rúbrica de “Loza” y/o “Platería”.

La necesidad de distinguir dentro de los listados aquellos objetos utilizados para las diferentes actividades de la alimentación obligó a que excluyéramos los inventarios en los que esto no pudo realizarse de forma directa. Tal es el caso, por ejemplo, de varios inventarios correspondientes a pulperos o vendedores de loza en los cuales resultaba dificultoso diferenciar entre los objetos para uso propio del ámbito doméstico y aquellos destinados a la venta a menos que explícitamente estuviese aclarado en el documento.

SÍNTESIS

En este capítulo se presentó el contexto histórico particular de Buenos Aires entre 1776 y 1810 así como las características generales de su población durante este período de grandes cambios para la ciudad. Esto nos permite enmarcar los objetivos de investigación particulares que nos hemos planteado y que abordamos en los capítulos siguientes. A su vez, tener en cuenta estas particularidades nos permite en el último capítulo de esta tesis discutir las en contraposición al caso de la colonia de Floridablanca y los objetivos generales propuestos.

Aquí también hemos introducido la vía a través de la cual estudiamos las experiencias cotidianas de los habitantes de esta ciudad y la materialidad de sus prácticas alimenticias: los inventarios de bienes *post mortem*. Esta fuente ha sido poco trabajada por los historiadores de nuestro país y menos aún por la Arqueología Histórica argentina. Sin embargo, tal como mostramos más arriba los antecedentes en otros países muestran el enorme potencial que el análisis de este tipo de documentación tiene para abordar todo tipo de preguntas, y en particular aquellas que refieren al contexto material de la vida cotidiana del pasado. En ese sentido el trabajo desarrollado en esta segunda parte de la tesis, además de permitirnos abordar nuestros objetivos particulares, constituye un primer acercamiento a estas fuentes desde una perspectiva arqueológica.

En los próximos dos capítulos, y a partir de estos listados de bienes, realizamos diversos análisis cuantitativos y cualitativos que nos permiten discutir la existencia en el Buenos Aires Virreinal de grupos de personas con formas diferenciales de organizar la alimentación y la sociabilidad las cuales implicaron a su vez estrategias de publicización y privatización distintas –Capítulo 6. Por su parte, en el Capítulo 7 nos ocupamos de

analizar el cambio en el tiempo de estas formas de organización también a partir de los stocks de bienes representados en cada inventario. La combinación de la información volcada en ambos capítulos busca definir las distintas formas de organizar la alimentación presentes en la muestra a fin de discutir las en el capítulo de cierre de esta parte de la tesis en función de los objetivos particulares para el caso.

CAPÍTULO 6

VARIABILIDAD EN LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS PORTEÑAS

"Espíritu seco, me enseñó a preferir las cosas a las palabras, a desconfiar de las fórmulas, a observar más que a juzgar."

*Memorias de Adriano
Marguerite Yourcenar*

INTRODUCCIÓN

En este capítulo proponemos abordar el primer objetivo particular planteado para el caso de estudio. De este modo aquí buscamos **explorar la muestra de inventarios de Buenos Aires como vía para conocer la forma de organizar la alimentación de los porteños entre 1776 y 1810.**

Si bien la muestra de 100 inventarios no es grande, se trata, como vimos en el capítulo anterior, de Autos de buena resolución e integridad. Por otra parte, representan una proporción considerable del universo de documentos con estas características disponibles en los dos fondos documentales que revisamos en el Archivo General de la Nación.

El punto de partida de los análisis presentados en este capítulo fue el supuesto de que efectivamente en Buenos Aires habrían existido entre 1776 y 1810 formas diferentes de organizar la alimentación ya que, como vimos en el Capítulo 4, en el mundo hispano de la época coexistían distintos modelos de alimentación por lo que esperamos que este caso no sea una excepción. Nuestra vía de abordaje a las formas de organizar la alimentación son los artefactos listados en cada inventario. De esta manera el primer paso que realizamos para diferenciar prácticas alimenticias distintas fue analizar qué utensilios se asocian entre sí en cada stock de bienes. De este modo, el objetivo de la primera sección de este capítulo es agrupar y caracterizar conjuntos de inventarios que sean distintos entre sí en lo que respecta a la composición y frecuencia de objetos relacionados a la alimentación.

En la segunda sección analizamos las implicancias para las prácticas alimenticias de estos grupos de inventarios siguiendo dos ejes. En primer lugar discutimos si estos conjuntos de objetos conllevaban efectivamente formas distintas de llevar adelante las actividades de Preparación, Cocción, Presentación y Consumo en

función de las tendencias conocidas de los modelos culinarios de la época. Para ello utilizamos una serie de indicadores artefactuales construidos a partir de los análisis realizados en el Capítulo 4 –ver especialmente Tabla 4.2. En segundo lugar evaluamos si las formas de organizar la alimentación diferenciadas en los inventarios se relacionan con el contexto social de las personas que integraron los grupos definidos a partir del comportamiento de los stocks de bienes inventariados. Para ello tomamos en cuenta otros documentos asociados a los inventarios y tasaciones de cada Auto y cotejamos las formas de organizar la alimentación con el sexo, el lugar de nacimiento, el nivel de riqueza patrimonial, el grupo social con el que convivía cada difunto y su ocupación. Eso nos permite evaluar qué variables del contexto social de las personas pudieron haber influido en la elección de un tipo particular de organización de la alimentación en la muestra de inventarios considerada.

En la última sección de este capítulo discutimos los resultados que obtuvimos al explorar la muestra de inventarios en términos de las experiencias corporizadas de las personas, estableciendo sus implicancias para la conformación de grupos de sociabilidad y las estrategias de privatización y publicización puestas en juego.

DIFERENCIACIÓN DE GRUPOS POR LA COMPOSICIÓN DE SUS STOCKS DE ARTEFACTOS

Como anticipáramos, esta sección tiene dos objetivos abordados a través del análisis de los stocks de objetos representados en cada inventario⁴⁹. En primer lugar buscamos establecer si existen asociaciones y disociaciones de artefactos lo suficientemente claras como para conformar conjuntos diferenciados de stocks de bienes. En segundo lugar nos propusimos caracterizar esas formas de agrupamiento buscando entender a través de qué objetos en particular se conformaron.

Para establecer la existencia de conjuntos de inventarios cuyos stocks de bienes fueran semejantes realizamos un análisis de clusters. Esta técnica descriptiva permite agrupar, en forma objetiva y repetible, las unidades de análisis observadas -stocks de bienes enumerados en los inventarios. Se basa en la definición de una distancia y un método de agrupamiento. La distancia establece una relación cuantitativa entre pares de

⁴⁹ La base de datos completa utilizada en este capítulo y en el siguiente se encuentra en el Apéndice digital 6.1.xls y representa la transcripción de los artefactos listados en cada inventario.

observaciones utilizando las variables medidas –artefactos o conjuntos de artefactos en nuestro caso- para obtener un número que debe ser mayor o igual a cero⁵⁰.

Una vez calculadas las distancias entre todos los elementos de la muestra analizada, el método procede a formar grupos por procedimientos de aglomeración o de división. En el primero de los casos se comienza con tantos grupos como observaciones que son agrupadas progresivamente hasta formar un único grupo en tanto que con el segundo se comienza con un único grupo que se subdivide hasta llegar a tantos grupos separados como observaciones (Manly 2005). En ambos casos, el algoritmo sigue una serie de reglas predeterminadas para formar los grupos que son el resultado del procedimiento y el objeto del análisis final.

Los resultados del análisis de clusters, en términos de los grupos que se forman dependen tanto de la forma particular que se utilice para definir la distancia como de las reglas de agrupamiento que se utilicen. Por esta razón resulta recomendable definir las reglas de agrupamiento y la distancia a utilizar en forma independiente de los resultados obtenidos. En este caso se utilizaron los procedimientos recomendados por Lebart *et al.* (1979) basados en la distancia conocida como distancia de Chi Cuadrado.

Entre las limitaciones del método se cuenta el hecho de que la distancia, para resultar una medida útil de las relaciones entre las observaciones, debe limitarse a información que exprese propiedades semejantes. Por esta razón se incluyeron en un agrupamiento variables que responden a funciones de Preparación y Cocción y en un segundo análisis las correspondientes a Presentación y Consumo.

Sin embargo, la principal limitación del método de clusters proviene de la imposibilidad de establecer la significación del resultado, es decir determinar si el sistema jerárquico de grupos que se forma responde a características reales presentes en la muestra estudiada o se trata de un producto de la técnica utilizada. El análisis *a posteriori* de los grupos obtenidos, poniendo a prueba distintas hipótesis de interés mediante otras técnicas permite establecer la consistencia de sus resultados –lo cual forma parte de los objetivos de la segunda sección de este capítulo.

⁵⁰ Una medida de distancia debe, además, cumplir con las siguientes propiedades:

- 1) La distancia entre los elementos A y B no depende del orden en que se realice el cálculo: $\text{Dist}(A,B) = \text{Dist}(B,A)$
- 2) La distancia entre dos elementos es cero si y solo si estos dos elementos coinciden en todas las mediciones: $\text{Dist}(A,B)=0$ implica $A=B$ y $A=B$ implica $\text{Dist}(A,B)=0$.
- 3) Dados tres elementos A, B y C se cumple que la suma de las distancias entre dos de ellos respecto del tercero es siempre mayor o igual que la distancia entre ellos: $\text{Dist}(A,C) + \text{Dist}(B,C) \geq \text{Dist}(A,B)$

Con el fin de caracterizar las formas de agrupamiento obtenidas a través del análisis de clusters utilizamos algunos estadísticos descriptivos básicos como los porcentajes, la media⁵¹ y la riqueza⁵² (Shennan 1992; Drennan 1996). Las relaciones entre variables en la muestra en general y dentro de los grupos conformados por el análisis de clusters se pusieron a prueba mediante el coeficiente de correlación de Spearman (Drennan 1996). Este coeficiente⁵³ mide el grado de asociación o interdependencia entre dos variables obteniendo valores entre 1 y -1 que a su vez se someten a una prueba de significación⁵⁴ que indica la probabilidad de que el valor resultante sea producto del azar en la muestra.

Tanto el análisis de clusters como el cálculo del coeficiente de correlación requirieron agrupar previamente algunas variables o artefactos. Esto se debe a que la distancia de Chi Cuadrado tiene la propiedad de asignar el mismo peso a todas las variables, independientemente de los valores observados, lo cual significa que todas ellas tienen el mismo peso en la determinación de la distancia. Por esta razón resulta necesario eliminar aquellas variables que toman el valor cero en una alta proporción de las observaciones. La misma dificultad se plantea con el cálculo de correlaciones.

El principal criterio seguido para realizar los agrupamientos necesarios para el análisis de clusters y para calcular los coeficientes de correlación fue el funcional y en menor medida la morfología de los objetos. La manera en que determinamos la funcionalidad de los artefactos se describe en el Apéndice 2.2. en donde listamos todos las categorías artefactuales mencionados en los inventarios y sus características. Por otra parte, otro criterio que utilizamos al momento de agrupar conjuntos de artefactos fue su relación a la forma de elaboración, Presentación o Consumo de alimentos y bebidas que identificamos en el Capítulo 4 como importantes para diferenciar los modelos culinarios que existían en esa época. Según este último criterio agrupamos, por ejemplo, los artefactos utilizados para realizar precocciones o aquellos cuyo resultado eran comidas de apariencia sólida y heterogénea como ser recipientes para freír e instrumentos para asar y hornear.

⁵¹ Calculamos la media aritmética obtenida dividiendo la sumatoria de las observaciones para cada variable evaluada por la cantidad de casos incluidos.

⁵² Obtenida por la sumatoria de las variables consideradas.

⁵³ $r_s = 1 - (6 \sum d^2 / n^3 - n)$. Donde r_s es el valor obtenido del coeficiente de correlación, d es la diferencia entre los valores para cada par de variables considerado y n es la cantidad de casos que contienen ese par de variables.

⁵⁴ Todas las pruebas de significación a las que se sometieron los diferentes resultados fueron establecidas en un 5%.

Cabe aclarar también aquí que existieron cuatro casos de la muestra que no presentaron ningún artefacto relacionado a las actividades de la alimentación que analizamos –se trata de los inventarios identificados con los números 20, 26, 82 y 90⁵⁵. Estos no fueron excluidos de la muestra general ya que haberlo hecho hubiera significado sesgarla intencionalmente hacia los inventarios que sí presentaban estos objetos. Esto significa que la muestra con la que trabajamos en este capítulo se compone de 96 inventarios.

Artefactos de Preparación y Cocción

En primer lugar entonces, nos centramos en los objetos de Preparación y Cocción, los cuales se hallaban presentes en 83⁵⁶ inventarios de los 100 que componen la muestra. Como mencionamos más arriba, para someter los stocks de bienes al análisis de clusters por el método elegido fue necesario agrupar algunas variables. Para ello nos guiamos por la funcionalidad de los artefactos y obtuvimos una serie de agrupaciones que mostramos en el primer apartado de este acápite. En el segundo apartado describimos los grupos así conformados enfatizando en sus similitudes y diferencias.

Conformación de grupos

De este modo el análisis de clusters se realizó incluyendo 83 casos y evaluando 10 variables distintas que detallamos a continuación. En primer término agrupamos todos los artefactos de Preparación en una única variable ya que todos los utensilios utilizados con este fin se hallaban escasamente representados en general –ver Tabla 6.1. En lo que refiere a los instrumentos de Cocción definimos nueve categorías entre las cuales agrupamos los anafes y los trébedes utilizados para controlar el fuego; los utensilios utilizados para realizar precocciones – una marmita y cacerolas-; los asadores con el único caso de máquina para asar, pero manteniendo las parrillas como una variable separada; los artefactos para calentar agua –una pava y calderas-; los recipientes para

⁵⁵ Ver Apéndice digital 6.1.xls. Se trata de hombres solteros con niveles de riqueza patrimonial bajos y sin domicilio fijo. Si bien estos casos no fueron incluidos en los análisis realizados en este capítulo ya que el objetivo del mismo implica caracterizar las formas de organizar la alimentación a través de los artefactos, si fueron considerados en el Capítulo 7.

⁵⁶ Los 13 casos que no presentaron artefactos de Preparación y Cocción –aunque sí de Presentación y Consumo- constituían en su totalidad hombres con niveles patrimoniales diversos pero que componían unidades domésticas unipersonales.

cocer y guisar que incluyen ollas, peroles y pescaderas; los artefactos para freir y sofreír –sartenes, freideras y cazuelas-; los artefactos para cocer bebidas sociales entre los cuales se cuentan chocolateras, cafeteras y una tetera y finalmente los artefactos para horno –pala, hojas de lata y torteras. Por su escasa representación y la imposibilidad de agrupamiento con otras variables excluimos los utensilios para el manejo del fuego –N: 3- y el único caso de marca de buñuelos –ver Apéndice 2.2. Asimismo se excluyeron el horno de pan externo y el horno con hornillas porque su presencia en el Auto depende de que el difunto hubiese sido propietario de un inmueble y que este hubiese sido tasado de forma lo suficientemente detallada.

En la Figura 6.1. vemos que el análisis por el método elegido muestra la conformación de varios grupos. Sin embargo, dos se destacan como claramente diferentes –Grupo 1 y 2. Ambos son los únicos que se mantuvieron estables al ser sometida la misma muestra a otros métodos de análisis de clusters⁵⁷ y se hallan separados por el máximo de distancia detectado.

⁵⁷ Estos análisis de clusters adicionales se realizaron utilizando el método de la distancia euclidiana y como criterios de agregación los de salto mínimo y distancia media (Lebart *et al.* 1979).

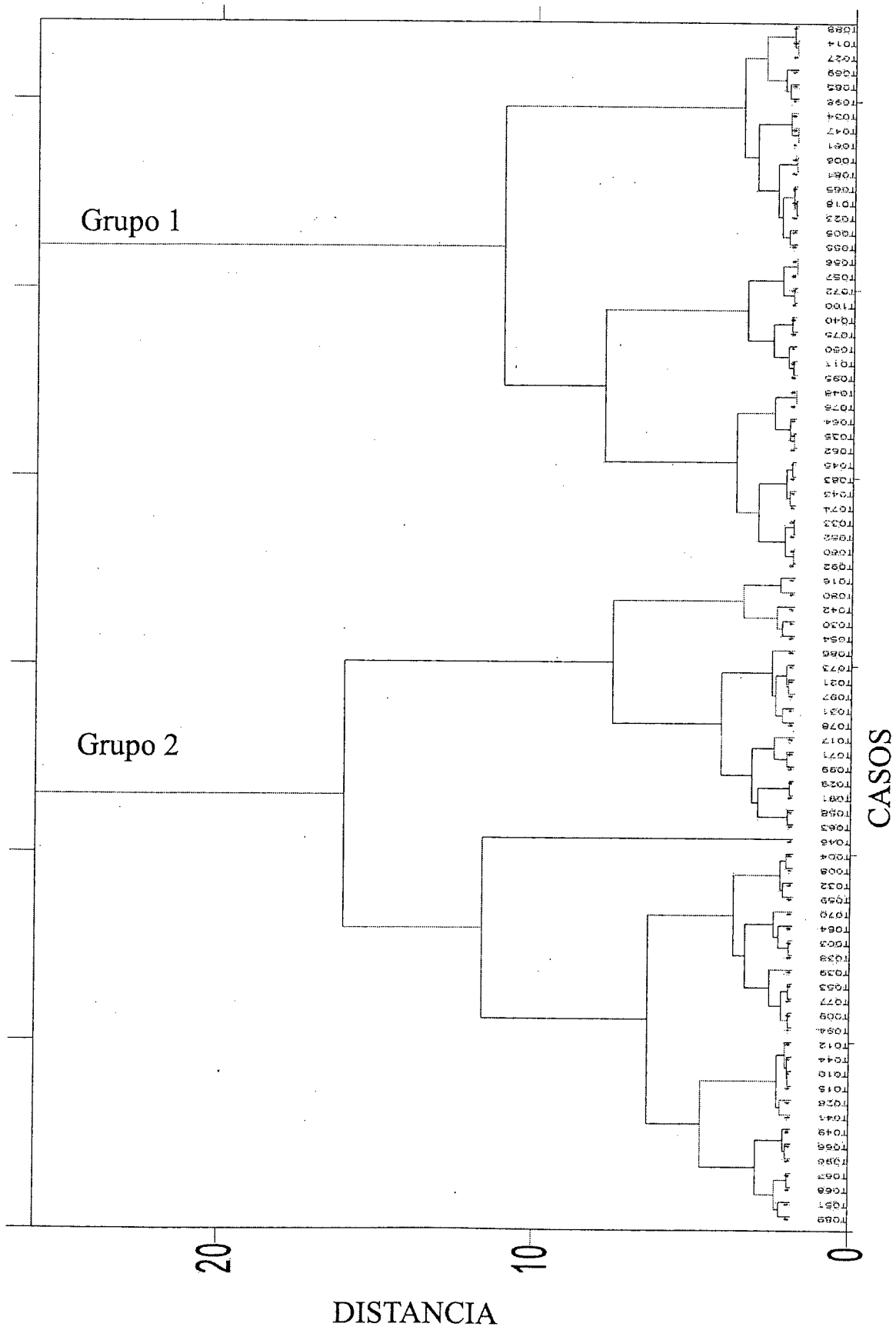


Figura 6.1. Representación del agrupamiento obtenido para las variables de Preparación y Cocción.
Fuente: Apéndice digital 6.1.xls.

De esta manera, el **Grupo 1**, representado en la parte superior de la figura, se compone de 38 casos, y el **Grupo 2**, ligeramente más numeroso, está integrado por 45 casos. A continuación caracterizamos estos dos grupos y analizamos su diferenciación.

Caracterización artefactual de los Grupos 1 y 2

Para poder comprender por qué se definieron dos grupos es necesario evaluar la composición artefactual de cada uno de ellos. Si bien para el análisis de clusters tuvimos que unificar los artefactos de Preparación en la descripción que aquí presentamos consideramos también su variabilidad interna. En la Tabla 6.1. presentamos la composición artefactual de cada uno de los grupos definidos en el apartado anterior siguiendo la clasificación detallada en el Apéndice 2.2.

Funcionalidad de los artefactos		Grupo 1				Grupo 2			
		N	%	Media	Riqueza	N	%	Media	Riqueza
Preparación	Molienda de especias	20	5,46	0,52	20	27	4,67	0,6	20
	Molienda de bebidas sociales	1	0,27	0,02		8	1,38	0,17	
	Moler y desmenuzar	40	10,92	1,05		33	5,71	0,73	
	Picar, trozar y cortar	27	7,37	0,71		21	3,63	0,46	
	Manipulación	20	5,46	0,52		19	3,29	0,42	
	Procesamiento de cereales y harinas	9	2,45	0,23		6	1,03	0,13	
	Preparación de masa	6	1,63	0,15		10	1,73	0,22	
	Especialización por otros productos	2	0,54	0,05		2	0,34	0,04	
Total		125	34,1	3,28	20	126	21,8	2,8	20
Cocción	Precocciones (hervido)	1	0,27	0,02	16	40	6,93	0,88	25
	Cocer y guisar	133	36,33	3,5		144	24,95	3,2	
	Freir/sofreir, hornear y asar	56	15,30	1,47		159	27,55	3,53	
	Calentar agua y cocer bebidas sociales	49	13,38	1,28		75	12,99	1,66	
	Control del fuego	2	0,54	0,05		33	5,71	0,73	
Total		241	65,9	6,34	16	451	78,2	10,01	16

Tabla 6.1. Características de la composición artefactual por Preparación y Cocción de los Grupos 1 y 2. N: cantidad de artefactos. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls

Como puede observarse las características de los artefactos de Preparación son semejantes en ambos grupos, lo cual justifica también el hecho de que los hayamos agrupado para realizar el análisis de clusters. Su proporción es superior en el Grupo 1 donde representan alrededor del 34% del total, mientras que en el Grupo 2 componen

cerca del 22%. En ambos la riqueza es la misma y las medias casi para ningún artefacto llegan a uno⁵⁸.

Es a través de la representación diferencial de los artefactos de Cocción que estos dos grupos se distinguen. En el Grupo 2 los artefactos para cocinar representan una proporción mayor con una riqueza superior. En comparación con el Grupo 1 muestran la presencia de artefactos para la realización de precocciones, especialmente cacerolas, y de utensilios para el control del fuego –trébedes y anafes. La proporción de recipientes para calentar agua y cocer bebidas sociales es semejante en ambos grupos.

Otra de las diferencias notables entre ambos grupos es en la representación diferencial de artefactos de cocción cuyos resultados son líquidos, es decir de artefactos para cocer y guisar, y aquellos donde las comidas elaboradas son más sólidas – utensilios para freir/sofreir, hornear y asar que en la tabla mostramos como una única categoría pero que fueron considerados separadamente en el análisis de clusters. En el Grupo 1 los utensilios para realizar preparaciones líquidas, especialmente ollas, predominan por sobre los artefactos con resultados sólidos. En el Grupo 2 la situación es exactamente inversa. En ambos grupos las medias de utensilios para cocer y guisar. En cambio, en lo que respecta a los artefactos para freir/sofreir, hornear y asar en el Grupo 2 la proporción y la media son superiores a las del Grupo 1.

Los coeficientes de correlación –Tabla 3.1.1. en el Apéndice 3.1.- se calcularon únicamente para cuatro variables: artefactos de preparación, de cocción de preparaciones líquidas –ollas, peroles y pescaderas utilizados para cocer y guisar-, utensilios para cocer comidas sólidas –todos los artefactos para freir o sofreir, hornear y asar- y los utensilios para calentar agua y cocer bebidas sociales. Los resultados muestran que en el Grupo 2 los cuatro conjuntos de artefactos se encuentran correlacionados entre sí de manera estadísticamente significativa. Este comportamiento no se da en el Grupo 1 en dónde sólo algunas de estas cuatro variables agrupadas consideradas se correlacionan entre sí.

En resumen, los análisis muestran que los 83 casos se asociaron en dos conjuntos principales a partir de los objetos para la Preparación y Cocción de alimentos presentes. Su distinción ocurrió sobre todo a través de los artefactos de Cocción, ya que los utensilios de Preparación en ambos grupos tienen un comportamiento semejante y

⁵⁸ Este puede ser un indicador de un sesgo de la propia fuente. La escasa representación general de estos objetos puede deberse a que su valor monetario era muy bajo, especialmente si tenemos en cuenta que estos utensilios debían ser listados y tasados individualmente y no conformando conjuntos.

fueron unificados. El Grupo 1, de menor tamaño, se caracteriza por el predominio de artefactos para cocer y guisar –preparaciones de aspecto más líquido y homogéneo- y por una baja representación de utensilios para efectuar precocciones y para el control del fuego. Asimismo, en este grupo la presencia de objetos de cada categoría no necesariamente conlleva a la presencia de otros artefactos. En cambio, el Grupo 2, presentó mayor riqueza y proporción de utensilios de cocción, entre los cuales predominaban aquellos utilizados para cocinar alimentos de apariencia más sólida y heterogénea, es decir artefactos para freir/sofreir, hornear y asar. En este grupo también se evidenciaron frecuencias mayores de objetos para el control del fuego y para la realización de precocciones que en el Grupo 1. Por otra parte, todas las categorías de artefactos presentes en el Grupo 2 se encontraron estrechamente correlacionadas entre sí.

Artefactos de Presentación y Consumo

Con los objetos de Presentación y Consumo realizamos el mismo procedimiento que con los de Preparación y Cocción. Los inventarios que presentaron objetos relacionados a estas actividades ascienden a 93 de nuestra muestra de 100 casos⁵⁹. Además de los utensilios listados en el Apéndice 2.2., para analizar estas actividades incluimos también las sillas y las mesas cuantificadas en los inventarios y trabajadas como variables separadas. De este modo, en el primer apartado presentamos los resultados obtenidos del análisis de clusters y en el segundo discutimos las características de los grupos así conformados y su diferenciación.

Conformación de grupos

El análisis de clusters con variables de Presentación y Consumo, incluyó las sillas y las mesas, 11 conjuntos de artefactos de Presentación y nueve correspondientes al Consumo. También al considerar los artefactos correspondientes a estas fases del proceso de la alimentación fue necesario agrupar algunos artefactos para poder efectuar el análisis para lo cual nos guiamos por el criterio funcional.

⁵⁹ Los tres casos que no presentaron artefactos de Presentación y Consumo, aunque sí de Preparación y Cocción, constituyen dos mujeres y un hombre que integraban respectivamente una familia y dos unidades unipersonales con niveles de riqueza patrimonial A o indeterminado.

De este modo, de los objetos relacionados con la Presentación incluimos las fuentes –artefactos genéricos para presentación de alimentos sólidos-; unificamos los seis tipos diferentes de objetos especializados para la presentación de alimentos de apariencia más sólida; agrupamos los utensilios para la presentación de alimentos líquidos –sopera, ollas de plata y potajeras-; los artefactos para la presentación de alimentos dulces –confitera, dulcera y fruterías-; los objetos de presentación de bebidas, donde se incluyen jarros, jarras, poncheras y un barril de cristal; los utensilios para la presentación de condimentos y salsas como las salseras, mantequeras, vinagreras, aceiteras, saleros y pimenteros; los artefactos para la manipulación de los alimentos durante el servicio –cucharones, trinchantes y una espumadera de plata- y los objetos relacionados con la presentación de bebidas sociales que incluyen teteras, cafeteras, chocolateras, una pava de plata, azucareras y tenazas para azúcar. De los artefactos de Presentación que hacen a la limpieza y la decoración de la mesa únicamente se incluyeron como variables separadas en el análisis de clusters las servilletas y los manteles excluyéndose los demás objetos de esta categoría por presentarse en cantidades muy bajas. También se dejó de lado el grupo de utensilios utilizados para la presentación de otros artefactos tales como posabotellas y salvillas –ver Apéndice 2.2. Así, las variables de Presentación tomadas en cuenta alcanzan un total de 11.

Por su parte, las variables de Consumo que incluimos en el análisis de clusters son nueve. Entre ellas consideramos como variables separadas los platos, los cuchillos de mesa, los tenedores y las cucharas. En el conjunto de artefactos de Consumo unificamos los objetos para el consumo individual de bebidas sociales –pocillos, tazas y jícaras- pero manteniendo por separado aquellos relacionados con el mate ya que son objetos de consumo compartido y no individual. También agrupamos los recipientes individuales para bebidas -vasos y copas-, los recipientes para el consumo de postres –platos y compoteras- y los cubiertos para los mismos –tenedores y cucharas de postre. Los únicos artefactos de Consumo excluidos fueron los hueveros presentes en un sólo inventario y el único caso de una escudilla.

En la Figura 6.2. se observa la forma en que se agruparon los 93 casos que presentaron objetos relacionados con la Presentación y el Consumo.

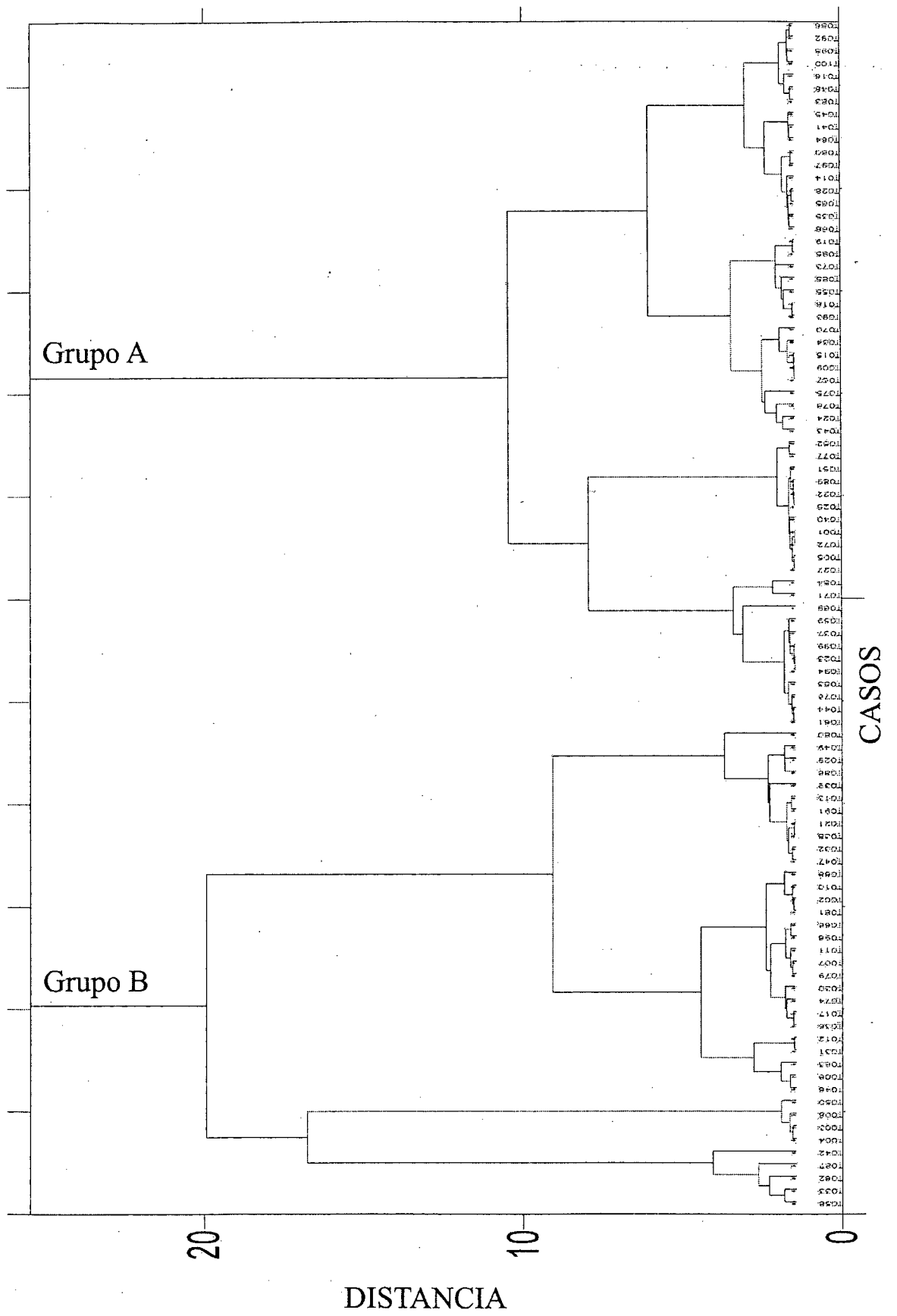


Figura 6.2. Representación del agrupamiento obtenido para las variables de Presentación y Consumo. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls

Al igual que sucedía con la Preparación y la Cocción, también aquí se conformaron dos grupos principales que denominamos A y B los cuales se mantuvieron estables al ser sometidos a otros métodos de análisis de clusters. El **Grupo A**, ubicado en la parte superior de la figura, totalizó 55 casos y fue más numeroso que el **Grupo B** representado por 38 inventarios. A continuación caracterizamos estos dos grupos a fin de dar cuenta de su diferenciación.

Caracterización artefactual de los Grupos A y B

Al evaluar la composición artefactual de cada grupo, resulta clara su diferenciación. En la Tabla 6.2. presentamos esos datos si bien algunas categorías fueron unificadas en relación a las utilizadas en el análisis de clusters para facilitar la descripción e incluimos aquellas variables que fueron omitidas para dar mejor cuenta de la riqueza artefactual presente⁶⁰.

⁶⁰ Esto sin embargo no afecta, como puede apreciarse, a las variables clave para la diferenciación entre los grupos A y B: la diferencia en el volumen representado por los objetos de mobiliario y de Presentación y las medias de los artefactos de Presentación y Consumo.

Funcionalidad de los artefactos		Grupo A				Grupo B			
		N	%	Media	Riqueza	N	%	Media	Riqueza
Mobiliario	Mesas	212	4,27	3,85	2	131	1,64	3,44	2
	Asientos individuales	1114	22,44	20,25		709	8,87	18,66	
Total		1326	26,71	24,1	2	840	10,51	22,1	2
Presentación	Fuentes	234	4,71	4,25	29	404	5,05	10,63	41
	Alimentos sólidos especializados	9	0,18	0,16		73	0,91	1,92	
	Alimentos líquidos	14	0,28	0,25		44	0,55	1,15	
	Alimentos dulces	4	0,08	0,07		5	0,06	0,13	
	Bebidas	57	1,14	1,03		52	0,65	1,36	
	Bebidas sociales	28	0,56	0,50		49	0,61	1,28	
	Salsas y condimentos	23	0,46	0,41		93	1,16	2,44	
	Manipulación	15	0,30	0,27		16	0,2	0,42	
	Presentación de artefactos ⁶¹	89	1,79	1,61		79	0,98	2,07	
	Manteles	23	0,46	0,41		68	0,85	1,78	
	Servilletas	86	1,73	1,56		430	5,38	11,32	
	Limpieza y decoración ⁶²	1	0,02	0,01		32	0,40	0,84	
Total		583	11,71	10,6	29	1345	16,8	35,39	41
Consumo	Plato	1249	25,16	22,71	14	2363	29,59	62,18	14
	Cubiertos ⁶³	736	14,83	13,38		767	9,60	20,18	
	Postre ⁶⁴	234	4,71	4,25		781	9,78	20,55	
	Bebidas	182	3,66	3,30		1258	15,75	33,11	
	Bebidas sociales	508	10,23	9,23		565	7,075	14,87	
	Artefactos relacionados al mate	146	2,941	2,655		67	0,839	1,763	
Total		3055	62,58	55,54	14	5801	73,69	152,65	14

Tabla 6.2. Características de la composición artefactual por Mobiliario, Presentación y Consumo de los Grupos A y B. N: cantidad de artefactos. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls

En ambos grupos los artefactos de Consumo representan la mayor proporción, con valores de riqueza idénticos. Sin embargo, en el Grupo B esa proporción es más alta así como también la media general. Otra diferencia entre uno y otro grupo se identifica al considerar la segunda categoría de artefactos más abundante en cada uno de ellos. En el Grupo A esta es el Mobiliario, el cual sin embargo presenta valores de medias semejantes en ambos grupos. En el Grupo B la segunda categoría más representada son los utensilios de Presentación los cuales además tienen una media general y una riqueza superiores a las del Grupo A.

⁶¹ Excluidos en el análisis de clusters.

⁶² Excluidos en el análisis de clusters.

⁶³ En esta categoría unificamos cuchillos, tenedores y cucharas para el consumo de alimentos salados los cuales se mantuvieron como variables independientes en el análisis de clusters.

⁶⁴ Aquí unificamos los cubiertos para el consumo de postres con los recipientes para los mismos los cuales se mantuvieron como variables independientes en el análisis de clusters.

Cuando consideramos los objetos incluidos dentro de la categoría Presentación, se hacen evidentes otras diferencias entre los Grupos A y B. Exceptuando unos pocos objetos, las proporciones de cada uno de ellos son siempre superiores en el Grupo B, donde además las medias presentan, por lo general, valores más altos. En particular destacamos el comportamiento de los utensilios relacionados con la presentación de alimentos sólidos, especialmente las fuentes, y los manteles y servilletas⁶⁵.

En lo que respecta a los artefactos de Consumo, el objeto más abundante en ambos grupos son los platos, si bien en el Grupo B las medias son comparativamente más altas. El Grupo A presenta proporciones mayores de cubiertos, artefactos para el consumo de bebidas sociales y utensilios relacionados con el mate. Sin embargo, excepto para este último conjunto de objetos, el Grupo B muestra medias con valores superiores a los del Grupo A.

De este modo, a partir de la tabla anterior podemos sostener inicialmente que el Grupo B presenta cantidades mayores de artefactos de Presentación y Consumo en cada ámbito doméstico que el Grupo A. Sin embargo, en ambos, la cantidad de personas que participarían en los eventos de consumo son semejantes, dado que los ítems de Mobiliario presentan medias semejantes. Ahora bien, ¿cómo se relacionan entre sí los diferentes objetos de Presentación y Consumo dentro de cada grupo?

Para ello realizamos varios ensayos con diferentes formas de agrupamiento para calcular coeficientes de correlación. Este análisis se vio dificultado por la gran cantidad de variables con valores muy bajos o nulos sobre todo en el Grupo A, por lo que fue necesario proceder a unificar aún más algunas categorías – Tabla 3.1.1. en el Apéndice 3.1. De esta manera agrupamos todos los artefactos de Presentación en una única categoría pero manteniendo los manteles y las servilletas como variables separadas ya que presentaban valores más altos. Por su parte, los artefactos de Mobiliario y de Consumo fueron agrupados de la forma presentada en la tabla anterior.

Los resultados muestran que en ambos grupos existen artefactos que siempre se correlacionan entre sí conformando pares: las sillas con las mesas, los manteles con las servilletas y los platos con cada uno de los demás artefactos de consumo. Por otra parte, el comportamiento de los manteles y servilletas, no parece mostrar usos semejantes a los actuales. Ninguno de estos dos objetos clasificados como de Presentación se

⁶⁵ De hecho, un análisis de clusters realizado con el mismo método que aquí utilizamos pero sin incluir las variables de Mobiliario también mostró la conformación de dos grupos una de cuyas diferencias más notables era la mayor presencia de manteles y servilletas en uno de ellos.

correlaciona con las mesas ni con las sillas. Del mismo modo tampoco se asocian positivamente con los utensilios de Presentación ni con los de Consumo⁶⁶. Esto indica que su presencia en los stocks de inventarios no resulta claramente vinculable a estas actividades de la alimentación.

Por su parte, refiriéndonos específicamente a los utensilios y recipientes de Presentación, si bien no se vinculan con los manteles y servilletas, sí se correlacionan con las sillas y con las mesas en ambos grupos. Del mismo modo, su presencia también se asocia a todos los utensilios de Consumo.

En lo que respecta a los artefactos para el Consumo, en términos generales, todos ellos se hallan correlacionados entre sí en forma estadísticamente significativa. Las correlaciones negativas ocurren en el Grupo B y corresponden principalmente a las categorías de recipientes de bebidas sociales, mate y utensilios para consumo de postre⁶⁷. En ese grupo los recipientes para bebidas sociales no se correlacionan con las mesas, las sillas, los cubiertos, los artefactos para consumo de postre y los utensilios para mate. Por otra parte, en ninguno de los dos grupos se correlacionaron los objetos para el consumo de postre con los artefactos para mate.

En resumen, el Grupo A se caracteriza por presentar proporciones mayores de sillas y mesas y menores de objetos de Presentación, los cuales además mostraron una riqueza inferior que en el Grupo B. En lo que refiere a los utensilios de Consumo, en el Grupo A los recipientes para bebidas sociales y para mate presentan proporciones mayores y se hallan correlacionados positivamente con otros objetos de la misma categoría.

En cambio, en el Grupo B, las sillas y mesas representan una proporción menor del total de objetos, sin embargo, sus medias son semejantes a las del Grupo A. En este grupo es marcada la diferencia en riqueza de la categoría de artefactos de Presentación. Por otra parte, tanto los artefactos de Presentación como los de Consumo en este grupo presentan medias mayores a las del Grupo A. En el Grupo B, el énfasis en las bebidas sociales y en el mate no parece haber sido tan importante ya que estas dos variables no se correlacionan entre sí ni con otros utensilios de Consumo.

Además, a través del análisis de correlaciones se pudo observar que los manteles y servilletas no parecen haber participado de las actividades de Presentación y Consumo

⁶⁶ Ver Apéndice 3.1.

⁶⁷ En el Grupo B los cubiertos no se relacionan con los objetos para postre ni con los artefactos para mate y los utensilios para mate tampoco se correlacionan con los vasos. Apéndice 3.1.

de forma directa ya que su presencia no se halla correlacionada con la mayoría de los demás objetos. Por otra parte, el hecho de que las sillas y mesas se hallen correlacionados con la mayoría de los objetos de Presentación y Consumo de ambos grupos nos indica que es posible pensar que la práctica de comer frente a una mesa utilizando asientos individuales era lo habitual en ambos grupos.

En esta sección hemos observado la conformación de grupos a través de la representación diferencial de artefactos de Preparación-Cocción y de Presentación-Consumo. Asimismo los hemos descrito prestando atención especialmente a las variables que habrían entrado en juego en su diferenciación. En la sección que sigue discutimos hasta qué punto estos grupos de inventarios con stocks de objetos similares representan prácticas alimenticias diferenciadas y qué factor, mas allá de los objetos mismos, puede dar cuenta de las decisiones que tomaron aquellos que eligieron poseer estos conjuntos de artefactos.

DE LOS ARTEFACTOS A LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS

En la sección anterior a través del análisis de clusters pudimos observar la conformación de dos grupos en términos de los objetos de Preparación y Cocción listados -1 y 2- y otros dos al tener en cuenta los artefactos de Presentación y Consumo -A y B. Sin embargo, tal como mencionamos al principio, la principal limitación del análisis de clusters consiste en que es imposible establecer la significación de las formas de agrupamiento que resultan. En esta sección ponemos a prueba estas agrupaciones considerando dos cuestiones diferentes.

En primer lugar nos interesó contrastar estos grupos en relación a las tendencias de los modelos culinarios que describimos en el Capítulo 4. En segundo lugar, nos preguntamos si los agrupamientos obtenidos a través del análisis de clusters y que representan formas distintas de organizar la alimentación podían guardar relación con las características que hacen al contexto social de las personas que poseían esos conjuntos de artefactos. Esta tarea nos llevó a incluir otras variables y discutir otros interrogantes cuyos resultados pueden apoyar las agrupaciones obtenidas con el análisis de clusters.

Formas de hacer diferenciadas y modelos culinarios

Para comenzar a discutir cómo se asocian los grupos de Preparación-Cocción y de Presentación-Consumo con tendencias de los modelos culinarios de la época, resulta necesario en primer lugar evaluar si estos cuatro grupos se hallaban asociados entre sí. Es decir si en la muestra existe un vínculo entre las formas de preparar y cocinar los alimentos con la manera en que eran presentados y consumidos.

En la muestra de 100 inventarios con la que trabajamos, un total de 80 casos pudo ser asignado tanto a grupo de Preparación y Cocción como a grupo de Presentación y Consumo⁶⁸. En la Tabla 6.3. cruzamos los dos pares de grupos y observamos la conformación de cuatro conjuntos representados por diferentes cantidades de casos.

		Presentación y Consumo	
		Grupo A	Grupo B
Preparación y Cocción	Grupo 1	28 (35%)	9 (11,25%)
	Grupo 2	20 (25%)	23 (28,75)

Tabla 6.3. Distribución de casos según los Grupos 1-2 y A-B. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls.

En esta tabla se puso a prueba la hipótesis nula de independencia entre ambos agrupamientos, es decir la inexistencia de asociación entre ambos sistemas de clasificación de inventarios –Grupos 1-2 y A-B. Para ello utilizamos la prueba de Chi Cuadrado apropiada para variables mutuamente excluyentes medidas en escala nominal como las que nos ocupan (Shennan 1992; Drennan 1996)⁶⁹. El resultado de 7,04 con una probabilidad de 0,007 nos indica que ambos agrupamientos no son independientes, demostrando la existencia de una asociación entre ellos en la muestra considerada. Es decir que la pertenencia a un grupo de Preparación y Cocción implica un tipo particular de Presentación y Consumo y viceversa.

Los conjuntos de artefactos que conforman el Grupo A de Presentación y Consumo presentan sobre todo objetos de Preparación y Cocción correspondientes al Grupo 1, aunque una proporción considerable también muestra utensilios del Grupo 2. En cambio, el Grupo B de Presentación y Consumo tiende a presentar mayoritariamente

⁶⁸ Recordemos que en cuatro autos no se registraron objetos relacionados con las actividades de la alimentación que aquí nos ocupan y que 13 casos no presentaron artefactos de Preparación y Cocción, mientras que en tres inventarios no se listaron objetos de Presentación y Consumo.

⁶⁹ $\chi^2 = \sum (O_i - E_i)^2 / E_i$. Donde O_i es la cantidad de casos observados en cada categoría i ; E_i es la cantidad de casos esperados en la categoría i y χ^2 representa el resultado de la prueba el cual es comparado con las tablas de valores para los grados de libertad correspondientes con un nivel de significación que establecimos en el 5%.

artefactos de Preparación y Cocción del Grupo 2. Esto nos muestra que el tipo de Presentación y Consumo A puede conllevar los dos conjuntos de artefactos de Preparación y Cocción y que, en cambio, el tipo de Presentación y Consumo del Grupo B tendería sobre todo a un tipo 2 de Preparación y Cocción. Por otro lado, la asociación de estos grupos también nos está indicando que efectivamente los resultados de los análisis de clusters están dando cuenta de diferencias en la muestra.

En los apartados siguientes de este acápite evaluamos una serie de indicadores específicos que hacen a la forma de organizar la alimentación de cada grupo obtenido. Estos indicadores fueron generados a partir de considerar las características claves que definen los modelos culinarios que describimos y discutimos en el Capítulo 4.

A modo de breve recapitulación, vimos que durante el siglo XVIII se produce un cambio en la forma de llevar adelante la alimentación del modelo de la Cocina Renacentista a la Nueva Cocina. Este cambio implicó tendencias que poseen indicadores artefactuales posibles de observar en los conjuntos de objetos de los inventarios –ver especialmente Tabla 4.2. En lo que respecta a la organización espacial la Nueva Cocina, en oposición a la Cocina Renacentista, tendió a segregar espacialmente las actividades de Preparación y Cocción de las de Presentación y Consumo.

En términos de métodos de Cocción la Nueva Cocina buscó ampliar las experiencias perceptivas de los comensales con preparaciones más complejas y diversas que reconocen desde su concepción a un consumidor individual. De esa manera enfatizó el uso de una mayor cantidad de cocciones, especialmente precocciones como el hervido. Este hecho influyó en la necesidad de controlar el fuego por medio de artefactos móviles –trébedes y anafes- y fijos como la cocina con hornillas, la cual surge durante el siglo XVIII. Al mismo tiempo, el tipo de preparaciones resultantes tendió a tener una apariencia más sólida y heterogénea que las que caracterizan el modelo culinario previo que se pretendió renovar.

En cuanto a Presentación y Consumo, la Nueva Cocina preconizó el uso de una mayor cantidad y diversidad de artefactos de Presentación, sobre todo utensilios especializados para un tipo particular de preparación. Como vimos en el Capítulo 4 el objetivo de este tipo de servicio “a la francesa” era generar paisajes en la mesa en donde todos los comensales pudieran acceder a las comidas ofrecidas de acuerdo a su gusto personal. Por otra parte, el Consumo dentro de ambos modelos culinarios era individual

e incluía vaso, plato y cubiertos –especialmente el tenedor cuyo uso se comienza a incorporar durante el siglo XVII y evidencia la mayor solidez y heterogeneidad de las preparaciones. La Nueva Cocina popularizó el consumo de bebidas sociales, además de lo que hemos denominado eventos “formales” de consumo con presentación “a la francesa”. Las bebidas sociales como el café, el té y el chocolate, los eventos “informales” de consumo, se caracterizaron dentro de este modelo por no hacer necesariamente uso del ámbito formal y espacialmente segregado del comedor para su realización.

De ese modo para los grupos obtenidos a partir del análisis de clusters evaluamos en primer lugar el grado de segregación espacial de las actividades de Preparación y Cocción y de Presentación y Consumo. En segundo lugar analizamos las características de la comida que podía ser elaborada con los artefactos de Cocción disponibles dentro de cada grupo evaluando sus propiedades organolépticas –preparaciones sólidas y heterogéneas o líquidas y más homogéneas-, la existencia de más etapas de elaboración –presencia de artefactos para realizar precocciones- y el grado en que se intentaba realizar cocciones controladas por medio de artefactos para el control del fuego. Finalmente, también se consideró la manera que se llevaban a cabo los eventos “formales” e “informales” de consumo y hasta qué punto estos incluían a personas externas a la unidad doméstica cuyo stock de bienes y cantidad de integrantes conocemos a partir del inventario y de los documentos asociados al Auto.

Organización espacial de las actividades de la alimentación

En primer lugar, nos interesó evaluar cómo era la organización en el espacio de las actividades relacionadas a la alimentación. Para ello tomamos los casos de cada grupo que contaban con la descripción detallada del inmueble que habitaba el difunto y del cual era propietario. Como puede observarse en la Tabla 6.4. en la mayoría de los casos de los que conocemos la forma aproximada del inmueble, este contaba con una cocina identificada y descrita como un espacio especializado, implicando que en los cuatro grupos las actividades de Preparación y Cocción se hallaban, por lo general, segregadas.

	1A	1B	2A	2B	Total
Casos con inmuebles	9	2	10	7	28
Inmuebles con cocina	8 (88,8%)	2 (100%)	10 (100%)	6 (85,7%)	26 (92,8%)
Inmuebles con comedor	2 (22,2%)	1 (50%)	4 (40%)	3 (42,8%)	10 (35,7%)

Tabla 6.4. Características de los casos con descripción de inmuebles en los Grupos 1A, 1B, 2A y 2B. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls.

Por otra parte, algo más de un tercio de los inmuebles contaba con comedor indicando que las actividades de Presentación y Consumo no se realizaban en un espacio especializado en la mayoría de las viviendas. Sin embargo, tal como puede observarse la proporción de viviendas con comedor en el Grupo 1A es bastante más baja que en los restantes grupos considerados. Por la mayor presencia de artefactos de Presentación y Consumo en los Grupos de tipo B era esperable que hubiese una segregación espacial de estas actividades en las viviendas. El Grupo 2A, sin embargo, nos indica que una menor cantidad de artefactos de Presentación y Consumo, no necesariamente implica que esas actividades no tuviesen un lugar especial en la unidad doméstica.

Formas de Cocción diferenciadas

Enfocándonos específicamente en las formas de Cocción nos centramos en tres indicadores artefactuales que sirven para distinguir la manera de cocinar de la Nueva Cocina de la de la Cocina Renacentista: el predominio de artefactos para efectuar preparaciones líquidas y homogéneas –recipientes utilizados para cocer y guisar- en contraposición a las comidas sólidas y de aspecto más heterogéneo –utensilios para freír/sofreír, hornear y asar-; la presencia de objetos para realizar precocciones y de utensilios para el control del fuego. Evaluarlos en los cuatro grupos definidos a partir del análisis de clusters nos permite hipotetizar acerca del tipo de comidas que eran preparadas dentro de cada grupo.

En la Tabla 6.5. mostramos la cantidad de casos que mostraron la presencia de estos tres indicadores artefactuales de las formas de cocción de la Nueva Cocina. Sus distribuciones se evaluaron por medio de una prueba de Chi Cuadrado donde se contrapusieron individualmente los casos de cada grupo que manifestaron cada tendencia con aquellos que no lo hicieron.

Tendencia	Grupo				Resultados del test estadístico	
	1A	1B	2A	2B	Chi Cuadrado	P
1. Preparaciones sólidas \geq Preparaciones líquidas	4 (14,2%)	0 (0%)	9 (45%)	10 (43,4%)	11,5	0,009
2. Presencia de artefactos para Précocciones (hervido)	1 (3,5%)	0 (0%)	6 (30%)	6 (26%)	9,46	0,02
3. Presencia de artefactos para control del fuego	1 (3,5%)	0 (0%)	9 (45%)	10 (43,4%)	18,31	0,0003
N	28 (100%)	9 (100%)	20 (100%)	23 (100%)		

Tabla 6.5. Distribución por grupos de los casos que manifestaron las tendencias de Cocción de la Nueva Cocina. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls.

Como puede apreciarse en la tabla, los indicadores que hemos seleccionado muestran diferencias claras entre los Grupos 1 y 2 de Preparación y Cocción. Estas diferencias son además estadísticamente significativas mostrando que estas variables seleccionadas no son independientes de los grupos. En este sentido podría sostenerse que la incorporación de las formas de cocinar de la Nueva Cocina podría ser un factor que da cuenta de la representación diferencial de artefactos a través de la cual se distinguieron dos grupos de Preparación y Cocción en el análisis de clusters.

Maneras diferentes de organizar la Presentación y el Consumo

Hemos visto que el Grupo B se diferenció del Grupo A por presentar medias más altas de artefactos de Presentación y de Consumo –excepto para utensilios relacionados con el mate. Además, en este grupo la riqueza de los objetos de Presentación, fue bastante más alta. Estos indicadores de por sí apuntan a que en la muestra de inventarios los del Grupo B presentan características semejantes a las de la Nueva Cocina.

Sin embargo, también nos interesó evaluar la forma en que las actividades de Presentación y Consumo tenían lugar dentro de cada grupo. Para ello consideramos algunos indicadores relacionados con los eventos “formales” e “informales” de Consumo que la Nueva Cocina popularizó. En primer lugar nos interesó registrar cuántos casos de cada grupo tenían la posibilidad de concretar eventos “formales” de consumo, es decir quiénes contaban con sillas, mesas, objetos de presentación, platos, cubiertos y vasos suficientes, tanto para todos los integrantes de la unidad doméstica,

como para personas externas a la misma o “invitados”⁷⁰. Dado que los inventarios del Grupo B presentaron mayores o iguales proporciones de este tipo de artefactos que los del Grupo A, esperamos que la cantidad de casos refleje esa diferencia. En segundo lugar tomamos como indicador de la Nueva Cocina la posibilidad de que con un conjunto artefactual dado se pudiesen llevar a cabo eventos “informales” de consumo tanto al interior de la unidad doméstica como incluyendo a personas externas. Dentro de estos eventos diferenciamos las bebidas sociales como el café, el té y el chocolate – presencia de recipientes para al menos todos los integrantes de la unidad doméstica- del mate –al menos un artefacto identificado con ese fin en cada inventario independientemente de si se trataba del recipiente, bombilla, pie o salvilla. Nuevamente, para esta tendencia también esperamos que la diferencia entre los Grupos A y B se haga evidente. Los resultados de la evaluación de ambas tendencias se plasmaron en la Tabla 6.6. para cada uno de los cuatro grupos.

Tendencias			Grupo				Resultados del test estadístico	
			1A (N:28)	1B (N:9)	2A (N:20)	2B (N: 23)	Chi Cuadrado	P
Eventos “formales”	Comida y/o cena	Para la unidad doméstica	8 (28,5%)	2 (22,2%)	5 (25%)	9 (39,1%)	1,43	0,6
		Para “invitados”	6 (21,4%)	2 (22,2%)	5 (25%)	9 (39,1%)	2,26	0,5
		Media de “invitados”	4	6,5	15,4	16,8	-	-
Eventos “informales”	Mate		18 (64,2%)	7 (77,7%)	13 (65%)	10 (43,4%)	4,22	0,2
	Bebidas sociales	Para la unidad doméstica	12 (42,8%)	4 (44,4%)	11 (55%)	14 (60,8%)	1,92	0,5
		Para “invitados”	8 (28,5%)	3 (33,3%)	9 (45%)	12 (52,1%)	3,31	0,3
		Media de “invitados”	27,5	29	21,8	37	-	-

Tabla 6.6. Diferencias en Presentación y Consumo entre los grupos 1A, 1B, 2A y 2B. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls.

Al observar la cantidad de casos de cada grupo que cuentan con los seis tipos de artefactos para llevar a cabo eventos “formales” de consumo de alimentos notamos que el Grupo 2B presenta la proporción más alta tanto hacia el interior de la unidad

⁷⁰ Los requerimientos de copresencia de estos seis tipos de artefactos que establecimos como necesarios para sostener que con un determinado stock de bienes era posible llevar a cabo eventos “formales” de consumo es muy conservadora. Esto se debe a que el criterio se basa en los lineamientos de la Nueva Cocina, tal como fueron planteados en el Capítulo 4. De este modo se consideró que cumplían con este requisito los casos que presentaban al menos una mesa, sillas en cantidad suficiente para al menos todos los integrantes de la unidad doméstica, al menos un artefacto de Presentación –incluyendo manteles y servilletas- y platos, vasos y cubiertos para al menos todos los integrantes de la unidad doméstica. Se consideró que la unidad doméstica podía incorporar a este tipo de eventos a personas externas a la misma si presentaba sillas, platos, vasos y cubiertos para al menos un comensal adicional a los miembros de la unidad doméstica.

doméstica, como incluyendo a personas no residentes en la misma. Sin embargo, en todos los grupos la proporción de casos con estas características no llega al 40%. La media de personas externas a la unidad doméstica que pueden participar en estos eventos nos muestra que los Grupos 2A y 2B presentan valores más altos mientras que los Grupos 1A y 1B más bajos. Esto nos puede estar indicando una cierta influencia del tipo de Cocción en la incorporación de “invitados” a este tipo de eventos de consumo. Sin embargo, los resultados del test estadístico nos indican que esta tendencia de la Nueva Cocina no se hallaría asociada de forma significativa con los grupos definidos a partir del análisis de clusters.

En lo que respecta a los eventos “informales” se puede apreciar que la proporción de unidades domésticas que pueden llevarlos a cabo, tanto para sus integrantes como para “invitados”, es mayor que la de los eventos “formales” en cualquiera de los grupos. Los resultados del test estadístico nos indican que, sin embargo, este indicador de la Nueva Cocina tampoco se hallaría asociado a la particular conformación de grupos. Las medias de personas externas a la unidad doméstica que podían participar de los mismos también son semejantes. Sin embargo, vemos aquí que el Grupo 2B se diferencia de los demás por presentar una menor proporción de casos que contaban con utensilios para beber mate. En lo que refiere a otras bebidas sociales como el chocolate, el café y el té, las semejanzas son mayores entre grupos con una misma forma de Preparación y Cocción que dentro de los grupos de Presentación y Consumo. Este hecho apunta a la existencia de un vínculo entre las formas de Cocción y las de Presentación y Consumo.

Formas diferenciadas de organizar la alimentación

En los apartados anteriores vimos como los grupos definidos por el tipo de artefactos presentes -1A, 1B, 2A y 2B- presentaron un comportamiento diferencial de ciertas variables establecidas a partir de los modelos culinarios de la época. El objetivo aquí es integrar esos resultados a fin de caracterizar las formas de organizar la alimentación que observamos en la muestra de inventarios porteños.

En función de las tendencias conocidas y sistematizadas de la Nueva Cocina y de la Cocina Renacentista, podemos sostener que los conjuntos artefactuales que constituyen el Grupo 1A muestran una mayor semejanza con el modo de hacer de esta última, mientras que el Grupo 2B presenta más características de la Nueva Cocina. En la Tabla 6.3. hemos visto que el 63,75% de la muestra de inventarios se distribuye en

alguno de estos dos grupos -1A y 2B- mostrando la convivencia durante el período de prácticas alimenticias asimilables a ambos modelos culinarios en la población de Buenos Aires. La asociación de estos grupos fue, por otra parte, significativa estadísticamente.

En ese sentido, el Grupo 1A de inventarios se caracteriza por preferir formas de cocción más líquidas y homogéneas típicas de la Cocina Renacentista, mientras que el 2B prioriza las sólidas y heterogéneas, el uso de precocciones y el control del fuego que fueron acentuados por la Nueva Cocina. Del mismo modo, si bien ambos segregan espacialmente estas actividades, en sus formas de Presentación y Consumo el Grupo 2B presentó una mayor cantidad de casos que contaban con inmuebles con comedor lo que es congruente con lo esperado para la Nueva Cocina. Como vimos, el Grupo 2B también se caracteriza por presentar una mayor riqueza y proporción de objetos relacionados a la Presentación y el Consumo en comparación con el Grupo 1A. Sin embargo, la cantidad de casos de ambos grupos que podían llevar a cabo eventos “formales” de consumo no varía de forma significativa de uno a otro. En lo que refiere a las bebidas sociales en general ambos grupos cuentan con mayor proporción de casos que pueden llevarlos a cabo que para los eventos “formales”. Nuevamente, la diferencia entre ambos está dada por la cantidad de artefactos con los que contaban, pero no por presentar una mayor proporción de casos que los podían realizar. También podría destacarse que el Grupo 1A presenta una mayor proporción de inventarios donde se listaban utensilios para beber mate que en los del Grupo 2B, lo cual es congruente con la expectativa de un consumo individual que también fue una tendencia acentuada por la Nueva Cocina.

Al considerar los cuatro grupos conformados por el cruce de 1-2 y de A-B, observamos que las formas de Preparación y Cocción podrían estar afectando las etapas posteriores de Presentación y Consumo. De este modo, los grupos que en mayor proporción segregaron espacialmente estas actividades fueron el 1B y el 2B, pero también lo hizo el Grupo 2A. Algo semejante sucede cuando consideramos el modo en que podrían haber sido utilizados los artefactos de Presentación y Consumo en eventos “formales” e “informales”. En ese sentido pudimos observar, por ejemplo, que el Grupo 2A presenta grandes semejanzas con el que caracterizamos como alineado con la Nueva Cocina - Grupo 2B- del cual se diferencia por la mayor proporción de casos que poseían artefactos para beber mate. De este modo, la presencia de grupos “intermedios” como el 1B y 2A nos está indicando la diversidad de formas en que los lineamientos de

los modelos culinarios se manifestaron en la sociedad porteña. En particular apunta a la mayor importancia de la adopción de maneras de preparar y cocinar de la Nueva Cocina frente a las formas de Presentación y Consumo típicas de este modelo culinario.

Por otra parte, al comparar los Grupos 1A y 2B también vemos que los modelos culinarios que describimos en el Capítulo 4 no tienen, en el contexto hispanocriollo del que proviene nuestra muestra, las mismas características que en otras regiones y presenta prácticas propias tales como el consumo del mate o la mayor importancia de los eventos de consumo “informales” en general. Sobre estas peculiaridades volvemos en la última sección de este capítulo.

En el siguiente acápite buscamos indagar acerca de las características de las personas que agrupamos en estos cuatro conjuntos con prácticas alimenticias diferentes definidos a partir del análisis de clusters y nos preguntamos acerca de su asociación. Esta es otra instancia a través de la cual ponemos a prueba los agrupamientos obtenidos. Como vimos en capítulos anteriores, la historiografía nos indica que las prácticas de la Nueva Cocina, como toda innovación, habrían sido incorporadas sobre todo por los grupos sociales que poseían los medios culturales y económicos para llevarlas a cabo, es decir por quienes constituían las elites propietarias de la época y el contexto.

Las personas y sus prácticas

En este acápite nos interesa discutir si la elección de un conjunto determinado de artefactos y el llevar adelante un tipo de prácticas alimenticias particular responde a características de las personas y de su ámbito doméstico. Hemos visto que los lineamientos de la Nueva Cocina en cuanto a formas de cocción podría estar dando cuenta de la diferenciación entre los Grupos 1 y 2. Por otra parte, hemos mostrado que la principal diferencia entre los Grupos A y B se da por la cantidad y riqueza de ciertos tipos de artefactos de Presentación y Consumo. De este modo, en esta sección nos interesa discutir algunos supuestos de la historiografía respecto a la forma en que surgen nuevas prácticas en la vida cotidiana. En primer lugar nos interesó cuestionar el hecho de que se suele dar por sentado el origen europeo de esas innovaciones relegando a la población americana a la marginalidad y pasividad en cuanto a la generación e incorporación de prácticas nuevas. En segundo lugar nos interrogamos acerca del supuesto de que estas innovaciones surgirían primeramente entre las elites, es decir, entre quienes contaban con mayores medios económicos y culturales. Finalmente, nos

preguntamos acerca de la vinculación que existe entre la forma de organizar la alimentación y la composición de la unidad doméstica, una variable que podría afectar cuestiones como la cantidad de artefactos presentes.

De este modo, bajo los dos primeros supuestos habrían sido las personas de origen europeo, aquellos con niveles de riqueza patrimonial altos y medios y los funcionarios, miembros de profesiones liberales y comerciantes, es decir, quienes constituían en cierto modo la elite socioeconómica porteña colonial (Nicoletti 1987; Socolow 1991; Saguier 1993; González Bernaldo 2007), los que habrían tendido a formas de Preparación y Cocción de tipo 2 y contarían con mayores cantidades y riqueza de artefactos que los ubicarían en una forma de Presentación y Consumo de tipo B. Con respecto a la composición de la unidad doméstica nos interesó evaluar hasta qué punto el género y las relaciones entre las personas que la habitaban pudieron haber limitado o no el tipo de organización de la alimentación.

En la Tabla 6.7. comparamos las prácticas alimenticias clasificadas en los grupos 1A, 1B, 2A y 2B con estas características de los difuntos a las cuales accedimos a través de la documentación adicional contenida en el Auto realizado a la muerte de cada uno de ellos. Las variables elegidas para comparar los grupos de prácticas alimenticias corresponden a características individuales de los difuntos tales como su sexo, su lugar de nacimiento y el nivel de riqueza de su patrimonio al momento de la muerte. También hemos seleccionado dos características de la unidad doméstica de la cual formaba parte cada persona, su tipo –unipersonal, pareja o familia- y la ocupación principal de la misma⁷¹.

⁷¹ Las características de los difuntos y sus unidades domésticas que seleccionamos aquí fueron discutidas en el capítulo anterior en lo que respecta a la forma de cuantificarlas y su nivel de representatividad para la población de Buenos Aires.

Características			Grupos				Resultados del test estadístico	
			1A	1B	2A	2B	Chi Cuadrado	P
Individuales del difunto	Sexo	Femenino	9	2	7	3	3,44	0,32
		Masculino	19	7	13	20		
	Lugar de nacimiento	América	11	2	7	7	12,81	0,8
		España	7	6	8	9		
		Francia	0	0	0	1		
		Italia	2	0	1	0		
		Portugal	2	0	0	1		
		Esclavo liberto	1	0	0	0		
		Indeterminado	5	1	4	5		
	Nivel de Riqueza patrimonial	A: menos de \$2.000	8	1	5	7	11,85	0,69
		B: \$2.001-\$10.000	11	6	6	9		
		C: \$10.001-\$30.000	6	1	3	2		
		D: \$30.001-\$100.000	1	1	4	2		
		E: más de \$100.001	1	0	1	0		
		Indeterminado	1	0	1	3		
De la Unidad Doméstica	Tipo	Unipersonal	13	3	7	14	8,94	0,17
		Pareja	7	0	4	2		
		Familia	8	6	9	7		
	Ocupación	Artesanos ⁷²	11	2	3	4	21,16	0,62
		Rurales	3	2	2	1		
		Militares	1	0	1	2		
		Funcionarios y profesionales	1	2	0	2		
		Comercio minorista	4	2	7	6		
		Comercio de importación y exportación	2	0	1	1		
		Otros ⁷³	1	0	0	1		
		Propietarios de inmuebles en alquiler	3	1	1	2		
		Indeterminado	2	0	5	4		

Tabla 6.7. Distribución de los casos según grupos de prácticas alimenticias y algunas características del difunto y su unidad doméstica. Fuente: Apéndice 2.1 y Apéndice digital 6.1.

Como puede observarse en la tabla anterior, los resultados de la prueba de Chi Cuadrado para la relación entre los grupos de prácticas alimenticias y las características seleccionadas que refieren al individuo y su unidad doméstica no mostraron ser significativas para ninguna de ellas. Es decir que en la muestra con la que trabajamos la elección de una forma de llevar adelante las prácticas alimenticias –la pertenencia a los grupos 1A, 1B, 2A o 2B- podría ser independiente de estas cinco variables consideradas. Este resultado también nos indica que las variables elegidas no son adecuadas para dar cuenta de la forma de agrupamiento obtenida a partir del análisis de clusters cuyos resultados presentamos en la primera sección de este capítulo.

⁷² Se incluyen todos los artesanos especializados y el único caso de no especializado.

⁷³ Aquí se incluye un individuo que pertenecía al clero seglar y un marino.

Partiendo del supuesto origen europeo de los cambios en materia de prácticas cotidianas que suele ser sostenido por la historiografía que plantea a las colonias como “marginales” al proceso, en el contexto rioplatense virreinal resultaba plausible suponer que las personas de ese origen estarían más al tanto de las novedades en materia alimenticia. Sin embargo, tal como se ve en la tabla anterior este factor sería independiente de la pertenencia a los grupos en la muestra considerada. Esto puede estar indicando, desde la evidencia que ofrece la muestra de inventarios, que, o bien el establecimiento de estos modelos en la región es previo al período considerado, o que la hipótesis de difusión unilateral de las modas de Europa hacia las colonias es, cuanto menos, discutible. En cualquiera de los dos casos resulta necesario ampliar la muestra y los análisis en el tiempo para intentar dar respuesta a estos interrogantes.

Algo semejante ocurre al comparar el nivel de riqueza patrimonial y la ocupación de la unidad doméstica con la conformación de grupos por prácticas alimenticias. Como vimos en el Capítulo 2 en el proceso de cambio de las prácticas cotidianas que acompaña al surgimiento de la esfera pública y de los conceptos modernos de público y privado los actores principales desde la historiografía han sido habitualmente las elites. Las variables que consideramos –nivel de riqueza patrimonial y ocupación de la unidad doméstica- apuntan justamente a dar cuenta de estas elites propietarias –que en la muestra estarían representadas por los casos de comerciantes, funcionarios y miembros de las profesiones liberales y por los niveles de riqueza patrimonial C, D y E. Tal como se trasluce, la pertenencia a estas categorías de las personas incluidas en la muestra podría ser independiente del grupo de prácticas alimenticias. Este resultado obtenido a partir de los inventarios puede ser un primer indicio de que las prácticas de la Nueva Cocina en el contexto hispanocriollo del Buenos Aires virreinal podrían haber estado difundidas en una diversidad de grupos mayor que aquella abarcada por la denominada elite, al menos en el período temporal considerado.

Finalmente, ni el género del difunto ni la organización social de la unidad se asociaron de forma significativa con la distribución por grupos de prácticas alimenticias, por lo que pueden ser variables independientes en la muestra. Esto nos podría estar indicando que las decisiones acerca de este aspecto de la vida cotidiana no habrían sido una responsabilidad exclusiva de las mujeres o de los hombres que integraban la muestra ni se hallaría influida por la forma de organización de sus unidades domésticas. En ese sentido, cabe destacar que los cuatro casos que no presentaron ningún tipo de artefacto relacionado a la alimentación y que quedaron excluidos del análisis en este

capítulo, así como también aquellos que no poseían objetos de Preparación y Cocción eran hombres que vivían en unidades domésticas unipersonales -17 casos en total. Este hecho nos puede estar indicando que esas actividades podrían estar asociadas al trabajo femenino, al menos en la muestra que nosotros consideramos, lo cual apuntaría a que en el período cuestiones que hacen a la organización de la unidad doméstica y a su estructura social y posiblemente etaria podrían tener influencia en la forma de llevar adelante las prácticas alimenticias.

En resumen, no hallamos evidencia dentro de nuestra muestra de una vinculación entre grupos de stocks de bienes y las características de las personas y unidades domésticas que los poseían. Eso nos indica que la forma de organizar la alimentación y el contexto de esas personas podrían ser independientes a nivel de la muestra considerada. Esta información, en el marco exploratorio al que planteamos nuestro abordaje, apunta a que indudablemente es necesario ampliar la muestra para alcanzar resultados de algún modo más concluyentes lo cual no desmerece las posibilidades de este tipo de fuente para abordar las problemáticas planteadas en esta sección.

DISCUSIÓN: LOS MODELOS CULINARIOS Y LA EXPERIENCIA CORPORIZADA DE LA ALIMENTACIÓN EN BUENOS AIRES

A lo largo de las secciones anteriores hemos mostrado cómo, a partir de los conjuntos de artefactos listados en los inventarios de la muestra seleccionada, se conformaron grupos que presentaron maneras diferentes de preparar, cocinar, presentar y consumir los alimentos. Estas representan dentro de la muestra formas de organizar la alimentación diferenciadas que pudieron ser en cierta medida asociadas a los modelos culinarios vigentes en la época en el mundo hispano y en Europa en general que describimos y sistematizamos en el Capítulo 4. En esta sección nos interesa discutir en mayor profundidad la diversidad de prácticas evidenciadas en la muestra de inventarios del Buenos Aires virreinal a fin de evaluar sus particularidades en relación a las experiencias corporizadas de quienes las pusieron en práctica y sus implicancias para la conformación de grupos de sociabilidad por medio de estrategias distintas de privatización y publicización.

Los cuatro grupos que definimos tienen en común el hecho de segregar espacialmente las actividades de Preparación y Cocción, ya que el 92,8% de los inmuebles que contaban con descripción detallada tenían cocina. Este espacio se

encontraba, por lo general, adosado o integrado al resto de las habitaciones que conformaban cada unidad doméstica (Marschoff y Kuljbicki 2007). Esta segregación espacial se dio independientemente de la forma en que se llevaban a cabo las actividades específicas que tenían lugar en este espacio. Pusimos a prueba la existencia de formas de preparar y cocinar los alimentos características de la Nueva Cocina a través de indicadores de la elaboración de comidas con características organolépticas sólidas y heterogéneas realizadas por medio de calor controlado y en varias etapas. Los resultados mostraron que los lineamientos de la Nueva Cocina podrían estar dando cuenta del agrupamiento obtenido por el análisis de clusters, es decir de la influencia de este modelo culinario en la composición artefactual de los inventarios de la muestra, el cual fue evidenciado por el 53,75% de los casos. Esta forma de preparar y cocinar implicaba, tal como vimos en el Capítulo 4, que se buscaba brindar a los comensales experiencias perceptivas diversas reconociendo de ese modo la individualidad del gusto del consumidor.

Si bien se separaban las actividades de Preparación y Cocción, implicando que se segregaba al grupo de personas que las llevaba a cabo, y más del 50% de la muestra presentó características culinarias típicas de la Nueva Cocina, no ocurre lo mismo con la Presentación y el Consumo de alimentos. Sólo el 35,7% de los inmuebles contaba con una habitación destinada para comer, es decir que en la mayoría de los casos estas actividades no contaban con un espacio específico para su realización. Sin embargo, casi todas las unidades domésticas de la muestra tenían sillas y mesas, por lo general suficientes para acomodar a todos sus miembros e inclusive a personas externas. Estos ítems de mobiliario se correlacionaron significativamente con otros artefactos de Presentación y Consumo lo cual podría estar indicando que el hábito de sentarse a la mesa a comer existía, al menos entre los casos que componen la muestra. Por otra parte, la falta de circunscripción espacial de la Presentación y el Consumo también nos indica que los grupos que compartían el consumo de alimentos –tanto miembros de la unidad doméstica, como “invitados”- no tenían reglas estrictas de inclusión ya que, como vimos en el Capítulo 4, la existencia de comedor y de objetos para llevar a cabo eventos “formales” de consumo implicaba el reconocimiento de un grupo de personas como iguales entre sí, pero diferentes a otros grupos.

A pesar de que los Grupos 1B y 2B presentaron indicadores que los acercan a las prácticas de Presentación y Consumo de la Nueva Cocina, como ser una mayor riqueza y media de artefactos utilizados en estas actividades, lo cual determinó su diferenciación

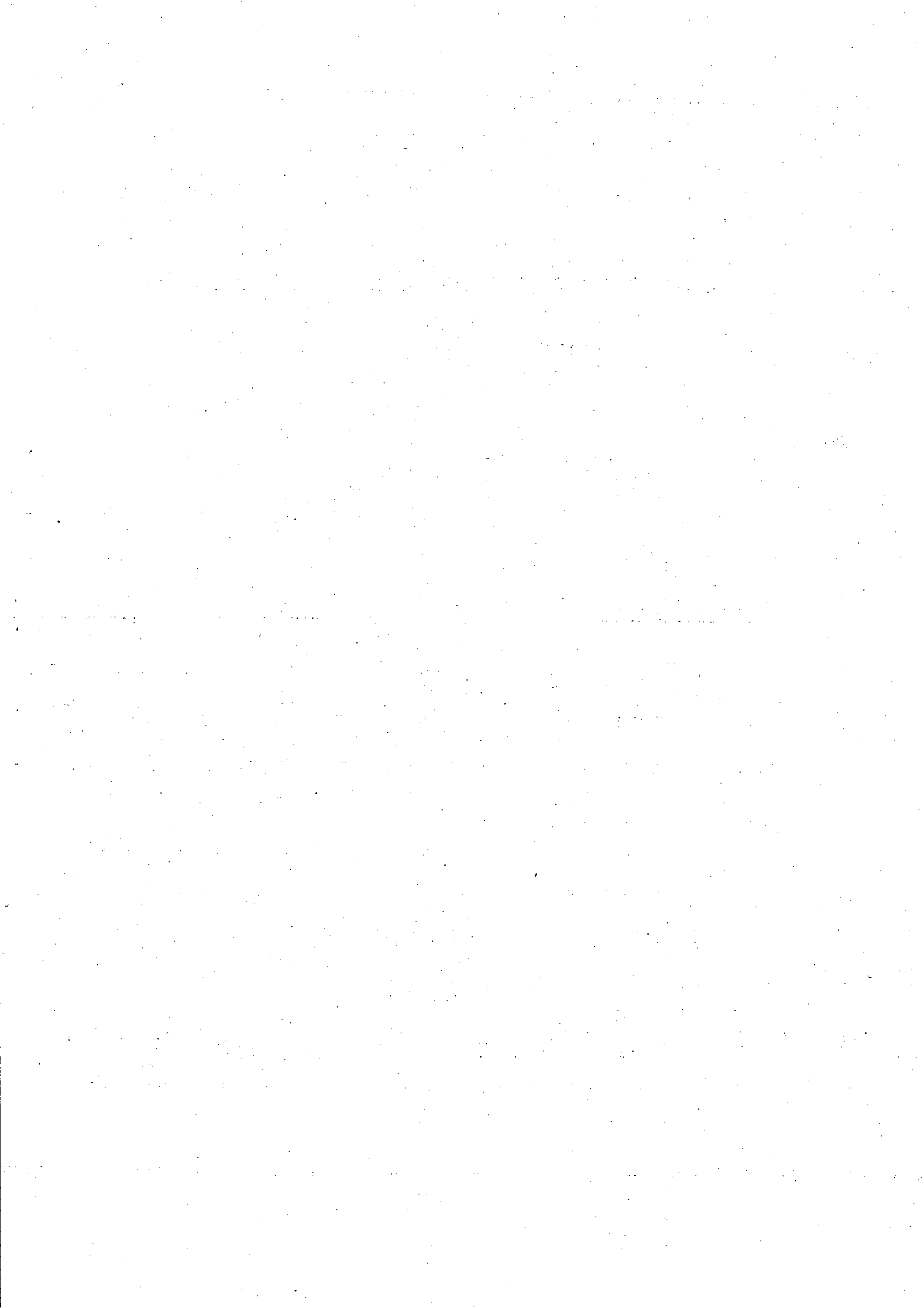
con los Grupos 1A y 2A. sin embargo, la cantidad de casos que podían llevar a cabo eventos “formales” de consumo no varió de forma significativa entre estos cuatro grupos. Tan sólo el 31,5% de la muestra total poseía utensilios de presentación, sillas, mesas, platos, cubiertos y vasos suficientes para llevar a cabo este tipo de eventos hacia el interior de la propia unidad doméstica. Esa proporción disminuye aún más si cuantificamos los casos que podían incluir miembros externos a la unidad doméstica - 28,75%.

Consideramos que es en la forma de llevar adelante los eventos “informales” de consumo, popularizados por la Nueva Cocina, que los grupos definidos para la muestra de inventarios se destacan con características propias que lo alejan del modelo tal como fue planteado en el Capítulo 4. En ese sentido, más del 60% de los casos contaban con los medios para consumir mate o café, té y chocolate. Más allá de una posible mayor aceptación de este tipo de eventos frente a los de consumo “formal”, una de las peculiaridades del caso es la distinción entre dos tipos diferentes de bebidas sociales: el mate por un lado y el resto de las infusiones por otro. El mate en particular es un tipo de bebida social de origen americano que no existía en Europa en ese momento y que en su materialización implica no utilizar utensilios individuales de consumo poniendo en contacto físico mucho más directo a la gente que lo comparte. Debido al ideal de consumo individual, la práctica de beber mate no se asociaría al modelo culinario de la Nueva Cocina tal como lo expusimos en el Capítulo 4.

SÍNTESIS

En resumen, el análisis exploratorio que llevamos a cabo en este capítulo nos mostró que existieron diferencias en la manera de llevar adelante las prácticas alimenticias. En nuestra muestra, restringida al período 1776-1810, esas formas de organizar la alimentación no se hallaron asociadas a las características que hacen al contexto social de las personas que las manifestaron. Por otra parte, las diferencias entre grupos de prácticas alimenticias en algunos aspectos pudieron ser interpretadas en términos de los modelos culinarios de la época. En ese sentido pudo observarse la presencia en la muestra de formas de cocción asimilables a la Nueva Cocina. Sin embargo, desde otras actividades relacionadas a la alimentación, como la Presentación y el Consumo, los lineamientos de los modelos europeos no se manifestaron en este contexto de la misma manera sino que adoptaron características propias.

El panorama que hemos presentado en este capítulo de las prácticas alimenticias porteñas durante el Virreinato es estático. Sin embargo, como toda práctica social, suponemos que se hallaba en continua modificación. ¿Cuáles eran las tendencias de ese cambio? ¿Se estaban modificando las prácticas alimenticias hacia los lineamientos de la Nueva Cocina o hacia una elaboración propia y distinta de estos modelos generales? De estas preguntas nos ocupamos en el capítulo siguiente.



CAPÍTULO 7

EL TIEMPO Y LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS DE LA SOCIEDAD PORTEÑA

*"But time passed, time passed flowing in a dark
stream, staunchlessly, as though from some
profound mysterious wound in the world's side,
bleeding, bleeding for ever."*

*Lady Chatterley's Lover
David Herbert Lawrence*

INTRODUCCIÓN

El objetivo de este capítulo es **analizar a partir de la muestra de inventarios seleccionada los posibles cambios que pudieron haber sufrido las formas de organizar la alimentación de la sociedad porteña** con el transcurso del tiempo. Para evaluarlo decidimos estratificar el conjunto de 100 autos en tres períodos temporales, en cuya definición tuvimos en cuenta diferentes cuestiones relacionadas a los cambios políticos y económicos de la región y a la naturaleza de las fuentes utilizadas.

Los primeros 10 años, aproximadamente, que siguen a la expedición militar de Cevallos y a la fundación del Virreinato implicaron una gran reorganización burocrática y política que afectó la economía de la región. Estos años iniciales de vida del Virreinato se caracterizaron por un período de inflación combinado con una disminución de los salarios (Johnson 1990, 1992). Alrededor de 1785 los índices de costo de vida vuelven a los valores previos al establecimiento del Virreinato y a partir de la década de 1790 se incrementan los salarios respondiendo a la expansión comercial y al aumento demográfico de la ciudad (Johnson 1990, 1992). Con el advenimiento del nuevo siglo los precios y los salarios aumentan dramáticamente lo cual se vincula a varios factores, entre ellos al incremento de los requerimientos militares, la sucesión de varios años de sequías y la grave crisis política y militar que interrumpió el comercio y la producción y desembocó en la revolución independentista (Johnson 1990, 1992).

Las fuentes que utilizamos reflejan algunos de estos cambios políticos y burocráticos. Principalmente, lo que se observa aproximadamente a partir de 1785 es una mayor sistematización en la manera en que se redactaban los documentos y un mayor respeto por los procedimientos burocráticos. Como ejemplo, podemos mencionar que es recién a partir de ese momento en que las viviendas se comienzan a tasar

detallando las habitaciones, el uso de cada una de ellas y sus dimensiones y características arquitectónicas generales. Sin embargo, es necesario volver a recordar que los inventarios representan listados de bienes acumulados durante la vida de su propietario e inclusive pueden corresponder a bienes utilizados por varias generaciones. Al no contar con una forma directa de conocer la edad de muerte de cada individuo resulta imposible hipotetizar acerca del tiempo que a cada uno de ellos les llevó conformar el stock de bienes que se inventarió tras su defunción.

De esta manera, el primer segmento en que estratificamos la muestra corresponde a 1776-1885, es decir que abarca los primeros 10 años del Virreinato. Caracterizamos a este grupo como perteneciente al **Período Inicial** el cual se halla compuesto por 30 casos que probablemente representen un tiempo de conformación del stock de bienes anterior al período virreinal. El segundo segmento temporal corresponde a los 15 años siguientes –de 1786 a 1800- fue denominado **Período Medio** e incluye un total de 41 casos. Es posible que los bienes listados en los inventarios de este período intermedio fuesen, al menos parcialmente, acumulados durante el Virreinato. Por último, delimitamos el **Período Final** que va de 1801 a 1810 y se halla conformado por 29 casos⁷⁴. Es probable que los stocks de bienes de este último lapso temporal hayan sido conformados en su mayoría durante el período virreinal.

El presente capítulo se halla estructurado en cuatro secciones. En la primera de ellas nos preguntamos cuál fue el comportamiento de los objetos en el tiempo y analizamos las frecuencias artefactuales que presentan los inventarios incluidos en cada período considerando qué tipo de utensilios modificaron su representación y cuáles no. En la segunda sección analizamos si las tendencias detectadas en el plano de los objetos implicaron efectivamente nuevas formas de llevar adelante las actividades relacionadas a la alimentación evaluando su relación con indicadores artefactuales de los modelos culinarios de la época. En la tercera sección evaluamos cómo afectó el paso del tiempo a los grupos con formas de organizar la alimentación diferenciadas que definimos en el capítulo anterior –Grupos 1-2 y A-B. Finalmente, en la última sección discutimos a partir de los análisis realizados las implicancias de los cambios detectados en las frecuencias artefactuales y la aparente estabilidad mostrada por las prácticas alimenticias tanto en relación a las tendencias de los modelos culinarios como en lo que

⁷⁴ Como puede observarse se está considerando el total de 100 casos que conforman la muestra, incluyendo aquellos que no presentaron ningún objeto relacionado a la alimentación en su inventario.

refiere a los grupos con formas de organizar la alimentación diferenciados en la muestra.

TENDENCIAS TEMPORALES DE CAMBIOS EN LOS ARTEFACTOS

El objetivo de esta sección es caracterizar, desde el análisis de los conjuntos artefactuales, los períodos temporales en los que segmentamos la muestra y detectar posibles cambios a través del tiempo en la representación de objetos relacionados a la alimentación. Para ello, evaluamos de forma separada los artefactos de Preparación-Cocción y de Presentación-Consumo presentes en cada uno de los tres períodos en los que segmentamos la muestra de inventarios discutiendo la representación de los distintos utensilios funcionales a estas actividades.

Para ello recurrimos en primer lugar a algunos estadísticos descriptivos básicos que ya utilizamos en el capítulo anterior como los porcentajes, la media y la riqueza, los cuales fueron combinados con el cálculo del coeficiente de correlación de Spearman⁷⁵ (Shennan 1992; Drennan 1996). A través de estos estadísticos caracterizamos en términos generales cada uno de los períodos. Como explicamos previamente, para llevar adelante estos análisis fue necesario agrupar algunas variables para lo cual seguimos los lineamientos planteados y explicitados en el capítulo anterior.

En segundo lugar, para analizar la distribución de artefactos en el tiempo utilizamos la técnica de remuestreo o *bootstrap* (Davison y Hinkley 1997) aplicada a la distancia de Kolmogoroff-Smirnoff a fin de comparar entre sí las densidades con que se observan las variables de interés -objetos o categorías de objetos- y contra la distribución esperada bajo la hipótesis de que no existen variaciones. Se utilizaron cada uno de los stocks de bienes que componen la muestra como bloques (Lahiri 2003) a fin de subsanar la falta de independencia entre las pertenencias de un mismo individuo. De este modo se obtuvieron las probabilidades correspondientes a las hipótesis nulas de igualdad entre las distribuciones comparadas cuyos resultados se encuentran en el Apéndice 3.2. Cabe notar que estas probabilidades deben ser interpretadas en forma relativa, siguiendo un enfoque Bayesiano (Carlin y Louis 1996), como una medida de la distancia entre la muestra y lo que cabría esperar en caso de que las observaciones provinieran de la misma distribución y no como una prueba de significación en el

⁷⁵ Los resultados de este análisis para los períodos temporales en los que subdividimos la muestra se encuentran en la Tabla 3.2.1. del Apéndice 3.1.

sentido habitual, ya que el número de comparaciones realizadas invalida esta última interpretación. Como ocurría con varias de las técnicas estadísticas que hemos utilizado, este método también requirió agrupar algunos conjuntos de artefactos para lo cual utilizamos los mismos criterios que para el cálculo del coeficiente de correlación de Spearman –ver Capítulo 6 y Apéndice 3.1.

Artefactos de Preparación y Cocción

Comenzando entonces con los artefactos de Preparación y Cocción caracterizamos la composición de cada período para luego evaluar la distribución de algunos conjuntos de objetos en el tiempo. En la Tabla 7.1. puede observarse que las proporciones de utensilios de Preparación en relación a los de Cocción son semejantes en todos los períodos y la riqueza no muestra una tendencia clara hacia un aumento o disminución con el paso del tiempo.

Funcionalidad de los artefactos		Período Inicial				Período Medio				Período Final			
		N	%	M	R	N	%	M	R	N	%	M	R
Preparación	Molienda de especias	18	6,74	0,6	16	16	4,65	0,39	20	13	3,91	0,44	15
	Molienda de bebidas sociales	3	1,12	0,1		4	1,16	0,1		2	0,6	0,07	
	Moler y desmenuzar	19	7,11	0,63		30	8,72	0,73		24	7,23	0,82	
	Picar, trozar y cortar	15	5,61	0,5		20	5,81	0,48		13	3,91	0,44	
	Manipulación	7	2,62	0,23		18	5,23	0,43		14	4,21	0,48	
	Procesamiento de cereales y harinas	9	3,37	0,3		6	1,74	0,14		0	0	0	
	Preparación de masa	5	1,87	0,16		4	1,16	0,1		7	2,1	0,24	
	Especialización por otros productos	0	0	0		1	0,29	0,02		3	0,9	0,1	
Total	76	28,5	2,5	16	99	28,8	2,4	20	76	22,9	2,6	15	
Cocción	Precocciones (hervido)	3	1,12	0,1	14	11	3,19	0,26	18	27	8,13	0,93	20
	Cocer y guisar	86	32,21	2,86		108	31,4	2,63		83	25	2,86	
	Freir/sofreir, hornear y asar	55	20,59	1,83		69	20,06	1,68		91	27,41	3,13	
	Calentar agua y cocer bebidas sociales	41	15,35	1,36		44	12,79	1,07		39	11,75	1,34	
	Control del fuego	6	2,24	0,2		13	3,77	0,31		16	4,82	0,55	
Total	191	71,5	6,3	14	245	71,2	5,97	18	256	77,1	8,8	20	

Tabla 7.1. Características de la composición artefactual por Preparación y Cocción de los Períodos Inicial, Medio y Final. N: cantidad de artefactos, M: media y R: Riqueza. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls

Cabe destacar que en el Período Medio es listado por primera vez un artefacto de Preparación especializado por producto –un exprimidor. Por otra parte, si bien aumentan la proporción y la media de artefactos para preparar masa, disminuyen aquellos que se utilizan para el procesamiento de cereales y harinas lo cual puede estar

indicando un cambio en la forma de adquirir y preparar estos productos a nivel de la unidad doméstica. Para el resto de los utensilios de Preparación se observa que las proporciones varían ligeramente pero en casi ninguno de ellos las medias alcanzan a uno indicando la baja representación de este tipo de artefactos en cualquiera de los periodos⁷⁶.

En cambio, los utensilios de Cocción sí muestran mayores variaciones entre periodos. En la tabla anterior puede observarse que si bien la proporción general de los artefactos de Cocción no se modificó, su riqueza aumenta de un período a otro. Especialmente se incrementan las proporciones y medias de los utensilios para realizar precocciones, aquellos utilizados para el control del fuego y los utilizados para freír/sofreír, hornear y asar. Cabe destacar que es en el Período Final cuando las proporciones y las medias de este tipo de utensilios superan a los utilizados para cocer y guisar.

Otra tendencia que puede observarse es que tanto los artefactos para calentar agua y cocer bebidas sociales, como los utilizados para cocer y guisar alimentos disminuyen su proporción, aunque no así su media y desvío. El análisis de correlaciones, cuyos resultados se encuentran en la Tabla 3.1.2. del Apéndice 3.1., muestra que únicamente estos utensilios se asocian significativamente con los utilizados para freír, hornear y asar y con los artefactos para calentar agua y cocer bebidas sociales en los dos primeros periodos. En el Período Final, en cambio, todas estas categorías se correlacionan entre sí.

Cuando evaluamos la distribución temporal de las densidades⁷⁷ acumuladas de estos grupos, observamos que los mayores cambios también se detectan hacia el Período Final –Figura 7.1.

⁷⁶ En el capítulo anterior ya mencionamos que la baja representación de este tipo de utensilios puede deberse a un sesgo de la fuente debido a su forma de elaboración y a las características de bajo precio e imposibilidad de tasación en conjunto de estos artefactos.

⁷⁷ La densidad se calculó dividiendo el promedio de cada categoría de artefactos presentes en cada año por el total de artefactos de ese mismo tipo y suavizando la curva para una mejor visualización -promedio pesado móvil con un ancho de banda equivalente a dos años.

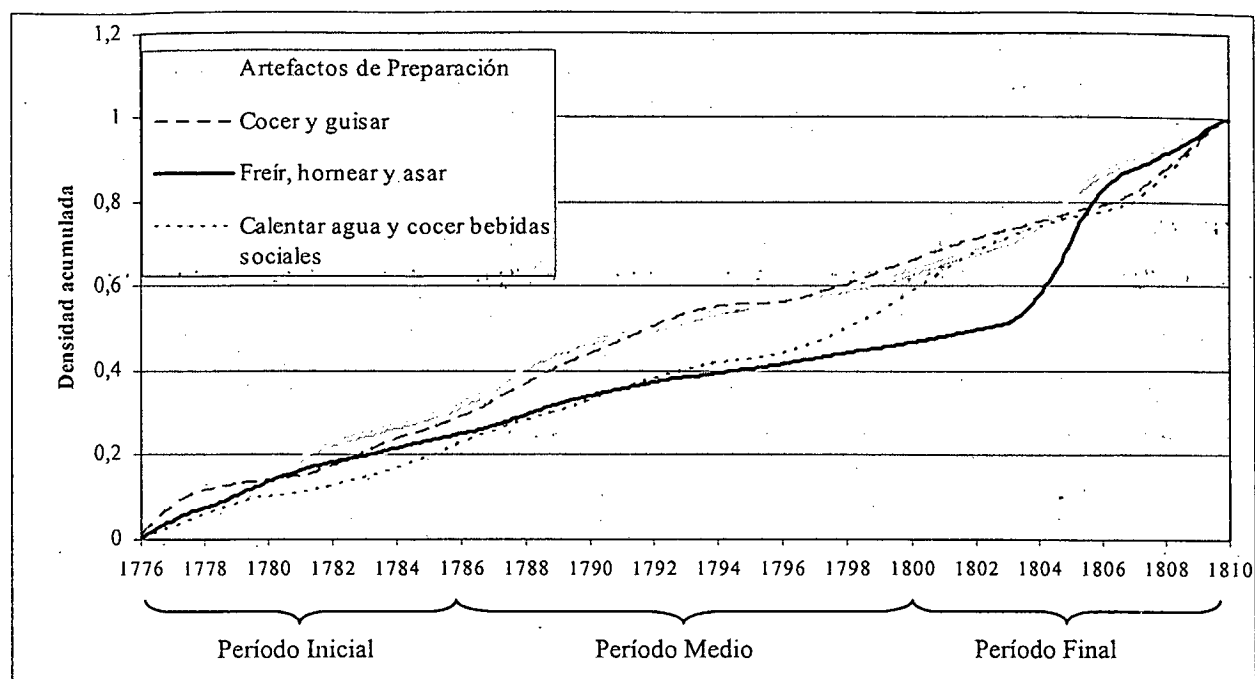


Figura 7.1. Distribución temporal de las densidades acumuladas de artefactos de Preparación y Cocción. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls

Sin embargo, estos cambios no se manifestaron en todos los conjuntos artefactuales que evaluamos: tanto los artefactos de Preparación como los utensilios para cocer y guisar y los utilizados para calentar agua y preparar bebidas sociales no muestran modificaciones notables en su representación a lo largo del tiempo. Sin embargo, los artefactos para freír, hornear y asar –línea negra llena en el gráfico anterior- manifestaron durante la última década considerada un aumento notable que se diferencia de la tendencia de momentos previos. Por otra parte, sólo estos artefactos mostraron en su distribución un alejamiento importante con respecto a la distribución uniforme -es decir, frente al supuesto de que las frecuencias artefactuales se mantuvieron estables en el tiempo- calculado mediante el test de Kolmogoroff-Smirnoff -Tabla 3.2.1. en el Apéndice 3.2.

Artefactos de Presentación y Consumo

En lo que respecta al Mobiliario y los artefactos de Presentación y Consumo, en la Tabla 7.2. puede observarse que los Periodos Inicial y Medio son semejantes entre sí en términos de proporciones de categorías generales, mientras que el Periodo Final se diferencia de los precedentes en algunos aspectos.

Funcionalidad de los artefactos		Período Inicial				Período Medio				Período Final			
		N	%	M	R	N	%	M	R	N	%	M	R
Mobiliario	Mesas	93	2,7	3,58	2	168	4	4,09	2	82	1,5	3,15	2
	Asientos individuales	584	17,3	22,5		809	19,2	19,73		430	8	16,53	
Total		677	20	22,5	2	977	23,2	23,8	2	512	9,5	17,6	2
Presentación	Fuentes	198	5,87	7,62	26	188	4,47	4,58	31	252	4,68	9,69	37
	Alimentos sólidos especializados	32	0,95	1,23		11	0,26	0,26		39	0,72	1,5	
	Alimentos líquidos	5	0,14	0,19		14	0,33	0,34		39	0,72	1,5	
	Alimentos dulces	0	0	0		2	0,05	0,05		7	0,13	0,27	
	Bebidas	20	0,59	0,77		41	0,97	1		48	0,89	1,84	
	Bebidas sociales	13	0,38	0,5		29	0,69	0,7		35	0,65	1,34	
	Salsas y condimentos	30	0,89	1,15		28	0,66	0,68		58	1,08	2,23	
	Manipulación	3	0,09	0,12		14	0,33	0,34		14	0,26	0,53	
	Presentación de artefactos	39	1,15	1,5		82	1,95	2		47	0,87	1,8	
	Manteles	23	0,68	0,88		26	0,61	0,63		42	0,78	1,61	
	Servilletas	85	2,52	3,27		125	2,97	3,05		306	5,69	11,77	
	Limpieza y decoración	0	0	0		1	0,02	0,02		32	0,59	1,23	
Total		448	13,3	14,9	26	561	13,3	13,7	31	919	17	31,7	37
Consumo	Plato	657	19,48	25,3	11	954	22,69	23,26	13	2001	37,23	76,96	14
	Cubiertos	292	8,66	11,2		602	14,32	14,68		609	11,33	23,42	
	Postre	277	8,21	10,7		469	11,16	11,44		269	5	10,34	
	Bebidas	693	20,55	26,7		155	3,68	3,78		592	11,02	22,77	
	Bebidas sociales	288	8,54	11,1		379	9,01	9,24		406	7,55	15,61	
	Artefactos relacionados al mate	40	1,18	1,54		107	2,54	2,61		66	1,22	2,53	
Total		2247	66,7	74,9	11	2666	63,5	65	13	3943	73,5	135,9	14

Tabla 7.2. Características de la composición artefactual por Mobiliario, Presentación y Consumo de los Períodos Inicial, Medio y Final. N: cantidad de artefactos, M: media y R: Riqueza. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls

Comenzando con los objetos de Mobiliario, vemos que si bien las proporciones de mesas y sillas tenderían a disminuir a favor de otros artefactos, en el Período Final, sus medias se mantienen relativamente estables en los tres conjuntos. Las mesas muestran medias de entre tres y cuatro y los asientos individuales entre 22 y 16. Por otra parte, el par mesa y silla, de acuerdo al análisis de correlaciones, se halla asociado de manera significativa entre sí y con los utensilios de Presentación en los tres períodos en los que estratificamos la muestra –ver Tabla 3.1.2. en el Apéndice 3.1.

Como se observa en la tabla anterior, los objetos destinados a la Presentación de alimentos, tienden a aumentar su proporción y riqueza, sobre todo cuando comparamos el Período Final con los dos anteriores. Cabe destacar en particular el incremento con el tiempo de la cantidad de servilletas, manteles y artefactos de limpieza y decoración en la mesa. Sin embargo, los valores del coeficiente de correlación de Spearman muestran

que el comportamiento tanto de las servilletas como de los manteles no se vincula a los artefactos de Presentación y Consumo –ver Tabla 3.1.2. en el Apéndice 3.1. Esto nos indica que estos objetos no son claramente vinculables a las actividades de la alimentación.

Sin embargo, aún excluyendo los manteles y servilletas, se observa que la media general de los utensilios de Presentación aumenta con el tiempo: de 11,33 en el Período Inicial y diez en el Medio a 19,68 en el Final. Por otra parte, el análisis de correlaciones indica que los objetos utilizados en la Presentación siempre se hallan asociados de manera significativa con todos los utensilios para el Consumo y los dos ítems de Mobiliario -ver Tabla 3.1.2. en el Apéndice 3.1.

Los utensilios de Consumo presentan proporciones diversas en los períodos considerados mostrando un aumento en su representación general cercano al 10% en el Período Final. También las medias de algunos objetos de Consumo en particular se incrementan notablemente en este período.

Los resultados del análisis de correlaciones que presentamos en la Tabla 3.1.2. del Apéndice 3.1. muestran que en todos los períodos los platos se asocian significativamente con los cubiertos, los vasos, los recipientes para consumo de bebidas sociales y los artefactos para beber mate. Resulta destacable que los recipientes para consumo de bebidas sociales en ningún período se vincularon en nuestra muestra con los artefactos para mate. Sin embargo, ambos tipos de artefactos independientemente se asociaron significativamente en la muestra con los demás artefactos de Consumo, exceptuando los utensilios para postres los cuales no se correlacionaron claramente con otros objetos de Consumo en ninguno de los tres períodos considerados. De este modo, el mate y los recipientes para consumir café, té y chocolate tendrían formas de consumo diferentes no asociadas entre sí.

Por otra parte, al analizar la distribución temporal de algunos conjuntos de artefactos vinculados a la Presentación –Figura 7.2.- se observa que los ítems de Mobiliario –mesas y sillas- tienen un comportamiento semejante y estable a lo largo del tiempo. En cambio los artefactos de Presentación y los manteles y servilletas muestran hacia fines del siglo XVIII y principios del XIX incrementos más abruptos.

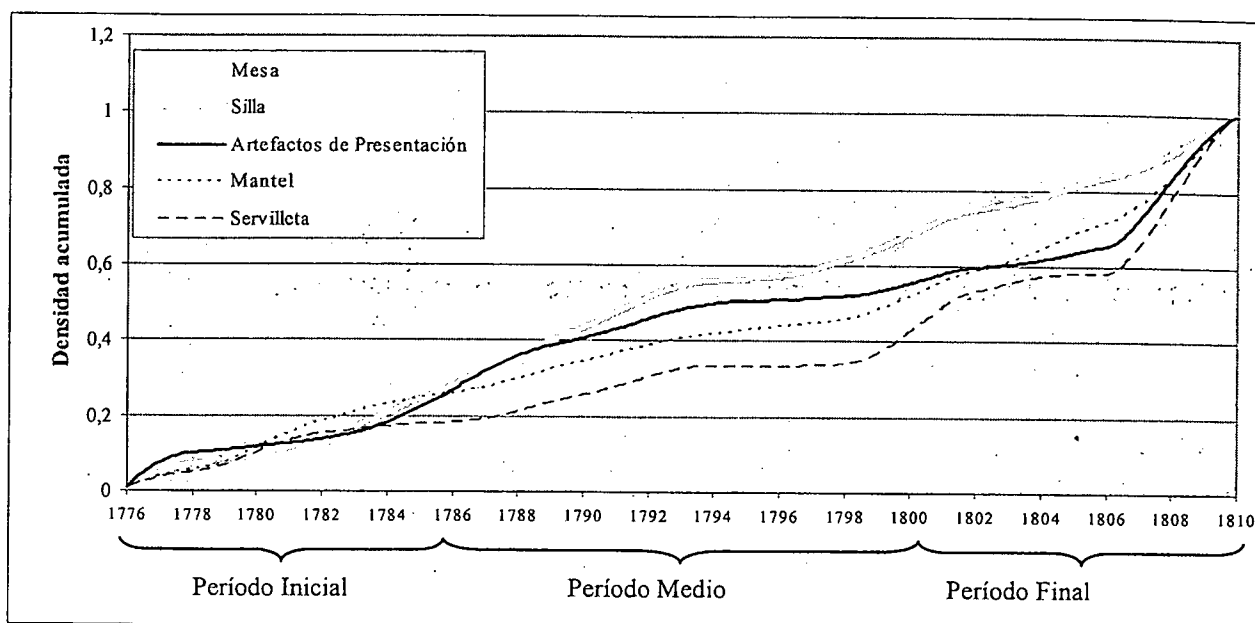


Figura 7.2. Distribución temporal de las densidades acumuladas de artefactos de Mobiliario y de Presentación. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls

En particular resulta destacable el comportamiento de las servilletas que muestran un aumento a fines del siglo XVIII y a mediados de la última década de la muestra – Períodos medio y Final. Para ese mismo momento también ocurre lo mismo con los artefactos de Presentación. Sin embargo, estas distribuciones no implicaron variaciones significativas en nuestra muestra con respecto a la distribución uniforme que representa el supuesto de estabilidad en el tiempo en la presencia de este tipo de artefactos –Tabla 3.2.1. en el Apéndice 3.2.

En relación a los utensilios para el Consumo, en la Figura 7.3. observamos que los cubiertos, vasos y los artefactos para beber mate presentan un comportamiento estable. En cambio, los recipientes para el consumo de bebidas sociales muestran a inicios del Período Medio aumentos que se alejan de la distribución uniforme. Estos son seguidos por un lapso de bajas densidades durante el Período Medio y un incremento hacia mediados del Período Final.

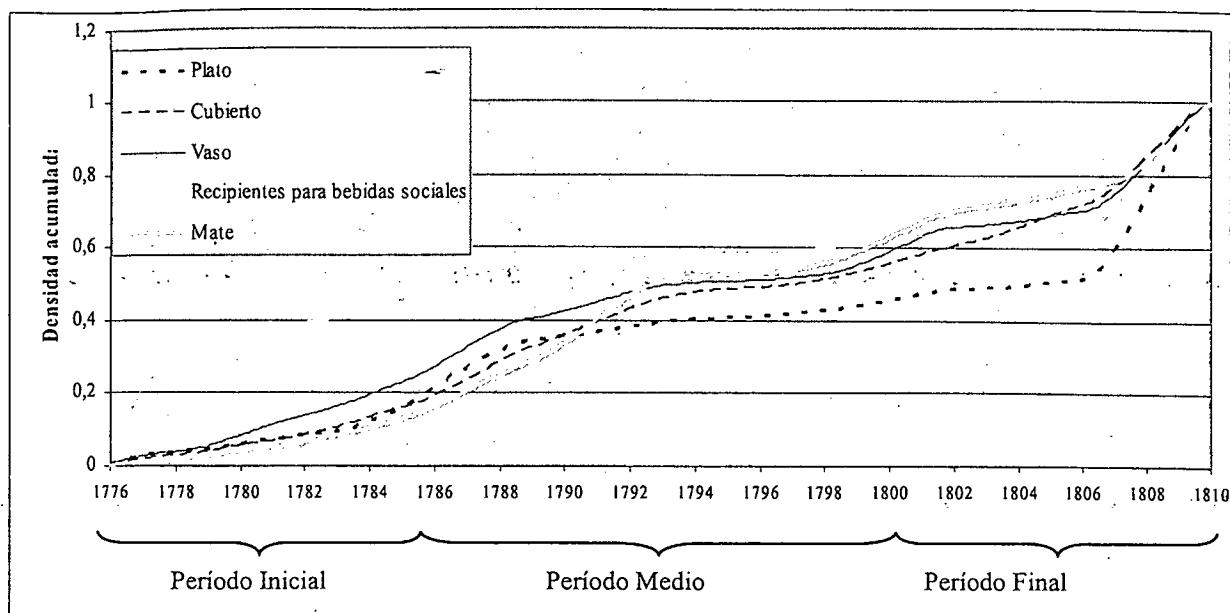


Figura 7.3. Distribución temporal de las densidades acumuladas de artefactos de Consumo. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls

Los platos muestran un comportamiento semejante a las demás categorías artefactuales consideradas, excepto hacia 1806 en donde se evidencia un incremento brusco. Al igual que sucedía con los ítems de Mobiliario y de Presentación, ninguna de estas distribuciones se diferenció de forma significativa de la expectativa de la distribución uniforme –Tabla 3.2.1. en Apéndice 3.2.

En resumen, las tendencias temporales de cambios en el comportamiento artefactual más claras que pudimos detectar en esta sección corresponden principalmente a un aumento en la cantidad y riqueza de algunos utensilios hacia el Período Final, especialmente en lo que refiere a utensilios de Cocción, Presentación y algunos artefactos de Consumo. Esto resultaba esperable dado que la expectativa era que los inventarios de la primera década del siglo XIX fuesen el resultado de la acumulación de bienes durante el período virreinal cuando se produjo un aumento en el flujo comercial. Cabe aclarar que, tal como mostramos en otro trabajo (Marschoff 2008b), también se modificaron las características materiales de algunos objetos con el tiempo. De ese modo, por ejemplo, se pudo detectar el reemplazo de las materias primas de las que estaban elaborados- los platos y las fuentes –en los casos más antiguos predominan los metales no preciosos como el peltre y el estaño, mientras que en los más tardíos la materia prima es principalmente loza.

Esta tendencia general a un cambio en la materialidad y a un incremento en las cantidades y diversidad de algunos artefactos se corresponden a la observada en otros contextos de la época, tanto hispanos como anglosajones. Este cambio suele ser

caracterizado como una “explosión de consumo” e implicó no sólo un aumento del volumen de fabricación de ciertos bienes industrializados, sino también una ampliación del mercado consumidor (Nenadic 1994; Walsh 1995; Ramos Palencia 1999; Yun Casalilla 1999a, 1999b). Lo expuesto en esta sección nos indica que Buenos Aires no era un contexto aislado y allí también se encuentran algunos indicadores de una “explosión de consumo” en particular en ciertas categorías artefactuales. Sin embargo, ¿este cambio en las frecuencias de los artefactos que detectamos en la muestra de inventarios conllevó un cambio en las prácticas alimenticias? De esta pregunta nos ocupamos en las siguientes secciones.

¿INCORPORACIÓN DE TENDENCIAS DE LOS MODELOS CULINARIOS EUROPEOS?

En esta sección analizamos las tendencias temporales manifestadas en las prácticas alimenticias, específicamente aquellas relacionadas a los modelos culinarios de la época que definimos en el Capítulo 4. Lo que nos interesa averiguar es si el cambio en las frecuencias y diversidad artefactual conllevó efectivamente nuevas formas de organizar la alimentación vinculables a estos modelos culinarios. Para ello nos basamos en la evaluación de los mismos indicadores de la Nueva Cocina que establecimos en el capítulo anterior.

De este modo, en primer lugar consideramos la forma en que estaba organizado el espacio interno de las viviendas, en particular la presencia de cocinas y comedores segregados en aquellos autos que contaban con la tasación detallada del inmueble. En segundo lugar analizamos los indicadores de formas de Cocción características de la Nueva Cocina teniendo en cuenta la presencia de casos que en su stock de bienes evidenciaron artefactos para realizar precocciones, utensilios para el control del fuego y recipientes para cocer comidas sólidas en igual o mayor proporción que aquellos utilizados para preparaciones líquidas. Finalmente, evaluamos los indicadores relacionados con la realización de eventos “formales” e “informales” de la Nueva Cocina en los casos de cada período temporal.

Organización espacial de las actividades de la alimentación en los períodos considerados

La presencia de cocina y comedor en las viviendas de Buenos Aires que componen la muestra sólo pudo ser evaluada para los autos correspondientes a los períodos Medio y Final. Esto se debe a que, como comentamos en la introducción de este capítulo, es a partir de 1785 que se puede observar en la forma de tasar las viviendas una mayor sistematización que nos brinda información suficiente y clara acerca de la cantidad y funcionalidad de los recintos que componían las viviendas. Las tasaciones del Período Inicial no suelen registrar esos datos, sino que valúan la propiedad en función de, por ejemplo, la cantidad o volumen de los materiales de construcción de diferente tipo utilizados. En la Tabla 7.3. mostramos los casos de estos dos períodos de cuyos inmuebles conocemos la forma aproximada:

	Período Medio	Período Final	Total
Casos con inmuebles	18	13	31
Inmuebles con cocina	18 (100%)	11 (84,6%)	29 (93,5%)
Inmuebles con comedor	6 (33,3%)	4 (30,7%)	10 (32,2%)

Tabla 7.3. Características de los casos con descripción de inmuebles en los Períodos Medio y Final. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls.

Como puede observarse, la mayoría de las viviendas tasadas en ambos períodos temporales contaban con una cocina segregada y proporciones semejantes de comedores. Esto implicaría que la separación del espacio para la Preparación y Cocción de alimentos era de uso común en las viviendas tasadas de ambos momentos y que, en cambio, la segregación espacial de la Presentación y el Consumo no parecería ser una tendencia de la Nueva Cocina que se incorporara con el tiempo, sino que siempre se halló presente en un tercio de los casos.

Tendencias de Cocción en los períodos considerados

Las tendencias de Cocción de la Nueva Cocina que nos interesa evaluar en cuanto a su representación en los casos de cada período temporal son las mismas que definimos en el capítulo anterior. Se trata de tres características, la primera de las cuales es la relación entre los utensilios diseñados para realizar preparaciones sólidas –freír/sofreír, hornear y asar- y los utilizados para cocer y guisar comidas líquidas y homogéneas.

También consideramos la presencia de artefactos para realizar precocciones y de utensilios para controlar el fuego.

Como vimos en el Capítulo 6, estas tres tendencias son las que podrían estar dando cuenta de la diferenciación del Grupo 2 de Preparación y Cocción del Grupo 1. Por otra parte, como vimos en la sección anterior, la frecuencia en el tiempo de los artefactos involucrados en la definición de estas tendencias varió tendiendo a aumentar su representación los artefactos para cocer comidas sólidas, realizar precocciones y controlar el fuego.

En la Tabla 7.4. mostramos la distribución por períodos temporales de los casos que manifestaron estas tres tendencias. Sus distribuciones fueron sometidas individualmente a una prueba de Chi Cuadrado contraponiendo por períodos temporales los casos que manifestaron cada una de ellas y aquellos que no lo hicieron.

Tendencia	Período			Resultados del test estadístico	
	Inicial	Medio	Final	Chi cuadrado	P
1. Preparaciones sólidas \geq Preparaciones líquidas	9 (30%)	8 (19,51%)	8 (27,58%)	1,16	0,56
2. Presencia de artefactos para Precocciones (hervido)	1 (3,33%)	7 (17,07%)	5 (17,24%)	3,54	0,17
3. Presencia de artefactos para control del fuego	6 (20%)	7 (17,07%)	8 (27,58%)	1,16	0,56
N	30 (100%)	41 (100%)	29 (100%)	-	-

Tabla 7.4. Distribución temporal de los casos que manifestaron las tendencias de cambio artefactual identificadas para la Cocción. Fuente: Apéndice 6.1.xls.

Como puede observarse, la proporción de casos que manifestaron estas tendencias es baja en todos los períodos temporales y se mantiene relativamente estable. Las distribuciones no resultaron ser significativamente diferentes estadísticamente, por lo que es posible que el período temporal y la manifestación de estas tendencias de Cocción sean independientes. Es decir que, si bien la frecuencia de algunos artefactos varió de un período a otro, la cantidad de unidades domésticas que manifestaron estas tendencias se mantuvo pareja, indicando que las características de la Nueva Cocina no se habrían estado incorporando, es decir que no habría existido un “pasaje” hacia ese modelo culinario en particular, al menos desde los casos que integran la muestra de inventarios abarcativa del lapso temporal 1776-1810.

Tendencias de Presentación y Consumo en los períodos considerados

Como vimos en la sección anterior, los artefactos de Presentación en general aumentaron su riqueza y cantidad especialmente en el Período Final. Lo mismo sucede con algunos ítems de Consumo. Para evaluar si este cambio artefactual implicó una tendencia a la incorporación de prácticas asociadas a la Nueva Cocina utilizamos el mismo criterio que en el capítulo anterior y analizamos la forma en que eran utilizados los utensilios de Presentación y Consumo en eventos “formales” e “informales” de consumo.

En la Tabla 7.5. representamos la cantidad de casos de cada período que tenían la posibilidad de concretar eventos “formales” de consumo –copresencia de sillas, mesas, objetos de presentación, platos, cubiertos y vasos suficientes, tanto para los integrantes de la unidad doméstica, como para personas externas a la misma o “invitados”. Del mismo modo trabajamos la presencia de recipientes para el consumo de bebidas sociales –café, té y chocolate- y de artefactos para beber mate.

Tendencias			Período			Resultados del test estadístico	
			Inicial (N:30)	Medio (N:41)	Final (N:29)	Chi Cuadrado	P
Eventos “formales”	Comida y/o cena	Para la unidad doméstica	8 (26,6%)	12 (29,2%)	7 (24,1%)	0,22	0,89
		Para “invitados”	8 (26,6%)	10 (24,3%)	7 (24,1%)	0,64	0,96
		Media de “invitados”	10,5	10,5	20	-	-
Eventos “informales”	Mate		12 (40%)	28 (68,3%)	14 (48,2%)	6,12	0,04
	Bebidas sociales	Para la unidad doméstica	16 (53,3%)	16 (39%)	13 (44,8%)	1,43	0,48
		Para “invitados”	12 (40%)	11 (26,8%)	9 (31%)	1,39	0,49
		Media de “invitados”	20,5	25,4	41	-	-

Tabla 7.5. Diferencias en Presentación y Consumo en los períodos temporales considerados.
Fuente: Apéndice digital 6.1.xls.

Como puede observarse las proporciones de casos que podían llevar adelante eventos de consumo “formales” en cada período se mantiene estable y sus distribuciones no estarían asociadas con el tiempo. Tan sólo la cuarta parte de los casos de cada período podían llevar adelante este tipo de eventos.

Las proporciones de aquellos que contaban con los medios para organizar eventos “informales” de consumo, si bien un poco mayores que para los eventos “formales”, en casi ningún período superan el 50%. Llama la atención la tendencia hacia un aumento

de la proporción de casos que contaban con utensilios para consumir mate, la cual se halla relacionada de forma estadísticamente significativa en la muestra con los períodos temporales. Esto no ocurre con las bebidas como el café, el té y el chocolate. Por otra parte, la tendencia a aumentar la media de “invitados” en ambos tipos de eventos de consumo puede estar relacionada con el aumento en la frecuencia de estos artefactos que observamos en la sección anterior.

De este modo, el tiempo no habría afectado la escasa importancia que se le daba a los eventos “formales” de consumo en las prácticas alimenticias porteñas. En los eventos “informales” el mate permanece e incluso aumenta, mientras que las bebidas como el chocolate, el café y el té tienden a mantenerse estables. En ese sentido, las prácticas alimenticias porteñas parecen haber preferido siempre los eventos “informales” de consumo por sobre los “formales”. Si tomamos la muestra de inventarios como un todo notamos que el consumo de bebidas como el café, el chocolate y el té se correlaciona de forma estadísticamente significativa con el mate. Sin embargo, cuando observamos los casos de cada período, en particular las bebidas sociales y el mate no se correlacionan entre sí –ver análisis de correlaciones en la Tabla 3.1.2. del Apéndice 3.1. Esto nos está indicando que, si bien el consumo de estas bebidas no era, por lo general, excluyente, podrían estar funcionando de formas diferentes durante todo el lapso temporal considerado. Sin embargo, es necesario considerar que el beber mate es una práctica americana que no existía en la Europa de la época y cuya forma de consumo no concuerda con el ideal de individualidad de la Nueva Cocina. El incremento significativo en el tiempo de los casos que muestran evidencia de consumo de mate es un indicador de que los ideales de la Nueva Cocina no se adoptaban en las colonias americanas de forma directa.

En resumen, podemos sostener que las prácticas alimenticias de la sociedad porteña durante el Virreinato permanecieron relativamente estables al menos en lo que se refiere a los indicadores de la Nueva Cocina que aquí consideramos. De esta manera, la proporción de casos que segregaron espacialmente las tareas de Preparación y Cocción y las de Presentación y Consumo es aproximadamente la misma en cada período temporal en el que dividimos la muestra. Por otra parte, si bien las frecuencias de artefactos de cocción identificados con la Nueva Cocina incrementan sus cantidades con el tiempo, la proporción de casos que manifestaron su utilización en cada período es

la misma. Lo mismo puede observarse respecto a las tendencias en cuanto a Presentación y Consumo entre las cuales se destaca el aumento del consumo del mate.

Así, el análisis de la muestra de inventarios nos indicaría que las tendencias de cambio en lo que refiere a las formas de organizar la alimentación no se estarían ciñendo al modelo de la Nueva Cocina ni en lo que respecta a las actividades de Preparación y Cocción ni en las de Presentación y Consumo. Esta información apunta a que cabría esperar también que los grupos de prácticas alimenticias que definimos en el capítulo anterior -1A, 1B, 2A y 2B- y sus maneras de llevar adelante las actividades de la alimentación también se mantendrían estables con el tiempo, cuestión de la cual nos ocupamos en la siguiente sección.

LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS A TRAVÉS DEL TIEMPO

La evidencia presentada hasta el momento apunta a que durante el lapso temporal que consideramos si bien algunos artefactos cambiaron en su frecuencia esto no habría implicado que se estuviesen incorporando maneras de hacer de la Nueva Cocina. Sin embargo, ¿qué sucedía con las maneras de organizar la alimentación que se identificaron en la muestra de inventarios? En esta sección nos interesa evaluar cómo afectó el paso del tiempo a los grupos con formas de organizar la alimentación diferenciadas que definimos en el Capítulo 6. Para ello, en primer lugar analizamos la distribución en los períodos de los casos de cada grupo particular -1A, 1B, 2A y 2B- con el objetivo de conocer si esas formas de organizar la alimentación permanecieron estables. En segundo lugar evaluamos la distribución de algunos artefactos correspondientes a las formas de Preparación y Cocción 1 y 2 y a las maneras de presentar y consumir los alimentos de los Grupos A y B a fin de conocer si algunas de estas maneras de hacer propias de la muestra de inventarios porteños perdieron o ganaron vigencia con el tiempo y qué cambios manifestaron.

Grupos de prácticas alimenticias y períodos temporales

Comenzando entonces con la relación entre los grupos que definimos en el Capítulo 6 en la muestra de inventarios y que representan formas de organizar la alimentación diferentes, en la Tabla 7.6. mostramos su distribución en los tres períodos temporales que consideramos.

Grupo de prácticas alimenticias	Período			Resultados del test estadístico	
	Inicial (N:24)	Medio (N:35)	Final (N:21)	Chi cuadrado	P
1A	10	14	4	5,73	0,45
1B	3	4	2		
2A	6	9	5		
2B	5	8	10		

Tabla 7.6. Distribución temporal de los grupos de prácticas alimenticias -1A, 1B, 2A y 2B. Fuente: Apéndice 6.1.xls.

El Grupo 1A, que presentó menos rasgos de la Nueva Cocina, fue el dominante en la muestra de los Períodos Inicial y Medio, mientras que el Grupo 2B –más alineado con la Nueva Cocina- predomina en el Período Final. Por su parte, los grupos intermedios 1B y 2A se distribuyen de forma pareja en los períodos. Sin embargo, los resultados de la prueba de Chi Cuadrado para la asociación entre los grupos de prácticas alimenticias y los períodos temporales no mostraron ser significativos. Esto implicaría que en la muestra con la que trabajamos estas formas de organizar la alimentación podrían ser independientes del período temporal en el que se manifestaron.

Las formas de organizar las actividades de la alimentación y el tiempo

En este acápite nos centramos en las formas de Preparación-Cocción y de Presentación-Consumo que pudieron ser diferenciadas en la muestra de inventarios y su devenir a través del tiempo. Para ello analizamos la distribución de artefactos correspondientes a cada una de ellas a lo largo del tiempo por medio de la técnica de *bootstrap* aplicada a la distancia de Kolmogoroff-Smirnoff –Tablas 3.2.2. a 3.2.5. en el Apéndice 3.2.. El objetivo es intentar conocer si estas maneras de hacer propias de las prácticas alimenticias de los casos que integran la muestra cambiaron o permanecieron estables con el tiempo y de qué forma. De esta manera en el primer apartado evaluamos las formas de Preparación y Cocción a partir de los artefactos presentes en los Grupos 1 y 2. En el segundo apartado consideramos los artefactos de Presentación y Consumo de los Grupos A y B.

El tiempo y las formas de Preparación y Cocción presentes en la muestra

En lo que refiere a formas de Preparación y Cocción, en el capítulo anterior hemos visto que a través de los stocks de bienes de los inventarios se conformaron dos grupos

que denominamos 1 y 2. La diferencia entre ambos estaba marcada por una mayor representación de artefactos para la realización de comidas sólidas frente a las líquidas, presencia de utensilios para realizar precocciones y para el control del fuego. En ese sentido el Grupo 2 acentuó las tendencias características de la Nueva Cocina mientras que el Grupo 1 no lo hizo, mostrando que el primero se encontraría más alineado con ese modelo culinario en particular que el segundo. En la Figura 7.4. graficamos la distribución temporal de los artefactos de preparación, de cocción de comidas líquidas, sólidas y de recipientes para calentar agua y cocer bebidas sociales –Otros- correspondientes al Grupo 1.

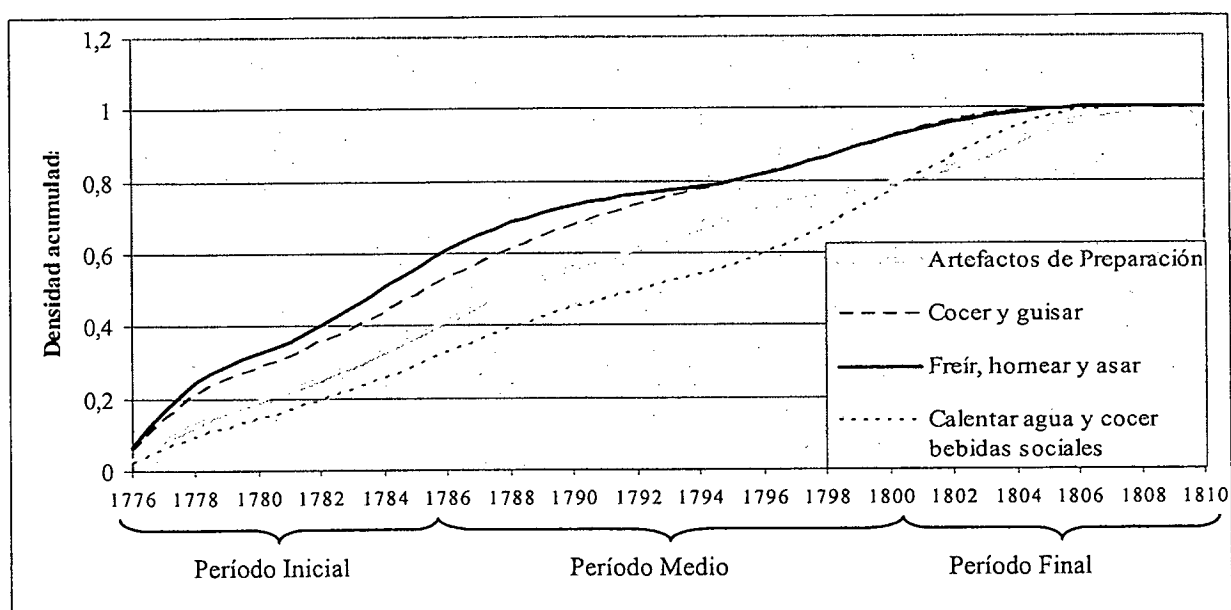


Figura 7.4. Distribución temporal de las densidades acumuladas de artefactos de Preparación y Cocción en el Grupo 1. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls

Como puede observarse el comportamiento de las cuatro categorías en el Grupo 1 fue semejante y ninguna de ellas mostró aumentos bruscos. Al ser comparadas estas distribuciones con la distribución uniforme que supone una presencia estable en el tiempo de estos artefactos y para este grupo las distancias no mostraron ser significativamente diferentes –Tabla 3.2.2. en el Apéndice 3.2. En cambio, en el Grupo 2 estos utensilios mostraron un comportamiento diferente –Figura 7.5.

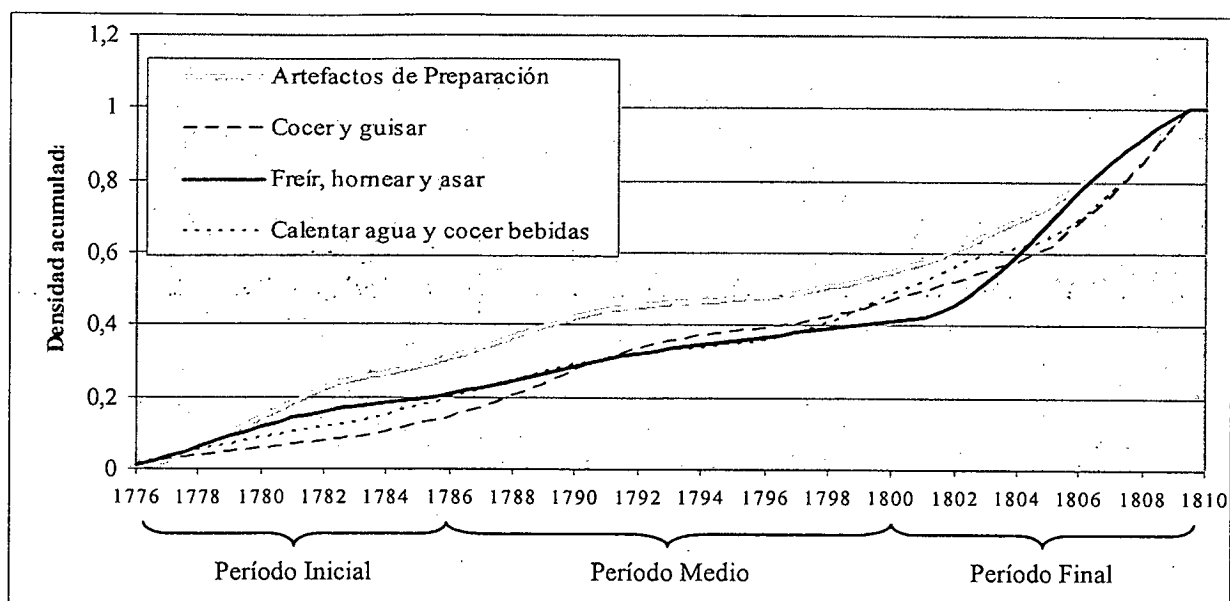


Figura 7.5. Distribución temporal de las densidades acumuladas de artefactos de Preparación y Cocción en el Grupo 2. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls

En el Grupo 2 los utensilios para cocinar comidas sólidas mostraron un aumento hacia 1801. Si bien, al igual que las demás categorías, estas distribuciones no se alejan de forma significativa de la distribución uniforme, el resultado para estos objetos fue el que más se alejó de la misma –Tabla 3.2.3. en el Apéndice 3.2. Por otra parte, la diferencia entre la distribución del Grupo 1 y la del Grupo 2 podría estar mostrando que este último representa prácticas más dinámicas que el primero, especialmente hacia el Período Final donde se observan incrementos en contrapartida al comportamiento estable del primero de ellos.

De este modo, en términos generales podríamos decir que ambas maneras de preparar y cocinar los alimentos diferenciadas en la muestra de inventarios se mantuvieron relativamente estables en el tiempo. Sin embargo, es posible que las maneras de hacer del Grupo 2, el cual tal como mostramos en el capítulo anterior se hallaba más asociado a la incorporación de tendencias de la Nueva Cocina, hayan sido más dinámicas, particularmente hacia el siglo XIX.

El tiempo y las formas de Presentación y Consumo presentes en la muestra

En la muestra de inventarios identificamos dos formas de Presentación y Consumo –Grupos A y B- las cuales no se vinculaban de forma clara o directa con los ideales de la Nueva Cocina, tal como lo mostramos en el Capítulo 6. La diferencia entre estos dos grupos estaba dada, sobre todo por la presencia de una mayor riqueza y frecuencia de

utensilios para la Presentación de alimentos en la mesa y por medias mayores de objetos relacionados al Consumo en el Grupo B que en el A. En la Figura 7.6. mostramos la distribución temporal para el Grupo A de la densidad de artefactos correspondientes a las categorías Mobiliario, objetos utilizados para la Presentación, servilletas y manteles.

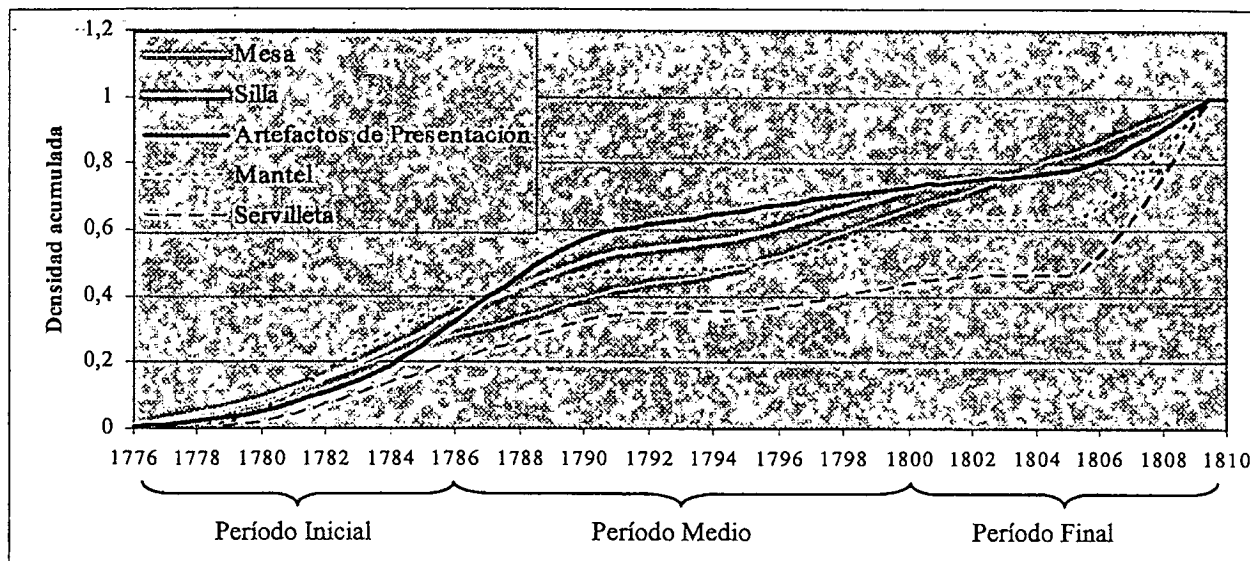


Figura 7.6. Distribución temporal de las densidades acumuladas de artefactos de Mobiliario y de Presentación en el Grupo A. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls

Como puede observarse tienden a aumentar sus densidades de forma brusca hacia el siglo XIX las tres categorías que corresponden a la Presentación, en cambio los dos ítems de Mobiliario muestran un comportamiento más estable. Sin embargo ninguna de estas distribuciones se aleja de la distribución uniforme de forma significativa –Tabla 3.2.4. en el Apéndice 3.2. Es decir que el comportamiento del Grupo A en lo que refiere a estas categorías se asemeja a la distribución general observada en la muestra –ver Figura 7.2. Cuando comparamos las distribuciones del Grupo A con las del Grupo B en la Figura 7.7. observamos que son diferentes.

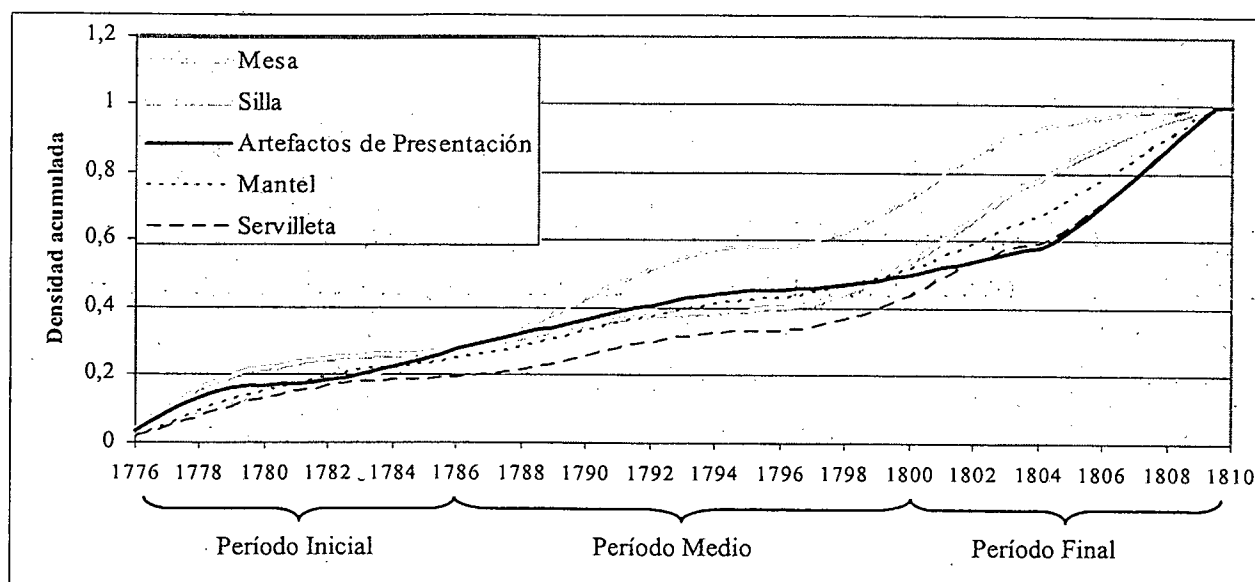


Figura 7.7. Distribución temporal de las densidades acumuladas de artefactos de Mobiliario y de Presentación en el Grupo B. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls

En el Grupo B las distribuciones muestran un aumento más estable que en el Grupo A en todas las categorías, exceptuando quizás la correspondiente a los utensilios utilizados para la Presentación. Obviamente, todas las distribuciones de este grupo no se alejan significativamente de la distribución uniforme –Tabla 3.2.5. en el Apéndice 3.2. Sin embargo, el hecho de que no muestren cambios, ni siquiera hacia el siglo XIX, nos indica que las formas de Presentación y el uso de Mobiliario en las prácticas de este grupo variaron menos que en el Grupo A a lo largo del tiempo y de forma relativamente más independiente de la mayor o menor disponibilidad y riqueza de artefactos.

En lo que respecta a los artefactos relacionados al Consumo consideramos las densidades acumuladas de los platos, cubiertos, vasos, recipientes para beber bebidas sociales y artefactos relacionados al consumo de mate. Como puede observarse en la Figura 7.8. en el Grupo A estos cinco tipos de utensilios de Consumo presentan un comportamiento semejante.

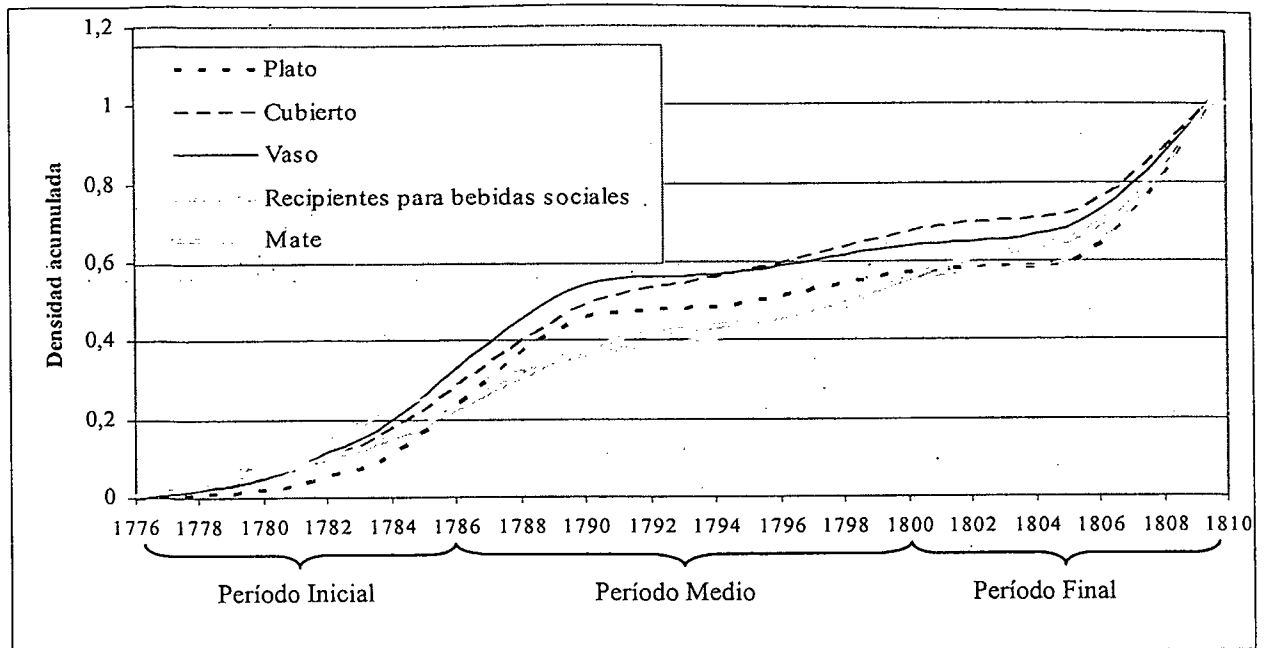


Figura 7.8. Distribución temporal de las densidades acumuladas de artefactos para Consumo en el Grupo A. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls

Tal como puede observarse los incrementos más bruscos se presentan hacia 1790 y 1805. Ninguna de estas cinco distribuciones del Grupo B se alejó significativamente de la distribución uniforme –Tabla 3.2.4. en el Apéndice 3.2. En cambio, en el Grupo B estos utensilios no se comportaron del mismo modo a lo largo del tiempo –Figura 7.9.

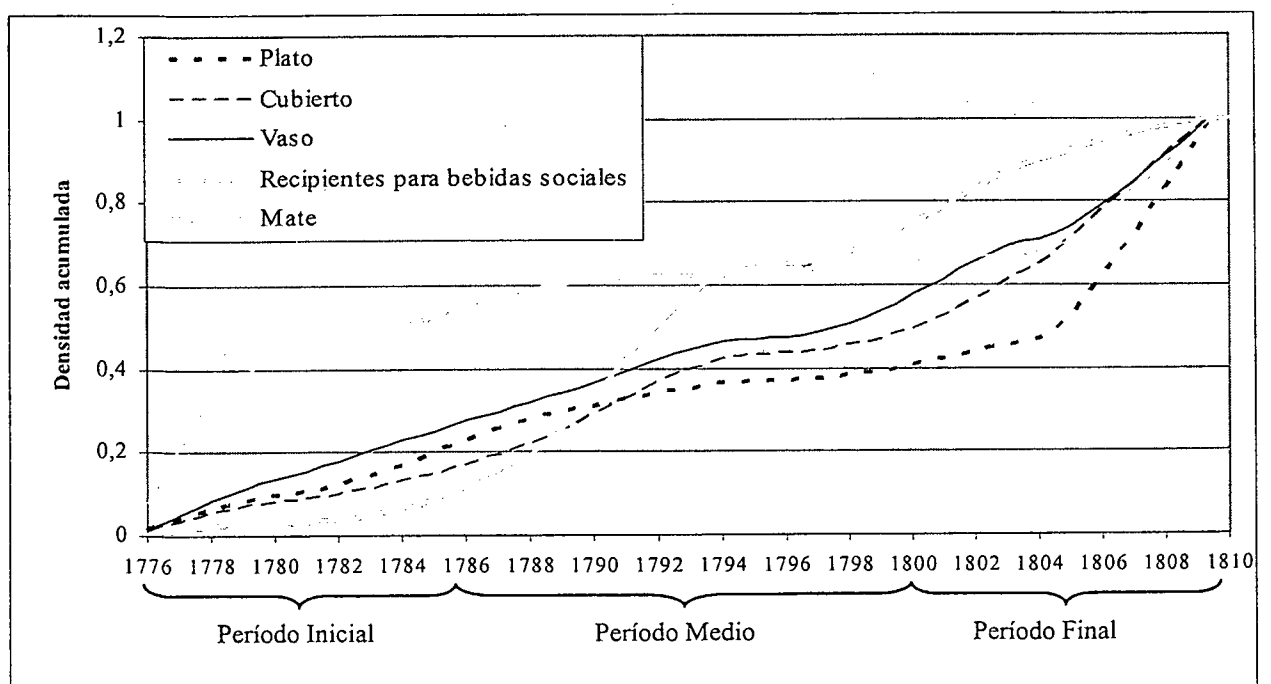


Figura 7.9. Distribución temporal de las densidades acumuladas de artefactos para Consumo en el Grupo B. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls

En el Grupo B puede observarse que si bien los platos, cubiertos y vasos tuvieron una distribución semejante a la observada para el Grupo A y no se diferenciaron de manera significativa de la distribución uniforme –Tabla 3.2.5. en el Apéndice 3.2. En cambio, los utensilios para el Consumo de bebidas sociales y mate presentaron comportamientos opuestos. En ese sentido, durante el Período Inicial los artefactos para bebidas sociales aumentan su densidad más rápidamente que los utilizados para beber mate. A partir de 1794 esa relación se invierte –Períodos Medio y Final.

Los análisis que desarrollamos en esta sección apuntan a que si bien en la muestra pudimos detectar cambios en las frecuencias de distintos tipos de artefactos este hecho no se plasmó en una acentuación de la presencia en los períodos temporales de alguno de los cuatro grupos de prácticas alimenticias que identificamos en la muestra en el capítulo anterior. Los Grupos 1A, 1B, 2A y 2B podrían de este modo haber permanecido estables en su presencia durante estos tres períodos.

Por otra parte, al considerar los cambios en el tiempo de las formas de organizar la Preparación y la Cocción observamos que las correspondientes al Grupo 1 se mantuvieron estables en el tiempo. Si bien las maneras de preparar y cocinar que identifican al Grupo 2 presentaron mayor dinamismo y un aumento hacia el siglo XIX de la presencia de artefactos para elaborar comidas sólidas, en términos generales también se mantuvieron estables.

En lo que respecta a la Presentación, pudimos notar que las maneras de hacer del Grupo A presentaron un aumento de los artefactos de Presentación, los manteles y las servilletas hacia el siglo XIX asemejándose a las tendencias generales de la muestra, mientras que en el Grupo B el comportamiento fue más constante a lo largo del tiempo. En lo que respecta a Mobiliario, ambos grupos mostraron estabilidad en la presencia de sillas y mesas. Las formas de consumir los alimentos del Grupo A, por otra parte, fueron más estables en el tiempo, mostrando en todas las categorías artefactuales un mismo desarrollo en el tiempo. En cambio en el Grupo B los utensilios utilizados para consumir bebidas sociales y mate mostraron evoluciones temporales opuestas en el cual estos últimos aumentan hacia el Período Final.

DISCUSIÓN: CAMBIO ARTEFACTUAL VS CAMBIO EN LAS PRÁCTICAS

En este capítulo hemos visto que a través del tiempo se produjo un aumento en las cantidades, riqueza y proporciones de ciertos objetos relacionados a la alimentación. Esto significa que en las fuentes utilizadas fue posible en cierta medida detectar la “explosión del consumo” que ocurre en otras regiones del mundo occidental de la época. En particular se destaca el incremento en la riqueza y medias de objetos utilizados para realizar comidas de apariencia sólida y heterogénea –artefactos para freír/sofreír, hornear y asar. También aumentó la media y la riqueza de los objetos utilizados en la Presentación de alimentos en la mesa así como de algunos ítems para llevar a cabo el Consumo. El momento en que se detecta ese cambio en las fuentes se ubica sobre todo durante el primer decenio del siglo XIX –Período Final.

Si tenemos en cuenta que los inventarios representan un stock de bienes acumulado a lo largo de, al menos, los últimos años de vida de cada individuo y unidad doméstica, es posible pensar que la mayor frecuencia de bienes observada en el Período Final puede estar relacionada con la coyuntura comercial más favorable que se inicia con el Virreinato. Sin embargo, el hecho de que los grupos con formas de organizar la alimentación distintas diferenciados en la muestra en el Capítulo 6 –Grupos 1A, 1B, 2A y 2B- se mantuvieron relativamente estables nos indica que la demanda por los objetos que los caracterizan existía con anterioridad y no se incrementó ante una mayor afluencia de artefactos. Así, la mayor disponibilidad, tanto en cantidad como en diversidad de artefactos, habría sido incorporada en términos de prácticas preexistentes.

Estas prácticas, por otra parte, y tal como mostramos en la segunda sección, no implicaron una incorporación de tendencias asociadas a la Nueva Cocina las cuales requerían de una mayor diversidad y cantidad de ciertos artefactos. De este modo, no se pudo observar que la segregación espacial de las actividades de la alimentación se acentuara de un período a otro. Tampoco pudo notarse un aumento con el tiempo de la cantidad de casos que utilizaban precocciones, artefactos para controlar el fuego o que favorecieran la realización de preparaciones sólidas por sobre las líquidas y heterogéneas, a pesar de que como vimos algunas de estas categorías de objetos incrementaron su volumen.

Del mismo modo, no se pudo detectar que aumentaran significativamente los casos que podían llevar adelante eventos de consumo “formales” del tipo que acentuó la Nueva Cocina cuya proporción se mantiene en alrededor de un cuarto de la muestra de

cada período. Esto nos indica que, a pesar de que posiblemente existiese una mayor disponibilidad de objetos para llevar adelante eventos “formales” de consumo, la manera de relacionarse a través del alimento implicada en ellos no necesariamente ganó apoyo con el tiempo. En lo que respecta a los eventos “informales” los casos que contaban con recipientes suficientes para el consumo de café, té o chocolate también se mantuvieron estables. En cambio, sí se observó que con el paso del tiempo se incrementó de forma significativa la práctica de beber mate. Compartir esta bebida social implicaba en su realización anular la individualidad al momento del consumo, es decir, que se trata de una tendencia que en cierta forma va en contra de este principio de la Nueva Cocina.

Así, la alimentación de los habitantes de Buenos Aires que pertenecían a nuestra muestra mantuvo a lo largo del tiempo las formas de preparar y cocinar los alimentos que identificamos en el Capítulo 6 y no se pudo observar un viraje hacia las prácticas de la Nueva Cocina. Cuando observamos el comportamiento en el tiempo de las tendencias en materia de Preparación y Cocción – Grupos 1 y 2- y en las formas de Presentación y Consumo –Grupos A y B- identificadas en la muestra de inventarios pudimos constatar en cambio que se modificaron diferencialmente con el tiempo. Así, en lo que respecta a las formas de preparar y cocinar los alimentos observamos que el Grupo 1, caracterizado por preferir los artefactos para realizar preparaciones líquidas y homogéneas, se mantuvo muy estable en el tiempo en comparación con el Grupo 2. Este último mostró más dinamismo, especialmente hacia el Período Final y en lo que respecta a la incorporación de artefactos para la realización de comidas más heterogéneas y sólidas. En lo que refiere a la Presentación y al Consumo los Grupos A y B también presentaron comportamientos distintos con el tiempo, si bien ambos muestran la incorporación de mayor cantidad de artefactos en algunas categorías. En ese sentido, el Grupo A, que como vimos en el capítulo anterior se caracterizaba por un menor énfasis en la Presentación sumado a bajas medias de artefactos de consumo y una tendencia a preferir el mate por sobre las demás bebidas sociales, mostró con el tiempo una mayor incorporación de artefactos de Presentación que lo lleva a asemejarse al Grupo B y una estabilidad en lo que refiere a utensilios para el consumo. En cambio, el Grupo B que se diferencia del anterior por otorgarle mayor importancia a la Presentación se mantiene en ese sentido estable. Otra de las características de este grupo, y que lo diferenciaban del Grupo A, era la de presentar medias mayores en todos los artefactos de Consumo. Esta distinción, si bien se mantiene, muestra en la categoría

artefactual que corresponde a los utensilios vinculados a la práctica de beber mate un aumento notable en su proporción en relación a los recipientes para el consumo de café, té y chocolate. Esto puede interpretarse como la incorporación, hacia mediados del Período Medio, de la práctica de beber mate dentro de este grupo que de esta manera diluye una de las características que lo diferenciaban del Grupo A.

De este modo, vemos que en lo que refiere a las tendencias en materia de Preparación y Cocción que diferenciaban al Grupo 1 del 2, vemos que estas se mantienen estables en el tiempo. En cambio, en lo que refiere a Presentación y Consumo, observamos que el Grupo A tiende a incorporar mayor cantidad de artefactos de Presentación y el Grupo B los relacionados a la práctica de beber mate. Esto podría estar indicando que las diferencias entre uno y otro grupo en lo que respecta a estas actividades podrían no estar acentuándose con el tiempo.

SÍNTESIS

En resumen, en los análisis efectuados en este capítulo pudimos observar, en primer lugar, que en las fuentes fue posible detectar la “explosión del consumo” que también ocurría en otros lugares del mundo contemporáneo a nuestro caso y que implicaba un aumento en el volumen de bienes disponibles. Estos objetos habrían sido incorporados principalmente en términos de prácticas que ya existían en la sociedad del Buenos Aires virreinal. Por otra parte, pudo observarse que las prácticas alimenticias de los porteños que integraban nuestra muestra en el lapso temporal que va de 1776 a 1810 no tendían a incorporar tendencias del modelo culinario de la Nueva Cocina. Incluso es posible pensar que en algunos aspectos, especialmente en lo que refiere al Consumo, se habrían acentuado rasgos que se contraponen a este modelo y que tendían a minimizar las diferencias entre las prácticas de los diferentes grupos identificados.

En el capítulo siguiente volvemos sobre nuestros objetivos de investigación para este caso de estudio y, combinando los resultados de los análisis presentados hasta ahora, nos centramos en la información que nos brindan las prácticas alimenticias de los porteños de la muestra para discutir la presencia de grupos de sociabilidad diferenciados y estrategias de publicización y privatización distintas. También las discutimos a la luz del hecho de que pudieron ser identificadas entre grupos sociales muy diversos las cuales, por otra parte, habrían existido con anterioridad a la creación del Virreinato.

CAPÍTULO 8

PRÁCTICAS ALIMENTICIAS, SOCIABILIDAD Y CAMBIO EN BUENOS AIRES

“Una de las cosas que más le desagradaban en el mundo al digno profesor, era emitir una opinión decidida sobre cualquier asunto; y preciso es reconocer que en el caso sometido en aquel momento a su juicio imparcial, toda suposición debía ser, por lo menos, prematura.”

*El naufrago del Cynthia
Julio Verne*

INTRODUCCIÓN

Como se mostró en los capítulos de esta parte de la tesis en la muestra de inventarios de Buenos Aires durante el Virreinato se identificaron formas de organizar las prácticas alimenticias diferenciadas. El objetivo de este capítulo es **discutir los resultados obtenidos en función de los objetivos particulares planteados para el caso**. De esta manera, este capítulo se plantea como una etapa interpretativa del análisis del caso ya que en él buscamos vincular explícitamente nuestros objetivos de investigación con las relaciones y variaciones entre objetos y sus implicancias para la experiencia corporizada de quienes poseían los bienes listados en los inventarios. Esta tarea implica conectar los tres niveles de análisis propuestos en el Capítulo 3.

Así, en la primera sección integramos la información presentada hasta el momento a fin de dar cuenta de los **grupos de sociabilidad implicados en las diferentes formas de organizar la alimentación** que identificamos en la muestra de habitantes de Buenos Aires analizando el tipo de **estrategias de privatización y publicización** que éstas conllevaron. De este modo intentamos dar una respuesta al primero de los dos objetivos particulares planteados para el caso. En la sección siguiente abordamos el segundo objetivo particular propuesto **evaluando y discutiendo los cambios y permanencias detectados en el tiempo**. Finalmente, en la última sección presentamos una discusión inicial de la relación de estos resultados con los objetivos generales planteados en esta tesis la cual se continúa en el Capítulo 13 donde contraponemos los dos casos de estudio propuestos.

ALIMENTACIÓN Y SOCIABILIDAD

En esta sección nos centramos en las formas de organizar la alimentación que diferenciamos a través del análisis de inventarios presentado en el Capítulo 6, buscando caracterizar la manera en que cada una de ellas delimitaba grupos de sociabilidad a través de distintas estrategias de privatización y publicización. Para ello volvemos sobre algunos de los resultados obtenidos, específicamente los referidos a la información sobre la segregación espacial de las actividades relacionadas a la alimentación y a la forma en que se llevaban a cabo.

Comenzando con la manera de preparar y cocinar las comidas servidas observamos que todos los grupos de prácticas alimenticias diferenciados en la muestra de los cuales conocemos la forma del inmueble -1A, 1B, 2A y 2B-, comparten la práctica de segregar espacialmente las tareas de Preparación y Cocción del resto de las actividades que ocurren en el ámbito doméstico. Este hecho puede responder a diversas cuestiones prácticas, tales como la seguridad frente a un incendio, o sociales, dado que esta era una tarea realizada habitualmente por esclavos⁷⁸. Al mismo tiempo, tal como vimos en el Capítulo 4, esta segregación también constituye un rasgo distintivo de la Nueva Cocina, la cual a través de asignar un rol más público a la Presentación y el Consumo de alimentos, relegó entre bastidores las actividades de Preparación y Cocción. Más allá de esta vinculación, la separación de estas actividades implicó la generación de dos grupos de sociabilidad diferentes que no necesariamente coinciden: las personas que preparan la comida y aquellas que la consumen.

Sin embargo, ¿cómo se llevaban a cabo estas actividades? En los grupos 2A y 2B se pudo detectar que las formas de preparar y cocinar los alimentos eran semejantes a las de la Nueva Cocina las cuales consideraban al consumidor como un sujeto individual con características de gusto propias y en el cual se buscó suscitar experiencias perceptivas que les permitieran apreciar las propiedades de los productos que ingería. Evidencia de ello es la diversificación que se observa en cuanto a métodos de preparación y cocción y el predominio de las preparaciones sólidas que no enmascaraban los alimentos de los cuales estaban compuestas las comidas y resaltando sus sabores distintivos. Los resultados de estos diversos métodos, las comidas

⁷⁸ Los cuales se hallan presentes en el 76% de los casos de la muestra.

preparadas, presentaban cualidades organolépticas heterogéneas, que mezclaban texturas distintas y combinaban varios tipos de preparaciones en un mismo plato. De esta forma, en este grupo se reconoce la diversidad de paladares a los cuales se busca complacer, lo cual también es una manera de aceptar y promover la individualidad en el gusto al que tendía la Nueva Cocina.

Los Grupos 1A y 1B representan en el contexto rioplatense de la época la postura opuesta. Los métodos evidenciados en las listas de objetos de los inventarios son menos diversos y los resultados de las cocciones son predominantemente homogéneos y más líquidos. Esto implica que aquellos para quienes se cocinaba eran considerados iguales entre sí en términos de gusto. La comida que se elaboraba no buscaba multiplicar y diversificar experiencias sensoriales sino igualar a los consumidores.

Los alimentos preparados de cualquiera de estas dos formas debían ser presentados y consumidos. Sin embargo, una escasa proporción de inventarios de todos los grupos mostró copresencia de artefactos suficientes para llevar a cabo eventos “formales” de consumo del tipo de los acentuados por la Nueva Cocina. Estos implicaban el consumo de comidas en artefactos individuales, frente a una mesa y con cierta cantidad de utensilios especializados para presentar las comidas ya elaboradas. Además, los eventos “formales” estaban regulados por horarios fijos e implicaban la construcción de “paisajes” de fuentes de preparaciones diversas dispuestas en la mesa a los cuales cada comensal, circunscrito espacial y materialmente a través de sus utensilios individuales, accedía en igualdad de condiciones -Capítulo 4. Este tipo de eventos le reconocen al comensal su individualidad y le otorgan utensilios propios por medio de los cuales la ingesta de alimentos se vuelve privada a cada persona, pero el tenor general del evento es público y se hallaba regido por reglas de comportamiento muy bien pautadas.

Como dijimos, este tipo de eventos se halla representado en alrededor de un 30% de la muestra de inventarios. En este sentido, el Grupo 2B se caracterizó por mostrar una mayor diversidad de artefactos de Presentación y mayores medias de utensilios para el consumo individual que los otros grupos. Por otra parte, tanto los casos del Grupo 2B, como los del 2A que contaban con las posibilidades materiales de llevar a cabo este tipo de eventos tendían a incluir en ellos a personas externas a la unidad doméstica, lo cual no ocurre en los Grupos 1A y 1B.

Los eventos “informales” de consumo de alimentos, que se comienzan a popularizar a lo largo del siglo XVIII y que también caracterizan a la Nueva Cocina,

estuvieron más representados que los eventos “formales” en todos los grupos identificados en la muestra de inventarios. El carácter informal de estos eventos lo definimos en el Capítulo 4 en contraposición justamente al de los eventos “formales”: no tenían horarios fijos, los requerimientos en términos de artefactos y otros medios materiales para llevarlos a cabo eran menores, las formas de presentación no eran estrictas. Involucraban el consumo de café, té y chocolate a los cuales agregamos para el caso de Buenos Aires el mate. Las cuatro infusiones pueden ser consideradas bebidas sociales en el sentido de que la sociabilidad es el eje del acto de compartirlos en un ambiente de interacción fluido y no regulado por horarios, ni por una sucesión de los servicios, ni a través de reglas de etiqueta explícitas y fijas. Al mismo tiempo, como vimos en capítulos anteriores, estas bebidas se asocian a las instituciones de sociabilidad, algunas de ellas vinculadas al ámbito doméstico, como eran las tertulias, refrescos y salones y los cafés y pulperías.

Sin embargo, en el contexto de los eventos “informales”, beber mate es diferente a consumir café, té o chocolate. No sólo porque es un tipo de bebida exclusiva del mundo colonial hispano, sino porque en términos de experiencias corporizadas y el tipo de sociabilidad que se le vincula se diferencian por no reconocer al consumidor individual, es decir por no volver privado el momento del consumo. Más allá de las posturas que suelen entender a la práctica de beber mate como un indicador de mayor “estrechez” y “confianza” de los vínculos sociales de los participantes en comparación con otro tipo de eventos de consumo de alimentos y bebidas (Oberti 1979), en términos de estrategias de publicización y privatización, beber mate rompe el límite del consumo individual privado lo cual no ocurre en las demás bebidas sociales y menos aún en los eventos “formales”. Hemos visto que de hecho, algunos de los grupos con formas de organizar la alimentación que diferenciamos en la muestra de inventarios analizada en el Capítulo 6 los entendían como eventos de consumo diferentes –ver especialmente los análisis de correlaciones de estos artefactos con otros utensilios y sus cambios a lo largo del tiempo.

La popularidad de las bebidas sociales en general y del mate en particular frente a los eventos “formales” de consumo en todos los grupos de la muestra es indudable. Más del 40% de los casos que componen la muestra contaban con las posibilidades de consumir café, té o chocolate tanto para los miembros de la unidad doméstica como con la inclusión de personas externas a la misma. Por otra parte, si bien no podemos saber si los artefactos de mate presentes en los inventarios eran para uso interno o externo de la

unidad doméstica, observamos que en los Grupos 1A, 1B y 2A la proporción de casos que cuentan con ellos es superior –entre 64 y 77% de los casos- a la de aquellos que poseen recipientes para el consumo de café, té o chocolate. En el Grupo 2B la situación es la inversa.

De este modo, los cuatro grupos diferenciados en términos de prácticas alimenticias en la muestra de inventarios, también se distinguieron en lo que refiere a grupos de sociabilidad y estrategias de privatización y publicización puestas en juego. Los **Grupos 1A y 1B** mostraron una tendencia a la privatización de los eventos “formales” de consumo en donde hasta el tipo de comidas elaboradas indica que quienes participaban en los mismos eran tenidos por iguales entre sí en términos de gusto. Por otra parte, estos grupos incluyeron personas externas a la unidad doméstica sobre todo en el consumo de bebidas sociales y especialmente en lo que refiere al mate. Es decir que fue a través de los eventos “informales” de consumo que en este grupo se manifestó cierta instancia pública en relación a las prácticas alimenticias, una instancia pública cuyo consumo no eran privado.

En cambio, el **Grupo 2B** fue el que presentó una mayor proporción de casos en los cuales era posible llevar a cabo eventos “formales” de consumo, los cuales además podían incluir personas externas. Por el tipo de alimentos preparados y la presencia de comedor, entre otros, vemos que este grupo, desde la Preparación hasta el Consumo, pensaba la alimentación como un acto público. Sin embargo, contrariamente al Grupo 1A, cada comensal era entendido como un individuo diferente y su consumo era privado, pero se halla igualado a sus pares justamente a través de la publicidad de los eventos “formales”. Los eventos “informales” también tenían carácter público al interior de este grupo en el cual se observa la particularidad de preferir el café, el té y el chocolate por sobre el mate ya que esta bebida no implicaba privacidad en el consumo individual, característica que parece haber sido importante en la forma de organizar la alimentación de este grupo.

Finalmente, el **Grupo 2A**, presentó de forma menos acentuada las mismas características del Grupo 2B. Tanto los eventos “formales” como los “informales” en este conjunto de casos tenían características más públicas que las de los Grupos 1A y 1B con los cuales comparte la preferencia por el mate por sobre el café, el té y el chocolate diferenciándose de este modo del Grupo 2B.

De esta consideración de los grupos de prácticas alimenticias distinguidos en la muestra surge una cuestión importante en relación a los modelos que describimos y

sistematizamos en el Capítulo 4. En primer lugar, que, tal como era de esperarse, no puede sostenerse que esos modelos se hicieran evidentes en la muestra del mismo modo en que fueron planteados a nivel general y en base a fuentes europeas principalmente. Vimos que ciertos grupos prefirieron acentuar algunas de sus características en desmedro de otras que directamente no se manifestaron en el contexto del Buenos Aires virreinal –como ser el énfasis en los eventos “formales” de consumo y la segregación espacial de la Presentación y el Consumo. Es decir que las prácticas alimenticias porteñas manifestaron algunas tendencias específicas que fueron reformuladas a su propia sociedad mostrando así la originalidad del contexto.

En segundo lugar, tal como mostramos a través del análisis expuesto en el Capítulo 6, estos grupos diferenciados en la muestra de inventarios no evidenciaron estar asociados con características que hacen al contexto social de las personas. De este modo, en la muestra, las formas de organizar la alimentación no muestran un patrón que las asocie ni al origen de las personas, ni a las características de su unidad doméstica, ni a la pertenencia a lo que podría denominarse la elite propietaria de la época en el contexto del caso de estudio.

Como corolario de ambas conclusiones, nos interesa destacar que algunas de las características del modelo culinario de la Nueva Cocina, en auge en Europa durante este período, se hallaban presentes en las prácticas alimenticias de los grupos que diferenciamos en la muestra, especialmente las que refieren a las formas de Preparación y Cocción, aunque no así en las maneras de presentar y consumir los alimentos. Esto nos indica que al menos una parte de la sociedad porteña, la incluida en la muestra, no se hallaba al margen de estas innovaciones, sino que las adoptó y reformuló en el contexto de prácticas que posiblemente dataran de momentos previos. Por otro lado, estas innovaciones no pudieron ser asociadas a ningún grupo social en particular sino que se encontraban presentes entre personas de orígenes y medios económicos y culturales diversos.

LA ALIMENTACIÓN PORTEÑA EN EL TIEMPO

En el Capítulo 7 analizamos las tendencias temporales de cambio tanto en términos de artefactos como de prácticas alimenticias. Como pudimos observar, al igual que sucede en otros contextos contemporáneos, entre fines del siglo XVIII y principios del XIX ocurrió un cambio en la frecuencia y diversidad de ciertos tipos artefactuales

relacionados con la alimentación. A pesar de esta “revolución del consumo” de bienes este hecho no parece haber afectado sustancialmente las prácticas alimenticias, ya que los grupos identificados en el Capítulo 6 -1A, 1B, 2A y 2B- se hallan representados de forma semejante en cada período temporal considerado.

Tomando las prácticas alimenticias como un todo, es decir sin diferenciarlas por grupos con comportamientos semejantes, podemos observar que las tendencias generales indican que se estaría pasando de un tipo de Preparación y Cocción con predominio de preparaciones líquidas y homogéneas a otro del tipo caracterizado por una mayor diversidad de formas de cocinar, sobre todo comidas sólidas y heterogéneas características de la Nueva Cocina. Esta tendencia se manifestó especialmente en la mayor representación de los artefactos para freír/sofreír, hornear y asar durante el siglo XIX, es decir en el Período Final.

A pesar de ello, no se observó que las tendencias de la Nueva Cocina estuviesen siendo adoptadas durante el lapso temporal abarcado por la muestra de inventarios. En ese sentido la proporción de casos que manifestaron las características de Cocción de este modelo culinario se mantuvo estable tendiendo únicamente a acentuarse sus tendencias hacia el Período Final al interior del grupo que ya las manifestaba al comienzo del lapso temporal considerado.

Del mismo modo se observa que los eventos “formales” de consumo permanecen escasamente representados durante todo el lapso temporal –alrededor de un 25% de los casos de cada período contemplado. Los eventos “informales” por su parte son preferidos por sobre los “formales” por proporciones semejantes de casos a lo largo de los diferentes períodos en lo que refiere a las bebidas como el café, el té y el chocolate. En cambio el consumo de mate se acentúa con el tiempo de forma significativa, alejándose de este modo de las tendencias esperables en un proceso de “transición” hacia la Nueva Cocina. También, en el paso de un período a otro, se pudo observar que las diferencias que separaban a los dos modos de Presentación y Consumo identificados en la muestra se diluyen, lo cual no ocurre en lo que refiere a la Preparación y la Cocción.

Así, tanto los grupos identificados -1A, 1B, 2A y 2B- como sus maneras características de hacer se hallaban bien establecidos durante todo el lapso temporal considerado, al menos entre los casos que conforman nuestra muestra. Esto, sumado al hecho de que no se corroboró la incorporación de prácticas de la Nueva Cocina, nos indica que la coyuntura virreinal favorable a una mayor disponibilidad de bienes no

afectó las prácticas alimenticias porteñas en la medida que cabía esperarlo, sino que éstas siguieron un derrotero propio.

SÍNTESIS Y CONCLUSIONES PRELIMINARES

En esta sección relacionamos los resultados obtenidos con los objetivos generales de la tesis. De este modo, en primer lugar, definimos la **conformación de experiencias diferenciadas de “lo público” y “lo privado”** a partir de las prácticas alimenticias diferenciadas en la muestra. Hemos visto que se establecieron al menos cuatro grupos principales de formas de organizar la alimentación en el ámbito doméstico con consecuencias diferentes en términos de estrategias de publicización y privatización. Todas ellas comparten el hecho de que las actividades de Preparación y Cocción constituyen el momento privado de la alimentación en relación a la Presentación y el Consumo, probablemente debido a que la sociedad porteña era una sociedad de castas y estas tareas eran realizadas habitualmente por esclavos. Sin embargo, algunas estrategias implementadas nos indican la existencia de varios matices.

La forma de organizar la alimentación que corresponde a los Grupos 1A y, en cierta medida también al Grupo 1B, parte de entender, desde las primeras etapas del proceso de las prácticas alimenticias, que las personas son iguales entre sí y que constituyen un grupo homogéneo de comensales en cuanto a gustos. Por lo general se caracterizaron también por concebir las formas de Presentación y Consumo como etapas más bien privadas, tanto a nivel de inclusión de personas externas a la unidad doméstica como por propulsar prácticas que desconocen la individualidad en el consumo como es beber mate.

Por otra parte, el Grupo 2B representa en el contexto de Buenos Aires a aquellas prácticas alimenticias que más se asemejan al modelo de la Nueva Cocina. En consecuencia, este grupo concibe la alimentación como un hecho público en donde se reconoce la heterogeneidad de los comensales y la privacidad de su consumo pero se los iguala a través de la publicización misma del acto de compartir alimentos. En ese sentido, es el carácter público el que funciona como elemento de igualación y no la privacidad como en los grupos mencionados en el párrafo anterior.

Finalmente, encontramos el Grupo 2A, el cual reconoce la individualidad y la heterogeneidad de los consumidores desde la Preparación y Cocción misma de los alimentos y concibe la alimentación como un hecho público más allá de la unidad

doméstica. Sin embargo, en el contexto público de Presentación y Consumo también sostiene prácticas que borran la frontera de “lo público” y “lo privado” a nivel individual –el consumo del mate, por ejemplo.

Por otro lado estos grupos con formas diferentes de experimentar “lo público” y “lo privado” en el ámbito doméstico no pudieron ser asociados con ninguno de los grupos sociales que componían la sociedad de la época en particular. El hecho de que esto no pudo lograrse nos indica, que en la muestra y para el período temporal abarcado, las maneras de hacer no constituían un medio de diferenciación social detectable con la evidencia con la que trabajamos. De manera adicional esta cuestión apunta a que, **dentro de los límites de nuestra muestra las maneras de hacer más novedosas no se hallaban restringidas a un grupo social determinado.**

El segundo objetivo general que podemos abordar a través de los resultados del análisis del caso de Buenos Aires refiere al **rol del Estado colonial en el proceso de conformación de experiencias cotidianas diferenciadas de “lo público” y “lo privado”**. En ese sentido hemos visto que el impacto de las reformas borbónicas afectó en cierta medida la disponibilidad de medios para modificar esas experiencias evidenciados por un aumento en las frecuencias de ciertos artefactos en el Período Final y especialmente los correspondientes a la elaboración de comidas sólidas. Sin embargo, la sociedad porteña no parece haber modificado sustancialmente sus prácticas, sino que continuó llevando adelante su vida cotidiana, y específicamente su alimentación en el ámbito doméstico, de la manera en que lo estaba haciendo posiblemente desde momentos previos.

De manera estrechamente relacionada con el objetivo general anterior, nos interesó evaluar **cuál fue el ritmo de adopción de esos cambios**. Este objetivo pudo ser abordado al menos parcialmente. Entre los resultados obtenidos en este sentido, destacamos en primer lugar que, a pesar de la “revolución del consumo” que pudo ser detectada en las fuentes, las prácticas alimenticias no fueron afectadas en la medida esperada. En segundo lugar, pudimos observar que algunas tendencias de cambio indicarían que las prácticas alimenticias porteñas estaban siguiendo un derrotero propio, que si bien era afectado por las novedades culinarias del mundo contemporáneo, en gran medida estaban estableciendo formas de hacer originales, tales como la disminución de las diferencias entre grupos que inicialmente se distinguían de forma clara, especialmente en lo que refiere a Presentación y Consumo, el momento público del proceso de la alimentación.

Estas conclusiones preliminares a las que arribamos aquí fueron posibles a partir de llevar a cabo los análisis que constituyen los primeros dos niveles del contexto de interpretación para el caso de estudio. En el último capítulo de esta tesis estos resultados son reevaluados a la luz de los obtenidos para el caso de la colonia de Floridablanca, el cual desarrollamos en los siguientes cuatro capítulos. La contraposición de ambos casos nos permite discutir en el capítulo final el surgimiento de “lo público” y “lo privado” como experiencias cotidianas diferenciadas y su relevancia para la constitución de la esfera pública aportando de este modo a la problemática general de investigación.

PARTE III

CAPÍTULO 9

LA COLONIA ESPAÑOLA DE FLORIDABLANCA (1780-1784)

*“¡Cuidate! La hambrienta Inglaterra ha puesto
sus ojos en nuestra Mompracem y quizás espera
sólo tu muerte para echarse sobre los tigrecillos
y destruirlos.”*

*Los tigres de Mompracem
Emilio Salgari*

INTRODUCCIÓN

Para el caso de la colonia española de Floridablanca, en esta Tesis nos hemos planteado como objetivos particulares, en primer lugar analizar si existían en esta colonia formas diferentes de organizar la alimentación y la sociabilidad. Dado que esta colonia fue ideada, fundada y mantenida por iniciativa estatal, el segundo objetivo propuesto fue discutir cuál fue la influencia de las tendencias de control establecidas por la autoridad pública en las formas de organizar la alimentación.

Esos objetivos son abordados en capítulos siguientes a partir del estudio de cuatro sectores del sitio arqueológico de Floridablanca. Estos sectores corresponden a unidades habitacionales pertenecientes a diferentes miembros de la población. En los próximos tres capítulos analizamos diferentes líneas de evidencia que nos permiten conocer la forma de organizar la alimentación de cada uno de ellos a partir del estudio del entramado de relaciones y variaciones de los objetos entre sí en cada uno de esos sectores y sus implicancias para las experiencias corporizadas de las personas que organizaron su alimentación allí. De este modo nos centramos en los dos primeros niveles de análisis propuestos en el Capítulo 3 los cuales nos permiten, en el último capítulo de esta tesis discutir nuestros objetivos generales relacionando los resultados obtenidos en Buenos Aires y Floridablanca.

Sin embargo, previamente al análisis de las formas de organizar la alimentación en cada sector de Floridablanca, aquí nos ocupamos de **discutir el contexto histórico particular de esta colonia y algunos pormenores de su fundación e historia** a fin de evaluar el carácter público de la organización de su vida cotidiana, en particular en lo que refiere a la alimentación de sus colonos. También se describe el rol jugado por el Estado en la conformación y composición de su población y en la forma en que se

hallaban estructuradas las sociabilidades en este poblado patagónico. Describir este contexto, evaluando sus particularidades, es lo que nos permite enmarcar los objetivos específicos planteados y posteriormente discutir y comparar los resultados obtenidos con el caso de Buenos Aires.

Este capítulo tiene también por objeto **presentar la vía de abordaje a las experiencias cotidianas y sus materialidades** para los contextos del sitio de Floridablanca. Esta se basa sobre todo en el análisis de la evidencia arqueológica obtenida de cuatro sectores diferentes del poblado a lo largo de los diez años de trabajo del equipo que conforma el proyecto “Arqueología e Historia en la colonia española de Floridablanca” dirigido por la doctora María Ximena Senatore. En la segunda sección de este capítulo nos ocupamos de presentar el sitio arqueológico y los sectores del mismo que trabajamos en profundidad en los capítulos siguientes. La historia constructiva de estas unidades habitacionales, sus características arquitectónicas y funcionales, así como los contextos de depositación y los procesos de formación que afectaron el registro arqueológico de cada uno de ellos son diversos. El objetivo al presentar sus características particulares fue delimitar y contextualizar las muestras de materiales arqueológicos pertinentes al momento de ocupación de cada uno de ellos las cuales son analizadas en los dos capítulos siguientes.

POBLANDO PATAGONIA

En el marco del programa de reformas llevado adelante por la Corona española a partir de mediados del siglo XVIII hemos destacado en el Capítulo 2 la importancia del papel jugado por las colonias, las cuales se plantearon como mercado consumidor de bienes manufacturados y productor de materias primas. Asimismo, otros cambios importantes tendientes a la centralización del Estado fueron los desarrollados en el ámbito de la administración estatal. Entre estos hemos mencionado la modificación de la burocracia administrativa y la creación de nuevos Virreinos. En línea con este tipo de políticas la Corona impulsó un proyecto de fundación de colonias en la costa patagónica. Estos establecimientos pretendían cumplir con el objetivo geopolítico de protección de los territorios australes de la amenaza inglesa (De Paula 1984; Ramos Pérez 1992). Al mismo tiempo tuvieron un perfil novedoso para la época, ya que se trataba de colonias estables con un componente poblacional fijo de familias labradoras

(Senatore [2003] 2007). Es decir que, además de ser establecimientos defensivos, conformaron un proyecto colonizador y poblador.

Se trató de cuatro establecimientos, debido a las dimensiones del territorio y al peligro que implicaba para su supervivencia la fundación de una única colonia aislada (Destéfani 1984): Fuerte Nuestra Señora del Carmen, Fuerte San José, Nueva Colonia y Fuerte de Floridablanca y un campamento de escasa duración en la desembocadura del Río Deseado –Figura 9.1.

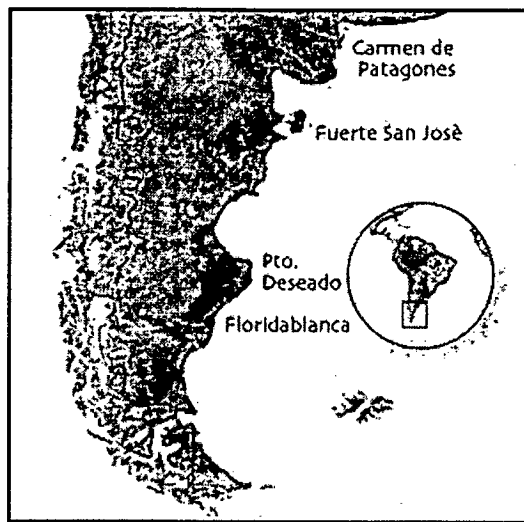


Figura 9.1. Localización de los Establecimientos que conformaron el proyecto de poblamiento de la Costa patagónica promovidos por la Corona española.

Los primeros en fundarse, en 1779, fueron Nuestra Señora del Carmen y su establecimiento satélite el Fuerte San José. En 1780 Antonio de Viedma se establece por un corto período junto al río Deseado conformando un campamento provisional que debió ser abandonado antes de la finalización de ese año. En octubre de 1780 se trasladan a la Bahía de San Julián donde los esperaban tres embarcaciones con bastimentos y el contingente poblador. Ese mismo año fundan la Nueva Colonia y Fuerte de Floridablanca, siendo Don Antonio de Viedma su primer Superintendente. Se establecen a 10 km de la costa, en cercanía a una fuente de agua dulce, en una zona que consideraron apta para el cultivo y que disponía de leña (Viedma [1783] en Amaya 1980; Senatore [2003] 2007) –Figura 9.2.

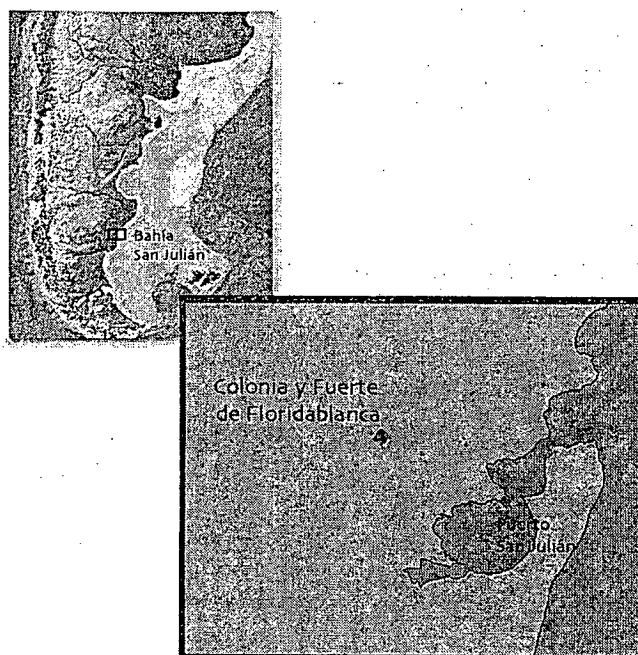


Figura 9.2. Localización de la Nueva Colonia y Fuerte de Floridablanca.

Durante el lapso de ocupación se construyen, además del fuerte y otros edificios de uso común, viviendas tanto financiadas por el Real Erario como por particulares (Senatore [2003] 2007; Senatore *et al.* 2002a; Bianchi Villelli *et al.* 2005; Bianchi Villelli 2009). También se establecen fluidas relaciones con los indígenas (Sanguinetti *et al.* 2005; Buscaglia y Nuviala 2007; Buscaglia 2009) y se emprenden diversos intentos productivos, entre ellos la producción de alimentos (Senatore [2003] 2007; Bosoni 2009).

Sin embargo, en 1783, a instancias del Virrey Vértiz y a causa de diversos informes relativos principalmente al primer año de vida de los poblados y los gastos que estos conllevaban, se decide abandonar estas colonias patagónicas (De Paula 1984; Senatore [2003] 2007). Así, en enero de 1784 el poblado de Floridablanca es quemado para evitar su ocupación por parte de naciones enemigas y sus habitantes son trasladados nuevamente al Río de la Plata (Senatore [2003] 2007). El sitio de su emplazamiento nunca volvió a ser ocupado. Con posterioridad, el Virrey Loreto encomienda a Francisco de Viedma –hermano de Antonio y primer Superintendente del Fuerte del Carmen- elaborar una memoria evaluando la utilidad de las poblaciones patagónicas, la cual tuvo una buena recepción y permitió al Fuerte del Carmen sobrevivir hasta la actualidad transformándose en la ciudad de Carmen de Patagones (Buscaglia 2009). El Fuerte San José fue habitado como subsidiario del Fuerte del Carmen hasta 1810 cuando debió ser abandonado luego de un malón (De Paula 1984).

En los siguientes acápite de esta sección nos centramos en describir, en primer lugar, los lineamientos ideológicos que subyacieron al plan de poblamiento y nos adentramos en la forma en que algunos de ellos se plasmaron en la planificación y organización de diferentes aspectos de la vida cotidiana de los habitantes de Floridablanca, y en especial la alimentación. En segundo lugar describimos brevemente la composición de la población de esta colonia atendiendo a diferentes aspectos de la misma. Finalmente, recapitulamos la información disponible para plantear un panorama de las prácticas de sociabilidad que tuvieron lugar en la colonia.

Una colonia organizada por la autoridad pública

El proyecto de colonización de la costa patagónica difiere de otros intentos previos en América en que allí se ensayó una nueva forma de organizar la sociedad basada en algunas ideas de la Ilustración española (Senatore 2002, 2004, 2005, [2003] 2007). Su antecedente ideológico y práctico inmediato son las colonias de Sierra Morena en España y en otras regiones del mundo hispano, en donde se buscó superar los problemas que los ilustrados detectaban en la sociedad ibérica del siglo XVIII (Senatore [2003] 2007). En estos establecimientos se plasmó una de las tendencias que caracterizan al Despotismo Ilustrado, el alto grado de intervencionismo estatal, del que ya nos ocupamos en el Capítulo 2 al discutir la particularidad de la constitución de la esfera pública en España y sus colonias.

En estos proyectos colonizadores “ilustrados” el Estado buscó conformar sociedades cuya fuente principal para el desarrollo fuera la agricultura y donde todos sus miembros resultaran “útiles” para su crecimiento (Senatore [2003] 2007). Para ello brindaron a los colonos labradores condiciones iniciales de igualdad de acceso a los medios de producción oponiéndose desde la práctica a los problemas planteados por los privilegios y el acaparamiento de recursos en “manos muertas” que caracterizaban a la sociedad y a la economía españolas (Senatore [2003] 2007). El criterio de utilidad de los habitantes para el desarrollo de la colonia es el que primó en la selección de la población, todas personas con oficios, además de militares y marinos y, especialmente, labradores –ver acápite siguiente.

Para poner en práctica este modelo, la organización y el orden eran fundamentales, implicando una reestructuración de las prácticas cotidianas más diversas –ver por ejemplo, Senatore ([2003] 2007), Bianchi Villelli (2009); Buscaglia (2009).

Centrándonos en la alimentación únicamente, observamos que este aspecto de la vida diaria también fue organizado cuidadosamente. En mi tesis de licenciatura trabajamos justamente contraponiendo la planificación de la alimentación por parte de la autoridad pública en Floridablanca con las prácticas alimenticias de sus habitantes a nivel general del poblado (Marschoff [2004] 2007).

El criterio subyacente a la planificación de la alimentación en esta colonia tendía también a homogeneizar distintos grupos de habitantes, planteando en general una culinaria del tipo del modelo de la Cocina Renacentista que describimos en el Capítulo 4. Al mismo tiempo esto implicó que no se los contemplase como posibles participantes del modelo de la Nueva Cocina y sus prácticas fuesen consideradas diferentes a las de otros sectores de la sociedad hispanocriolla de la época que sí habrían seguido estas nuevas tendencias culinarias.

Este proceso de homogeneización de las prácticas alimenticias se llevó a cabo implementando una serie de estrategias entre las cuales se hallaba la asignación de raciones a todos los habitantes, la limitación del abastecimiento de bienes a la colonia y la centralización y control de su distribución. Desde la evidencia histórica se definieron tres tipos de raciones, una ración ordinaria otorgada a todos los habitantes hispanocriollos de la colonia, una ración destinada a los indígenas y las entregas de alimentos a los enfermos internados en el hospital de Floridablanca. Estos tres tipos de raciones representaban la cantidad considerada mínima e indispensable de ciertos conjuntos de alimentos. Las diferencias entre ellas se dan especialmente en términos de diversidad y calidad de algunos productos específicos y en función de la valoración que se le daba a cada uno de ellos. De este modo, por ejemplo, los indígenas –ración de valoración inferior- no recibían tocino, pero sí carne salada mientras que en el hospital –conjunto de alimentos con mayor valoración- no se consumía este tipo de carne y sí mayores cantidades de tocino y carne fresca.

En lo que respecta al abastecimiento de productos y bienes relacionados a la alimentación, este se hallaba bastante limitado, aunque algunas personas como el Superintendente o los enfermos del hospital eran aprovisionados con alimentos que no estaban disponibles para la población en general. Entre los productos destinados a todos los habitantes mencionamos, en primer lugar, los alimentos cuyo consumo era directo como la carne salada de vaca y cerdo, grasa, legumbres, harina, aceite, vino, aguardiente, ají y yerba. En segundo lugar, también se enviaban trigo, cebada y semillas de hortalizas para la siembra y animales para la cría como vacas, cerdos y aves de

corral. Por otra parte no existen registros del abastecimiento de artefactos relacionados a la alimentación que indiquen que estos podían ser adquiridos en la colonia. Conociendo la diversidad de productos alimenticios y artefactos que se utilizaban en la época en otros contextos –ver Capítulo 4 y el caso de Buenos Aires- llama la atención, por ejemplo, la ausencia de abastecimiento de vajilla de ningún tipo, de especias y de productos relacionados con las bebidas sociales como el chocolate, el café y el azúcar. En lo que respecta a la distribución de lo aprovisionado desde el Río de la Plata y de los productos locales explotados directamente por la autoridad pública en Floridablanca, su flujo se hallaba centralizado en el almacén del poblado, desalentándose la adquisición de productos por fuera de este canal. Este sistema de abastecimiento y distribución, sumado al régimen de raciones, implicó una restricción del margen de elecciones culinarias posibles y disponibles a los habitantes del poblado y habría tendido a disminuir su diversidad.

A pesar de las limitaciones en la Obtención de productos alimenticios y artefactos planteadas por la autoridad pública, en mi tesis de licenciatura pudimos reconocer, a nivel general del poblado, que algunos de estos términos fueron renegociados desde las prácticas alimenticias de los habitantes de Floridablanca (Marschoff [2004] 2007). En ese sentido es que se interpreta el énfasis en el almacenamiento observado en algunas unidades domésticas, la existencia de ciertas formas de Presentación y Consumo, la evidencia documentada de contrabando (Buscaglia 2009) y las formas en que se utilizaron los recursos locales a fin de aumentar la oferta de productos alimenticios en términos de diversidad y cantidad (Marschoff 2008a; Bosoni 2010).

Por otro lado, además de estas características que constituyen al caso como un contexto limitado y organizado rígidamente por la autoridad pública, también es necesario tener en cuenta que la costa patagónica era en esa época poco conocida y Floridablanca se inicia allí desde cero en un ambiente previamente no habitado en forma permanente por europeos (Senatore [2003] 2007). Es por ello que se plantea que la influencia de la inestabilidad, propia de un contexto fundacional de este tipo, haya sido también importante al momento de la planificación de la vida cotidiana de sus habitantes (Buscaglia 2009). Aislada espacialmente en un ambiente poco conocido, en contacto con grupos Tehuelche, sin pasado y sin referentes institucionales cercanos, la nueva colonia se constituyó en un laboratorio para la creación y el cambio tanto de aquel organizado por la autoridad pública, como del que fue generado por las propias

prácticas cotidianas de sus habitantes (Senatore [2003] 2007; Marschoff [2004] 2007; Bianchi Villelli 2009; Buscaglia 2009).

Los habitantes de Floridablanca

La composición de la población de Floridablanca fue un aspecto que también se planificó cuidadosamente de antemano y responde al criterio de utilidad de los individuos y la alta valoración de la agricultura como fuente para el desarrollo que subyacen a su fundación (Senatore [2003] 2007). La composición de la población de Floridablanca no es por lo tanto semejante a las de una población de la época como por ejemplo Buenos Aires.

De esta manera, el énfasis está puesto en el núcleo poblacional compuesto por familias de labradores quienes se encontraban sujetos a destino (Senatore [2003] 2007). Se trataba de familias de origen español que, a través de un contrato, se comprometían a permanecer en las colonias a las que fueran enviadas a cambio de obtener la propiedad de la tierra que trabajaran, una vivienda, asistencia médica y una ración de alimentos durante el período inicial de vida del nuevo establecimiento (Senatore [2003] 2007). El perfil ocupacional de Floridablanca muestra el predominio de este grupo –Figura 9.3.

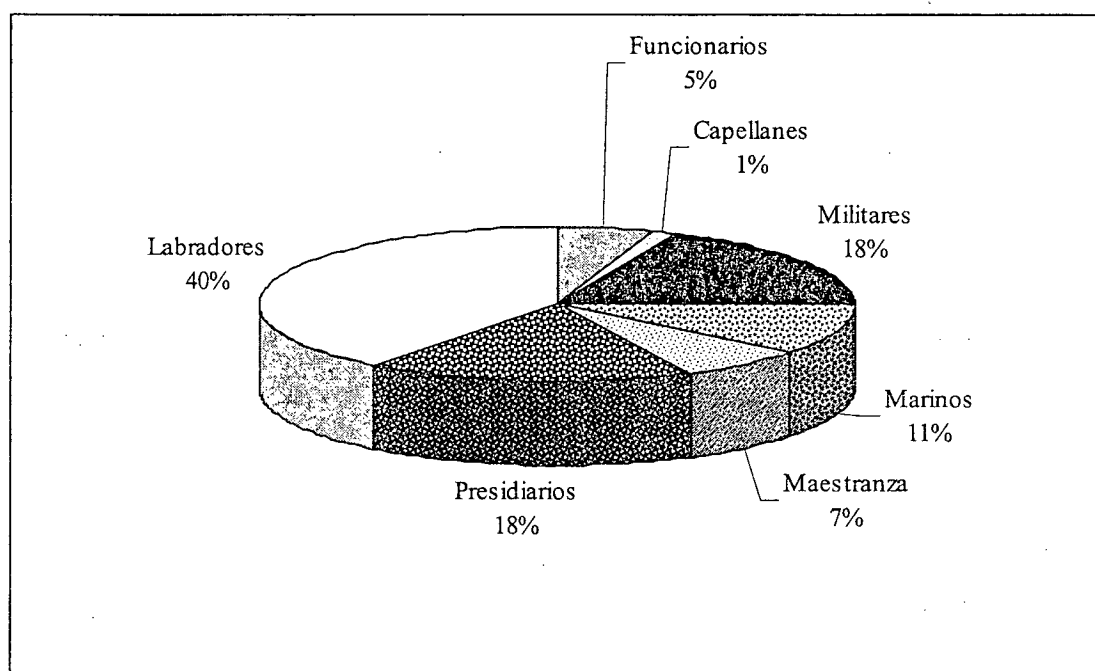


Figura 9.3. Perfil ocupacional de los habitantes de Floridablanca en octubre de 1781 (N:134). Fuente: AGN IX 16.3.8. Noticia de los individuos que hay existentes en este Nuevo establecimiento, Viedma, 1-10-1781, transcripción de Amaya (1980).

Los restantes habitantes de la colonia se distribuyen en diferentes ocupaciones, todas ellas consideradas necesarias, “útiles”, para la vida del establecimiento. Todos estos grupos, exceptuando a los labradores, se encontraban en esta colonia de manera transitoria, sujetos a relevos –como los militares, marinos y empleados administrativos– los caules o bien regresaban al Río de la Plata cuando sus servicios ya no eran necesarios, como el personal de maestranza, o cumplían su condena en el caso de los presidiarios (Senatore [2003] 2007).

Con un 60% de población móvil masculina, las mujeres en esta colonia representan una minoría inferior al 20% de la población total, y todas ellas pertenecían a algún núcleo familiar de labradores. Como ha mostrado Senatore ([2003] 2007) en caso de defunción del hombre cabeza de una familia, se consideraba que la unidad productiva dejaba de ser “útil” a la población y la viuda y sus hijos regresaban al Río de la Plata.

De este modo, en contraposición al caso de Buenos Aires que analizamos en la segunda parte de esta tesis, observamos que se trataba de una población en la que las elites socioeconómicas no se hallaban representadas –exceptuando, quizás, al Superintendente de la colonia–, así como tampoco el componente esclavo típico de las sociedades de casta de las colonias españolas en América. Por otra parte, la representación de géneros habitualmente pareja en toda población natural, en Floridablanca se hallaba desequilibrada presentando un perfil más cercano al de un puesto militar de frontera con predominancia de varones. En este sentido se trataba de una población artificial, creada en función del criterio de “utilidad” que subyace a su organización y objetivos.

Las sociabilidades en Floridablanca

Las prácticas de sociabilidad como tales aún no han sido estudiadas en su particularidad para el caso de Floridablanca. En una primera instancia, basándonos en la información documental, podríamos sostener que en esta colonia no existieron instituciones de sociabilidad características del siglo XVIII –ver Capítulos 2 y 4. Sin embargo, sí existían grupos de personas con identidades claras e institucionalizadas y cuyas prácticas de sociabilidad se hallaban reguladas por esa misma pertenencia. Los estudios de Silvana Buscaglia (2008b, 2008c, 2009) y Victoria Nuviala (2008), centrados, desde diferentes perspectivas y a distintos niveles, en la construcción de identidades en Floridablanca nos permiten conocer estos grupos y su importancia.

Entre ellos mencionamos en primer lugar a los marinos, estudiados en profundidad por Buscaglia (2008b, 2009). Este grupo no residía en el poblado, sino sobre la costa, a 10 km del asentamiento y en cercanía a las embarcaciones. Allí habitaban en los mismos barcos o en refugios temporales en tierra firme. Las prácticas cotidianas los marinos, a bordo y en menor medida en tierra firme, se hallaban fuertemente organizadas. La vida en el mar y sus peligros requerían de esta organización y de una estrecha interdependencia entre las personas. En el caso de los marinos de Floridablanca, el análisis de los discursos oficiales los mostró como contrapuestos al núcleo poblacional de la colonia tierra adentro. La imagen que de ellos transmiten estos documentos los presenta como un grupo desordenado con relaciones conflictivas rayanas en la ilegalidad –violencia interpersonal, vagancia, desobediencia, contrabando, etc. Como el polo opuesto, los habitantes del núcleo central de Floridablanca en tierra firme son presentados como productivos, con relaciones armoniosas entre sí. Subrayando esta dicotomía, el movimiento de personas desde el asentamiento central hacia la costa se hallaba estrictamente regulado por la autoridad pública de Floridablanca.

Otro grupo social con un sentido de la identidad fuerte es el de los militares (Buscaglia 2008c; Nuviala 2008). Su presencia en Floridablanca era necesaria para cumplir el objetivo defensivo del asentamiento y se constituyeron en el instrumento de la autoridad pública en ese contexto. La mayoría de ellos habitaba el fuerte del poblado y, como vimos más arriba, al igual que los marinos, estaban sujetos a relevo. En la práctica, las tareas estrictamente militares en Floridablanca fueron reducidas, ya que no existían conflictos con la población Tehuelche, por lo que los soldados también se dedicaron a actividades de construcción del poblado, percibiendo una remuneración adicional. Al mismo tiempo, el hecho de residir en el núcleo central es probable que los haya acercado en la vida diaria al resto de los habitantes de Floridablanca. Sin embargo, en este contexto, la vida cotidiana de los militares y el vínculo entre sus integrantes se mantuvo ya que compartían los mismos espacios de habitación y organizaban mancomunadamente su alimentación entre otras actividades.

Por otra parte, el contingente poblador de Floridablanca al asentarse en la Bahía de San Julián entró en contacto con el grupo Tehuelche local (Buscaglia 2009). En esa interacción diaria los habitantes hispanocriollos de la colonia conocieron un modo de vida que, para algunos de ellos al menos, les era completamente extraño y nuevo. Desde el análisis de los discursos esa interacción también se plantea desde la autoridad pública,

aunque la evidencia arqueológica de los diferentes contextos del sitio indica que los vínculos entre la población Tehuelche y la hispanocriolla de la colonia habrían tenido lugar de manera más amplia (Bianchi Vilelli [2002] 2007, 2009; Sanguinetti *et al.* 2005; Buscaglia y Nuviala 2007; Buscaglia 2009).

Además de la sociabilidad institucionalizada que tendría lugar al interior del grupo de los marinos y militares, otras posibles instituciones de sociabilidad en Floridablanca fueron dos pulperías mencionadas en las fuentes documentales. Entre las construcciones edificadas por particulares se hallaron dos que son descritas como tales (Bianchi Vilelli 2009). Su funcionamiento y características no resultan claros, ya que en el contexto de abastecimiento limitado y centralizado por la autoridad pública, el origen de los bienes en venta en estos comercios es desconocido.

De este modo Floridablanca se plantea como un caso en donde la autoridad pública podría haber jugado un rol importante en la definición de “lo público” y “lo privado” en la vida de sus habitantes. Desde la definición del perfil de la población hasta los aspectos más cotidianos, pasando por la sociabilidad basada en identidades institucionalizadas, hubo injerencia directa o indirecta del Estado. Esta característica de Floridablanca es la que nos permitió plantear el objetivo particular de discutir desde el caso de estudio el rol del Estado en la constitución de experiencias cotidianas que diferenciaran “lo público” y “lo privado” en contextos coloniales.

En la siguiente sección nos ocupamos de diferentes aspectos metodológicos generales del estudio de las experiencias cotidianas en Floridablanca. De esa manera definimos nuestra vía de abordaje y unidades de análisis para el estudio de la forma de organizar la alimentación de los habitantes de esta colonia y caracterizamos los cuatro sectores del sitio en los que se centra nuestra investigación lo cual nos permite definir las muestras arqueológicas con las que trabajamos en los capítulos siguientes.

EL ESTUDIO DE LAS EXPERIENCIAS COTIDIANAS EN FLORIDABLANCA

Para estudiar las experiencias cotidianas en Floridablanca y en particular las formas de organizar la alimentación, los grupos de sociabilidad que estas estructuran y las estrategias de publicización y privatización puestas en juego contamos con abundante información, tanto documental como arqueológica. En esta tesis abordamos su estudio principalmente desde este último tipo de evidencia. Esto implicó analizar diferentes líneas de evidencia, tales como la estructuración del espacio, los restos de

artefactos relacionados a la alimentación y de productos alimenticios presentes en cuatro sectores del sitio. Estos sectores fueron seleccionados por constituir recintos construidos claramente diferenciables los cuales conformaban unidades de habitación.

La unidad de análisis con la que trabajamos este caso de estudio, al igual que el de Buenos Aires, son los ámbitos domésticos que representan estas unidades de habitación en los cuales buscamos conocer la forma de organizar la alimentación de un individuo o grupo. Para caracterizarlas, además de la evidencia arqueológica, contamos con información adicional documental muy precisa acerca de quiénes eran las personas que residían y/o organizaban su alimentación en cada una de ellas. A través de estas fuentes, conocemos la funcionalidad de algunas estructuras y recintos, la ocupación de sus dueños y/o el tipo de estructura social de los residentes de cada unidad habitacional.

Gracias a la buena resolución de los sectores excavados en el sitio arqueológico, en el caso de Floridablanca podemos estudiar la organización espacial de las actividades de la alimentación en gran detalle, como se muestra en los capítulos siguientes. Al tratarse de contextos de habitación delimitados estructuralmente los materiales relacionados a las actividades de la alimentación se hallan espacialmente asociados en recintos. Desde el punto de vista de la escala temporal, los hallazgos arqueológicos se reducen al período de ocupación de los mismos, que en algunos casos es incluso más breve que el del sitio ya que conocemos en detalle la secuencia constructiva de las distintas edificaciones del poblado. Es decir que, en comparación con el caso de Buenos Aires, en estos sectores de Floridablanca podemos conocer de manera más precisa la forma en que se organizaron espacialmente las actividades relacionadas a la alimentación las que a su vez corresponden a un lapso temporalmente más acotado.

Volviendo a los niveles de análisis propuestos en el Capítulo 3, en cada sector de Floridablanca elegido, analizamos en primer lugar las diferentes líneas de evidencia arqueológica a fin de vincularlas con objetos, espacios y estructuras relacionadas a las actividades de la alimentación y estudiamos la forma en que se asocian –primer nivel de análisis. A partir de estas asociaciones analizamos en cada sector la forma en que tenía lugar la experiencia corporizada vinculada a la alimentación de las personas que las habitaban las cuales nos permiten evaluar los grupos de sociabilidad que se generaban alrededor de cada actividad y las estrategias de publicización y privatización que se ponían en juego para conformarlos. Estos análisis son desarrollados en los dos capítulos siguientes.

Ahora bien, ¿cómo se determinó en cada sector el conjunto de hallazgos relevantes a la alimentación? Esto dependió principalmente de la naturaleza de la línea de evidencia que se estaba evaluando –organización del espacio, artefactos relacionados a la alimentación y restos de productos alimenticios consumidos. Cada una de estas líneas requirió de metodologías específicas que determinasen su pertinencia al ámbito de las prácticas alimenticias las cuales son explicitadas y desarrolladas en los capítulos siguientes previamente a su análisis. Sin embargo, antes de intentar responder a esa pregunta resultó necesario definir qué conjuntos de artefactos y estructuras de cada uno de los cuatro sectores correspondían al momento de uso de esas unidades habitacionales. Esto implica dar cuenta de la historia de construcción y abandono del poblado y de cada uno de estos sectores definiendo qué factores entraron en juego en la conformación de los depósitos a fin de delimitar muestras arqueológicas pertinentes a cada uno de ellos en función de los objetivos de investigación. En los siguientes acápite nos ocupamos de caracterizar los cuatro sectores elegidos contextualizándolos en la historia de construcción y abandono de Floridablanca y de investigación del sitio arqueológico.

“Arqueología e Historia en la colonia española de Floridablanca”

En el marco del estudio de las trayectorias particulares de conformación de la sociedad moderna se inserta el trabajo del proyecto “Arqueología e Historia en la colonia española de Floridablanca”. El mismo, dirigido por la Dra. M. X. Senatore, busca comprender este poblado desde su particularidad y la forma en que desde este contexto se constituía también la sociedad moderna. A partir de un enfoque multidisciplinario el énfasis de la investigación estuvo puesto en discutir la relación de los discursos subyacentes al proyecto de poblamiento (Senatore [2003] 2007) y su materialización en las prácticas cotidianas de los habitantes de la colonia abordándose la organización del espacio (Senatore [2003] 2007; Senatore *et al.* 2007, 2008) y el tiempo (Palombo [2006] 2007), las relaciones de poder (Buscaglia 2009) y el cambio social (Bianchi Vilelli 2009), el consumo de bienes (Bianchi Vilelli [2002] 2007, 2006), la alimentación (Marschoff [2004] 2007), las relaciones interétnicas (Sanguinetti *et al.* 2005; Buscaglia y Nuviala 2007; Buscaglia 2009), la construcción de identidades personales (Nuviala 2008) y las prácticas productivas (Bosoni 2010).

Los trabajos se están llevando adelante ininterrumpidamente desde el año 1998⁷⁹ e implicaron un estudio del caso desde múltiples líneas de evidencia: arqueológicas, históricas, topográficas y geofísicas –ver, entre otros, Senatore *et al.* (2000); Buscaglia ([2001] 2007); Senatore *et al.* (2002a); Bianchi Villelli *et al.* (2005); Buscaglia *et al.* (2005a y b, 2008). El sitio arqueológico fue abordado inicialmente buscando conocer su extensión y la estructuración de su espacio a partir de lo cual se elaboró un plano del mismo –Figura 9.4.- en donde se observa la diagramación del poblado alrededor de una plaza central.

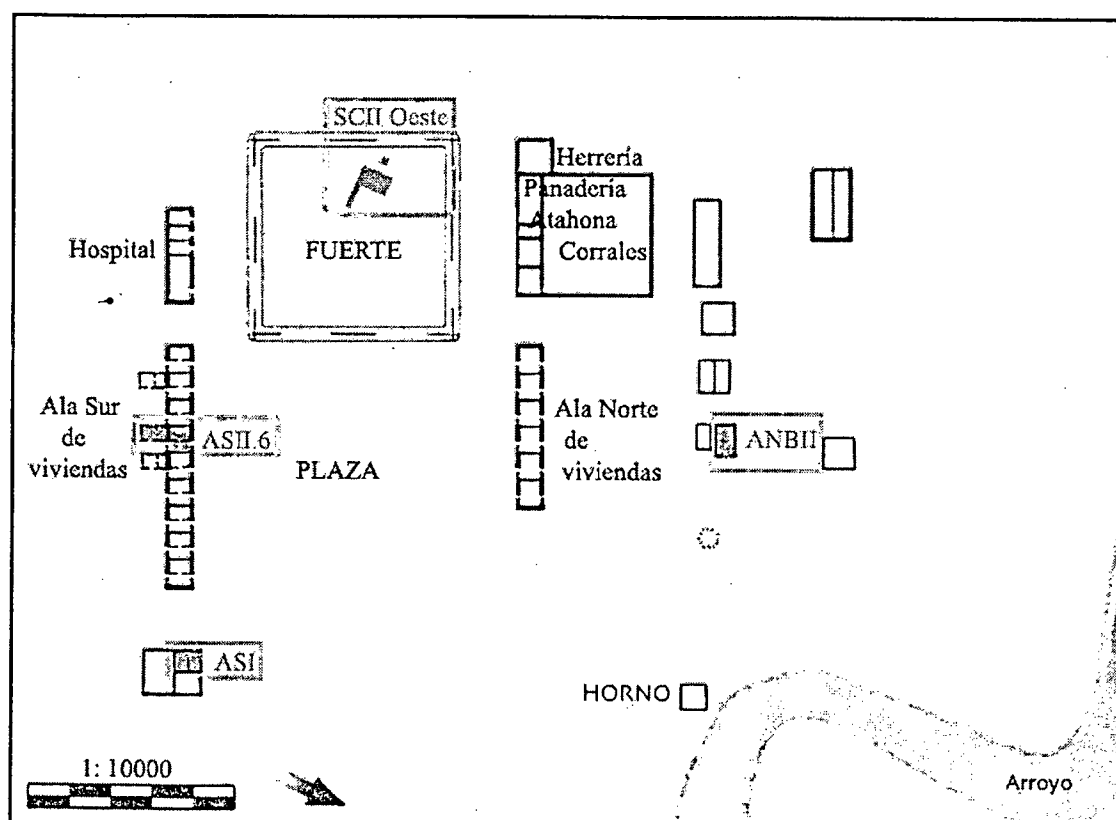


Figura 9.4. Plano arqueológico del sitio de Floridablanca señalando la extensión de las intervenciones arqueológicas en los sectores que se analizan en esta tesis (ASI, SCII Oeste, ANBII y ASII.6).

A partir de las extensas investigaciones previas (Senatore *et al.* 2000; Buscaglia [2001] 2007; Senatore *et al.* 2002a; Senatore [2003] 2007; Bianchi Villelli *et al.* 2005; Buscaglia *et al.* 2005a y b; Senatore *et al.* 2007; Buscaglia 2008; Buscaglia *et al.* 2008;

⁷⁹ Los trabajos en el sitio arqueológico contaron con el financiamiento de los siguientes subsidios, todos ellos dirigidos por la Dra. M. X. Senatore:

- Arqueología de la Sociedad Moderna en Antártida y el Sur de Patagonia. IM40 Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, SECyT. (2002-2005).
- Tiempos modernos en Patagonia. Fundación Antorchas. DIPA-IMHICIHU-CONICET. (2004-2005).
- Sociedad moderna y cultura material. UBACyT F-076. (2004-2007).
- Arqueología de la modernidad. UBACyT F-453. (2008-2010).

Senatore *et al.* 2008; Bianchi Vilelli 2009; Buscaglia 2009) podemos conocer la funcionalidad de la mayoría de las estructuras representadas en la figura anterior y, en muchos casos cuándo y por quiénes fueron construidas. De este modo, hacia el Oeste de la plaza central se encuentra el fuerte, de 50 metros de lado y rodeado por una zanja perimetral que las investigaciones arqueológicas mostraron había sido utilizada como basurero. El fuerte fue la primera estructura construida durante el verano de 1780-1781 y alojó a la totalidad de la población durante el primer año de vida de la colonia, aunque luego fue ocupado únicamente por los funcionarios de la colonia, los destacamentos militares, el personal de maestranza y los presidiarios.

Durante 1782 la Corona construye el hospital de la colonia, al Sur del fuerte, y los recintos hacia el Norte del mismo cuyas funcionalidades fueron diversas: atahona, panadería, herrería y corrales para el ganado mayor. Ese mismo año se edifica el frente de cuadra que cierra la plaza hacia el Sur compuesto por nueve viviendas destinadas a las familias labradoras. Su construcción con fondos estatales y su uso como recintos domésticos formaban parte del contrato que firmaron los colonos al abandonar España con destino a la Patagonia. En 1783 la administración local inicia la construcción del segundo frente de cuadra conformado por seis unidades de habitación cerrando el lado Norte de la plaza. Los estudios arqueológicos y geofísicos mostraron que estas viviendas nunca llegaron a ser concluidas ni habitadas.

Finalmente, entre 1782 y 1783, algunos habitantes de Floridablanca –militares, maestranza y labradores- deciden construir una serie de edificios por su propia cuenta. La mayoría de ellas habría funcionado como viviendas, aunque también se edificaron dos pulperías y cocinas colectivas e individuales. Estas estructuras corresponden principalmente a aquellas que se extienden hacia el Norte del núcleo del poblado.

A lo largo de las sucesivas campañas realizadas al sitio, se intervinieron arqueológicamente diversos sectores de los cuales seleccionamos cuatro por su pertinencia a los objetivos particulares de esta tesis. En primer lugar seleccionamos una de las pulperías del poblado, es decir un espacio el espacio donde funcionó una institución de sociabilidad la cual es denominada como ASI en la Figura 9.4. Esta edificación fue construida de forma privada por Juan Antonio Aizpurúa, un ex presidiario que en calidad de carpintero decidió permanecer en Floridablanca y fue trabajada en detalle sobre todo en Bianchi Vilelli (2009). El segundo sector elegido corresponde al recinto de habitación asignado al Superintendente de la colonia el cual se

halla ubicado al Oeste del Fuerte. En el plano arqueológico esta estructura es denominada SCII Oeste y fue trabajada en detalle sobre todo en Buscaglia 2009 -ver Figura 9.4. En tercer lugar elegimos una unidad doméstica que habría sido construida por un soldado de Infantería de Buenos Aires quien, tras enviar por su mujer, decide también permanecer de manera estable en la colonia. Este sector se halla indicado como ANBII en la Figura 9.4. y fue trabajado detalladamente sobre todo en Bianchi Vilelli (2009). Finalmente seleccionamos una de las viviendas de las familias pobladoras la cual fue construida parcialmente por la Corona –frente de la vivienda- y su Anexo trasero edificado por propia cuenta de los habitantes de esa unidad doméstica. Este edificio se halla indicado con la sigla ASII6 en la Figura 9.4. y fue analizado desde diversos aspectos en varias publicaciones entre las cuales destacamos, por ejemplo, Senatore ([2003] 2007) y Senatore *et al.* (2007, 2008). De estos contextos seleccionados y de sus características materiales y arqueológicas generales, nos ocupamos en el acápite siguiente.

Los contextos arqueológicos seleccionados

La metodología de excavación y relevamiento de campo implementada en los cuatro sectores elegidos fue homogénea y constante, de acuerdo al planteo metodológico general de abordaje al sitio implementado por el proyecto de investigación a lo largo de los años de trabajo. Los cuatro sectores que hemos seleccionado corresponden a recintos cerrados con límites claros y determinables y que fueron trabajados en extensión. Todos ellos fueron espacios de habitación abandonados súbitamente tras un uso acotado temporalmente. Es por ello que esperamos que el conjunto artefactual refleje dos tipos de descarte distintos: restos de objetos que fueron abandonados *in situ*, es decir aquellos artefactos o bienes almacenados que se decidió no trasladar al momento de dejar la colonia, sumados al conjunto de materiales generado durante el uso de esos recintos mediado por tareas de mantenimiento, es decir que se trataría de artefactos pequeños, no obtrusivos acumulados durante un período más o menos largo según sea el momento de construcción de cada edificio. Estas características hacen que los cuatro sectores sean altamente comparables entre sí y, por lo tanto, en conjunto nos permitieron abordar los objetivos propuestos.

A continuación describimos cada uno de ellos en lo que refiere a sus características arquitectónicas generales, su funcionalidad y quiénes habrían sido sus

habitantes. Por otra parte nos ocupamos también de la extensión de las intervenciones arqueológicas en cada sector y las particularidades de la estratigrafía, la cultura material hallada y los procesos postdepositacionales que afectaron el registro arqueológico. Toda esta información nos permite definir las muestras de materiales que analizamos en cada sector en los capítulos siguientes.

Sector ASI: una pulpería

El sector ASI –Ala Sur I- es una estructura con varios recintos ubicada a continuación del frente de viviendas Sur hacia el Oeste –ver Figura 9.4. Su investigación estuvo a cargo de la Dra. Marcia Bianchi Vilelli en cuya información nos basamos en este apartado (Bianchi Vilelli *et al.* 2005; Bianchi Vilelli 2007, 2009). El edificio constaba de dos habitaciones techadas al Norte y un recinto sin techar al Sur. Con las intervenciones arqueológicas⁸⁰ se descubrió la totalidad de la habitación Noroeste en el año 2007 y se pudo determinar que esta se hallaba a su vez subdividida en dos recintos, que denominamos Norte y Sur. De acuerdo a la información documental esta edificación habría pertenecido al ex presidiario Antonio Aizpurúa quien estableció en ella una pulpería con patio, cocina, corrales, pozo de balde, gallinero y cuarto de alquiler.

Una de las particularidades de ASI radica en que es la única edificación del poblado construida totalmente en piedra –arenisca blanquecina friable y arenisca marrón más consolidada, aunque también lajas y adobes. Las paredes no contaban con cimientos. Los dos recintos excavados en la habitación Noroeste tienen una superficie de 17,68 m² y se hallaban divididos por medio de un tabique de adobes –Figura 9.5. Se abría hacia la plaza del poblado por medio de dos aberturas en su ángulo Noroeste, una sobre la pared Norte y otra sobre la Oeste con umbrales de lajas de grandes dimensiones seleccionadas y canteadas. Según la información histórica, este edificio habría contado también con un altillo y su techado habría sido de tablazón de roble el cual fue probablemente removido al momento del abandono del poblado. La evidencia arqueológica indicó que esta estructura contaba con un piso nivelado, seleccionado y compactado aunque carecía de contrapiso.

⁸⁰ Que totalizaron 38 unidades de excavación de 1 m².

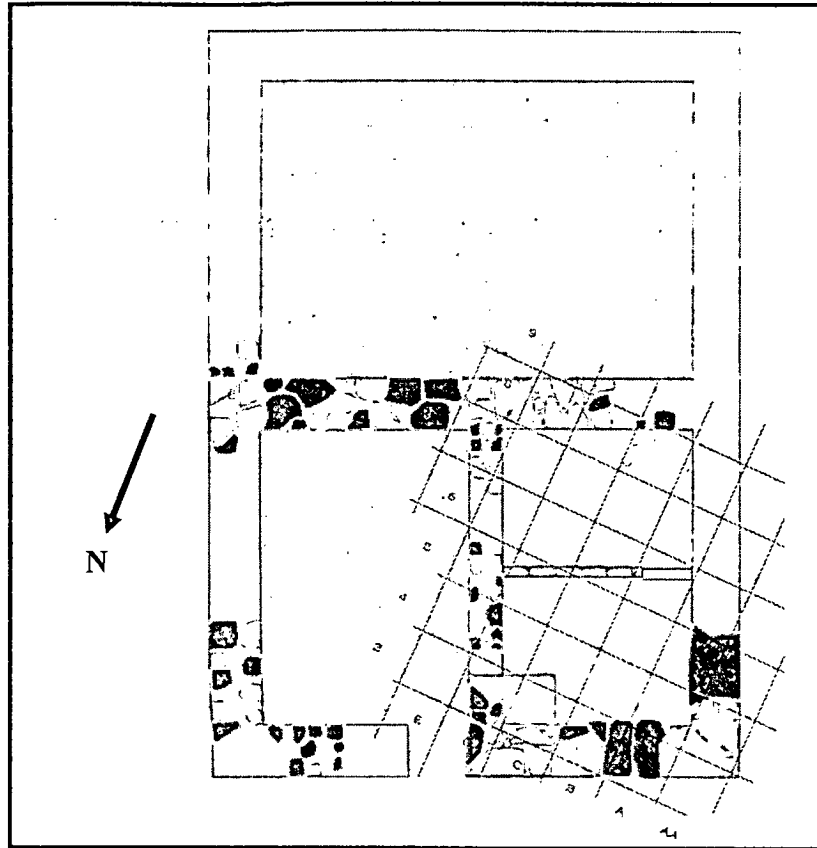


Figura 9.5. Planta arquitectónica de ASI donde se destacan las cuadrículas de un m² excavadas.
Fuente: Bianchi Villelli (2009).

Las excavaciones en ambos recintos presentaron una estratigrafía diferencial, con una potencia entre 30 y 80 cm. En la Tabla siguiente mostramos esta secuencia:

Nivel	Recinto Norte	Recinto Sur
Superior	Sedimento fino de origen natural eólico, muy vegetado en su superficie y con aporte sedimentario de la destrucción de las paredes de la estructura.	
Derrumbe A	De origen cultural. Bloques grandes de arenisca friable blanca y sedimento arenoso muy suelto interpretado como argamasa	
Derrumbe B	De origen cultural. Arenisca friable blanca muy disgregada.	
Arcilloso-blancuzco	De origen cultural, sedimento blanco muy fino y seleccionado.	
Rubefaccionado	De origen cultural, sedimento limoso, suelto con evidencia de termoalteración. Circunscrito a ciertos sectores del recinto.	
Nivel 1	De origen cultural, sedimento blanco fino, muy compactado, seleccionado y nivelado.	

Tabla 9.1. Secuencia estratigráfica de los recintos del sector ASI (Bianchi Villelli 2009).

Centrándonos en los niveles culturales, en ambos recintos se observan dos depósitos de derrumbe de paredes –Derrumbe A y B- con una potencia total de alrededor de 40 cm. Se diferencian principalmente por su compactación y el tamaño de

los bloques de arenisca que componen estas matrices. El nivel Arcilloso-blancuzco es interpretado como los restos del revoque interno de las paredes –de hecho, subyace a la pared derrumbada del tabique que pudo ser claramente identificada- y contiene materiales arqueológicos con una potencia de 15 cm. Por otra parte, en la sección Este del recinto Norte se halló la presencia del nivel Rubefaccionado que correspondería a los restos de una estructura fija de madera, dada su distribución acotada y su asociación con madera y clavos. Tiene una potencia menor a cinco cm y puede asociarse al altillo mencionado en las fuentes históricas. Finalmente, el Nivel 1 o piso de ocupación es un sedimento blanco muy seleccionado y compactado nivelado en toda la estructura y rico arqueológicamente con una potencia máxima de tres cm.

En un contexto de este tipo resulta esperable que los niveles más ricos arqueológicamente sean aquellos más cercanos al piso de ocupación –ver Tabla 9.2.

ASI							
	Superior	Derrumbe A	Derrumbe B	Arcilloso-blancuzco	Rubefaccionado	Nivel 1	Totales
Cerámica de construcción	1	8	4	7	1	0	21
Cerámica doméstica	1	2	0	0	0	0	3
Vidrio	1	3	3	8	2	32	49
Lítico	0	0	0	0	0	0	0
Metal	1	44	24	129	164	42	404
Restos faunísticos	5	50	131	252	9	78	525
Totales	9	107	162	396	176	152	1002

Tabla 9.2. Frecuencias absolutas de materiales por niveles en el sector ASI.

La concentración de materiales en el Nivel 1, entonces, concuerda con la historia de uso y abandono del sitio. En esta estructura se hace evidente que tras su abandono el sector fue rellenado con los materiales de la destrucción de sus paredes –recordemos que el techo no pudo ser definido con claridad. Posteriormente, la erosión eólica actuante en todo el sitio finalizó este proceso generando el nivel Superior. Este último también fue afectado por la acción del pisoteo de animales y de las raíces de la vegetación que cubre el sector. La acción de animales cavadores, especialmente roedores, fue registrada hasta el nivel de Derrumbe B inclusive. Sin embargo, los niveles cercanos al piso de ocupación –Arcilloso/blancuzco y Rubefaccionado- e inclusive este mismo presentan escaso impacto de procesos de migración vertical y de roedores estando estos circunscritos a ciertas áreas de la excavación –ver Bianchi

Villelli (2009) y Apéndice 4.1. De acuerdo al análisis tafonómico de los restos óseos de ASI, se pudo observar que su fragmentación, comparativamente a otros sectores del sitio, es baja, con escasa acción de raíces por debajo del nivel Superior y baja meteorización. Del mismo modo, los especímenes termoalterados son escasos.

Teniendo todos estos factores en cuenta, al momento de seleccionar la muestra de materiales que se trabajan en detalle en los capítulos siguientes, hemos decidido concentrarnos en aquellos provenientes del piso de ocupación –Nivel 1- y de los dos niveles suprayacentes –Arcilloso/blancuzco y Rubefaccionado- estrechamente asociados al mismo. Los tres se ubicaban por debajo del derrumbe de materiales provenientes de las paredes de la estructura y sufrieron poco impacto de procesos posdeposicionales.

Sector Oeste del Fuerte: recinto de habitación del Superintendente

Ubicado sobre el Ala Oeste del Fuerte el sector seleccionado mostró una alta concordancia entre el plano histórico del poblado y las intervenciones arqueológicas por lo que el recinto delimitado correspondería a la habitación del Superintendente de la colonia –ver Figura 9.4. Este sector fue intervenido durante el año 2007 y los trabajos estuvieron a cargo de la Dra. Silvana Buscaglia en cuya información nos basamos para describirlo (Buscaglia 2008b, 2009).

La habitación del Superintendente habría tenido una superficie de cerca de 31 m² según la información documental, lo cual fue corroborado con los trabajos arqueológicos y geofísicos (Buscaglia *et al.* 2005b). El área fue intervenida por medio de 26 unidades de excavación de 1 m², 20 de las cuales corresponden al frente del recinto propiamente dicho –Figura 9.6.

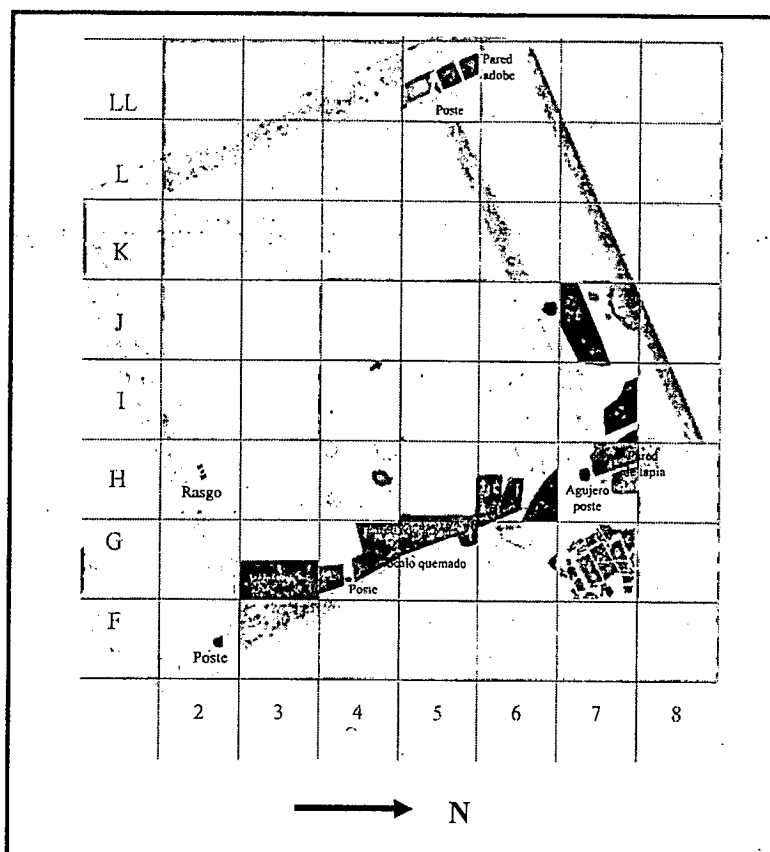


Figura 9.6. Planta arquitectónica del Sector Oeste del fuerte donde se destacan las cuadrículas de un m² excavadas. Fuente: Buscaglia (2008b, 2009).

A pesar de que los documentos escritos mencionan la elaboración del fuerte principalmente en madera, los trabajos arqueológicos y geofísicos pudieron constatar que la estructura se hallaba construida principalmente con adobes de muy baja calidad. En ese sentido la habitación del Superintendente no es la excepción: en su edificación se utilizaron postes de madera como estructura de sostén para las paredes de adobe de baja calidad y sin cimientos, que, combinadas con tapia apoyaban directamente sobre un contrapiso. No hay evidencias claras de techado, aunque la presencia de materiales como clavos indicaría que este habría sido de madera y posiblemente fue desmantelado durante el abandono de la colonia. El recinto contaba con una abertura, cuya localización concuerda con la graficada en el plano histórico del poblado, que daba hacia la plaza interna del fuerte y se hallaba acondicionada en su umbral exterior con fragmentos de tejas y ladrillos.

La estratigrafía del Sector Oeste del Fuerte es, comparativamente al resto de los sectores que aquí nos ocupan, mucho más somera, ya que alcanza en promedio unos 25 cm de potencia. En la Tabla 9.3. se describe su secuencia estratigráfica.

Nivel	
Superior	Sedimento fino de origen natural eólico, muy vegetado en su superficie.
Gris compacto	De origen cultural, sedimento limoso, gris oscuro y compacto producido por la erosión de las paredes de adobe.
Piso/contrapiso	De origen cultural, compuesto por sedimentos finos muy seleccionados y compactados de color amarillento.

Tabla 9.3. Secuencia estratigráfica del Sector Oeste del Fuerte (Buscaglia 2008b, 2009).

Centrándonos únicamente en los niveles culturales, cabe destacar que, si bien el nivel Gris compacto es resultado de la erosión eólica de las paredes de adobe, presenta una alta frecuencia de hallazgos arqueológicos y una potencia de alrededor de 10 cm. El nivel de Piso/contrapiso se hallaba cubierto en algunos sectores por lentes de guijarros mezcladas con material sedimentario del Nivel 4⁸¹ las cuales fueron denominadas Pedregullo y que pueden corresponder a un acondicionamiento de la superficie.

Al considerar la frecuencia artefactual por niveles, puede observarse que el más rico arqueológicamente es el Gris compacto –ver Tabla 9.4.- resultado de la erosión de las paredes de la estructura y de la incorporación de materiales en su matriz. Es importante destacar que en este sector del sitio arqueológico en particular el impacto de la erosión eólica, el pisoteo de animales y la densa cobertura vegetal fue más alto y en consecuencia la reexposición y el movimiento de los materiales arqueológicos enterrados. Si tenemos en cuenta, además, la inferior calidad constructiva del fuerte, que permitió una rápida erosión de las paredes que podrían haber protegido los restos arqueológicos, la inferior resolución de este sector no resulta inesperada.

Sector Fuerte Oeste				
	Superior	Gris compacto	Piso/contrapiso	Totales
Cerámica de construcción	1	4	53	58
Cerámica doméstica	27	18	0	45
Vidrio	27	49	2	78
Lítico	10	6	1	17
Metal	251	484	54	789
Restos faunísticos	130	756	149	1035
Totales	446	1317	259	2022

Tabla 9.4. Frecuencias absolutas de materiales por niveles en el sector Oeste del fuerte.

Además de la acción de los agentes que ya mencionamos, en este sector también es muy importante el impacto de los roedores quienes colaboraron en la reexposición y

⁸¹ Se trata de un nivel natural, estéril, muy compacto, de sedimento limoso color blanco y con una gran cantidad de guijarros en su matriz. Este nivel subyace al Nivel 3, también de origen natural, que definimos en la Tabla 5. Tanto el Nivel 3 como el Nivel 4 son ubicuos a todo el sitio y se hallaron en todas las intervenciones realizadas en el mismo.

relocalización de los materiales arqueológicos. El análisis tafonómico indica además el impacto de raíces y cierto grado de termoalteración de los restos arqueofaunísticos –ver Buscaglia (2008b, 2009) y Apéndice 4.1. Sin embargo, la meteorización fue relativamente baja y la fragmentación fue semejante al resto de los contextos considerados.

De los cuatro sectores seleccionados el que aquí hemos descrito es el que menor resolución arqueológica presenta. Por esta razón, si bien en los análisis de los capítulos siguientes utilizamos la muestra de materiales proveniente del nivel Gris compacto y del Piso/contrapiso, no analizaremos su distribución en el espacio interno de este recinto en particular ya que su posición original fue claramente perturbada, aunque no así su asociación al sector en términos generales.

Sector ANBII: una unidad doméstica

El Ala Norte BII es una estructura interpretada, a partir de los documentos históricos, como una de las unidades habitacionales construida por los particulares (Senatore [2003] 2007; Bianchi Vilelli 2009). Se trata de una única habitación edificada en adobe de baja complejidad constructiva de 28 m² de superficie interna. Fue trabajada principalmente durante los años 2004 y 2006 bajo la coordinación de la Dra. Bianchi Vilelli en cuya información nos basamos para describir sus características (Bianchi Vilelli *et al.* 2005; Bianchi Vilelli 2007, 2009). El techado de esta estructura habría sido de quincha –ramazón y barro- y su entrada, acondicionada internamente con fragmentos de baldosas se orienta hacia el Este –ver Figura 9.7. La estructura contaba con un contrapiso elaborado, sus paredes de adobe no tenían cimientos y apoyaban directamente sobre el mismo. Las intervenciones implicaron 33 unidades de excavación que abarcaron una estructura contigua asociada a ANBII que no fue incluida en los análisis presentados en esta Tesis dado que el área intervenida representa una proporción baja de su superficie total.

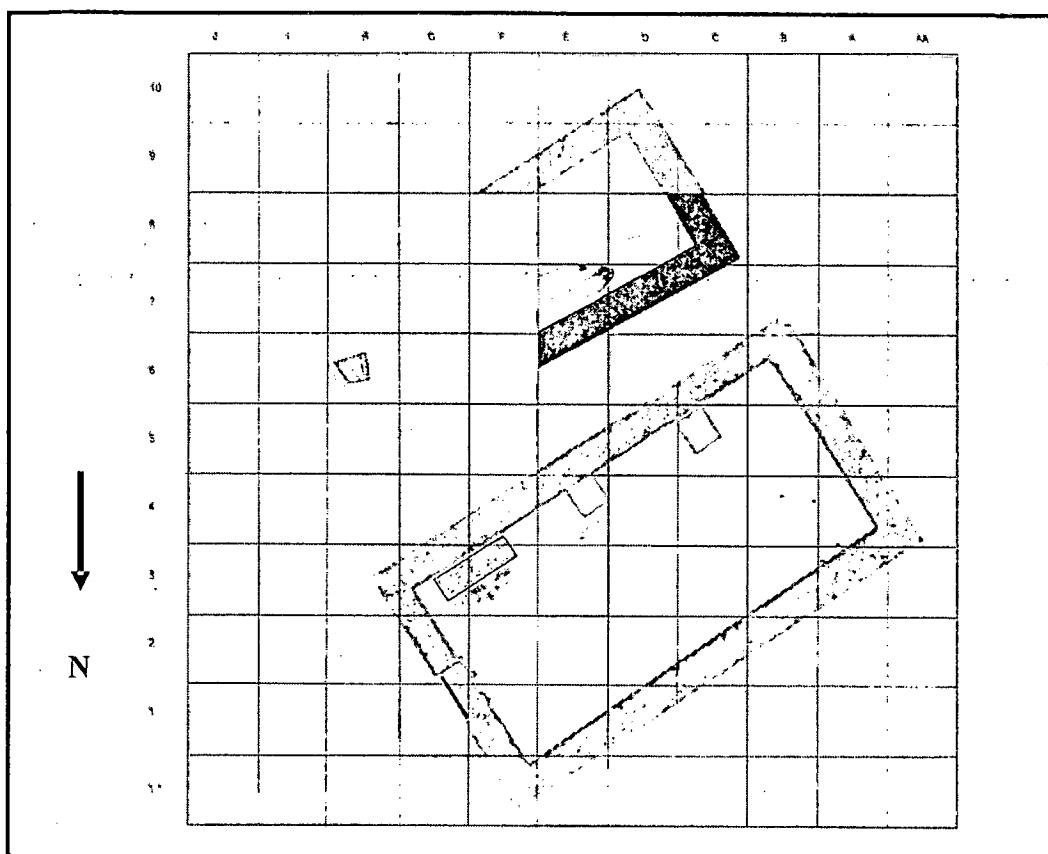


Figura 9.7. Planta arquitectónica del Sector ANBII donde se destacan las cuadrículas de un m² excavadas. Fuente: Bianchi Vilelli (2009).

La estratigrafía en este sector presenta varios niveles culturales correspondientes a la destrucción del techado y las paredes y su potencia máxima es de 40 cm. En la Tabla que sigue resumimos esa información:

Nivel	
Superior	Sedimento fino de origen natural eólico, vegetado en su superficie y con aporte sedimentario de la destrucción de las paredes de la estructura.
Blancuzco	De origen cultural, limoso de coloración blanca y con aporte de cenizas.
Rubefaccionado	De origen cultural, granulometría fina, coloración rojiza/marrón oscura y presencia de guijarros termoalterados en su matriz. Con claras evidencias de termoalteración.
Nivel 1-piso de ocupación	De origen cultural. Su matriz está compuesta principalmente por restos vegetales de pequeños troncos carbonizados sobre una base de sedimentos finos compactados y carbonizados. Es el nivel más rico en restos de material cultural.
Contrapiso o Nivel 2	De origen cultural, compuesto por sedimentos finos muy seleccionados y compactados de color amarillento.
Nivel 3	De origen natural, sedimento homogéneo muy arcilloso que se presenta en forma de granos y corresponde al mismo nivel identificado en la estratigrafía general del sitio arqueológico. Estéril arqueológicamente.

Tabla 9.5. Secuencia estratigráfica del Sector ANBII (Bianchi Vilelli 2009).

Tanto el nivel Blancuzco como el Rubefaccionado presentan mayores potencias hacia las paredes de la estructura e inferiores en el centro. El primero de ellos de entre 35 cm y cinco cm de potencia correspondería al derrumbe del revestimiento interno de las paredes. En cambio, el nivel Rubefaccionado –entre cinco y diez cm de potencia- es interpretado como los restos del techado de quincha distribuido en toda la superficie de la estructura, el cual presenta claras evidencias de haber sufrido la acción del fuego al momento del abandono del poblado. El Nivel 1, que corresponde al piso de ocupación, presentó en su matriz restos vegetales del techado y también se hallaba termoalterado. El contrapiso se hallaba nivelado presentando evidencias de termoalteración y apoyando sobre el Nivel 3 natural previamente excavado. En algunos sectores del contrapiso el sedimento natural del Nivel 3 también fue utilizado para su relleno o como junta entre las paredes y el piso.

Tal como puede verse en la Tabla 9.6., el nivel más rico arqueológicamente es el Nivel 1 o piso de ocupación. El hecho de que la estructura haya contado con un techado, permitió que con su derrumbe rápido a consecuencia del evento de incendio al momento del abandono del poblado haya funcionado como sello para los niveles inferiores. De esta manera fue posible que los materiales arqueológicos subyacentes se preservasen con una buena resolución y permitiesen el análisis de su distribución a un grano fino (Bianchi Vilelli 2009).

ANBII						
	Superior	Blancuzco	Rubefaccionado	Nivel 1	Contrapiso	Totales
Cerámica de construcción	29	2	2	17	0	50
Cerámica doméstica	3	2	0	10	0	15
Vidrio	3	3	0	48	1	55
Lítico	1	0	1	3	0	5
Metal	6	13	21	44	1	85
Restos faunísticos	123	27	34	129	0	313
Totales	165	47	58	251	2	523

Tabla 9.6. Frecuencias absolutas de materiales por niveles en el sector ANBII.⁸²

Otro testimonio del rápido relleno de la estructura es la escasa evidencia de impacto de roedores en la muestra de material óseo de los niveles inferiores –ver Bianchi Vilelli (2009) y Apéndice 4.1. De manera esperable los restos

⁸² Una categoría de materiales que aquí no representamos, pero que trabajamos en el Capítulo 10, es la presencia de algunas semillas carbonizadas.

arqueofaunísticos presentan evidencias de termoalteración. En términos generales, se observa una baja meteorización y fragmentación de este tipo de material y escasa acción de raíces u otros agentes naturales.

Dada esta historia de formación, en los análisis de los capítulos que siguen para este sector utilizamos la muestra de la habitación excavada en su totalidad y en particular la que proviene del piso de ocupación –Nivel 1- y de los restos de su techado –nivel Rubefaccionado- estrechamente asociado estratigráficamente al mismo.

Sector ASII6: vivienda de una familia labradora

El Ala Sur II6 corresponde, por las descripciones históricas, a una de las viviendas de familias labradoras (Senatore *et al.* 2002a; Senatore [2003] 2007). Se compone de cuatro recintos, dos en el frente que forman parte de la tira de viviendas o Ala Sur que fueron construidas por la Corona como parte del compromiso asumido con las familias contratadas, y dos recintos adosados en el sector trasero -que denominamos Anexo-, los cuales fueron edificados por cuenta de los propios habitantes de la unidad doméstica (Senatore *et al.* 2002a; Senatore [2003] 2007; Buscaglia *et al.* 2005a, Senatore *et al.* 2007; Buscaglia *et al.* 2008; Senatore *et al.* 2008). El sector del frente, con sus recintos Este y Oeste, tiene una superficie interna de 34,5 m² de la cual se excavaron 22 m² durante las campañas de los años 2000 y 2002 y estuvieron a cargo de la Dra. Senatore (Senatore *et al.* 2002b y c). Las habitaciones Norte y Sur del Anexo de esta vivienda totalizan 17,4 m² de superficie interna y fueron excavadas prácticamente en su totalidad durante las temporadas de campo 2006 y 2007, alcanzando una superficie de 21 m², trabajo que estuvo a mi cargo (Marschoff 2008c) -ver Figura 9.8. Para la descripción de este sector nos basamos principalmente en la información presentada en Senatore *et al.* (2002b y c) y Marschoff (2008c).

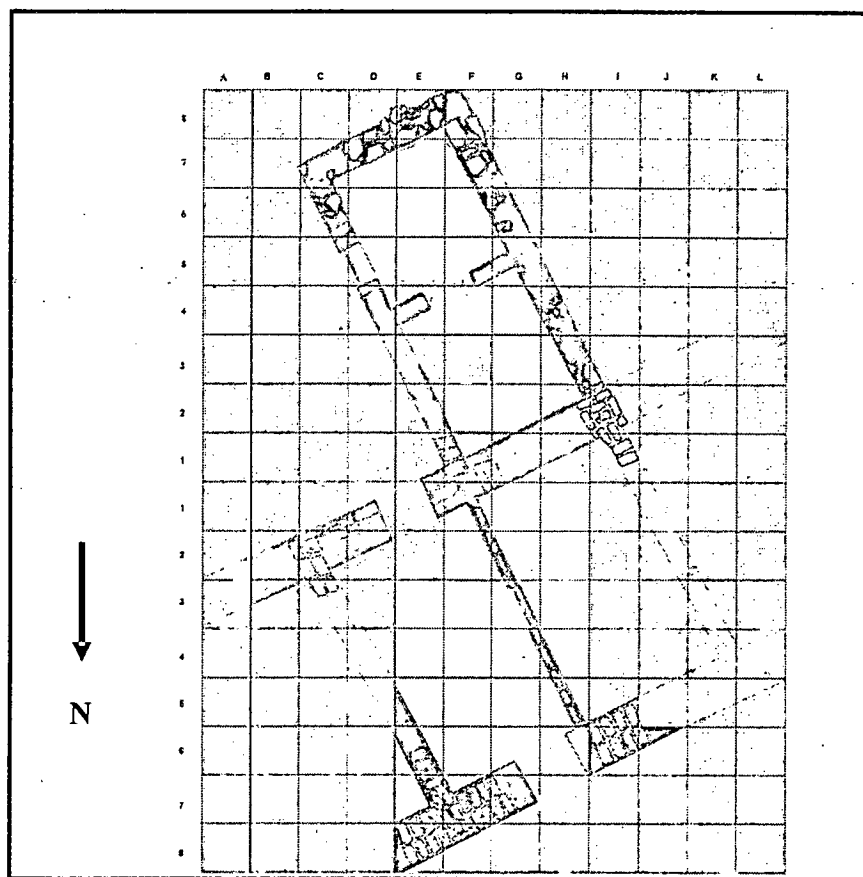


Figura 9.8. Planta arquitectónica del ASII-6 donde se destacan las cuadrículas excavadas. Modificado de Senatore *et al.* (2002a) y Marschoff (2008c).

Esta vivienda se hallaba elaborada utilizando principalmente adobes de buena calidad y tamaño estandarizado y estaba techada con tejas en el sector correspondiente a las habitaciones del frente de la unidad construidas por la Corona -exceptuando la pared trasera que era de tapia. Todas las paredes perimetrales de los recintos del frente se hallaban erigidas sobre cimientos, también de adobes, y contaban con un contrapiso. El tabique divisorio entre ambos recintos era de menor espesor y no contaba con cimientos. La habitación de acceso -Recinto Este- tenía una abertura hacia el sector posterior de la vivienda y se hallaba comunicada con el Recinto Oeste. Las dos aberturas que fueron excavadas habrían contado con puertas ya que se hallaron sus umbrales y restos de goznes.

En cambio, el Anexo de esta vivienda, adosado a la pared trasera del recinto Oeste del frente, se hallaba edificado con una combinación de diferentes técnicas constructivas: paredes elaboradas en arenisca unida por medio de una mezcla similar al adobe -pared Oeste y Sur-, adobe de baja calidad para el tabique divisorio interno y paredes de adobe con basamento de rocas -pared Este. Ninguna de estas paredes contaba con cimientos ya que se hallan construidas directamente sobre el contrapiso. El

techado del Anexo habría sido de algún tipo de quincha ya que se hallaron vigas de sostén y habría prolongado el alero del techo de tejas que cubría las habitaciones del frente de la vivienda.

El comportamiento de la estratigrafía fue variable en esta estructura, principalmente en función de los materiales constructivos utilizados en el frente y en el Anexo y la manera diferente en que fueron afectados tras el abandono. La potencia excavada también varió en relación a estas cuestiones alcanzando un máximo de 1,1 m promedio en el frente de la vivienda y decreciendo hasta alcanzar los 50 cm sobre la pared Sur del Anexo. En la tabla siguiente resumimos la secuencia estratigráfica:

ASII 6 Niveles	Frente		Anexo trasero	
	Recintos Este y Oeste		Recinto Norte	Recinto Sur
Superior	Sedimento fino de origen natural eólico, vegetado en su superficie y con aporte sedimentario de la destrucción de las paredes de la estructura.			
Depósito de Tejas	De origen cultural, compuesto por restos de tejas fragmentadas y sedimentos finos semejantes a los del nivel Superior.			
Depósitos de Tejas y ladrillos			De origen cultural, compuesto por restos de tejas fragmentadas principalmente y sedimentos finos semejantes a los del nivel Superior en las primeras extracciones y a los del nivel rubefaccionado subyacente en las últimas.	De origen cultural, compuesto por restos de ladrillos fragmentados principalmente y sedimentos finos semejantes a los del nivel Superior en las primeras extracciones y sedimentos similares a los del nivel rubefaccionado subyacente en las últimas.
Rubefaccionado			De origen cultural, granulometría fina, coloración rojiza/marrón oscura altamente compactada en forma de "bochones" o granos de tamaño redondeado variable entre medio y 15 cm de diámetro, producto de la termoalteración.	De origen cultural, granulometría fina de coloración rojiza/marrón oscura y friable afectado por altas temperaturas. Esta matriz predominante se halla intercalada por lentes de sedimento blanco muy fino similar al revoque de las paredes.
Nivel 1 –piso de ocupación	De origen cultural. Su matriz está compuesta principalmente por restos vegetales de pequeños troncos carbonizados sobre una base de sedimentos finos compactados y carbonizados. Es el nivel más rico en restos de material cultural.			
Contrapiso o Nivel 2	De origen cultural, compuesto por sedimentos finos muy seleccionados y compactados de color amarillento.			
Nivel 3	De origen natural, sedimento homogéneo muy arcilloso que se presenta en forma de granos y corresponde al mismo nivel identificado en la estratigrafía general del sitio arqueológico. Estéril arqueológicamente.			

Tabla 9.7. Secuencia estratigráfica en los diferentes recintos del ASII-6 (Senatore *et al.* 2002b, 2002c; Marschoff 2008c).

Como puede observarse, en términos generales la estratigrafía de esta unidad doméstica está compuesta principalmente por acumulaciones de origen cultural. En el frente de la vivienda el nivel denominado Depósito de tejas, corresponde, justamente, al derrumbe del techado de este sector, tiene una potencia de alrededor de 60 cm y ocupaba masivamente toda la superficie excavada conformando un sello para los niveles subyacentes.

Inmediatamente por debajo del Depósito de tejas se ubica el piso de ocupación de la vivienda –Nivel 1-, un nivel muy rico arqueológicamente, de una potencia máxima

de cinco cm y que se hallaba completamente termoalterado, corroborando la destrucción por el fuego del poblado al momento de su abandono. Los restos vegetales en su matriz pueden ser interpretados como el revestimiento interno del techado de tejas. Subyaciendo a este nivel se encuentra el contrapiso de sedimentos seleccionados y compactados que se halla termoalterado en sus primeros centímetros y alcanza una potencia de alrededor de 15 cm hasta los niveles naturales.

En el Anexo el nivel de depósito del techo derrumbado no se presenta con las características homogéneas que se destacaron para el frente de la vivienda, a excepción de la mitad Norte del recinto Norte correspondiente al derrumbe del alero del techado de tejas de las habitaciones del frente de la vivienda. De este modo, en el Anexo el nivel equivalente fue denominado Depósito de tejas y ladrillos justamente por incluir el derrumbe del techado del alero, que decrece en potencia hacia el Sur del recinto Norte, y una acumulación irregular y menos compacta de ladrillos en el recinto Sur cuya interpretación aún no es clara, pero que correspondería a la caída de rasgos arquitectónicos no estructurales –ver capítulo siguiente y Marschoff (2008c). Por estas características poco homogéneas la potencia de este depósito es variable en la superficie del Anexo yendo de 65 a 20 cm en el recinto Norte y entre 30 y 8 cm en el recinto Sur.

Por debajo del derrumbe heterogéneo que hemos denominado Depósito de tejas y ladrillos, se hallaba un nivel de sedimento muy quemado que denominamos Rubefaccionado, que, como se observa en la Tabla 9.7., también presenta características diferenciales en cada uno de los recintos, posiblemente por las diferencias térmicas alcanzadas por los materiales de construcción del nivel suprayacente y su densidad diferencial. Este nivel es interpretado como parte del techado de quincha y su transición hacia el Nivel 1 –piso de ocupación de la vivienda- no siempre es claramente diferenciable. La potencia del nivel Rubefaccionado oscila entre 15 y seis cm. El Nivel 1-piso de ocupación-, tal como ocurría en el frente de la vivienda, también presenta restos vegetales carbonizados provenientes del techado y también es muy rico arqueológicamente. Su potencia es mayor en promedio que en el frente de la vivienda, lo cual atestigua la presencia de un tipo de techado diferente con mayor componente orgánico en su construcción – entre 16 y un cm. Finalmente, el contrapiso del Anexo presenta características similares a las del frente de la vivienda, con una potencia de alrededor de 18 cm. A diferencia del frente de la unidad doméstica, no presentó evidencias de termoalteración en su superficie lo cual indicaría que las temperaturas

alcanzadas o el tiempo de combustión del techado del sector trasero de la vivienda eran inferiores a las de las habitaciones del frente.

Los materiales arqueológicos se hallaron concentrados en el nivel de piso de ocupación tanto en el frente como en el sector trasero de la vivienda –ver Tabla 9.8. También puede observarse la mayor potencia del derrumbe de material de construcción presente en el frente dada la naturaleza diferente de su techado –de tejas, en contraposición al quinchado del Anexo.

ASII 6	Superior		Depósito de material de construcción		Rubefaccionado		Nivel 1		Contrapiso		Totales
	Frente	Anexo	Frente	Anexo	Frente	Anexo	Frente	Anexo	Frente	Anexo	
Cerámica de construcción	899	327	8816	1159		258	58	27	0	2	11546
Cerámica doméstica	6	25	16	3		4	33	6	0	0	93
Vidrio	1	7	1	3		2	2	5	1	0	22
Lítico	1	0	2	0		0	1	0	0	0	4
Metal	23	183	84	101		227	261	343	11	4	1237
Restos faunísticos	337	867	314	774		937	2717	1942	1	4	7893
Totales	1267	1409	9233	2040		1428	3072	2323	13	10	20795

Tabla 9.8. Frecuencias absolutas de materiales por niveles en el sector ASII 6 Frente y Anexo.

Si bien en las tablas anteriores no se representan, tanto en el frente como en el sector trasero se hallaron también semillas de vegetales –de las cuales nos ocupamos en el Capítulo 11. En esta vivienda el impacto del incendio previo al abandono del poblado es claramente evidente por la cantidad de material orgánico –textiles, semillas y restos óseos- en diferentes estadios de termoalteración. De hecho, este proceso es el que permitió la preservación de muchos de estos restos además de la cobertura vegetal interna del techado, tales como fragmentos de maderas formatizadas⁸³.

Si bien los techados diferentes de esta vivienda funcionaron a manera de sello para los materiales contenidos en los niveles subyacentes, evitando la migración vertical, también incidieron en la mayor fragmentación de los mismos. Esto es particularmente evidente en el material óseo que, de hecho, se halla más fragmentado en el frente de la vivienda –con techado de tejas- que en el sector trasero –techo de quincha –ver Apéndice 4.1.

⁸³ En el sector delantero de la vivienda se destaca un fragmento circular de madera, posiblemente la tapa de un contenedor, y en el sector Anexo algunos restos que pueden formar parte del cuerpo de un envase del mismo tipo –barril o balde, por ejemplo.

Tal como se describe en el Apéndice 4.1, la termoalteración también afectó a estos materiales, si bien ayudó a la preservación general de restos orgánicos frágiles como los textiles. La acción de roedores se registró durante la excavación por la presencia de cuevas, aunque su impacto es bajo y acotado al sector Sur del recinto Norte del Anexo (Marschoff 2008c). En términos generales su incidencia, así como la de otros mamíferos y de raíces, es baja en los niveles cercanos al piso de ocupación del Anexo y nula en el frente de la vivienda sellado por la presencia del derrumbe masivo de tejas. Asimismo, la baja meteorización también evidencia el rápido enterramiento de los materiales de este sector tras el abandono de la unidad doméstica.

De este modo, en los capítulos siguientes trabajamos con las muestras de materiales provenientes del piso de ocupación o Nivel 1 del frente y del Anexo de ASII6. Asimismo, incorporamos aquellos provenientes del nivel Rubefaccionado del Anexo el cual se hallaba estrechamente asociado al Nivel 1.

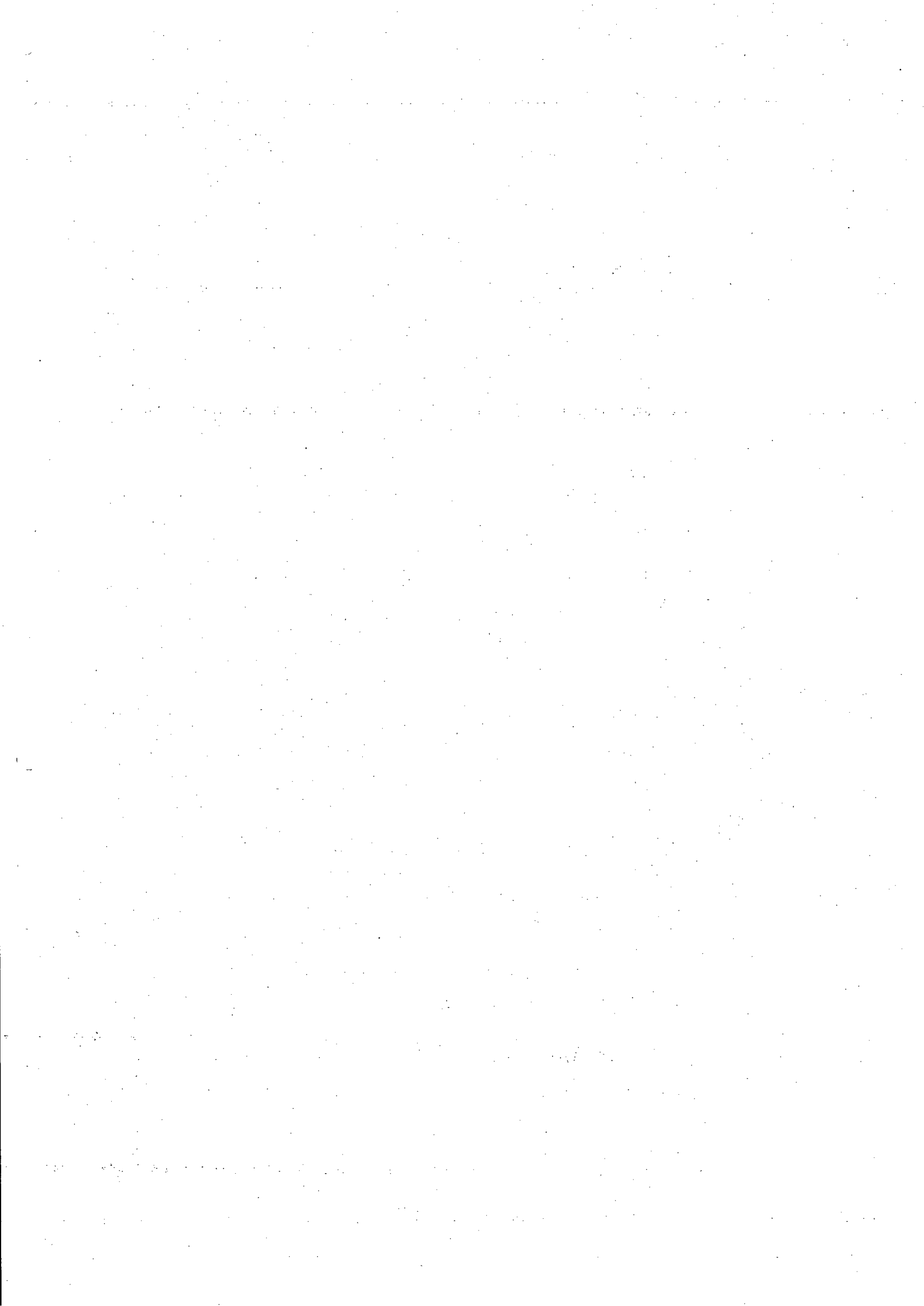
SÍNTESIS

A lo largo de este capítulo hemos descrito el contexto político e ideológico en el que se enmarca la fundación de Floridablanca. Asimismo resaltamos el carácter artificial de su población y el rol esencial que jugó la autoridad estatal en su organización general la cual incluyó la planificación de las prácticas cotidianas, particularmente la alimentación. También, enumeramos algunos de los ejes a través de los cuales la sociabilidad estuvo institucionalizada, destacándose en este caso la importancia de los grupos conformados alrededor de actividades vinculadas con la autoridad estatal, como la milicia y los marinos, y mostramos que existían en Floridablanca otras instituciones de sociabilidad como las pulperías.

En la segunda sección definimos nuestras unidades de análisis: los ámbitos domésticos representados por recintos arquitectónicamente delimitados del sitio arqueológico los cuales funcionaron como unidades de habitación durante un período acotado de tiempo. De los diferentes sectores excavados del sitio seleccionamos cuatro y describimos las características arquitectónicas, funcionales y de sus habitantes, así como su contexto arqueológico, a fin de delimitar las muestras de materiales con las cuales trabajamos en los capítulos siguientes. Como pudimos observar, los sectores corresponden a recintos delimitados arquitectónicamente que fueron excavados en extensión siguiendo una metodología homogénea, lo cual los vuelve comparables. En

los capítulos siguientes analizamos en detalle la organización espacial y arquitectónica y la presencia de restos arqueológicos en cada uno de ellos. Ya que todos los sectores fueron habitados de forma permanente desde su construcción hasta el momento del abandono de la colonia, se espera que las muestras elegidas para cada sector reflejen las actividades que habrían tenido lugar en cada uno de ellos, mediadas por el mantenimiento e incluyendo también aquellos objetos que no fueron transportados cuando la población dejó Floridablanca.

En los capítulos siguientes analizamos cada uno de estos sectores a fin de conocer la forma en que sus habitantes organizaban la alimentación. De este modo, en el Capítulo 10 discutimos la estructuración del espacio y la evidencia que brindan los restos de artefactos utilizados en la alimentación -vidrio y cerámica- de cada sector a fin de dar cuenta de la forma en que en cada uno de ellos se hallaban organizadas espacialmente las diferentes actividades relacionadas a la alimentación. En el Capítulo 11 nos ocupamos específicamente de los productos alimenticios hallados en cada sector, representados por restos arqueobotánicos y faunísticos, y analizamos la información que nos brindan acerca de la manera en que se llevaban a cabo algunas tareas específicas de la alimentación como la Preparación o el almacenamiento. La combinación de la información volcada en ambos capítulos busca definir la forma de organizar la alimentación presente en cada sector a fin de discutirla en el capítulo de cierre de esta parte de la tesis en función de los objetivos particulares para el caso.



CAPÍTULO 10

EL CONTEXTO MATERIAL DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS DE FLORIDABLANCA

"Charlotte took her sister and friend over the house, extremely well pleased, probably, to have the opportunity of showing it without her husband's help. It was rather small, but well built and convenient; and everything was fitted up and arranged with a neatness and consistency of which Elizabeth gave Charlotte all the credit."

*Pride and Prejudice
Jane Austen*

INTRODUCCIÓN

En este capítulo comenzamos a analizar la evidencia arqueológica con la que contamos para dar cuenta de la organización de la alimentación en cada sector seleccionado. Específicamente aquí nos centramos en estudiar la evidencia que brinda el análisis del espacio de cada unidad habitacional y la funcionalidad y distribución de los restos de diferentes tipos de artefactos relacionados a la alimentación. El objetivo es **determinar qué actividades del proceso de la alimentación se hallaban presentes en cada sector y cómo era su organización espacial.**

De esta manera, en la primera sección intentamos conocer las funcionalidades de cada unidad habitacional y sus recintos en relación con las actividades de la alimentación. En particular nos interesa analizar la forma en que se hallaba estructurado el espacio interno de cada sector y cómo esta organización afectaba las experiencias corporizadas de sus habitantes. Para ello evaluamos la localización espacial de cada sector en relación a la traza general del poblado, sus características arquitectónicas, el acondicionamiento interno de sus espacios y la distribución de la cultura material en cada uno de ellos.

En la segunda sección, a través del análisis del tipo de artefactos presentes y su distribución espacial en cada sector profundizamos el conocimiento acerca de qué actividades de la alimentación específicas se hallan representadas en cada uno de ellos. Si bien nos focalizamos en el análisis de los restos cerámicos y de vidrio, la distribución de otros hallazgos asociados a distintas actividades de la alimentación también es tenida en cuenta para responder a esta pregunta. Finalmente, en la última sección discutimos, a

partir de la evidencia analizada, la manera en que se hallaba organizado el almacenamiento, la Preparación, la Cocción, la Presentación y el Consumo y qué diferencias y similitudes fueron detectadas en cada uno de los sectores.

USO DEL ESPACIO EN LOS CONTEXTOS ARQUEOLÓGICOS SELECCIONADOS

En esta primera sección buscamos comenzar a dar cuenta de la forma en que se organizaban espacialmente las unidades de habitación seleccionadas y qué lugar ocupaban en ellas las distintas actividades de la alimentación. Como vimos en el capítulo anterior, en los cuatro casos, se trata de recintos de habitación edificados algunos por cuenta de la Corona y otros de forma privada por los particulares.

El análisis del uso del espacio que se presenta aquí busca acercarnos a las experiencias perceptivas de las personas que habitaron las edificaciones que describimos en el capítulo anterior. En particular nos interesó focalizarnos en conocer los medios por los cuales esos espacios eran delimitados y las diferentes maneras en que restringían, facilitaban o encauzaban los movimientos y el contacto entre las personas. Para ello tuvimos en cuenta, en primer lugar, cómo se insertaba cada una de las construcciones en el espacio general del poblado y cómo algunas características arquitectónicas de las estructuras servían como límites o conectores entre diferentes espacios abiertos y cerrados. También nos ocupamos del modo en que el espacio interno de esas estructuras fue segmentado y utilizado intentando conocer su funcionalidad en relación a las prácticas alimenticias.

Esta tarea se encaró a través de evaluar tres conjuntos de variables diferentes conocidas a través de las intervenciones arqueológicas y la documentación histórica. Comenzando con las **características arquitectónicas generales** de cada unidad habitacional tuvimos en cuenta los materiales de construcción utilizados –características de las paredes y techos-, sus accesos –existencia de aberturas con y sin puertas, su ubicación y el tipo de espacios que conectaban- y su localización en relación a otros edificios y espacios del poblado. En segundo lugar evaluamos el **arreglo interno del espacio** tanto en lo que refiere a la división en recintos y la forma en que estos se conectaban entre sí, como así también en el acabado interno de las paredes y pisos y la

funcionalidad de los rasgos no estructurales fijos⁸⁴ presentes en cada habitación. Finalmente, también consideramos la posible **funcionalidad** de cada recinto y la intensidad de su uso, evaluadas a partir de la información histórica y la densidad de hallazgos arqueológicos. Los resultados obtenidos permiten un primer acercamiento a la funcionalidad de cada uno de los sectores seleccionados y de las distintas áreas identificadas dentro de cada uno de ellos tal como fueron vividos por las personas que los habitaban.

ASI: una pulpería

Ubicada hacia el Este del Ala Sur de estructuras que cerraban la plaza –ver Figura 9.4. en el capítulo anterior- arquitectónicamente esta construcción se destacaba de las del resto del poblado por la materia prima de la que estaba elaborada y por ser el único edificio de la colonia que contaba con un primer piso (Bianchi Vilelli *et al.* 2005; Bianchi Vilelli 2007, 2009). Como mencionamos en el capítulo anterior, formaba parte de las edificaciones que fueron levantadas en Floridablanca por iniciativa y con fondos de los particulares, en este caso un carpintero y presidiario, Juan Antonio Aizpurúa (Senatore [2003] 2007; Bianchi Vilelli 2009). Este edificio contaba con varios recintos, aunque aquí nos ocupamos únicamente de aquellos que fueron excavados en su totalidad, es decir los que integraban la esquina Noreste de la estructura (Bianchi Vilelli 2009) –ver Figura 9.4. en el capítulo anterior.

Esta esquina del edificio fue erigida enteramente en piedra y presentaba dos aberturas en bisel hacia la plaza en el ángulo Noroeste cuyos umbrales eran de arenisca cuidadosamente canteada y probablemente habrían contado con puertas (Bianchi Vilelli 2009) –ver Figura 10.1.A. Este doble ingreso parece haber sido una característica habitual de las pulperías, tradicionalmente ubicadas en las esquinas de dos calles (González Bernaldo 2007)⁸⁵. La habitación excavada de este edificio se hallaba

⁸⁴ Denominamos de este modo a toda estructura o rasgo elaborado con materiales de construcción, con funcionalidades diversas no siempre conocidas, cuya presencia no resultaba imprescindible para la integridad estructural del recinto.

⁸⁵ De los tres inventarios de pulperías con descripción detallada del inmueble que hallamos para el período 1776-1810 en Buenos Aires todas se localizaban en esquinas y de estas dos contaban con una abertura para cada calle y comunicaban además con una habitación denominada “trastienda” que también contaba con abertura a la calle. La localización en una esquina funcionaba como marcador arquitectónico de la presencia de una pulpería (González Bernaldo 2007) y es posible que de manera adicional estaría cumpliendo esta misma función la presencia de dos aberturas. Ver AGN, Sala IX, Sección Colonia, División Gobierno, Juzgado de Bienes de Difuntos, Legajo 15-5-10 Auto correspondiente a Andrés

subdividida en dos recintos de dimensiones aproximadamente iguales por medio de un tabique de adobes –ver Figura 10.1.

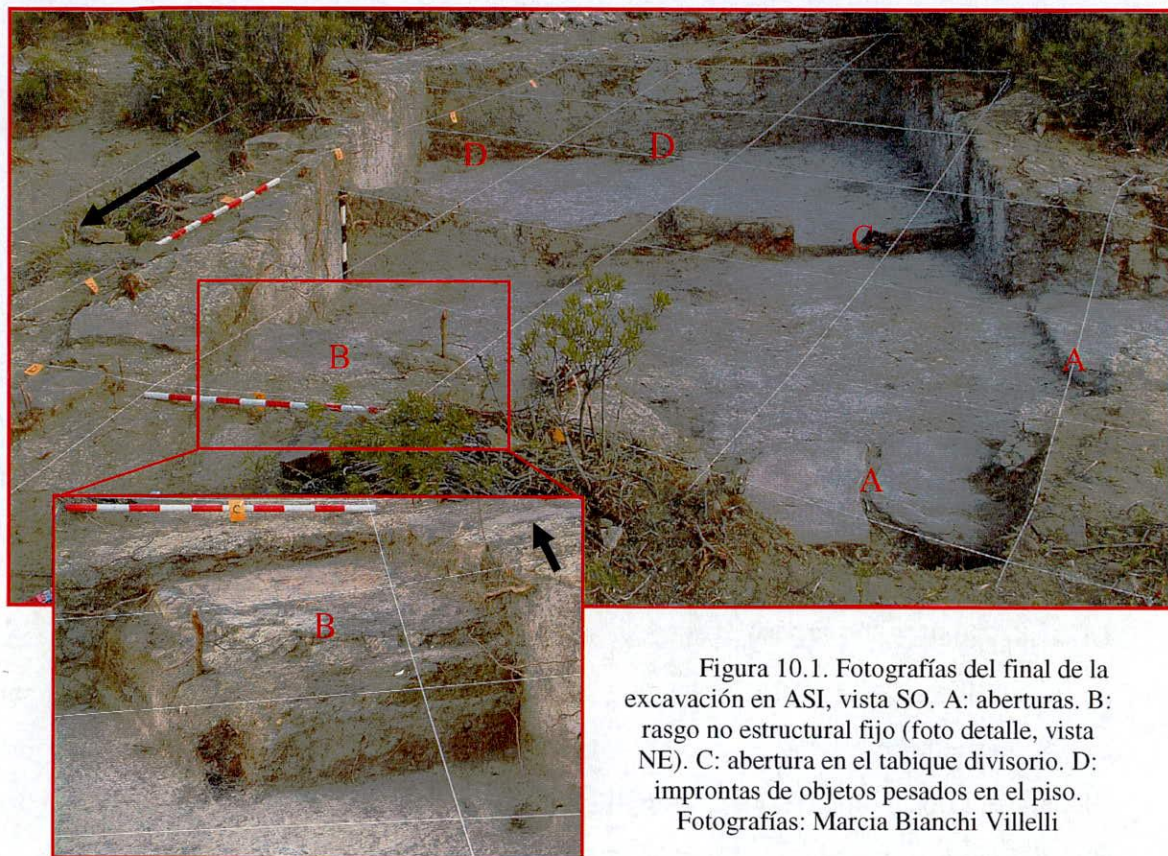


Figura 10.1. Fotografías del final de la excavación en ASI, vista SO. A: aberturas. B: rasgo no estructural fijo (foto detalle, vista NE). C: abertura en el tabique divisorio. D: improntas de objetos pesados en el piso. Fotografías: Marcia Bianchi Vilelli

El Recinto Norte, a través de cuyas entradas se ingresaba desde la plaza, se hallaba revocado con una arcilla blanca muy fina y su piso se hallaba cuidadosamente compactado. Es probable que sobre este recinto, con techado de madera, haya estado construido el altillo mencionado en las fuentes documentales (Bianchi Vilelli 2009). El recinto contaba con un rasgo no estructural fijo en la esquina Noreste construido en adobe en forma de tarima y con evidencias de termoalteración en su superficie el cual pudo haber sido utilizado como soporte para un contenedor para hacer fuego (Bianchi Vilelli 2009) –ver Figura 10.1.B.

A través de la abertura en el tabique se podía ingresar al segundo recinto en el que se hallaba subdivida la habitación excavada –Recinto Sur. La abertura de comunicación entre ambos se ubicaba hacia el Oeste del tabique divisorio y presentó umbraladura⁸⁶, por lo que la comunicación estaba mediada por una puerta (Bianchi Vilelli 2009). Este

Fernández y Legajo 15-6-8 Auto correspondiente a Manuel Hernández Baruso; y AGN, Tribunales, Sucesiones, Legajo 8141 Auto correspondiente a Mateo Suárez.

⁸⁶ Acanaladura de unos pocos centímetros excavada en el contrapiso que presenta restos de fragmentos de madera los cuales indican la posible presencia de una puerta de hoja.

segundo recinto tuvo las mismas características de acabado interno en las paredes, techo y piso que el anterior, pero no presentó rasgos no estructurales fijos, aunque si evidencias sobre el piso de la presencia de objetos pesados (Bianchi Villelli 2009) en distintos puntos a lo largo de la pared Sur –Figura 10.1.D.

La densidad de hallazgos arqueológicos, excluyendo el material de construcción,⁸⁷ es variable en cada uno de los recintos. En el Recinto Norte esta fue de 6,1 artefactos/m² de superficie interna,⁸⁸ en cambio el Recinto Sur presentó 43,1 artefactos/m². En ambos recintos las únicas categorías presentes son los restos faunísticos y fragmentos de vidrio y en el Recinto Sur, donde la densidad es mayor, la diversidad de hallazgos incluyó la presencia de mostacillas de vidrio asociadas al adorno personal. La diferencia en las densidades artefactuales en ambos recintos puede ser interpretada como una variación en la intensidad del uso, la funcionalidad y/o el mantenimiento de cada uno de ellos.

En resumen, la evidencia documental específica para esta estructura le asignó la funcionalidad de pulpería lo cual parece estar subrayado por las características edilicias de ASI. De este modo, observamos una habitación de ingreso a la estructura con dos aberturas hacia la plaza del poblado, es decir un recinto muy abierto a la circulación de personas desde y hacia el espacio abierto más público de la colonia. El Recinto Norte, contó además con una estructura fija que posiblemente funcionó como lugar para combustión. Es decir que se trataba de un espacio que no solamente estaba muy abierto a la circulación de personas desde el exterior, sino que contaba además con el atractivo de una fuente de calor que invitaba a la permanencia en él. Al Recinto Sur, por su parte, sólo se accedía una vez atravesado el Recinto Norte, por lo que se hallaba comparativamente más resguardado y menos abierto al acceso desde la plaza del poblado.

Sector Oeste del Fuerte: recinto de habitación del Superintendente

Este recinto es interpretado, con apoyo de la evidencia histórica, como la habitación del Superintendente de la colonia (Buscaglia 2008b; Senatore *et al.* 2008;

⁸⁷ En esta sección las categorías de materiales que incluimos para todos los sectores se refieren a restos faunísticos, cerámica, vidrio, metales utilitarios y material lítico –excluyendo material de construcción y metales y restos vegetales de construcción, como ser tejas, ladrillos, clavos y vigas. Asimismo la frecuencia de estos materiales corresponde a los presentes en los niveles seleccionados para cada sector y que fueron definidos y descritos en el capítulo anterior.

⁸⁸ A título comparativo, la densidad artefactual en el sector de basurero en forma de cubeta ubicado en el foso perimetral que rodeaba el fuerte de la colonia es de 674 artefactos/m² –en sus puntos más potentes y sin incluir el nivel Superior.

Buscaglia 2009), y como tal formaba parte de los edificios planificados por la Corona y edificados con fondos del Real Erario (Senatore [2003] 2007; Buscaglia *et al.* 2005b). Como se observa en la Figura 10.2., se encontraba integrado al ala Oeste de la estructura cuadrangular del fuerte. A ambos lados estaba flanqueado por habitaciones de tamaño más reducido, que habrían estado ocupadas por uno de los capellanes hacia el Sur y por el criado del Superintendente hacia el Norte (Senatore [2003] 2007; Buscaglia *et al.* 2005b).

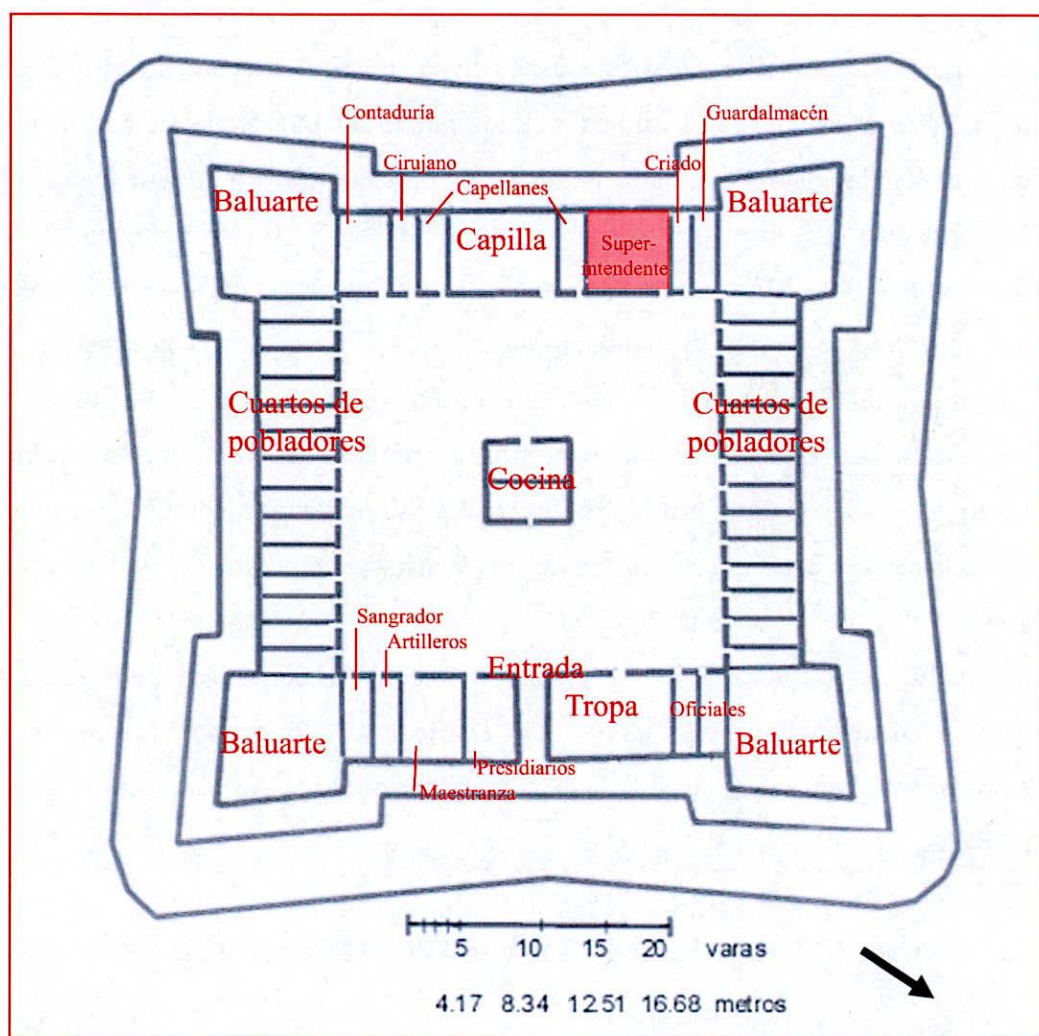


Figura 10.2. Plano histórico del Fuerte de Floridablanca indicando la localización de la habitación del Superintendente y la funcionalidad de los diferentes recintos. Modificado de Senatore ([2003] 2007).

Las edificaciones del fuerte, como mencionamos en el capítulo anterior, eran de una calidad constructiva inferior a las restantes construcciones de la colonia y su estado de conservación no es tan bueno como en estas. Este recinto, a pesar de pertenecer a la máxima autoridad pública del establecimiento, no era la excepción. No contaba con

cimientos, aunque sí con un contrapiso preparado y desconocemos si sus paredes presentaban algún tipo de acabado interno.

Como se observa en la figura, el acceso al recinto se efectuaba a través de una abertura sobre su pared Este, a través de la cual se comunicaba con la pequeña plaza interna del fuerte y se hallaba inmediatamente contigua a la puerta de ingreso a la habitación del criado. Arqueológicamente se pudo comprobar que la puerta de acceso a la habitación del Superintendente tenía un umbral acondicionado con fragmentos de tejas y ladrillos y probablemente contara con una puerta (Buscaglia 2008b, 2009).

Dada la menor resolución arqueológica del sector del Fuerte en general, no pudimos conocer cómo era el arreglo interno de este espacio. Tampoco se calcularon densidades artefactuales para este recinto debido a la menor integridad de este sector que hace imposible evaluar la localización de los hallazgos en relación a actividades que tuvieron lugar en este recinto.

Así, la unidad de habitación del Superintendente se caracteriza por ser un espacio abierto hacia el interior del fuerte, casi enfrentado a la puerta de entrada al mismo y con su acceso cercano al cuarto del criado. Diversas fuentes históricas mencionan la alta circulación de personas hacia este recinto, incluyendo al cacique tehuelche, en vinculación con las actividades asociadas al cargo de Superintendente (Buscaglia 2009). Sin embargo, nadie accedía a este espacio sin antes haber atravesado el acceso principal al interior del fuerte. De esta manera se trató del espacio de vivienda y trabajo del principal funcionario público de la colonia, un espacio cuyo acceso no era directo sino que se hallaba mediado por la entrada misma al fuerte, el cual constituía la propia representación material del poder del estado en Floridablanca (Senatore [2003] 2007; Buscaglia 2009).

ANBII: una unidad doméstica

Este recinto de habitación corresponde a uno de los edificios construidos por particulares y se trataría de la unidad doméstica edificada por un soldado y su mujer (Senatore [2003] 2007; Bianchi Vilelli *et al.* 2005; Senatore *et al.* 2007, 2008; Bianchi Vilelli 2009). Tal como se muestra en la Figura 9.4 del capítulo anterior, ocupaba el extremo Este de la segunda hilera de construcciones al Norte de la plaza y cercanas al arroyo.

Como vimos anteriormente, de las dos estructuras contiguas, aunque no adosadas, que conformaban esta unidad doméstica, aquí nos centramos en el de recinto excavado en su totalidad –ver Figura 9.7. en el capítulo anterior. A pesar de formar parte del núcleo de edificios de Floridablanca el único acceso a este recinto no mira hacia la plaza como el resto de los edificios conocidos de la colonia, sino que su entrada está orientada hacia el Este, directamente de cara hacia la costa.

Se trata entonces de una única habitación, sin divisiones internas estructurales, con paredes de adobe revocadas internamente, contrapiso y techado de quincha (Senatore *et al.* 2007, 2008; Bianchi Vilelli 2009). Su acceso contaba con un umbral acondicionado con fragmentos de baldosas, umbraladura y restos de los laterales del marco los cuales indican la presencia de una puerta (Senatore *et al.* 2007, 2008; Bianchi Vilelli 2009) – Figura 10.3.A.

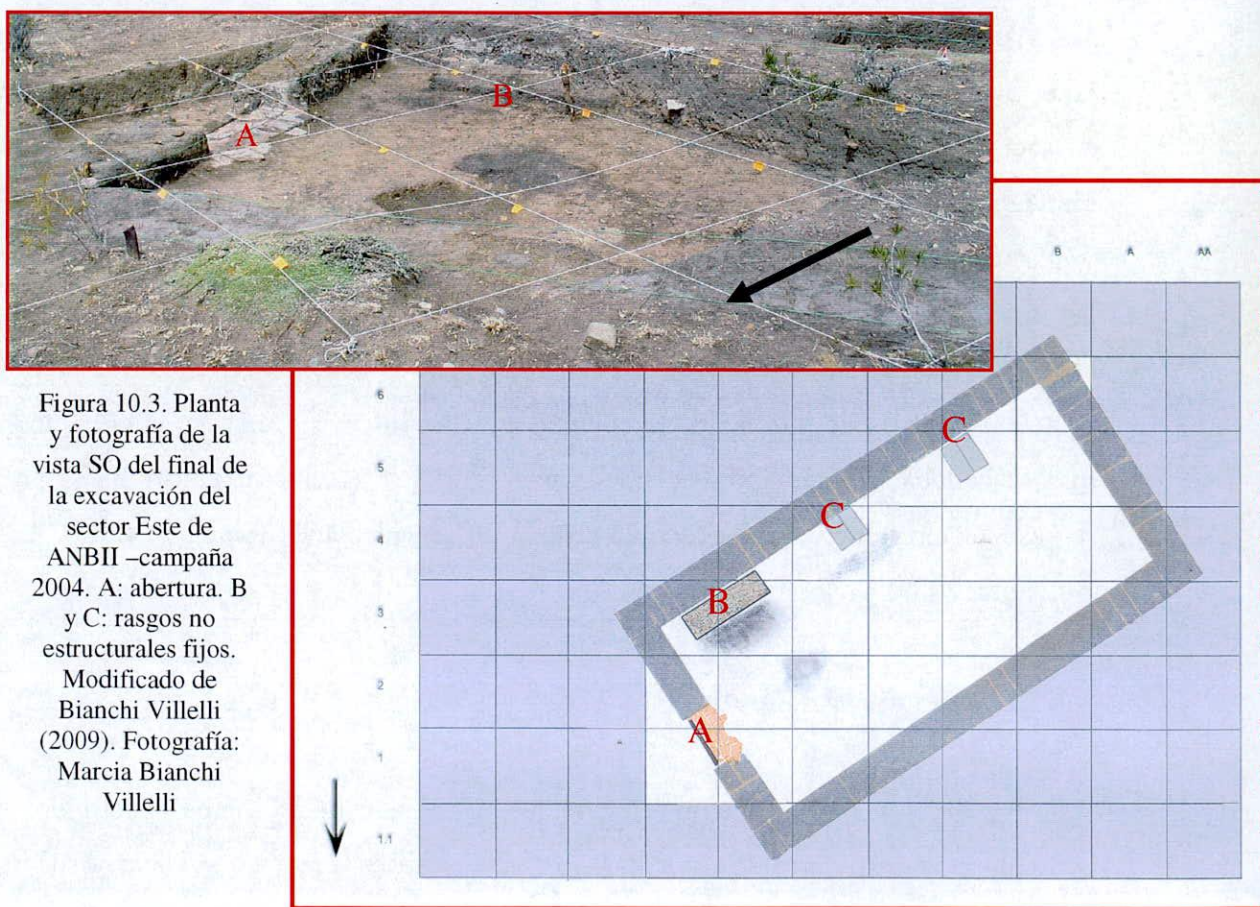


Figura 10.3. Planta y fotografía de la vista SO del final de la excavación del sector Este de ANBII –campana 2004. A: abertura. B y C: rasgos no estructurales fijos. Modificado de Bianchi Vilelli (2009). Fotografía: Marcia Bianchi Vilelli

En su interior, sobre su pared Sur, se hallaron tres rasgos no estructurales fijos. El primero de ellos, es una suerte de tarima realizada en adobe que presentó evidencias de termoalteración y posiblemente se trate de un fogón (Senatore *et al.* 2007, 2008; Bianchi Vilelli 2009) –Figura 10.3.B. Los otros dos rasgos son dos pequeñas bases,

distantes una de la otra por un metro y medio, realizadas con cuatro adobes del tamaño habitual estandarizado característico del sitio (Bianchi Vilelli 2009) –Figura 10.3.C⁸⁹. La funcionalidad de estos rasgos no es clara, aunque su presencia a lo largo de una única pared indica que la circulación dentro de este recinto se hallaba limitada a la zona central y Norte del mismo.

La densidad de artefactos es de 13,3/m² en este recinto. Se hallaron presentes diversas categorías incluyendo un relicario de bronce y algunos artefactos líticos para el trabajo del cuero (Bianchi Vilelli 2009).

De este modo, ANBII se destaca porque, si bien se halla integrado al núcleo edilicio de Floridablanca, su frente y su acceso no fueron orientados hacia el centro del poblado, es decir, hacia la plaza. A pesar de que esta unidad habitacional habría contado con otros recintos, estos no se hallaban incorporados directamente al que aquí nos ocupa. Internamente, esta habitación era simple, con su sector Sur ocupado por rasgos fijos que limitaban la circulación interna.

ASII6: la vivienda de una familia de pobladores

Esta vivienda, parcialmente construida por la Corona en función del compromiso asumido con las familias de labradores trasladados a Floridablanca desde España, está compuesta por dos habitaciones que a su vez se hallan subdivididas y totalizan cuatro recintos (Senatore *et al.* 2002 a; Senatore [2003] 2007; Buscaglia *et al.* 2005a; Senatore *et al.* 2007; Buscaglia *et al.* 2008; Senatore *et al.* 2008) –ver Figura 9.4. en el capítulo anterior. Los dos recintos del frente integran la hilera de nueve casas adosadas construidas por el Estado con fondos del Real Erario⁹⁰(Senatore *et al.* 2002 a; Senatore [2003] 2007). En cambio los dos recintos del Anexo trasero fueron edificados por propia cuenta de los propietarios de la unidad doméstica (Senatore *et al.* 2007, 2008; Bianchi Vilelli 2009).

⁸⁹ Estos adobes son de 40 cm de largo por 20 de ancho y 10 cm de espesor.

⁹⁰ Es notable que todas las edificaciones erigidas por la Corona se hayan realizado adosando habitaciones, una técnica constructiva que permite economizar materiales de construcción. Así fueron construidos los frentes de cuadra de viviendas al Sur y Norte de la plaza, las cuatro alas del fuerte y los recintos con funcionalidades productivas alineados con el frente Norte de unidades habitacionales –ver Figura 9.4. en el capítulo anterior. De forma contraria, los edificios construidos por los particulares por su propia cuenta, como ASI y ANBII, si bien siguen la traza general del poblado no comparten paredes con otras unidades habitacionales permitiendo una circulación fluida alrededor de esas estructuras (Bianchi Vilelli 2009). Esto puede deberse a las dificultades que se les planteaban a los particulares al momento de organizar y compartir costos de construcción, como también a una decisión de liberar la circulación y aumentar la independencia de cada edificio.

De forma contraria a lo que ocurre con ASI y ANBII, en donde la circulación alrededor de la unidad habitacional es libre, el hecho de que ASII6 integre un frente de cuadra generó en la parte delantera y en el sector trasero de estas viviendas dos espacios bien diferenciados. El frontal constituido por la propia plaza del poblado, más abierto y público, y el sector libre detrás de las viviendas, cuyo acceso si bien no estaba restringido, habría sido más directamente compartido y utilizado por las distintas familias cuyas viviendas integraban el frente de cuadra.

El frente de la vivienda fue construido en adobe de buena calidad y tapia con cimientos, contaba con un techo de tejas, contrapiso nivelado y se hallaba subdividido en dos recintos de iguales dimensiones –Este y Oeste. Ambos recintos se hallaban revocados internamente. El Recinto Este contaba con una puerta que permitía el ingreso a la vivienda desde la plaza, otra que conducía al sector trasero de la vivienda, y una tercera, sobre el tabique divisorio, por la que se accedía al Recinto Oeste (Senatore *et al.* 2002 a; Senatore [2003] 2007; Senatore *et al.* 2007, 2008). Estas tres aberturas contaron con puertas de hoja de una de las cuales se hallaron los herrajes⁹¹ (Senatore *et al.* 2002 a; Senatore [2003] 2007; Senatore *et al.* 2007, 2008).

La presencia del Anexo aumentó en un 50% la superficie cubierta asignable a esta unidad doméstica (Senatore *et al.* 2008; Marschoff 2008c) –Figura 10.4. No se halla conectado directamente al frente de la vivienda, ya que para acceder al mismo se debía salir del Recinto Este hacia el sector de atrás del frente de cuadra y desde allí ingresar al Anexo⁹². Dado que la unidad habitacional contigua a la que nos ocupa, también contaba con un Anexo trasero (Senatore *et al.* 2008), entre ambos se conformaba un espacio no cubierto, pero resguardado, el cual aún no ha sido abordado arqueológicamente –ver Figura 9.4. en el capítulo anterior- y que indudablemente fue aprovechado por los habitantes de esta vivienda.

El Anexo de ASII6 también se hallaba dividido por un tabique en dos recintos – Sur y Norte- y fue erigido con diferentes tipos de paredes que apoyaban sobre un contrapiso compactado y nivelado y no contaban con cimientos. El Recinto Sur, a través del cual se accedía al Anexo, habría estado techado con quincha y se hallaba revocado internamente (Senatore *et al.* 2008; Marschoff 2008c). La abertura de acceso habría contado con puerta ya que se halló la umbraladura correspondiente (Marschoff 2008c).

⁹¹ Se halló la umbraladura y los herrajes de la puerta que conectaba ambos recintos entre sí.

⁹² Cabe destacar que en las viviendas de Buenos Aires en el período 1776-1810 el acceso a las cocinas tampoco solía ser directo desde otra habitación sino a través de un patio (Marschoff y Kuljbicki 2007).

El Recinto Norte no se hallaba revocado internamente y habría tenido un techado mixto de quincha adosado al alero de tejas del Recinto Oeste del frente de la vivienda (Marschoff 2008c). La conexión entre ambos recintos no presentó umbraladura, aunque si se hallaron restos de tablas que interpretamos como el dintel caído, por lo que es posible que el acceso no tuviera puerta de hoja (Marschoff 2008c).

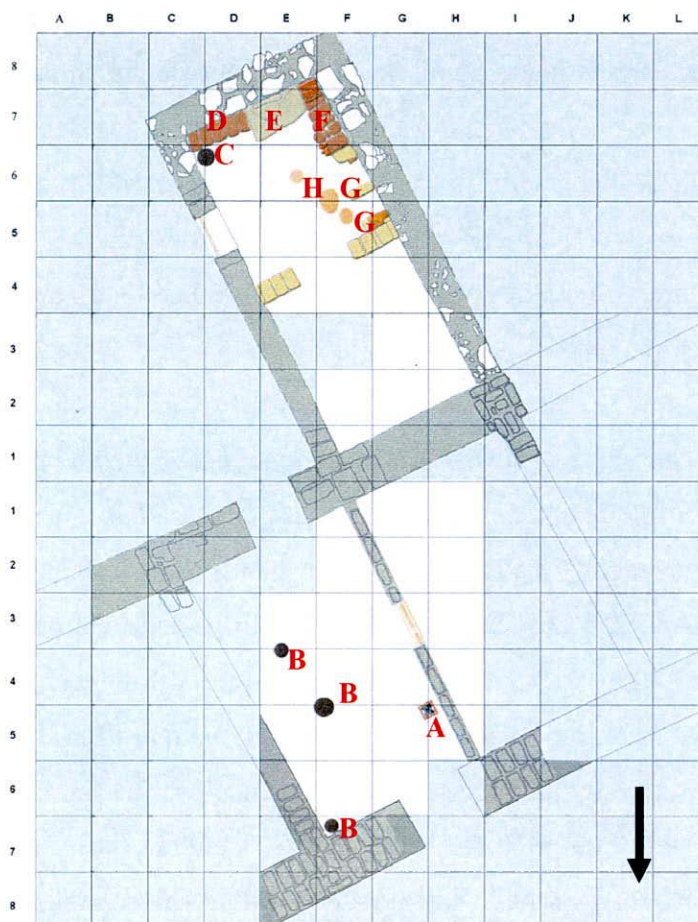


Figura 10.4. Planta de rasgos no estructurales fijos en ASI16. A: fogón. B: cuerpos de vértebras de cetáceo calcinadas. C: vértebra lumbar de cetáceo quemada. D: tarima de adobes cocidos. E: asiento de cocina desbastada. F: tarima de adobes cocidos con bases de columnas de ladrillos en sus extremos. G: nichos, uno de los cuales habría funcionado como fogón. H: zonas del contrapiso desgastadas. Modificado de Senatore *et al.* (2002a) y Marschoff (2008c).

El arreglo espacial interno de los cuatro recintos que componen esta unidad habitacional fue diverso, así como también las densidades artefactuales presentes en cada uno de ellos. En los recintos del frente, se destaca la presencia de un rasgo fijo no estructural en la esquina Noroeste del Recinto Este –ver Figura 10.4.A. Se trata de ladrillos insertos en el contrapiso que conformaban una pequeña cubeta. La presencia de abundantes restos óseos y vegetales carbonizados así como la información histórica apuntan a que este rasgo constituía un pequeño fogón en forma de brasero (Senatore *et*

al. 2007, 2008). La densidad de hallazgos arqueológicos en el Recinto Este fue de 179,2/m². Entre ellos se destaca la presencia de al menos tres vértebras de cetáceo en estado calcinado que habrían funcionado como asientos (Senatore *et al.* 2007, 2008) – ver Figura 10.4.B. En cambio, en la zona excavada del Recinto Oeste no se registraron rasgos fijos no estructurales y la densidad artefactual fue menor, 92,9 hallazgos/m². Según la información histórica, el Recinto Oeste habría contado además con una ventana y su funcionalidad habría sido la de “cuarto” o “dormitorio”⁹³. Por su parte, el Recinto Este es caracterizado como “cocina” en los documentos de 1781 y “sala” en informes posteriores⁹⁴. Este cambio de funcionalidad en las descripciones escritas del Recinto Este puede deberse a que a fines de 1782 o en 1783 la unidad doméstica ya habría contado con el Anexo trasero cuya funcionalidad, según los documentos históricos era la de “cocina”⁹⁵, por lo que el Recinto Este pudo a partir de ese momento ser destinado a otros usos.

En lo que respecta al arreglo interno del Anexo, el Recinto Norte no evidenció la presencia de rasgos fijos no estructurales, aunque la densidad artefactual fue la más alta del sector: 337,7 artefactos/m². El Recinto Sur, por su parte se destaca por presentar una serie de diversos rasgos fijos no estructurales dispuestos a lo largo de sus paredes Sur y Oeste –ver Figura 10.5.D y E. Además, presentó la densidad artefactual más baja de todo el sector -89,4 artefactos/m²- entre los que cabe mencionar dos raspadores realizados sobre la base de vasos de vidrio y una vértebra lumbar de cetáceo con sus procesos transversos y espinoso hachados que habría funcionado como asiento (Marschoff 2008c) –Figura 10.4.C. y Figura 10.5.C. Entre otros hallazgos significativos se encontró, en el nivel de Depósito de ladrillos un candelero redondo completo elaborado en cerámica local que podría haber estado inserto en las paredes por lo que fue hallado en niveles superiores a los de ocupación (Marschoff 2008c).

⁹³ AGN, Sala IX, División Colonia, Sección Gobierno, Legajo 16.3.8 “Relación que manifiesta el estado que tiene en el día hasta la fecha la Población en la bahía de San Julián en la Costa Patagónica con expresión de los individuos que la componen, sus frutos y aumento de las obras”. Viedma, Floridablanca, Enero de 1782.

⁹⁴ AGN, Sala IX, División Colonia, Sección Gobierno, Legajo 16.3.8 “Relación que manifiesta el estado que tiene en el día hasta la fecha la Población en la bahía de San Julián en la Costa Patagónica con expresión de los individuos que la componen, sus frutos y aumento de las obras”. Viedma, Floridablanca, Enero de 1782. Archivo General de Indias –AGI-, Sevilla, Patronato Real, Legajo 33, Sección Gobierno, Buenos Aires, Legajo 358 “Expediente promovido por los pobladores y demás individuos que tenían sus casas en el establecimiento de San Julián en la Costa Patagónica”. 1784-1785. Folios 31 al 34.

⁹⁵ AGI, Buenos Aires, 358 “Expediente promovido por los pobladores (...)”. 1784-1785. Folios 31 al 34.

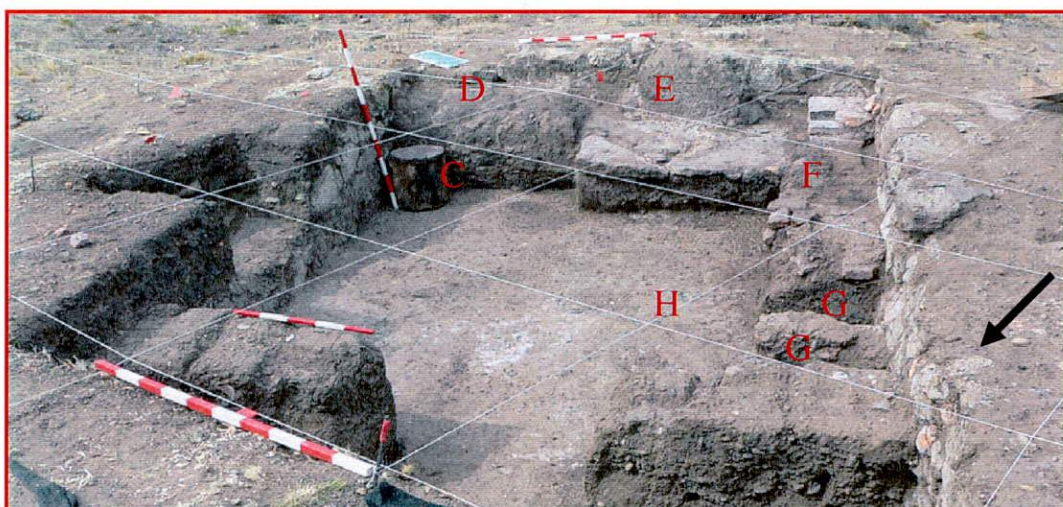


Figura 10.5. Fotografía de la vista SO del final de la excavación en el Recinto Sur del Anexo de ASII6 donde se observan los distintos rasgos fijos no estructurales: C: vértebra lumbar de cetáceo quemada. D: tarima de adobes cocidos. E: asiento de coquina desbastada. F: tarima de adobes cocidos con bases de columnas de ladrillos en sus extremos. G: nichos, uno de los cuales habría funcionado como fogón. H: zonas del contrapiso desgastadas. Fotografía: María Marschoff

No todos los rasgos fijos no estructurales del Recinto Sur tienen una funcionalidad clara. Comenzando con la esquina Sureste destacamos una tarima conformada por cuatro hiladas de cinco adobes de tamaño estandarizado apoyados sobre la pared Sur los cuales se hallaban parcialmente cocidos previamente a su ubicación en ese lugar, es decir que su aspecto termoalterado no es resultado del incendio al momento del abandono (Marschoff 2008c) –Figura 10.4.D. Este rasgo se presenta en continuidad con el que se indica en la Figura 10.4.E., también una tarima realizada con planchas de coquina desbastada y una placa del mismo material paralela a la pared sobre una base de adobes. Interpretamos a ambos rasgos, dada su cercanía y la forma particular del rasgo E, como asientos (Marschoff 2008c; Senatore *et al.* 2008).

Sobre la pared Oeste del Recinto Sur, el asiento de coquina se entrelaza con otra tarima de tres hiladas de adobes cocidos la cual soportaba en sus extremos dos columnas de ladrillos cuadrados prácticamente en su totalidad derrumbados –Figura 10.4.F- y cuya funcionalidad no puede ser interpretada por el momento (Marschoff 2008c)⁹⁶. Inmediatamente contiguo a este rasgo se ubicaban dos nichos de igual tamaño –Figura 10.4.G- cuya base era el propio contrapiso de la estructura y se hallaban divididos por medio de dos hiladas de adobes. El nicho ubicado al Norte, lindante con el tabique divisorio del Anexo, presentó en sus caras internas claras evidencias de termoalteración del material de construcción utilizado y abundantes restos de yeso –

⁹⁶ De hecho, el derrumbe fue hallado *in situ* en algunos sectores de la excavación y conformaba el nivel de Depósito de Ladrillos suprayacente a los que ahora nos ocupan –ver capítulo anterior y Marschoff (2008c).

aislante que preserva el calor. Por estas razones este nicho en particular es interpretado como un lugar en el que se habría localizado un contenedor para hacer fuego (Marschoff 2008c; Senatore *et al.* 2008). Finalmente destacamos que algunas zonas puntuales del contrapiso se hallaron desniveladas y presentaron una compactación más alta producto de una mayor frecuentación en esos sectores (Marschoff 2008c) –Figura 10.4.H. Estos se concentraron justamente frente a los nichos.

En resumen, los cuatro recintos del ASII6 presentaron características diferentes que los permiten vincular a funcionalidades distintas. El frente de la vivienda se hallaba espacialmente más asociado a la plaza de la población. En su Recinto Este, definido desde los documentos históricos sucesivamente como “cocina” y “sala”, además de una fuente de calor, observamos la presencia de asientos móviles. En cambio, el Anexo se encontraba asociado más bien al sector trasero del frente de cuadra, un espacio abierto menos público ya que su uso resultaba más accesible a los habitantes de estas unidades habitacionales. En el Recinto Sur del Anexo se observó la presencia de asientos fijos y un asiento móvil, así como también de un rasgo posiblemente usado como fogón, lo cual corroboraría la funcionalidad como “cocina” indicada por los documentos escritos. Alrededor de los diversos rasgos no estructurales fijos de este recinto el movimiento y la circulación tuvo un carácter más estable en función de patrones repetidos evidenciado por la presencia de asientos fijos en contraposición a los móviles hallados en el Recinto Este y el patrón de desgaste detectado en el contrapiso. Por su parte, la alta densidad de restos hallados en el Recinto Norte del Anexo nos permite preguntarnos acerca de la posibilidad de que haya funcionado como un lugar de almacenamiento, cuestión a la que volvemos más adelante.

LAS ACTIVIDADES DE LA ALIMENTACIÓN EN SUS ESPACIOS

En la sección anterior nos ocupamos de la forma en que se hallaba organizado espacialmente cada uno de los contextos y cómo se vinculaban a los demás edificios y espacios abiertos del poblado. Al mismo tiempo vimos a través de la evidencia histórica y las densidades artefactuales observadas en cada recinto la presencia de algunas actividades de la alimentación. En esta sección buscamos, en primer lugar, conocer cuáles eran específicamente las actividades de la alimentación presentes en cada contexto. Para ello analizamos la funcionalidad en relación a la alimentación de los objetos que representan los restos de artefactos de vidrio y cerámica hallados en cada

sector. Esta tarea implicó llevar a cabo la determinación de los fragmentos a nivel tecno-tipológico y morfológico la cual permite conocer en cierta medida la funcionalidad y la forma de los objetos de los que formaban parte. A su vez, esta información nos permite asociar los restos arqueológicos hallados con una actividad de la alimentación determinada –Almacenamiento, Preparación, Cocción, Presentación y Consumo. La metodología para estos análisis fue elaborada en continuación a la presentada en Marschoff ([2004] 2007) y se detalla en el Apéndice 5.1⁹⁷.

En segundo lugar buscamos conocer la manera en que se llevaban a cabo las actividades relacionadas a la alimentación y analizar cómo se hallaban organizadas en los espacios diferenciados en cada sector. Con ese fin combinamos la información acerca de la funcionalidad de los objetos con un análisis de su distribución espacial. En este último tipo de análisis incluimos otras categorías de restos arqueológicos vinculables a la alimentación como los macrorestos vegetales –semillas correspondientes a productos alimenticios y madera perteneciente a contenedores-, restos óseos pertenecientes a especies consumidas y textiles utilizados para el almacenamiento de cereales.

Por otra parte, a fin de poder comparar entre sí las frecuencias relativas de los restos de vidrio y cerámica hallados en los distintos sectores, analizamos el nivel de fragmentación de cada tipo de material en los contextos. En ese sentido, los resultados que detallamos en el Apéndice 5.2. muestran que la fragmentación fue semejante en todos los sectores seleccionados en lo que refiere tanto a cerámica como a vidrio lo cual permite su comparación.

También cabe recordar aquí que, exceptuando los contenedores de productos alimenticios, como las botellas y botijas, no existe registro escrito del ingreso de otro tipo de artefactos de vidrio y cerámica a la colonia (Marschoff [2004] 2007). Esto significa que todos los ítems de vajilla o artefactos de Preparación y Cocción que se encuentran en los contextos arqueológicos del sitio pertenecían al menaje doméstico traído por cada habitante de la colonia desde su lugar de origen o habían sido obtenidos por medios no oficiales. De este modo, los restos que hallamos de estos objetos representan los utensilios que fueron utilizados y descartados mientras Floridablanca fue habitada, y al mismo tiempo, las expectativas y hábitos alimenticios de sus propietarios.

⁹⁷ El análisis de la fragmentación para restos arqueofaunísticos se encuentra presentada en el Apéndice 4.1 donde se evaluaron los aspectos tafonómicos las muestras de los distintos sectores.

ASI: una pulpería

En este sector los hallazgos de artefactos relacionados a la alimentación estuvieron limitados únicamente a fragmentos de vidrio –Tabla 10.1. Como se puede apreciar todos pertenecen a restos de contenedores, específicamente botellas, de tres tipos diferentes y que, por lo tanto, representan al menos tres unidades. De esta manera, la única actividad que se vio representada desde los fragmentos de artefactos fue el Almacenamiento de líquidos, posiblemente de vino y/o aguardiente, de los cuales era abastecida la colonia –ver capítulo anterior.

ASI	Tipo tecno-tipológico		Morfología			Función en la alimentación
		Fragmentos		Fragmentos	Artefactos representados	
Recinto Norte	Verde soplado	7	Botella cuadrada de ginebra	7		Almacenamiento
Recinto Sur	Verde soplado	13	Botella cuadrada de ginebra	13	1	Almacenamiento
	Verde oscuro soplado	1	Botella negra	1	1	Almacenamiento
	Verde claro soplado	1	Botella verde	1	1	Almacenamiento
Resumen			Botellas	22	3	Almacenamiento

Tabla 10.1. Vidrio relacionado con la alimentación en ASI. Fuente: Apéndice digital 10.1.xls.

Su distribución espacial muestra que predominan en el Recinto Sur, donde la frecuencia de hallazgos en general es la más alta –Figura 10.6. Por otra parte, se hallan dispersos de manera bastante homogénea en toda la superficie excavada, exceptuando la zona junto a la pared Sur que coincide con el sector del contrapiso que mostró evidencia del apoyo de objetos pesados.

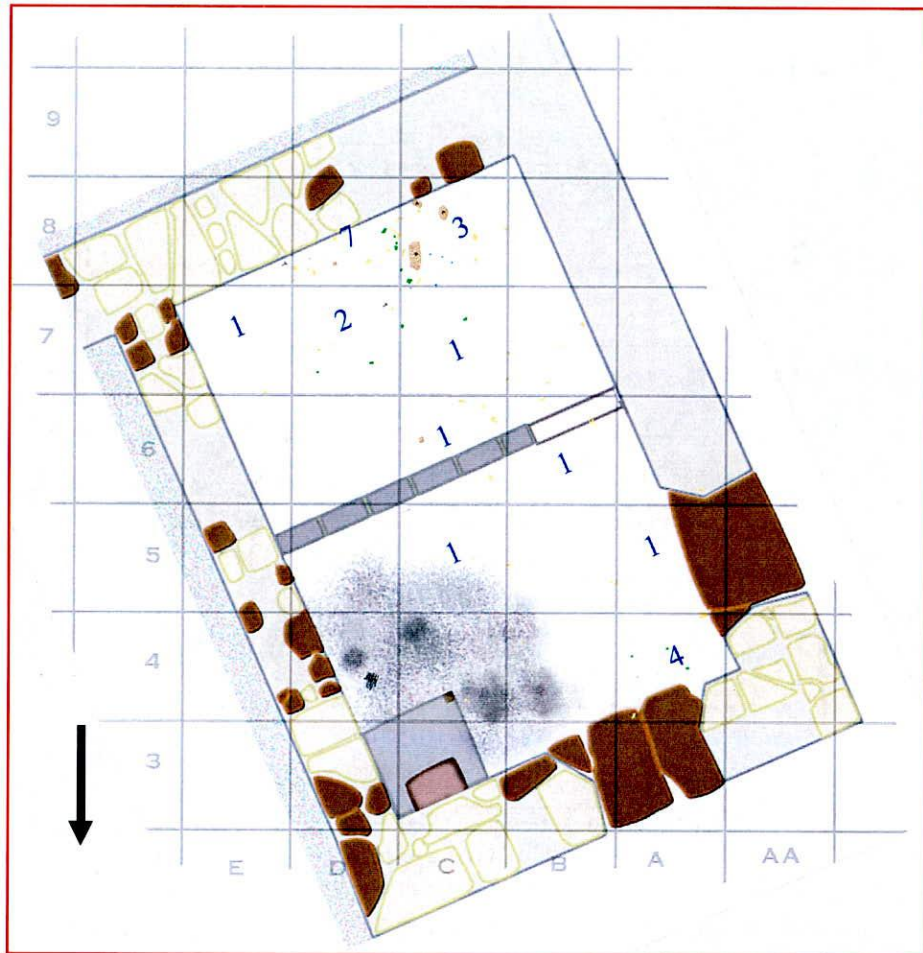


Figura 10.6. Distribución de hallazgos relevantes en el ASI –en base Bianchi Vilelli (2009). Se indica en azul la cantidad de fragmentos de vidrio. Fuente: Apéndice digital 10.1.xls

Por su parte, la distribución de restos faunísticos mostró bajas frecuencias en términos generales. Al igual que sucedía con los restos de vidrio, son más elevadas en el Recinto Sur, especialmente sobre la pared Sur del mismo –Figura 10.7.

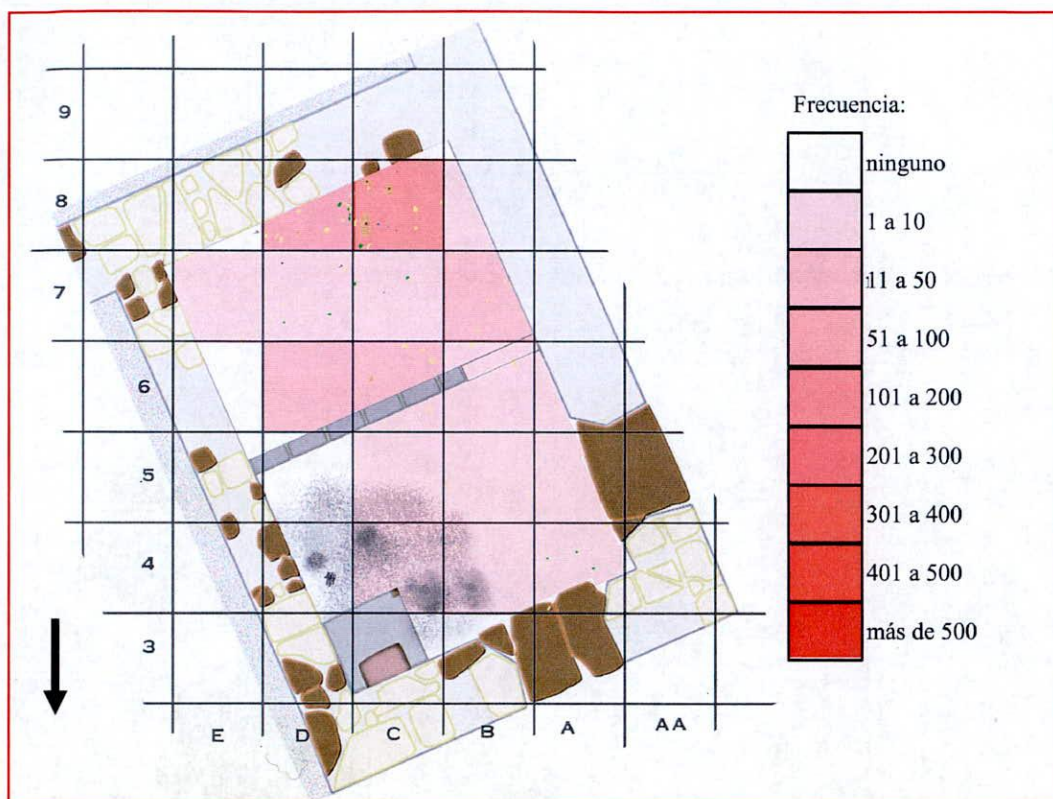


Figura 10.7. Distribución de frecuencias de restos arqueofaunísticos en ASI. En base a Bianchi Vilelli (2009). Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

De este modo, en lo que se refiere a las actividades de la alimentación en ASI, observamos que están muy poco representadas y la evidencia se concentra en el Recinto Sur, el espacio menos abierto a la circulación. En este sector hallamos evidencia únicamente del Almacenamiento de líquidos, probablemente bebidas alcohólicas. Este patrón es congruente con un lugar de expendio de este tipo de productos, actividad primordial de una pulpería.

A pesar de la existencia de un espacio para hacer fuego en el Recinto Norte, este pudo no haber sido utilizado para la Preparación y Cocción de alimentos dada la ausencia de evidencia de artefactos relacionados a estas actividades y la baja frecuencia de restos de óseos. La Presentación y el Consumo de alimentos y bebidas no se hallan representadas en ASI ya que tampoco hay evidencia de artefactos específicos para ello.

El Recinto Norte pudo haber sido el más frecuentado y utilizado de los dos que componen el sector excavado de ASI, no sólo por su doble abertura hacia el exterior y la presencia de un fogón, sino también porque la menor frecuencia de hallazgos puede estar indicando una mayor intensidad de actividades de mantenimiento. Podríamos hipotetizar, en base al conocimiento del uso del espacio en locales de este tipo en Buenos Aires (Mayo 2000; González Bernaldo 2007), que el Recinto de ingreso a la

estructura habría funcionado como el lugar de venta y recepción de la clientela y el Recinto Sur, de acceso más limitado, como trastienda⁹⁸.

Sector Oeste del Fuerte: recinto de habitación del Superintendente

En el análisis de este sector nos limitamos a estudiar los tipos de hallazgos y su relación con las actividades de la alimentación, ya que por la mayor intensidad de los procesos postdepositacionales que lo afectaron no es posible realizar un análisis de la distribución espacial de los mismos –ver capítulo anterior. De esta manera, comenzando con los fragmentos analizados de vidrio –Tabla 10.2.- observamos la presencia de artefactos utilizados tanto para el Almacenamiento como para el Consumo individual –botellas y un vaso. Aquí se determinaron dos tipos de contenedores de vidrio distintos pertenecientes a al menos dos botellas.

	Tipo tecno-tipológico		Morfología			Función en la alimentación
		Fragmentos		Fragmentos	Artefactos representados	
Sector Oeste del Fuerte	Verde soplado	13	Botella cuadrada de ginebra	13	1	Almacenamiento
	Verde claro soplado	1	Botella verde	1	1	Almacenamiento
	Incoloro prensado	5	Vaso	5 (1 frag. base)	1	Consumo
Resumen			Botellas	14	2	Almacenamiento
			Vaso	5	1	Consumo

Tabla 10.2. Vidrio relacionado con la alimentación en el Sector Oeste del Fuerte. Fuente: Apéndice digital 10.1.xls.

Un patrón similar de representación de actividades relacionadas a la alimentación se observa al considerar el material cerámico –Tabla 10.3. Se hallaron restos de vajilla y de contenedores utilizados para el Almacenamiento –al menos una botija originariamente manufacturada para contener aceite pero pasible de reutilización. El tipo cerámico más abundante es la mayólica que era habitualmente utilizado para la Presentación y el Consumo –ver Apéndice 5.1. De los fragmentos presentes en el sector pudo deducirse la morfología de un único resto el cual corresponde a un plato de forma playa, relacionado al Consumo individual.

⁹⁸ Ver también la segunda nota en este mismo capítulo.

	Tipo tecno-tipológico		Morfología			Función en la alimentación
		Fragmentos		Fragmentos	Artefactos representados	
Sector Oeste del Fuerte	Contenedor	3	Botija	3	1	Almacenamiento
	Mayólica	13	Plato	1 (base)	1	Consumo
	Roja	1	Indeterminado	-	-	Preparación/Cocción o Presentación/Consumo ⁹⁹
Resumen			Botija	3	1	Almacenamiento
			Plato	1	1	Consumo

Tabla 10.3. Cerámica relacionada con la alimentación en el Sector Oeste del Fuerte. Fuente: Apéndice digital 10.2.xls.

En este recinto, entonces, las actividades de la alimentación representadas indican la presencia de artefactos para el Almacenamiento de líquidos, posiblemente alcohólicos, y de otros productos –contenedores cerámicos. Asimismo, se hallaron evidencias de Consumo de tipo individual, tanto de líquidos –vaso- como de alimentos sólidos –plato. La presencia de esta forma particular de recipiente para el Consumo podría estar indicando adicionalmente que el tipo de alimentos preparados que se consumían o se esperaba consumir eran de apariencia heterogénea y sólida –ver Capítulo 4 y Parte 2. La ausencia de evidencia de Preparación y Cocción, por su parte, indicaría que estas actividades eran llevadas a cabo en otro sitio y no en este recinto en particular. Esto es esperable ya que como mostramos en la sección anterior, el sector central de la plaza interna del fuerte era ocupado por una cocina y el Superintendente contaba con los servicios de un criado quien presumiblemente llevaría a cabo estas actividades.

ANBII: una unidad doméstica

En ANBII el análisis de los fragmentos de vidrio –Tabla 10.4.- muestra la presencia de dos conjuntos bien diferenciados el primero de ellos correspondiente a botellas –al menos una unidad. El segundo está conformado por restos de vidrio incoloro y curvo cuya funcionalidad pudo ser diversa –vasos o frascos- y que representa al menos dos unidades de forma indeterminable. Es decir que la única actividad relacionada a la alimentación que se halla representada inequívocamente en este tipo de restos es el Almacenamiento.

⁹⁹ La cerámica roja era utilizada para todas estas actividades, por lo que su presencia, a menos que el tiesto cuente con claras evidencias de haber sido utilizado para la Cocción –tiznado, concreciones, etc.- no puede ser interpretada inequívocamente –ver Apéndice 5.1.

	Tipo tecno-tipológico		Morfología			Función en la alimentación
		Fragmentos		Fragmentos	Artefactos representados	
ANBII	Verde soplado	21	Botella cuadrada de ginebra	21	1	Almacenamiento
	Incoloro	27	Vasos o frascos	27	2	Indeterminado
Resumen			Botella	21	1	Almacenamiento
			Vasos o frascos	27	2	Indeterminado

Tabla 10.4. Vidrio relacionado con la alimentación en ANBII. Fuente: Apéndice digital 10.1.xls.

La distribución espacial de fragmentos de vidrio en planta es pareja, aunque son más frecuentes en el sector de ingreso a la estructura y en cercanías del rasgo interpretado como fogón –Figura 10.8. En esta zona, la mitad Este de ANBII, se concentraron también los hallazgos de material cerámico y se localizaron algunas semillas de trigo carbonizadas.

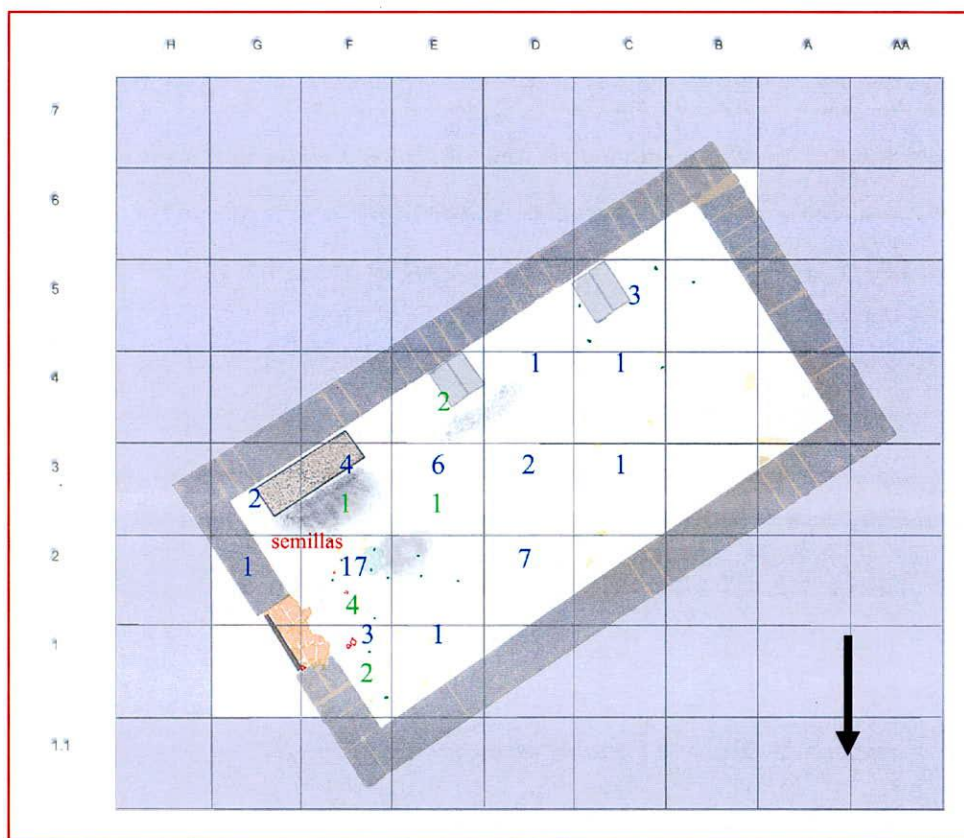


Figura 10.8. Distribución de hallazgos relevantes en ANBII. En base a Bianchi Vilelli (2009). Se indica en azul la cantidad de fragmentos de vidrio y en verde los tiestos cerámicos. Fuente: Apéndices digitales 10.1.xls y 10.2.xls.

En lo que respecta a la cerámica –Tabla 10.5.-, se registró la presencia de tres tipos tecno-tipológicos, predominando los fragmentos de contenedores para el Almacenamiento, seguidos por mayólica la cual se asocia a actividades de Presentación

y Consumo. El tercer tipo tecno-tipológico representado fue la cerámica roja la cual puede asociarse a actividades de Preparación y Cocción así como también de Presentación y Consumo. Exceptuando los contenedores, de los cuales se identificó al menos una botija, para los restantes fragmentos no pudieron deducirse sus morfologías.

	Tipo tecno-tipológico		Morfología			Función en la alimentación
		Fragmentos		Fragmentos	Artefactos representados	
ANBII	Contenedor	5	Botija	5	1	Almacenamiento
	Mayólica	4	-	-	-	Presentación o Consumo
	Roja	1	-	-	-	Preparación/Cocción o Presentación/Consumo
Resumen			Botija	5	1	Almacenamiento

Tabla 10.5. Cerámica relacionada con la alimentación en ANBII. Fuente: Apéndice digital 10.2.xls.

Por su parte, los restos faunísticos se hallaron en muy baja frecuencia en esta estructura y su distribución es bastante homogénea en toda la superficie excavada – Figura 10.9. A pesar de ello, combinando su distribución con la observada para los restos de vidrio y cerámica, es posible delimitar al menos dos áreas de uso diferencial en el recinto. La primera de ellas, correspondería a la mitad Este de esta habitación, se caracteriza por mayores concentraciones de vidrio y cerámica en asociación tanto a la abertura de ingreso como al rasgo no estructural fijo interpretado como un fogón¹⁰⁰. La mitad Oeste, por su parte, presenta frecuencias de hallazgos inferiores e incluye los otros dos rasgos no estructurales fijos iguales entre sí y cuyo uso desconocemos.

¹⁰⁰ De hecho, la mayor abundancia de artefactos relacionados a actividades de la alimentación apoyan la interpretación de este rasgo como un fogón.

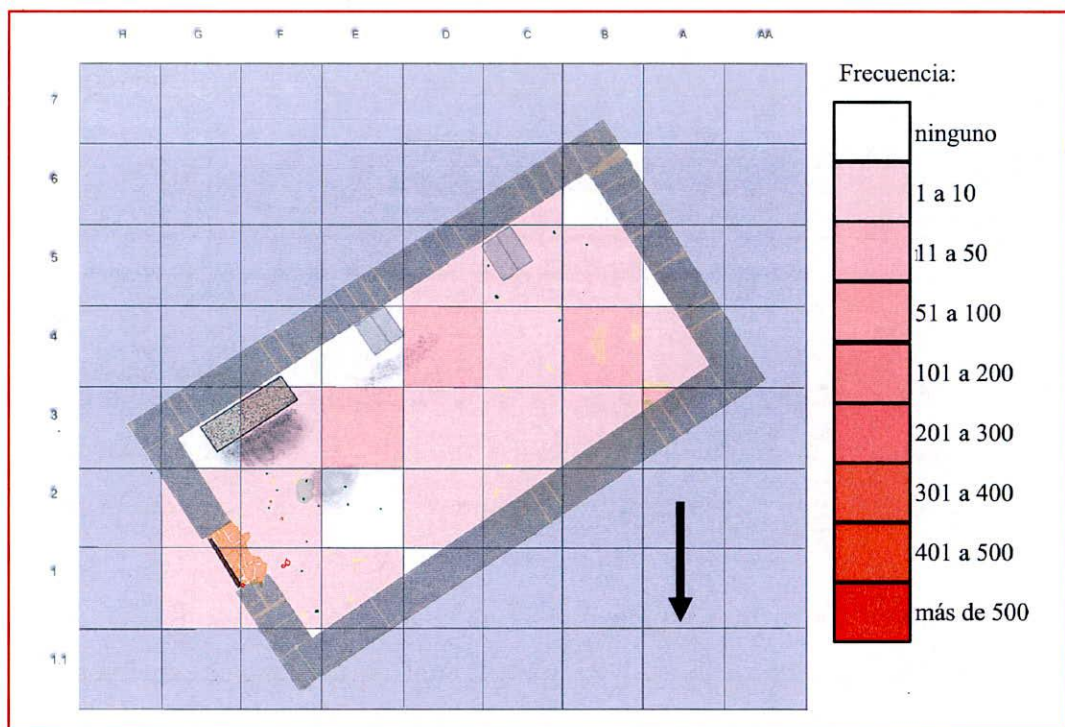


Figura 10.9. Distribución de frecuencias de restos arqueofaunísticos en ANBII. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Además de aportar a establecer esta sectorización de la habitación, el análisis de restos de vidrio y cerámica mostró el predominio de los artefactos destinados al Almacenamiento. Sin embargo, la presencia de mayólica, cerámica roja y restos óseos es indicativa de que, al menos la Presentación y/o el Consumo de alimentos, también tuvieron lugar en ANBII, especialmente en su sector Este, es decir en asociación al rasgo de fogón.

ASII6: la vivienda de una familia de pobladores

Los hallazgos de vidrio en la vivienda ASII6 son muy escasos –Tabla 10.6. Se trata únicamente de dos fragmentos, uno correspondiente a una botella para el Almacenamiento y el segundo a un vaso utilizado para el Consumo individual, ambos localizados en el Recinto Sur del Anexo.

ASII6	Tipo tecno-tipológico		Morfología			Función en la alimentación
		Fragmentos		Fragmentos	Artefactos representados	
Anexo Recinto Sur	Incoloro prensado	1	Vaso	1	1	Consumo
	Verde claro soplado	1	Botella verde	1	1	Almacenamiento
Resumen			Vaso	1	1	Consumo
			Botella	1	1	Almacenamiento

Tabla 10.6. Vidrio relacionado con la alimentación en ASII6. Fuente: Apéndice digital 10.1.xls.

La cerámica –Tabla 10.7.–, en cambio, fue más abundante, si bien se hallaba concentrada en la esquina Sureste del Recinto Este del frente de la vivienda. Se trata de un conjunto muy localizado que representa dos botijas de Almacenamiento, fragmentadas *in situ* –ver Figura 10.10. y Apéndice 5.2. Del mismo modo se identificaron fragmentos de mayólica y de loza inglesa, ambos tipos tecno-tipológicos asociados a la Presentación y el Consumo. Dos de estos fragmentos pudieron ser identificados morfológicamente con tazas, es decir que se asocian al Consumo individual y específicamente a las bebidas sociales como el café, el té y el chocolate.

ASII6	Tipo tecno-tipológico		Morfología			Función en la alimentación
		Fragmentos		Fragmentos	Artefactos representados	
Frente	Contenedor	33	Botijas	33 (2 frag. base/ fondo)	2	Almacenamiento
	Contenedor	2		2		
Anexo	Mayólica	2	Taza	1 (borde)	1	Consumo
	Cream-ware	1	Taza	1 (borde)	1	Consumo
Resumen			Botijas	35	2	Almacenamiento
			Tazas	2	2	Consumo

Tabla 10.7. Cerámica relacionada con la alimentación en ASII6. Fuente: Apéndice digital 10.2.xls.

Cuando observamos la distribución en planta de los hallazgos –Figura 10.10.–, notamos que estos se encuentran agrupados por sectores. Además de las dos botijas en el frente de la vivienda, se hallaron diferentes tipos de contenedores de almacenamiento en distintos puntos de los recintos. En primer lugar mencionamos los restos de sogas, textiles y semillas de trigo localizados junto a la vértebra de cetáceo en la esquina Noreste del Recinto Este. En este mismo recinto, junto a las botijas que ya mencionamos se encontró la base o la tapa de un contenedor de madera. Por otra parte, en el Recinto Norte del Anexo se hallaron restos faunísticos dispuestos en forma monticular y en una muy alta frecuencia en la esquina Noreste del mismo y una

concentración de semillas de ají y legumbres en la esquina Suroeste asociada a los restos de un contenedor de madera –ver Figura 10.11. y capítulo siguiente.

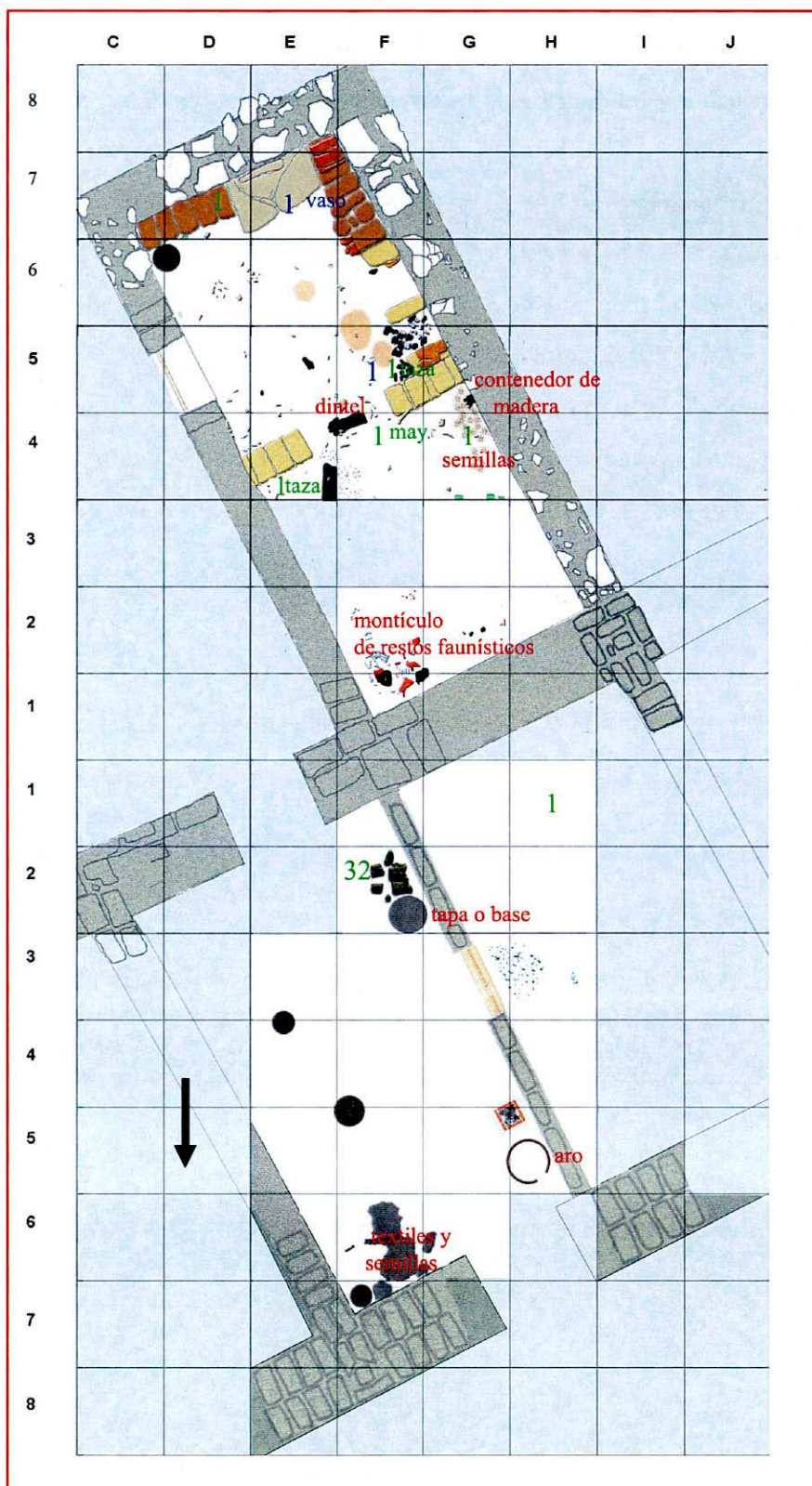


Figura 10.10. Distribución de hallazgos relevantes en ASI6. Se indica en azul la cantidad de fragmentos de vidrio y en verde los tiosos cerámicos. Modificado de Senatore *et al.* (2002a) y Marschoff (2008c). Fuente: Apéndices digitales 10.1.xls y 10.2.xls.

En lo que respecta a los fragmentos de cerámica y vidrio que morfológicamente corresponden a formas utilizadas para el Consumo individual, estos se localizan en el recinto Sur del Anexo trasero y en la zona del tabique divisorio del mismo en cercanías al nicho que interpretamos como fogón¹⁰¹.

Por su parte, la distribución de restos faunísticos en esta estructura se concentra en el Recinto Norte del Anexo. Especialmente en la esquina Noreste en donde fueron hallados formando un montículo y en la zona alrededor del tabique divisorio –Figura 10.11. Llamativamente la cantidad de restos hallados en el interior de los nichos es baja, lo cual apoyaría la hipótesis de que en los mismos se hallaban objetos que impedían su acumulación. En los recintos del frente de la vivienda los restos de arqueofauna se concentran en el eje planteado por el tabique divisorio y especialmente en sus extremos, en las zonas donde se hallaron los restos de contenedores y el fogón. Hacia las paredes Oeste y Este de cada recinto del frente de ASII6 la concentración de restos descende.

¹⁰¹ Los hallazgos graficados en el interior del mismo corresponden a fragmentos de madera y restos de yeso cuyo uso como material aislante y conservador del calor ya mencionamos más arriba.

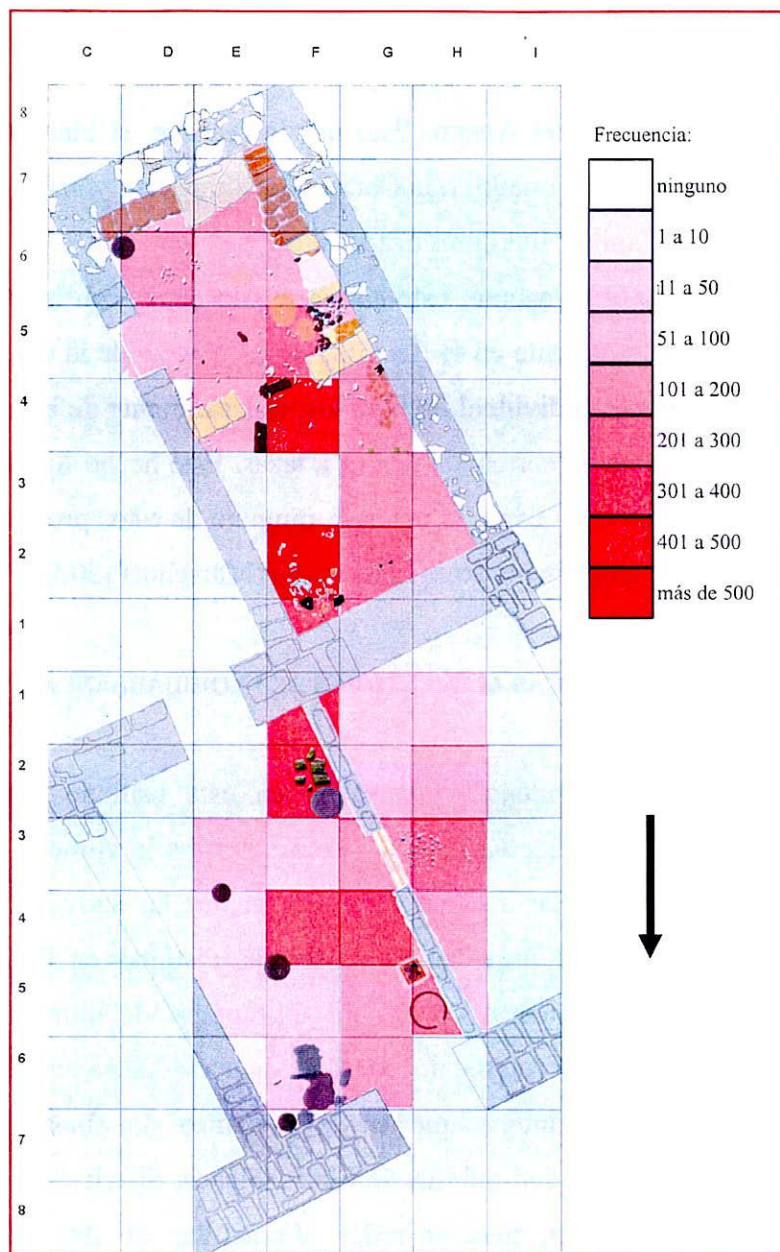


Figura 10.11. Distribución de frecuencias de restos arqueofaunísticos en ASII6. Modificado de Senatore *et al.* (2002a) y Marschoff (2008c). Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Las actividades relacionadas a la alimentación que más se destacan en esta vivienda son el Almacenamiento y el Consumo individual. Los recintos que presentaron evidencia de Almacenamiento –Este del frente de la vivienda y Norte del Anexo trasero- han mostrado además una diversidad de formas de realizarlo y de contenedores utilizados, así como también de productos alimenticios almacenados, como se muestra en detalle en el capítulo siguiente. Tanto los recipientes como su contenido se hallaban localizados preferentemente en esquinas o junto a paredes, una ubicación que no limitaba la circulación al interior de los recintos.

Hemos hallado en esta vivienda dos estructuras de combustión con gran cantidad de restos óseos asociados a las mismas, una localizada en el Recinto Este del frente y la otra en el Recinto Sur del Anexo. Esto nos indica que, si bien no se han encontrado restos de artefactos relacionados a la Cocción de alimentos, consideramos que alguna de estas estructuras o ambas fueron utilizadas para esa tarea.

Con respecto al Consumo, este habría tenido lugar, con la evidencia hasta ahora presentada, primordialmente en el Recinto Sur del Anexo de la vivienda. Los artefactos muestran el Consumo individual de líquidos, especialmente de bebidas sociales dada la presencia de fragmentos correspondientes a tazas. Este hecho llama la atención ya que, como mencionamos en el capítulo anterior, ninguno de estos productos era abastecido a la colonia a la que únicamente se enviaba yerba (Marschoff [2003] 2007).

DISCUSIÓN: LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS DE FLORIDABLANCA EN SUS CONTEXTOS

A partir de la evidencia presentada en este capítulo podemos comenzar a responder a la pregunta acerca de cómo se organizaba la alimentación en los sectores seleccionados. De esta manera pudimos observar que las actividades relacionadas a la alimentación se hallaban organizadas de formas distintas en las cuatro unidades de habitación elegidas. Comenzando con la **Obtención** de alimentos nos referiremos específicamente al almacenamiento del cual hay evidencia artefactual en todos los contextos lo cual nos indica que en la dinámica de abastecimiento limitado y centralizado por la autoridad pública de Floridablanca, diferir el consumo en el tiempo y, posiblemente también, generar redes alternativas de distribución de productos alimenticios y bebidas fue una estrategia muy utilizada, cuestión que fue destacada en otros trabajos (Bianchi Vilelli [2002] 2007; Marschoff [2003] 2007, 2008a; Bianchi Vilelli 2009; Buscaglia 2009).

Sin embargo, en los diferentes sectores el almacenamiento se organizó de forma diferente. Comenzando con ASI, si bien en las pulperías de la época la variedad de productos en venta era amplia, en este sector la evidencia arqueológica mostró la existencia del almacenamiento de líquidos, posiblemente de alcohol, ya que los únicos contenedores hallados corresponden a botellas de vidrio. En la habitación del Superintendente –Sector Oeste del Fuerte- y en la unidad doméstica ANBII también predominan las botellas de vidrio, mientras que en ASII6 son más frecuentes los restos de botijas de cerámica. En esa unidad doméstica en particular las diferentes líneas de

evidencia de almacenamiento se concentraron en dos recintos: en el Este del frente de la vivienda y en el Norte del Anexo trasero. La diferente localización y composición de lo almacenado en cada uno de ellos podría estar indicando una decisión consciente de los habitantes de esta unidad doméstica de no dejar a la vista algunos productos. Esto se debe a que la habitación del frente era directamente accesible desde la plaza y por lo tanto más expuesta, mientras que al Recinto Norte del Anexo únicamente se accedía a través de otra habitación la cual se hallaba conectada con el sector trasero de la vivienda que conformaba un espacio abierto con características menos públicas que la plaza del poblado.

En lo que respecta a la **Preparación** y a la **Cocción**, en algunos sectores hay evidencia artefactual de estas actividades, mientras que en otros estas actividades ocurrirían en localizaciones asociadas que aún no han sido excavadas. Este es el caso de la pulpería y de la habitación del Superintendente. Como vimos, la estructura de combustión de ASI no parece haber sido utilizada para cocinar alimentos mientras que el hecho de que el ocupante del Sector Oeste del Fuerte contara con los servicios de un criado indica que posiblemente los alimentos consumidos en esta habitación fueron elaborados en las cocinas comunes del fuerte. De esta manera, en estos dos sectores la Preparación y la Cocción de alimentos fueron segregadas espacialmente de otras actividades que tenían lugar en esas unidades habitacionales. Por otra parte la Preparación y la Cocción tuvieron lugar, casi sin lugar a dudas, utilizando el rasgo de fogón de ANBII y en alguno o en ambos fogones del ASII6.

Cabe aclarar además que podemos considerar la presencia diferencial de estructuras de combustión en los recintos como un indicador de espacios de agregación de personas y no únicamente como un rasgo necesario para interpretar la existencia de Cocción. Esto se debe, no sólo al contexto climático de la Patagonia, sino también a que, por ejemplo, en ASII6 los fogones en los recintos se hallan directamente asociados a la presencia de asientos fijos y móviles los cuales indican la permanencia de personas en esos lugares. Extrapolando esta observación los recintos con fogones en los demás sectores que han sido excavados por completo, podríamos decir que tanto el recinto de ingreso a ASI como la habitación excavada de ANBII también habrían funcionado como espacios de permanencia de personas independientemente de si se halló evidencia de asientos, ya que las actividades llevadas a cabo en ellos pudieron no necesariamente implicar esa postura física o simplemente esos objetos fueron removidos por los ocupantes al momento de abandonar el poblado.

Con la **Presentación** y el **Consumo** ocurre algo similar que con la Preparación y la Cocción, su presencia no pudo ser determinada en todos los sectores analizados a partir de las líneas de evidencia que aquí consideramos. Tal como mostramos en la sección anterior, en ASI no se halló evidencia artefactual de estas actividades, aunque sí en los restantes sectores. En la habitación del Superintendente, la evidencia indica que no sólo se almacenaban productos alimenticios sino que también se presentaban y consumían comidas y bebidas. En este sector el Consumo es, además, claramente individual. Los restos de cerámica y vidrio presentes indicarían que se bebía en vasos y se comía en platos platos, artefactos y formas correspondientes a la Presentación y Consumo en eventos “formales” –ver Capítulo 4. Tanto en ANBII como en ASII6 los restos adscribibles a estas actividades se hallaron en estrecha asociación con los fogones de Preparación y Cocción de ambas unidades. A pesar de no hallarse evidencia artefactual de Presentación y Consumo vinculable al fogón del Recinto Este de ASII6, consideramos que la presencia de asientos móviles y de restos de alimentos –arqueofauna- indicaría que en esta habitación también habría existido cierto tipo de consumo de comidas –ver además el capítulo siguiente. Por otra parte, es en la vivienda de los pobladores que hallamos el único indicio de la existencia de eventos “informales” de consumo –ver Capítulo 4. Estos habrían tenido lugar principalmente en el Recinto Sur del Anexo de ASII6 al cual la documentación histórica asigna la funcionalidad de “cocina” –tazas de mayólica y loza Cream ware. Es decir que tanto en ANBII como en ASII6 no existió una segregación espacial clara de las actividades de Preparación y Cocción de las de Presentación y Consumo lo cual sí habría ocurrido en ASI y en el Sector Oeste del Fuerte.

SÍNTESIS

En este capítulo hemos caracterizado las actividades de la alimentación que se hallaban representadas en cada sector y cómo se organizaban espacialmente a través de un análisis del espacio y de los artefactos. En el capítulo siguiente buscamos conocer la manera en que esas actividades se llevaban a cabo. Para ello nos centramos en el análisis de los restos de los productos alimenticios consumidos y almacenados en los cuatro sectores –macrorestos vegetales y arqueofauna. El análisis de este tipo de evidencia nos permite conocer, no sólo qué tipo de recursos eran seleccionados y consumidos en cada sector, sino también la forma en que se almacenaban y cómo eran preparados, cocinados y consumidos.

CAPÍTULO 11

LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS EN FLORIDABLANCA DESDE LOS PRODUCTOS CONSUMIDOS

“– Matar a distancia no es muy honorable, querido.
Una pistola no es más que el símbolo de una
civilización decadente. Prefiero, por ejemplo el
florete; es más flexible, más...
–¿Elegante?
– Sí. Quizá sea ésa la palabra exacta: elegante. El
sable es más instrumento de carnicería que de
otra cosa. Sólo sirve para dar tajos.”

El Húsar
Arturo Pérez-Reverte

INTRODUCCIÓN

Continuando con el análisis de la forma de organizar la alimentación en los cuatro sectores seleccionados de Floridablanca, en este capítulo, nos centramos en la evidencia que aportan los restos arqueológicos de los productos alimenticios hallados en los contextos. El objetivo es **analizar la manera en que las actividades relacionadas a la alimentación se llevaban a cabo** en cada uno de ellos.

Para ello, en la primera sección comparamos qué recursos se hallan presentes en cada uno de los cuatro sectores en función de las formas en que estos eran obtenidos en la dinámica de explotación, producción y distribución de Floridablanca. Esto implica considerar los recursos vegetales y faunísticos, tanto de origen europeo como locales, con el fin de conocer cómo se organizaba la Obtención a nivel de cada unidad habitacional.

A partir de esa información, seleccionamos algunos de estos recursos – específicamente los taxones de fauna más abundantes- y analizamos en detalle la evidencia que brindan para distinguir la manera en que se llevaba a cabo el almacenamiento, Preparación, Cocción, Presentación y Consumo en cada sector. Con ese fin evaluamos qué partes de las carcasas o unidades de adquisición se presentan y la manera en que eran trozadas y descartadas durante las etapas de Preparación, Presentación y Consumo conformando patrones que se distinguen del esperable por almacenamiento. Estos análisis nos permiten no sólo determinar formas diferentes de llevar a cabo estas actividades, sino también complementar la información presentada en el capítulo anterior con respecto a la organización espacial de las mismas.

PRODUCTOS PRESENTES EN LOS DIFERENTES SECTORES DE FLORIDABLANCA

En esta sección mostramos los recursos representados en los diferentes sectores analizados evaluando la forma en que estos se hallaban disponibles en la colonia y sus posibles circuitos de distribución. La comparación entre los sectores nos permite evaluar las implicancias de su presencia en cada sector en términos de organización de la Obtención.

Para ello, en el primer acápite, resumimos la información con la que contamos acerca de la proveniencia de los recursos presentes en el registro arqueológico y la forma en que podían ser obtenidos en la dinámica de producción, explotación y distribución del poblado. En el segundo acápite evaluamos específicamente la presencia diferencial de restos arqueofaunísticos y macrobotánicos identificados en los sectores seleccionados y la discutimos en función de la forma en que esos recursos eran obtenidos y distribuidos en Floridablanca.

Formas de Obtención y Distribución de los recursos faunísticos y vegetales en Floridablanca

Para conocer las formas de obtención y distribución de los diferentes recursos presentes en los contextos arqueológicos de Floridablanca nos basamos en la información y los análisis desarrollados en publicaciones previas. Estos tuvieron en cuenta los diversos registros documentales disponibles y algunas características de las muestras arqueofaunísticas de los distintos puntos excavados del sitio (Bianchi Villelli [2002] 2007; Senatore [2003] 2007; Marschoff [2004] 2007, 2008a; Marschoff *et al.* 2009; Bosoni 2010). Los recursos efectivamente aprovechados que se hallaron en el registro arqueológico de Floridablanca incluyen fauna marina y terrestre local así como también fauna y recursos vegetales de origen europeo traídos para su cría y cultivo en la colonia. A continuación los enumeramos y resumimos la información con la que contamos acerca de la forma en que eran explotados o producidos y sus posibles circuitos de circulación prestando atención a qué actores se hallaban implicados en esas tareas.

Comenzando con los **recursos faunísticos marinos**, durante 1781 se organizó desde la administración de la colonia la pesca en la zona de la bahía. Para ello se empleó

a los marineros asentados en la costa a quienes se les pagaba por cantidad de pescado entregado en el almacén. La tecnología utilizada eran redes y un bote propiedad de la administración de la colonia (Marschoff [2004] 2007, 2008a). Asimismo, la presencia en el registro arqueológico de mejillones y vértebras de cetáceos nos indica que la explotación de la franja intermareal y la recolección en la costa también fueron importantes. Sin embargo, desconocemos la forma en que esos productos se obtenían y circulaban y quiénes estaban involucrados en esas actividades, si los propios colonos o únicamente los marinos, ya que el acceso y la permanencia en la costa fue restringido para quienes habitaban en el núcleo del poblado.

Los **recursos faunísticos terrestres** aprovechados en Floridablanca comprenden especies tanto **locales** como de origen europeo. Con respecto a los primeros, las fuentes escritas mencionan la obtención directa o por intercambio con el grupo tehuelche de varios taxones incluyendo diversas aves, liebres, puma y, especialmente, guanaco. Este último, el más abundante en la muestra arqueofaunística, habría sido explotado de manera bastante intensa especialmente en las temporadas estivales (Marschoff 2008a; Bosoni 2010) y trozado inicialmente de forma semejante a la de los ungulados domésticos –ver Marschoff *et al.* (2009), Bosoni (2010) y la sección siguiente. La obtención de este recurso estuvo centralizada por la autoridad pública hasta cierto punto en lo que respecta a los intercambios con los tehuelche llevados a cabo por la administración local y en el empleo de un cazador para aprovisionamiento de carne fresca al hospital. La evidencia arqueológica e histórica apunta, sin embargo, a que la caza y trozamiento inicial de guanacos también era llevada a cabo por otros grupos del poblado, además de la administración, mostrando claras evidencias de ser una actividad recurrente y organizada (Bosoni 2010).

En relación a los recursos **faunísticos terrestres de origen europeo**, la información histórica menciona vacunos, porcinos, ovinos y aves de corral que habrían arribado a San Julián junto con el contingente poblador para su alimentación y de los cuales se continuó proveyendo a la colonia durante todos los años que duró el asentamiento. Estas especies europeas mencionadas en las fuentes son las mismas que se hallan en los contextos arqueológicos del sitio. Por otra parte, cabe aclarar que si bien el grupo tehuelche poseía caballos, la presencia de otros animales domesticados en la zona en esa época no es mencionada en los registros históricos relacionados a Floridablanca. Los vacunos y los ovinos –si bien las referencias a este último tipo de ganado son muy escasas- habrían sido criados y explotados tanto para carne como para

leche. Su cuidado estaba centralizado por la autoridad local y habrían sido considerados propiedad de la Corona cuyos empleados habrían organizado su distribución aunque desconocemos en qué forma (Bianchi Vilelli [2002] 2007; Senatore [2003] 2007; Marschoff 2008a; Bosoni 2010). Por su parte, tanto las aves de corral como los cerdos eran entregados a las familias labradoras para su crianza y aprovechamiento, es decir que eran propiedad de los colonos quienes habrían organizado su explotación y distribución (Senatore [2003] 2007; Marschoff 2008a; Bosoni 2010). De este modo, de los cuatro contextos seleccionados para el análisis en esta tesis, la vivienda de pobladores –ASII6- correspondería a una unidad productora de cerdos y aves de corral. Por otra parte, tanto la vaca como el cerdo ingresaban también a la colonia en la forma de carne conservada salada la cual provenía del Río de la Plata y formaba parte del abastecimiento regular (Bianchi Vilelli [2002] 2007; Senatore [2003] 2007; Marschoff [2004] 2007).

La importancia otorgada a los **recursos vegetales** desde la planificación del asentamiento, como vimos en el Capítulo 9, fue muy grande ya que Floridablanca fue ideada como una población agrícola donde se esperaba cultivar principalmente especies europeas (Senatore [2003] 2007; Bosoni s/f). Es así como se enviaban semillas de cereales, hortalizas, frutas y leguminosas para la siembra, aunque no todas las especies se aclimataron al medio local y prosperaron (Senatore [2003] 2007; Marschoff [2004] 2007; Bosoni 2010). Quienes llevaban a cabo estas actividades eran las familias labradoras, si bien la molienda de cereales habría tenido lugar en la atahona del poblado, administrada por la autoridad pública (Senatore [2003] 2007). De este modo, el sector ASII6 correspondiente a la vivienda de una familia labradora, también se hallaría vinculado a la producción de estos recursos. Por otra parte, algunas leguminosas y ají arribaban al poblado con el objeto de ser consumidos directamente y, además de formar parte de la ración alimentaria diaria asignada a cada habitante, estaban disponibles para su compra en el almacén del poblado (Bianchi Vilelli [2002] 2007; Senatore [2003] 2007; Marschoff [2004] 2007).

Recursos presentes en los diferentes sectores analizados

Para evaluar la presencia diferencial de estos productos en cada uno de los sectores, nos basamos en la determinación taxonómica de los especímenes óseos de los **recursos faunísticos marinos y terrestres** presentes en cada uno de ellos así como

también de los **recursos vegetales** -restos macrobotánicos, en este caso exclusivamente semillas. La metodología utilizada para su determinación se halla explicitada en el Apéndice 6.1. y se basó en la comparación de los especímenes arqueológicos con muestras de referencias. Si bien los especímenes hallados representarían sólo una porción de los alimentos aprovechados en cada uno de los sectores que aquí nos ocupan, evaluar su presencia diferencial en función de la forma en que cada uno de los recursos era explotado y distribuido nos permite discutir su Obtención a nivel de cada unidad habitacional y el grado en que sus habitantes se hallaban insertos en las dinámicas de producción del poblado.

Por otro lado, desde el punto de vista del tipo de contexto arqueológico de descarte de los sectores, recordemos que estos restos pueden ser resultado de las actividades de preparación y cocción de alimentos y del descarte posterior al consumo, mediados por las tareas de mantenimiento de los recintos, así como también representar aquellos productos almacenados que no se decidieron transportar al momento del abandono del poblado. De este modo, la evidencia arqueológica que hallamos en los sectores sería resultado tanto de actividades correspondientes a las etapas de Preparación, Cocción y Consumo de alimentos, como de su almacenamiento, las cuales no siempre resultan discriminables de forma directa.

Recursos faunísticos marinos y terrestres

Comenzando con los recursos faunísticos marinos y terrestres, en la Tabla 11.1. mostramos la representación de especies en los cuatro sectores bajo análisis. Como puede observarse la fauna local es predominante en las cuatro unidades habitacionales aunque su distribución varía incluso entre recintos de un mismo sector.

Determinación	ASI		Sector Oeste del Fuerte	ANBII	ASII6 Frente y Anexo				
	Norte	Sur			Este	Oeste	Norte	Sur	
Aves (aves)	0	1	15	53	15	0	5	25	
Osteichthyes (peces óseos)	0	0	2	0	297	167	313	1	
Mollusca	0	0	0	0	0	0	51	11	
Gastropoda	0	0	15	0	4	1	0	0	
<i>Trophon</i> sp. (trofon)	0	0	0	0	0	0	3	1	
Bivalvia	0	0	8	2	17	11	166	90	
<i>Mytilus</i> sp.	0	0	3	16	20	5	168	278	
<i>Mytilus edulis</i> (mejillón)	0	0	0	1	0	1	21	4	
<i>Brachiodontes</i> sp	0	0	0	0	6	0	0	6	
<i>Brachiodontes purpuratus</i> (mejillín)	0	0	0	0	10	0	0	0	
Rodentia	1	45	2	0	0	6	39	0	
Artiodactyla	5	4	15	2	0	4	7	10	
<i>Lama guanicoe</i> (guanaco)	5	2	35	8	36	13	27	83	
<i>Sus scrofa</i> (cerdo)	0	2	3	0	16	0	1	1	
<i>Bos taurus</i> (vaca)	0	6	7	0	6	0	24	3	
<i>Ovis</i> sp. (oveja)	0	0	2	0	0	0	0	0	
<i>Pseudalopex</i> sp. (zorro)	0	0	0	0	0	0	1	0	
<i>Zaedyus pichiy</i> (piche)	restos óseos	0	0	1	0	0	0	2	3
	Placas dérmicas	1	203	51	0	0	0	4	2
<i>Homo sapiens</i> (humano)	0	0	0	0	0	0	0	1 ¹⁰²	
NISP Total	12	263	159	82	427	208	832	519	
Mammalia indeterminado	Pequeño	1	6	26	2	0	3	24	10
	Mediano	1	10	40	8	116	11	36	38
	Grande	6	9	38	18	27	4	187	28
	Muy grande	0	0	21	1	638	0	17	5
	Indeterminado	12	7	539	33	531	145	807	210
Indeterminado	0	9	0	1	264	342	90	25	
NID Total	20	41	664	63	1576	505	1161	316	

Tabla 11.1. Determinación de los restos arqueofaunísticos hallados en cada sector y recinto en los niveles considerados pertinentes a cada uno de ellos¹⁰³. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Con respecto a los macrotaxones representados, observamos que las **Aves** son más abundantes en ANBII sin embargo no podemos definir si se trataba de especies locales o de origen europeo ya que los especímenes identificados corresponden principalmente a cáscaras de huevos. Por su parte, los recursos marinos se concentran, tanto los **peces óseos** como los **moluscos**, en ASII6. Los moluscos más representados son los bivalvos, especialmente los mejillones, los cuales son particularmente frecuentes en los recintos

¹⁰² Se trata de un primer molar inferior izquierdo con desgaste prácticamente hasta la dentina. Presenta grietas y una infección que destruyó la cuarta parte del elemento. Probablemente se trate de una pérdida o extracción –aunque no hay indicios de esto último.

¹⁰³ Se excluyeron las vértebras de cetáceos halladas en ASII6 y utilizadas como mobiliario. Sin embargo la cifra elevada de restos de mamíferos muy grandes del Recinto Este del frente de la vivienda corresponde a restos calcinados y carbonizados de tejido esponjoso de una de estas vértebras.

del Anexo. En cambio, los peces óseos, entre los cuales se identificó róbalo –*Eleginops maclovinus*- (Zangrando com. pers.) se concentran en el Recinto Este del frente de la vivienda y en el Recinto Norte del Anexo. Este tipo de recursos era, en particular los peces, explotado a nivel de la administración del poblado y su distribución se hallaba centralizada.

Del grupo de los **mamíferos** los únicos que ofrecen claras evidencias de aprovechamiento para la alimentación -presencia de marcas y fracturas antrópicas¹⁰⁴- son el guanaco, el cerdo, la vaca, la oveja y el piche¹⁰⁵. El guanaco es la especie identificada representada en todos los sectores en mayor abundancia, lo cual es indicio de la importancia de este recurso en la subsistencia del poblado en general (Bosoni 2010). Por otra parte, el guanaco es la única especie que pudo ser identificada en la muestra de material arqueofaunístico proveniente de ANBII. La explotación y distribución de esta especie se hallaba en organizada aunque desconocemos por qué grupos.

Le siguen en abundancia al guanaco los especímenes de vaca y cerdo, aunque representados de manera diferencial en todos los sectores exceptuando a ANBII. La presencia de diferentes elementos de vacunos muestra que si bien estos eran explotados desde la administración pública eran distribuidos al resto de los habitantes, aunque, dada su ausencia en ANBII, no todos elegían o podían acceder a ellos. La presencia de cerdo en sectores cuyos habitantes no lo explotaban directamente –Sector Oeste del Fuerte y ASI- muestra que las carcasas de estos animales circulaban más allá de las unidades de producción, especialmente si tenemos en cuenta que los elementos representados no corresponderían a un patrón de carne salada –ver sección siguiente.

En términos generales, los sectores que presentan mayor diversidad de taxones son el Sector Oeste del Fuerte y ASII6, ambos ocupados por más tiempo que ASI y ANBII. Si bien ambas muestras son las de mayor tamaño relativo, estos sectores no fueron excavados por completo. En cambio, ASI y ANBII, con muestras más pequeñas y menor diversidad, fueron recintos excavados por completo. Por lo tanto, el tiempo de ocupación podría haber sido uno de los factores que afectó el tamaño de las muestras y su diversidad.

Tomando en consideración la representación de especies cuyas formas de explotación y distribución conocemos en cierta medida podemos entonces evaluar la

¹⁰⁴ Ver metodología de identificación de modificaciones antrópicas en el Apéndice 6.1.

¹⁰⁵ Este último presentó marcas de cuchillo en huesos largos hallados en el Anexo de ASII6 únicamente.

forma en que los sectores se hallaban insertos en la dinámica de producción del poblado. En ese sentido observamos que la pulpería –**ASI**– presenta sobre todo fauna terrestre tanto local como de origen europeo, aunque entre los especímenes identificados predomina esta última. Las especies de origen europeo representadas en ASI corresponden a taxones producidos tanto a nivel de la administración del poblado –vaca– como por las familias de labradores –cerdo. En el recinto de habitación del Superintendente –**Sector Oeste del Fuerte**– la diversidad de especies representada es mayor y también predomina la fauna terrestre, especialmente de origen local. En la unidad doméstica **ANBII** la fauna local es la única que se halló representada mostrando además una diversidad de especies más baja que en los demás sectores indicando que esta unidad no participó en los circuitos de explotación y distribución organizados. Por su parte, el registro arqueofaunístico de una unidad doméstica productora de cerdo y aves de corral de origen europeo como lo era la vivienda de pobladores –**ASII6**– mostró una alta proporción de restos óseos correspondientes a fauna local –guanaco, piche, moluscos y peces, entre otras. Esto indica que, si bien este sector corresponde a una unidad de producción de la colonia con acceso directo a recursos provenientes de animales domésticos, su alimentación se basaba principalmente en la fauna silvestre, inclusive capturas ocasionales como las que representaría un piche.

Recursos vegetales

Con respecto a los recursos vegetales, estos tampoco se hallaban presentes en todos los sectores de la misma forma. Los hallazgos de semillas adoptan diferentes formas en cada sector. De esta manera, en algunos casos se trataba de hallazgos aislados –como en el sector Oeste del Fuerte–, en concentraciones de entre 5 y 20 restos –como en ANBII– o en acumulaciones de hasta más de 70 semillas –especialmente en el caso de ASII6 (Bosoni 2010).

En la Tabla 11.2. mostramos las especies vegetales identificadas en cada sector. Como puede observarse se trata en su totalidad de especies de origen europeo, alóctonas al medio natural de la Patagonia. El único sector que no mostró ningún hallazgo de este tipo fue la pulpería –**ASI**–.

Determinación	ASI		Sector Oeste del Fuerte	ANBII	ASII6 Frente y Anexo			
	Norte	Sur			Este	Oeste	Norte	Sur
<i>Triticum</i> sp. (trigo)	0	0	0	X	X	0	0	0
<i>Hordeum</i> sp. (cebada)	0	0	0	0	X	0	X	0
<i>Prunus persica</i> (durazno)	0	0	X	0	0	0	X	0
<i>Capsicum</i> sp. (ají)	0	0	0	0	0	0	X	0
<i>Phaseolus</i> sp. (porotos)	0	0	0	0	0	0	X	0
<i>Pisum sativum</i> (arvejas)	0	0	0	0	0	0	X	0
Leguminosa indeterminada	0	0	0	0	X	0	X	0

Tabla 11.2. Determinación de los restos macrovegetales –exclusivamente semillas- hallados en cada sector y recinto en los niveles considerados pertinentes a cada uno de ellos. X: presencia. 0: ausencia. Fuente: Bosoni (2010).

En el **Sector Oeste del Fuerte** la única especie representada fue el durazno en forma de hallazgos aislados, el cual pudo haber tenido varios orígenes. En principio, se enviaron al poblado carozos de esta fruta para ser plantados, lo cual es poco probable que haya sido efectivamente realizado. Por otra parte, el Superintendente en particular recibía productos desde el Río de la Plata que no se hallaban disponibles para el resto de los habitantes de la colonia, entre ellos frutas disecadas (Marschoff [2003] 2007).

Por su parte en la unidad doméstica **ANBII**, se halló una pequeña concentración de semillas de trigo. Su uso podría haber sido tanto para el consumo directo como para la siembra a pesar de que esta unidad no habría sido habitada por labradores.

La mayor diversidad y cantidad de restos se concentra en **ASII6**, si bien su distribución varía en los distintos recintos de esta unidad doméstica. La presencia de semillas de trigo y cebada en ASII6 no resulta llamativa si consideramos que se trataba de la vivienda de una familia que se dedicaba a cultivar la tierra. Por su parte el ají y las legumbres concentrados en el Recinto Norte de este sector podrían corresponder a vegetales ingresados para el consumo directo ya que al menos el ají no fue enviado para su siembra sino que en su calidad de condimento formaba parte de los productos de la ración diaria de alimentos entregada desde la administración a los habitantes de la colonia. De este modo, en ASII6 se observó que las mas altas frecuencias de recursos vegetales se registran en recintos donde también había presencia de artefactos de almacenamiento –Recinto Este y Norte. Esto nos indica que estos restos corresponderían en estos recintos, a productos almacenados que no fueron transportados al momento de abandonar la vivienda.

En la siguiente sección nos ocupamos de discutir las maneras en que algunos taxones eran procesados en cada sector. De este modo intentamos conocer en mayor profundidad qué actividades relacionadas a la alimentación se presentaron y comenzar a indagar en la forma en que eran llevadas a cabo en relación a la organización espacial de los sectores.

ACTIVIDADES DE LA ALIMENTACIÓN DESDE LA ARQUEOFAUNA

El objetivo de esta sección es conocer, a partir de los productos alimenticios presentes, la forma en que estos eran almacenados, preparados y consumidos en cada uno de los cuatro sectores que analizamos. Para ello nos concentramos en los restos óseos de los taxones más abundantes que a su vez corresponden a maneras de explotación y distribución diferentes. De este modo el análisis se centra en los artiodáctilos tanto locales –guanaco- como europeos –vaca y cerdo- dejando de lado las especies de tamaño pequeño y/o escasamente representadas en las muestras arqueofaunísticas. Al mismo tiempo, estos taxones corresponden a animales cuyo modo de explotación conocemos al menos parcialmente: el guanaco cuyo aprovechamiento se hallaba organizado posiblemente tanto a nivel de las autoridades públicas como por parte de particulares, la vaca cuya cría y distribución era centralizada por la administración del poblado y el cerdo explotado por las familias labradoras.

Para abordar el objetivo de esta sección, en primer lugar analizamos la obtención diferencial de partes o **unidades de adquisición**¹⁰⁶ de estas especies. Esto nos permite conocer, a través de un análisis de presencia de elementos, si el acceso a las mismas era diferencial u homogéneo en todos los sectores independientemente de si se trataba de unidades productoras de alguno de estos recursos o no. Al mismo tiempo posibilita evaluar la existencia de preferencias por algunas de ellas en particular y acercarnos de manera general al tipo de actividades presentes en cada muestra.

En el segundo acápite profundizamos en la organización espacial de las actividades en cada sector. Para ello nos centramos en las **unidades de preparación y cocción**¹⁰⁷ resultado del trozamiento posterior a la obtención de cada parte. Esta tarea implica diferenciar espacialmente, a partir del análisis de la representación de elementos

¹⁰⁶ Unidad anatómica pasible de ser distribuida, por ejemplo, “miembro anterior”, “costillar”, “cabeza” – ver discusión en Apéndice 6.2. y en Marschoff *et al.* (2009).

¹⁰⁷ Posteriores seccionamientos o divisiones de las unidades de adquisición, por ejemplo, “sesos”, “lengua” o conjuntos más pequeños de costillas -ver Apéndice 6.2 y Marschoff *et al.* (2009).

y secciones de elementos, conjuntos dentro de cada muestra que presenten indicadores de almacenamiento o de descarte durante las actividades de preparación y con posterioridad al consumo.

Finalmente, nos interesó distinguir en los conjuntos provenientes de cada sector la existencia de **formas diferentes de preparar, cocinar y consumir** algunas unidades de preparación y cocción. Con este fin estudiamos las maneras en que eran procesadas las unidades más frecuentes de cada sector a través de un análisis de la fragmentación y de las marcas antrópicas identificadas en los especímenes de cada muestra.

Presencia diferencial de unidades de adquisición

Para evaluar la presencia diferencial de unidades de adquisición nos basamos en el patrón de trozamiento hispanocriollo reconstruido en trabajos previos (Marschoff [2004] 2007; Marschoff *et al.* 2009; Bosoni 2010) y profundizado en el Apéndice 6.2. el cual constituye nuestro marco de referencia para interpretar las observaciones realizadas en las muestras. Siguiendo ese patrón se pudo notar que en Floridablanca los mamíferos de tamaño grande recibían un tratamiento semejante independientemente de si se trataba de fauna de origen europeo –vaca y cerdo- o local -guanaco.

En términos generales se observó que no se separaba la carcasa en mitades a partir del eje de la columna vertebral y las unidades de adquisición que se distinguían eran la “cabeza” –que según los taxones podía incluir o no el atlas y la mandíbula- la columna vertebral, el costillar y los miembros. La columna vertebral se subdividía tendiendo a seguir un orden anatómico, tanto para la adquisición como durante la Preparación. Los miembros de todos los artiodáctilos no incluían el innominado ni el cuerpo de la escápula –sí la cavidad glenoidea- y se distinguían como subunidades los “pies” y los metapodios (Marschoff [2004] 2007; Bosoni 2009; Marschoff *et al.* 2009).

A partir de este patrón conocido, nos interesa ahondar en qué partes de los artiodáctilos más abundantes en las muestras tendían a ser seleccionadas en cada sector. En el gráfico siguiente –Figura 11.1.- representamos los elementos de artiodáctilos identificados a nivel de especie en cada sector -*Lama guanicoe*, *Bos taurus* y *Sus scrofa*¹⁰⁸. El cálculo del Mínimo Número de Elementos –MNE- se realizó teniendo en cuenta la lateralidad, el grado de fusión y la presencia de partes diagnósticas diafisarias

¹⁰⁸ *Ovis* sp. se halla representada únicamente por dos especímenes en el Sector Oeste del Fuerte – Apéndice 6.3.

(Mengoni Goñalons 1999; De Nigris 2004) –ver especificaciones en el Apéndice 6.1. Decidimos presentarlo con una unidad derivada del MNE, el Mínimo Número de Unidades Anatómicas –MAU-, ya que es un índice que permite evaluar mejor el peso de cada elemento en relación a una carcasa completa. Este índice se calcula dividiendo el MNE para cada elemento por la cantidad de veces que el mismo se halla representado en el esqueleto del taxón (Mengoni Goñalons 1999).

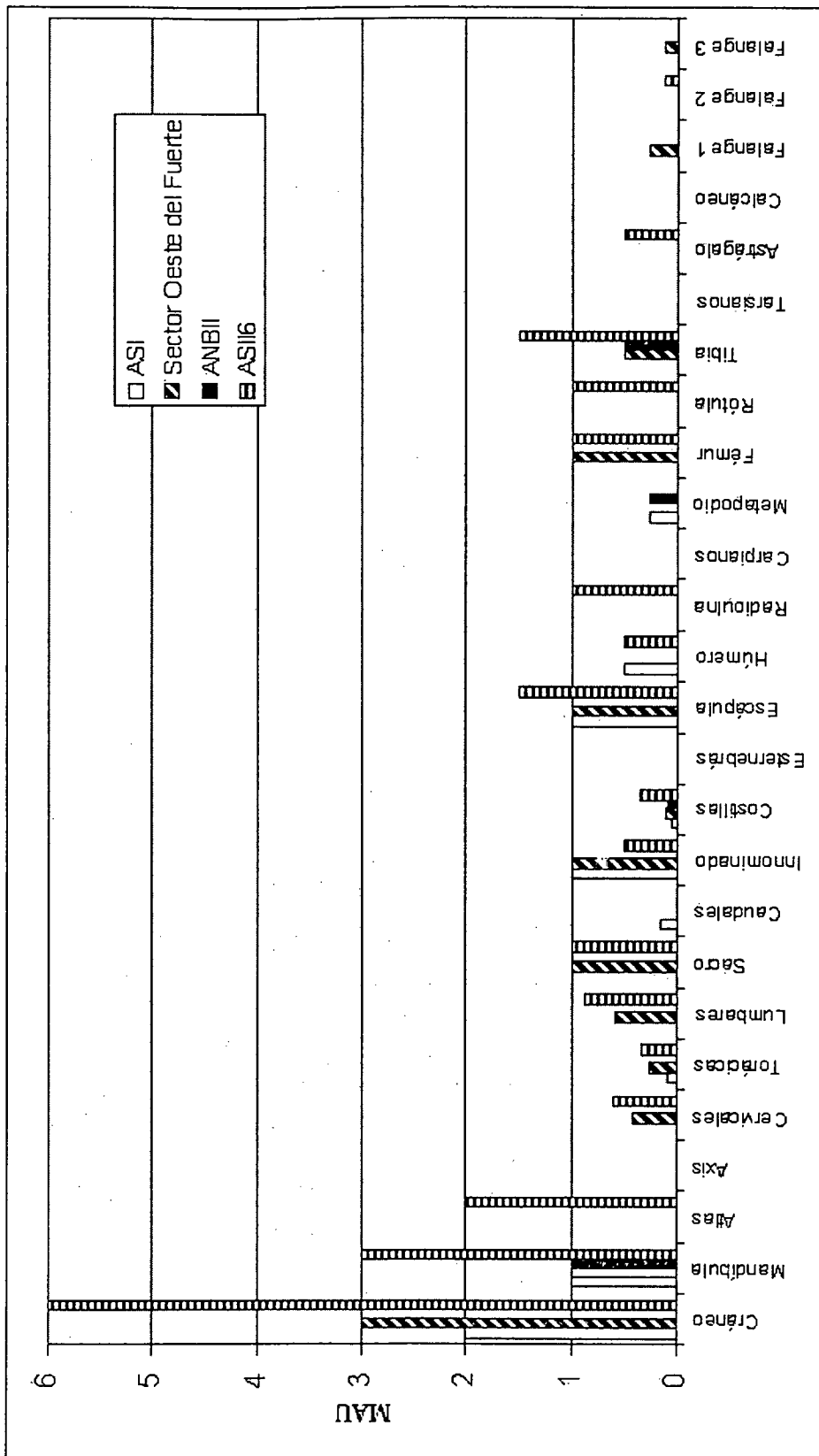


Figura 11.1. Gráfico que representa el MAU de elementos de los artiodactilos identificados en cada sector. Fuente: Apéndice 6.3.

En términos generales, podemos observar que los elementos predominantes comunes a todos los sectores son justamente aquellos que requieren más tiempo para

extraer el alimento que se les asocia: cráneo y mandíbula. La abrumadora presencia de cráneos, por su parte, indica que el consumo de carne fresca era mayoritario. Esta composición general del conjunto resulta esperable en contextos en donde las principales actividades esperadas son las de preparación y consumo de alimentos.

Otros elementos presentes en más de un sector, aunque en menor medida, son la escápula y el innominado. Estos elementos parecen haber sido seleccionados tanto en asociación a la unidad de adquisición del miembro trasero y delantero como independientemente de estos y su presencia resulta congruente con las actividades que se espera se hallen representadas en los sectores. En cambio, los metapodios, las costillas y la unidad “pies” fueron poco frecuentes en general, si bien se esperaba que estas unidades fuesen características de contextos de descarte post consumo y de preparación y cocción como los que representan los sectores analizados.

Algunas diferencias se hicieron notables en la comparación entre los sectores las cuales podrían estar indicando un acceso diferencial a algunas de las unidades de adquisición disponibles. Tanto en ASI como en ANBII predominan sobre todo elementos con poca carne asociada donde además se observa una menor diversidad general la cual puede explicarse por el inferior tamaño de la muestra. En contraposición ASII6 y el Sector Oeste del Fuerte plantean la situación inversa.

Un elemento en el cual esta diferencia puede ser observada claramente son las vértebras de las cuales en el Sector Oeste del Fuerte y en ASII6 predominan aquellas con mayor cantidad de carne asociada como son las cervicales¹⁰⁹, torácicas y sacras. Esto nos indica además que la unidad de adquisición habría sido la columna vertebral casi completa. En contraposición, las únicas vértebras caudales identificadas corresponden a *Bos taurus* y fueron halladas en ASI. El mismo patrón de representación se observa cuando consideramos los huesos largos identificados de los miembros traseros y delanteros de estos artiodáctilos los cuales son bastante más escasos en ASI y ANBII que en el Sector Oeste del Fuerte y en ASII6. Por otra parte, las frecuencias de estos elementos en el Sector Oeste del Fuerte corresponden exclusivamente a huesos largos del miembro trasero mientras que en ASII6 ambos miembros se hallan representados en forma pareja.

¹⁰⁹ El atlas representado únicamente en ASII6 se asociaría también a la unidad de adquisición “cabeza”. La ausencia de axis en estos contextos de preparación y consumo no resulta llamativa, ya que en el patrón de trozamiento del sitio su descarte ocurriría durante el trozamiento para la obtención de unidades de adquisición (Marschoff [2004] 2007; Bosoni 2010).

De este modo, en lo que respecta a las unidades de adquisición elegidas, en todos los sectores predomina la unidad “cabeza” de artiodáctilos, esperable en contextos de descarte post consumo o durante la preparación y cocción. Las restantes unidades se presentaron de forma diferencial en los sectores mostrando el predominio de aquellas asociadas con mayores cantidades de carne en el Sector Oeste del Fuerte y en ASII6, mientras que en ASI y ANBII los elementos representados son de menor rinde. Para profundizar el análisis de estas diferencias, en el acápite que sigue nos centramos en las unidades de preparación y cocción, es decir en la subdivisión de las unidades de adquisición, su distribución diferencial y su asociación con actividades específicas de la alimentación en cada sector.

Distinción de unidades de preparación y cocción

En el acápite anterior hallamos evidencias de una presencia diferencial de unidades de adquisición en los sectores que aquí nos ocupan. El objetivo en este acápite es profundizar en el procesamiento posterior de esas unidades, es decir en la distinción de unidades de preparación y cocción. Estas unidades no sólo son más pequeñas que las de adquisición sino que es esperable que su descarte ocurra durante diferentes momentos del ciclo de procesamiento de una unidad de adquisición –ver Apéndice 6.2 y Marschoff *et al.* (2009)- que esperamos hallar en contextos habitacionales como los que representan los sectores. En este acápite buscamos justamente caracterizar cada conjunto o subconjunto de especímenes hallado en los distintos sectores y recintos en función de las actividades que provocaron su descarte en un lugar determinado evaluando de ese modo también su organización espacial.

Evaluar la presencia de unidades de preparación y cocción requiere tener en cuenta no sólo el elemento representado sino también la sección del mismo que pudo ser identificada –ver Apéndice 6.1. Este factor fue evaluado para todos los elementos de las especies identificadas en cada sector y tabulado para todos los sectores considerados –ver Apéndice 6.3.

Para la identificación de indicadores de actividades de preparación previa a la cocción en contraposición al descarte durante o posterior al consumo nos guiamos por las tendencias de representación diferencial de elementos y secciones de elementos desarrolladas en el Apéndice 6.2. Allí explicitamos algunos indicadores tales como la expectativa de hallar falanges y vértebras caudales en contextos de descarte post

consumo y el tratamiento especial y valoración del cráneo. Sin embargo, estos indicadores deben ser evaluados de forma individualizada en cada sector ya que es posible que las formas de preparar y cocinar la carne de los habitantes de cada uno de ellos hayan sido diferentes.

Otra de las actividades que esperamos se vea reflejada en los conjuntos arqueofaunísticos es el almacenamiento de carne tanto fresca como aquella sometida a algún método de preservación –salado, enfriado o secado. Como indicadores de almacenamiento esperamos una baja presencia de elementos óseos en general, y en particular de cráneo y huesos largos, ya que tanto la médula como el cerebro atentan a la preservación de la carne (Friesen 2001; Klippel 2001; De Nigris y Mengoni Goñalons 2005). De acuerdo a Friesen (2001) la expectativa para conjuntos arqueofaunísticos de carne conservada es a una mayor presencia de elementos cercanos a la caja torácica y que a su vez poseen poca médula, tales como las vértebras torácicas, las costillas y el esternón. Este autor también indica que es esperable la presencia de rótulas –elemento óseo asociado como *rider* a la carne de los miembros posteriores (Friesen 2001).

Sector ASI: una pulpería

Según lo expuesto en el capítulo anterior este sector se hallaba compuesto por dos recintos -Sur y Norte- en los cuales la única actividad identificada a partir de la evidencia artefactual y arquitectónica fue el almacenamiento. En el Recinto Norte los especímenes óseos identificados corresponden en su mayoría a guanaco, mientras que en el Sur las especies europeas predominan. Cabe destacar que vaca y cerdo son los taxones de artiodáctilos identificados más abundantes a nivel del sector en general.

En el Recinto Norte se identificó cráneo, innominado, costilla y sección distal de húmero de guanaco. En el Recinto Sur se identificó cráneo y mandíbula de *Sus scrofa* correspondientes a un mismo individuo; un fragmento de vértebra indeterminada –torácica o lumbar-, tres vértebras caudales completas y diversas secciones de la escápula de *Bos taurus* y metacarpo proximal de *Lama guanicoe*. Por otra parte se identificaron dos costillas de Artiodactyla las cuales se encontraban en ambos recintos.

Más allá de la clara distribución por taxones que se observa entre los dos recintos, la cual indica un uso de especies más diversas en el Recinto Sur, la distribución de elementos también resulta significativa. En ninguno de ellos existen indicadores que apunten a que las muestras de restos óseos correspondan a carne almacenada. Por otra

parte, tal como se desarrolla en el Apéndice 6.2., los patrones de trozamiento y descarte hispanocriollos sugieren la presencia de vértebras caudales como un indicador clave de descarte post consumo. La presencia en el Recinto Sur de estos elementos en asociación a cráneo de cerdo –que también podía ser descartado durante el consumo- y otros especímenes asociados a mayores cantidades de carne de trabajosa extracción se suman para concluir que este conjunto presenta grandes posibilidades de haber sido descartado durante o después del consumo. El conjunto del Recinto Norte es más escaso y los elementos presentes podrían corresponder tanto a un descarte durante las actividades de preparación como posterior al consumo.

Sector Oeste del Fuerte: recinto de habitación del Superintendente

La habitación del Superintendente se hallaba compuesta por un único recinto y según lo expuesto en el capítulo anterior en ella se espera hallar un descarte sobre todo posterior al Consumo y el almacenamiento. En este sector la especie predominante fue el guanaco. Además pudieron ser identificados especímenes de cráneo de vaca y cerdo y dos fragmentos de miembro trasero de oveja¹¹⁰. Los restantes elementos identificados corresponden en su totalidad a guanaco, predominando el esqueleto axial de este taxón en sus partes con mayor abundancia de carne –costillas y diferentes secciones de vértebras cervicales, torácicas, sacras y especialmente lumbares. Del esqueleto apendicular también predominan las secciones con mas carne: innominado, escápula y sección proximal de fémur. Sin embargo también se identificaron elementos de escaso valor cárnico como ser falanges, tarsianos y carpianos de artiodactilos. Cabe destacar que el cráneo de las tres especies determinadas no se halló en asociación con las mandíbulas, las cuales se hallan ausentes de la muestra de este sector.

El conjunto no presentó evidencias claras de almacenamiento sino que más bien tendería a asemejarse al producido por el descarte durante o con posterioridad al consumo. Indicadores de este hecho son la ausencia de mandíbulas que habrían sido fracturadas para la extracción de lengua durante la preparación, así como la presencia predominante de unidades con mayor cantidad de carne asociada y extracción más dificultosa –vértebras y cráneos- y elementos que de acuerdo a las prácticas de trozamiento y descarte hispanocriollos –ver Apéndice 6.2.- tenderían a ser cocidas con

¹¹⁰ Una sección distal de fémur fusionado derecho y una sección distal de tibia fusionada también derecha.

hueso y descartadas durante el consumo tales como las falanges y los carpianos y tarsianos.

Sector ANBII: una unidad doméstica

Este sector estaba compuesto por un único recinto en el cual la evidencia revisada en el capítulo anterior indica que habrían tenido lugar actividades de almacenamiento así como también de Preparación, Cocción, Presentación y Consumo. La evidencia ósea sin embargo no indica la presencia de almacenamiento.

Los escasos especímenes de guanaco identificados en ANBII representan elementos o secciones de elementos con poca carne –mandíbulas, metacarpo proximal, tibia medial y distal-, pero en copresencia con dos costillas y dos vértebras torácicas de Artiodactyla las cuales poseen mayor cantidad de carne aprovechable. Estos elementos podrían haber sido descartados tanto durante la Preparación –mandíbulas, y tibia, por ejemplo- como con posterioridad al Consumo -costillas.

Sector ASII6: vivienda de una familia labradora

El análisis de este sector es más complejo debido al mayor tamaño de la muestra y a la cantidad de recintos que componen esta unidad doméstica. Por otra parte, es necesario recordar que sus habitantes habrían sido productores de cerdo. Según la información expuesta en el capítulo anterior en esta vivienda esperamos hallar evidencia de todas las actividades relacionadas a la alimentación que estamos considerando.

Como vimos anteriormente, a pesar de tratarse de una unidad productora de algunos animales domésticos, la fauna local es la predominante y el guanaco el taxón más abundante identificado en la muestra. Sus elementos se hallan presentes en todos los recintos, si bien la mayor cantidad y diversidad se concentra en el Recinto Sur cuya funcionalidad como “cocina” es mencionada en los documentos escritos –Figura 11.2.

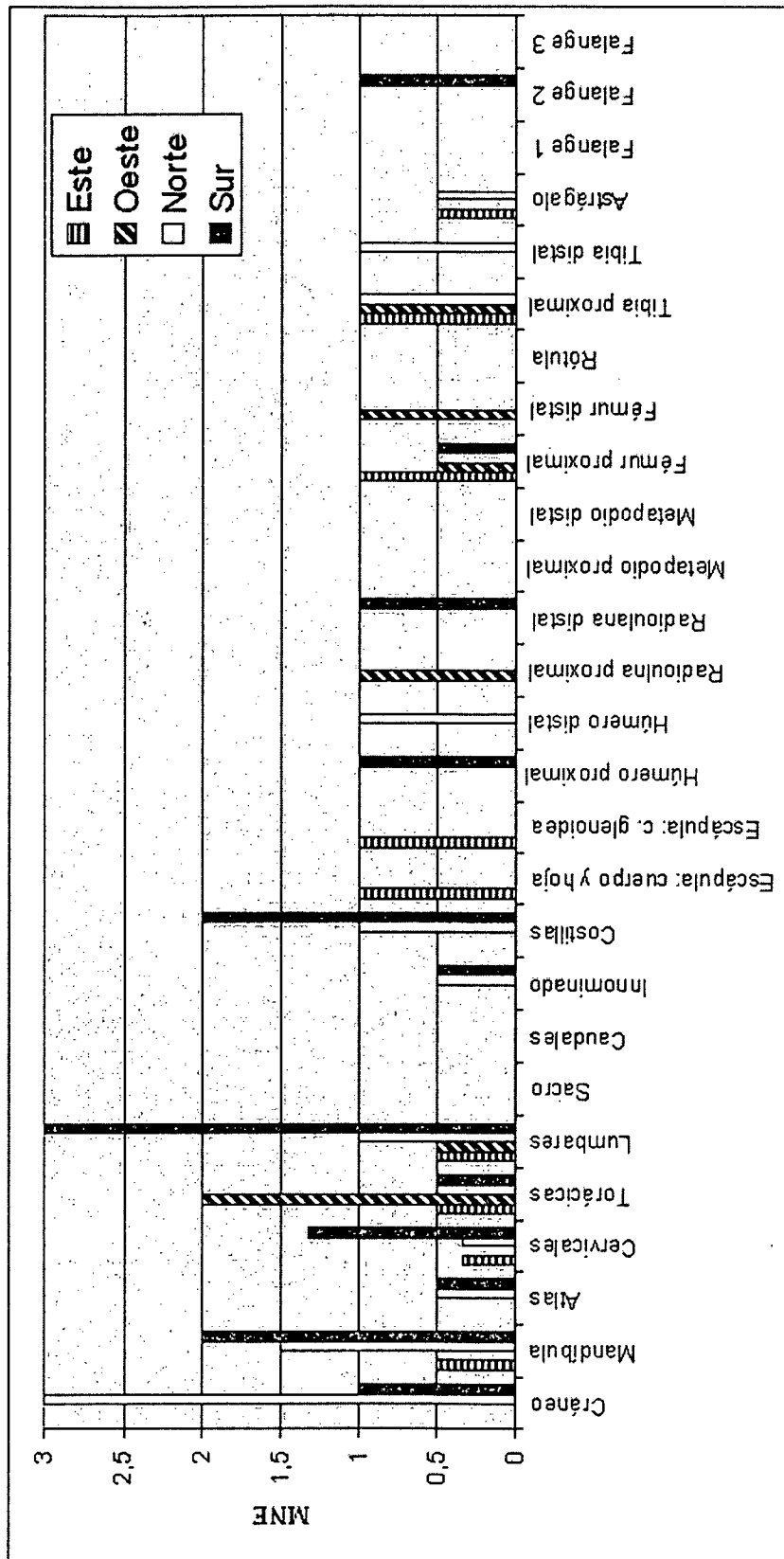


Figura 11.2. Mínimo Número de Elementos de *Lama guanicoe* y secciones de los mismos presentes en los cuatro recintos de ASII6 (NISP:159). Fuente: Apéndice 6.3.

El esqueleto axial se halla representado sobre todo en los recintos del Anexo de la vivienda –Norte y Sur. De esta manera, la unidad “cabeza” es más frecuente en estos

recintos traseros donde los fragmentos de cráneo representan cuatro individuos y son más abundantes que las mandíbulas, que con un MNE de cuatro representan a sólo dos individuos. En el Recinto Sur estos dos elementos mantienen su proporción -un cráneo y dos mandíbulas- mientras que en el Norte los cráneos superan las mandíbulas representadas. Los fragmentos de atlas se hallan presentes también en el Anexo, en asociación a las mayores frecuencias de cráneos. Los restos de vértebras cervicales y lumbares también son más abundantes en el Anexo. Las vértebras torácicas, constituyen la excepción ya que se hallan más representadas en los recintos del frente de la vivienda y no se asocian a las costillas, las cuales se encuentran más representadas en los recintos traseros. Esto apunta a que el patrón de trozamiento que llevaron adelante los habitantes de esta vivienda diferenciaba el costillar de las vértebras como unidades de preparación y cocción autónomas -o incluso adquiridas por separado. En términos generales lo que se observa es que los elementos de guanaco que implicaban mayor esfuerzo de extracción de carne se concentran en el Recinto Sur del Anexo donde habrían tenido lugar tanto actividades de preparación como de consumo.

En cambio, el esqueleto apendicular de guanaco se hallaba distribuido en todos los recintos. Puede observarse que tanto la escápula como el innominado eran considerados unidades de preparación y cocción diferentes, aunque, como mencionamos más arriba, podían incluso haber sido obtenidos separadamente del resto del miembro. La escápula se halla presente únicamente en el Recinto Este del frente de la vivienda, mientras que los restantes elementos del miembro anterior -húmero y radioulna- predominan en el Anexo trasero. Lo contrario sucede con el miembro posterior, donde dos secciones diferentes de un único innominado fueron identificadas en los recintos Norte y Sur del Anexo, mientras que el fémur y la tibia son más frecuentes en el sector del frente de la vivienda -Recintos Este y Oeste.

En lo que respecta a los taxones de origen europeo, restos de *Sus scrofa* se hallan presentes en los recintos Este, Norte y Sur de esta unidad doméstica. En el Recinto Este se encontraban diversos fragmentos de mandíbula derecha e izquierda y cráneo de un mismo individuo subadulto. De esta manera se repite para este taxón el patrón observado en ASI en cual se mantiene una asociación entre la mandíbula y el cráneo al momento del descarte, ocurrido posiblemente durante el consumo. En el Recinto Norte el espécimen hallado corresponde a un proceso articular de vértebra cervical y en el Recinto Sur a un fragmento dorsal de escápula medial.

En la representación de elementos de *Bos taurus*, podemos observar que este taxón se encuentra presente en los recintos Este y Norte únicamente, predominando en este último. En el Recinto Este se encuentran representados elementos con poca cantidad de carne como un fragmento de órbita de cráneo y de atlas –asociados en una misma unidad de adquisición- y una epífisis sin fusionar de vértebra lumbar. Por el contrario, en el Recinto Norte se hallaron vértebras torácicas y costillas, cuerpo de vértebra lumbar de individuo subadulto y dos rótulas –una izquierda y otra derecha. El conjunto de elementos de este recinto se condice punto por punto con el esperado para un patrón de carne almacenada (Friesen 2001). Como mencionamos anteriormente la carne salada formaba parte de la ración de alimentos a los pobladores. Si tenemos en cuenta que en el Recinto Norte también se hallaron otros productos que también integraban la ración –ají y legumbres- no resulta extraño que también se haya almacenado aquí la carne salada. De este modo, esta es una evidencia más acerca de la funcionalidad del Recinto Norte como lugar de almacenamiento.

En resumen, en lo que refiere a los elementos identificados de guanaco en ASII6 el patrón más claro que se observa es en el Recinto Sur –“cocina”-, donde el conjunto de restos descartados apunta a la existencia de actividades de Preparación además de Consumo. El Recinto Norte del Anexo habría funcionado como un lugar de almacenamiento, al menos de carne de vacunos. También puede haber sido almacenada en ese lugar carne de guanaco, si bien los elementos representados no son los más propicios para una preservación a largo plazo. En el Recinto Este, por su parte se observa una similitud con el patrón de descarte posterior al consumo de la unidad “cabeza” del cerdo que observamos en ASI, así como otros elementos como cráneo de vacuno y vértebras de guanaco.

De esta manera, tanto en los sectores que conformaban un recinto único como en aquellos que tenían su espacio subdividido hemos visto que algunas actividades se hallan más claramente presentes que otras. En todos ellos fue posible identificar, sobre todo, conjuntos que corresponderían a un descarte posterior al consumo, lo cual era esperable en contextos de recintos habitacionales. Sin embargo, también se pudieron observar algunos indicadores que apuntan a que en algunos sectores habrían existido actividades de Preparación de alimentos –ANBII y Recinto Sur de ASII6- y almacenamiento –Recinto Norte de ASII6.

De la información presentada hasta ahora en esta sección observamos que no sólo las unidades de adquisición a las que accedían o que preferían los habitantes de cada sector eran distintas, sino que también las unidades de preparación y cocción difieren de uno a otro. Sin embargo varias de estas unidades se hallan presentes en más de un contexto –cráneo, por ejemplo. En la sección que sigue nos interesa averiguar, a través de otro tipo de análisis, si existieron formas diferentes de preparar y consumir esas unidades.

Procesamiento diferencial de unidades de preparación y cocción

Con el objetivo de distinguir formas diferentes de preparar y cocer los alimentos, específicamente la carne, nos centramos en aquellas unidades de adquisición y de preparación y cocción que se hallaron presentes en todos o en más de un sector. Para detectar indicadores de formas diferentes de Preparación y Cocción nos basamos en el marco de referencia que desarrollamos en el Apéndice 6.2. a través del cual fue posible asociar ciertas unidades y su grado de fragmentación con métodos de preparación y cocción específicos. Conocer estos métodos también nos permite en cierta medida acercarnos al tipo de preparaciones consumidas en cada sector, su tamaño y apariencia más sólida o más líquida.

Para llevar a cabo este análisis evaluamos de forma combinada los patrones de marcas y fracturas y la fragmentación de los elementos identificados a nivel anatómico. Es decir que las especies incluidas en este análisis detallado fueron todos los artiodáctilos identificados así como también los elementos correspondientes a mamíferos de tamaño mediano a muy grande. La metodología para el análisis de modificaciones antrópicas la explicitamos en el Apéndice 6.1, aquí mencionamos únicamente que consideraremos solamente aquellas que por su reincidencia o por el instrumento utilizado para efectuarlas fueron interpretadas inequívocamente como tales. Para evaluar la fragmentación cuantificamos la cantidad de especímenes y en algunos casos tomamos también en cuenta el tamaño de los mismos¹¹¹.

¹¹¹ Todos los especímenes de la muestra de material óseo de Floridablanca independientemente de su grado de identificación fueron cuantificados teniendo en cuenta su tamaño a través de cuatro módulos: menores a 2 cm, entre 2 y 5 cm, entre 5 y 10 cm y mayores a 10 cm. Este tipo de cuantificación, si bien resulta más trabajosa, permite evaluar de forma más precisa la fragmentación diferencial por contextos y elementos en relación a los niveles de identificabilidad –ver, por ejemplo, Starópoli (2008).

Las unidades de adquisición y de preparación y cocción seleccionadas para comparar los distintos sectores son, en primer lugar, la “cabeza” que incluye la unidad “sesos” –y su elemento asociado el **cráneo**- y la “lengua” –de cuyo procesamiento diferencial esperamos hallar evidencia en la **mandíbula**. En segundo lugar analizamos la caja torácica evaluando separadamente las **vértebras** y las **costillas**. Finalmente, nos ocupamos de la unidad “pierna” tanto trasera como delantera focalizándonos únicamente en los **huesos largos**, ya que como vimos en acápite anteriores los elementos pequeños de las articulaciones y las falanges no se hallan suficientemente representados en las muestras y la escápula y el innominado podían ser obtenidos de manera separada.

Cráneo

Este elemento fue identificado en todos los sectores analizados tanto para las distintas especies de artiodáctilos como para los mamíferos indeterminados de tamaño mediano a muy grande¹¹². La expectativa es que su frecuencia sería mayor en espacios destinados al Consumo si la unidad cocida y consumida era el cráneo o la “cabeza”. También se espera hallar representado este elemento en espacios destinados a la preparación y cocción si la unidad de consumo eran los “sesos” -ver Apéndice 6.2. En la Tabla 11.3. comparamos la cantidad de fragmentos de este elemento presentes en los distintos sectores.

NISP Cráneo	ASI		Sector Oeste del Fuerte	ANBII	ASII6 Frente y Anexo			
	Norte	Sur			Este	Oeste	Norte	Sur
<i>Lama guanicoe</i>	1	0	1	0	2	0	7	6
<i>Bos taurus</i>	0	0	3	0	3	0	0	0
<i>Sus scrofa</i>	0	1	3	0	10	0	0	0
Artiodactyla	0	1	0	0	0	0	0	0
Mamíferos indeterminados	5	1	26	4	28	7	22	43
Total	6	3	33	4	43	7	29	49
MNE (identificados taxonómicamente)	1	1	3	0	2	0	3	1

Tabla 11.3. NISP del elemento cráneo y su distribución en los sectores considerados. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

La mayor cantidad de especímenes se concentró en los sectores con fragmentación más alta y muestras de mayor tamaño –Sector Oeste del Fuerte y ASII6. Su distribución

¹¹² Por otra parte, el nivel de identificabilidad de las distintas secciones de este elemento es bajo y su fragmentación natural alta. Las piezas dentarias que no pudieron ser identificadas como superiores o inferiores fueron excluidas de la cuantificación presentada en la Tabla 11.3.

diferencial, especialmente en lo que respecta a los recintos de ASII6 nos estaría indicando los espacios en dónde habría tenido lugar la fractura del cráneo la cual podía ocurrir durante la Preparación y el Consumo. Esto apunta a que estas actividades habrían ocurrido más bien en los Recintos Sur y Este –donde los fragmentos de este elemento también representan una mayor cantidad de especies.

En lo que respecta a las modificaciones antrópicas, estas se pudieron identificar inequívocamente sólo en algunos especímenes de la muestra del Recinto Este de ASII6. Allí se observó una fractura recta en la bula timpánica de guanaco que corresponde a la extensión de aquella que cercena el cóndilo mandibular con el objeto de separar la mandíbula del cráneo. También se observó una fractura con hacha o machete en el frontal del ejemplar subadulto de cerdo de este mismo recinto.

Mandíbula

Este elemento fue identificado en todos los sectores analizados, excepto en el Sector Oeste del Fuerte y para todas las especies de artiodáctilos. Según el marco de referencia que utilizamos se espera hallar este elemento en los sectores en donde se habría consumido la unidad “cabeza” completa o en los espacios en donde esta unidad fue procesa a fin de extraer la “lengua” previamente a la cocción –ver Apéndice 6.2. Del mismo modo que hicimos con el cráneo, para la mandíbula también hemos incluido aquellos fragmentos que no pudieron ser identificados taxonómicamente pero que corresponderían a mamíferos del tamaño de los aquí considerados -Tabla 11.4.

NISP Mandíbula	ASI		Sector Oeste del Fuerte	ANBII	ASII6 Frente y Anexo			
	Norte	Sur			Este	Oeste	Norte	Sur
<i>Lama guanicoe</i>	0	0	0	1	1	0	3	19
<i>Bos taurus</i>	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Sus scrofa</i>	0	1	0	0	3	0	0	0
Artiodactyla	0	0	0	0	0	0	1	0
Mamíferos indeterminados	0	0	0	2	1	0	1	47
Total	0	1	0	3	5	0	5	66
MNE (identificados taxonómicamente)	0	1	0	2	2,5	0	1,5	2

Tabla 11.4. NISP del elemento mandíbula y su distribución en los sectores considerados. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Como puede observarse, los restos de mandíbulas predominan en el Recinto Sur de ASII6 indicando una mayor segregación espacial respecto a lo observado para el cráneo. Esto apunta a que sería en este espacio en el cual este elemento habría sido

procesado a fin de extraer la unidad “lengua”. En los restantes recintos y sectores este elemento se halla ausente o se presentó en muy bajas cantidades. En el caso específico de ASI la mandíbula representada se hallaba asociada a un cráneo correspondiente al mismo individuo y conformando una única unidad de preparación y cocción de “cabeza” de cerdo lo cual también sucede en el Recinto Este de ASII6.

En ASII6 el patrón de fracturas de este elemento mostró tres acciones claves. La primera de ellas se localizó en la base del cóndilo mandibular, ya detectada en el cráneo, probablemente con el objeto de separar ambos elementos tanto en el cerdo como en guanaco. Otra serie de fracturas se dan en la base del ramus, posiblemente para facilitar la extracción de la lengua. Finalmente se destaca un seccionamiento del sector con piezas dentarias a la altura del último o anteúltimo molar y en la sínfisis, lo cual facilita el aprovechamiento de la médula mandibular y además permite la apertura de la boca del animal para la extracción de la lengua. Varias de estas fracturas fueron realizadas por medio de hacha o machete. En los restantes sectores la única acción que pudo ser observada fue la fractura de la sínfisis en el espécimen de cerdo de ASI y en el de guanaco de ANBII.

Vértabras

Este elemento se identificó para diferentes mamíferos en todos los sectores considerados. Los métodos a los que solía ser sometida esta unidad de preparación y cocción son variables y podían incluir elementos óseos lo cual nos indica que su presencia es esperable en contextos de descarte durante la Preparación y Cocción así como también durante el Consumo –Apéndice 6.2.

La inclusión de especímenes no identificados a nivel taxonómico de este elemento resultó esclarecedora de varias cuestiones, en primer lugar de la menor fragmentación y, en consecuencia, mayor identificabilidad de este elemento en los sectores ASI, Sector Oeste del Fuerte y ANBII –Tabla 11.5.

NISP Vérttebras	ASI		Sector Oeste del Fuerte	ANBII	ASII6 Frente y Anexo			
	Norte	Sur			Este	Oeste	Norte	Sur
<i>Lama guanicoe</i>	0	0	17	0	27	4	5	18
<i>Bos taurus</i>	0	4	0	0	3	0	9	3
<i>Sus scrofa</i>	0	0	0	0	0	0	1	0
Artiodactyla	0	0	3	2	0	0	2	5
Mamíferos indeterminados	1	0	8	2	78	4	30	13
Total	1	4	28	4	108	8	47	39
MNE (identificados taxonómicamente)	0	4	13	2	2,83	2,5	7,83	6,83

Tabla 11.5. NISP del elemento vérttebras y su distribución en los sectores considerados. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

En esos tres sectores la relación NISP/MNE ronda entre 1 y 2,15. En los recintos de ASII6 en cambio, esta relación va de 38,16 en el Recinto Este a 3,2 en el Oeste y de 6 en el Recinto Norte del Anexo a 5,71 en el Sur¹¹³. Esta distribución diferencial en recintos cuya fragmentación general es semejante –Apéndice 4.1–, indica que en el Recinto Este la intensidad del trozamiento de este elemento habría sido mayor. Para interpretar esta mayor intensidad del trozamiento resulta necesario considerar este elemento conjuntamente con los restantes aquí evaluados –ver apartado final de este acápite.

En lo que respecta a las fracturas, las más habituales en todos los especímenes de los cuatro sectores son las transversales al centrum que dividen la columna vertebral en conjuntos más pequeños de series de vérttebras.

Costillas

Las costillas también son elementos presentes en todos los sectores y recintos especialmente cuando se consideran especímenes no identificados a nivel taxonómico. Según nuestro marco de referencia cuando se trataba de costillas con carne fresca asociada estas solían ser sometidas a cocción en unidades mayores e incluyendo los elementos óseos que serían descartados durante el Consumo –Apéndice 6.2. La expectativa para este elemento cuando la carne asociada era salada es que su descarte podía ocurrir tanto durante la precocción a las que solían someterse los productos así

¹¹³ El tamaño de los especímenes obviamente está en relación a estas proporciones. En los sectores ASI, Sector Oeste del Fuerte y ANBII predominan los especímenes de tamaños mayores a 2 cm. En ASII6 los especímenes de tamaño inferior a 2 cm componen el 50% de las muestras de todos los recintos, excepto en el Este, donde alcanzan el 75%.

conservados como posteriormente al Consumo (Altamiras [1758]1994; Salsete [c.1700] 1995). La cuantificación de este elemento se presenta en la Tabla 11.6.

NISP Costillas	ASI		Sector Oeste del Fuerte	ANBII	ASII6 Frente y Anexo			
	Norte	Sur			Este	Oeste	Norte	Sur
<i>Lama guanicoe</i>	1	0	8	4	0	0	1	3
<i>Bos taurus</i>	0	0	4	0	0	0	13	0
<i>Sus scrofa</i>	0	0	0	0	0	0	0	0
Artiodactyla	5	2	5	0	0	0	3	2
Mamíferos indeterminados	0	0	27	0	22	5	27	7
Total	6	2	44	4	22	5	44	12
MNE (identificados taxonómicamente)	2	1	5	2	0	0	5,5	2,5

Tabla 11. 6. NISP del elemento costilla y su distribución en los sectores considerados. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

En ASI y ANBII la fragmentación es baja y los tamaños de especímenes corresponden a restos superiores a los 5 cm lo cual permitió un grado de identificación taxonómica mayor. En el Sector Oeste del Fuerte en cambio, la identificabilidad fue menor, predominando los restos mediales de costillas de mamíferos muy grandes no identificables a nivel taxonómico –NISP 20. En el contexto de Floridablanca es muy posible que estos especímenes en particular correspondan exclusivamente a vacunos y probablemente a carne salada (Marschoff [2004] 2007).

En los recintos del frente de ASII6 la mayor proporción de especímenes de tamaño inferior a 2 cm afectó la identificabilidad taxonómica de los mismos, al mismo tiempo que indica una mayor fragmentación en estos espacios. Por el contrario, los recintos del Anexo –Norte y Sur- presentaron una fragmentación menor predominando los especímenes de tamaño superior a los 2 cm. Como ya mencionamos más arriba, los especímenes de *Bos taurus* presentes en el Recinto Norte representarían principalmente carne salada almacenada.

En todos los sectores y recintos el patrón de fracturas de estos elementos es muy semejante. Generalmente se hallan seccionados por medio de fracturas rectas en diferentes puntos del cuerpo de las costillas. El instrumento que pudo ser identificado como efector de algunas de ellas fue hacha o machete, por lo que es esperable que se trate de una acción realizada durante la preparación y la cocción o inclusive al momento de adquirirse la unidad. Sin embargo, tal como desarrollamos en el Apéndice 6.2, su descarte se realizaba luego del consumo, a menos que los conjuntos representen carne almacenada. A esta última actividad corresponderían los especímenes hallados en el

Recinto Norte de ASII6, mientras que en el Recinto Este los restos altamente fragmentados pueden estar indicando un descarte durante el consumo.

Huesos largos de los miembros

El descarte de estos elementos es esperable sobre todo en contextos de Preparación y Cocción, ya que, a menos que los miembros se cociesen enteros, los métodos habituales de guisado para esta unidad implicaban el descarte –Apéndice 6.2. Al mismo tiempo, no se espera hallar este tipo de elementos en contextos de almacenamiento.

En la Tabla 11.7. se presentan los especímenes identificados anatómicamente para cada elemento del miembro delantero y trasero, así como también una cuantificación de los restos –diafisarios principalmente- no identificados de huesos largos.

NISP huesos largos	ASI		Sector Oeste del Fuerte	ANBII	ASII6 Frente y Anexo			
	Norte	Sur			Este	Oeste	Norte	Sur
Húmero	1	0	1	0	1	0	1	1
Radioulna	0	0	0	0	0	1	0	1
Metapodio	0	2	0	2	0	0	1	0
Fémur	0	0	6	0	1	6	0	1
Tibia	0	0	2	1	1	2	4	1
Hueso largo (diáfisis o epífisis indeterminada)	13	1	76	15	7	1	42	34
Total	14	3	85	18	10	10	48	38
MNE (identificados taxonómicamente)	1	1	3	2	2	3	1,5	2,5

Tabla 11.7. NISP de huesos largos de mamíferos y su distribución en los sectores considerados.

Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Como surge de la tabla, la presencia de restos de huesos largos en el Sector Oeste del Fuerte y en ASII6 es semejante, a pesar del tamaño diferente de las muestras, cuestión que se hallaba enmascarada al considerar únicamente los restos de elementos identificados. Lo mismo sucede cuando comparamos el sector del frente y el Anexo de ASII6 donde se pone en evidencia la mayor abundancia de especímenes de huesos largos en los recintos traseros de esta unidad doméstica. Esto apuntaría a que las actividades de preparación y cocción ocurrirían predominantemente en esos recintos y no en el frente de la vivienda.

Las fracturas en estos elementos son muy diversas y frecuentemente astilladas. Los pocos patrones más claramente distinguibles son aquellos que se relacionan a la

obtención de unidades de adquisición por lo que no nos ocuparemos aquí de ellas –ver Marschoff *et al.* (2009) y Bosoni (2010).

¿Formas diferenciales de tratamiento de unidades?

A partir de considerar el patrón diferencial de representación de estos cinco elementos aquí comparamos y resumimos la información para cada sector tratando de resumir la información que nos brindan respecto a los métodos de Preparación y Cocción utilizados en cada sector. Considerar estos métodos nos permite también en cierta medida también interpretar el tamaño y la apariencia más sólida o más líquida de las preparaciones que eran consumidas en cada uno de ellos.

Comenzando con **ASI**, podemos observar que los elementos considerados en este acápite fueron más abundantes en el Recinto Norte que en el Sur –donde sin embargo el NISP general fue mayor. Como mencionamos anteriormente ambos recintos considerados conjuntamente, muestran un patrón semejante al que correspondería a un descarte post consumo. Sin embargo, en el Recinto Sur hallamos evidencia de la preparación de unidades de mayor tamaño como la “cabeza” de cerdo identificada la cual podía someterse a diversos tratamientos cuyo resultado eran preparaciones sólidas y heterogéneas, como así también de guisados en los cuales se solían utilizar vértebras caudales –ver Apéndice 6.2.

En el **Sector Oeste del Fuerte**, correspondiente al recinto de habitación del Superintendente de la colonia, hallamos un patrón de descarte post consumo principalmente, evidenciado por la mayor presencia de costillas, vértebras, cráneo y la ausencia de restos de mandíbulas. Este sector mostró sin embargo una alta representación de especímenes identificados como huesos largos de mamíferos entre los cuales, como vimos en los acápites anteriores, predomina el guanaco, específicamente su miembro posterior. Dado que es probable que las actividades de Preparación y Cocción no hayan tenido lugar en este recinto este hecho implicaría que los métodos utilizados para esta unidad en este espacio eran diferentes a los de, por ejemplo ASII6. Estos métodos tenderían a la Preparación, Presentación y Consumo de esta unidad en porciones de mayor tamaño y posiblemente de apariencia más sólida.

ANBII es un sector con una muestra pequeña, a pesar de constituir un recinto excavado por completo, lo cual afectó la representación de los elementos aquí tratados. Sin embargo se observa la predominancia de especímenes correspondientes a los huesos

largos y mandíbulas asimilables a un patrón de descarte durante la Preparación y Cocción según el patrón desarrollado en el Apéndice 6.2.

En **ASII6** pudimos notar una mayor semejanza con los patrones de procesamiento y preparación y cocción hispanocriollos que sistematizamos en el Apéndice 6.2. En el sector trasero de la vivienda y en contraposición a su frente, se pudo observar que las actividades de Preparación estuvieron presentes –mayor frecuencia de restos de mandíbulas y de huesos largos- así como también el descarte posterior al Consumo y el almacenamiento de carne conservada. En los recintos del frente de esta unidad doméstica, especialmente en el Este, se observa el patrón opuesto: baja frecuencia de especímenes de huesos largos, presencia de cráneo en mayor cantidad que restos de mandíbulas, así como una mayor fragmentación de vértebras y costillas. Todos estos indicadores apuntan a que el conjunto descartado en ese recinto correspondería al posterior al Consumo en contraposición al observado en el Recinto Sur. De este modo, el patrón resultante indicaría que la unidad “lengua” de algunos taxones era preparada de forma separada al cráneo mientras que para el cerdo la “cabeza” era cocida, presentada y consumida de forma entera –lo cual también pudo observarse para este taxón en ASI. En lo que respecta a la carne proveniente de los miembros traseros y delanteros, esta parece haber sido extraída del hueso y se habría sometido a métodos de Preparación y Cocción del tipo de guisados, es decir preparaciones más bien líquidas y homogéneas.

En la sección siguiente discutimos la información que obtuvimos a partir del análisis de los restos óseos acerca del acceso a los recursos, las unidades de adquisición y de preparación y cocción distinguidas y la forma en que estas eran posteriormente procesadas. El objetivo es resumir y caracterizar las formas de organizar la alimentación de cada sector desde la evidencia presentada en este capítulo.

DISCUSIÓN: ORGANIZACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN EN UN CONTEXTO LIMITADO

A partir de la evidencia presentada en este capítulo en esta sección resumimos y combinamos los resultados obtenidos preguntándonos si es posible detectar formas diferentes de organizar la alimentación en los cuatro sectores elegidos y en particular si estas formas implicaban maneras distintas de llevar a cabo la Obtención, el almacenamiento, la Preparación, la Cocción, la Presentación y el Consumo. A lo largo

de los análisis desarrollados hemos visto que no todas las unidades habitacionales participaron del mismo modo en los circuitos organizados de Obtención, tanto en lo que refiere a especies vegetales y animales consumidas como a partes de los taxones más abundantes –unidades de adquisición. Por otro lado, también vimos que la forma en que estas unidades eran procesadas en cada unidad doméstica varió en función de la organización de las actividades relacionadas a la alimentación. Finalmente, mostramos asimismo que la manera en que algunas unidades eran preparadas y cocinadas no fue la misma en todos los sectores lo cual nos llevó a plantear que habrían existido diferencias en cuanto a las características de tamaño y textura de las comidas presentadas y consumidas en cada uno de ellos.

De esta manera, comenzando con la pulpería –ASI-, la muestra proveniente de los dos recintos excavados era pequeña lo cual, si bien puede ser resultado del menor tiempo de ocupación de este sector, también nos puede estar indicando un uso diferencial de estos espacios. Es posible, por lo tanto, que en los recintos excavados de la pulpería las actividades de Preparación y Consumo de alimentos no tuvieran la misma escala que, por ejemplo, en ASII6 y en el Sector Oeste del Fuerte. Si bien el dueño de esta unidad era un ex presidiario vemos que accedió tanto a recursos explotados y distribuidos por la administración local como la vaca como a aquellos que eran criados por las familias labradoras –cerdo. De hecho estos dos taxones de fauna de origen europeo son los que predominan entre los especímenes que pudieron ser identificados. Esta selección no responde a la tendencia general del sitio, donde predominan los taxones locales. Los recursos marinos, por su parte, directamente no se hallan representados.

Las unidades de adquisición y de preparación y cocción presentes en esta pulpería nos indican que las partes elegidas corresponden a elementos con poca carne asociada y que conformarían un descarte post consumo en términos generales. Este Consumo muestra características más diversas en términos taxonómicos en el Recinto Sur de la unidad excavada, es decir en el espacio menos accesible al público, donde además predominan las especies de origen europeo. Como indicadores de Consumo en este recinto hemos destacado la presencia de vértebras, especialmente caudales de *Bos taurus* y cráneo de cerdo con mandíbula asociada. Por otra parte estos elementos apuntan a que se preparaban, presentaban y consumían piezas de mayor tamaño y hervidos o guisados de apariencia más homogénea y líquida.

El Sector Oeste del Fuerte presentó una alta diversidad de especies representadas. Tratándose de parte del recinto de habitación del Superintendente de la colonia la expectativa era hallar un patrón que represente descarte post consumo y que no mostrase limitaciones en cuanto a presencia de distintos tipos de recursos. Este último punto efectivamente pudo ser corroborado ya que en la muestra se hallan representados recursos faunísticos locales así como taxones de origen europeo cuya producción se hallaba en manos de los labradores –cerdo- y de la administración del establecimiento –vaca y posiblemente también oveja. Los recursos marinos se hallan poco representados lo cual podría responder a una elección de consumo ya que la Obtención de los mismos –al menos de los peces- estaba organizada por la administración y por lo tanto fácilmente disponible a la plana mayor del poblado. Como en la mayor parte de las muestras de Floridablanca la fauna local, especialmente el guanaco, es predominante. Los restos macrovegetales casi no se hallan representados exceptuando *Prunus persica*. –durazno- cuyo descarte podría haber ocurrido con posterioridad al consumo.

En lo que respecta al patrón de representación de unidades de adquisición y de preparación y cocción de artiodáctilos, cabe destacar que en este sector se hallan representadas partes del esqueleto axial y apendicular de guanaco con mayor cantidad de carne asociada: vértebras, especialmente lumbares, y miembro posterior hasta la tibia. En algunos aspectos el patrón representado se condice con lo esperado para un descarte post consumo según el marco de referencia que hemos elaborado –Apéndice 6.2. Indicador de este hecho es la presencia de restos de cráneos –como unidad de consumo de tamaño grande- y la ausencia de mandíbulas –procesadas en espacios destinados a la Preparación y la Cocción para la extracción de “lengua”. También la alta frecuencia de especímenes anatómicamente identificados como vértebras es esperable en un descarte post consumo, las cuales se hallaban menos fragmentas que en otros sectores considerados –por ejemplo en ASII6. Llama la atención en el Sector Oeste del Fuerte la abundancia de restos de huesos largos, los cuales no serían esperables en contextos de descarte posterior al consumo. Sin embargo, este hecho, sumado a la inferior fragmentación de las vértebras podría estar indicando que las unidades de preparación y cocción habrían sido en este sector de mayor tamaño que en ASII6 por ejemplo. Este mayor tamaño se mantendría incluso hasta el momento de la Presentación y el Consumo indicando la realización de comidas elaboradas para ser mostradas cuyo

aspecto sería más bien sólido y heterogéneo y que posiblemente habrían requerido de algún tipo de Presentación especial.

La unidad doméstica **ANBII**, fue un sector excavado por completo el cual presentó escasos restos asignables a productos alimenticios. Sin embargo, tanto las fuentes documentales como el registro artefactual revisado en el capítulo anterior, indican que el sector correspondería a un recinto de habitación donde habrían tenido lugar, sin segregación espacial aparente, las actividades de Preparación, Cocción, Presentación y Consumo. Los recursos faunísticos identificados corresponden únicamente a taxones de fauna local lo cual nos indica que esta unidad no participó en ciertos circuitos de explotación y distribución organizados. Por otra parte, las unidades de adquisición de guanaco presentes corresponden a aquellos con poca carne asociada y cuyo patrón de elementos puede ser resultado tanto de un descarte durante la Preparación y la Cocción como posterior al Consumo. Sumado a la presencia de cáscaras de huevo y de moluscos, el patrón de adquisición en ANBII podría estar indicando una mayor accesibilidad a aquellos recursos directamente disponibles en el medio. En las formas de Preparación y Cocción, dado el pequeño tamaño de la muestra no pudo distinguirse un patrón claro del tipo de preparaciones que se realizaban en este sector. El aspecto más destacable de esta unidad doméstica es que, a pesar de la tendencia homogenizante en las prácticas alimenticias y de las estrategias implementadas para controlar y organizar la explotación de algunos recursos manifestadas por la autoridad pública de la colonia, sus habitantes no pudieron o no quisieron acceder a los mismos.

La vivienda de labradores **-ASII6-** presentó la muestra de restos arqueofaunísticos y macrobotánicos más diversa y de mayor tamaño. Las especies de fauna y vegetales representadas muestran que los habitantes de esta unidad doméstica participaban en todos los circuitos de explotación y producción que identificamos para Floridablanca, tanto a aquellos controlados por la autoridad pública **-carne de vacunos fresca y salada, peces, ají y legumbres-** como por supuesto el cerdo y los cereales de los cuales los ocupantes de esta vivienda habrían sido productores. Sin embargo, el predominio de especies de fauna local nos indica que la alimentación de los habitantes de este sector dependía en gran medida de estos taxones.

A través del patrón de representación de unidades de adquisición y de preparación y cocción también hemos mostrado como se organizaban las distintas actividades relacionadas a la alimentación en este sector. De este modo, el Recinto Norte del Anexo

de esta vivienda habría funcionado como un espacio de almacenamiento de productos vegetales y animales algunos de los cuales integraban los suministros y la ración alimentaria de los pobladores –carne salada de vacunos, ají y legumbres. Cabe destacar que fue únicamente en este sector donde hallamos evidencia arqueofaunística de almacenamiento de carne.

Por otra parte, los distintos análisis que llevamos a cabo confirmaron las observaciones que hicimos en el capítulo anterior respecto a que el Recinto Sur habría funcionado como un lugar de Preparación y Cocción de alimentos, una “cocina”, aunque no se excluye que también se hayan consumido allí alimentos ya elaborados. En comparación, los recintos del frente de la vivienda, y especialmente el Este, presentaron indicadores que apuntan a que allí habrían predominado las actividades de Consumo – baja representación de mandíbulas y especímenes de huesos largos. Esta segregación espacial implica que en cierta medida la Presentación y el Consumo se hallaban separados de las actividades de Preparación y Cocción o que existían dos tipos de espacios para el consumo diferenciados.

En apoyo de esta diferenciación del Consumo se observa también que las especies seleccionadas en el frente y en el sector trasero de esta vivienda son diferentes. En el frente de la vivienda los recursos marinos representados son principalmente peces, mientras que en el sector trasero también se halló abundancia de moluscos. En lo que respecta a los mamíferos, los recintos del frente presentaron menor diversidad de recursos locales, mientras que la fauna de origen europeo identificada es comparativamente más abundante que en el sector trasero. La representación diferencial de especies en el frente de la vivienda, más abierto a los espacios públicos del poblado, enmascara la dependencia de los recursos locales para la subsistencia evidenciada de forma clara en el Anexo –piche, guanaco, peces y moluscos- y el aprovechamiento de productos de la ración –ají, legumbres y carne salada.

Por otra parte, los análisis han mostrado que en esta vivienda el patrón de representación de especímenes correspondientes a los diferentes elementos que se observa es el que más se asemeja al que caracteriza la culinaria hispánica y el cual fue utilizado como marco de referencia -ver Apéndice 6.2. De este modo se observa que, existe un tratamiento diferencial de la “cabeza”, en donde se distinguía la unidad “lengua”, cuyo procesamiento para el guanaco se habría concentrado en el Recinto Sur. En lo que respecta al cerdo esta distinción no parece haber tenido lugar ya que la asociación entre la mandíbula y el cráneo se mantiene hasta el momento del consumo –

Recinto Este. También parece haberse separado el “costillar” de las vértebras torácicas durante la Preparación y hasta su Consumo. No se evidenció tampoco una preferencia clara por alguna de las diferentes secciones de la columna vertebral ni por alguno de los miembros. Esto último se condice con las expectativas del modelo que desarrollamos en Apéndice 6.2. que anticipa que la carne de la unidad “pierna” sería utilizada en guisados sin preferencia por la anterior o la posterior. La preparación de este tipo de comidas se habría llevado a cabo en el Recinto Sur, donde predominan los hallazgos de restos de huesos largos muy fragmentados. De esta manera, las formas de Preparación, Cocción, Presentación y Consumo en ASII6 mostraron el aprovechamiento de una diversidad de recursos que se preparaban y cocían de maneras distintas en un espacio específico para estas actividades y se consumían diferencialmente. Los métodos probablemente hayan incluido la elaboración de comidas de distintos tamaños pero de aspecto sólido y heterogéneo –cráneos y posiblemente también peces y “lengua”-, y de guisados evidenciados sobre todo por la diferenciación espacial y mayor fragmentación de los especímenes correspondientes a huesos largos.

SÍNTESIS

De este modo, vemos que, a partir de la evidencia de los análisis de los restos de productos alimenticios, efectivamente existieron formas distintas de obtenerlos las cuales en cierta medida nos indican que no todos los ámbitos domésticos participaban del mismo modo de los circuitos de explotación y circulación de recursos de la colonia. Por otra parte, en algunas unidades domésticas las actividades de Preparación y Cocción se hallaban claramente segregadas de los espacios de Presentación y Consumo, mientras que en otras estas actividades ocurrían en los mismos lugares. Asimismo, también se hizo evidente que, si bien algunas unidades, como el cráneo, eran consumidas en comidas de apariencia sólida y de mayor tamaño en todos los sectores, otras eran cocidas y consumidas de forma distinta dependiendo de la unidad doméstica. En el capítulo siguiente volvemos a discutir la evidencia aquí presentada combinándola con la información que desarrollamos en el capítulo anterior. El objetivo es sintetizar las formas diferentes de organizar la alimentación presentes evaluando sus implicancias para la sociabilidad tomando en consideración qué estrategias de publicización y privatización se pusieron en juego y cuál fue el nivel de injerencia de la organización estatal en la vida cotidiana de los habitantes de estas distintas unidades habitacionales.

Recinto Este. También parece haberse separado el “costillar” de las vértebras torácicas durante la Preparación y hasta su Consumo. No se evidenció tampoco una preferencia clara por alguna de las diferentes secciones de la columna vertebral ni por alguno de los miembros. Esto último se condice con las expectativas del modelo que desarrollamos en Apéndice 6.2. que anticipa que la carne de la unidad “pierna” sería utilizada en guisados sin preferencia por la anterior o la posterior. La preparación de este tipo de comidas se habría llevado a cabo en el Recinto Sur, donde predominan los hallazgos de restos de huesos largos muy fragmentados. De esta manera, las formas de Preparación, Cocción, Presentación y Consumo en ASII6 mostraron el aprovechamiento de una diversidad de recursos que se preparaban y cocían de maneras distintas en un espacio específico para estas actividades y se consumían diferencialmente. Los métodos probablemente hayan incluido la elaboración de comidas de distintos tamaños pero de aspecto sólido y heterogéneo –cráneos y posiblemente también peces y “lengua”-, y de guisados evidenciados sobre todo por la diferenciación espacial y mayor fragmentación de los especímenes correspondientes a huesos largos.

SÍNTESIS

De este modo, vemos que, a partir de la evidencia de los análisis de los restos de productos alimenticios, efectivamente existieron formas distintas de obtenerlos las cuales en cierta medida nos indican que no todos los ámbitos domésticos participaban del mismo modo de los circuitos de explotación y circulación de recursos de la colonia. Por otra parte, en algunas unidades domésticas las actividades de Preparación y Cocción se hallaban claramente segregadas de los espacios de Presentación y Consumo, mientras que en otras estas actividades ocurrían en los mismos lugares. Asimismo, también se hizo evidente que, si bien algunas unidades, como el cráneo, eran consumidas en comidas de apariencia sólida y de mayor tamaño en todos los sectores, otras eran cocidas y consumidas de forma distinta dependiendo de la unidad doméstica. En el capítulo siguiente volvemos a discutir la evidencia aquí presentada combinándola con la información que desarrollamos en el capítulo anterior. El objetivo es sintetizar las formas diferentes de organizar la alimentación presentes evaluando sus implicancias para la sociabilidad tomando en consideración qué estrategias de publicización y privatización se pusieron en juego y cuál fue el nivel de injerencia de la organización estatal en la vida cotidiana de los habitantes de estas distintas unidades habitacionales.

CAPÍTULO 12

PRÁCTICAS ALIMENTICIAS, SOCIABILIDAD Y CONTROL ESTATAL EN FLORIDABLANCA

"Esta manera de pensar... no es tanto pensar como tener cosas en la cabeza y dejar que ellas mismas se pongan de acuerdo. Si lo haces en serio, lentamente, surgen resultados sorprendentes. Por ejemplo, tus ideas son distintas a lo que creías."

*Diario de una buena vecina
Doris Lessing*

INTRODUCCIÓN

Los análisis desarrollados en los dos capítulos anteriores mostraron que en los cuatro sectores que trabajamos en Floridablanca las actividades de la alimentación se llevaron a cabo de diferentes maneras en cada uno de ellos. El objetivo de este capítulo es discutir estos resultados en función de los objetivos particulares planteados para el caso de estudio. Es decir que se trata de un nivel exclusivamente interpretativo del análisis a través del cual se busca vincular explícitamente las relaciones y variaciones entre objetos destacadas como significativas en los dos capítulos anteriores con las implicancias para la experiencia corporizada de quienes habitaron Floridablanca y nuestros objetivos de investigación. Las interpretaciones a las que aquí arribamos nos permiten, en el capítulo siguiente, discutir y comparar los dos casos de estudio tratados en esta tesis y aportar a la problemática general propuesta.

En la primera sección de este capítulo integramos la información presentada hasta el momento a fin de **discutir la existencia de formas de organizar la alimentación diferenciadas** en los sectores que hemos analizado. En particular nos interesa evaluar qué **grupos de sociabilidad** se conformaban alrededor de las diferentes actividades consideradas y qué **estrategias de publicización y privatización** se pusieron en juego para delimitar estos grupos. Considerar estas dos cuestiones nos permite interpretar, a partir de la alimentación, las nociones de público y privado que se manifestaron en cada sector. De este modo estamos abordando el primero de los dos objetivos particulares planteados para el caso de Floridablanca.

En la segunda sección evaluamos y discutimos **cuál fue la influencia de las tendencias de control establecidas por la autoridad estatal en la forma de organizar la alimentación** de los contextos analizados. Por último, en la sección final interpretamos los resultados obtenidos para este caso de estudio en función de los objetivos generales planteados en esta tesis.

ALIMENTACIÓN Y SOCIABILIDAD

En esta sección revisamos la información presentada para cada sector analizado en lo referente a la forma de organizar las actividades de la alimentación buscando diferenciar los grupos de sociabilidad organizados alrededor de las mismas y las estrategias de publicización y privatización puestas en juego para conformarlos. Para ello volvemos sobre algunos resultados obtenidos en los capítulos anteriores, especialmente los que refieren a la funcionalidad y segregación de los espacios a partir de actividades y la manera en que éstas eran llevadas a cabo en cada sector.

De este modo, comenzamos con la pulpería –ASI. La evidencia arquitectónica se suma a la información histórica para señalar que efectivamente ésta era la funcionalidad específica de los dos recintos excavados de ASI los cuales pueden ser interpretados como la tienda y la trastienda de este tipo de establecimiento –ver Capítulo 10. El Recinto Norte contaba con una doble entrada a través de la cual se ingresaba a la pulpería y con una estructura para hacer fuego la cual es indicativa de la permanencia de personas en este espacio. En comparación a este recinto, muy abierto al público, al Recinto Sur se accedía por una puerta de hoja desde la habitación de ingreso. De este modo, comparativamente, consideramos que el Recinto Sur era menos público que el Norte, lo cual nos sirve como punto de partida para interpretar la evidencia de actividades relacionadas a la alimentación halladas en cada uno de ellos.

A pesar de la presencia en el Recinto Norte de ingreso de un espacio donde hacer fuego, éste no parece haber sido aprovechado para tareas de cocción de alimentos dada la escasa representación de restos arqueológicos atribuibles a las actividades de la alimentación y la ausencia de evidencia de artefactos con estas funcionalidades. La información histórica con la que se cuenta también apunta a que estas tareas en ASI habrían sido llevadas a cabo en un espacio especializado el cual aún no fue abordado arqueológicamente. De este modo, en esta unidad habitacional la Preparación y la Cocción fueron segregadas de la Presentación y el Consumo implicando, tal como

desarrollamos en el Capítulo 4, que las personas que llevaban a cabo estos dos conjuntos de actividades no necesariamente eran las mismas. La estrategia de separar las actividades y las personas también nos estaría indicando que la Preparación y la Cocción con respecto a la Presentación y el Consumo eran consideradas tareas de tipo más privado.

Ahora bien, ¿qué actividades se manifestaron en los recintos excavados de la pulpería y qué implicaban en términos de conformación de grupos de sociabilidad y estrategias de publicización y privatización? Las pulperías de la época, y específicamente la tienda y la trastienda de las mismas, eran espacios con usos múltiples –ver Mayo (2000), González Bernaldo (2007) y Capítulos 9 y 10. En ellos se almacenaban y vendían diferentes bienes que incluían productos alimenticios y se consumían bebidas alcohólicas, mate y en menor medida alimentos. Es decir que además de ser establecimientos comerciales las pulperías también eran lugares de encuentro y sociabilidad y, tal como lo muestra González Bernaldo (2007), fueron instituciones de sociabilidad que jugaron un rol importante en la constitución de la esfera pública.

El análisis de la evidencia de artefactos utilizados en la alimentación y de restos de productos alimenticios consumidos nos indica que en esta pulpería de Floridablanca algunas de las actividades típicas de este tipo de establecimientos existieron, mientras que de otras no se pudo hallar evidencia. De esta manera, los restos de vidrio correspondientes a botellas apuntarían a que habría existido almacenamiento y probablemente también expendio de bebidas alcohólicas. Sin embargo, no se hallaron restos que nos hicieran pensar en su consumo individual –vasos- esperable en este tipo de establecimientos. Por su parte, el conjunto arqueofaunístico hallado en la estructura presenta un patrón de restos interpretables como resultado de un descarte posterior al consumo, pero en una escala menor a la evidenciada en otros sectores que hemos analizado. Si bien no podemos aventurar quiénes habrían participado de estos eventos de consumo –el propio dueño de la pulpería o personas externas a esta unidad habitacional- cabe destacar que existieron algunos indicadores que apuntan a que el tipo de Consumo no era el mismo en el Recinto Norte y en el Sur. Principalmente esto es notorio cuando consideramos que la mayor diversidad de recursos consumidos se concentran en el Recinto Sur, donde además predominan las especies europeas, es decir, en la habitación menos accesible, más privada, de las dos excavadas. De este modo, la estructuración del espacio y la diferenciación de dos tipos diferentes de Consumo en

esta pulpería nos indicarían que la visibilidad, la mirada de las personas externas a la unidad, era percibida y las actividades se habrían llevado a cabo teniendo en cuenta este factor.

El **Sector Oeste del Fuerte**, correspondiente al recinto de habitación del Superintendente de la colonia, no estaba directamente abierto al acceso y la circulación de personas, sino que se llegaba a él tras atravesar el ingreso al fuerte. Sin embargo, la documentación histórica apunta a que no sólo era un recinto de habitación, sino también de trabajo para los sucesivos funcionarios que lo habitaron, por lo que es amplio el rango de actividades que habrían tenido lugar en este espacio.

En lo que respecta a las actividades relacionadas a la alimentación, la evidencia histórica y arqueológica nos indica que la Preparación y la Cocción se hallaban segregadas de la Presentación y el Consumo y habrían sido realizadas por personas diferentes en otros espacios del fuerte. En ese sentido, los artefactos de vidrio y cerámica hallados en este sector corresponden sobre todo a recipientes de almacenamiento y de Presentación y Consumo. Por su parte, el patrón de representación de elementos óseos nos indica que el tipo de descarte que produjo la muestra de especímenes de este sector es el esperado como resultado del Consumo. De este modo, en la forma de organización espacial, las actividades del Sector Oeste del Fuerte y las personas que las llevaban a cabo se hallaban claramente segregadas.

La forma de llevar a cabo la Presentación y el Consumo en esta unidad nos indica que esta se asemeja al tipo de eventos que en el Capítulo 4 definimos como “formales” los cuales se hallan estrechamente vinculados al modelo culinario de la Nueva Cocina. Es posible llegar a esta conclusión a partir de considerar comparativamente con otros sectores varios indicadores de las líneas de evidencia que hemos analizado en los capítulos anteriores. En primer lugar, observamos que la representación y fragmentación de elementos y secciones de elementos de ungulados nos indica que, en comparación con ASII6, por ejemplo, las unidades que se cocinaban y presentaban eran de mayor tamaño. Este hecho nos indica además que posiblemente la apariencia de estas comidas era sólida y heterogénea. En segundo lugar, los artefactos de consumo hallados indican que, tanto las bebidas como los alimentos sólidos, se consumían en formas individuales de las que se hallaron representados dos vasos y un plato playo, utensilios indispensables, como hemos visto a lo largo de esta tesis, para la materialización de eventos “formales” de consumo.

Como desarrollamos en el Capítulo 4 este tipo de eventos se caracteriza porque todos los comensales tenían acceso a los alimentos sobre una base de igualdad que al mismo tiempo reconocía la individualidad de gustos de cada uno de ellos. Por otra parte, en contraposición a los eventos “informales”, presentar y consumir los alimentos de este modo acentuaba el carácter público del acto. Cabe destacar que de los cuatro sectores que analizamos para el caso de Floridablanca este fue el único que presentó evidencia relacionada a eventos “formales” de este tipo.

El hecho de que las prácticas alimenticias del Superintendente de la colonia se encuentren alineadas con el modelo de alimentación de la Nueva Cocina nos estaría indicando su acuerdo con este tipo de ideales. Por otra parte, si otras personas compartían este tipo de eventos “formales” con él, esto implicaría que los consideraba representativos de su manera de entablar y sostener relaciones sociales. Estas tendencias de la Nueva Cocina que se observaron en este recinto de habitación indican que la alimentación habría tenido para su ocupante un carácter mas primordialmente público.

La unidad doméstica de la cual formaba parte el recinto excavado denominado ANBII fue construida por cuenta de particulares, probablemente del soldado Juan Lorenzo y su mujer. El acceso a esta unidad desde los espacios públicos de la colonia no se hallaba limitado, sin embargo, su orientación puede ser interpretada como una tendencia a evitar su visibilidad directa. La habitación contaba con un espacio para hacer fuego que habría sido utilizado para Preparación y Cocción ya que los restos óseos hallados también apuntarían a que esas actividades tuvieron lugar en este recinto.

Las diferentes líneas de evidencia artefactual analizadas en este sector –cerámica, vidrio, restos macrobotánicos y óseos- indican la presencia de todo el rango de actividades relacionadas a la alimentación que consideramos tanto de almacenamiento, como la Preparación, Cocción, Presentación y Consumo. De este modo, en ANBII estas actividades no fueron segregadas sino que ocurrían en un mismo recinto. Esto nos indica que no se habrían generado grupos diferenciados a partir de la organización de esas tareas, ni se pusieron en práctica estrategias de privatización o publicización para separarlos. Así, exceptuando la particular orientación del recinto, la forma de organizar la alimentación de esta unidad nos muestra a un grupo en donde todas las actividades y personas involucradas se hallaban copresentes en un mismo espacio y no existen indicadores que apunten a que algunas de ellas eran consideradas más privadas o públicas.

En la vivienda de una familia labradora -ASII6- hemos mostrado cómo el espacio se organizada de dos formas diferentes, una correspondiente al frente de la vivienda y la otra al sector trasero. El frente se compone de dos habitaciones integradas a la hilera de nueve casas construidas por la Corona y vinculadas al espacio abierto más público de la colonia. El sector trasero se conforma por dos recintos adosados construidos por propia cuenta de los habitantes de esta vivienda. Estos recintos se relacionan con el espacio abierto trasero del frente de cuadra el cual interpretamos como menos accesible para la población general del poblado y que tendería a ser compartido de forma más habitual por los habitantes de la hilera de viviendas.

A lo largo de los dos capítulos anteriores hemos visto también que la funcionalidad de los recintos que componen esta vivienda fue diversa. Las actividades llevadas a cabo en el frente y en el sector trasero presentan varios rasgos en común. Tal como mostramos a través del análisis de la evidencia artefactual y de restos de productos alimenticios, en ambos tuvieron lugar actividades de consumo de alimentos, sobre todo en el Recinto Este del frente y en el Sur del Anexo, espacios que además contaban con asientos y calefacción. Sin embargo, en el Recinto Sur, el patrón de descarte de restos arqueofaunísticos indica que también habrían tenido lugar actividades de Preparación y Cocción de estos recursos. La información histórica más tardía que tomamos en cuenta corrobora el hecho de que el Recinto Este funcionó como “sala”, mientras que el Anexo es definido como una “cocina”. Por otra parte, dado el patrón de distribución espacial de restos arqueológicos y la asignación funcional que brinda la documentación histórica, el uso del Recinto Oeste no se vincula con actividades de la alimentación. También hemos visto que diferentes líneas de evidencia confluyen para interpretar el Recinto Norte del Anexo como destinado sobre todo al almacenamiento –tratamiento interno diferencial de las paredes, presencia de restos macrobotánicos de productos de la ración y de un conjunto óseo que para algunos taxones coincide con la expectativa de almacenamiento.

De este modo, podemos observar que existió una segregación espacial de las actividades de Preparación y Cocción si bien las de Presentación y Consumo eran realizadas tanto en el espacio de la “cocina” como en el Recinto Este. Este hecho nos indica que es posible diferenciar dos formas de Presentación y Consumo distintas, las cuales pueden ser relacionadas con estrategias de publicización y privatización que conforman grupos de sociabilidad particulares.

A través de los análisis que desarrollamos en capítulos anteriores notamos diversos indicadores que apuntan en este sentido. Así, pudimos observar que en el Recinto Sur –“cocina”- coexiste la presencia de asientos fijos principalmente, estructuras para la Cocción, evidencia artefactual del consumo de bebidas sociales – tazas- y patrones de descarte de restos óseos interpretables como de Preparación y Cocción así como también de Consumo entre los cuales predominan los recursos locales. Por otra parte, en el Recinto Este del frente de la vivienda, descrito por la documentación histórica más tardía como una “sala”, hallamos evidencia artefactual de almacenamiento, la presencia de asientos móviles y un conjunto arqueofaunístico que indica el descarte durante el consumo con una proporción mayor de restos identificados de fauna de origen europeo. Más allá de esta representación taxonómica diferencial, el tipo de preparaciones que se habrían consumido en esta unidad doméstica es semejante en ambos recintos e incluye tanto comidas de apariencia sólida y heterogénea de diverso tamaño final como aquellas más homogéneas y líquidas.

De este modo el recinto donde se consumieron alimentos más accesible al público, el Recinto Este de ingreso a la vivienda desde la plaza, implicaba una mayor movilidad de las personas la cual no se hallaba estructurada por medio de asientos fijos u otros rasgos arquitectónicos. En cambio, en la cocina propiamente dicha, el Recinto Sur del Anexo, el acceso era más restringido y el espacio se hallaba organizado indicando un patrón repetitivo de movimientos y relaciones –asientos fijos, marcas de uso en el contrapiso, entre otros. Así, la forma de organizar la alimentación de esta vivienda nos indica que pautas de interacción más estables, que implicaban también el consumo de bebidas sociales, se establecían a partir de grupos de sociabilidad conformados sin distinguir a las personas ocupadas de las diferentes tareas relacionadas a la alimentación. Esta forma de sociabilidad ocurría en los espacios menos accesibles de la vivienda a personas externas a la unidad doméstica. En cambio, los espacios más accesibles desde los espacios públicos del poblado se caracterizaron por facilitar el movimiento de las personas en su interior sin establecer limitaciones estructurales. En ellos la Presentación y el Consumo se establecían como actividades que involucraban a personas distintas de las que se ocupaban de la Preparación y la Cocción en eventos que, de esta manera y comparados con los del Recinto Sur, eran más públicos.

EL PESO DE LA ORGANIZACIÓN ESTATAL EN LA OBTENCIÓN DE RECURSOS

En el Capítulo 9 describimos las particularidades del plan de poblamiento de la Costa Patagónica y el rol que las ideas ilustradas jugaron en él y que hacen de Floridablanca un caso interesante para discutir la forma y el grado en que la autoridad pública podía influir en la organización de la vida cotidiana y el cambio en las maneras de concebir “lo público” y “lo privado” durante el siglo XVIII. Floridablanca fue un poblado planificado, construido, organizado y mantenido por la autoridad pública por lo que su influencia en la vida diaria de sus pobladores era esperable. En lo que respecta a la alimentación en particular, la principal estrategia implementada por la autoridad pública fue la de restringir y controlar el abastecimiento desde el Río de la Plata y organizar la explotación de algunos recursos en particular, como ser la pesca y la cría de ganado vacuno, es decir que la actividad de la alimentación sobre la que más influencia ejerció fue la Obtención.

En esta sección nos interesa discutir cómo esta estrategia de la administración de la colonia afectó la organización de la alimentación en cada uno de los contextos que venimos analizando. Para ello consideramos los recursos presentes en cada sector en función de la forma en que su explotación se hallaba organizada y los indicadores de su almacenamiento.

La pulpería excavada en Floridablanca –**ASI**– mostró la presencia de recursos faunísticos únicamente. Este sector se caracterizó porque entre las especies representadas identificadas predominaron los animales domésticos de origen europeo los cuales eran explotados en la colonia por las familias labradoras y por la propia administración pública. En los dos recintos que fueron excavados de esta unidad habitacional no hallamos indicadores del almacenamiento de alimentos aunque sí de bebidas –lo cual es esperable en este tipo de establecimiento. En el recinto menos abierto a la circulación de personas desde el exterior los restos de consumo de fauna europea son los predominantes.

En lo que respecta al recinto de habitación del Superintendente –**Sector Oeste del Fuerte**– se observa el predominio de restos de consumo de fauna local. La mayor abundancia de especies locales se da en este sector a pesar de que el funcionario que lo habitaba habría tenido fácil acceso a toda la gama de recursos disponibles en Floridablanca. Por otra parte, los recursos vegetales se hallan representados únicamente por carozos de durazno los cuales pudieron haber sido descartados durante el consumo

pero que no se hallaban disponibles para toda la población de la colonia. Existe evidencia artefactual de almacenamiento en este sector, tanto de líquidos –botellas– como de otros productos como podría ser el aceite –botijas.

ANBII es el único sector de los que seleccionamos que no presentó evidencias de fauna europea –aunque sí de macrorestos vegetales de trigo. Las especies locales representadas se limitan a guanaco, moluscos y Aves, especialmente cáscaras de huevo. Estos tres recursos podrían, dentro de la dinámica de organización de la explotación de Floridablanca, haber sido obtenidos directamente por los ocupantes de este recinto, es decir sin necesidad de participar en ninguno de los sistemas de explotación organizados. La evidencia artefactual indica que el almacenamiento, sobre todo de líquidos, habría existido en este recinto.

En **ASII6** se puso en evidencia, a través de la construcción del Anexo, la necesidad de los propios habitantes de esta vivienda de organizar su alimentación de una manera diferente a la que lo permitían las condiciones iniciales que la Corona brindó a sus ocupantes. Esa diferenciación implicó la construcción y el establecimiento en la práctica cotidiana de un espacio de carácter más privado destinado específicamente a tareas relacionadas a la alimentación –“cocina” y un espacio de almacenamiento vinculado– manifestando que para esta familia contar con un lugar de esas características era una necesidad. En este sector los restos de productos alimenticios almacenados, preparados y consumidos nos indican que sus habitantes accedían a toda la gama de recursos disponibles independientemente de la forma en que eran explotados y el grado de control de la autoridad pública sobre los mismos.

En esta vivienda en particular, tanto la necesidad de contar con un espacio más privado relacionado a las prácticas alimenticias como la de recuperar la administración de los alimentos obtenidos pueden ser interpretadas como respuestas ante las tendencias de control de la organización estatal de Floridablanca. En ese sentido las diferencias entre las prácticas alimenticias y de sociabilidad que tuvieron lugar en los espacios más públicos y más privados de esta vivienda también son significativas. La distribución espacial de los restos de productos alimenticios muestra que en el Anexo predominan los recursos locales y los alimentos que formaban parte de la ración alimentaria otorgada por la administración a las familias labradoras. Es en este sector trasero de la unidad doméstica, además hallamos evidencia artefactual del hábito de consumir bebidas sociales, de cuyo abastecimiento no hay información documental oficial. En cambio, en el Recinto Este del frente de la vivienda la fauna de origen europeo,

específicamente el cerdo, y el almacenamiento de trigo corresponden a productos que la familia que habitaba esta unidad doméstica explotaba directamente.

Una primera conclusión a la que podemos arribar a partir de esta breve sinopsis de la evidencia referida a los cuatro sectores es que efectivamente existió una presencia diferencial de ciertos recursos que nos indica que no todas las unidades habitacionales participaban en los circuitos de producción y circulación organizados. El sector ANBII es en ese sentido muy llamativo ya que en él hallamos representadas especialmente las especies cuya manera de Obtención no requería de la participación en esos circuitos. Los restantes sectores presentan al menos dos tipos de recursos cuya forma de Obtención y circulación se hallaban organizadas de manera directa o indirecta por la autoridad pública. Entre ellas destacamos la cría de ganado vacuno, la pesca, el abastecimiento de productos para el consumo directo y también los recursos producidos por las familias labradoras a través del cultivo de vegetales y la explotación de cerdos y aves de corral, cuyos medios de producción también eran provistos por el Estado.

Esta representación diferencial puede ser interpretada como la existencia de una limitación en cuanto al acceso a los diferentes tipos de recursos en la cual podría estar jugando una influencia la organización por parte de la autoridad pública de su explotación y circulación. Sin embargo, también puede ser vista como el resultado de una elección de consumo realizada en cada ámbito doméstico considerado. Consideramos un ejemplo de elección el hecho de que la fauna marina, específicamente los peces, no se hallen presentes en la mayoría de los sectores, inclusive en aquellos cuyos ocupantes potencialmente habrían accedido con facilidad a los mismos como es el Sector Oeste del Fuerte, pero abundan en la unidad doméstica ASII6.

En segundo lugar, en todos los sectores se hallaron evidencias de almacenamiento. En el caso de ASI este estaría vinculado a la funcionalidad como pulpería de los recintos excavados, mientras que en los demás sectores se relaciona más bien a la estrategia, asociada a la Obtención, de diferir el consumo en el tiempo. Esta estrategia permite controlar a nivel del ámbito doméstico la Obtención y anticiparse a la posibilidad de períodos de escasez y fue implementada en todos los sectores. En ese sentido resulta significativo el hallazgo de productos relacionados a la ración y para la siembra almacenados en la vivienda de labradores –carne salada de vaca, ají, legumbres y cereales. El hecho de que estos productos no hubiesen sido trasladados al momento del abandono de la colonia indica que fuera del contexto de la dinámica de abastecimiento limitado de Floridablanca su aprovisionamiento y almacenamiento no

habrían sido importantes. Es decir que, su presencia y almacenamiento en esta unidad doméstica al menos, estuvo en cierta forma influido por las estrategias de limitación del almacenamiento implementadas por la autoridad pública.

SÍNTESIS Y CONCLUSIONES PRELIMINARES

En esta sección relacionamos los resultados obtenidos con los objetivos generales de investigación planteados. En primer lugar, entonces, nos propusimos **discutir la conformación de experiencias diferenciadas de “lo público” y “lo privado desde las prácticas alimenticias cuestionando su restricción a ciertos grupos sociales únicamente**. El análisis de los diferentes sectores elegidos en Floridablanca nos mostró que efectivamente existían formas diferentes de experimentar “lo público” y “lo privado”. Comenzando con los contextos que corresponderían a viviendas exclusivamente —el recinto de habitación del Superintendente y las unidades domésticas ANBII y ASII6- pudimos observar que representan formas de organizar la alimentación con diferencias en lo que refiere a las estrategias de publicización y privatización puestas en práctica.

La primera de ellas es la que muestra la organización implementada por los funcionarios que habitaron el Sector Oeste del Fuerte. Allí se segregaron las actividades de Preparación y Cocción de las de Presentación y Consumo y la evidencia apunta a que la forma de llevar adelante las distintas actividades relacionadas a la alimentación se asemeja a las de la Nueva Cocina. En particular en este sector se presentó evidencia de eventos “formales” de consumo los cuales tenían en cuenta al comensal individual. La presencia de estas formas de organizar la alimentación indican a que en el recinto de habitación del Superintendente esta habría adoptado un carácter público y funcionado como eje de una sociabilidad posiblemente abierta hacia personas más allá de los ocupantes de esta unidad.

En segundo lugar mencionamos la unidad doméstica ANBII. La forma de organizar la alimentación que se manifestó aquí mostró que los participantes en las diferentes actividades llevadas a cabo eran entendidos como un grupo homogéneo que habría compartido espacialmente todas las tareas. Es decir que no se puede sostener que alguna de ellas haya sido más pública o privada que la otra. Por otra parte, indicadores como el rango de recursos utilizados y la estructuración espacial nos muestran que esta unidad se hallaba en cierta medida aislada, concentrada en sí misma, y que no

participaba en los circuitos de explotación y distribución de varios de los recursos disponibles en Floridablanca.

En tercer lugar se encuentra la forma de organizar la alimentación evidenciada en la unidad doméstica de una familia de labradores –ASII6. Los habitantes de esta unidad consideraron que era necesario segregar espacialmente las actividades de Preparación y Cocción de las de Presentación y Consumo y destinar un lugar específico para el almacenamiento para lo cual construyeron dos recintos. Por otra parte en esta unidad se establecieron dos formas de consumo diferenciadas sobre todo a través del tipo de recursos utilizados y la estructuración del espacio. Una de ellas presenta un carácter más público e inestable con predominio de especies europeas y se contrapone a la segunda, con características de sociabilidad más estable y privada, donde hay evidencia de consumo individual de bebidas sociales y donde se seleccionaron sobre todo taxones locales. La existencia de estas dos formas de consumo también nos indica que la organización de la alimentación en ASII6 se llevaba a cabo incorporando personas externas a la unidad doméstica.

Finalmente, hemos analizado también el sector ASI en los recintos del mismo que corresponderían a una pulpería. Si bien no se trata de recintos correspondientes a una vivienda, sino que se trata del espacio de una de las instituciones de sociabilidad características del contexto colonial hispanocriollo –ver Capítulo 5-, aquí también se habrían consumido alimentos. Al igual que sucedía en ASII6 y en el Sector Oeste del Fuerte los espacios de Preparación y Cocción estaban segregados de los de Presentación y Consumo. También pudimos observar evidencia que apunta a que el Consumo en este sector habría estado diferenciado. En ese sentido se asemeja a la vivienda ASII6, pero se diferencia de ella en que los recursos elegidos en el espacio de consumo más privado corresponden a taxones europeos mientras que aquellos consumidos en el recinto más público son especies locales.

Las tres formas diferentes de definir “lo público” y “lo privado” desde la alimentación que se evidenciaron en los ámbitos domésticos de la colonia se corresponden con grupos sociales diferentes. La forma más pública representada en el Sector Oeste del Fuerte fue puesta en práctica justamente por los funcionarios de la Corona y podía ser parte de su actuación como tales. Al mismo tiempo corresponde a una manera de hacer más claramente alineada con algunos ideales de la Nueva Cocina. En cambio, tanto la forma indiferenciada que mostró la unidad doméstica ANBII como la que contenía elementos públicos y privados en la manera de organizar la alimentación

que corresponde a la vivienda de los pobladores y a la pulpería, fueron llevadas adelante por grupos sociales muy distintos. Éstos definitivamente no habrían formado parte de los grupos que contaban con los medios económicos y culturales que pudieran definirlos como elite ni en lo que refiere a su ocupación, ni a su historia personal y probablemente tampoco por su capacidad económica ya que se trataba de un soldado y su mujer, de una familia de labradores españoles y de un ex presidiario carpintero y pulpero.

Como vimos en la sección anterior, desde este caso de estudio también podemos abordar otro objetivo general que nos planteamos en esta tesis y que busca **evaluar el rol jugado por el Estado colonial en el proceso de conformación de experiencias diferenciadas de “lo público” y “lo privado” en la vida cotidiana**. Más arriba hemos detallado algunas de las injerencias puntuales de la organización estatal de Floridablanca en la forma de organizar la alimentación de los habitantes de cada sector considerado, particularmente en lo que se refiere a la Obtención la cual se hallaba limitada. Sin embargo, a pesar del contexto limitado, controlado y homogeneizante, a través de sus prácticas las personas se quisieron diferenciar ampliando el acceso a los recursos y definiendo los circuitos de producción y distribución de los que participaban así como también las formas en que delimitaban “lo público” y “lo privado”.

En ambos casos de estudio analizados en esta tesis hemos visto que existían prácticas de distinción entre “lo público” y “lo privado” pero, ¿implicaron efectivamente una manera distinta de percibir la relación con los demás, la sociabilidad, y un reposicionamiento en el campo de la vida cotidiana? Si existió un reposicionamiento, ¿fue suficiente como para generar el puntapié inicial para el surgimiento de una esfera pública “auténtica” en los contextos coloniales? Plantear estas preguntas nos regresa a nuestra problemática de partida. En el siguiente capítulo discutimos estas cuestiones planteando una interpretación posible desde el análisis y la contraposición de los dos casos estudiados a lo largo de la presente tesis.

PARTE IV

CAPÍTULO 13

CONCLUSIONES

“En el tiempo de nuestros padres, el hombre andaba sobre la tierra, como es sabido por la común tradición. Era un ser de tamaño excesivamente grande, y se encerraba en una piel muy floja, unas veces de un solo color y otras de muchos colores, con la particularidad de que dicha piel era de quitar y poner. Cuando hacía esto, quedaban al descubierto las antenas posteriores, y en ellas había unas garras cortas, parecidas a las del topo, pero más anchas, y las otras dos antenas tenían dedos muy delgados y largos, más que los de una rana. Poseía también ciertas uñas muy grandes, de las que se servía para rascar la tierra y buscar alimento. Cubríanle la cabeza plumas semejantes a las de la rata, pero más largas. De la cara le salía un pico, muy útil para buscar alimento por medio del olfato.”

*De cómo organizaron una expedición científica
los animales de la selva.
Fábulas edificantes para niños adultos.
Mark Twain*

INTRODUCCIÓN

En esta tesis buscamos aportar a la historización de la conformación de experiencias cotidianas diferenciadas de público y privado en dos contextos coloniales de nuestro país, Buenos Aires y Floridablanca, en el período que va de 1776 a 1810. En este capítulo final nuestro objetivo es hacer un balance de los resultados obtenidos para ambos casos de estudio en función de nuestra problemática de investigación general.

Haciendo una breve recapitulación de los antecedentes presentados en el Capítulo 2, aquí nos interesa destacar que la naturaleza y la historia de las investigaciones previas sobre el problema de la constitución de “lo público” y “lo privado” como dicotomía en la sociedad moderna redundaron en una suerte de triple “marginalización académica” de las sociedades coloniales. En primer lugar, el estudio de los procesos de surgimiento y adopción de prácticas de diferenciación entre “lo público” y “lo privado” excluyeron en gran medida a los grupos sociales que no constituían “elites” propietarias con medios económicos y culturales para llevarlas a cabo. Fueron estos grupos los que, desde la historiografía, dieron origen a estas nuevas prácticas y a través de ellas a la esfera pública. Posteriormente, estas prácticas habrían sido adoptadas por toda la sociedad a través de un proceso de ida y vuelta de emulación

y distinción entre “elites” y “grupos populares”. En segundo lugar, desde un punto de vista espacial se suele considerar que la distinción de “lo público” y “lo privado” en la vida cotidiana y a nivel de esferas se habría originado en países como Francia e Inglaterra, considerados “centrales” a estos procesos, y desde los cuales se habrían difundido a otros contextos entendidos como “periféricos”. En particular en zonas como España y sus colonias, estos procesos suelen ser caracterizados como originados a partir de políticas de intervención en la sociedad de los gobiernos absolutistas. Como consecuencia, en tercer lugar, esta “difusión” e “incorporación” desde países considerados “centrales” a regiones “periféricas” habría ocurrido tardíamente en las colonias, hecho que también las margina temporalmente en el discurso académico.

Los objetivos que nos hemos propuesto en esta tesis buscaron discutir, desde las limitaciones de nuestros casos de estudio particulares, algunos aspectos de estos tres ejes a partir de los cuales los contextos coloniales españoles y ciertos grupos sociales quedaban marginados al proceso de constitución de “lo público” y “lo privado”. En nuestros objetivos generales buscamos explícitamente cuestionar que esta diferenciación se haya dado principalmente entre los grupos propietarios de las sociedades –las “elites”-, así como también evaluar el rol que el Estado jugó en ese proceso y analizar el ritmo de adopción de esta distinción. En este capítulo buscamos evaluar hasta qué punto es posible discutir estos objetivos generales teniendo en cuenta los límites temporales que establecimos para analizar nuestros casos de estudio y el hecho de que estos fueron abordados a partir de la organización de la alimentación cotidiana en el ámbito doméstico.

Para ello retomamos algunos conceptos teóricos que planteamos en el Capítulo 2. En particular nos interesan aquí las ideas de “configuración” y “campo” de Elias (1996) y Bourdieu (1977) en su sentido más laxo y sistémico en el que refieren al espacio social general y no a la lucha de clases. Para estos autores las personas en sus diferentes esferas de acción ocupan distintos lugares en relaciones de cercanía o alejamiento a otros individuos conformando grupos o “posiciones sociales” (Bourdieu 1977). Estas posiciones no son fijas, sino que se van modificando a través del propio accionar de los agentes –“tomas de posición” o la práctica según Bourdieu (1977)- y no de una manera anárquica, sino teniendo en cuenta las posiciones ya existentes y la forma de acción necesaria a fin de obtener y mantener una determinada posición –“disposiciones” o *habitus* (Bourdieu 1977). Lo que nos interesa destacar también es que ambos sociólogos han considerado fundamental entender que tanto las posiciones, como las tomas de

posición y las disposiciones se definen en la interacción con otras personas. Es la dinámica relacional de las prácticas cotidianas, la sociabilidad, la que en última medida define la estructura de un campo o configuración en cualquier escala en la que uno quiera analizarlo. De este modo, nuestro postulado es que a través del estudio de la dinámica relacional en la vida cotidiana podremos comenzar a pensar y discutir la estructuración de otras esferas de acción de las personas —o campos más estructurados formalmente (Bourdieu 1990).

En la dinámica relacional de todas las épocas, pero particularmente entre los siglos XVII y XIX, las nociones de público y privado son muy importantes al momento de definir la estructuración de un campo o configuración. Esto se debe a que es justamente un criterio esencial para establecer los límites entre personas y grupos. Un criterio que, según los antecedentes historiográficos que revisamos en el Capítulo 2, en el período que nos ocupa estaba cambiando en varias formas y niveles, tanto de la vida cotidiana como en la estructuración de la esfera pública.

Es por ello, que en la primera sección de estas conclusiones nos preguntamos cuáles son las características particulares de las formas de distinguir “lo público” y “lo privado” en la alimentación cotidiana de los ámbitos domésticos de nuestros casos de estudio. Asumiendo el riesgo de caer en los mismos errores que los animales del cuento de Mark Twain, aventuraremos una interpretación posible que pueda dar cuenta de algunas cuestiones que se hallan implicadas en la constitución de “lo público” y “lo privado” de estos contextos y que los diferencia de las experiencias europeas. Esto nos permite, en la segunda sección volver sobre los tres ejes a partir de los cuales los contextos coloniales fueron entendidos como “marginales” a este proceso. De esta manera cerramos el esquema de análisis propuesto en el Capítulo 3 al vincular los resultados obtenidos en los dos primeros niveles, y desarrollados para cada caso de estudio a lo largo de esta tesis, con nuestra problemática de investigación general.

“LO PÚBLICO” Y “LO PRIVADO” EN EL COMPONENTE RELACIONAL DE LA DINÁMICA SOCIAL DEL ÁMBITO DOMÉSTICO

En esta sección, resumimos los resultados obtenidos para cada caso particular discutiéndolos en función de caracterizar las formas en que en cada uno de ellos distinguía, a través de las prácticas alimenticias cotidianas, experiencias de carácter público o privado. Estas nos permiten discutir qué nociones de “lo público” y “lo

privado” se estaban poniendo en juego y cuáles eran las similitudes y diferencias en ambos casos de estudio a fin de compararlas con las tendencias en otras regiones y especialmente en Europa.

Tanto en el análisis del caso de la ciudad de Buenos Aires como en el de la colonia de Floridablanca estudiamos la materialidad de las prácticas alimenticias a fin de definir qué tipo de experiencias corporizadas existían y qué significaban en términos de grupos de sociabilidad estructurados alrededor de las diferentes actividades del proceso de la alimentación. Al mismo tiempo establecimos qué estrategias de publicización y privatización se pusieron en juego. Esta información, desarrollada en la segunda y tercera parte de esta tesis, nos permitió conocer qué prácticas se definían como públicas en relación a otras que eran tenidas por privadas y qué grupos se hallaban implicados en cada una de ellas –ver especialmente Capítulos 8 y 12.

Aquí nos centramos en las dinámicas relacionales que estas prácticas generaron en estos contextos a partir de dos ejes que consideramos importantes y que hacen a las ideas de Sociedad e Individuo de la época y a la construcción, en el ámbito doméstico, de los límites entre “lo público” y “lo privado”. Para ello, en primer lugar, nos interesó indagar cómo se definía la unidad doméstica en relación a quienes no habitaban en ella –si se consideraban un grupo social diferente o no a las personas “externas”. Esta definición nos indica hasta qué punto el ámbito doméstico estaba establecido como privado en relación a otras unidades y personas y, al mismo tiempo, cuál era su cohesión interna, su sentido de **grupo**. En segundo lugar, el análisis al interior del ámbito doméstico nos permite conocer cómo era definido cada integrante de la unidad y las personas externas. Es decir, cuál era la manera de entender a las **personas individuales** en el contexto de cada forma de organizar la alimentación identificada. Finalmente, en el último apartado reflexionamos acerca de las implicancias que estos resultados tienen para conocer la dinámica entre “lo público” y “lo privado” en contextos coloniales en contraposición a los europeos.

Sociabilidad, ámbito doméstico y grupos

Comenzando entonces con el primer eje de discusión propuesto pudimos observar en ambos casos de estudio dinámicas diferentes en lo que refiere a la relación entre grupos internos al ámbito doméstico y entre éste y aquello que se delimitaba como “lo externo”. En términos generales, internamente casi todos los casos analizados en

Buenos Aires y en Floridablanca diferenciaban aquellos grupos que se ocupaban de la Preparación y la Cocción de aquellos que participaban en la Presentación y el Consumo. Esto se relaciona con la división de tareas interna a la organización de cada unidad doméstica, en donde algunas personas participaban de varios grupos de sociabilidad mientras que otras no lo hacían. Al mismo tiempo, nos está indicando que, en términos generales, en los ámbitos domésticos de ambos contextos coloniales la Preparación y la Cocción organizaba la sociabilidad alrededor de la alimentación de forma tal que estas actividades tenían comparativamente un carácter más privado que las de Presentación y Consumo.

Es en la materialización de las últimas etapas del proceso de la alimentación que cada unidad doméstica podía incorporar a personas externas a las mismas, es decir en las instancias más públicas. Aquí es donde la variabilidad observada en cada caso de estudio nos ofrece diversos indicadores acerca de cómo eran concebidos los ámbitos domésticos. Es decir, si efectivamente, más allá de los grupos de sociabilidad que se establecían internamente, los habitantes de cada unidad doméstica se entendían como un grupo diferente y cohesionado a partir del hecho de compartir una misma vivienda y forma de organizar la alimentación y cuál era el carácter de ese reconocimiento.

En ese sentido pudimos observar un primer conjunto de casos en los cuales la alimentación se organizó explícitamente como vehículo de sociabilidad hacia personas externas al ámbito doméstico, tomando así un carácter eminentemente público. Estas características son las que habría presentado la forma de organizar la alimentación descrita para el recinto de habitación del Superintendente de Floridablanca y también es a la que tendería el Grupo 2B y se manifestó claramente en el 40% de los casos de ese conjunto de inventarios porteños. En todos ellos la Preparación y la Cocción son segregadas espacialmente y consideradas privadas en relación a la Presentación y el Consumo las cuales son concebidas y materializadas como públicas. De este modo, a este conjunto de casos se lo puede caracterizar porque en ellos “lo público” es el fin mismo de la organización de la alimentación. En este tipo de organización el ámbito doméstico se reconoce como diferente a lo externo que se intenta integrar en las propias prácticas por medio de reglas de etiqueta explícitas y comunes en eventos tanto “formales” como “informales” de consumo.

Por otra parte, un segundo conjunto se halla conformado por los casos que diferenciaron más claramente prácticas tanto públicas como privadas al interior del ámbito doméstico en todas las etapas del proceso de la alimentación. Ejemplo de ello

son los grupos definidos para la muestra de Buenos Aires en el Capítulo 6 que manifestaron diferentes niveles de apertura en lo que respecta a incorporar comensales externos a la unidad doméstica, especialmente en eventos “informales” de consumo. En cambio, en eventos de consumo más “formales”, como la comida y la cena, algunos grupos los organizaron intentando incorporar personas externas a la unidad doméstica – Grupo 2B y 2A- mientras en otros no sucedió así –Grupos 1A y 1B. En Floridablanca también se pudo identificar una tendencia semejante, ya que en la vivienda de pobladores ASII6 y en la pulpería hallamos evidencia de un consumo diferenciado en función de la accesibilidad desde los espacios públicos de la colonia a cada recinto.

Estas diferencias con respecto a en qué tipo de eventos se hallaba la unidad doméstica abierta hacia las personas externas nos indica una situación donde la alimentación también funcionaba en la sociabilidad hacia personas ajenas pero en la cual cada ámbito doméstico habría diferenciado claramente prácticas internas y hacia el exterior. En ese sentido, la alimentación fue una de las tantas formas en que los habitantes de cada unidad se relacionaron con otras personas, una relación que no estaba naturalmente establecida de antemano sino que se entablaba según reglas, las cuales eran propias a cada tipo de organización doméstica. Entonces, en todos estos casos, el ámbito doméstico era entendido como privado y el grupo de personas que pertenecían al mismo se diferenció de quienes consideraba ajenos a través de prácticas distintas y claramente reglamentadas según incluyesen o no personas externas.

Finalmente, también hallamos ejemplos en los cuales la unidad doméstica concebía a la alimentación como una práctica eminentemente privada y circunscrita al grupo que la habitaba. En ellos la incorporación de personas externas era mas bien limitada, como ocurre en casi el 40% de los casos del Grupo 1A en Buenos Aires, o era indiferenciada como en la unidad doméstica ANBII de Floridablanca. En este conjunto, la alimentación no parece haber funcionado como medio de sociabilidad hacia el exterior y, de hecho, el ámbito doméstico y el grupo de personas que lo integraban no se habría definido a partir de la oposición con “lo externo”.

La presencia de diferentes prácticas para la incorporación o no de personas consideradas externas al ámbito doméstico son indicativas, no sólo de que éste era mayormente entendido como un espacio privado, sino también de que su definición como tal partía de delimitar “lo externo” como distinto. De manera simultánea, dado que las prácticas alimenticias funcionaban en algunos grupos como vehículo para la sociabilidad con personas externas al ámbito doméstico por medio de reglas explícitas

pero particulares a cada uno de ellos, también estaban actuando como espacios públicos de comunicación. Las tendencias generales que apuntamos en los Capítulos 2 y 4 indican que con el correr del tiempo resulta esperable una mayor privatización del ámbito doméstico y la implementación de estrategias claras y reglamentadas de relación con personas ajenas al mismo (Eliás 1987; Nenadic 1994; González Bernaldo 1999; Myers 1999; Pérez Samper 2001; Manzanos Arreal 2003; Bartolomé Bartolomé 2004). La evidencia que aportan nuestros casos de estudio nos muestra que en los contextos coloniales de fines del siglo XVIII y principios del siglo XIX esto también estaba ocurriendo y que en la práctica **el ámbito doméstico estaba definiendo y al mismo tiempo mediando entre “lo público” y “lo privado”**.

Sociabilidad, ámbito doméstico e individuo

Centrándonos ahora en el segundo eje de discusión propuesto, a lo largo del análisis de los casos también pudimos observar que la manera en que se entendía a las personas, tanto a las que habitaban una misma unidad doméstica como aquellas que no formaban parte de ella, también variaron. Aquí nos interesa dilucidar qué ideas de **persona individual** se establecían en esas dinámicas relacionales. En ambos casos de estudio la diversidad de maneras de definir los límites entre las personas y la forma en que esto se lograba fueron variables. Dos cuestiones tuvimos en cuenta para caracterizar esta definición, en primer lugar, cómo era pensada la persona como consumidor y en segundo lugar, cómo se establecían los límites entre individuos durante las actividades de la alimentación, especialmente en la Presentación y el Consumo.

De este modo, pudimos identificar al menos tres grupos con comportamientos distintos. En primer lugar, en Buenos Aires, hemos visto que el Grupo 1A concebía a las personas con gustos similares y contaban con utensilios para que esos consumidores fuesen individuales en una menor proporción que en las restantes formas de organización de la alimentación observadas. La tendencia entonces era hacia homogeneizar e igualar a las personas desde la Preparación y la Cocción tanto como en la Presentación y el Consumo.

En segundo lugar encontramos al Grupo 2B el cual entiende a los consumidores como heterogéneos en cuanto a gustos e idealmente individuales en su consumo los cuales son igualados en el acto público de la Presentación y el Consumo. Este grupo es el que más se acerca al ideal de la Nueva Cocina de un consumo privado al individuo el

cual es igualado a sus pares a partir de la publicidad del acto de Presentación –ver Capítulo 4.

Finalmente, definimos el Grupo 2A en el cual, si bien se entiende que las personas tienen gustos propios a los que busca satisfacer y en la mayor parte de los eventos de consumo considera que este debe ser individual, apoya a su vez prácticas del Grupo 1A que implican desdibujar los límites del consumo individual –específicamente el mate. En este último grupo las personas son igualadas por la publicidad misma de la Presentación y el Consumo, pero también por recurrir a prácticas que eliminan el consumo privado al individuo. Por otra parte, la tendencia observada en términos de cambios temporales –la cual no pudo ser corroborada estadísticamente por el tamaño de la muestra- es que, paulatinamente, se comienzan a incorporar formas de Preparación y Cocción que consideraban a las personas como heterogéneas en cuanto a gustos mientras permanecen estables las prácticas que igualan a los comensales en el consumo –tanto las que tienden a hacerlo a través de una mayor publicidad de las fases de Presentación y Consumo como aquellas que eliminan el consumo como acto privado individual.

En el contexto de Floridablanca también hallamos formas de organizar la alimentación semejantes a las observadas en los tres grupos principales que definimos en la muestra de Buenos Aires. Desde la planificación de la alimentación por parte de la autoridad pública se entiende a los individuos como consumidores con gustos homogéneos y los productos correspondientes a bebidas sociales abastecidos son justamente aquellos que conllevan un consumo que no es privado a cada persona –yerba mate. Es decir que desde el control del acceso a los recursos se habría estado reproduciendo una organización de la alimentación que se asemeja a la del Grupo 1A de Buenos Aires. En cambio, desde la particularidad de cada unidad doméstica analizada se pudo observar que en algunos casos la persona era concebida como un individuo que podía tener gustos diversos y se tendió a un tipo de consumo individual al interior y/o al exterior de cada organización particular –especialmente esto se hace claro en ASII6 y en el Sector Oeste del Fuerte.

En ambos casos de estudio se hace evidente una característica muy particular de la concepción de persona de los contextos coloniales que se diferencia de la propulsada por los modelos culinarios europeos de la época. En ese sentido la Nueva Cocina, el modelo característico del siglo XVIII y XIX, concebía a las personas como heterogéneas en sus gustos y como individuos cuyo consumo era privado, los cuales

eran igualados en la publicidad que adquirirían los eventos de Presentación y Consumo. En cambio la Cocina Renacentista de momentos anteriores entendía a las personas como homogéneas en sus gustos, a través de los cuales eran igualadas, al mismo tiempo que la privacidad en el consumo se veía disminuida. Tal como pudieron ser observadas en estos dos casos de estudio, **las formas de organizar la alimentación hispanocriollas tienden a la coexistencia de un reconocimiento de la heterogeneidad de las personas en cuanto a gustos con prácticas que buscan eliminar los límites privados del consumo.**

El ámbito doméstico y “lo público” y “lo privado” en contextos coloniales

Estas diferentes maneras de entender al ámbito doméstico en relación a “lo externo” y a las personas individuales pueden ser vistos como “posiciones” y “tomas de posición” en el campo de la vida cotidiana. Vemos así que la tendencia dominante en ambos casos de estudio es que el grupo que cohabita en una unidad doméstica tiende a ser entendido como diferente a las personas externas a la misma. Esa diferencia, cuando se halla acompañada por prácticas que distinguen claramente a las personas internas de las externas al ámbito doméstico o que establecen sistemas de reglas fijas de interacción en eventos eminentemente públicos, nos indica que el ámbito doméstico era también considerado como un espacio de carácter privado, tal como ocurría en los contextos europeos contemporáneos.

Sin embargo, la idea de “individuo” que predomina en los contextos coloniales analizados resulta ambivalente al ser comparado con las tendencias en otras regiones. Por un lado, parece haber sido mayoritariamente reconocido como una persona con gustos propios por medio de la Preparación y Cocción. Al mismo tiempo, se intenta igualar a cada persona con sus pares restando importancia a la privacidad del consumo individual. Resulta significativo que esta tendencia a la igualación por supresión de la privacidad en el Consumo se dé justamente a través de las maneras de llevar adelante las actividades relacionadas a la alimentación que se establecen como más públicas en el contexto del ámbito doméstico. La adopción por parte de los habitantes de las colonias de una posición en la que el individuo es reconocido como tal privadamente pero no en público es una característica de los contextos hispanocriollos que no se condice con las tendencias europeas. Estas mostraron que un reconocimiento público del individuo era una posición adoptada en la vida cotidiana que resultaba una

condición necesaria para el surgimiento de la esfera pública, es decir del espacio intermedio generado por la sociedad civil a fin de debatir las políticas de la autoridad estatal.

Al limitarnos en nuestra investigación a estudiar la alimentación tal como tuvo lugar en las unidades de habitación dejamos en cierta medida de lado las dinámicas de obtención, producción y distribución de recursos y todo el rango de sociabilidades que surgen a partir de esas actividades relacionadas con los espacios laborales, de circulación e intercambio que tienen lugar en ámbitos que exceden al delimitado por la vivienda y el grupo que lo habita. Por otro lado, claramente las actividades y relaciones sociales que ocurren en una unidad doméstica no se restringen a las vinculadas a la alimentación. Resulta una línea de indagación interesante explorar la constitución de experiencias diferenciales de público y privado en el ámbito doméstico en el marco de otras prácticas relacionadas con el ocio, el descanso, el trabajo, el confort, la higiene, entre otras muchas. También resulta necesario ampliar los ámbitos de análisis de las prácticas cotidianas a fin de incluir espacios públicos propiamente dichos e instituciones de sociabilidad y contraponer esos resultados con los obtenidos en la presente investigación.

Incorporar otras prácticas en el estudio de la sociabilidad en el ámbito doméstico y compararlas a aquellas que tienen lugar en espacios externos al mismo nos permitirá entender mejor los conceptos de grupo e individuo que existían en las sociedades coloniales y comenzar a discutir sus diferencias con respecto a lo que ocurría en otras regiones. A su vez, conocer estas diferencias en las posiciones y tomas de posición en la vida cotidiana del ámbito doméstico puede ser un punto de partida útil para repensar las características que adoptó la esfera pública en estos contextos.

LA “MARGINALIDAD” DE LAS COLONIAS

En esta sección nos interesa retomar los distintos ejes a partir de los cuales las colonias son planteadas como “marginales” al proceso de constitución de “lo público” y “lo privado” desde la historiografía. Con esto buscamos evaluar el aporte de nuestra investigación a la problemática general de estudio en función de los objetivos que nos hemos planteado.

Comenzamos discutiendo el supuesto de que las prácticas cotidianas de separación de “lo público” y “lo privado” habrían sido incorporadas primeramente por los grupos

de personas que podían acceder a las mismas por contar con los medios económicos y culturales para ello. En este sentido hemos podido observar, en primer lugar, que los contextos coloniales en los que trabajamos no eran sociedades aisladas sino que algunas de las innovaciones de la época fueron incorporadas. En segundo lugar, en la sección anterior vimos también que el proceso de privatización del ámbito doméstico habría ocurrido en la mayoría de los casos considerados en Floridablanca y en Buenos Aires, pero con características propias que hacen a la dinámica de las sociedades coloniales y que es necesario continuar explorando. En tercer lugar, más allá de las limitaciones de nuestra investigación, esas tendencias, materializadas de una manera propia en los contextos coloniales que investigamos, no se manifestaron únicamente entre grupos sociales que constituían las elites de la época y de los casos. De hecho, los grupos con formas de organizar la alimentación diferenciados en la muestra de inventarios porteños tampoco pudieron ser asociados ni con el nivel de riqueza patrimonial, ni con la ocupación o el origen de los difuntos. En el caso de Floridablanca las diferencias observadas en las formas de organizar la alimentación tampoco pudieron ser atribuidas a diferencias sociales, exceptuando quizás el caso del Superintendente cuya alimentación tenía carácter público lo cual puede responder al cargo de esta persona en la colonia.

Estos resultados nos indican que el proceso de emulación y diferenciación como explicación para la elección, incorporación y cambio en las prácticas alimenticias puede ser, al menos, puesto en cuestión desde los dos contextos coloniales en los que trabajamos. Como vía de indagación a futuro sería necesario continuar incorporando en la investigación casos correspondientes a diversos contextos y períodos a fin de abordar la pregunta acerca de cómo fue la dinámica de adopción de prácticas discutiendo contextualmente las motivaciones de cada grupo social para ello ya que aún permanecen varios interrogantes por resolver. En ese sentido cabe preguntarse, por ejemplo, por qué se diferenciaron grupos con formas de organizar la alimentación distintas, es decir, qué llevaba a cada ámbito doméstico a elegir un tipo de organización particular. Por otro lado tampoco pudimos establecer desde la evidencia que trabajamos en cada caso cómo se manifestó la diferenciación social en el campo de la alimentación, es decir cómo se distinguía a la Alta de la Baja Cocina en los contextos coloniales.

Otro de los ejes a partir de los cuales se suele considerar a las colonias como regiones “marginales” al proceso de distinción entre experiencias cotidianas públicas y privadas fue el espacio. Dentro de esta problemática nos centramos en particular en uno

de sus aspectos, aquel que sostiene que la materialización de este proceso en España y sus colonias habría ocurrido a partir de la intervención directa del Estado en el mismo.

En ese sentido, los dos casos de estudio elegidos se distinguen justamente por el nivel de intervención estatal en la organización de la vida cotidiana. De este modo, Floridablanca se planteó como el caso de una colonia pláñificada, fundada y sostenida por la autoridad pública que entendía a sus habitantes como una Sociedad en oposición al Estado que la estableció y organizó. En ese contexto la alimentación fue organizada de forma tal que todos los habitantes tuvieran acceso al mismo tipo de recursos, subyaciendo a esa concepción la idea de que todos los individuos sujetos a este régimen presentarían gustos homogéneos.

Contrariamente a lo planificado, las prácticas, las “tomas de posición” de los habitantes de Floridablanca en relación a esta organización pública fueron diferentes. Los gustos individuales tuvieron su espacio más allá de si a través del consumo se concebía a las personas como iguales entre sí o no. La homogeneización pública planificada desde el Estado para todos los habitantes de la colonia, como si de un todo indiferenciado se tratase, no se sostuvo. Surgieron prácticas que claramente distinguieron entre “lo público” y “lo privado”, tanto a nivel del ámbito doméstico como de los individuos. Ahora bien, ¿pudo el contexto de alto control y planificación estatal haber jugado un rol en esta toma de posiciones de los colonos?

A la luz de nuestro segundo caso de estudio, donde la autoridad pública no tenía incidencia en la organización de la vida cotidiana, podemos sostener una respuesta negativa a esta pregunta. Las diferentes formas de organización de la alimentación en Floridablanca presentan, tal como apuntamos en la sección anterior, grandes similitudes con las que observamos en Buenos Aires para la misma época. De hecho, la diversidad misma inherente a cada caso de estudio es también una similitud.

A su vez, en Buenos Aires, pudimos observar que las políticas estatales que volvieron a esta ciudad cabecera del Virreinato redundaron en un mayor flujo de bienes mostrando así una “explosión del consumo” que también caracterizó al mundo de la época. A pesar de ello, esta mayor disponibilidad no pareció tener demasiado efecto en las prácticas alimenticias de los habitantes de esta ciudad. Los grupos definidos a partir de la forma de organizar la alimentación identificados en la muestra de inventarios continuaron existiendo, así como las diferentes tendencias culinarias.

Es decir que la influencia más o menos directa del Estado en la distinción de “lo público” y “lo privado” en el contexto de los ámbitos domésticos en los cuales nos

hemos centrado en cada caso de estudio no fue de importancia. Por supuesto, esto no excluye que su papel no haya sido relevante en otros ámbitos de la vida cotidiana tales como los espacios públicos bajo su influencia directa o en las instituciones de sociabilidad.

Finalmente, el tercer objetivo que nos propusimos y eje a partir del cual la historiografía caracterizó a las sociedades coloniales como “marginales” a estos procesos, fue el temporal. En ese sentido, se suele sostener, en estrecha relación con la marginación espacial, que en los contextos coloniales los cambios tendientes a una separación entre “lo público” y “lo privado” a nivel de la vida cotidiana habrían ocurrido en un momento más tardío que en los contextos considerados “centrales” a este proceso. A través del estudio de casos pudimos ver que estos procesos existieron en los dos contextos coloniales considerados pero que los cambios en la alimentación adoptaron en ellos características propias que no necesariamente se asemejaron a las manifestadas en Europa. Si bien el período temporal al que nos abocamos en esta tesis es relativamente breve, una ampliación del mismo nos permitiría conocer esas historias de cambio particulares.

Sin embargo, consideramos que el mayor problema radica en la propia enunciación de esta pregunta. Partir de cuestionar la aparición tardía de determinadas tendencias conlleva en la práctica de la investigación a enmascarar los desarrollos originales, lo cual en cierta forma nos ocurrió también a nosotros al pretender detectar la ausencia o presencia de ciertos indicadores construidos a partir de evidencia de prácticas europeas. Aún así, las particularidades se hicieron evidentes y nos permitieron plantear la relevancia del cuestionamiento de la “marginalidad” de los contextos coloniales. Sin embargo, cuestionar también implica, en cierta medida, sostener el supuesto que se pretende discutir. La tarea que yace ante nosotros es quizás dejar de lado este tipo de miradas homogeneizantes y centrarnos en conocer la propia diversidad colonial y americana en sus propios términos y no comparándolos con los procesos europeos.

En ese sentido, las conclusiones e interpretaciones a las que hemos arribado en esta tesis, a pesar de su carácter provisional pueden servirnos como punto de partida. Llegar a la conclusión de que es necesario comenzar a estudiar los contextos coloniales sin referirlos otros, intentando desentrañar sus propias dinámicas no es ninguna novedad. Pero hacerlo habiendo realizado una contraposición exhaustiva con las tendencias y supuestos europeos que marginalizan a las colonias americanas fundamenta este cambio de mirada y

sienta las bases para comenzar a explorar de forma mucho más crítica la diversidad y particularidad de estos contextos.

PALABRAS FINALES

Dejando de lado la segunda persona del plural solo me resta decir que esta tesis, como todas, está permeada por mi propia subjetividad de múltiples maneras, nada en ella es casual ni pretende ser definitivo: el énfasis en la sociabilidad y en las relaciones interpersonales; la vía de abordaje que brinda la alimentación; los límites entre “lo público” y “lo privado” a nivel del individuo; la dicotomía aprendida y construida entre el yo como individuo y la “sociedad”; la impotencia y la rebeldía frente a costumbres, ideas, un *statu quo* que parece inamovible y que considero mi obligación comprender sin perder los estribos.

Pero supongo que sobre todo fue intentar responder a una pregunta simple pero constante y muy insidiosa, que es propia de nuestra identidad occidental “postmoderna”: ¿cómo hacer para cambiar la/mi realidad? Mi respuesta fue desnaturalizarla, que por otra parte es una consecuencia del oficio de estudiar el pasado. Al desnaturalizarla la diversidad se hizo evidente, una diversidad caótica y poco clara que resulta difícil de encasillar pero que me permitió reafirmarme en la certeza de que esa/s realidad/es eran meras construcciones y que por ende podían ser modificadas. Por otra parte durante esta investigación, comprendí que ese cambio, para que sea verdaderamente significativo, debe empezar en la pequeña escala, en la escala cotidiana. Creo que eso es algo valioso de aprender. Algunos lo aprendemos por caminos largos y rebuscados pero bueno, más vale tarde que nunca.

APÉNDICES

1. APÉNDICES AL CAPÍTULO 4

Apéndice 1.1. Ingredientes principales y tipos de preparaciones en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994)

Ingredientes principales	de Nola	%	Altamiras	%
Carnes	75	30.3643725	90	43.4782609
Pescados	69	27.9352227	39	18.8405797
Hortalizas	44	17.8137652	38	18.3574879
Cereales	38	15.3846154	19	9.17874396
Huevos y lácteos	17	6.88259109	12	5.79710145
Leguminosas	4	1.6194332	9	4.34782609
Total	247	100	207	100

Tabla 1.1.1. Ingredientes principales utilizados en las preparaciones que se describen en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994). Fuente: Apéndice digital 4.1.xls

% Tipos de preparaciones	de Nola	Altamiras
Guiso	20.1680672	35.7843137
Granos	4.62184874	5.39215686
Líquidos	38.2352941	12.745098
Verdura	0.84033613	2.94117647
Carne	17.2268908	19.6078431
Porciones	10.5042017	17.6470588
Tarta o tortillas	8.40336134	5.88235294
N	247	207

Tabla 1.1.2. Tipos de preparaciones resultantes que se describen en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994). Fuente: Apéndice digital 4.1.xls

Apéndice 1.2. Ranking por productos utilizados, tanto principales como subsidiarios, en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994)

Tipos de Carnes (%)	de Nola	Altamiras
Carne roja indeterminada	6.42857143	21.6216216
Vacuno	2.14285714	8.78378378
Conejo y liebre	2.85714286	2.02702703
Ovino	13.5714286	12.1621622
Caprino	7.14285714	0.67567568
Carne de caza	1.42857143	0
Gato	0.71428571	0
Aves de corral	34.2857143	11.4864865
Aves de caza	5.71428571	5.40540541
Cerdo	2.85714286	6.75675676
Tocino	22.8571429	31.0810811

Tabla 1.2.1. Tipos de carnes utilizados en las preparaciones que se describen en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994). Fuente: Apéndice digital 4.1.xls

Tipos de Pescado (%)	de Nola	Altamiras
Especies marinas	61.7647059	67.5675676
Pescado indeterminado	26.4705882	5.40540541
Especies de río	11.7647059	16.2162162
Anfibios	0	10.8108108

Tabla 1.2.2. Tipos de pescados utilizados en las preparaciones que se describen en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994). Fuente: Apéndice digital 4.1.xls

Cereales e ingredientes utilizados como tales (%)	de Nola	Altamiras
Frutos secos	59.6078431	29.3103448
Cebada	0.78431373	0.86206897
Trigo, harina, masa de harina	12.9411765	24.137931
Pan	24.7058824	45.6896552
Almidón	1.17647059	0
Sémola	0.39215686	0
Avena	0.39215686	0

Tabla 1.2.3. Cereales e ingredientes con uso asimilable utilizados en las preparaciones que se describen en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994). Fuente: Apéndice digital 4.1.xls

Huevos y lácteos (%)	de Nola	Altamiras
Leche	6.25	7.96460177
Queso	35.15625	18.5840708
Huevo	58.59375	73.4513274

Tabla 1.2.4. Huevos y lácteos utilizados en las preparaciones que se describen en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994). Fuente: Apéndice digital 4.1.xls

Legumbres e ingredientes utilizados como tales (%)	de Nola	Altamiras
Judias	0	17.6470588
Habas	7.14285714	5.88235294
Guisantes	0	5.88235294
Garbanzos	0	11.7647059
Arroz	92.8571429	58.8235294

Tabla 1.2.5. Legumbres e ingredientes con uso asimilable utilizados en las preparaciones que se describen en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994). Fuente: Apéndice digital 4.1.xls

Hortalizas			
de Nola	%	Altamiras	%
Vegetales indeterminados	0	Vegetales indeterminados	4.13793103
Bulbo (cebolla)	22.4299065	Bulbo (cebolla)	43.4482759
Tubérculo	0	Tubérculo (zanahoria, batata, nabo, papa)	1.37931034
Fruto (berenjena, calabaza)	10.2803738	Fruto (calabaza, pepino, berenjena, tomate, pimiento, alcaparra, aceitunas)	15.1724138
Tallo (puerro)	0.93457944	Tallo (apio, espárrago)	0.68965517
Hoja (espinaca, acelga, borraja, hojas de parra, berzas, oruga)	14.0186916	Hoja (cardillos, lechuga, cardo, borraja, berzas, acelga, col, espinaca, achicoria, escarola, acedera)	17.2413793
Flor (rosa)	0.93457944	Flor (coliflor, alcaucil)	3.44827586
Hongos (trufa)	0.93457944	Hongos (trufas, indeterminados)	2.75862069
Legumbres frescas	0	Legumbres frescas (judías, habas y guisantes verdes)	1.37931034
Fruta (manzana, uvas, membrillo, peras, higo, guinda, durazno)	27.1028037	Frutas (granada, membrillo, naranja, limon, manzana)	7.5862069
Frutas desecadas (pasas de uva, dátiles)	23.364486	Frutas desecadas (ciruelas, higos, orejones, pasas)	2.75862069

Tabla 1.2.6. Hortalizas utilizadas en las preparaciones que se describen en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994). Fuente: Apéndice digital 4.1.xls

Apéndice 1.3. Listado de condimentos utilizados en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994)

	Espicias Frescas	Espicias importadas	Acidificantes	Endulzantes	Otros	Aguas (destilaciones)
Altamiras	perejil	clavo	jugo de tomate	azúcar	vino	
	orégano	canela	limón	miel	aguardiente	
	tomillo	anis	agraz			
	hinojo	azafrán	vinagre			
	hierbabuena	pimienta	naranja			
	laurel	sal				
	olivo					
de Nola	hierbabuena	canela	agraz	azúcar	vino	rosada
	perejil	pimienta	limón	miel	vino de granadas	de verduras
	mejorana	anis	naranja			de azahar
	culantro	nueces de jarque	granada			
	laurel	clavos				
	salvia	jengibre				
	alcaravea	flor de macís				
	hisopo	nuez moscada				
	ajedrea	azafrán				
	orégano	comino				
	albahaca	galangal				
	romero	granos del paraíso				
	ajo	sándalo				
		pólvora duque				
		mostaza				
		rábano vexisco				
	sal					

Tabla 1.3.1. Condimentos utilizados en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994). Fuente: Apéndice digital 4.1.xls.

Apéndice 1.4. Tipos y frecuencia de cocciones presentes en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994)

Tipo de cocción	de Nola	Altamiras
Asado	48	28
Hervido	72	108
Guisado	180	123
Horneado	29	33
Frito/sofrito	43	88
N	372	380

Tabla 1.4.1. Tipos y frecuencia de cocciones presentes en de Nola ([1525] en Cruz 1997) y en Altamiras ([1758] 1994). Fuente: Apéndice digital 4.1.xls

Apéndice 1.5. Preparaciones y cambio en sus significados a lo largo de la secuencia de diccionarios considerada

Variables consideradas	Guiso, Granos y Líquidos		Carne, Verduras y Porciones		Tartas y tortillas	
	N	%	N	%	N	%
La definición consigna la aparición de variantes	5	25	3	33.3333333	4	44.4444444
Se describe la pérdida de liquidez de la preparación	2	10	0	0	1	11.1111111
La definición se mantuvo constante	11	55	6	66.6666667	4	44.4444444
El término desaparece del diccionario de la Real Academia Española	2	10	0	0	0	0
Total	20	100	9	100	9	100

Tabla 1.5.1. Preparaciones y cambio en sus significados en la secuencia de diccionarios considerada. Fuente: Apéndice digital 4.2.doc

Apéndice 1.6. Cambios en los significados de utensilios relacionados a las etapas de Presentación y Consumo. Basado en la secuencia de diccionarios considerada

Variables consideradas	Presentación		Consumo	
	N	%	N	%
La definición se mantuvo constante	1	11.11	7	77.77
Es definido por primera vez en un diccionario posterior a la primera edición de la Real Academia	4	44.44	1	11.11
La definición cambia describiendo una diversificación de la forma o especialización del uso del utensilio	4	44.44	1	11.11
Total	9	100	9	100

Tabla 1.6.1. Cambios en los significados de utensilios relacionados a las etapas de Presentación y Consumo en la secuencia de diccionarios considerada. Fuente: Apéndice digital 4.2.doc

2. APÉNDICES AL CAPÍTULO 5

Apéndice 2.1. Listado de Autos de difuntos que integran la muestra seleccionada

ID	Integridad	AGN	Legajo	Año	Nombre del difunto/a	Origen	Patrimonio ¹¹⁴	Ocupación/es ¹¹⁵
1	Máxima	B ¹¹⁶	15.5.1	1784	Manuel Martínez	desconocido	66,62	sastre
2	Media	B	15.4.14	1784	Juan de Silba	desconocido	1107,31	calafate
3	Máxima	S ¹¹⁷	5563	1781	Enrique Díaz	portugués	432	pulpero
4	Máxima	B	15.4.12	1779	Pedro Cupario	desconocido	4263	armero
5	Media	B	15.4.13	1781	Nicolás Bentura	genovés	1462	charcutero
6	Media	B	15.5.3	1786	Francisco de Alza	vizcaíno	4233	estanciero
7	Media	B	15.5.3	1786	Pedro Manuel de Quiroga	gallego	3848,5	funcionario
8	Máxima	S	6776	1807	Eusebio Molina	desconocido	924,75	zapatero y pulpero
9	Máxima	B	15.5.5	1787	Rodrigo Melgarejo	paraguayo	528	carpintero
10	Máxima	B	15.5.6	1788	Salvador Catán	gallego	Indet.	Indeterminada
11	Máxima	B	15.5.8	1789	Tomás de la Peña	español	7552	funcionario
12	Máxima	B	15.5.9	1789	Esteban Suárez	canario	354,25	Indeterminada
13	Media	B	15.5.9	1790	Josef Serrano	malagueño	3878,75	tonelero con inmueble/s en alquiler
14	Máxima	B	15.5.9	1790	Petronila de Arze	porteña	8866	sastre con inmueble/s en alquiler
15	Media	B	15.5.10	1790	Andrés Fernández	gallego	4472	tahonero, estanciero y pulpero con inmueble/s en alquiler
16	Máxima	B	15.5.10	1790	Juan de Osorio	andaluz	76668	mercero/tendero
17	Media	B	15.5.11	1791	Josef Solar	Santander	6858,25	jabonero con inmueble/s en alquiler
18	Máxima	B	15.6.1	1794	Bentura Cardoso	paraguayo	480,5	buhonero
19	Media	S	5902	1807	Pío de Gama	español	Indet.	mercader ¹¹⁸ y militar
20	Máxima	S	5871	1781	José Miguel Flaquer	desconocido	300	empleado
21	Media	B	15.6.3	1795	Pablo Montelli	catalán	318,75	mercader
22	Media	B	15.6.4	1796	Josef de Valle y Chavarría	vizcaíno	5978,5	mercero/tendero
23	Máxima	B	15.6.4	1796	Juan Cuaresma	portugués	138,75	santero
24	Máxima	B	15.6.6	1798	Josef Cabeza	Santander	4466	funcionario
25	Media	S	6497	1808	José de Leite	portugués	184	relojero
26	Máxima	B	15.6.9	1801	Antonio Sánchez	español	65,5	militar
27	Máxima	B	15.6.9	1801	Francisco Belecamos	negro liberto	452,5	almidonero con inmueble en alquiler
28	Media	B	15.6.9	1801	Gregorio Castañera	gallego	74	Indeterminada
29	Media	S	6376	1807	Mariano Izquierdo	ecuatoriano	2507,75	abogado

¹¹⁴ Expresado en pesos de 8 reales.

¹¹⁵ Las ocupaciones registradas corresponden a las llevadas adelante por los diferentes miembros de la unidad doméstica que pueden o no incluir al difunto. Las ocupaciones o bien se hallan indicadas en los diferentes documentos que componen el auto de cada individuo, o fueron deducidas a partir de las descripciones de las tasaciones y/o inventarios. En muchos casos estas actividades eran llevadas a cabo por los esclavos que integraban la unidad doméstica de cuyos ingresos se beneficiaban sus propietarios y por ello sus oficios se incluyen en esta categoría.

¹¹⁶ Corresponde a AGN, Sala IX, Sección Colonia, División Gobierno, Juzgado de Bienes de Difuntos.

¹¹⁷ Corresponde a AGN, Tribunales, Sucesiones.

¹¹⁸ Esta categoría corresponde a mercaderes dedicados a la importación y exportación, es decir al comercio de larga distancia.

30	Máxima	B	15.6.9	1801	María Mercedes Toledo	tucumana	468,25	Indeterminada
31	Máxima	B	15.6.10	1803	Antonio Pío de Aguiar	español	1246	cura seglar
32	Media	B	15.6.11	1803	Cayetano Gómez	La Coruña	3653,5	carpintero y herrero
33	Máxima	B	15.6.13	1803	José Alumar	atalán	8948	mercero/tendero
34	Media	B	15.7.1	1805	Juan Dupre	turinés	1148	confitero
35	Media	S	7371	1788	Tadea Simona Ortega	porteña	3479,5	quintero
36	Media	S	7779	1807	Antonio Ruiz	desconocido	2391,5	mercero/tendero
37	Máxima	B	15.7.3	1807	Francisco Fernández Pereyra	gallego	14493,75	mercader
38	Media	B	15.7.5	1810	Clemente Benacho	peruano	Indet..	Indeterminada
39	Media	S	7706	1788	Luis Puy	francés	15512,25	carpintero
40	Media	S	7709	1798	Josefa Pueblas	desconocido	28702,375	propietario de inmueble/s en alquiler
41	Media	S	3917	1803	Juan Borche	maltés	6178	quintero con inmuebles en alquiler
42	Media	S	5561	1785	Bernardo Delgado	porteño	19971,5	estanciero
43	Media	S	5561	1782	Juana Josefa Díaz de Perafan	porteña	15594,5	propietario de inmueble/s en alquiler
44	Media	S	5561	1782	Sebastiana Díaz de Pasos	porteña	780,5	Indeterminada
45	Media	S	7384	1787	Agustín de la Peña	Burgos	7470	zapatero
46	Media	S	7384	1805	Antonio Pereyra	desconocido	8559,5	pastelero
47	Media	S	7384	1803	Francisco Pombo de Otero	gallego	1929,25	abogado
48	Media	S	4306	1783	Bernardo Bernal Niño	andaluz	5962	quintero
49	Media	S	8141	1810	Mateo Suárez	gallego	5074,5	pulpero con inmueble/s en alquiler
50	Media	S	8734	1776	Andrés Vivas	Cádiz	31393	tahonero, panadero y fabricante de vajilla de metal
51	Media	S	8734	1777	Juana Buenaventura Wait	porteña	4896,75	herrero
52	Media	S	8734	1777	Manuela Vexois	porteña	13352,5	estanciero, quintero y fabricante de tejas y ladrillos
53	Media	S	8734	1783	Martina Vazquez	desconocido	2806	herrero
54	Media	S	7779	1809	María Josefa Ruiz de Gaona	porteña	221526	mercader con inmuebles en alquiler
55	Media	S	3865	1789	Manuel Alvarez de Rocha	portugués	15755,75	albañil y quintero con inmueble/s en alquiler
56	Máxima	S	6257	1785	Gerónimo Giménez	Cádiz	2398,25	mercader
57	Media	S	3916	1803	Tomasa Baldovinos	desconocido	Indet.	propietario de inmueble/s en alquiler
58	Media	S	4833	1800	Bernardina de la Cruz y Lago	porteña	43827,5	propietario de inmueble/s en alquiler
59	Media	S	4833	1797	Mateo Josef de Carrión	porteño	5256,5	Indeterminada
60	Media	S	4833	1801	Manuela Chávez	manchega	1328,75	armero
61	Media	S	6257	1782	Juana Agustina Giles	desconocido	890	Indeterminada
62	Media	S	5343	1793	Juan Antonio Callejas y Sandoval	castellano	15782	platero con inmueble/s en alquiler
63	Media	S	7152	1789	Agueda Martínez Cavallero	porteña	4834,5	pulpero y quintero

64	Media	S	7152	1790	Francisco Merino	sevillano	7538,75	tonelero con inmueble/s en alquiler
65	Máxima	S	7152	1790	Juana Severina de Mena	porteña	2391,75	Indeterminada
66	Máxima	S	7780	1810	Julián Clemente Rodríguez	desconocido	5965,75	propietario de inmueble/s en alquiler
67	Media	S	7780	1809	María Roxas	desconocido	928	Indeterminada
68	Media	S	7780	1810	Santiago Reguezen	atalán	2146,5	Militar
69	Media	S	3864	1787	Vicente de Azcuénaga	vizcaíno	309108	estanciero, jabonero con inmueble/s en alquiler
70	Media	S	3918	1808	Manuel Verdía	gallego	15858	estanciero con inmueble/s en alquiler
71	Media	S	7155	1797	Manuel Martínez de Ochagura	desconocido	21980	quintero, mercero/tendero y militar
72	Media	S	7155	1797	Marcos Martínez de Carmona	porteño	19947	estanciero con inmueble/s en alquiler
73	Media	S	4305	1779	José Buchardo	desconocido	67453,5	militar y mercero/tendero
74	Media	S	4305	1779	Sebastián Brumaro	desconocido	8695	pulpero con inmueble/s en alquiler
75	Máxima	S	5341	1783	Fernando Caviedes	desconocido	37404	quintero y mercero/tendero con propiedades en alquiler
76	Media	S	5341	1782	Julián Cubilla	desconocido	2277,5	Herrero
77	Media	S	5341	1784	Melchora Cabral y Melo	porteña	1422,75	Indeterminada
78	Media	S	5342	1788	Manuel Caviedes	santander	50500,25	mercero/tendero
79	Media	S	4307	1790	Antonio Ballester y Culla	aragonés	Indet..	marino y funcionario
80	Media	S	5903	1808	Manuel Gallegos Valcarcel	Murcia	65012,25	quintero y funcionario
81	Media	S	4307	1792	Juana Bustos	cordobesa	5162,75	propietario de inmueble/s en alquiler
82	Máxima	S	5340	1779	José Castillo	desconocido	89	Herrero
83	Máxima	S	6725	1779	Andrés de Lara	gallego	111,25	Zapatero
84	Máxima	S	6725	1778	Antonio Lamore	francés	Indet..	Farolero
85	Media	S	6725	1783	Clemente López de Osorio	porteño	Indet..	Militar
86	Máxima	S	6725	1780	Pedro Leal	desconocido	565,5	Pulpero
87	Media	S	6727	1791	Eugenio Lerdo de Tejada	castellano	50110	pulpero y mercader
88	Media	S	5560	1776	Ana María Davila	porteña	9129	Quintero
89	Media	S	3863	1777	Rosa Alvarez	desconocido	564,25	Pastelero
90	Media	S	7151	1777	Domingo Martínez	español	414,25	mercero/tendero
91	Máxima	S	7151	1777	Juan de Mendieta	español	Indet.	Militar
92	Media	S	5399	1799	Estanislao Duran	porteño	8110,5	Mercader
93	Media	S	7385	1808	José Pinto	portugués	643,75	Buhonero
94	Media	S	6728	1797	Ana María López	porteña	944,5	Indeterminada
95	Máxima	S	6728	1798	Antonio León	desconocido	4479,5	Marino
96	Media	S	7153	1792	Juan de Moreira Leyton	brasileño	2100	militar y zapatero
97	Máxima	S	8137	1793	Cristóbal Robles y Carvallo	gallego	44114	panadero, quintero, mercero/tendero y militar con propiedades en alquiler
98	Media	S	5687	1801	Petrona Flores Santa Cruz	porteña	6177,5	fabricante de tejas y ladrillos con inmueble/s en alquiler

99	Media	S	8598	1789	José Unanue y María Felipa Mancicidon	vizcaíno	11485,5	mercader
100	Media	S	8735	1793	Antonio Vélez	cordobés	13882,25	docente/maestro, carpintero y zapatero con inmueble/s en alquiler

Tabla 2.1.1. Listado de Autos de difuntos que integran la muestra seleccionada y sus principales características. Fuente: Apéndice digital 5.1.xls.

Apéndice 2.2. Artefactos listados en los inventarios, su funcionalidad, denominación y definición contemporánea

En las tablas de este Apéndice se listan los artefactos hallados en los inventarios según su pertenencia al conjunto de actividades de Preparación, Cocción, Presentación o Consumo. La grafía de la denominación se encuentra normalizada. En caso de unificarse categorías, por ejemplo jarras y jarros, esto se halla indicado en la propia denominación. En los análisis estadísticos de los Capítulos 6 y 7 algunas categorías se unificaron en otras más amplias –lo cual está indicado oportunamente en las correspondientes secciones. El criterio general seguido para todas las unificaciones fue el de la funcionalidad específica y/o genérica de cada objeto.

La definición morfológica de cada ítem se estableció al recurrir a diccionarios de la Real Academia Española del siglo XVIII y XIX – disponibles en www.rae.es-, a recetarios contemporáneos (de Nola ([1525] en Cruz 1997; Salsete [c.1700] 1995; Altamiras [1758] 1994; Anónimo 1882) o por la explicación adicional que otorgaban las fuentes mismas de los listados. Estas fuentes de información permitieron establecer la funcionalidad de cada objeto evitando realizar suposiciones uniformistas con el presente.

Por otra parte, como se podrá observar en las tablas, algunos artefactos, tales como tenedores, cafeteras y ollas entre otras, pertenecen por su definición a más de una categoría de actividades. En esos casos se estableció su pertenencia a una de ellas en particular a partir de contemplar el contexto en el que se hallaba enumerado el ítem, es decir, su asociación en los listados con otros objetos de categoría conocida. También se consideró la materia prima de la que estaba elaborado, presumiendo que los metales preciosos no serían sometidos al calor y que los objetos de cristal, por ejemplo, se utilizarían más bien para Presentación o Consumo. Finalmente, en algunos casos, el uso específico se hallaba directamente explicitado en el documento o podía ser deducido por el uso de adjetivos o formas diminutivas o aumentativas –por ejemplo, cuando en un listado se hallaban tanto platos como platillos se consideraba a estos últimos de postre o asociados a bebidas sociales. La cantidad de artefactos que se indica en las tablas corresponde al total de los registrados en la muestra de 100 inventarios que utilizamos.

Artefactos de Preparación

Funcionalidad	Denominación	Definición contemporánea	N
Molienda de especias	Almirez	Mortero de bronce pequeño	46
	Molinillo de pimienta	Instrumento formado de una bola cavada o dentada y un astil que se mueve estregándole con ambas manos a un lado y a otro	1
Molienda de productos de bebidas sociales	Molinillo de café	Idem 1112	8
	Molinillo de chocolate	Idem 1112	1
Moler y desmenuzar	Piedra de moler	Piedra de moler	2
	Mortero	Instrumento redondo y hueco de piedra o madera, que sirve para machacar en el especias, semillas o drogas	62
	Pisón	Instrumento que se hace de un madero grueso y pesado ancho de abajo que sube en disminución y en la parte superior se le encaja un palo que sirve para apretar	2
	Rallador o rallo	Instrumento que se reduce a una plancha de hierro, por lo regular con un poco de cavidad, en la cual están abiertos, y como sembrados unos agujerillos ásperos, con los cuales se desmenuza el pan, queso y otras cosas, estregándolas contra él	7
Picar, trozar y cortar	Cuchillo	Instrumento de hierro acerado y de un corte solo, con mango de metal, madera u otra cosa. Los aquí incluidos se especifica su uso	19

		en la cocina	
	Hacha	Instrumento de hierro en forma de cuchilla y su corte acerado que en lo más angosto, que es el revés, tiene un anillo de hierro por el cual entra un palo que sirve de astil. Córtese con él la leña y otras cosas. Las aquí incluidas se especifica su uso en la cocina	14
	Machete	Especie de cuchillo grande o terciado más pequeño que la espada y mayor que la daga y puñal. Los aquí incluidos se especifica su uso en la cocina	6
	Picadero	Tabla de madera sobre la cual se pican los alimentos	9
Manipulación	Tenedor	Instrumento de tres, cuatro o más dientes con su astil que sirve para prender con aseo la comida, y ayudar a la cuchara o trinchete. El aquí incluido especificaba su uso en la cocina	1
	Cuchara	Instrumento que se compone de una pala cóncava, y un mango por donde se toma para no tocar con los dedos la comida. Sirve para meter en la boca las cosas líquidas, o blandas. Los aquí incluidos especificaban su uso en la cocina	22
	Espumadera	Especie de cuchara grande, redonda, llena de agujeros, con que se saca la espuma y se separa del caldo o licor para purificarle de las heces	16
Mantenimiento y limpieza	Piedra de afilar	Piedra de afilar	1
	Delantal, delantar o devantal	Pedazo de tela de que usan las mujeres para cubrir la delantera de los guardapiés, atándolo por la cintura	1
Artefactos especiales para procesar cereales y harinas	Escogedor	Instrumento para separar el grano	1
	Cernidor	Lienzo para cernir la harina	6
	Bastidor	Listones de madera en los que se fija un lienzo	1
	Cedazo	Instrumento compuesto de un aro redondo y de una tela, por lo común de cerda más o menos clara que cierra por su hueco la parte inferior. Sirve para separar las partes sutiles de las gruesas de algunas cosas como las harinas, sueros, etc.	7
Artefactos especiales para masa	Batea de amasar	La artesilla o barreño hondo que sirve para varios usos	13
	Banco de amasar	Mesa o tabla sobre pies para amasar	1
	Palo de amasar	Palo para estirar la masa	2
Artefactos especiales para otros productos	Exprimidor/ero/era	Vaso competente y oportuno para poder exprimir alguna cosa que tenga zumo o jugo	1
	Tirabuzón	Una especie de sacatrapos, que sirve para quitar los tapones a los frascos, o botellas	2
	Rompenuces	<i>Am.</i> Cascanueces. Instrumento de hierro o de madera a modo de tenaza para partir nueces	1

Tabla 2.2.1. Artefactos de Preparación hallados en la muestra de inventarios de autos de difuntos y su descripción morfo-funcional. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls y www.rae.es.

Artefactos de Cocción

Funcionalidad	Denominación	Definición contemporánea	N
Hervir y cocer (precocciones)	Cacerola	Vasija de metal o de hierro, con asa larga o mango de lo mismo y de figura cónica; sirve para cocer y guisar en ella	40
	Marmita	Olla de cobre de la figura de un caldero, con su tapa ajustada, y una asa grande de hierro. Sirve ordinariamente para cocer y sazonar la vianda y llevarla de camino	1
Calentar agua	Caldera/o	Vasija de hierro, cobre, u otro metal grande y redonda con un asa en medio para levantarla: sirve comúnmente para poner a calentar el agua, u otra cosa	80
	Pava	En la Academia Usual de 1914: <i>Argent.</i> Caldera, tetera o cafetera	1
Cocer y guisar	Olla	Vasija redonda, hecha regularmente de barro. Por abajo es angosta, y sube en proporción, formando una barriga ancha, y estrechándose algo a formar el cuello, deja grande la boca, y se le pone su asa para manejarla. Sirve para cocer y sazonar alguna cosa. Hácense también de cobre o plata, con la asa como de caldero	272
	Pescadera	Olla o vasija para cocer pescado	3
	Perol	Vaso de metal muy abierto de boca, y en figura de media esfera, que sirve para cocer diferentes cosas, y particularmente para aderezar y componer todo género de conservas, que se hacen con azúcar, o miel	2
Freir o sofreir	Cazuela	Vasija redonda de barro mas ancha que honda, de varios tamaños, que sirve para guisar y otros usos	9
	Sartén	Vaso de hierro redondo, con el suelo plano, con alguna disminución a la parte inferior, y un mango largo para poderla tener sin quemarse, y sirve para freir, o tostar alguna cosa	58
	Freidera	Recipiente para freir	4
Horneado	Horno de pan	Fábrica pequeña hecha de material en forma de bóveda, con su respiradero y boca por donde se usa de él. Sirve para cocer el pan y otras cosas	13
	Pala de horno	El instrumento de que se sirven en los hornos para meter y sacar el pan con un mango de palo de dos o tres varas. Regularmente es de hierro, plana y más larga y angosta que otras	10
	Hoja de lata	Planchas de hojalata sobre las cuales se introducen comidas de masa en el horno	27
	Tortera	El vaso, instrumento de cocina, en que cuecen y forman las tortadas, que regularmente es de cobre y suelen servirse de ella para otros usos	7
Asado	Asador	Especie de varilla puntiaguda de hierro, donde se mete la carne para asarla. Máquina que suele servir en las cocinas para dar vuelta al asador	36
	Parrillas	Instrumento de que se sirven en las cocinas para asar, o tostar alguna cosa. Compónese de una rejuela de hierro cuadrada, con su pie en cada esquina, y en medio un mango, o astil para manejarla	49
	Máquina	Probablemente segunda acepción de 2511	1
Cocción de bebidas sociales	Tetera	El jarro o vasija en figura redonda con su tapa y cañoncito en que se cuece y sirve el te	1
	Chocolatera	Vasija comúnmente de cobre, estañada por dentro, que sirve para hacer el chocolate	30
	Cafetera	La vasija en que se hace el café a la lumbre	12
Control del fuego	Horno con hornillas	Hornilla: cierto agujero redondo que se hace en las chimeneas de piedra o cal con una parrilla de hierro al fondo y debajo su hueco para echar lumbre, la cual sirve para cocer los pasteles y poner cazuelas con guisados, cuando no caben en el hogar	2
	Anafe	Hornilla portátil de hierro, barro o piedra blanda	4
	Trébede o trespiés	Aro o triangulo de hierro con tres pies, que sirve para poner al	29

		fuego sartenes, peroles, etc.	
Accesorios para manejo del fuego	Fuelle	Instrumento conocido para recoger viento y volverle a dar, del cual se sirven ordinariamente los herreros y otros artífices para avivar el fuego en la fragua y asimismo los hay más pequeños y manuales para soplar y encender el fuego en las casas	1
	Cuchara para brasas	Cuchara para trasladar brasas	2
Otros	Marca de buñuelos	Vaso para medir el tamaño de los buñuelos o instrumento para realizar algún tipo de dibujo en ellos	1

Tabla 2.2.2. Artefactos de Cocción hallados en la muestra de inventarios de autos de difuntos y su descripción morfo-funcional. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls y www.rae.es.

Artefactos de Presentación

Funcionalidad	Denominación	Definición contemporánea	N
Alimentos sólidos (genérico)	Fuente	Plato grande de plata, peltre o barro	638
Alimentos sólidos (especializado)	Cestita	<i>Dim.</i> Cesta: tejido de mimbres o sauces en figura comúnmente redonda y cóncava que sirve para llevar o guardar frutas ropa y otras cosas semejantes. En el caso de las incluidas aquí se trataba de piezas de loza o metal	26
	Tembladera	Vaso ancho de plata, oro, o vidrio de figura redonda, con dos asas a los lados y un pequeño asiento. Las hay de muchos tamaños, por hacerse regularmente de una hoja muy delgada que parece que tiembla	11
	Flamenquilla	Plato mediano, mayor que el trincherero pero más pequeño que la fuente que sirve para servir manjares delicados en la mesa	6
	Azafate	Canastillo llano de oro, plata, charol, paja, etc.	4
	Portatostadas	Artefacto para acomodar tostadas de pan	1
	Pescadera	Fuente o recipiente para la presentación de pescados cocidos	2
	Ensaladera	Fuente honda en que se sirve la ensalada en la mesa	32
Alimentos líquidos	Sopera	Especie de cazuela en que se sirve la sopa en la mesa	31
	Olla	Idem 2201. En el caso de las incluidas aquí se trataba de piezas de plata	10
	Potajera	Recipiente semejante a 3231	17
Alimentos dulces	Frutera	El canastillo, o plato hecho a propósito para servir las frutas	7
	Confitera	El vaso o caja donde se ponen los confites	1
	Dulcera	El vaso, ordinariamente de cristal, en que se guarda y sirve el dulce de almíbar	1
Bebidas	Jarra y jarro	Vaso formado con vientre y cuello, y dos asas, en que se distingue del jarro	99
	Ponchera	Taza muy capaz en que se prepara el ponche para servirlo después en copas o vasos	9
	Barril	Vasija de madera de varios tamaños y hechuras, que sirve para conservar y transportar diferentes licores y géneros. En el caso incluido aquí se trataba de una pieza de cristal	1
Bebidas sociales	Chocolatera	Idem 2602. En el caso de las incluidas aquí se trataba de piezas de loza o plata	9
	Pava	Idem 2112. En el caso de la incluida aquí se trataba de una pieza de plata	1
	Tetera	Idem 2601. En el caso de las incluidas aquí se trataba de piezas de loza o plata	19
	Cafetera	Idem 2603. En el caso de las incluidas aquí se trataba de piezas de loza o plata	30
	Tenazas para azúcar	Tenazas para azúcar	5
	Azucarera/o	Vaso para poner azúcar en la mesa. Los hay de varias hechuras	13
Salsas y condimentos	Salsera	Escudilla pequeña en que se echa la salsa	39
	Mantequera	Vasija de barro en que se sirve la manteca en la mesa	3
	Salero	El vaso en que se sirve la sal a la mesa. Hácese de diversas materias y hechuras	42
	Pimentero	Vaso largo y angosto a modo de cañuto, con su tapa hecha en figura de torrecilla, llena de agujeros, que sirve para poner en el la pimienta sobre la mesa y servirse de ella en las viandas que la necesitan	7
	Vinagrera o vinajera	La vasija, u ampollita, en que se sirve el vinagre a las mesas, y comidas	20
	Aceitera	Las ampollitas que se ponen en las mesas con vinagre y aceite crudo	5
Presentación de otros artefactos	Rodaja, trempe o redondel	Base de diversos materiales sobre la cual se apoyaban fuentes	32

	Tres pies o trébede para fuentes	Idem 2721. En el caso de los incluidos aquí se trataba de piezas de plata.	5
	Posabotellas	Idem 3611 pero para botellas	16
	Bandeja	Pieza regularmente de plata algo cóncava y más larga que ancha, con un labio, o cenefa alrededor, en que se sirven dulces, bizcochos y otras cosas. La mayoría de las relevadas en los inventarios eran de charol y especificaban su uso para soportar vasos u otros objetos	43
	Salvilla	Pieza de plata, o estaño, vidrio, o barro de figura redonda, con un pie hueco sentado en la parte de abajo, en la cual se sirve la bebida en vasos, barros, etc.	19
	Mancerina o macerina	Especie de plato, o salvilla, con un hueco en medio, donde se encaja la jícara, para servir el chocolate con seguridad que no se vierta	51
	Pie de pocillo	Misma funcionalidad que 3622 pero para pocillos.	3
Manipulación en el servicio	Cucharón	Cuchara grande que sirve para diversos usos en la cocina y en la mesa	21
	Trinchante	El instrumento con que se trincha (corta y separa las piezas de la vianda en la mesa)	9
	Espumadera	Idem 1612. En el caso de la incluida aquí se trataba de una pieza de plata	1
Limpieza y decoración	Mantel	Tejido de lino con que se cubre la mesa para poner sobre el las viandas	91
	Mosquitero	Tela de mosquitero cuyo uso se especificó para proteger las viandas servidas en la mesa	1
	Servilleta	Lienzo como de tres cuartas, o vara en cuadro, que sirve en la mesa sobre los manteles (de cuya tela suele ser regularmente) para evitar el mancharse con el manjar, o vianda, y limpiar lo que de ella se pega a los dedos o a la boca	516
	Palillero	El cañoncito en que se guardan los palillos para limpiarse los dientes	4
	Aguamanil	Jarro ancho que sirve para dar aguamanos	1
	Enjuague	Similar a 3523 pero para copas. En el caso de los incluidos aquí se trataba de piezas de cristal	27

Tabla 2.2.3. Artefactos de Presentación hallados en la muestra de inventarios de autos de difuntos y su descripción morfo-funcional. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls y www.rae.es.

Artefactos de Consumo

Funcionalidad	Denominación	Definición contemporánea	N
Alimentos sólidos	Plato	Vasija baja y redonda, con una concavidad en medio, y un borde o alero alrededor. Hácese de diversos tamaños y materias: como de plata, oro, peltre, barro, porcelana y madera. Usase del en las mesas para servir las viandas, comer en él, y para otros usos	3612
	Cuchillo	Idem 1301. Los aquí incluidos éran de plata o específicamente se aclaraba su uso en la mesa	292
	Tenedor	Idem 1621. Los aquí incluidos eran de plata o específicamente se aclaraba su uso en la mesa	594
	Huevero	Recipiente para colocar un huevo en la mesa. Los aquí incluidos eran de loza.	7
Alimentos líquidos	Escudilla	Vaso redondo y cóncavo, que comúnmente se usa para servir en ella el caldo y las sopas	1
	Cuchara	Idem 1611. Las aquí incluidas eran de plata o específicamente se aclaraba su uso en la mesa	617
Postres y/o bebidas sociales	Plato	Idem 4111. Los aquí incluidos son aquellos en los que se aclaraba su uso específico	774
	Computera	Llaman así los reposteros a la cazuela, o ensaladera en que se sirven y sacan a la mesa las compotas	14
	Cuchara	Idem 1611 y 4122. Las aquí incluidas son aquellas en las que se aclaraba su uso específico	104
	Tenedor	Idem 1621 y 4113. Los aquí incluidos son aquellos en los que se aclaraba su uso específico	123
Bebidas	Vaso	Cualquier pieza cóncava de varias materias, como plata, oro, vidrio, &c. dispuesta para recoger, y contener en si alguna cosa, especialmente líquida. Comúnmente significa los que sirven para beber	1208
	Copa	Vaso capaz para beber, que se hace de vidrio, cristal, plata, oro y de otros diferentes materiales, cuya hechura es semejante a la de un cáliz, menos que es mas angosto por abajo y con su pie	232
Bebidas sociales	Taza	Vaso, que sirve para beber, y otros usos: son de diversas figuras, como anchas y extendidas, de campanilla y otras	613
	Pocillo	La jícara en que se toma chocolate	437
	Jícara	Vaso de loza en forma de un cubilete pequeño, en que se toma el chocolate	23
	Artefactos de mate: mate y/o salvilla y/o bombilla y/o pie de mate	Mate: Una media calabaza en que en las Indias toman el agua caliente con la hierba que llaman del Paraguay, al modo que se toma el té Salvilla: Idem 3621, aunque con uso específico para mate. Bombilla: En la Academia Usual de 1914: Caña delgada de que se sirven para sorber el mate en el Perú. Pie de mate: pie de mate de plata u otros metales no preciosos (peltre, por ejemplo)	213

Tabla 2.2.4. Artefactos de Consumo hallados en la muestra de inventarios de autos de difuntos y su descripción morfo-funcional. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls y www.rae.es.

3. APÉNDICES A LOS CAPÍTULOS 6 Y 7

Apéndice 3.1. Valores obtenidos del coeficiente de correlación de Spearman

En las siguientes tablas presentamos algunos de los resultados del análisis de correlación de Spearman –ver metodología en Capítulo 6. En ellas se consideraron las siguientes variables de Preparación y Cocción: artefactos de preparación –**Preparación**–, los utensilios para realizar preparaciones líquidas –**Líquidos**- y sólidas –**Sólidos**- y los recipientes utilizados para calentar agua y para preparar bebidas sociales –**Otros**. Para los artefactos de Presentación se tomaron separadamente las **Mesas** y las **Sillas**, y todos los artefactos para presentar alimentos fueron unificados en una única variable –**Presentación**- exceptuando los **Manteles** y **Servilletas**. Los utensilios de Consumo contemplados incluyen los siguientes: **Platos**; **Cubiertos** –tenedores, cucharas y cuchillos-; recipientes para beber, específicamente vasos y copas –**Vaso**-; utensilios para el consumo de **Postre**, tanto cubiertos como recipientes; artefactos para beber bebidas sociales –**Bebidas sociales**- y utensilios utilizados para el consumo de **Mate**.

La Tabla 3.1.1. corresponde a los resultados para los grupos trabajados en el Capítulo 6 y la Tabla 3.1.2. los relativos a los períodos temporales en los cuales dividimos la muestra en el Capítulo 7 .

Grupo	Variable 1	Variable 2	r_s	n casos	Probabilidad
1	Preparación	Líquidos	0,212423	37	0,196316
2	Preparación	Líquidos	0,617638	43	0,000051
muestra	Preparación	Líquidos	0,463455	80	0,000038
1	Preparación	Sólidos	0,486249	37	0,003099
2	Preparación	Sólidos	0,608124	43	0,000067
muestra	Preparación	Sólidos	0,480122	80	0,00002
1	Preparación	Otros	0,120673	37	0,462932
2	Preparación	Otros	0,294624	43	0,053362
muestra	Preparación	Otros	0,252368	80	0,024891
1	Líquidos	Sólidos	0,61688	37	0,000175
2	Líquidos	Sólidos	0,618997	43	0,000049
muestra	Líquidos	Sólidos	0,542827	80	0,000001
1	Líquidos	Otros	0,434566	37	0,008209
2	Líquidos	Otros	0,393839	43	0,009807
muestra	Líquidos	Otros	0,430708	80	0,000129
1	Sólidos	Otros	0,128497	37	0,43444
2	Sólidos	Otros	0,353519	43	0,02044
muestra	Sólidos	Otros	0,211767	80	0,059805
A	Mesas	Sillas	0,647091	48	0,000007
B	Mesas	Sillas	0,752566	32	0,000021
muestra	Mesas	Sillas	0,713783	80	0
A	Mesas	Presentación	0,639166	48	0,00001
B	Mesas	Presentación	0,708211	32	0,000062
muestra	Mesas	Presentación	0,662893	80	0
A	Mesas	Manteles	0,018671	48	0,897074
B	Mesas	Manteles	0,270528	32	0,125933
muestra	Mesas	Manteles	0,047679	80	0,671724
A	Mesas	Servilletas	0,11637	48	0,420107
B	Mesas	Servilletas	0,300953	32	0,088671
muestra	Mesas	Servilletas	0,077707	80	0,489767
A	Mesas	Platos	0,597699	48	0,000035
B	Mesas	Platos	0,634531	32	0,000331
muestra	Mesas	Platos	0,558603	80	0,000001
A	Mesas	Cubiertos	0,578919	48	0,000061
B	Mesas	Cubiertos	0,597507	32	0,000725
muestra	Mesas	Cubiertos	0,534529	80	0,000002
A	Mesas	Postre	0,516826	48	0,000343
B	Mesas	Postre	0,539223	32	0,002286
muestra	Mesas	Postre	0,514182	80	0,000005
A	Mesas	Bebidas sociales	0,379396	48	0,008575
B	Mesas	Bebidas sociales	0,105205	32	0,551756
muestra	Mesas	Bebidas sociales	0,192264	80	0,087472
A	Mesas	Vaso	0,430417	48	0,002864
B	Mesas	Vaso	0,406891	32	0,021351
muestra	Mesas	Vaso	0,405274	80	0,000316
A	Mesas	Mate	0,556991	48	0,000114
B	Mesas	Mate	0,522361	32	0,003128
muestra	Mesas	Mate	0,560009	80	0,000001
A	Sillas	Presentación	0,685302	48	0,000002
B	Sillas	Presentación	0,754032	32	0,00002
muestra	Sillas	Presentación	0,710455	80	0

A	Sillas	Manteles	0,212115	48	0,141677
B	Sillas	Manteles	0,305718	32	0,083737
muestra	Sillas	Manteles	0,181927	80	0,105878
A	Sillas	Servilletas	0,190512	48	0,186866
B	Sillas	Servilletas	0,269795	32	0,126963
muestra	Sillas	Servilletas	0,089287	80	0,427426
A	Sillas	Platos	0,594116	48	0,000039
B	Sillas	Platos	0,7511	32	0,000021
muestra	Sillas	Platos	0,643225	80	0
A	Sillas	Cubiertos	0,610508	48	0,000023
B	Sillas	Cubiertos	0,737537	32	0,00003
muestra	Sillas	Cubiertos	0,622996	80	0
A	Sillas	Postre	0,584672	48	0,000051
B	Sillas	Postre	0,437317	32	0,013367
muestra	Sillas	Postre	0,490694	80	0,000013
A	Sillas	Bebidas sociales	0,424989	48	0,003236
B	Sillas	Bebidas sociales	0,085777	32	0,627514
muestra	Sillas	Bebidas sociales	0,242921	80	0,03084
A	Sillas	Vaso	0,429114	48	0,002949
B	Sillas	Vaso	0,392595	32	0,026361
muestra	Sillas	Vaso	0,400117	80	0,000376
A	Sillas	Mate	0,527247	48	0,000259
B	Sillas	Mate	0,445381	32	0,011754
muestra	Sillas	Mate	0,516362	80	0,000004
A	Presentación	Manteles	0,352692	48	0,014545
B	Presentación	Manteles	0,307918	32	0,081535
muestra	Presentación	Manteles	0,327989	80	0,003554
A	Presentación	Servilletas	0,088146	48	0,541403
B	Presentación	Servilletas	0,243402	32	0,168547
muestra	Presentación	Servilletas	0,142686	80	0,204718
A	Presentación	Platos	0,708207	48	0,000001
B	Presentación	Platos	0,813416	32	0,000004
muestra	Presentación	Platos	0,745265	80	0
A	Presentación	Cubiertos	0,693769	48	0,000002
B	Presentación	Cubiertos	0,688416	32	0,000099
muestra	Presentación	Cubiertos	0,661744	80	0
A	Presentación	Postre	0,362679	48	0,011981
B	Presentación	Postre	0,494135	32	0,005186
muestra	Presentación	Postre	0,420089	80	0,000189
A	Presentación	Bebidas sociales	0,478941	48	0,000906
B	Presentación	Bebidas sociales	0,494501	32	0,005153
muestra	Presentación	Bebidas sociales	0,467698	80	0,000032
A	Presentación	Vaso	0,506839	48	0,000446
B	Presentación	Vaso	0,518328	32	0,003367
muestra	Presentación	Vaso	0,507079	80	0,000007
A	Presentación	Mate	0,684759	48	0,000002
B	Presentación	Mate	0,583211	32	0,00097
muestra	Presentación	Mate	0,635326	80	0
A	Manteles	Servilletas	0,405775	48	0,004934
B	Manteles	Servilletas	0,546188	32	0,002004
muestra	Manteles	Servilletas	0,602063	80	0
A	Manteles	Platos	0,230135	48	0,110842

B	Manteles	Platos	0,321847	32	0,068661
muestra	Manteles	Platos	0,340155	80	0,0025
A	Manteles	Cubiertos	0,126248	48	0,381751
B	Manteles	Cubiertos	0,325147	32	0,06587
muestra	Manteles	Cubiertos	0,252039	80	0,025079
A	Manteles	Postre	0,256079	48	0,076035
B	Manteles	Postre	-0,005865	32	0,973532
muestra	Manteles	Postre	0,100516	80	0,371641
A	Manteles	Bebidas sociales	0,232957	48	0,106533
B	Manteles	Bebidas sociales	-0,204179	32	0,248086
muestra	Manteles	Bebidas sociales	0,101524	80	0,366865
A	Manteles	Vaso	0,435302	48	0,002563
B	Manteles	Vaso	0,108871	32	0,537982
muestra	Manteles	Vaso	0,234646	80	0,037017
A	Manteles	Mate	0,186822	48	0,195549
B	Manteles	Mate	0,131232	32	0,45787
muestra	Manteles	Mate	0,120652	80	0,283552
A	Servilletas	Platos	0,294399	48	0,041385
B	Servilletas	Platos	0,387097	32	0,028542
muestra	Servilletas	Platos	0,366643	80	0,001119
A	Servilletas	Cubiertos	0,275076	48	0,056678
B	Servilletas	Cubiertos	0,284824	32	0,107134
muestra	Servilletas	Cubiertos	0,312705	80	0,005446
A	Servilletas	Postre	0,100304	48	0,487101
B	Servilletas	Postre	0,183651	32	0,298857
muestra	Servilletas	Postre	0,022761	80	0,839676
A	Servilletas	Bebidas sociales	0,25076	48	0,082332
B	Servilletas	Bebidas sociales	-0,001833	32	0,991728
muestra	Servilletas	Bebidas sociales	0,2609	80	0,020399
A	Servilletas	Vaso	0,339991	48	0,018496
B	Servilletas	Vaso	0,202713	32	0,251499
muestra	Servilletas	Vaso	0,276489	80	0,013991
A	Servilletas	Mate	0,095636	48	0,507595
B	Servilletas	Mate	0,124633	32	0,48079
muestra	Servilletas	Mate	0,031857	80	0,777064
A	Platos	Cubiertos	0,659032	48	0,000005
B	Platos	Cubiertos	0,797287	32	0,000006
muestra	Platos	Cubiertos	0,743108	80	0
A	Platos	Postre	0,378745	48	0,00869
B	Platos	Postre	0,440616	32	0,012685
muestra	Platos	Postre	0,380356	80	0,000723
A	Platos	Bebidas sociales	0,451368	48	0,001765
B	Platos	Bebidas sociales	0,438783	32	0,01306
muestra	Platos	Bebidas sociales	0,418542	80	0,000199
A	Platos	Vaso	0,572188	48	0,000074
B	Platos	Vaso	0,616935	32	0,000483
muestra	Platos	Vaso	0,54503	80	0,000001
A	Platos	Mate	0,564047	48	0,000093
B	Platos	Mate	0,504765	32	0,004299
muestra	Platos	Mate	0,496835	80	0,000001
A	Cubiertos	Postre	0,466348	48	0,001234
B	Cubiertos	Postre	0,322214	32	0,068346

muestra	Cubiertos	Postre	0,404571	80	0,000323
A	Cubiertos	Bebidas sociales	0,458641	48	0,001485
B	Cubiertos	Bebidas sociales	0,318915	32	0,071223
muestra	Cubiertos	Bebidas sociales	0,413432	80	0,000238
A	Cubiertos	Vaso	0,473513	48	0,001036
B	Cubiertos	Vaso	0,553886	32	0,001729
muestra	Cubiertos	Vaso	0,509658	80	0,000006
A	Cubiertos	Mate	0,608988	48	0,000025
B	Cubiertos	Mate	0,44868	32	0,011145
muestra	Cubiertos	Mate	0,482208	80	0,000018
A	Postre	Bebidas sociales	0,280287	48	0,052151
B	Postre	Bebidas sociales	0,292889	32	0,097554
muestra	Postre	Bebidas sociales	0,257759	80	0,021963
A	Postre	Vaso	0,534412	48	0,000214
B	Postre	Vaso	0,685117	32	0,000106
muestra	Postre	Vaso	0,605462	80	0
A	Postre	Mate	0,253148	48	0,079454
B	Postre	Mate	0,259897	32	0,141507
muestra	Postre	Mate	0,238608	80	0,033939
A	Bebidas sociales	Vaso	0,49175	48	0,000657
B	Bebidas sociales	Vaso	0,395161	32	0,025393
muestra	Bebidas sociales	Vaso	0,413596	80	0,000237
A	Bebidas sociales	Mate	0,461572	48	0,001385
B	Bebidas sociales	Mate	0,074047	32	0,675309
muestra	Bebidas sociales	Mate	0,267417	80	0,017461
A	Vasos	Mate	0,306448	48	0,033742
B	Vasos	Mate	0,027493	32	0,87641
muestra	Vasos	Mate	0,174285	80	0,121363

Tabla 3.1.1. Resultados del cálculo del coeficiente de correlación de Spearman para los Grupos de Preparación y Cocción 1 y 2 y para los Grupos de Presentación y Consumo A y B. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls.

Período	Variable 1	Variable 2	Resultado	N casos	Probabilidad
Inicial	Mesas	Sillas	0,70901	30	0,002
Medio	Mesas	Sillas	0,853484	41	0
Final	Mesas	Sillas	0,634483	29	0,002
Muestra	Mesas	Sillas	0,75514	100	0
Inicial	Mesas	Presentación	0,70545	30	0,002
Medio	Mesas	Presentación	0,713937	41	0,000005
Final	Mesas	Presentación	0,610345	29	0,002
Muestra	Mesas	Presentación	0,720228	100	0
Inicial	Mesas	Manteles	0,123915	30	0,6
Medio	Mesas	Manteles	0,214286	41	0,170033
Final	Mesas	Manteles	0,210837	29	0,6
Muestra	Mesas	Manteles	0,157168	100	0,117865
Inicial	Mesas	Servilletas	0,029143	30	0,6
Medio	Mesas	Servilletas	0,228746	41	0,143007
Final	Mesas	Servilletas	-0,160591	29	0,6
Muestra	Mesas	Servilletas	0,057894	100	0,564591
Inicial	Mesas	Platos	0,689878	30	0,002
Medio	Mesas	Platos	0,640418	41	0,000041
Final	Mesas	Platos	0,315271	29	0,1
Muestra	Mesas	Platos	0,586271	100	0
Inicial	Mesas	Cubiertos	0,745495	30	0,002
Medio	Mesas	Cubiertos	0,464286	41	0,00295
Final	Mesas	Cubiertos	0,316749	29	0,1
Muestra	Mesas	Cubiertos	0,508515	100	0
Inicial	Mesas	Postre	0,16218	30	0,6
Medio	Mesas	Postre	0,579965	41	0,000204
Final	Mesas	Postre	0,242857	29	0,6
Muestra	Mesas	Postre	0,371329	100	0,00022
Inicial	Mesas	Bebidas sociales	0,433593	30	0,02
Medio	Mesas	Bebidas sociales	0,193554	41	0,215216
Final	Mesas	Bebidas sociales	0,197044	29	0,6
Muestra	Mesas	Bebidas sociales	0,264302	100	0,008544
Inicial	Mesas	Vaso	0,685873	30	0,002
Medio	Mesas	Vaso	0,380314	41	0,014884
Final	Mesas	Vaso	0,359606	29	0,1
Muestra	Mesas	Vaso	0,461326	100	0,000004
Inicial	Mesas	Mate	0,188432	30	0,6
Medio	Mesas	Mate	0,584495	41	0,000182
Final	Mesas	Mate	0,493596	29	0,01
Muestra	Mesas	Mate	0,508407	100	0
Inicial	Sillas	Presentación	0,790879	30	0,002
Medio	Sillas	Presentación	0,768118	41	0,000001
Final	Sillas	Presentación	0,616749	29	0,002
Muestra	Sillas	Presentación	0,74285	100	0
Inicial	Sillas	Manteles	0,207564	30	0,6
Medio	Sillas	Manteles	0,269338	41	0,084599
Final	Sillas	Manteles	0,268473	29	0,2
Muestra	Sillas	Manteles	0,221518	100	0,027519
Inicial	Sillas	Servilletas	0,132814	30	0,6
Medio	Sillas	Servilletas	0,141115	41	0,36622
Final	Sillas	Servilletas	0,353695	29	0,1

Muestra	Sillas	Servilletas	0,198176	100	0,04863
Inicial	Sillas	Platos	0,586652	30	0,002
Medio	Sillas	Platos	0,648955	41	0,000033
Final	Sillas	Platos	0,733005	29	0,002
Muestra	Sillas	Platos	0,639844	100	0
Inicial	Sillas	Cubiertos	0,614238	30	0,002
Medio	Sillas	Cubiertos	0,68676	41	0,000011
Final	Sillas	Cubiertos	0,47931	29	0,01
Muestra	Sillas	Cubiertos	0,591899	100	0
Inicial	Sillas	Postre	0,363293	30	0,05
Medio	Sillas	Postre	0,605749	41	0,000105
Final	Sillas	Postre	0,310345	29	0,2
Muestra	Sillas	Postre	0,447177	100	0,000009
Inicial	Sillas	Bebidas sociales	0,168854	30	0,6
Medio	Sillas	Bebidas sociales	0,541812	41	0,000522
Final	Sillas	Bebidas sociales	0,434975	29	0,02
Muestra	Sillas	Bebidas sociales	0,379118	100	0,000162
Inicial	Sillas	Vaso	0,626251	30	0,002
Medio	Sillas	Vaso	0,565331	41	0,000295
Final	Sillas	Vaso	0,259113	29	0,2
Muestra	Sillas	Vaso	0,510567	100	0
Inicial	Sillas	Mate	0,505228	30	0,01
Medio	Sillas	Mate	0,691986	41	0,000009
Final	Sillas	Mate	0,503941	29	0,01
Muestra	Sillas	Mate	0,564176	100	0
Inicial	Líquidos	Sólidos	0,543048	30	0,01
Medio	Líquidos	Sólidos	0,51899	41	0,00089
Final	Líquidos	Sólidos	0,765025	29	0,002
Muestra	Líquidos	Sólidos	0,612805	100	0
Inicial	Líquidos	Otros	0,406897	30	0,05
Medio	Líquidos	Otros	0,460801	41	0,003172
Final	Líquidos	Otros	0,458128	29	0,02
Muestra	Líquidos	Otros	0,41709	100	0,000033
Inicial	Sólidos	Otros	0,039822	30	0,6
Medio	Sólidos	Otros	0,468118	41	0,002723
Final	Sólidos	Otros	0,375862	29	0,05
Muestra	Sólidos	Otros	0,297498	100	0,003076
Inicial	Presentación	Manteles	0,077197	30	0,6
Medio	Presentación	Manteles	0,057317	41	0,713613
Final	Presentación	Manteles	0,419704	29	0,05
Muestra	Presentación	Manteles	0,173381	100	0,084505
Inicial	Presentación	Servilletas	0,250723	30	0,2
Medio	Presentación	Servilletas	0,122474	41	0,432914
Final	Presentación	Servilletas	0,277833	29	0,2
Muestra	Presentación	Servilletas	0,209625	100	0,037002
Inicial	Presentación	Platos	0,846496	30	0,002
Medio	Presentación	Platos	0,739373	41	0,000002
Final	Presentación	Platos	0,647291	29	0,002
Muestra	Presentación	Platos	0,74375	100	0
Inicial	Presentación	Cubiertos	0,801112	30	0,002
Medio	Presentación	Cubiertos	0,648258	41	0,000033
Final	Presentación	Cubiertos	0,510837	29	0,01

Muestra	Presentación	Cubiertos	0,65955	100	0
Inicial	Presentación	Postre	0,334816	30	0,1
Medio	Presentación	Postre	0,479965	41	0,002117
Final	Presentación	Postre	0,394581	29	0,05
Muestra	Presentación	Postre	0,414017	100	0,000038
Inicial	Presentación	Bebidas sociales	0,514572	30	0,01
Medio	Presentación	Bebidas sociales	0,341986	41	0,02854
Final	Presentación	Bebidas sociales	0,530049	29	0,01
Muestra	Presentación	Bebidas sociales	0,420258	100	0,000029
Inicial	Presentación	Vaso	0,717909	30	0,002
Medio	Presentación	Vaso	0,494425	41	0,001546
Final	Presentación	Vaso	0,386207	29	0,05
Muestra	Presentación	Vaso	0,51724	100	0
Inicial	Presentación	Mate	0,515017	30	0,01
Medio	Presentación	Mate	0,727875	41	0,000003
Final	Presentación	Mate	0,491626	29	0,01
Muestra	Presentación	Mate	0,609721	100	0
Inicial	Manteles	Servilletas	0,502113	30	0,01
Medio	Manteles	Servilletas	0,504355	41	0,00124
Final	Manteles	Servilletas	0,337438	29	0,1
Muestra	Manteles	Servilletas	0,470063	100	0,000003
Inicial	Manteles	Platos	0,471858	30	0,01
Medio	Manteles	Platos	0,247213	41	0,113437
Final	Manteles	Platos	0,274384	29	0,2
Muestra	Manteles	Platos	0,357024	100	0,000382
Inicial	Manteles	Cubiertos	0,020245	30	0,6
Medio	Manteles	Cubiertos	0,323868	41	0,038101
Final	Manteles	Cubiertos	0,295074	29	0,2
Muestra	Manteles	Cubiertos	0,250225	100	0,012785
Inicial	Manteles	Postre	-0,060289	30	0,6
Medio	Manteles	Postre	0,021254	41	0,891747
Final	Manteles	Postre	0,327586	29	0,1
Muestra	Manteles	Postre	0,096574	100	0,336605
Inicial	Manteles	Bebidas sociales	-0,142158	30	0,6
Medio	Manteles	Bebidas sociales	0,273693	41	0,079689
Final	Manteles	Bebidas sociales	0,156158	29	0,6
Muestra	Manteles	Bebidas sociales	0,092073	100	0,359606
Inicial	Manteles	Vaso	0,134594	30	0,6
Medio	Manteles	Vaso	0,302439	41	0,0528
Final	Manteles	Vaso	0,305911	29	0,2
Muestra	Manteles	Vaso	0,21727	100	0,030633
Inicial	Manteles	Mate	0,167964	30	0,6
Medio	Manteles	Mate	0,233101	41	0,135549
Final	Manteles	Mate	-0,002956	29	0,6
Muestra	Manteles	Mate	0,11694	100	0,244613
Inicial	Servilletas	Platos	0,351724	30	0,1
Medio	Servilletas	Platos	0,097909	41	0,530708
Final	Servilletas	Platos	0,231527	29	0,6
Muestra	Servilletas	Platos	0,248365	100	0,013466
Inicial	Servilletas	Cubiertos	0,167519	30	0,6
Medio	Servilletas	Cubiertos	0,274216	41	0,079116
Final	Servilletas	Cubiertos	0,327094	29	0,1

Muestra	Servilletas	Cubiertos	0,271419	100	0,006922
Inicial	Servilletas	Postre	-0,117686	30	0,6
Medio	Servilletas	Postre	0,119164	41	0,445451
Final	Servilletas	Postre	0,41133	29	0,05
Muestra	Servilletas	Postre	0,143066	100	0,154594
Inicial	Servilletas	Bebidas sociales	0,092325	30	0,6
Medio	Servilletas	Bebidas sociales	0,343031	41	0,028058
Final	Servilletas	Bebidas sociales	0,288177	29	0,2
Muestra	Servilletas	Bebidas sociales	0,245028	100	0,014769
Inicial	Servilletas	Vaso	0,075417	30	0,6
Medio	Servilletas	Vaso	0,340592	41	0,029194
Final	Servilletas	Vaso	0,236946	29	0,6
Muestra	Servilletas	Vaso	0,207261	100	0,039187
Inicial	Servilletas	Mate	0,176418	30	0,6
Medio	Servilletas	Mate	0,05993	41	0,70117
Final	Servilletas	Mate	0,072906	29	0,6
Muestra	Servilletas	Mate	0,086373	100	0,390122
Inicial	Platos	Cubiertos	0,692102	30	0,002
Medio	Platos	Cubiertos	0,680488	41	0,000013
Final	Platos	Cubiertos	0,724138	29	0,002
Muestra	Platos	Cubiertos	0,695938	100	0
Inicial	Platos	Postre	0,231591	30	0,6
Medio	Platos	Postre	0,550871	41	0,00042
Final	Platos	Postre	0,047783	29	0,6
Muestra	Platos	Postre	0,327861	100	0,001106
Inicial	Platos	Bebidas sociales	0,484316	30	0,01
Medio	Platos	Bebidas sociales	0,433101	41	0,005551
Final	Platos	Bebidas sociales	0,438424	29	0,02
Muestra	Platos	Bebidas sociales	0,428083	100	0,000021
Inicial	Platos	Vaso	0,775751	30	0,002
Medio	Platos	Vaso	0,500174	41	0,001362
Final	Platos	Vaso	0,568965	29	0,002
Muestra	Platos	Vaso	0,615314	100	0
Inicial	Platos	Mate	0,513682	30	0,01
Medio	Platos	Mate	0,523171	41	0,000808
Final	Platos	Mate	0,459606	29	0,02
Muestra	Platos	Mate	0,498038	100	0,000001
Inicial	Cubiertos	Postre	0,252503	30	0,2
Medio	Cubiertos	Postre	0,498432	41	0,001415
Final	Cubiertos	Postre	0,413793	29	0,05
Muestra	Cubiertos	Postre	0,403192	100	0,00006
Inicial	Cubiertos	Bebidas sociales	0,569744	30	0,002
Medio	Cubiertos	Bebidas sociales	0,422822	41	0,006782
Final	Cubiertos	Bebidas sociales	0,448276	29	0,02
Muestra	Cubiertos	Bebidas sociales	0,445953	100	0,000009
Inicial	Cubiertos	Vaso	0,60178	30	0,002
Medio	Cubiertos	Vaso	0,513763	41	0,001003
Final	Cubiertos	Vaso	0,333498	29	0,1
Muestra	Cubiertos	Vaso	0,472091	100	0,000003
Inicial	Cubiertos	Mate	0,318354	30	0,1
Medio	Cubiertos	Mate	0,659059	41	0,000024
Final	Cubiertos	Mate	0,545813	29	0,01

Muestra	Cubiertos	Mate	0,547639	100	0
Inicial	Postre	Bebidas sociales	0,022914	30	0,6
Medio	Postre	Bebidas sociales	0,417073	41	0,007572
Final	Postre	Bebidas sociales	0,257143	29	0,2
Muestra	Postre	Bebidas sociales	0,232043	100	0,020955
Inicial	Postre	Vaso	0,115907	30	0,6
Medio	Postre	Vaso	0,63885	41	0,000043
Final	Postre	Vaso	0,678818	29	0,002
Muestra	Postre	Vaso	0,487861	100	0,000001
Inicial	Postre	Mate	0,264516	30	0,2
Medio	Postre	Mate	0,324739	41	0,037586
Final	Postre	Mate	0,059113	29	0,6
Muestra	Postre	Mate	0,216622	100	0,031134
Inicial	Bebidas sociales	Vaso	0,439377	30	0,02
Medio	Bebidas sociales	Vaso	0,425087	41	0,006491
Final	Bebidas sociales	Vaso	0,605419	29	0,002
Muestra	Bebidas sociales	Vaso	0,505923	100	0
Inicial	Bebidas sociales	Mate	0,292992	30	0,2
Medio	Bebidas sociales	Mate	0,249826	41	0,109673
Final	Bebidas sociales	Mate	0,299015	29	0,2
Muestra	Bebidas sociales	Mate	0,249541	100	0,013032
Inicial	Vaso	Mate	0,377976	30	0,05
Medio	Vaso	Mate	0,37439	41	0,016518
Final	Vaso	Mate	0,108867	29	0,6
Muestra	Vaso	Mate	0,299166	100	0,002914

Tabla 3.1.2. Resultados del cálculo del coeficiente de correlación de Spearman para los Períodos Inicial, Medio y Final. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls.

Apéndice 3.2. Resultados de la Prueba de Kolmogoroff-Smirnoff aplicada a las distribuciones de artefactos en el tiempo

En las tablas de este Apéndice presentamos los resultados de la Prueba de Kolmogoroff-Smirnoff a través de la cual comparamos las distribuciones de densidades de artefactos en el tiempo tanto en la muestra general –Tabla 3.2.1.- como en los Grupos 1 y 2 de Preparación y Cocción –Tablas 3.2.2. y 3.2.3 respectivamente.- y A y B de Presentación y Consumo –Tablas 3.2.4. y 3.2.5. Como puede observarse en las tablas todas las distribuciones fueron también comparadas con la distribución Uniforme, es decir contra la hipótesis de que no existen variaciones.

Las diferentes categorías artefactuales fueron unificadas siguiendo los criterios establecidos en el Apéndice 3.1.

Distribuciones		Resultados del test estadístico	
Variable 1	Variable 2	Kolmogoroff-Smirnoff	P
Mesas	Sillas	0,047	0,527
Mesas	Preparación	0,095	0,273
Mesas	Líquidos	0,082	0,407
Mesas	Sólidos	0,273	0,016
Mesas	Otros	0,1	0,329
Mesas	Presentación	0,216	0,298
Mesas	Manteles	0,182	0,306
Mesas	Servilletas	0,29	0,219
Mesas	Platos	0,352	0,118
Mesas	Cubiertos	0,163	0,201
Mesas	Postre	0,129	0,867
Mesas	Bebidas sociales	0,271	0,488
Mesas	Vaso	0,165	0,394
Mesas	Mate	0,109	0,411
Mesas	Uniforme	0,07	0,526
Sillas	Preparación	0,089	0,406
Sillas	Líquidos	0,048	0,824
Sillas	Sólidos	0,253	0,021
Sillas	Otros	0,145	0,113
Sillas	Presentación	0,183	0,398
Sillas	Manteles	0,165	0,35
Sillas	Servilletas	0,281	0,208
Sillas	Platos	0,319	0,157
Sillas	Cubiertos	0,145	0,211
Sillas	Postre	0,142	0,807
Sillas	Bebidas sociales	0,264	0,498
Sillas	Vaso	0,132	0,542
Sillas	Mate	0,119	0,267
Sillas	Uniforme	0,053	0,852
Preparación	Líquidos	0,083	0,423
Preparación	Sólidos	0,191	0,056
Preparación	Otros	0,142	0,167
Preparación	Presentación	0,213	0,313
Preparación	Manteles	0,152	0,437
Preparación	Servilletas	0,289	0,199
Preparación	Platos	0,35	0,108

Preparación	Cubiertos	0,148	0,343
Preparación	Postre	0,218	0,554
Preparación	Bebidas sociales	0,227	0,642
Preparación	Vaso	0,165	0,45
Preparación	Mate	0,166	0,293
Preparación	Uniforme	0,093	0,449
Líquidos	Sólidos	0,217	0,049
Líquidos	Otros	0,134	0,061
Líquidos	Presentación	0,136	0,606
Líquidos	Manteles	0,151	0,361
Líquidos	Servilletas	0,269	0,178
Líquidos	Platos	0,272	0,209
Líquidos	Cubiertos	0,105	0,587
Líquidos	Postre	0,178	0,677
Líquidos	Bebidas sociales	0,232	0,535
Líquidos	Vaso	0,084	0,913
Líquidos	Mate	0,134	0,479
Líquidos	Uniforme	0,098	0,383
Sólidos	Otros	0,2	0,11
Sólidos	Presentación	0,182	0,502
Sólidos	Manteles	0,126	0,694
Sólidos	Servilletas	0,258	0,357
Sólidos	Platos	0,319	0,204
Sólidos	Cubiertos	0,12	0,675
Sólidos	Postre	0,314	0,263
Sólidos	Bebidas sociales	0,258	0,496
Sólidos	Vaso	0,164	0,579
Sólidos	Mate	0,205	0,252
Sólidos	Uniforme	0,284	0,013
Otros	Presentación	0,126	0,767
Otros	Manteles	0,103	0,794
Otros	Servilletas	0,194	0,548
Otros	Platos	0,256	0,285
Otros	Cubiertos	0,086	0,829
Otros	Postre	0,161	0,77
Otros	Bebidas sociales	0,277	0,427
Otros	Vaso	0,103	0,831
Otros	Mate	0,106	0,63
Otros	Uniforme	0,155	0,087
Presentación	Manteles	0,081	0,915
Presentación	Servilletas	0,181	0,356
Presentación	Platos	0,137	0,162
Presentación	Cubiertos	0,081	0,747
Presentación	Postre	0,215	0,295
Presentación	Bebidas sociales	0,261	0,111
Presentación	Vaso	0,064	0,767
Presentación	Mate	0,113	0,851
Presentación	Uniforme	0,231	0,345
Manteles	Servilletas	0,137	0,353
Manteles	Platos	0,198	0,382
Manteles	Cubiertos	0,102	0,662
Manteles	Postre	0,226	0,501

Manteles	Bebidas sociales	0,254	0,418
Manteles	Vaso	0,092	0,816
Manteles	Mate	0,125	0,802
Manteles	Uniforme	0,198	0,272
Servilletas	Platos	0,112	0,654
Servilletas	Cubiertos	0,174	0,412
Servilletas	Postre	0,284	0,331
Servilletas	Bebidas sociales	0,337	0,2
Servilletas	Vaso	0,192	0,362
Servilletas	Mate	0,224	0,562
Servilletas	Uniforme	0,316	0,199
Platos	Cubiertos	0,202	0,179
Platos	Postre	0,323	0,084
Platos	Bebidas sociales	0,313	0,174
Platos	Vaso	0,187	0,071
Platos	Mate	0,248	0,438
Platos	Uniforme	0,368	0,159
Cubiertos	Postre	0,206	0,356
Cubiertos	Bebidas sociales	0,316	0,219
Cubiertos	Vaso	0,092	0,389
Cubiertos	Mate	0,096	0,751
Cubiertos	Uniforme	0,17	0,369
Postre	Bebidas sociales	0,372	0,184
Postre	Vaso	0,151	0,484
Postre	Mate	0,111	0,937
Postre	Uniforme	0,179	0,761
Bebidas sociales	Vaso	0,264	0,286
Bebidas sociales	Mate	0,342	0,371
Bebidas sociales	Uniforme	0,233	0,672
Vaso	Mate	0,126	0,699
Vaso	Uniforme	0,181	0,532
Mate	Uniforme	0,139	0,406

Tabla 3.2.1. Resultados del test estadístico para la distribución temporal de la densidad de artefactos en el total de la muestra. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls.

Distribuciones		Resultados del test estadístico	
Variable 1	Variable 2	Kolmogoroff-Smirnoff	P
Mesas	Sillas	0,16	0,05
Mesas	Preparación	0,04	0,95
Mesas	Líquidos	0,14	0,13
Mesas	Sólidos	0,2	0,13
Mesas	Otros	0,1	0,64
Mesas	Presentación	0,31	0,17
Mesas	Manteles	0,25	0,35
Mesas	Servilletas	0,28	0,37
Mesas	Platos	0,32	0,27
Mesas	Cubiertos	0,23	0,25
Mesas	Postre	0,25	0,65
Mesas	Bebidas sociales	0,77	0,03
Mesas	Vaso	0,27	0,39
Mesas	Mate	0,11	0,55
Mesas	Uniforme	0,12	0,23
Sillas	Preparación	0,14	0,31
Sillas	Líquidos	0,04	0,92
Sillas	Sólidos	0,09	0,71
Sillas	Otros	0,26	0,07
Sillas	Presentación	0,16	0,63
Sillas	Manteles	0,13	0,8
Sillas	Servilletas	0,16	0,73
Sillas	Platos	0,17	0,72
Sillas	Cubiertos	0,12	0,66
Sillas	Postre	0,15	0,9
Sillas	Bebidas sociales	0,69	0,11
Sillas	Vaso	0,12	0,9
Sillas	Mate	0,19	0,18
Sillas	Uniforme	0,27	0,01
Preparación	Líquidos	0,13	0,21
Preparación	Sólidos	0,2	0,15
Preparación	Otros	0,13	0,43
Preparación	Presentación	0,29	0,19
Preparación	Manteles	0,22	0,46
Preparación	Servilletas	0,25	0,47
Preparación	Platos	0,3	0,29
Preparación	Cubiertos	0,2	0,36
Preparación	Postre	0,22	0,72
Preparación	Bebidas sociales	0,74	0,05
Preparación	Vaso	0,25	0,44
Preparación	Mate	0,13	0,57
Preparación	Uniforme	0,14	0,19
Líquidos	Sólidos	0,08	0,61
Líquidos	Otros	0,24	0,04
Líquidos	Presentación	0,17	0,52
Líquidos	Manteles	0,11	0,87
Líquidos	Servilletas	0,14	0,82
Líquidos	Platos	0,18	0,68
Líquidos	Cubiertos	0,16	0,53
Líquidos	Postre	0,17	0,83

Líquidos	Bebidas sociales	0,65	0,1
Líquidos	Vaso	0,13	0,85
Líquidos	Mate	0,22	0,1
Líquidos	Uniforme	0,26	0,01
Sólidos	Otros	0,29	0,04
Sólidos	Presentación	0,16	0,54
Sólidos	Manteles	0,11	0,94
Sólidos	Servilletas	0,14	0,9
Sólidos	Platos	0,17	0,66
Sólidos	Cubiertos	0,21	0,31
Sólidos	Postre	0,24	0,63
Sólidos	Bebidas sociales	0,61	0,09
Sólidos	Vaso	0,14	0,79
Sólidos	Mate	0,28	0,1
Sólidos	Uniforme	0,32	0,03
Otros	Presentación	0,4	0,06
Otros	Manteles	0,35	0,18
Otros	Servilletas	0,37	0,22
Otros	Platos	0,41	0,11
Otros	Cubiertos	0,33	0,11
Otros	Postre	0,34	0,42
Otros	Bebidas sociales	0,79	0,02
Otros	Vaso	0,36	0,2
Otros	Mate	0,21	0,18
Otros	Uniforme	0,05	0,92
Presentación	Manteles	0,11	0,94
Presentación	Servilletas	0,12	0,94
Presentación	Platos	0,19	0,35
Presentación	Cubiertos	0,26	0,2
Presentación	Postre	0,26	0,34
Presentación	Bebidas sociales	0,54	0,12
Presentación	Vaso	0,19	0,37
Presentación	Mate	0,32	0,15
Presentación	Uniforme	0,42	0,05
Manteles	Servilletas	0,11	0,72
Manteles	Platos	0,22	0,75
Manteles	Cubiertos	0,25	0,49
Manteles	Postre	0,28	0,73
Manteles	Bebidas sociales	0,65	0,23
Manteles	Vaso	0,18	0,83
Manteles	Mate	0,32	0,18
Manteles	Uniforme	0,34	0,17
Servilletas	Platos	0,23	0,75
Servilletas	Cubiertos	0,28	0,48
Servilletas	Postre	0,28	0,75
Servilletas	Bebidas sociales	0,54	0,38
Servilletas	Vaso	0,21	0,82
Servilletas	Mate	0,35	0,22
Servilletas	Uniforme	0,36	0,19
Platos	Cubiertos	0,12	0,7
Platos	Postre	0,26	0,37
Platos	Bebidas sociales	0,72	0,06

Platos	Vaso	0,08	0,65
Platos	Mate	0,22	0,56
Platos	Uniforme	0,44	0,11
Cubiertos	Postre	0,14	0,81
Cubiertos	Bebidas sociales	0,8	0,03
Cubiertos	Vaso	0,07	0,91
Cubiertos	Mate	0,15	0,53
Cubiertos	Uniforme	0,32	0,1
Postre	Bebidas sociales	0,74	0,05
Postre	Vaso	0,21	0,44
Postre	Mate	0,18	0,83
Postre	Uniforme	0,3	0,56
Bebidas sociales	Vaso	0,74	0,03
Bebidas sociales	Mate	0,87	0,01
Bebidas sociales	Uniforme	0,82	0,01
Vaso	Mate	0,18	0,73
Vaso	Uniforme	0,39	0,17
Mate	Uniforme	0,22	0,13

Tabla 3.2.2. Resultados del test estadístico para la distribución temporal de la densidad de artefactos en el Grupo 1. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls.

Distribuciones		Resultados del test estadístico	
Variable 1	Variable 2	Kolmogoroff-Smirnoff	P
Mesas	Sillas	0,09	0,26
Mesas	Preparación	0,12	0,41
Mesas	Líquidos	0,18	0,13
Mesas	Sólidos	0,22	0,16
Mesas	Otros	0,14	0,44
Mesas	Presentación	0,17	0,66
Mesas	Manteles	0,09	0,96
Mesas	Servilletas	0,26	0,45
Mesas	Platos	0,41	0,15
Mesas	Cubiertos	0,27	0,17
Mesas	Postre	0,13	0,9
Mesas	Bebidas sociales	0,27	0,42
Mesas	Vaso	0,2	0,47
Mesas	Mate	0,23	0,24
Mesas	Uniforme	0,15	0,23
Sillas	Preparación	0,12	0,36
Sillas	Líquidos	0,09	0,56
Sillas	Sólidos	0,13	0,47
Sillas	Otros	0,06	0,89
Sillas	Presentación	0,18	0,63
Sillas	Manteles	0,09	0,92
Sillas	Servilletas	0,17	0,71
Sillas	Platos	0,32	0,29
Sillas	Cubiertos	0,18	0,39
Sillas	Postre	0,15	0,85
Sillas	Bebidas sociales	0,19	0,69
Sillas	Vaso	0,12	0,78
Sillas	Mate	0,15	0,5
Sillas	Uniforme	0,15	0,28
Preparación	Líquidos	0,17	0,09
Preparación	Sólidos	0,15	0,14
Preparación	Otros	0,14	0,48
Preparación	Presentación	0,16	0,7
Preparación	Manteles	0,11	0,79
Preparación	Servilletas	0,25	0,4
Preparación	Platos	0,35	0,23
Preparación	Cubiertos	0,2	0,33
Preparación	Postre	0,19	0,74
Preparación	Bebidas sociales	0,22	0,54
Preparación	Vaso	0,15	0,67
Preparación	Mate	0,21	0,35
Preparación	Uniforme	0,09	0,72
Líquidos	Sólidos	0,1	0,59
Líquidos	Otros	0,05	0,93
Líquidos	Presentación	0,26	0,3
Líquidos	Manteles	0,17	0,44
Líquidos	Servilletas	0,16	0,67
Líquidos	Platos	0,23	0,44
Líquidos	Cubiertos	0,12	0,6
Líquidos	Postre	0,23	0,55

Líquidos	Bebidas sociales	0,18	0,67
Líquidos	Vaso	0,1	0,85
Líquidos	Mate	0,12	0,78
Líquidos	Uniforme	0,19	0,13
Sólidos	Otros	0,1	0,79
Sólidos	Presentación	0,31	0,28
Sólidos	Manteles	0,18	0,56
Sólidos	Servilletas	0,16	0,8
Sólidos	Platos	0,29	0,43
Sólidos	Cubiertos	0,14	0,7
Sólidos	Postre	0,28	0,52
Sólidos	Bebidas sociales	0,17	0,79
Sólidos	Vaso	0,12	0,89
Sólidos	Mate	0,16	0,65
Sólidos	Uniforme	0,24	0,1
Otros	Presentación	0,21	0,51
Otros	Manteles	0,15	0,68
Otros	Servilletas	0,15	0,78
Otros	Platos	0,27	0,35
Otros	Cubiertos	0,15	0,58
Otros	Postre	0,19	0,7
Otros	Bebidas sociales	0,14	0,87
Otros	Vaso	0,06	0,98
Otros	Mate	0,11	0,8
Otros	Uniforme	0,18	0,36
Presentación	Manteles	0,16	0,55
Presentación	Servilletas	0,34	0,13
Presentación	Platos	0,48	0,03
Presentación	Cubiertos	0,36	0,05
Presentación	Postre	0,13	0,75
Presentación	Bebidas sociales	0,35	0,07
Presentación	Vaso	0,27	0,12
Presentación	Mate	0,32	0,42
Presentación	Uniforme	0,12	0,89
Manteles	Servilletas	0,26	0,13
Manteles	Platos	0,41	0,07
Manteles	Cubiertos	0,25	0,18
Manteles	Postre	0,17	0,73
Manteles	Bebidas sociales	0,27	0,26
Manteles	Vaso	0,2	0,37
Manteles	Mate	0,24	0,55
Manteles	Uniforme	0,13	0,83
Servilletas	Platos	0,15	0,53
Servilletas	Cubiertos	0,06	0,95
Servilletas	Postre	0,31	0,35
Servilletas	Bebidas sociales	0,23	0,32
Servilletas	Vaso	0,14	0,58
Servilletas	Mate	0,05	1
Servilletas	Uniforme	0,32	0,33
Platos	Cubiertos	0,16	0,59
Platos	Postre	0,46	0,07
Platos	Bebidas sociales	0,18	0,31

Platos	Vaso	0,21	0,26
Platos	Mate	0,18	0,76
Platos	Uniforme	0,42	0,19
Cubiertos	Postre	0,33	0,24
Cubiertos	Bebidas sociales	0,17	0,57
Cubiertos	Vaso	0,1	0,69
Cubiertos	Mate	0,04	0,99
Cubiertos	Uniforme	0,28	0,21
Postre	Bebidas sociales	0,32	0,23
Postre	Vaso	0,25	0,34
Postre	Mate	0,29	0,58
Postre	Uniforme	0,13	0,96
Bebidas sociales	Vaso	0,09	0,77
Bebidas sociales	Mate	0,18	0,81
Bebidas sociales	Uniforme	0,29	0,45
Vaso	Mate	0,1	0,89
Vaso	Uniforme	0,22	0,55
Mate	Uniforme	0,28	0,2

Tabla 3.2.3. Resultados del test estadístico para la distribución temporal de la densidad de artefactos en el Grupo 2. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls.

Distribuciones		Resultados del test estadístico	
Variable 1	Variable 2	Kolmogoroff-Smirnoff	P
Mesas	Sillas	0,11	0,24
Mesas	Preparación	0,12	0,38
Mesas	Líquidos	0,11	0,31
Mesas	Sólidos	0,1	0,54
Mesas	Otros	0,12	0,39
Mesas	Presentación	0,18	0,21
Mesas	Manteles	0,2	0,55
Mesas	Servilletas	0,37	0,17
Mesas	Platos	0,23	0,42
Mesas	Cubiertos	0,11	0,64
Mesas	Postre	0,21	0,4
Mesas	Bebidas sociales	0,23	0,23
Mesas	Vaso	0,15	0,57
Mesas	Mate	0,18	0,18
Mesas	Uniforme	0,08	0,49
Sillas	Preparación	0,12	0,4
Sillas	Líquidos	0,02	0,99
Sillas	Sólidos	0,08	0,64
Sillas	Otros	0,23	0,07
Sillas	Presentación	0,08	0,76
Sillas	Manteles	0,15	0,7
Sillas	Servilletas	0,32	0,2
Sillas	Platos	0,19	0,53
Sillas	Cubiertos	0,07	0,83
Sillas	Postre	0,17	0,5
Sillas	Bebidas sociales	0,18	0,32
Sillas	Vaso	0,11	0,72
Sillas	Mate	0,17	0,15
Sillas	Uniforme	0,19	0,11
Preparación	Líquidos	0,1	0,44
Preparación	Sólidos	0,17	0,21
Preparación	Otros	0,22	0,11
Preparación	Presentación	0,12	0,51
Preparación	Manteles	0,27	0,33
Preparación	Servilletas	0,44	0,11
Preparación	Platos	0,3	0,16
Preparación	Cubiertos	0,18	0,25
Preparación	Postre	0,28	0,18
Preparación	Bebidas sociales	0,3	0,12
Preparación	Vaso	0,21	0,26
Preparación	Mate	0,25	0,08
Preparación	Uniforme	0,15	0,24
Líquidos	Sólidos	0,08	0,4
Líquidos	Otros	0,23	0,05
Líquidos	Presentación	0,08	0,86
Líquidos	Manteles	0,17	0,65
Líquidos	Servilletas	0,34	0,23
Líquidos	Platos	0,21	0,5
Líquidos	Cubiertos	0,08	0,83
Líquidos	Postre	0,19	0,51

Líquidos	Bebidas sociales	0,2	0,36
Líquidos	Vaso	0,13	0,72
Líquidos	Mate	0,18	0,21
Líquidos	Uniforme	0,19	0,12
Sólidos	Otros	0,15	0,3
Sólidos	Presentación	0,16	0,37
Sólidos	Manteles	0,1	0,93
Sólidos	Servilletas	0,27	0,43
Sólidos	Platos	0,14	0,81
Sólidos	Cubiertos	0,07	0,89
Sólidos	Postre	0,13	0,75
Sólidos	Bebidas sociales	0,13	0,64
Sólidos	Vaso	0,12	0,75
Sólidos	Mate	0,09	0,72
Sólidos	Uniforme	0,11	0,64
Otros	Presentación	0,3	0,06
Otros	Manteles	0,19	0,59
Otros	Servilletas	0,3	0,34
Otros	Platos	0,18	0,57
Otros	Cubiertos	0,22	0,22
Otros	Postre	0,15	0,67
Otros	Bebidas sociales	0,16	0,54
Otros	Vaso	0,27	0,17
Otros	Mate	0,11	0,52
Otros	Uniforme	0,1	0,66
Presentación	Manteles	0,17	0,61
Presentación	Servilletas	0,32	0,23
Presentación	Platos	0,19	0,25
Presentación	Cubiertos	0,09	0,38
Presentación	Postre	0,18	0,16
Presentación	Bebidas sociales	0,24	0,15
Presentación	Vaso	0,1	0,29
Presentación	Mate	0,22	0,07
Presentación	Uniforme	0,26	0,12
Manteles	Servilletas	0,17	0,18
Manteles	Platos	0,18	0,68
Manteles	Cubiertos	0,12	0,8
Manteles	Postre	0,19	0,46
Manteles	Bebidas sociales	0,1	0,82
Manteles	Vaso	0,09	0,87
Manteles	Mate	0,15	0,62
Manteles	Uniforme	0,21	0,58
Servilletas	Platos	0,15	0,74
Servilletas	Cubiertos	0,26	0,3
Servilletas	Postre	0,16	0,59
Servilletas	Bebidas sociales	0,14	0,61
Servilletas	Vaso	0,22	0,42
Servilletas	Mate	0,19	0,47
Servilletas	Uniforme	0,38	0,22
Platos	Cubiertos	0,13	0,53
Platos	Postre	0,03	0,95
Platos	Bebidas sociales	0,12	0,82

Platos	Vaso	0,1	0,51
Platos	Mate	0,08	0,92
Platos	Uniforme	0,25	0,47
Cubiertos	Postre	0,11	0,48
Cubiertos	Bebidas sociales	0,16	0,35
Cubiertos	Vaso	0,06	0,71
Cubiertos	Mate	0,14	0,25
Cubiertos	Uniforme	0,18	0,42
Postre	Bebidas sociales	0,13	0,66
Postre	Vaso	0,12	0,27
Postre	Mate	0,06	0,96
Postre	Uniforme	0,23	0,49
Bebidas sociales	Vaso	0,18	0,32
Bebidas sociales	Mate	0,07	0,81
Bebidas sociales	Uniforme	0,24	0,27
Vaso	Mate	0,17	0,33
Vaso	Uniforme	0,23	0,36
Mate	Uniforme	0,19	0,26

Tabla 3.2.4. Resultados del test estadístico para la distribución temporal de la densidad de artefactos en el Grupo A. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls.

Distribuciones		Resultados del test estadístico	
Variable 1	Variable 2	Kolmogoroff-Smirnoff	P
Mesas	Sillas	0,19	0,07
Mesas	Preparación	0,19	0,33
Mesas	Líquidos	0,19	0,31
Mesas	Sólidos	0,18	0,59
Mesas	Otros	0,22	0,22
Mesas	Presentación	0,36	0,13
Mesas	Manteles	0,27	0,15
Mesas	Servilletas	0,34	0,14
Mesas	Platos	0,47	0,08
Mesas	Cubiertos	0,3	0,08
Mesas	Postre	0,12	0,82
Mesas	Bebidas sociales	0,29	0,41
Mesas	Vaso	0,23	0,33
Mesas	Mate	0,16	0,46
Mesas	Uniforme	0,1	0,76
Sillas	Preparación	0,22	0,21
Sillas	Líquidos	0,31	0,07
Sillas	Sólidos	0,31	0,19
Sillas	Otros	0,12	0,72
Sillas	Presentación	0,21	0,5
Sillas	Manteles	0,11	0,77
Sillas	Servilletas	0,2	0,51
Sillas	Platos	0,32	0,28
Sillas	Cubiertos	0,15	0,48
Sillas	Postre	0,21	0,47
Sillas	Bebidas sociales	0,28	0,47
Sillas	Vaso	0,09	0,89
Sillas	Mate	0,25	0,13
Sillas	Uniforme	0,27	0,07
Preparación	Líquidos	0,1	0,7
Preparación	Sólidos	0,13	0,61
Preparación	Otros	0,26	0,15
Preparación	Presentación	0,24	0,47
Preparación	Manteles	0,23	0,16
Preparación	Servilletas	0,3	0,17
Preparación	Platos	0,35	0,25
Preparación	Cubiertos	0,28	0,18
Preparación	Postre	0,31	0,43
Preparación	Bebidas sociales	0,16	0,82
Preparación	Vaso	0,19	0,62
Preparación	Mate	0,33	0,16
Preparación	Uniforme	0,15	0,49
Líquidos	Sólidos	0,05	0,97
Líquidos	Otros	0,34	0,02
Líquidos	Presentación	0,25	0,24
Líquidos	Manteles	0,28	0,09
Líquidos	Servilletas	0,37	0,03
Líquidos	Platos	0,33	0,18
Líquidos	Cubiertos	0,27	0,13
Líquidos	Postre	0,24	0,56

Líquidos	Bebidas sociales	0,2	0,58
Líquidos	Vaso	0,23	0,34
Líquidos	Mate	0,25	0,39
Líquidos	Uniforme	0,13	0,65
Sólidos	Otros	0,34	0,12
Sólidos	Presentación	0,25	0,49
Sólidos	Manteles	0,29	0,22
Sólidos	Servilletas	0,37	0,18
Sólidos	Platos	0,33	0,35
Sólidos	Cubiertos	0,29	0,25
Sólidos	Postre	0,21	0,78
Sólidos	Bebidas sociales	0,23	0,62
Sólidos	Vaso	0,23	0,54
Sólidos	Mate	0,26	0,5
Sólidos	Uniforme	0,13	0,84
Otros	Presentación	0,32	0,11
Otros	Manteles	0,23	0,18
Otros	Servilletas	0,31	0,11
Otros	Platos	0,43	0,05
Otros	Cubiertos	0,25	0,18
Otros	Postre	0,24	0,47
Otros	Bebidas sociales	0,35	0,18
Otros	Vaso	0,2	0,38
Otros	Mate	0,29	0,27
Otros	Uniforme	0,31	0,05
Presentación	Manteles	0,1	0,9
Presentación	Servilletas	0,12	0,62
Presentación	Platos	0,11	0,21
Presentación	Cubiertos	0,11	0,6
Presentación	Postre	0,29	0,2
Presentación	Bebidas sociales	0,28	0,05
Presentación	Vaso	0,13	0,21
Presentación	Mate	0,32	0,39
Presentación	Uniforme	0,26	0,49
Manteles	Servilletas	0,1	0,54
Manteles	Platos	0,21	0,47
Manteles	Cubiertos	0,1	0,66
Manteles	Postre	0,23	0,62
Manteles	Bebidas sociales	0,31	0,31
Manteles	Vaso	0,07	0,95
Manteles	Mate	0,24	0,45
Manteles	Uniforme	0,24	0,16
Servilletas	Platos	0,13	0,6
Servilletas	Cubiertos	0,1	0,56
Servilletas	Postre	0,28	0,41
Servilletas	Bebidas sociales	0,38	0,19
Servilletas	Vaso	0,14	0,53
Servilletas	Mate	0,32	0,38
Servilletas	Uniforme	0,34	0,16
Platos	Cubiertos	0,19	0,31
Platos	Postre	0,4	0,09
Platos	Bebidas sociales	0,34	0,11

Platos	Vaso	0,24	0,03
Platos	Mate	0,43	0,25
Platos	Uniforme	0,37	0,29
Cubiertos	Postre	0,25	0,27
Cubiertos	Bebidas sociales	0,38	0,13
Cubiertos	Vaso	0,11	0,5
Cubiertos	Mate	0,27	0,3
Cubiertos	Uniforme	0,25	0,27
Postre	Bebidas sociales	0,41	0,19
Postre	Vaso	0,16	0,43
Postre	Mate	0,13	0,82
Postre	Uniforme	0,16	0,88
Bebidas sociales	Vaso	0,28	0,16
Bebidas sociales	Mate	0,44	0,28
Bebidas sociales	Uniforme	0,27	0,58
Vaso	Mate	0,19	0,68
Vaso	Uniforme	0,2	0,65
Mate	Uniforme	0,2	0,38

Tabla 3.2.2. Resultados del test estadístico para la distribución temporal de la densidad de artefactos en el Grupo B. Fuente: Apéndice digital 6.1.xls.

4. APÉNDICES AL CAPÍTULO 9

Apéndice 4.1. Análisis tafonómico de las muestras de material arqueofaunístico provenientes de los contextos seleccionados del sitio de Floridablanca

El análisis buscó complementar la información presentada en el Capítulo 9 a fin de evaluar el grado de integridad y resolución de los distintos niveles de cada sector con el objetivo de elegir las muestras adecuadas para utilizar en los estudios que se presentan en los Capítulos 10 y 11. De manera adicional, se consideró también, el *locus* de proveniencia de las muestras al interior de cada sector, especialmente en aquellos en donde existía una separación arquitectónica por recintos –ASI y ASII6.

De este modo, los análisis tafonómicos se centraron, en primer lugar, en evaluar el impacto en las muestras de la acción de mamíferos y raíces. Entre los primeros se destacan los roedores, cuya acción cavadora provoca el desplazamiento de material en los contextos y fue analizada a través de indicadores como la presencia de restos óseos identificados como Rodentia- y las marcas de estos animales en especímenes óseos. Otros mamíferos cuya acción fue detectada ha sido la de los carnívoros –tanto felinos como cánidos.

En segundo lugar, el análisis tafonómico buscó evaluar el impacto diferencial en la muestra de la acción del fuego¹¹⁹ que, como se verá más abajo afectó a algunos sectores y niveles en especial y se relaciona con el incendio intencional del poblado al momento del abandono. En tercer lugar se analizó la meteorización en aquellos especímenes que no se hallaban termoalterados a fin de evaluar el grado de exposición de los materiales previo a su enterramiento (Behrensmeyer 1978).

Finalmente, se intentó dar cuenta del grado de fragmentación relativa de las muestras de material arqueofaunístico. Esto se logró comparando la presencia diferencial de especímenes de distintos tamaños¹²⁰ y su identificabilidad taxonómica¹²¹ –ver Apéndice 6.1- en los distintos niveles y en cada sector considerado. A continuación presentamos los resultados de este análisis para cada sector considerado en esta Tesis.

Sector ASI

En este sector el impacto de los roedores se registró por la presencia de cuevas especialmente en los niveles de derrumbe de la estructura (Bianchi Vilelli 2009). Lo cual es corroborado por la abundante presencia de restos de estos animales en esos depósitos –Tabla 4.1.1. Sin embargo, su impacto en la muestra arqueofaunística en general es muy bajo, así como también las marcas de carnívoros y raíces.

¹¹⁹ Para ello se siguieron los lineamientos de Nicholson (1993) correspondiendo los especímenes considerados “quemados” aquellos que presentan manchas oscuras, ligera modificación de la superficie por craquelado y que fueron expuestos a temperaturas de entre 20 y 400°C. Consideramos “carbonizados” aquellos especímenes que presentaban coloración negra, craquelado extenso y profundo bajo temperaturas de entre 500 y 700°C. Finalmente, los restos clasificados como “calcinados” son aquellos que habiendo sido sometidos a temperaturas de entre 800 y 900°C presentaban coloración blanca, apariencia de tiza y sin craquelado.

¹²⁰ Toda la muestra de material arqueofaunístico del sitio de Floridablanca fue clasificada de acuerdo a módulos de tamaño -1. menos de dos cm, 2. entre 2 y 5 cm, 3. entre 5 y 10 cm, 4. más de 10 cm. Un análisis completo de la fragmentación se realizó cruzando esa información con otras variables en todos los sectores excavados del sitio arqueológico para el cual remitimos al trabajo de Starópoli (2009).

¹²¹ Para este cálculo se consideraron especímenes identificados o NISP aquellos que pudieron ser determinados como Osteichthyes, Pelecypoda, Aves, Rodentia, Artyodactyla y Mammalia por especie. No se incluyeron mamíferos identificados únicamente a nivel de tamaño –ver Apéndice 6.1.

Recinto	Nivel	Roedores		Carnívoros	Raíces	NSP total
		restos	marcas	marcas	marcas	
Norte	Superior	0	0	0	0	0
	Derrumbe A	0	0	0	1	4
	Derrumbe B	120	0	0	1	122
	Arcilloso-blancuzco	1	0	0	0	15
	Rubefaccionado	0	0	1	1	11
	Nivel 1	0	0	1	1	6
Sur	Superior	0	0	0	0	5
	Derrumbe A	40	0	0	0	46
	Derrumbe B	0	0	0	0	9
	Arcilloso-blancuzco	0	0	1	8	237
	Rubefaccionado	45	0	0	0	45
	Nivel 1	0	1	1	4	25

Tabla 4.1.1. Presencia de roedores y especímenes con marcas de roedores, carnívoros y raíces en la muestra de ASI. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Con respecto a la termoalteración, como se ve en la Tabla 4.1.2, la muestra de este sector no fue afectada por este agente, quizás porque esta estructura no fue quemada al momento del abandono del poblado o la intensidad del incendio en ese lugar fue inferior a, por ejemplo el ASII6 –ver más abajo.

Recinto	Termoalteración	No quemado	Quemado	Carbonizado	Calcinado	NSP total
Norte	Superior	0	0	0	0	0
	Derrumbe A	4	0	0	0	4
	Derrumbe B	122	0	0	0	122
	Arcilloso-blancuzco	12	3	0	0	15
	Rubefaccionado	6	2	3	0	11
	Nivel 1	6	0	0	0	6
Sur	Superior	5	0	0	0	5
	Derrumbe A	46	0	0	0	46
	Derrumbe B	9	0	0	0	9
	Arcilloso-blancuzco	226	11	0	0	237
	Rubefaccionado	45	0	0	0	45
	Nivel 1	23	2	0	0	25

Tabla 4.1.2. Especímenes arqueofaunísticos en ASI clasificados según el grado de termoalteración que presentaban. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Como mencionamos, los especímenes no quemados fueron clasificados según su estadio de meteorización –Tabla 4.1.3. Esta información muestra que el conjunto arqueofaunístico proveniente de los niveles inferiores de ASI –Rubefaccionado y Nivel 1- fueron enterrados rápidamente y que en términos generales en la muestra predominan los primeros estadios de meteorización.

Recinto	Meteorización	0	1	2	3	4	5	NSP quemados	no quemados
Norte	Superior	0	0	0	0	0	0		0
	Derrumbe A	2	0	1	0	1	0		4
	Derrumbe B	121	1	0	0	0	0		122
	Arcilloso-blancuzco	6	2	3	1	0	0		12
	Rubefaccionado	4	2	0	0	0	0		6
	Nivel 1	4	1	1	0	0	0		6
Sur	Superior	2	1	0	2	0	0		5
	Derrumbe A	44	2	0	0	0	0		46
	Derrumbe B	6	1	2	0	0	0		9
	Arcilloso-blancuzco	162	60	3	0	1	0		226
	Rubefaccionado	45	0	0	0	0	0		45
	Nivel 1	6	15	2	0	0	0		23

Tabla 4.1.3. Clasificación de los especímenes arqueofaunísticos no quemados de la muestra de ASI según su estadio de meteorización. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Finalmente, evaluamos el tamaño general de los especímenes en relación con su grado de identificabilidad –Tabla 4.1.4. Como puede observarse predominan con más del 95% los especímenes de los módulos de tamaño más pequeños.

Recinto	Tamaño	menos de 2 cm		entre 2 y 5 cm		entre 5 y 10 cm		mas de 10 cm	
		NSP	NID	NSP	NID	NSP	NID	NSP	NID
Norte	Superior	0	0	0	0	0	0	0	0
	Derrumbe A	1	1	2	2	0	0	1	0
	Derrumbe B	120	0	2	2	0	0	0	0
	Arcilloso-blancuzco	5	4	9	5	1	0	0	0
	Rubefaccionado	4	3	5	5	2	1	0	0
	Nivel 1	1	0	4	2	1	0	0	0
Sur	Superior	0	0	2	2	2	1	1	0
	Derrumbe A	42	2	3	2	1	1	0	0
	Derrumbe B	6	4	3	1	0	0	0	0
	Arcilloso-blancuzco	203	5	27	19	5	3	2	0
	Rubefaccionado	45	0	0	0	0	0	0	0
	Nivel 1	16	10	6	5	3	1	0	0

Tabla 4.1.4. Frecuencia de especímenes arqueofaunísticos en ASI por módulo de tamaño –NSP- y la cantidad de los mismos que no pudo ser identificada al nivel aquí considerado -NID. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Sin embargo en este caso el predominio de los tamaños más pequeños se debía a la naturaleza de la propia muestra y no tanto a cuestiones de fragmentación. Dada la alta frecuencia de restos de Rodentia y de placas dérmicas de piche –ver Capítulo 11-, el grado de identificabilidad de los especímenes de menor tamaño fue mayor que en los otros sectores considerados más abajo. En los restantes módulos la relación es semejante a la de las demás muestras aquí analizadas.

Sector Oeste del Fuerte

Como en todo el Fuerte, en este sector la incidencia de roedores es alta y la presencia de cuevas se registra en todos los niveles estratigráficos. Sin embargo, como

se observa en la Tabla 4.1.5, la incidencia de los mismos en la muestra arqueofaunística es baja –tanto de restos de roedores como de especímenes con marcas.

Nivel	Roedores		Carnívoros	Raíces	NSP total
	restos	marcas	marcas	marcas	
Superior	0	0	2	4	76
Gris compacto	0	5	9	39	741
Piso/contrapiso	2	0	0	20	134

Tabla 4.1.5. Presencia de roedores y especímenes con marcas de roedores, carnívoros y raíces en la muestra del Sector Oeste del Fuerte. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Este sector del Fuerte en particular se hallaba profusamente vegetado (Buscaglia 2009), de ahí a la presencia de restos arqueofaunísticos con marcas de raíces inclusive en los niveles compactados de piso de ocupación y contrapiso.

En relación a la termoalteración, la muestra de este sector presenta una mayor incidencia de la acción del fuego que el ASI vinculado al incendio al momento del abandono de la colonia –Tabla 4.1.6.

Termoalteración	No quemado	Quemado	Carbonizado	Calcinado	NSP total
Superior	35	14	7	20	76
Gris compacto	346	68	220	107	741
Piso/contrapiso	114	7	5	8	134

Tabla 4.1.6. Especímenes arqueofaunísticos provenientes del Sector Oeste del Fuerte clasificados según el grado de termoalteración que presentaban. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Los especímenes no quemados de la muestra de este sector presentaron estadios de meteorización bajos, concentrándose en los dos primeros –Tabla 4.1.7.

Meteorización	0	1	2	3	4	5	NSP no quemados
Superior	13	16	1	2	1	2	35
Gris compacto	224	91	22	5	3	1	346
Piso/contrapiso	78	35	0	0	0	1	114

Tabla 7. Clasificación de los especímenes arqueofaunísticos no quemados de la muestra del Sector Oeste del Fuerte según su estadio de meteorización. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

En relación a la fragmentación, tal como puede observarse en la Tabla 4.1.8., en este sector predominan también con más del 97% los especímenes correspondientes a los dos primeros módulos de tamaño.

Tamaño	menos de 2 cm		entre 2 y 5 cm		entre 5 y 10 cm		mas de 10 cm	
	NSP	NID	NSP	NID	NSP	NID	NSP	NID
Superior	64	60	9	9	3	3	0	0
Gris compacto	580	534	140	113	19	14	2	0
Piso/contrapiso	92	64	38	29	4	0	0	0

Tabla 4.1.8. Frecuencia de especímenes arqueofaunísticos en el Sector Oeste del Fuerte por módulo de tamaño –NSP- y la cantidad de los mismos que no pudo ser identificada al nivel aquí considerado -NID. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

En esta muestra el pequeño tamaño de los fragmentos afectó en gran medida la identificabilidad indicando la mayor fragmentación en relación a ASI que sufrió el conjunto de material arqueofaunístico en todos los niveles estratigráficos considerados.

Sector ANBII

En este sector la presencia de cuevas de roedores no fue registrada durante la excavación (Bianchi Vilelli 2009) lo cual se ve reflejado también en la Tabla 4.1.9. Del mismo modo, la incidencia de carnívoros y raíces es la más baja de todos los sectores aquí considerados tanto a nivel absoluto como relativo.

Nivel	Roedores		Carnívoros	Raíces	NSP total
	restos	marcas	Marcas	marcas	
Superior	0	0	1	1	29
Blancuzco	0	0	0	0	8
Rubefaccionado	0	0	2	1	15
Nivel 1	0	0	0	2	50

Tabla 4.1.9. Presencia de roedores y especímenes con marcas de roedores, carnívoros y raíces en la muestra de ANBII. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Los efectos de la termoalteración, esperables dada la naturaleza de la edificación y la presencia de restos del techado quemado –nivel Rubefaccionado-, fueron sin embargo poco notables –Tabla 4.1.10.- aunque más frecuentes en los niveles inferiores al techado. Esto indicaría que las temperaturas alcanzadas no fueron tan altas como, por ejemplo, en ASII6.

Termoalteración	No quemado	Quemado	Carbonizado	Calcinado	NSP total
Superior	26	3	0	0	29
Blancuzco	8	0	0	0	8
Rubefaccionado	11	2	2	0	15
Nivel 1	36	13	1	0	50

Tabla 4.1.10. Especímenes arqueofaunísticos provenientes de ANBII clasificados según el grado de termoalteración que presentaban. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Con respecto a los estadios de meteorización registrados en los especímenes no quemados, en este sector, al igual que en los demás que consideramos aquí, la muestra se concentra en los dos primeros, indicando un enterramiento general rápido del material –Tabla 4.1.11.

Meteorización	0	1	2	3	4	5	NSP no quemados
Superior	15	9	0	2	0	0	26
Blancuzco	7	0	1	0	0	0	8
Rubefaccionado	5	5	1	0	0	0	11
Nivel 1	24	9	1	1	0	1	36

Tabla 4.1.11. Clasificación de los especímenes arqueofaunísticos no quemados de la muestra de ANBII según su estadio de meteorización. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Con respecto al tamaño de los especímenes, nuevamente vemos un predominio de aquellos clasificados dentro de los primeros dos módulos –más del 94%, representados en la Tabla 4.1.12.

Tamaño	menos de 2 cm		entre 2 y 5 cm		entre 5 y 10 cm		mas de 10 cm	
Nivel	NSP	NID	NSP	NID	NSP	NID	NSP	NID
Superior	15	10	13	10	1	0	0	0
Blancuzco	3	2	4	2	1	0	0	0
Rubefaccionado	8	5	7	5	0	0	0	0
Nivel 1	30	25	16	12	2	1	2	1

Tabla 4.1.12. Frecuencia de especímenes arqueofaunísticos en ANBII por módulo de tamaño – NSP- y la cantidad de los mismos que no pudo ser identificada al nivel aquí considerado. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

En semejanza a lo que ocurría en el Sector oeste del Fuerte, el tamaño pequeño afectó la identificabilidad indicando una mayor incidencia de la fragmentación que en ASI.

Sector ASII6

Dadas las características estratigráficas del ASII6 el análisis tafonómico fue realizado desdoblado la unidad en su sector frente y Anexo trasero. En el sector del frente de la vivienda el depósito masivo de tejas impidió la acción de los roedores lo cual se ve reflejado en la Tabla 4.1.13. En cambio, en el Anexo durante la excavación se detectaron cuevas por lo cual es posible observar la presencia de restos de roedores en el registro arqueofaunístico y de especímenes con marcas de estos animales –Tabla 4.1.14.

Recinto	Nivel	Roedores		Carnívoros	Raíces	NSP total
		restos	marcas	marcas	marcas	
Este	Superior	0	0	1	64	283
	Depósito de tejas	2	1	1	2	107
	Nivel 1	0	1	0	3	2002
	Contrapiso	0	0	0	0	1
Oeste	Superior	0	1	0	14	35
	Depósito de tejas	16	0	0	0	207
	Nivel 1	6	0	0	2	715
	Contrapiso	0	0	0	0	0

Tabla 4.1.13. Presencia de roedores y especímenes con marcas de roedores, carnívoros y raíces en la muestra del frente de ASII6. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Recinto	Nivel	Roedores		Carnívoros	Raíces	NSP total
		Restos	marcas	marcas	marcas	
Norte	Superior	106	12	11	79	364
	Depósito de tejas y ladrillos	143	1	6	24	601
	Rubefaccionado	14	0	3	4	407
	Nivel 1	25	0	0	4	1590
	Contrapiso	0	0	0	0	2
Sur	Superior	17	3	17	27	488
	Depósito de tejas y ladrillos	1	2	15	15	218
	Rubefaccionado	0	0	2	5	531
	Nivel 1	0	1	2	5	306
	Contrapiso	0	0	0	0	0

Tabla 14. Presencia de roedores y especímenes con marcas de roedores, carnívoros y raíces en la muestra del Anexo trasero de ASII6. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

En lo que respecta a la acción de carnívoros y raíces, si bien en ambos puntos esta se registró en frecuencias absolutas mayores que en los demás sectores que aquí consideramos, en términos relativos, dado el mayor tamaño de la muestra arqueofaunística del ASII6, su incidencia no fue alta.

La acción del fuego, en cambio, fue particularmente notoria, tanto en el frente como en el Anexo de esta vivienda –Tablas 4.1.15. y 4.1.16.- en los niveles inferiores al depósito de material del techado –Rubefaccionado y Nivel 1. Esto puede deberse a que la intensidad del incendio fue mayor en esta vivienda que en los demás sectores considerados, o bien a que dada la naturaleza del material de combustión y el contexto arquitectónico –material de construcción que potencialmente mantendría el calor por más tiempo- sus efectos habrían sido más profundos. Este último factor podría explicar la mayor frecuencia de restos calcinados y carbonizados en el Recinto Norte del Anexo en relación al recinto Sur donde el techado no era de tejas.

Recinto	Termoalteración	No quemado	Quemado	Carbonizado	Calcinado	NSP total
Este	Superior	277	2	2	2	283
	Depósito de tejas	60	40	4	3	107
	Nivel 1	82	870	513	537	2002
	Contrapiso	1	0	0	0	1
Oeste	Superior	35	0	0	0	35
	Depósito de tejas	59	10	56	82	207
	Nivel 1	153	46	345	171	715
	Contrapiso	0	0	0	0	0

Tabla 4.1.15. Especímenes arqueofaunísticos provenientes del frente de ASII6 clasificados según el grado de termoalteración que presentaban. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Recinto	Termoalteración	No quemado	Quemado	Carbonizado	Calcinado	NSP total
Norte	Superior	360	4	0	0	364
	Depósito de tejas y ladrillos	507	48	21	25	601
	Rubefaccionado	163	107	65	72	407
	Nivel 1	292	230	338	730	1590
	Contrapiso	0	1	0	1	2
Sur	Superior	465	16	5	2	488
	Depósito de tejas y ladrillos	169	30	11	8	218
	Rubefaccionado	347	155	25	4	531
	Nivel 1	141	90	60	15	306
	Contrapiso	0	0	0	0	0

Tabla 4.1.16. Especímenes arqueofaunísticos provenientes del Anexo trasero de ASII6 clasificados según el grado de termoalteración que presentaban. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Con respecto a los estadios de meteorización, estos pudieron ser determinados en un porcentaje menor de la muestra que en el resto de los sectores considerados, dado que una proporción de la misma se hallaba calcinada, carbonizada o quemada –Tablas 4.1.17. y 4.1.18.

Recinto	Meteorización	0	1	2	3	4	5	NSP no quemados
Este	Superior	91	26	18	5	31	0	277
	Depósito de tejas	52	3	0	1	4	0	60
	Nivel 1	74	3	1	1	0	0	82
	Contrapiso	1	0	0	0	0	0	1
Oeste	Superior	8	22	3	1	0	1	35
	Depósito de tejas	52	3	3	0	0	1	59
	Nivel 1	141	11	0	1	0	0	153
	Contrapiso	0	0	0	0	0	0	0

Tabla 4.1.17. Clasificación de los especímenes arqueofaunísticos no quemados de la muestra del frente de ASII6 según su estadio de meteorización. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Recinto	Meteorización	0	1	2	3	4	5	NSP no quemados
	Superior	209	86	37	11	6	11	360
	Depósito de tejas y ladrillos	401	40	8	20	2	36	507
Norte	Rubefaccionado	68	53	9	9	2	22	163
	Nivel 1	213	47	5	0	0	27	292
	Contrapiso	0	0	0	0	0	0	0
	Superior	190	138	50	39	21	27	465
	Depósito de tejas y ladrillos	90	38	20	3	1	16	169
Sur	Rubefaccionado	84	201	22	3	5	32	347
	Nivel 1	38	49	8	13	1	32	141
	Contrapiso	0	0	0	0	0	0	0

Tabla 4.1.18. Clasificación de los especímenes arqueofaunísticos no quemados de la muestra del Anexo trasero de ASII6 según su estadio de meteorización. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Como ocurre en el resto del sitio, y en particular en los contextos considerados en esta Tesis, predominan los estadios de meteorización 0 y 1, especialmente a partir de los niveles de depósito de material de construcción, lo cual es un indicador más del rápido enterramiento de esta muestra.

En cuanto al tamaño de los especímenes, tal como se observa en las Tablas 4.1.19. y 4.1.20., los restos de correspondientes a los primeros dos módulos son los más abundantes. De hecho, este sector presenta las proporciones más altas de este tamaño de especímenes de todos los contextos aquí considerados y se hallan representadas en el frente de la vivienda por casi el 99% del total de la submuestra y en el Anexo trasero por más del 97%. Esto puede estar indicando que la naturaleza de los depósitos suprayacentes a aquellos con mayor proporción de restos de arqueofauna –los derrumbes de techos- inciden en su grado de fragmentación y podría explicar la ligera diferencia que existe entre el frente de la vivienda y el Anexo trasero –el cual parcialmente no estaba techado con tejas.

Recinto	Tamaño	menos de 2 cm		entre 2 y 5 cm		entre 5 y 10 cm		mas de 10 cm	
	Nivel	NSP	NID	NSP	NID	NSP	NID	NSP	NID
Este	Superior	220	215	46	44	14	8	3	3
	Depósito de tejas	96	85	9	8	2	1	0	0
	Nivel 1	1853	1789	139	117	10	3	0	0
	Contrapiso	0	0	1	0	0	0	0	0
Oeste	Superior	26	26	5	2	4	1	0	0
	Depósito de tejas	188	165	18	13	1	0	0	0
	Nivel 1	682	659	33	25	0	0	0	0
	Contrapiso	0	0	0	0	0	0	0	0

Tabla 4.1.19. Frecuencia de especímenes arqueofaunísticos en el frente de ASII6 por módulo de tamaño –NSP- y la cantidad de los mismos que no pudo ser identificada al nivel aquí considerado.

Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Recinto	Tamaño	menos de 2 cm		entre 2 y 5 cm		entre 5 y 10 cm		mas de 10 cm	
	Nivel	NSP	NID	NSP	NID	NSP	NID	NSP	NID
Norte	Superior	213	108	140	65	11	5	0	0
	Depósito de tejas y ladrillos	508	246	82	45	20	3	1	0
	Rubefaccionado	350	275	41	32	6	1	0	0
	Nivel 1	1435	1282	123	97	30	11	2	1
	Contrapiso	2	2	0	0	0	0	0	0
Sur	Superior	366	262	110	76	9	3	3	1
	Depósito de tejas y ladrillos	167	120	32	24	18	1	1	0
	Rubefaccionado	421	227	106	39	3	0	1	0
	Nivel 1	246	150	53	28	3	0	4	0
	Contrapiso	0	0	0	0	0	0	0	0

Tabla 4.1.20. Frecuencia de especímenes arqueofaunísticos en el Anexo trasero de ASII6 por módulo de tamaño –NSP- y la cantidad de los mismos que no pudo ser identificada al nivel aquí considerado. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

A pesar de la alta frecuencia de especímenes de tamaño pequeño y de una incidencia mayor de la fragmentación en términos relativos al resto del poblado (Starópoli 2009), en gran medida debidos a la fragilidad por termoalteración, una proporción considerable de los mismos pudo ser identificada. Esto se debe a que, al igual que ocurría en ASI y tal como se muestra en el Capítulo 11, este sector concentró, especialmente en ambas habitaciones del Anexo, la más alta proporción de restos de Osteichthyes y Pelecypoda cuyo tamaño es naturalmente pequeño, como es el caso de las vértebras de peces, o sus fragmentos son fácilmente identificables como es el caso de los bivalvos en el contexto arqueológico del sitio.

5. APÉNDICES AL CAPÍTULO 10

Apéndice 5.1. Metodología de análisis de fragmentos de vidrio y cerámica

La metodología de análisis de cerámica y vidrio que aquí presentamos y hemos utilizado en el Capítulo 9 se basa en los lineamientos establecidos en Marschoff ([2003] 2007). Se trata de una metodología elaborada a fin de aplicarse a sitios arqueológicos puntuales, en este caso Floridablanca, aunque la hemos aplicado para el análisis de muestras provenientes de otros contextos (Marschoff 2005). Por otra parte, como toda metodología, fue diseñada en función de interrogantes de investigación específicos, especialmente los relacionados con el estudio de las prácticas alimenticias. Esto implicó llevar adelante un análisis cuyas variables no incluían de manera directa cuestiones cronológicas, tecnológicas y estilísticas específicas ni de origen espacial y cultural de los distintos tipos identificados.

El primer paso del análisis de ambos tipos de material consistió en identificar en la muestra arqueológica del sitio conjuntos de restos que compartieran características físicas y técnicas similares a fin de compararlas con tipologías conocidas en la bibliografía especializada. En esta segunda instancia utilizamos como marco de referencia especialmente las tipologías elaboradas por otros investigadores que priorizan criterios morfológico-funcionales y tecnológicos que permiten abordar el contexto de uso de los objetos (Goggin 1968; Hume 1969; Jones 1971; Lister y Lister 1976, 1987; Martínez Caviro 1984; Jones y Sullivan 1985; Miller *et al.* 1991; Ruiz Alcón 1991; Ruiz Alcón y Rodríguez García 1994; De Amores Carredano y Chisvert Jiménez 1993; Pleguezuelo-Hernández 1993; Pleguezuelo-Hernández y Sánchez Cortegana 1993; Pleguezuelo y Lafuente 1995; Pleguezuelo y Sánchez 1996; Sutton y Brooke 1996; Moreno 1997, s/f; Villanueva Zubizarreta 1997). Esta decisión, dejó de lado explícitamente una gran cantidad de bibliografía al evitar las clasificaciones basadas en criterios estilísticos vinculadas a responder preguntas de tipo cronológico o de origen de la manufactura que generan tipologías muy complejas, difíciles de implementar en muestras pequeñas y que no resultaban relevantes a nuestras preguntas de investigación –ver, por ejemplo clasificación de Goggin (1968). También, y como puede apreciarse la lista bibliográfica, hemos usado como referencia sobre todo autores españoles y en menor medida norteamericanos. Esto se debe a que las investigaciones y clasificaciones del tipo que nos interesa no están muy desarrolladas aún en Sudamérica. En esta región, si bien la fabricación del vidrio no fue importante aquí hasta mediados del siglo XIX (Costa Peralta 1971), la diversidad de centros de manufactura y la larga tradición indígena de elaboración de cerámica generó una variabilidad enorme de este tipo de materiales y por ende de clasificaciones posibles, las cuales aún se hallan en estado embrionario. Al mismo tiempo, de esta manera se evitaron las descripciones tipológico-esencialistas que caracterizan la arqueología histórica argentina (Senatore 1995).

De este modo, en la muestra cerámica de Floridablanca se identificaron seis grupos diferentes. Dado que la fabricación de algunos de ellos se hallaba estandarizada durante el siglo XVIII y sus funciones eran conocidas, esto nos permite correlacionarlas inicialmente a una o más actividades relacionadas a la alimentación –Tabla 5.1.1.

Grupo tecno-tipológico	Descripción	Funciones
Contenedor	Cerámica de origen español de manufactura estandarizada, confeccionada en arcilla color blanco-amarillento con antiplástico de cuarzo y poca depuración. El vidriado (interno únicamente) es de color verde, aunque también puede ser blanco o melado según el tipo morfológico.	Originalmente diseñado y manufacturado para el almacenamiento, transporte marítimo y comercialización de aceite.
Roja	Cerámica manufacturada en España y América, 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.	Pudo tener diversos usos en el ámbito doméstico, aunque especialmente en la Preparación y Cocción de alimentos y en menor medida para la Presentación y el Consumo.
Mayólica	Cerámica de origen español principalmente (aunque existieron diversos centros de manufactura en América). De producción estandarizada y 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.	Pudo tener diversos usos en el ámbito doméstico (iluminación – candeleros-, decoración, almacenamiento), aunque especialmente fue utilizada en la Presentación y Consumo de alimentos. También fue utilizada en farmacia para la manufactura de frascos.
Otras	En esta categoría se incluye una gran diversidad de cerámicas ordinarias de producción menos estandarizada y orígenes diversos, muchos de ellos aún desconocidos. Presenta colores diversos de pasta, en algunos casos vidriado u otros tratamientos superficiales.	Usos diversos tanto en el ámbito doméstico como fuera del mismo.
Cream-ware	Se trata de un tipo de loza de procedencia inglesa producida entre 1750 y 1820 aproximadamente. Manufactura de forma industrial altamente estandarizada y producida en serie. La pasta es de color blanco-amarillento y el vidriado blanco con un tinte ligeramente amarillento.	Pudo tener diversos usos en el ámbito doméstico (iluminación, decoración, almacenamiento), aunque especialmente fue utilizada en la Presentación y Consumo de alimentos.
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.	Los usos identificados en Floridablanca para esta cerámica incluyen la iluminación y el almacenamiento.

Tabla 5.1.1. Grupos tecno-tipológicos de cerámica identificados en Floridablanca, sus características y su vinculación con la alimentación. Modificado de la Tabla 6.1. en Marschoff ([2003] 2007:165)

Cada grupo tecno-tipológico fue reconocido a través de variables específicas – ver base de datos de la muestra considerada en esta tesis en los Apéndices digitales 10.1.xls y 10.2.xls. Así, para la identificación del grupo **Contenedor** 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** 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** se distingue 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 **Cream-ware** 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** 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**. Este último grupo fue manufacturado en Floridablanca, pero no hay evidencias de que su producción haya sido organizada o alentada por la administración del asentamiento. Es una cerámica tosca que 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.

El mismo procedimiento de análisis tecno-tipológico se llevó a cabo con los fragmentos de vidrio identificados los cuales fueron agrupados en seis conjuntos que también pueden ser relacionados de forma preliminar con las actividades involucradas en las prácticas alimenticias –Tabla 5.1.2.

Grupo tecno-tipológico	Descripción	Función
Contenedor	Botellas manufacturadas con la técnica del soplado. Dentro de este grupo es posible identificar varios tipos como ser botellas cuadradas de color verde oscuro de ginebra española, botellas redondas de color verde claro para vino –posiblemente francesas-, botellas inglesas redondas “negras” de coloración verde oscuro/marrón para vino, entre otros.	Originalmente diseñado y manufacturado para el almacenamiento, transporte y comercialización de bebidas alcohólicas.
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.	Pudo tener diversos usos en el ámbito doméstico (iluminación, decoración, almacenamiento), aunque especialmente fue utilizada en la Presentación y Consumo de alimentos. También fue utilizada en farmacia para la manufactura de frascos.
Otros	Planchas de vidrio planas de diferentes tamaños y colores. Los espesores pueden ser variables según los usos.	Utilizada tanto en el ámbito doméstico como fuera del mismo para decoración, espejos, cierre de aberturas, iluminación, óptica, almacenamiento, farmacia, entre otros.

Tabla 5.1.2. Grupos tecno-tipológicos de vidrio identificados en Floridablanca, sus características y su vinculación con la alimentación. Modificado de la Tabla 6.2 en Marschoff ([2003] 2007:170).

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.

Tal como se trasluce de las tablas presentadas para material cerámico y fragmentos de vidrio, la asociación entre los grupos tecno-tipológicos identificados en Floridablanca y las actividades de la alimentación no es directa ni unívoca. De hecho, la mayoría de ellos pueden o tener otros usos fuera del ámbito doméstico, o asociarse a más de una fase de las prácticas alimenticias. Por esta razón llevamos a cabo de manera complementaria análisis morfo-funcionales específicos que nos permitieran deducir la forma original de los fragmentos de los objetos de cerámica y vidrio a fin de poder vincularlos a una actividad específica de la alimentación.

El análisis morfológico se realizó sobre la base del registro de variables específicas consideradas diagnósticas para asignar una forma a un fragmento dado tras un cuidadoso trabajo de remontaje. 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 en algunos casos. 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 inserción¹²² 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 o fragmento de vidrio. Todas estas mediciones fueron interpretadas en base a una serie de criterios elaborados a partir de la bibliografía consultada que se presentan en la Tabla 5.1.3.

¹²² Esta variable por lo general no es tomada en cuenta en los análisis de tiestos cerámicos y fragmentos de vidrio en arqueología histórica a pesar de su utilidad, si bien las bases y bordes han sido identificados como diagnósticos para esta tarea (Bragdon 1988).

Morfología	Grupo/s tecno-tipológico	Angulo de inserción con el fondo	Diámetro del fondo ¹²³	Criterios adicionales
Tinajas o tinajones	Cerámica Otras	Entre 95° y 120°	Superior a 15 cm	Espesor del tiesto mínimo de 1 cm
Lebrillo	Cerámica Otras	Entre 120° y 145°	Superior a 20 cm	Espesor del tiesto mínimo de 1 cm
Bacines y bacinicas	Cerámica Otras y Mayólica	Entre 90° y 120°	Superior a 20 cm	
Jarros y jarras	Cerámica Otras y Mayólica. Vidrio Doméstico	Entre 95° y 120°	Entre 10 y 15 cm	
Jarritos, jarritas y redomas	Cerámica Otras y Mayólica. Vidrio Doméstico	Entre 95° y 120°	Superior a 10 cm	
Platos	Cerámica Otras, Mayólica y Roja. Vidrio Doméstico	Superior a 145°	Entre 5 y 10 cm	
Fuentes	Cerámica Otras, Mayólica y Roja. Vidrio Doméstico	Superior a 145°	Superior a 10 cm	
Escudillas	Cerámica Otras, Mayólica y Roja	Entre 120° y 145°	Entre 5 y 10 cm	
Tazas	Cerámica Otras, Mayólica y Roja. Vidrio Doméstico	Cercano a los 90 °	Entre 5 y 10 cm	
Vasos	Vidrio Doméstico	Cercano a los 90 °	Entre 5 y 10 cm	
Ollas y pucheros	Cerámica Otras y Roja	Entre 95° y 120°	Superior a 10 cm	
Cazuelas	Cerámica Otras y Roja	Entre 95° y 120°	Superior a 15 cm	
Morteros	Cerámica Otras. Vidrio Doméstico	Entre 95° y 120°	Superior a 5 cm	Fondo marcadamente cóncavo

Tabla 5.1.3. Algunos criterios mediante los cuales se reconstruyó la morfología de una pieza de cerámica o vidrio a partir de fragmentos diagnósticos. Modificado del Apéndice 6.A. en Marschoff ([2003] 2007:216).

Cabe destacar que las asociaciones de variables con una forma particular que se muestran en la tabla anterior tienen carácter provisorio y son asignables a los grupos tecno-tipológicos más conocidos y que fueron publicados en detalle. A medida que las investigaciones avancen, se publiquen perfiles de una mayor diversidad de artefactos y grupos tecno-tipológicos y se analicen más muestras incluyendo las variables diagnósticas que utilizamos, esta tipología morfológica podrá ser refinada y aumentada.

Por otra parte, como puede observarse en los Apéndices digitales 10.1.xls y 10.2.xls y en el siguiente, también hemos considerado variables que nos permitieron evaluar el estado de las muestras, su fragmentación y la incidencia de procesos postdeposicionales. Al igual que sucede con el material óseo, la exposición, la acción

¹²³ Si bien los diámetros de los bordes también son importantes, en pocos casos pueden por sí solos ser indicativos de la morfología de la pieza. Las únicas piezas que pueden ser identificadas de este modo son los vasos, las tazas –con diámetros de entre 5 y 10 cm- y los bacines y bacinicas –con diámetros superiores a los 20 cm.. Esto se debe a que estas piezas por lo general tienen un borde ligeramente evertido que permite reconstruir aproximadamente, sobre la base de un dibujo de su perfil, el ángulo de inserción del cuerpo con el fondo.

eólica entre otros produce en los fragmentos de cerámica y vidrio marcas registrables que aún no han sido muy trabajadas por los investigadores. De esta manera, por ejemplo, la pátina en los vidrios es indicativa de su exposición a la atmósfera la cual varía en función de la composición química del material (Visvequi Delclaux 1998). El estado de las superficies y de las fracturas tanto de la cerámica como del vidrio también nos indica su exposición al viento, al pisoteo y al rodamiento por diversos agentes. En términos generales, las muestras consideradas en esta tesis, todas correspondientes a contextos y niveles enterrados, no evidencian impacto de estos agentes.

Apéndice 5.2. Fragmentación de restos de vidrio y cerámica en los contextos arqueológicos seleccionados: ASI, Sector Oeste del Fuerte, ANBII y ASII6

Para evaluar la fragmentación diferencial de los restos de vidrio y cerámica en los contextos arqueológicos trabajados en esta tesis evaluamos la media de la superficie de los tipos tecno-tipológicos que se presentaron en dos o más contextos –Tabla 5.2.1.

Contexto	Cerámica			Vidrio	
	Contenedor	Mayólica	Roja	Contenedor	Doméstico ¹²⁴
ASI	-	-	-	4,95	-
Sector Oeste del Fuerte	3,75	1,92	2,5	5,32	1,72
ANBII	7,87	2,9	2,1	1,92	0,95
ASII6	Frente	27,06	-	-	-
	Anexo	13,5	2,25	-	2,4

Tabla 5.2.1. Media de la superficie de los restos de cerámica y vidrio en las muestras arqueológicas provenientes de los contextos seleccionados. Fuente: Apéndices digitales 10.1.xls y 10.2.xls.

Como puede apreciarse la fragmentación en estos grupos tecno-tipológicos es bastante pareja en los distintos sectores. Se puede destacar la baja fragmentación de los contenedores cerámicos en el frente de ASII6 ya que, como describimos en el cuerpo de la tesis, se trata de al menos dos botijas fragmentadas *in situ*. Si bien la fragmentación del material cerámico en el Sector Oeste del Fuerte es mayor que en los restantes sectores, el vidrio presenta una fragmentación equiparable en todos los puntos considerados. Dado que ambos tipos de material son igualmente frágiles, no se puede sostener que la fragmentación general de los mismos sea efectivamente superior en el Fuerte.

¹²⁴ Aquí solamente incluimos los fragmentos de vidrio doméstico relacionados inequívocamente a la alimentación que figuran en las tablas del Capítulo 10.

6. APÉNDICES AL CAPÍTULO 11

Apéndice 6.1. Metodología de identificación y análisis de restos arqueofaunísticos

La unidad mínima de análisis de restos arqueofaunísticos utilizada para todos los estudios que se realizan con este tipo de evidencia con la muestra del sitio es el “especimen”. Por este entendemos a todo fragmento óseo; hueso entero (Grayson 1984, Mengoni Goñalons 1999) o resto malacológico presente en la muestra, independientemente de su tamaño y cuya sumatoria conforma el total de los restos arqueofaunísticos de la muestra o Número de Especímenes -NSP. La totalidad de la muestra proveniente del sitio fue fichada a través de registros individuales o grupales exhaustivos que consignan su procedencia tridimensional, diversas variables tafonómicas algunas de las cuales fueron analizadas en el Apéndice 4.1., la identificación anatómica y taxonómica de cada espécimen o conjunto y las marcas y fracturas antrópicas presentes en los mismos –ver Apéndice digital 11.1.

Identificación anatómica y taxonómica

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

En el primer nivel de identificación de un espécimen –identificación anatómica- se consideró como identificado a aquel que pudo ser referido a un elemento (*sensu* Mengoni Goñalons 1999) del esqueleto axial o apendicular de mamíferos, peces y Aves o valva de moluscos. Esta identificación incluyó categorías amplias tales como hueso largo o plano indeterminado y específicas como axis o húmero distal expresadas en forma de siglas sobre la base del sistema propuesto por Mengoni Goñalons (1999). En un nivel más específico de la identificación anatómica se registró la zona del elemento representada por el espécimen a partir de la presencia de rasgos diagnósticos y el porcentaje del elemento completo que el espécimen arqueológico representa. En el caso de las valvas se consignó únicamente la presencia de umbo –sección diagnóstica- y los casos de unidades completas o casi completas. Asimismo, siempre que la sección del elemento representada por el espécimen arqueológico lo permitió, se registró la lateralidad y el grado de fusión de los especímenes.¹²⁵

La identificación taxonómica se realizó considerando diferentes niveles de identificabilidad relacionados con el grado de especificidad de los interrogantes de investigación hasta ahora formulados en el marco del proyecto de investigación del sitio arqueológico. En el nivel más alto, la Clase, consideramos como especímenes identificados o NISP a restos de Osteichtyes y Gastropoda. Dentro de la clase Mammalia, aunque no se los consideró identificados a nivel taxonómico, se distinguieron cuatro grupos de tamaño –ya que era información relevante para algunos

¹²⁵ Se utilizaron los estadios propuestos por De Nigris (2004): indeterminado, elemento fusionado, marcado y no fusionado.

interrogantes o podía ser útil para una posterior identificación.¹²⁶ En un segundo nivel, el Orden, se consideraron identificados los especímenes clasificados como Rodentia y Artiodactyla –especificando su tamaño. En el nivel inferior se consideraron identificados todos los especímenes que pudieron ser asignados a un Género o Especie. En el cuadro siguiente presentamos la taxonomía de los restos recuperados e identificados para lo cual seguimos para el Phylum Mollusca a Zubimendi (2009) y para los cordados la taxonomía del Museo de Zoología de la Universidad de Michigan (Animal Diversity Web 1995-2008) –Tabla 6.1.1.

Primer nivel de identificabilidad		Segundo nivel de identificabilidad		Tercer nivel de identificabilidad	
Phylum	Clase	Orden	Familia	Género	Especie
Mollusca	Gastropoda	-	-	-	-
		Neogastropoda	Muricidae	<i>Trophon</i>	-
	Bivalvia	Mytiloidea	Mytilidae	<i>Mytilus</i>	<i>Mytilus edulis</i>
				<i>Brachiodontes</i>	<i>Brachiodontes purpuratus</i>
Chordata	Osteichthyes	-	-	-	-
	Aves	-	-	-	-
	Mammalia	Artiodactyla	Camelidae	<i>Lama</i>	<i>Lama guanicoe</i>
			Suidae	<i>Sus</i>	<i>Sus scrofa</i>
			Bovidae	<i>Bos</i>	<i>Bos taurus</i>
				<i>Ovis</i>	-
		Carnivora	Canidae	<i>Pseudalopex</i>	-
		Rodentia	-	-	-
		Cingulata	Dasyopodidae	<i>Zaedyus</i>	<i>Zaedyus pichi</i>
		Primates	Hominidae	<i>Homo</i>	<i>Homo sapiens</i>

Tabla 6.1.1. Taxonomía de los especímenes recuperados en los sectores analizados en esta Tesis destacando en gris los niveles de identificación positiva considerados para los distintos taxa.

Cálculo del Mínimo Número de Elementos y de unidades derivadas del mismo

Se utilizó el Mínimo Número de Elementos -MNE- calculado a través de la sumatoria de las porciones diagnósticas de cada elemento para cada taxón y tomando el valor más alto (Brewer 1992). Para ello se tuvo en cuenta la lateralidad, el grado de fusión y la presencia de partes diagnósticas diafisarias (Mengoni Goñalons 1999; De Nigris 2004).

Sin embargo, el marco de referencia que construimos para analizar las muestras que se discuten en esta tesis –ver Apéndice 6.2- requiere para su utilización considerar separadamente la presencia diferencial de secciones superiores e inferiores de huesos largos, por lo que desdoblamos el cálculo del MNE. De este modo, además de calcular el MNE general para cada elemento, incluimos cálculos parciales de su sección superior –donde se incluyó la epífisis proximal y la diáfisis proximal hasta la mitad del elemento en cuestión- e inferior –que abarcó la epífisis distal y la diáfisis distal hasta la mitad del elemento.

También se utilizó como unidad derivada del MNE el MAU –Mínimo Número de Unidades Anatómicas- calculado a partir de dividir el MNE para cada elemento por la

¹²⁶ Los mamíferos se clasificaron según el tamaño aproximado del animal que representaba cada espécimen. Los módulos de tamaño se establecieron en base a Mengoni Goñalons (1999): Pequeño: menor a 5 kg. Mediano: entre 5 y 50 kg. Grande: entre 50 y 100 kg. Muy grande: más de 100 kg.

cantidad de veces que el mismo se halla representado en el esqueleto del taxón (Mengoni Goñalons 1999).

Modificaciones del material óseo

Para el análisis de marcas y fracturas de origen antrópico se continuó con la metodología desarrollada en trabajos anteriores (Marschoff [2004]2007; Marschoff *et al.* 2009). El relevamiento de este tipo de modificaciones se realizó microscópicamente, ya que el uso de instrumentos de metal en este contexto histórico particular hace innecesario el uso de otros medios. Los criterios utilizados para determinar la agencia humana en el origen de una marca o fractura se basó en los establecidos por Lyman (1987): su morfología, redundancia y propósito. En este sentido, la utilización de hachas o machetes y cuchillos como instrumentos efectores para la realización de un tipo de marca o fractura particular resultó un criterio adicional que indicaba la posibilidad de que modificaciones con instrumentos indeterminables pero con la misma localización en un elemento dado fuesen considerados también de origen antrópico.

Apéndice 6.2. Marco de referencia para el análisis de restos de mamíferos

La elaboración de marcos de referencia para la interpretación de la evidencia arqueofaunística de sitios históricos hispanocriollos se halla aún en un estadio inicial de desarrollo en nuestro país, a pesar de la diversidad de evidencia disponible para abordar esta tarea. Sin embargo, comenzar a elaborar marcos de referencia y unidades de análisis, medición e interpretación temporal y culturalmente específicas resulta una necesidad acuciante en este tipo de contextos ya que utilizar las herramientas analíticas elaboradas para otro tipo de sociedades de manera acrítica puede llevar a equívocos al ser aplicadas a casos de estudio históricos (Crabtree 1985; Huelsbeck 1991; Bowen 1992; Landon 2005; Colley 2006; Marschoff *et al.* 2009).

Este Apéndice tiene dos objetivos, el primero de los cuales es sistematizar, a partir del conocimiento que se tiene de los patrones de trozamiento del siglo XVIII al XIX en contextos hispanocriollos las expectativas en el registro arqueofaunístico de mamíferos del descarte de la secuencia de actividades involucradas en el aprovechamiento de estos animales. El segundo objetivo pretende asociar ciertos conjuntos de restos óseos con los tipos de cocción a los que eran sometidas habitualmente esas partes de los animales. En el Capítulo 11 utilizamos estas relaciones como marco de referencia, si bien los resultados de los análisis de evidencia documental en los que se basó su construcción y que se detallan a continuación tienen carácter preliminar y deben ser ampliados y puestos a prueba con el análisis de diversos casos arqueológicos.

Expectativas de representación de elementos en contextos hispano-criollos en función de los patrones de trozamiento

Los patrones de trozamiento del siglo XVIII y principios del XIX fueron deducidos a partir de la evidencia escrita contemporánea de libros de cocina y memorias y relatos de viajeros. En un trabajo anterior (Marschoff *et al.* 2009) analizamos esa evidencia y a fin de derivar una secuencia de trozamiento para animales domésticos – específicamente, oveja, cerdo y vaca.

De esta manera observamos que en los contextos urbanos de proveniencia de la información histórica, la primera instancia del trozamiento (*sensu* Lyman 1978 en Landon 1996) que involucra la muerte, el cuereo y la evisceración de los animales

potencialmente no conformaría conjuntos óseos de descarte claramente distinguibles, aunque generaría expectativas de marcas y fracturas. En los casos en que el tamaño y la especie del animal seleccionado no implicase su adquisición de forma entera, en una etapa posterior -trozamiento secundario- la carcasa se dividiría en unidades de transporte, distribución y adquisición. Las expectativas arqueológicas aquí dependen principalmente del contexto específico, de la especie elegida y del tamaño de la carcasa las cuales afectan la intensidad del trozamiento y la cantidad de unidades que se distinguen. Hay evidencia, por ejemplo para el caso de la ciudad de Buenos Aires, que apunta a la adquisición de carne bovina en cuartos (Guillermo 2009; Shávelzon y Silveira 2001), aunque también en unidades menores fraccionadas por medio de hachas en pequeños puestos callejeros (Millau [1772] 1947; Wilde [1881] 2006).

La tercer etapa del trozamiento tendría lugar en los contextos domésticos donde se preparaba, cocía y consumía la carne de los animales. Fue posible para este momento de la secuencia elaborar una serie de asociaciones de elementos que corresponden a las unidades de preparación y cocción de carne a partir del análisis de recetarios y otras fuentes históricas (Marschoff *et al.* 2009). Por otra parte, es esperable que esas asociaciones se mantengan al momento del descarte -Figura 6.2.1.

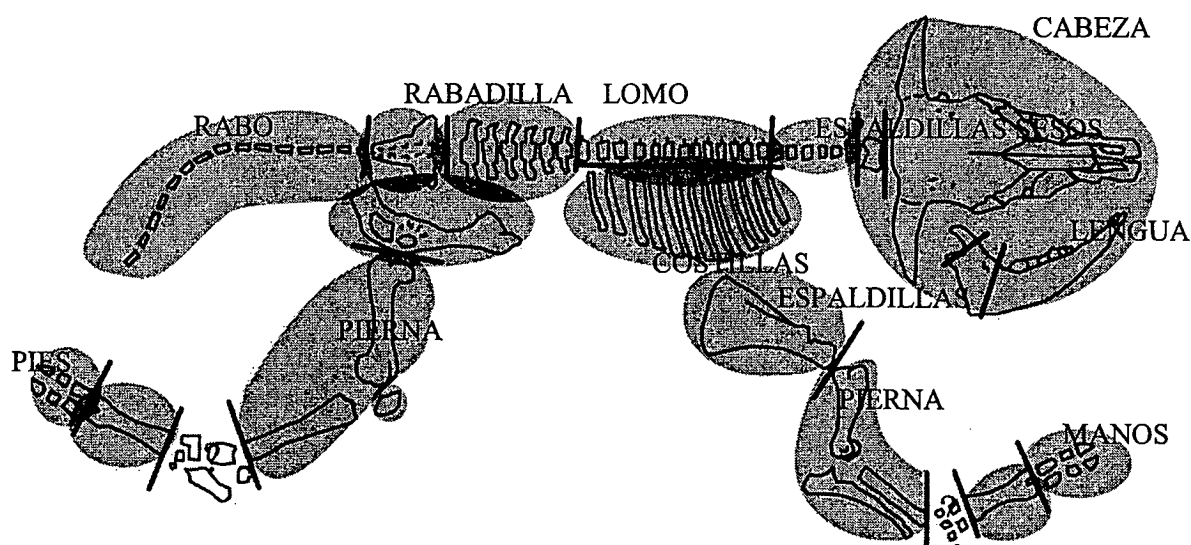


Figura 6.2.1. Esquema de las unidades de preparación y cocción distinguidas en las fuentes históricas indicando su denominación y la localización de los seccionamientos principales implicados en el trozamiento para su obtención. Modificado de la Figura 1 de Marschoff *et al.* (2009)

En la Figura indicamos la localización de las fracturas en una zona fuera de los elementos ya que su ubicación exacta es muy variante según el contexto, el operador y la especie.¹²⁷ Por ejemplo, la separación de la escápula del húmero puede ocurrir tanto a la altura de la cavidad glenoidea como en la sección proximal del húmero. En ese caso, la cavidad glenoidea seccionada formaría parte de la unidad de preparación y cocción “pierna” y se hallaría asociada al húmero y al radioulna o viceversa, la sección proximal del húmero se vincularía a la escápula y a la unidad de preparación y cocción “espaldillas”. Siguiendo este razonamiento, al momento de elegir unidades de medición para el análisis de una muestra arqueológica utilizando el marco de referencia que aquí presentamos resulta necesario calcular el MNE por secciones de elementos y no únicamente por elementos enteros –ver Apéndice 6.1.

¹²⁷ En Marschoff *et al.* (2009) y en Bosoni (2009) se muestran algunas de las fracturas características de la división en unidades de preparación y consumo en distintas especies presentes en Floridablanca.

En términos de descarte es necesario distinguir en esta última etapa del trozamiento dos tipos diferentes los cuales ocurren en momentos sucesivos y dependen del tamaño de la unidad de adquisición procesada, del método de cocción elegido y de su resultado. El primero de ellos habría ocurrido durante la preparación e involucraría, por ejemplo, el descarte de los huesos largos al momento de trozar la carne para preparar un guisado o la extracción de lengua y sesos del cráneo si estos no fueron adquiridos como unidades independientes o no se decide cocer el cráneo completo como unidad. El segundo tipo de descarte habría tenido lugar durante el consumo momento en el cual se desecharían, por ejemplo, las falanges y las vértebras caudales.

En la Tabla 6.2.1 nos centramos en el trozamiento secundario y terciario y planteamos las expectativas de descarte de elementos suponiendo que la unidad adquisición y preparación y cocción no haya sido la carcasa completa y la carne sea fresca.

Trozamiento	Actividades	Unidad	Elementos descartados	
			Unidades de adquisición de mayor tamaño	Unidades de adquisición de menor tamaño
Secundario	División de la carcasa para su transporte, distribución y adquisición	Unidades de adquisición	Elementos considerados de nulo valor económico, variable según la especie y el contexto.	<ol style="list-style-type: none"> 1. cráneo y/o mandíbula (si se extrajeron las unidades "sesos" y "lengua") 2. metapodios y carpianos y tarsianos (si la unidad "pierna" no los incluye) 3. rótula (si la unidad "pierna" se subdivide)
Terciario	División de las unidades de adquisición para su preparación y cocción	Unidades de preparación y cocción	<ol style="list-style-type: none"> 1. cráneo y/o mandíbula (si se extrajeron las unidades "sesos" y "lengua" y no se coció el cráneo completo) 2. metapodios, carpianos y tarsianos, fémur, tibia, rótula, húmero, radioulna, pelvis y escápula (si el método de cocción elegido no incluye elementos óseos) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. costillas, vértebras y falanges (si el método de cocción elegido no incluye elementos óseos) 2. huesos largos, pelvis y escápula (si el método de cocción elegido no incluye elementos óseos)
	Consumo	Elementos y secciones de elementos remanentes (dependen del método de cocción elegido)	<ol style="list-style-type: none"> 1. metapodios, carpianos y tarsianos, fémur, tibia, rótula, húmero, radioulna (todos o algunos de estos elementos dependiendo de las características de la unidad "pierna" adquirida y si el método de cocción incluyó elementos óseos) 2. pelvis, escápula, costillas, vértebras y falanges (si el método de cocción elegido no incluye elementos óseos) 3. cráneo y mandíbula (si la unidad "cabeza" se coció completa) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. metapodios (si el método de cocción requirió del agregado de elementos óseos) 2. vértebras caudales

Tabla 6.2.1. Expectativas de representación de elementos en contextos de trozamiento secundario y terciario.

Como puede observarse las expectativas no son claras, en primer lugar debido a las vaguedades respecto a qué elementos son incluidos, especialmente en la unidad de adquisición "pierna", los cuales varían según el contexto y la especie y deben ser evaluadas en forma particular en cada caso de estudio. Sin embargo, el momento del

descarte de algunos elementos sí resulta claro. De este modo, no se esperaría la presencia de fémur, tibia, húmero, radioulna, costillas, vértebras, escápula, pelvis y falanges en contextos de descarte de las actividades de trozamiento secundario. Asimismo, la expectativa para las vértebras caudales es que su descarte ocurra durante el consumo.

En la tabla anterior también se hace evidente la gran influencia que tiene, además del tamaño de la unidad de adquisición, el método de cocción elegido en la conformación del conjunto óseo descartado. Como vimos en el Capítulo 4 y en la segunda parte de la Tesis las prácticas alimenticias ibéricas tendieron a preferir a lo largo del tiempo algunos métodos de cocción en particular. En la siguiente sección de este Apéndice relacionamos estos métodos con expectativas de descarte de elementos óseos.

Relación entre unidades de preparación y cocción y métodos de cocción utilizados en contextos hispanocriollos

En esta sección nos interesa definir la naturaleza de la relación entre la elección de unidades de preparación y cocción y los métodos específicos que conllevaban durante el siglo XVIII y la transición hacia el siglo XIX. Tal como lo señala Elias (1987) la tendencia fue hacia una repulsión por la vista del trozamiento de las carcasas y por lo tanto a una presencia cada vez menor de elementos óseos en la Presentación y Consumo de carne de animales, por lo que su descarte habría ocurrido durante la Preparación. A esto se suma el hecho de que, como vimos en el Capítulo 4, las comidas tendían a estar pensadas y realizadas teniendo en cuenta a un consumidor individual, es decir a estar ya fraccionadas, lo que llevó al descarte de los elementos óseos. Por otra parte, el método de Preparación y Cocción elegido varió de acuerdo a la valoración que se tenía de una especie y/o parte de la anatomía de cada animal.

En los recetarios de la época analizados -(Salsete [c.1700] 1995; Altamiras [1758]1994)- se menciona el uso de unidades de preparación y cocción de diferente valoración, tanto subjetiva de las fuentes mismas, como de rinde económico en términos actuales de otros marcos de referencia arqueológicos como los índices de utilidad de carne (Metcalf y Jones 1988). A lo largo de los libros de recetas algunos de los métodos considerados más adecuados para cada una de las partes se explicitan abiertamente. Así, Salsete ([c.1700] 1995) identifica la “pierna” y las “espaldillas” –de ovinos principalmente- como las mejores partes para guisar. Altamiras ([1758]1994) en cambio, menciona con ese fin sólo la pierna. En el contexto de Buenos Aires, Calzadilla ([1904] 1919) explicita que en la elaboración de puchero se utilizaba el “pecho” –asociado al esternebrás- y el rabo, y Mansilla ([1904] 2006) además incluye en los guisados “patas” de cerdo o cordero. Sin embargo, nos interesa evaluar si existe algún otro criterio, no enunciado directamente para el tratamiento de las diferentes unidades identificadas.

En la Tabla 6.2.2 representamos las diferentes preparaciones descritas en los recetarios que incluyen las unidades anatómicas identificadas en la Figura 6.2.1 y su relación con la cantidad y el tipo de cocciones a las que fueron sometidas.

		Cráneo	Costillas	Lumbares (lomo)	Caudales	Escápula	Miembro posterior (jamón)	Miembro anterior y/o posterior	Falanges	Totales
	Cantidad de preparaciones	13	2	3	1	4	6	9	9	47
	Cantidad de cocciones	24	2	7	2	8	8	20	17	88
	Media	1,8	1	2,3	2	2	1,3	2,2	1,9	-
Tipo de cocción	Hervido	9			1	1	2	3	7	23
	Freído	3		2			2	3	4	14
	Rehogado	2								2
	Guisado	4		1		4	1	8	4	22
	Asado	4	2	1	1	3	2	4	1	18
	Horneado	1								1
	Adobo			2				2	1	5
	Salado						1			1
	Ahumado			1						1
	indeterminado	1								1

Tabla 6.2.2. Unidades anatómicas identificadas en los recetarios (Altamiras [1758]1994, Salsete [c.1700] 1995) y cantidades y tipos de cocción al que fueron sujetas.

Por lo que puede apreciarse, en términos generales y observando la sección superior de la tabla, la media de cocciones a las que se sometía la carne de diversos animales casi siempre era más de una. Si consideramos que la única unidad de preparación y consumo valorada positivamente por ambos libros de cocina, las costillas, es el único caso que presenta una única cocción, podríamos aventurar el criterio de que, a menor cantidad de cocciones, mayor valoración de la unidad en particular. A la luz de este supuesto, se observan algunas características que se alejan bastante de las elecciones y valoraciones actuales y otras que se asemejan. Así, por ejemplo, de manera similar a las costillas, el jamón del cerdo es sometido a poca cantidad de cocciones. Sin embargo, contrariamente a los criterios actuales, el lomo de cerdo presenta la media más alta, semejante a la obtenida para el miembro anterior y/o posterior.

Cuando nos centramos en el tipo de cocción al que se someten las diferentes unidades anatómicas, se observa, que las preferidas en términos generales eran el hervido y el guisado, seguidas por el asado y el freído. Al comparar la presencia de hervido y guisado frente a los otros métodos es cuando se observa que las unidades de menor rinde económico suelen ser sometidas a estos métodos con más frecuencia que las unidades de mayor rinde. Por otra parte, la expectativa es que el descarte de los elementos que componen las unidades de preparación y cocción sometidas a este método ocurrirá durante la preparación y no el consumo —a excepción del metapodio que es añadido como saborizante y de las falanges, las vértebras sacras y las caudales las cuales se incluyen en los guisados con los elementos óseos. Del mismo modo, en las unidades sometidas a freído el descarte de los huesos también ocurriría durante la preparación. Por otro lado, el asado se destaca como un método utilizado para cualquier unidad de preparación y cocción y por lo general permanecen con los elementos óseos hasta el consumo. Lo que tienen en común los métodos en los que se descartan los elementos óseos es que la carne de la unidad de preparación y cocción elegida se troza en pedazos y en cambio, el asado por lo general implica unidades de mayor tamaño.

Dadas estas tendencias dominantes es posible refinar las expectativas volcadas en la Tabla 6.2.1 de este Apéndice. De esta manera podemos sostener que los elementos comprendidos por las unidades habitualmente sometidas a hervido y guisado como ser la “pierna”, el “lomo”, las “espaldillas” y podríamos incluir aquí también la carne

asociada a la pelvis y las diferentes secciones de vértebras tenderían a ser descartados durante la Preparación. La única excepción la constituyen las vértebras sacras, caudales y las falanges que a pesar de ser habitualmente guisadas o hervidas, el descarte de sus elementos óseos se realizaría durante el Consumo. Las costillas, por otra parte, tenderían a ser descartadas durante el Consumo así como, probablemente, los elementos óseos de las unidades de tamaños grandes sometidas a asado. El cráneo y la mandíbula son elementos esperables en el conjunto de descarte de cualquier etapa de las que aquí nos ocuparon.

Apéndice 6.3. Mínimo Número de Elementos para las especies determinadas en cada sector

A continuación se presentan las tablas con los resultados obtenidos del cálculo del MNE por sectores y recintos de las muestras arqueofaunísticas provenientes de los niveles considerados pertinentes para cada uno de ellos –ver Capítulo 9. La metodología para su cálculo fue descrita en el Apéndice 6.1 siguiendo la cual algunos elementos fueron divididos en secciones –huesos largos y escápula.

El MNE se calculó para la totalidad de cada sector, si bien algunos elementos de un mismo taxón se hallaban presentes en varios recintos. En esos casos se lo dividió teniendo en cuenta las secciones, la lateralidad y la fusión de los elementos representados en cada uno de ellos. Si el MNE total era 1 y en dos o más recintos se encontraban secciones diagnósticas distintas también se optó por dividirlo.

No se presenta la tabla para el taxón *Ovis* sp. ya que este se hallaba representado únicamente por dos especímenes del Sector Oeste del Fuerte. Se trata de una sección distal de fémur fusionado derecho y una sección distal de tibia fusionada también derecha.

Elementos y secciones		ASI		Sector Oeste del Fuerte	ANBII	ASII6 Frente y Anexo			
		Norte	Sur			Este	Oeste	Norte	Sur
Cráneo			1	1		1			
Mandíbula			2			2			
Cervicales								1	
Escápula	total								1
	cuerpo y hoja								1
	cavidad glenoidea								

Tabla 6.3.1. Mínimo Número de Elementos y secciones de elementos de *Sus Scrofa* presentes en las muestras de los sectores considerados. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Elementos y secciones	ASI		Sector Oeste del Fuerte	ANBII	ASII6 Frente y Anexo			
	Norte	Sur			Este	Oeste	Norte	Sur
Cráneo		1	1					
Mandíbula							1	
Cervicales			1					
Torácicas			2	2			1	1
Lumbares							0,5	0,5
Costillas	1	1	2				0,5	0,5
Escápula	total						1	
	cuerpo y hoja						1	
	cavidad glenoidea							
Radioulna	total					1		
	sección proximal					1		
	sección distal							
Carpianos			1					
Tibia	total							1
	sección proximal							1
	sección distal							
Tarsianos			1					
Astrágalo			1					
Falange 2			1					

Tabla 6.3.2. Mínimo Número de Elementos y secciones de elementos de Artiodactyla presentes en las muestras de los sectores considerados. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Elementos y secciones	ASI		Sector Oeste del Fuerte	ANBII	ASII6 Frente y Anexo			
	Norte	Sur			Este	Oeste	Norte	Sur
Cráneo			1		1			
Vértebra indeterminada		1						
Atlas					1			
Torácicas							1	
Lumbares					0,5		0,5	
Sacro							1	
Caudales		3						
Costillas			1					4
Escápula	total	1						
	cuerpo y hoja	1						
	cavidad glenoidea	1						
Rótula								2

Tabla 6.3.3. Mínimo Número de Elementos y secciones de elementos de *Bos taurus* presentes en las muestras de los sectores considerados. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

Elementos y secciones	ASI		Sector Oeste del Fuerte	ANBII	ASII6 Frente y Anexo			
	Norte	Sur			Este	Oeste	Norte	Sur
Cráneo	1		1				3	
Mandíbula				2	0,5		1,5	
Atlas							0,5	0,5
Cervicales			2		0,33		0,33	1,33
Torácicas			3		0,5	2		0,5
Lumbares			4		0,5	0,5	1	
Sacro			1					
Innominado	1		1				0,5	0,5
Costillas	1		2	2			1	
Escápula	total		1		1			
	cuerpo y hoja		1		1			
	cavidad glenoidea				1			
Húmero	total	1					0,5	0,5
	sección proximal							
	sección distal	1					1	
Radioulna	total					1		
	sección proximal					1 (no fus)		
	sección distal							1 (fus)
Metacarpo	total		1	1				
	sección proximal		1	1				
	sección distal							
Fémur	total		2		1	1		
	sección proximal		2		1 (der)	0,5 (izq)		0,5 (izq)
	sección distal					1 (der)		
Rótula								
Tibia	total		1	1	1	1	1	1
	sección proximal		1		1 (der)	1 (der)	1 (izq)	
	sección distal			1			1 (der)	
Astrágalo					0,5		0,5	
Falange 1			2					
Falange 2								
Falange 3			1					

Tabla 6.3.4. Mínimo Número de Elementos y secciones de elementos de *Lama guanicoe* presentes en las muestras de los sectores considerados. Fuente: Apéndice digital 11.1.xls.

APÉNDICES DIGITALES

En el CD adjunto se hallan los siguientes Apéndices digitales citados a lo largo de esta tesis:

Apéndices digitales correspondientes al Capítulo 4:

- 4.1.xls: Base de datos del análisis de recetarios - De Nola ([1525] en Cruz 1997) y Altamiras ([1758] 1994).
- 4.2.doc: Base de datos de transcripciones de términos en diccionarios de la Real Academia Española del período bajo estudio – www.rae.es

Apéndice digital correspondiente al Capítulo 5:

- 5.1.xls: Base de datos de información general y contextual de los autos de difuntos que integran la muestra seleccionada para Buenos Aires.

Apéndices digitales correspondientes a los Capítulos 6 y 7:

- 6.1.xls: Base de datos de los artefactos listados en los autos de difuntos que integran la muestra seleccionada para Buenos Aires.

Apéndices digitales correspondientes al Capítulo 10:

- 10.1.xls: Base de datos de los fragmentos de vidrio provenientes de los sectores analizados en Floridablanca incluyendo todos los niveles y variables consideradas.
- 10.2.xls: Base de datos de los restos de cerámica provenientes de los sectores analizados en Floridablanca incluyendo todos los niveles y variables consideradas.

Apéndice digital correspondiente al Capítulo 11 y al Apéndice 4.1:

- 11.1.xls: Base de datos de los restos arqueofaunísticos provenientes de los sectores analizados en Floridablanca incluyendo todos los niveles y variables consideradas.

FUENTES DOCUMENTALES INÉDITAS

ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN

AGN, Sala IX, División Colonia, Sección Gobierno, Juzgado de Bienes de Difuntos. Legajos: **15.4.12**, Auto de Pedro Cupario, 1779. **15.4.13**, Auto de Nicolás Bentura, 1781. **15.4.14**, Auto de Juan de Silba, 1784. **15.5.1**, Auto de Manuel Martínez, 1784. **15.5.3**, Autos de Francisco de Alza y Pedro Manuel de Quiroga, 1786. **15.5.5**, Auto de Rodrigo Melgarejo, 1787. **15.5.6**, Auto de Salvador Catán, 1788. **15.5.8**, Auto de Tomás de la Peña, 1789. **15.5.9**, Auto de Esteban Suárez, 1789 y de Josef Serrano y Petronila de Arce, 1790. **15.5.10**, Autos de Andrés Fernández y Juan de Osorio, 1790. **15.5.11**, Auto de Josef Solar, 1791. **15.6.1**, Auto de Bentura Cardoso, 1794. **15.6.3**, Auto de Pablo Montelli, 1795. **15.6.4**, Autos de Josef de Valle y Chavarría y Juan Cuaresma, 1796. **15.6.6**, Auto de Josef Cabeza, 1798. **15.6.8**, Auto de Manuel Hernández Baruso, 1800. **15.6.9**, Autos de Antonio Sánchez, Francisco Belecamos, Gregorio Castañera y María Mercedes Toledo, 1801. **15.6.10**, Auto de Antonio Pío de Aguiar, 1803. **15.6.11**, Auto de Cayetano Gómez, 1803. **15.6.13**, Auto de José Alumar, 1803. **15.7.1**, Auto de Juan Dupre, 1805. **15.7.3**, Auto de Francisco Fernández Pereyra, 1807. **15.7.5**, Auto de Clemente Benacho, 1810.

AGN, Tribunales, Sucesiones. Legajos: **3863**, Auto de Rosa Alvarez, 1777. **3864**, Auto de Vicente de Azcuénaga, 1787. **3865**, Auto de Manuel Alvarez de Rocha, 1789. **3916**, Auto de Tomasa Baldovinos, 1803. **3917**, Auto de Juan Borche, 1803. **3918**, Auto de Manuel Verdía, 1808. **4305**, Autos de José Buchardo y Sebastián Brumado, 1779. **4306**, Auto de Bernardo Bernal Niño, 1783. **4307**, Autos de Antonio Ballestero y Culla, 1790 y Juana Bustos, 1792. **4833**, Autos de Bernardina de la Cruz y Lago, 1800; Mateo Josef de Carrión, 1797 y Manuela Chávez, 1801. **5340**, Auto de José Castillo, 1779. **5341**, Autos de Fernando Caviedes, 1783; Julián Cubilla, 1782 y Melchora Cabral y Melo, 1784. **5343**, Auto de Juan Antonio Callejas y Sandoval, 1793. **5399**, Auto de Estanislao Duran, 1799. **5560**, Auto de Ana María Davila, 1776. **5561**, Autos de Bernardo Delgado, 1785 y de Juana Josefa Díaz de Perafan y Sebastiana Díaz de Paso, 1782. **5563**, Auto de Enrique Díaz, 1781. **5687**, Auto de Petrona Flores Santa Cruz, 1801. **5871**, Auto de José Miguel Flaquer, 1781. **5902**, Auto de Pío de Gama, 1807. **6257**, Auto de Gerónimo Giménez, 1785 y de Juana Agustina Giles, 1782. **5903**, Auto de Manuel Gallegos de Valcarcel, 1808. **6376**, Auto de Mariano Izquierdo, 1807. **6497**, Auto de José de Leite, 1808. **6725**, Autos de Andrés de Lara, 1779; Antonio Lamore, 1778; Clemente López de Osorio, 1783 y Pedro Leal, 1780. **6727**, Auto de Eugenio Lerdo de Tejada, 1791. **6728**, Autos de Ana María López, 1797 y Antonio Leon, 1798. **6776**, Auto de Eusebio Molina, 1807. **7151**, Autos de Domingo Martínez y Juan de Mendieta, 1777. **7152**, Autos de Agueda Martínez Cavallero, 1789 y de Francisco Merino y Juana Severina de Mena, 1790. **7153**, Auto de Juan de Moreira Leyton, 1792. **7155**, Autos de Manuel Martínez de Ochagura y Marcos Martínez de Carmona, 1797. **7371**, Auto de Tadea Simona Ortega, 1788. **7384**, Autos de Agustín de la Peña, 1787; Antonio Pereyra, 1805 y Francisco Pombo de Otero, 1803. **7385**, Auto de José Pinto, 1805. **7706**, Auto de Luis Puy, 1788. **7709**, Auto de Josefa Puebas, 1798. **7779**, Autos de Antonio Ruiz, 1807 y de María Josefa Ruiz de Gaona, 1809. **7780**, Autos de María Roxas, 1809 y de Julián Clemente Rodríguez y Santiago Reguezén, 1810. **8137**, Auto de Cristóbal Robles y Carvallo, 1793. **8141**, Auto de Mateo Suárez, 1810. **8598**, Auto conjunto de José Unanue y María Felipa Mancidón, 1789. **8734**,

Autos de Andrés Vivas, 1776; Martina Vázquez, 1783 y de Juana Buenaventura Wait y Manuela Vexois, 1777. 8735, Auto de Antonio Vélez, 1793.

AGN, Sala IX, División Colonia, Sección Gobierno, Costa Patagónica. Legajo 16.3.9 "Relación que manifiesta el estado que tiene en el día de la fecha la población de la Bahía de San Julián en la Costa Patagónica", Viedma, Floridablanca, 31-1-1782. Legajo 16.3.8 "Relación que manifiesta el estado que tiene en el día hasta la fecha la Población en la bahía de San Julián en la Costa Patagónica con expresión de los individuos que la componen, sus frutos y aumento de las obras". Viedma, Floridablanca, Enero de 1782.

ARCHIVO GENERAL DE INDIAS

AGI, Patronato Real, Legajo 33, Sección Gobierno, Buenos Aires, Legajos 358 "Expediente promovido por los pobladores y demás individuos que tenían sus casas en el establecimiento de San Julián en la Costa Patagónica". 1784-1785. Folios 31 al 34.

BIBLIOGRAFÍA

Albala, K.

2003. *Food in Early Modern Europe*. Greenwood Press, Connecticut.

Alemán Illián, A.

2001. *Actitudes colectivas ante la muerte en Murcia durante el siglo XVIII*. Tesis doctoral. Universidad de Murcia, España. Ms.

Altamiras, J.

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

Alvarez, M. y L. Pinotti

1997. *Procesos socioculturales y alimentación*. M. Alvarez y L. Pinotti (comp.), Serie Antropológica, Ediciones del Sol, Buenos Aires.

2000. *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Grijalbo, Buenos Aires.

Amaya, O.

1980. *Diario de Antonio de Viedma*. Municipalidad de Puerto San Julián.

Animal Diversity Web

1995-2008. Animal Diversity Web Universidad de Michigan.
<http://animaldiversity.ummz.umich.edu/site/index.html>

Anónimo

1882. *Nuevo Manual de Cocina. Conteniendo 377 recetas de guisos escojidos de las cocinas francesa, española, chilena, inglesa e italiana arregladas para el uso de las familias del país*. Librería del Mercurio, Valparaíso, Chile.

Apolant, J. A.

1970. *Operativo Patagonia*. Letras, Montevideo.

Appadurai, A.

1988. How to Make a national Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History* 30 (1):3-24.

Arcondo, A.

2002. *Historia de la alimentación en Argentina. Desde los orígenes hasta 1920*. Ferreyra Editor, Córdoba.

Areces, N.

2000. Las sociedades urbanas coloniales. En *Nueva Historia Argentina. La sociedad colonial. Tomo II*. E. Tandeter comp. Editorial Sudamericana, Buenos Aires.

Ariès, P.

1992. Para una historia de la vida privada. En *Historia de la vida privada. El proceso de cambio en la sociedad de los siglos XVI-XVIII*: 7-19. Philippe Ariès y Georges Duby (dir.). Taurus.

Astiz J. E.

1982. Alimentación. En *Aspectos de la vida cotidiana en el Buenos Aires virreinal*: 249-294 Colección del IV Centenario de Buenos Aires. Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.

Aya, R.

1978. Norbert Elias and "The Civilizing Process". *Theory and Society*, Vol. 5, No. 2:219-228.

Barbier, J. A.

1980. Peninsular Finance and Colonial Trade: The Dilemma of Charles IV's Spain. *Journal of Latin American Studies* 12(1):21-37.

Bartolomé Bartolomé, J.M.

2004. Condiciones de vida y privacidad cotidiana del campesinado leonés de tierra de campos: la comarca de Sahagún en el siglo XVIII. *Estudios Humanísticos. Historia* 3: 37-51.

2008. Niveles de riqueza patrimonial, condiciones de vida y pautas de consumo de las familias de comerciantes y financieros de la ciudad de León (1750-1850). *Nuevo Mundo, Mundos Nuevos. Coloquios* 2008. <http://nuevomundo.revues.org/index29752.html>

Beaudry, M. C.

1988. Words for things: linguistic analysis of probate inventories. En *Documentary Archaeology in the New World*: 43-50. Mary C. Beaudry Ed. Cambridge University Press, Cambridge.

Beaudry, M. C., J. Long, H. M. Miller, F. D. Neiman, y G. Wheeler Stone

1988. A vessel typology for early Chesapeake ceramics: the Potomac Typological System. En *Documentary Archaeology in the New World*: 51-67. Mary C. Beaudry Ed. Cambridge University Press, Cambridge.

Bedell, J.

2000. Archaeology and Probate Inventories in the Study of Eighteenth-Century Life. *Journal of Interdisciplinary History*, Vol. 31, No. 2:223-245.

Behrensmeyer, A. K.

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

Benedict, P.

1985. Towards the Comparative Study of the Popular Market for Art: The Ownership of Paintings in Seventeenth-Century Metz. *Past and Present*, No. 109:100-117.

Berg, M.

1993. Women's Property and the Industrial Revolution. *Journal of Interdisciplinary History*, Vol. 24, No. 2:233-250.

Bianchi Vilelli, M.

- [2002] 2007. *Organizar la diferencia. Prácticas de consumo en Floridablanca*. Serie Proyecto Floridablanca, Editorial Teseo, Buenos Aires.
2007. ¿Espacios de cambio social? Los espacios no proyectados por la Corona en la población española de Floridablanca (San Julián, siglo XVIII). En *Arqueología de Fuego-Patagonia. Levantando piedras, desenterrando huesos ...y develando arcanos: 787-799*. F. Morello, A. Prieto, M. Martinic y C. Bahamonde, Ediciones CEQUA, Punta Arenas.
2008. Reproducción y transformación del orden social. Un abordaje a los espacios no proyectados por la Corona española en Floridablanca (costa patagónica, siglo XVIII). *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano* 21:7-20. INAPL, Buenos Aires.
2009. Cambio social y prácticas cotidianas en el orden colonial. Arqueología Histórica en Floridablanca (San Julián, siglo XVIII). Tesis doctoral. British Archaeological Reports International Series. South American Archeological Series. Ed. Dr. Andrés Izeta. En prensa (2009).

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

2005. Identificación de nuevas estructuras en la colonia de Floridablanca. Aproximaciones históricas, arqueológicas y geofísicas. En *Actas del VI Congreso Argentino de Americanistas*:411-434. Sociedad Argentina de Americanistas. Universidad del Salvador. Ed. Dunken, Buenos Aires.

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

2006. Trapitos al sol. Análisis de textiles en la colonia de Floridablanca (costa patagónica, siglo XVIII). *Intersecciones en Antropología* 7: 3-14.

Bonardi, L.

2006. Le Télégrafo mercantil, rural, político-económico e historiográfico del Río de la Plata (1801-1802). *El Argonauta Español* 3. <http://argonauta.imageson.org/document76.html>

Bonnet, J-C.

1976. Le réseau culinaire dans l'Encyclopédie. *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 31 (5): 891-914.

Bosoni, C.

2010. *Entre lo dicho y lo hecho. Prácticas productivas en la colonia española de Floridablanca*. Tesis de Licenciatura en Ciencias Antropológicas, FFyL, UBA, Buenos Aires. Ms. En elaboración.

Bourdieu, Pierre

1977. *Outline of a Theory of Practice*. Cambridge University Press, Cambridge.
1984. *Distinction*. Routledge & Keagan Paul, London.
1985. The Social Space and the Genesis of Groups. *Theory and Society*. Vol. 14, No. 6: 723-744.
1990. Algunas propiedades de los campos. En *Sociología y Cultura*: 135-141. Editorial Grijalbo, México D.F.

1997. Capítulo 1: Espacio social y espacio simbólico y Capítulo 2: El nuevo capital. En *Razones Prácticas. Sobre la Teoría de la Acción*: 11-51. Editorial Anagrama, Barcelona.
1999. El conocimiento por cuerpos. En *Meditaciones pascalianas*: 171-214. Editorial Anagrama, Barcelona.
2002. Response to Throop and Murphy. *Anthropological Theory* 2 (2):209.
- Bourdieu, P. y T. Eagleton
2003. Doxa y vida cotidiana: una entrevista. En *Ideología, un mapa de la cuestión*, compilado por Slavoj Žižek, pp. 295-308. Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires.
- Bowen, J.
1992. Faunal remains and urban subsistence in New England. En *The Art and Mystery of Historical Archaeology*, Yentsh, A. y Beaudry, M.C.: 267-281, CRC Press, Boca Raton.
- Bragdon, K. J.
- 1988a. Occupational differences reflected in material culture. En *Documentary Archaeology in the New World*: 83-91. Mary C. Beaudry Ed. Cambridge University Press, Cambridge.
- 1988b. The material culture of the Christian Indians of New England, 1650-1775. En *Documentary Archaeology in the New World*: 126-131. Mary C. Beaudry Ed. Cambridge University Press, Cambridge.
- 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.
- Brillant-Savarin J. A.
- [1826] 2005. *Fisiología del gusto*. Buenos Aires, Ediciones Andrómeda.
- Brown, F. E.
1986. Continuity and Change in the Urban House: Developments in Domestic Space Organisation in Seventeenth-Century London. *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 28, No. 3:558-590.
- Brown, M. R. III
1988. The behavioral context of probate inventories: an example from Plymouth Colony. En *Documentary Archaeology in the New World*: 79-82. Mary C. Beaudry Ed. Cambridge University Press, Cambridge.
- Burke, P.
1997. *Historia y Teoría Social*. Instituto Mora, México.
- Buscaglia, S.
- [2001] 2007. *Más allá de la superficie. Arqueología y Geofísica en Floridablanca (Patagonia, siglo XVIII)*. Serie Proyecto Floridablanca, Editorial Teseo, Buenos Aires.

- 2008a. Los marinos malditos. Identidad, poder y materialidad (San Julián, Pcia de Santa Cruz, siglo XVIII). *Vestigios. Revista Latinoamericana de Arqueología Histórica* 2(1):35-62.
- 2008b. Informe general de las excavaciones en el sector interno del fuerte de Floridablanca. Campañas 2003 a 2007. Informe interno al proyecto "Arqueología e Historia en la Colonia Española de Floridablanca (Puerto San Julián, Provincia de Santa Cruz, Argentina)" Ms.
- 2008c. El colonialismo desde adentro. Identidades institucionalizadas, prácticas sociales y materialidades en Floridablanca (San Julián, siglo XVIII). Proyecto de beca Postdoctoral-CONICET. Ms.
2009. Relaciones de poder y dinámica interétnica en Floridablanca. Una perspectiva histórica y arqueológica (San Julián, siglo XVIII). Tesis doctoral. FFy L, UBA. Ms.

Buscaglia, S., J.L. Lanata, M. X. Senatore, A. Osella, M.E. Lascano y M. de la Vega

- 2005a. Prospecciones geofísicas en Floridablanca, San Julián, Provincia de Santa Cruz. En *Contra viento y marea. Arqueología de Patagonia*: 521-536. INAPL y SAA, Buenos Aires.

Buscaglia, S., M.X. Senatore, M. Bianchi Villelli, P. Palombo y C. Milanés

- 2005b. El Fuerte de la colonia de Floridablanca: primera integración de la evidencia histórica, arqueológica y geofísica. En *Actas del VI Congreso Argentino de Americanistas*:411-434. Sociedad Argentina de Americanistas. Universidad del Salvador. Ed. Dunken, Buenos Aires. En *Arqueología de Fuego-Patagonia. Levantando piedras, desenterrando huesos ...y develando arcanos*: 813-824. F. Morello, A. Prieto, M. Martinic y C. Bahamonde, Ediciones CEQUA, Punta Arenas.

Buscaglia, S. y V. Nuviola

2007. Pocos espejitos de colores. La construcción material del contacto en Floridablanca (San Julián, siglo XVIII).

Buscaglia, S., M. X. Senatore, M. E. Lascano, V. Bongiovanni, M. de la Vega y A. Osella

2008. To project an order. Interdisciplinary perspectives on spatial construction in the Spanish colony of Floridablanca (Patagonia, 18th century). *Historical Archaeology* 42 (2): 1-20.

Bushman R.L. y C.L. Bushman

1988. The Early History of Cleanliness in America. *The Journal of American History*, Vol. 74, No. 4:1213-1238.

Calzadilla, S.

- [1904] 1919. Las beldades de mi tiempo. Casa Vaccaro, Buenos Aires.

Carlin, B.P. y T. A. Louis

1996. *Bayes and empirical Bayes methods for data análisis*. Chapman & Hall/CRC, Nueva York.

- Carrera, M.M.
1998. Locating race in Late Colonial Mexico. *Art Journal* 57(3):37-45.
- Casey, J.
2001. "Queriendo poner mi alma en carrera de salvación": la muerte en Granada (siglos XVII-XVIII). *Cuadernos de Historia Moderna Anejos*. I: 17-43.
- Cicerchia, A.
1998. *Historia de la vida privada en Argentina*. Troquel, Buenos Aires.
- Civitello, L.
2008. *Cuisine and culture. A history of food and people*. Wiley, N. Jersey.
- Clark, P. P.
1975. Thoughts for Food, I: French Cuisine and French Culture. *The French Review* XLIX (1):32-41.
- Colley, S.
2006. A preliminary beef meat cuts typology for nineteenth-century Sydney and some methodological issues. *Australasian Historical Archaeology*, 24.
- Contreras, J. 1995. Introducción. En *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*: 9-24. J. Contreras (comp.). Publicaciones de la Universitat de Barcelona, Barcelona.
- Coquery, N.
2007. Fashion, Business, Diffusion: An Upholsterer's Shop in Eighteenth-Century Paris. En *Furnishing the eighteenth century: what furniture can tell us about European and American past*: 63-77. D. Goodman y K. Norberg (eds). Routledge, Nueva York.
- Covarrubias Horozco, S. de
2009 [1611]. *Tesoro de la lengua castellana o española*. Biblioteca Virtual Cervantes. www.cervantesvirtual.com.
- Crabtree, P.J.
1985. Historic zooarchaeology: some methodological considerations. *Historical Archaeology* 19 (1):76-78.
- Cruz, J.
1989-90. Las élites iberoamericanas a finales del siglo XVIII. Sobre modelos y procesos comparados. *Cuadernos de Historia Moderna* 10:195-213.
- Csordas, T.
1993. Somatic Modes of Attention. *Cultural Anthropology* 8(2):135-156.
- 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.

- Chartier, R.
 1988. *Cultural History. Between Practices and Representations*. Polity Press, Blackwell, Cambridge.
 1991. *The cultural origins of the French Revolution*. Duke University Press, Durham and London.
 1992. Introducción. En *Historia de la vida privada. El proceso de cambio en la sociedad de los siglos XVI-XVIII*: 22-25. Philippe Ariès y Georges Duby (dir.). Taurus.
- Chiaramonte, J. C.
 1986. La etapa Ilustrada, 1750-1806. En *Argentina: de la conquista a la independencia*: 280-364. Editado por Assadorurian, C. S., G. Beato y J.C. Chiaramonte. Ed Hyspamerica, Buenos Aires.
- Davison, A.C. y D.V. Hinkley
 1997. *Bootstrap methods and their application*. Cambridge University Press, EEUU.
- 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 Nigris, M.
 2004. *El consumo en grupos cazadores recolectores. Un ejemplo zooarqueológico de Patagonia meridional*. Sociedad Argentina de Antropología, Buenos Aires.
- De Nigris, M. y G. Mengoni Goñalons
 2005. The Guanaco as a source of meat and fat in the southern Andes. En *The Zooarchaeology of Fats, Oils, Milk and Dairying*: 160-166. J. Mulville y A. K. Outram (eds.). Oxbow Books, U.K.
- De Nola, R.
 [1525]1997. *Libro de guisados*. En: Cruz, J.C. *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*: 227-375. La Val de Onsera, Huesca, España.
- Destéfani, L.H.
 1984. *Historia Marítima Argentina*. Tomo IV. IPN Editores, Buenos Aires.
- De Paula, A.
 1984. Fortificaciones en el litoral marítimo patagónico durante el dominio español. En *II Congreso de Historia Argentina y Regional, Tomo II*: 227-247. Academia Nacional de la Historia, Buenos Aires.
- Drennan, R. D.
 1996. *Statistics for Archaeologists. A Commonsense Approach*. Plenum Press, Nueva York..
- Devoto, F. y M. Madero
 1999. Introducción. En *Historia de la vida privada en la Argentina. Tomo 1. País antiguo. De la colonia a 1870*: 7-23. F. Devoto y M. Madero (dirs.) Taurus, Buenos Aires.

Domínguez Ortiz, A.

1990. *Carlos III y la España de la Ilustración*. Alianza Editorial, Madrid.

Dreyfus, H.L.

1996. Capítulo 3: Bosquejo preliminar de Ser-en-el-mundo. Capítulo 5: La Mundaneidad (worldliness). En *Ser- en- el- mundo. Comentarios a la división I de Ser y Tiempo de Martín Heidegger*: 45-67 y 99-119. Editorial Cuatro Vientos, Santiago de Chile.

Elias, N.

1956. Problems of Involvement and Detachment. *The British Journal of Sociology*, Vol. 7, No. 3: 226-252.

1978. On Transformations of Aggressiveness. *Theory and Society*, Vol. 5, No. 2: 229-242.

1987. *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. Fondo de Cultura Económica, México.

1996. *La sociedad cortesana*. Fondo de Cultura Económica, México.

Elias, N., Van Krieken, R. y E. Dunning

1997. Towards a Theory of Social Processes: A Translation. *The British Journal of Sociology*. Vol. 48, No. 3: 355-383.

Farnell, B.

1999. Moving Bodies, Acting Selves. *Annual Review of Anthropology*. Vol. 28:341-373.

Fernández Rodríguez, C.; Rosado Martín, D. y Marín Barriguete, F.

1983. La sociedad del siglo XVIII a través del sermulario. Aproximación a su estudio. *Cuadernos de Historia Moderna y Contemporánea* 4:35-57.

Fisher, J. R.

1985. The Imperial Response to "Free Trade": Spanish Imports from Spanish America, 1778-1796. *Journal of Latin American Studies* 17(1):35-78.

1998. Commerce and Imperial Decline: Spanish Trade with Spanish America, 1797-1820. *Journal of Latin American Studies* 30(3):459-479.

Flandrin, J.L.

1992. La distinción a través del gusto. En: *Historia de la vida privada. El proceso de cambio en la sociedad de los siglos XVI-XVIII*: 266-309. P. Ariès y G. Duby (dirs.). Taurus.

1999a. Introduction: The Early Modern Period. En *Food: a culinary history from antiquity to the present*: 349-373. J.-L- Flandrin y M. Montanari (dirs.), Columbia University Press, Nueva York.

1999b. Dietary Choices and Culinary Technique, 1500-1800. En *Food: a culinary history from antiquity to the present*: 403-417. J.-L- Flandrin y M. Montanari (dirs.), Columbia University Press, Nueva York.

2003. La cocina europea moderna: un cruce de experiencias culturales (siglos XVI-XVIII). En: *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*: 75-88. Massimo Montanari (Ed.). Paidós, Bs. As.

- Floria, C.A. y C. A. García Belsunce
1992. *Historia de los argentinos. Tomo 1*. Ediciones Larousse, Bs. As.
- Foister, S.
1981. Paintings and Other Works of Art in Sixteenth-Century English Inventories. *The Burlington Magazine*. Vol. 123, No. 938: 273-282.
- Franco Rubio, G.A.
2002. Hacia una re-construcción de la sociabilidad ilustrada: las Sociedades gaditanas de Amigos del País. *Cuadernos de Historia Moderna Anejos I*:177-209.
- Freund, P. E. S.
1988. Bringing Society into the Body: Understanding Socialized Human Nature. *Theory and Society*, Vol. 17, No. 6:839-864.
- Friesen, T. M.
2001. A Zooarchaeological Signature for Meat Storage: Re-Thinking the Drying Utility Index. *American Antiquity*. 66 (2): 315-331.
- Garavaglia, J.C.
1999. *Pastores y labradores de Buenos Aires. Una historia agraria de la campaña bonaerense 1700-1830*. IEHS/UNICEN, Tandil, Argentina y Universidad Pablo de Olavide, Sevilla, España.
- Garavaglia, J.C. y D. Meléndez
1985. Economic Growth and Regional Differentiations: The River Plate Region at the End of the Eighteenth Century. *The Hispanic American Historical Review* 65(1):51-89.
- García Belsunce, C.A.
1976. Rueda de profesiones. En *Buenos Aires 1800-1830. Tomo I. Su Gente*: 107-133. C.A. García Belsunce (dir.). Editorial del Banco Internacional. Banco Unido de Inversión, Buenos Aires.
- García Canclini, N.
1990. Introducción: La sociología de la cultura de Pierre Bourdieu. En *Sociología y Cultura*: 9-50. Editorial Grijalbo, México D.F.
- Gibson-Wood, C.
2002. Picture Consumption in London at the End of the Seventeenth Century. *The Art Bulletin*, Vol. 84, No. 3:491-500.
- Gilbert, B.M., L.D. Martin y H.G. Savage
1981. *Avian Osteology*. Laramie, Wyoming.
- Girard, A.
1977. Le triomphe de "la cuisinière bourgeoise". Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII et XVIII siècles. *Revue d'histoire moderne et contemporaine* XXIV: 499-523.

- Goggin, J. M.
1968. *Spanish majolica in the New World. Types of the Sixteenth to Eighteenth centuries*. Department of Anthropology, Yale University, New Haven.
- Gómez Urdáñez, J.L.
2002. El absolutismo regio en España durante la Ilustración. *BROCAR Cuadernos de investigación histórica* 26 :151-176.
- González Bernaldo, P.
1999. Vida privada y vínculos comunitarios: formas de sociabilidad popular en Buenos Aires, primera mitad del siglo XIX. En *Historia de la vida privada en la Argentina. Tomo 1. País antiguo. De la colonia a 1870*: 146-167. F. Devoto y M. Madero (dirs.) Taurus, Buenos Aires.
2007. *Civilidad y política en los orígenes de la nación argentina. Las sociabilidades de Buenos Aires, 1829-1862*. Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires.
- Goodman, D.
1992. Public Sphere and Private Life : Toward a Synthesis of Current Historiographical Approaches to the Old Regime. *History and Theory* 31(1) :1-20.
- Goodman, D. y K. Norberg
2007. *Furnishing the eighteenth century: what furniture can tell us about European and American past*. D. Goodman y K. Norberg (eds). Routledge, Nueva York.
- Goody, J.
1995. 1995. *Cocina, Cuisine y Clase. Estudio de Sociología Comparada*. Gedisa, Barcelona.
- Gordon, D.
1989. "Public opinion" and the Civilizing Process in France: The Example of Morellet. *Eighteenth-Century Studies* 22(3):302-328.
1992. Philosophy, Sociology, and Gender in the Enlightenment Conception of Public Opinion. *French Historical Studies* 17(4):882-911.
- Gracia Arnáiz, M. I.
1997. Aproximaciones para explicar el cambio alimentario. *Agricultura y Sociedad*, No. 82:153-181.
- Grayson, D.K.
1984. *Quantitative Zooarchaeology*. Academic Press, Orlando.
- Green Carr L. y L.S. Walsh
1988. The Standard of Living in the Colonial Chesapeake. *The William and Mary Quarterly*, 3rd Ser., Vol. 45, No. 1:135-159.
- Green, D. R. y A. Owens
1997. Metropolitan Estates of the Middle Class, 1800-50: Probates and Death Duties Revisited. *Historical Research*, vol. 70, No. 173: 294-311.

Grieco, A. J.

1999. Food and Social Classes in Late Medieval and Renaissance Italy. En *Food: a culinary history from antiquity to the present*: 302-312. J.-L- Flandrin y M. Montanari (dirs.), Columbia University Press, Nueva York.

Guillermo, S.

2009. La alimentación en Buenos Aires del siglo XIX: un esquema posible para su análisis en un contexto urbano. *La alimentación en la América precolombina y colonial: una aproximación interdisciplinaria. Treballs D'Etnoarqueologia* 7:169-177. Coordinadores Capparelli, A, A. Chevalier y R. Piqué. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Institución Milá I Fontanals, Madrid.

Habermas, J.

1987 *Teoría de la acción comunicativa, volumen II: Crítica de la razón fundamentalista*. Taurus, Madrid.

1991. *The Structural Transformation of the Public Sphere. An Inquiry into a Category of Bourgeois Society*. MIT Press, Cambridge, Massachusetts.

Habermas, J.; S. Lennox y F. Lennox

1974. The Public Sphere: An Encyclopedia Article (1964). *New German Critique* 3:49-55.

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, No. 3:38-54.

2002. Experience and Corporeality. Introduction. En *Thinking Through the Body. Archaeologies of Corporeality*: 99-103. Y. Hamilakis, M. Pluciennik y S. Tarlow (eds.), Kluwer Academic/Plenum Publishers, Nueva York.

Hamilakis, Y., Pluciennik, M. y S. Tarlow

2002. Introduction. En *Thinking through the Body: Archaeologies of Corporeality*:1-21. Y. Hamilakis, M. Pluciennik y S. Tarlow (eds.). Kluwer Academic/Plenum Publishers, Nueva York.

Hanson Jones, A.

1982. Estimating Wealth of the Living from a Probate Sample. *Journal of Interdisciplinary History*, Vol. 13, No. 2:273-300.

Hillson, S.

1992. *Mammal Bones and Teeth. An introductory guide to methods of identification*. University College London, Londres.

Hodder, I.

1999. *Reading the Past. Current approaches to interpretation in archaeology*. Second Edition, Cambridge University Press, Cambridge.

Huelsbeck, D. R.

1991. Faunal remains and consumer behavior: what is being measured? *Historical Archaeology* 25: 62-76.

Huetz de Lempis, A.

1999. Colonial Beverages and the Consumption of Sugar. En *Food: a culinary history from antiquity to the present*: 383-393. J.-L- Flandrin y M. Montanari (dirs.), Columbia University Press, Nueva York.

Hume, I.

1969. *Artifacts of Colonial America*. Vintage Books, N.Y.

Hyman, P. y M. Hyman

1999. Printing the Kitchen: French Cookbooks, 1480-1800. En *Food: a culinary history from antiquity to the present*: 394-402. J.-L- Flandrin y M. Montanari (dirs.), Columbia University Press, Nueva York.

Izard, H. V.

1997. Random or Systematic?: An Evaluation of the Probate Process. *Winterthur Portfolio*, Vol. 32, No. 2/3:147-167.

Jackson, M.

1983. Knowledge of the Body. *Man*, New Series, Vol. 18, No. 2:327-345.

1996. Introduction. Phenomenology, Radical Empiricism, and Anthropological Critique. En *Things as They Are. New Directions in Phenomenological Anthropology*:1-50 M. (Ed.), Indiana University Press, Bloomington and Indianapolis.

2002. Familiar and Foreign Bodies: A Phenomenological Exploration of the Human-Technology Interfase. *The Journal of the Royal Anthropological Institute*, Vol. 8, No. 2:333-346

Jacob, M.C.

1994. The Mental Landscape of the Public Sphere: A European Perspective. *Eighteenth-Century Studies* 28(1): 95-113.

Jenkins, M.

1996. *Social Identity*. Routledge, London.

Johnson, L.

1990. Salarios, precios y costo de vida en el Buenos Aires colonial tardío. *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana "Dr. E. Ravignani"* 2:133-157.

1992. La historia de los precios de Buenos Aires durante el período virreinal. En *Economías coloniales. Precios y salarios en América Latina, siglo XVIII*. Johnson, L. y E. Tandeter (comps.): 153-190. Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires.

Johnson, L. y S. Socolow

1980. Población y espacio en el Buenos Aires del siglo XVIII. *Desarrollo Económico* 20(79): 329-349.

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.
- Joyce, R.
2005. Archaeology of the Body. *Annual Review of Anthropology* Vol. 34:139-158.
- Jurado Jurado, J. C.
2000. Forasteros y transeuntes en América, siglo XVIII. El caso de Francisco Fernández de la Fuente. *Revista de Indias* LX(220):651-662.
- Keane, W.
2005. Signs are not the garb of meaning: on the social análisis of material things. En *Materiality*: 182-205. D. Miller (ed.). Duke University Press, Durham.
- Kermode, J.
1999. Sentiment and Survival: Family and Friends in Late Medieval English Towns. *Journal of Family History*, Vol. 24, No. 1:5-18.
- King, A.
2000. Thinking with Bourdieu against Bourdieu: A 'Practical' Critique of the Habitus. *Sociological Theory*, Vol. 18, No. 3:417-433.
- Klein, H.S.
1973. Structure and Profitability of Royal Finance in the Viceroyalty of the Río de la Plata in 1790. *The Hispanica American Historical Review* 53(3):440-469.
- Klein, L.E.
2002. Politeness and the Interpretation of the British Eighteenth-Century. *The Historical Journal* 45(4):869-898.
- Klippel, W.E.
2001. Sugar Monoculture, Bovid Skeletal part Frequencies, and Stable Carbon Isotopes: Interpreting Enslaved African Diet at Brimstone Hill, St Kitts, West Indies. *Journal of Archaeological Science* 28:1191-1198.
- Lahiri, S.N.
2003. *Resampling methods for dependent data*. Springer-Verlag, Nueva York.
- Landon, D.B.
1996. Feeding Colonial Boston: A Zooarchaeological Study. *Historical Archaeology*. Vol 30 (1).
2005. Zooarchaeology and Historical Archaeology: Progress and Prospects. *Journal of Archaeological Method and Theory*, Vol. 12, No. 1: 1-36.
- Lauriou, B.
1999. Medieval Cooking. En *Food: a culinary history from antiquity to the present*: 295-301. J.-L- Flandrin y M. Montanari (dirs.), Columbia University Press, Nueva York.

- Lebart, L., A. Morineau y J.P. Fenelon
1979. *Traitemet des dones statistiques. Methodes et programmes*. Duna, París.
- Le Goff, J. y N. Truong
2006. *Una historia del cuerpo en la Edad Media*. Buenos Aires, Paidós.
- Lepenies, W.
1978. Norbert Elias: an outsider full of Unprejudiced Insight. *New German Critique*, No. 15:57-64.
- Lister, F. C. y R. H. Lister
1976. *A descriptive dictionary for 500 years of Spanish-tradition ceramics (13th through 18th centuries)*. Special Publication Series, 1. The Society for Historical Archaeology.
1987. *Andalusian ceramics in Spain and New Spain. A cultural register from the Third Century B.C. to 1700*. The University of Arizona, Press, Tucson.
- Lyman, R. L.
1978. Prehistoric butchering practices in the Lower Granite Reservoir, Southeastern Washington. *Tebiwa: Miscellaneous Papers of the Idaho State Museum of Natural History* 13:1-25.
1987. Archaeofaunas and butchery studies: a taphonomic perspective. *Advances in Archaeological Method and Theory* 10: 157-237.
- Lynch, J.
1992 The institutional framework of colonial Spanish America. *Journal of Latin American Studies* 24: 69-81.
1999. *La España del siglo XVIII*. Crítica, Barcelona.
- Lynch, K.
1994. The Family and the History of Public Life. *Journal of Interdisciplinary History* 24(4):665-684.
- Macinnis, P.
2002. *Bittersweet: the story of sugar*. Allen and Unwin, Australia.
- Main, G. L.
1975. Probate Records as a Source for Early American History. *The William and Mary Quarterly*, 3rd Ser., Vol.32, No. 1:89-99.
- Manly, B.F.J.
2005. *Multivariate Statistical Methods: a primer*. 3a. ed. Chapman & Hall/CRC.
- Mansilla, L.
[1904] 2006. *Mis Memorias. Infancia-adolescencia*. CM Editores, Buenos Aires.
- Manzanos Arreal, P.
2003. Sociabilidades populares en Vitoria en el siglo XVIII. Espacios femeninos y masculinos. *Vasconia* 33:267-282.

Mariluz Urquijo, J. M.

1987. *El Virreinato del Río de la Plata en la época del Marqués de Avilés (1799-1801)*. Colección del 5º Centenario. Editorial Plus Ultra, Buenos Aires.

Marschoff, M.

[2004] 2007. *Gato por liebre. Prácticas alimenticias en Floridablanca*. Editorial Teseo, Buenos Aires.

2005. *Análisis de materiales arqueológicos del Museo Estancia Jesuítica de Alta Gracia. Informe Final*. Ms. Presentado a las autoridades del Museo Estancia Jesuítica de Alta Gracia y Casa del Virrey Liniers, Alta Gracia, Córdoba.

2007a. La alimentación española del XVI al XIX: una perspectiva desde los sentidos. *II Jornadas de Interdisciplina "Fuentes e interdisciplina"* IMHICIHU-CONICET: 67-75.

2007b. La nueva cocina del Virrey: prácticas alimenticias en la estancia de Santiago de Liniers en Alta Gracia, Córdoba. *Actas de las VI Jornadas de Historia de los pueblos de Paravachasca, Calamuchita y Xanaes*. Museo de la Estancia Jesuítica de Alta Gracia y Casa del Virrey Liniers, Alta Gracia, Córdoba.

2008a. ¿Comer o no comer guanaco? Uso de recursos faunísticos locales en Floridablanca, siglo XVIII. *Arqueología de Patagonia: una mirada desde el último confin. Actas de las VII Jornadas de Arqueología de la Patagonia*: 173-188. CADIC-CONICET, Editorial Utopías.

2008b. Los objetos de la alimentación: una mirada arqueológica a los inventarios *post mortem* del Buenos Aires virreinal. *Actas del V Congreso de Arqueología de la Región Pampeana*. En prensa.

2008c. *Sitio arqueológico de Floridablanca. Intervenciones en el sector AS II 6 Anexo. Campañas 2003, 2006 y 2007*. Informe interno al proyecto "Arqueología e Historia en la Colonia Española de Floridablanca (Puerto San Julián, Provincia de Santa Cruz, Argentina)" Ms.

2009. La cocina por asalto. Ciencia, cocina y género en la transición al siglo XIX. Ms. Disponible en: <http://www.unpocodehistoria.com/monografias/la-cocina-porasalto.php>

Marschoff, M., C. Bosoni y L. Starópoli

2009. Patrones de trozamiento en contextos hispanocriollos de fines del siglo XVIII y principios del XIX. Aceptado en *Arqueología 16*, IDA, FFyL, UBA.

Marschoff, M. y A. Kuljbicki

2007. El lugar de la alimentación: espacio doméstico y espacio culinario en el Buenos Aires Virreinal. Disponible en:

<http://www.unpocodehistoria.com/monografias/alimentacion-lugar.php>

Martínez Caviro, B.

1984. *Cerámica de Talavera*. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Diego Velásquez, Madrid.

Martínez de Sánchez, A. M.

1996. *Vida y "buena muerte" en Córdoba durante la segunda mitad del siglo XVIII*. Centro de Estudios Históricos, Córdoba.

1997. El Juzgado de Bienes de Difuntos en Córdoba. *XI Congreso del Instituto Internacional de Historia del Derecho Indiano. Tomo IV:199-222*, Instituto de Investigaciones de Historia del Derecho, Buenos Aires.

Martínez Vara, T.

1994. Algunas reflexiones sobre el comercio colonial. *Cuadernos de Estudios Empresariales* 4:1993-233.

Mayo, C. A.

1991. Landed but not Powerful: The Colonial Estancieros of Buenos Aires (1750-1810). *The Hispanic American Historical Review*, Vol. 71, No. 4:761-779.

2000. *Pulperos y pulperías de Buenos Aires (1740-1830)*. Carlos A. Mayo (director). Editorial Biblos, Buenos Aires.

McCaa, R., S.B. Schwartz y A. Grubessich

1979. Race and Class in Colonial Latin America: A Critique. *Comparative Studies in Society and History* 21(3):421-433.

McMahon, S. F.

1985. A Comfortable Subsistence: The Changing Composition of Diet in Rural New England, 1620-1840. *The William and Mary Quarterly*, 3rd Ser., Vol.42, No.1:26-65.

Mengoni Goñalons, G.

1999. *Cazadores de guanacos de la estepa patagónica*. Sociedad Argentina de Antropología, Buenos Aires.

Merleau-Ponty, M.

1994. Capítulo 3: La espacialidad del cuerpo propio y la motricidad. En *Fenomenología de la percepción*:105- . Fondo de Cultura Económica, México.

Merrit Farmer, F.

[1896] 1997. *The 1896 Boston Cooking-School Cook Book*. Gramercy Books, New York, EE.UU.

Mestre Sachís, A.

1993. *La Ilustración*. Ed. Síntesis, Madrid.

2000. Monarca, instituciones e individuos en los orígenes de la Ilustración. *Cuadernos dieciochescos* 1:19-37.

Metcalf, D. y K.T. Jones

1988. A Reconsideration of Animal Body-Part Utility Indices. *American Antiquity*, Vol. 53, No. 3:486-504.

Millau, F.

[1772] 1947. *Descripción de la provincia del Río de la Plata. 1772*. Espasa-Calpe, Buenos Aires.

- Miller, G., O. Jones, L. Ross y T. Majewski
 1991. *Approaches to material culture research for Historical Archaeology. A reader from historical archaeology.* Miller, G., O. Jones, L. Ross y T. Majewski (Comps). Society for Historical Archaeology, California.
- Mintz, S. W.
 1985. *Sweetness and power: the place of sugar in Modern History.* Viking Penguin Inc, Nueva York. Citado en Gracia Arnáiz 1997.
 1996. *Tasting food, tasting freedom. Excursions into eating, culture and the past.* Beacon Press, Boston.
- Montanari, M.
 1993. *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa.* Cap. 5:128-149. Crítica, Barcelona.
- Montecino, S.
 2006. *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile.* Tesis. Universiteit Leiden, Dinamarca. Ms.
<https://openaccess.leidenuniv.nl/space/bitstream/1887/4864/1/thesis.pdf>
- Moreno, P.
 1997. *Botellas cuadradas de ginebra.* Buenos Aires.
 S/f. *Cronología de la botella de vino, negra, inglesa.* Ms.
- Mörner, M.
 1983. Economic Factors and Stratification in Colonial Spanish America with Special Regard to Elites. *The Hispanic American Historical Review* 63(2):335-369.
- Myers, J.
 1999. Una revolución en las costumbres; las nuevas formas de sociabilidad de la elite porteña, 1800-1860. En *Historia de la vida privada en la Argentina. Tomo 1. País antiguo. De la colonia a 1870:* 110-145. F. Devoto y M. Madero (dirs.) Taurus, Buenos Aires.
- Nacuzzi, L.
 2001. Leyendo entre líneas: una eterna duda acerca de las certezas. En: Guber, R. Y S. Visacovsky (comps), *Estilos e historias de trabajo de campo en la Argentina.* Antropophagia, Buenos Aires.
- Nathans, B.
 1990. Habermas's "Public sphere" in the Era of the French Revolution. *French Historical Studies* 16 (3):620-644.
- Nenadic, S.
 1991. Businessmen, the Urban Middle Classes, and the "Dominance" of Manufacturers in Nineteenth-Century Britain. *The Economic History Review*, New Series, Vol. 44 No. 1: 66-85.
 1994. Middle-Rank Consumers and Domestic Culture in Edinburgh and Glasgow 1720-1840. *Past and Present*, No. 145:122-156.

1997. Print Collecting and Popular Culture in Eighteenth-Century Scotland. *The Historical Association*: 203-222.
- Nicholson, R. A.
1993. A Morphological Investigation of Burnt Animal Bone and an Evaluation of its Utility in Archaeology. *Journal of Archaeological Science*, Vol. 20: 411-428.
- Nicoletti, M.A.
1987. El Cabildo de Buenos Aires: Las bases para la confrontación de una mentalidad. *Quinto Centenario* 13:97-126.
- Norberg, K.
2007. Goddesses of Taste: Courtesans and Their Furniture in Late-Eighteenth-Century Paris. En *Furnishing the eighteenth century: what furniture can tell us about European and American past*: 97-114. D. Goodman y K. Norberg (eds). Routledge, Nueva York.
- Noyes, D.
1998. La Maja Vestida: Dress as Resistance to Enlightenment in Late-18th-Century Madrid. *The Journal of American Folklore* 111 (440):197-217.
- Nuviala, M.V.
2008. *Materializando identidades: los artefactos de uso personal en la comunicación no verbal de las identidades (Patagonia-siglo XVIII)*. Tesis de Licenciatura en Ciencias Antropológicas, FFyL, UBA, Buenos Aires. Ms.
- Oberti, F.
1979. *Historia y Folklore del mate*. Fondo Nacional de las Artes, Buenos Aires.
- Olsen, S. J.
1964. *Mammal remains from archaeological sites. Part I: Southeastern and Southwestern United States*. Peabody Museum Cambridge, EE. UU.
- Owens, A.
2006. A Measure of Wealth: Probate Valuations, Personal Wealth and Indebtedness in England, 1810-40. *Historical Research*, No. 79, Vol. 205:383-403.
- 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.
- Palombo, P.
[2006] 2007. *Las cuatro estaciones. Segmentación del tiempo y el espacio en Floridablanca (costa patagónica, siglo XVIII)*. Serie Proyecto Floridablanca. Editorial Teseo, Buenos Aires.
- Parkhurst Ferguson, P.
1998. A cultural field in the making: gastronomy in 19th-century France. *American Journal of Sociology*, Vol. 104, No.3: 597-641.

Peña, M.

2005. Antes de mayo. Formas sociales del trasplante español al nuevo mundo. En Milcíades Peña, *Historia del Pueblo Argentino. Tomo I*. Ediciones Montevideo, 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.

2001. Espacios y prácticas de sociabilidad en el siglo XVIII: tertulias, refrescos y cafés de Barcelona. *Cuadernos de Historia Moderna* 26: 11-55.

2003. La alimentación en la corte española del siglo XVIII. *Cuadernos de Historia Moderna* 2003 Anejo II: 153-197.

Perkins, E.A.

1991. The Consumer Frontier: Household Consumption in Early Kentucky. *The Journal of American History*, Vol. 78, No. 2:486-510.

Perrot, M.

1990. Introduction. En *A History of Private Life. Volume 4. From the Fires of Revolution to the Great War*:1-5. Philippe Ariès y Georges Duby (dir.). The Belknap Press of Harvard University Press, Cambridge, Massachusetts.

Pincus, S.

1995. "Coffee Politicians Does Create": Coffeehouses and Restoration Political Culture. *The Journal of Modern History* 67(4):807-834.

Pinto Crespo, V.

1988. Una reforma desde arriba: iglesia y religiosidad. En *Carlos III, Madrid y la Ilustración*:155-188. Editado por Equipo Madrid. Siglo XXI, Madrid.

Piponnier, F.

1999. From Hearth to Table: Late Medieval Cooking Equipment. En *Food: a culinary history from antiquity to the present*: 339-346. J.-L- Flandrin y M. Montanari (dirs.), Columbia University Press, Nueva York.

Pitte, J.-R.

1999. The Rise of the Restaurant. En *Food: a culinary history from antiquity to the present*: 471-480. J.-L- Flandrin y M. Montanari (dirs.), Columbia University Press, Nueva York.

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 Historics 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.
- Polkinghorne, D. E.
 1988. Chapter II. Narrative Expression. Chapter VI. Human Existence and Narrative. En *Narrative Knowing and the Human Sciences*:13-36 y 125-155. State University of New York Press, Albany.
- Popesko, R.
 1998. *Atlas de Anatomía Topográfica de los Animales Domésticos*. Tomos I, II y III. Masson SA, Barcelona.
- Porro, N. R.
 1995. Arqueología e Historia. *Páginas sobre Hispanoamérica Colonial. Sociedad y Cultura* 2:81-97. PRHISCO, CONICET, Buenos Aires.
 1999. La vida urbana en su faz privada. En *Nueva Historia de la Nación Argentina. Tomo 3. Período español (1600-1810)*: 133-162. Academia Nacional de la Historia, Ed. Planeta, Buenos Aires.
- Porro, N. R., J. E. Astiz y M. M. Rospide
 1982. *Aspectos de la vida cotidiana en el Buenos Aires Virreinal*. Colección del IV Centenario de Buenos Aires, Universidad de Buenos Aires.
- Punta, A. I.
 1998. Córdoba borbónica: persistencias coloniales en tiempo de reformas (1750-1800). Universidad Nacional de Córdoba.
- Ramos Palencia, F. C.
 1999. Una primera aproximación al consumo en el mundo rural castellano a través de los inventarios *post-mortem*: Palencia, 1750-1840. En *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIX*: 107-131. Estudios de Historia, Junta de Castilla y León, Consejería de Educación y Cultura, España.
- Ramos Pérez, D.
 1992. La exploración de San Julián en la Costa Patagónica y el Marqués de Valdelirios. *Revista de Indias* 49: 497-511.
- Real Academia Española
 1726-1899. *Academia Usual y Autoridades*. www.rae.es.

- Reid Andrews, G.
1985. Spanish American Independence: A Structural Analysis. *Latin American Perspectives* 12 (1): 105-132.
- Remedi, F.
2006. *Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba, 1870-1930.* Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos S. A. Segreti", Córdoba.
- Revel, J.-F.
1996. *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días.* Tusquets, Barcelona.
- Ricoeur, P.
1981. Narrative Time. En *On Narrative*: 165-186. W. J. T. Mitchell Ed. The University of Chicago Press, Chicago.
- 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. Massimo Montanari (Ed.). Paidós, Bs. As.
- Rodríguez, P.
1996. Testamento y vida familiar en el Nuevo Reino de Granada (siglo XVIII). *Boletín Cultural y Bibliográfico* No 37, Vol. XXXI. <http://www.lablaa.org/blaavirtual/publicacionesbanrep/boletin/boleti1/bol37/rese1.htm>
- Rodríguez García, M. E.
2003- El criollismo limeño y la idea de nación en el Perú tardocolonial. *Araucaria. Revista Iberoamericana de Filosofía, Política y Humanidades* 9. <http://www.institucional.us.es/araucaria>.
- Rosa, J. M.
1988. *Historia Argentina. Tomo I: "Los tiempos de los españoles (1492-1805)".* Ed Oriente. Buenos Aires.
- Rosal, M.A.
2002. Los afroporteños 1821-1825. *Revista de Indias*, Vol. LXII, No. 224:143-172
2006. Diversos aspectos atinentes a la situación de los afroporteños a principios del período post-revolucionario derivados del estudio de testamentos de morenos y pardos. *Revista de Indias*, Vol. LXVI, No. 237:393-424.
- Ruibal, B. C.
2000. Cultura y política en una sociedad del Antiguo Régimen. En *Nueva Historia Argentina. La sociedad Colonial. Tomo II.* E. Tandeter comp. Editorial Sudamericana, Buenos Aires.

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.

Saguier, E. R.

1993. La crisis de circulación y la lucha contra el monopolio comercial español en los orígenes de la revolución de independencia. El caso de Buenos Aires en el siglo XVIII. *Revista Complutense de Historia de América* 18:149-194.

Salsete, A.

[c.1700] 1995. *El cocinero religioso*. Fondo de Publicaciones del gobierno de Navarra, Navarra, España.

Sanguinetti, A. C., M. X. Senatore y S. Buscaglia

2005. Patagonia en los confines de la sociedad moderna. Fronteras materiales en Floridablanca (siglo XVIII). En *La Frontera: Realidades y Representaciones*: 69-84. IMHICIHU-CONICET. Ed. Dunken, Buenos Aires.

Sarrahil, J.

1992. *La España Ilustrada de la segunda mitad del siglo XVIII*. Fondo de Cultura Económica, Madrid.

Sarti, R.

2003. *Vida en familia. Casa, comida y vestido en la Europa Moderna*. Barcelona, Crítica.

Schávelzon, D.

2000. *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*. Aguilar, Buenos Aires.

Schávelzon, D. y Silveira, M.

2001. *Excavaciones arqueológicas en San Isidro*. Municipalidad de S. Isidro. Secretaría de Cultura gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, CAU, FADU, UBA.

Schnabel, F.

1952. El absolutismo ilustrado. En *Historia Universal. Tomo VI. La época del absolutismo (1660-1789)*:259-291. Dir. W. Gotees. Espasa Calpe, Madrid.

Schmidt, J.

1998. Civility, Enlightenment, and Society: Conceptual Confusions and Kantian Remedies. *The American Political Science Review* 92(2):419-427.

Schutz, A. y T. Luckmann

1977. El mundo de la vida cotidiana y la actitud natural. En *Las estructuras del mundo de la vida*: 25-40. Editorial Amorrortu, Buenos Aires.

Scott, E. M.

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

2001. Food and social relations at Nina Plantation. *American Anthropologist*, Vol. 103, No. 3: 671-691.

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.

2002. Discursos iluministas e ordem 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. A. Zarankin y M. X. Senatore (eds.). Ediciones del Tridente, Buenos Aires.

2004. Orden social y orden material en la colonia española de Floridablanca (Patagonia, siglo XVIII). En *contra viento y marea. Arqueología de la Patagonia*: 659-669. INAPL y SAA, Buenos Aires.

2005. Enlightened discourse, representations and social practices in the Spanish settlement of Floridablanca (Patagonia, 18th century). En *Global Archaeological Theory, Contextual Voices and Contemporary Thoughts*: 559-569. P.P. Funari, A. Zarankin y E. Stobel (eds). Springer, New York.

[2003] 2007. *Arqueología e Historia en la colonia española de Floridablanca. Patagonia, siglo XVIII*. Serie Proyecto Floridablanca. Editorial Teseo, Buenos Aires.

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

2000. Arqueología en Floridablanca. Primeros resultados. En *Actas del IV Congreso Argentino de Americanistas*: 201-226. Sociedad Argentina de Americanistas, Universidad del Salvador, Ed. Dunken, Buenos Aires.

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

2002a. Hacia la definición del plano arqueológico de Floridablanca. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología, tomo XXVI*: 323-344. SAA, Buenos Aires.

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

2002b. *Arqueología en Floridablanca. Informe General campaña 2000 e informes específicos*. Presentado a la Municipalidad de Puerto San Julián. Ms.

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

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

Senatore, M. X., S. Buscaglia, M. Bianchi Vilelli, M. Marschoff, V. Nuviala y C. Bosoni

2007. Imágenes de Floridablanca. La construcción material y narrativa de la Colonia Española de San Julián (Siglo XVIII). En *Arqueología de Fuego-Patagonia. Levantando piedras, desenterrando huesos...y develando arcanos. Actas de las VI Jornadas de Arqueología de la Patagonia*: 801-812. Centro de Estudios del Hombre Austral, Punta Arenas.
- Senatore, M. X., M. E. Bianchi Vilelli, S. Buscaglia, M. Marschoff, V. Nuviala, C. Bosoni y L. Starópoli.
- 2008 Una arqueología de las prácticas cotidianas en la colonia española de Floridablanca (Patagonia, siglo XVIII). En: *Arqueología del extremo Sur del Continente Americano. Resultado de nuevos proyectos*: 81-117. L.A. Borrero y N.V. Franco (comps). Editorial Dunken. Sin referato.
- Seoane, M. I.
2006. Un salvoconducto al cielo. Prácticas testamentarias en el Buenos Aires indiano. Instituto de Investigaciones de Historia del Derecho, Buenos Aires.
- Seremetakis, C. N.
1994. The Memory of the Senses, Part I: Marks of the Transitory. En *The Senses Still. Perception and Memory as Material Culture in Modernity*: 1-18. C. N. Seremetakis (ed.). The University of Chicago Press, Chicago.
- Shammas, C.
1977. The Determinants of Personal Wealth in Seventeenth-Century England and America. *The Journal of Economic History*, Vol. 37, No. 3: 675-689.
1982. How Self-Sufficient Was Early America? *Journal of Interdisciplinary History*, Vol. 13, No. 2:247-272.
1993. A New Look at Long-Term Trends in Wealth Inequality in the United States. *The American Historical Review*, Vol. 98, No. 2: 412-431.
1994. The Decline of Textile Prices in England and British America Prior to Industrialization. *The Economic History Review*, New Series, Vol. 47, No. 3:483-507.
- Shennan, S.
1992. *Arqueología cuantitativa*. Crítica, Barcelona.
- Simón Palmer, M. del C.
1994. *Libros antiguos de Cultura alimentaria (s. XV-1900)*. Imprenta provincial, Córdoba, España.
- Smart Martin, A.
2007. Tea Tables Overturned: Rituals of Power and Place in Colonial America. En *Furnishing the eighteenth century: what furniture can tell us about European and American past*: 169-181. D. Goodman y K. Norberg (eds). Routledge, Nueva York.
- Smith, A.A.
1998. Gender, ownership and domestic space: inventories and family archives in Renaissance Verona. *Renaissance Studies* Vol. 12, No. 3:375-391.

- Smith, D. S.
1975. Underregistration and Bias in Probate Records: An Analysis of Data from Eighteenth-Century Hingham, Massachusetts. *The William and Mary Quarterly*, 3rd Ser., Vol.32, No. 1:100-110.
- Smith, M.A.
1983. Social usages of the Public Drinking House: Changing Aspects of Class and Leisure. *The British Journal of Sociology* 34(3):365-385.
- Sobal, J. Y B. Wansink
2007. Kintchenscapes, Tablesapes, Platescapes, and Foodscapes. Influences of Microscale Built Environments on Food Intake. *Environment and Behavior* 39 (1):124-142.
- Socolow, S. M.
1991. *Los Mercaderes del Buenos Aires Virreinal*. Ediciones de la Flor, Buenos Aires.
- Sokolowski, R.
2004. Introdução à fenomenologia. Edições Loyola, S. Paulo.
- Sola Corbacho, J.C.
1999. Los comerciantes mexicanos frente a la muerte (1765-1800). *Revista Complutense de Historia de América* 25:167-194.
- Starópoli, L.
2009. *Utilización de la variable fragmentación para comparar los distintos sectores del sitio arqueológico de Floridablanca*. Informe interno al Proyecto "Arqueología e Historia en la colonia española de Floridablanca" (Puerto San Julián, Provincia de Santa Cruz, Argentina). Ms.
- Stein, S.J. y B.H. Stein
2003. *Apogee of Empire. Spain and New Spain in the Age of Charles III, 1759-1789*. The Thons Hopkins University Press, Baltimore, Maryland.
- Sutton, M. y A. Brooke
1996. *Archaeological laboratory methods. An Introduction*. Kendall Hunt Publ. Iowa.
- Tannahill, R.
1988. *Food in history. New, fully revised and updated revision*. Crown Publishers, New York.
- Tau Anzoátegui, V. y E. Martíre
1981. *Manual de historia de las Instituciones argentinas*. Ediciones Macchi, Buenos Aires.
- Thomas, J.
1996. *Time, culture and identity*. Routledge, Londres.
- Topolski, J.
1982. *Metodología de la Historia*. Cátedra, Madrid.

- Uribe-Uran, V. M.
2000. The Birth of a Public Sphere in Latin America during the Age of Revolution. *Comparative Studies in Society and History* 12 (2):425-457.
- Vandenberghe, F.
1999. "The Real is Relational": An Epistemological Analysis of Pierre Bourdieu's Generative Structuralism. *Sociological Theory*, Vol. 17, No. 1: 32-67.
- Van Horn Melton, J.
2004. *The Rise of the Public in Enlightenment Europe*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Velasco Moreno, E.
2000. Nuevas instituciones de sociabilidad: las academias de finales del siglo XVII y comienzos del XVIII. *Cuadernos dieciochescos* 1:39-55.
- Viedma, A.
[1783] 1980. *Diario*. En O. Amaya (1980) *Diario de Antonio de Viedma*. Municipalidad de Puerto San Julián.
- Villanueva Zubizarreta, O.
1997. La documentación escrita como fuente para establecer una terminología cerámica. Una propuesta para el ámbito castellano. *XV Jornadas d'Estudis Històrics Locals*: 423-436. Institut d'Estudis Balearics, Palma.
- Visvequi Delclaux, R.
1998. *Ambientes subterráneos y preservación diferencial del registro arqueológico: el caso de los objetos de vidrio en el Fuerte Blanca Grande*. Tesis de Licenciatura. UNICEN. Ms.
- Walsh, C.
1995. Shop Design and Display of Goods in Eighteenth-Century London. *Journal of Design History*, Vol. 8, No. 3: 157-176.
- Walsh, L.S.
1983. Urban Amenities and Rural Sufficiency: Living Standards and Consumer Behavior in the Colonial Chesapeake, 1643-1777. *The Journal of Economic History*, Vol. 43, No. 1, The Tasks of Economic History:109-117.
- Weatherhill, L.
1986. A Possessions of One's Own: Women and Consumer Behavior in England, 1660-1740. *The Journal of British Studies*, Vol. 25, No. 2:131-156.
- Wehowsky, A. y C. Poore
1978. Making Ourselves More Flexible than We Are: Reflections on Norbert Elias. *New German Critique*, No. 15: 65-80.

Wheeler Stone, G.

1988. Artifacts are not enough. En *Documentary Archaeology in the New World*: 68-77. Mary C. Beaudry Ed. Cambridge University Press, Cambridge.

Wilde, J. A.

[1881] 2006. *Buenos Aires desde setenta años atrás*. CM Editores, Buenos Aires.

Yentsch, A. E.

1988. Farming, fishing, whaling, trading: land and sea as resource in eighteenth-century Cape Cod. En *Documentary Archaeology in the New World*: 138-159. Mary C. Beaudry Ed. Cambridge University Press, Cambridge.

Young, L.

1994. Material Life in South Australia. *Journal of Interdisciplinary History*, Vol. 25, No. 1:65-84.

Yun Casalilla, B.

1999a. La historia económica por el lado de la demanda y el consumo: unas reflexiones generales. En *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIX*: 9-23. Estudios de Historia, Junta de Castilla y León, Consejería de Educación y Cultura, España.

1999b. Inventarios *post-mortem*, consumo y niveles de vida del campesinado del Antiguo Régimen. Problemas metodológicos a la luz de la investigación internacional. En *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIX*: 27-40. Estudios de Historia, Junta de Castilla y León, Consejería de Educación y Cultura, España.

Zubimendi, M.

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

CDU 392.81 "18":394 (400:82) "18" (043)

DM ANTROPOLOGÍA

RT ESPAÑA
BUENOS AIRES
SIGLO XIX

DT ALIMENTACIÓN
VIDA PÚBLICA
ANTROPOLOGÍA SOCIAL