

PATRONES DE TROZAMIENTO EN CONTEXTOS HISPANOCRIOLLOS DE FINES DEL SIGLO XVIII Y PRINCIPIOS DEL XIX

BUTCHERING PATTERNS IN HISPANIC-CREOLE CONTEXTS AT THE END OF THE XVIII AND BEGINNING OF THE XIX CENTURIES

MARSCHOFF, MARÍA^I • BOSONI, CLAUDIA^{II} • STARÓPOLI, LAURA^{II}

ORIGINAL RECIBIDO EL 31 DE OCTUBRE DE 2008 • ORIGINAL ACEPTADO EL 12 DE NOVIEMBRE DE 2009

RESUMEN

En este trabajo nos proponemos comenzar a discutir la particularidad de los patrones de trozamiento de distintos animales en contextos coloniales hispano-criollos de fines del siglo XVIII y principios del XIX. El punto de partida es un análisis del modo en que se definían las unidades de obtención o adquisición y las unidades de preparación y cocción de los distintos taxones en diversas fuentes contemporáneas -libros de cocina y relatos de viajeros, entre otras. A partir de esta información derivamos expectativas en cuanto a patrones de presencia de unidades anatómicas y de marcas y fracturas para contextos arqueológicos hispano-criollos y las contrastamos con la evidencia arqueofaunística obtenida en el sitio arqueológico de Floridablanca. En esta colonia española, habitada entre 1780 y 1784 en la costa de la actual provincia de Santa Cruz, se utilizaron y consumieron tanto ungulados domésticos -*Bos taurus* y *Sus scrofa*- como especies locales -principalmente *Lama guanicoe*. El contraste de ambos tipos de evidencia -documental y arqueológica- nos permite acercarnos a la valoración y el uso de las diferentes unidades anatómicas de cada taxón en las prácticas alimenticias hispano-criollas del período histórico estudiado.

PALABRAS CLAVE: Evidencia Documental y Arqueológica, Contextos Hispano-Criollos, Patrones de Trozamiento

ABSTRACT

In this paper we want to discuss the particular butchering patterns of different species in colonial hispano-creole contexts of the late 18th and early 19th centuries. The research is based on an analysis of the way acquisition units and preparation and cooking units are defined for different taxa in contemporary written sources -cookbooks, traveler's reports, among others. From this information we infer zooarchaeological expectations of presence of anatomical units, as well as fractures and cutmarks, in order to contrast them against an archaeological sample from the site of Floridablanca. In this colony, inhabited from 1780 to 1784 on the shore of the province of Santa Cruz, domestic ungulates were used and consumed -*Bos taurus* and *Sus scrofa*- as well as local taxa -mainly *Lama guanicoe*. The comparison between written and archaeological evidence allows us to begin to understand the specific use and value of the different anatomical units in hispano-creole foodways of the time.

KEYWORDS: Written and Archaeological Evidence, Hispano-Creole Contexts, Butchering Patterns.

^I DIPA-IMHICIHU-CONICET • E-MAIL: MMARSCHOFF@HOTMAIL.COM

^{II} FFYL-UBA • E-MAIL: CLAUDIABOSONI@HOTMAIL.COM - LAUAR82AR@YAHOO.COM.AR

INTRODUCCIÓN

El estudio de restos arqueofaunísticos provenientes de sitios arqueológicos de momentos históricos, dada la diversidad de líneas de evidencia disponibles para su estudio, nos permite comenzar a elaborar marcos de referencia y unidades de análisis, medición e interpretación culturalmente específicas (Crabtree 1985, Huelsbeck 1991, Landon 2005). El objetivo del presente trabajo es justamente, discutir y comenzar a desarrollar algunas cuestiones que puedan colaborar a esta tarea para su uso en la interpretación de conjuntos arqueofaunísticos de sitios hispano-criollos del siglo XVIII y principios del XIX.

Estamos interesadas en generar un modelo de trozamiento de carcasas y de representación de partes esqueléticas. Para su elaboración consideramos, en primer lugar, la tradición española, el componente europeo principal de la población de muchos de los contextos históricos coloniales de Sudamérica y que más influyó en la estructuración de sus prácticas alimenticias. En segundo lugar, contemplamos algunas peculiaridades del uso de recursos faunísticos en la zona del Virreinato del Río de la Plata. La propuesta que aquí desarrollamos es específica a un espacio y un momento histórico determinado, ya que la generamos con fuentes del siglo XVIII y principios del XIX, y pretendemos que ese sea su rango de aplicabilidad, sin negar que muchas tradiciones y maneras de hacer tienen mayor profundidad temporal que la que aquí delimitamos.

En una segunda instancia contrastamos este modelo con la evidencia arqueofaunística del sitio de Floridablanca, una colonia española que funcionó entre 1780 y 1784 en las cercanías de la Bahía de San Julián en la actual provincia de Santa Cruz. Allí los recursos faunísticos, tanto de origen europeo como locales cumplieron un rol importante en la subsistencia de la población.

Los patrones de trozamiento deducidos del análisis de fuentes históricas y los observa-

dos en el registro arqueológico presentan similitudes y discrepancias cuyo análisis nos lleva a replantear el uso de ciertos marcos de referencia en el análisis zooarqueológico, específicamente los índices de utilidad de carne. Tanto la evidencia documental como la arqueológica indican que las unidades habitualmente reputadas como de escasa utilidad, como el cráneo y las vértebras caudales, eran muy apreciadas en las prácticas alimenticias hispano-criollas y se encuentran en contextos arqueológicos de descarte post consumo de la época.

UN MODELO DE TROZAMIENTO EN CONTEXTOS HISPANO-CRIOLLOS

FUENTES UTILIZADAS Y METODOLOGÍA DE ANÁLISIS

Para abordar la definición de las unidades anatómicas (*sensu* Mengoni Goñalons 1999) y cortes o unidades de preparación y cocción¹ que se distinguían en la tradición hispano-criolla para diferentes animales domésticos y qué modelo de trozamiento implicaban, utilizamos como vía de abordaje algunos libros españoles de recetas de la época. Para contextualizar las particularidades del tratamiento de los animales domésticos en el Virreinato del Río de la Plata recurrimos a diversas memorias, relatos de viajeros e inventarios de bienes contemporáneos, ya que no existen libros de cocina para la región en el momento histórico que nos ocupa (Arcondo 2002).

En Arqueología Histórica se han utilizado los recetarios como vía de acceso directa a información acerca de preferencias alimenticias y de métodos de preparación. Esta manera de entender los recetarios como la descripción de un modo de hacer habitual ha sido el abordaje más común de los estudios zooarqueológicos que han recurrido a ellos (Landon 1996; Scott 2001). En este trabajo adoptamos un enfoque similar reconociendo que estas fuentes contienen además un elemento prescriptivo (Marschoff 2007) y realizando una crítica explícita tanto interna

como externa de la fuente. Este tipo de análisis nos permite sistematizar las tendencias de la alimentación de una época y, al mismo tiempo, evaluar las implicancias arqueológicas de diferentes actividades concretas, evitando recurrir a supuestos uniformistas (Marschoff 2007).

Hemos utilizado dos recetarios, el primero de ellos, de Antonio Salsete ([c.1700] 1995) ha permanecido como manuscrito hasta 1990. El de Juan Altamiras ([1758]1994) en cambio, fue un manual de gran éxito hasta bien entrado el siglo XIX, contando con gran cantidad de reediciones. Ambos fueron autores religiosos residentes en el interior de España y con un estilo culinario similar.

Nos centramos únicamente en los patrones distinguibles para los animales domésticos que se mencionan en las fuentes –ganado ovino, vacuno y porcino- ya que son las especies comunes a los dos contextos que nos interesan, es decir, se utilizaban tanto en España como en América. La presencia de estas especies es diferencial en los dos recetarios que analizamos: de un total de 500 preparaciones, 45 especifican la utilización de carne ovina, 19 carne vacuna y 25 carne de cerdo². Esta distribución es en gran parte función de las disponibilidades regionales -el ganado ovino era predominante en España y especialmente consumido en el interior de la Península (López González 1983)-, del público destinatario del manual, del contexto de producción de los conventos donde se redactaron las fuentes y quizás también de las preferencias personales de los autores (Marschoff 2007). En el caso del Virreinato del Río de la Plata la presencia de vacunos era mayoritaria en el momento que nos ocupa debido tanto a las ventajas de la zona para la proliferación de este tipo de ganado como a la orientación de las exportaciones ultramarinas de la economía colonial de la región hacia los cueros (Mariluz Urquijo 1987; Peña 2005). El consumo de su carne era tan generalizado en la zona que la percepción de los viajeros europeos es la de una dieta predominantemente

carnívora (Concolorcorvo [1773] 1941; Un Inglés [1825] 1942; Isabelle [1835] 2001) lo cual enmascara la diversidad de productos incluidos en la misma (Alvarez y Pinotti 2000).

DISTINCIÓN DE UNIDADES DE PREPARACIÓN Y COCCIÓN Y PATRONES DE TROZAMIENTO IMPLICADOS

En una primera instancia resumimos las unidades de preparación y cocción reconocidas para cada taxón en los recetarios (TABLA 1).³

La representación de unidades de preparación y cocción asociadas a diversas unidades anatómicas no es pareja, ni en relación al perfil anatómico ni según las especies. Se observa en particular la baja presencia de preparaciones que incluyen el esqueleto axial -en especial de ganado bovino- y la predominancia de las que utilizan partes de los animales de bajo ranking de utilidad económica, tales como las vértebras caudales, las falanges y el cráneo que suman 24 casos (50%). Por supuesto, hay que considerar que estas cifras están sobredimensionadas, dada la gran cantidad de recetas donde no se especifica la unidad anatómica de proveniencia de la carne. Resulta importante destacar que la identificación de estas unidades permite deducir ciertos patrones de trozamiento recurrentes y específicos que se vinculan a unidades de adquisición u obtención diferenciales. Estas cuestiones son las que consideramos en detalle en los dos siguientes apartados.

ESQUELETO APENDICULAR

Como se pudo apreciar en la TABLA 1, en los recetarios existe escasa diferenciación entre el miembro anterior y el posterior que corresponden a la unidad de preparación y cocción “pierna”. En los textos se recomienda el descarte de los metapodios y la rótula cuando se cocina la unidad completa -aunque el metapodio, así como otros huesos, a veces fueron incluidos en algunos guisados. Los recetarios no indican el consumo de médula de huesos

Unidad anatómica	Unidad de preparación y cocción	Ovino	Porcino	Vacuno
Cráneo	cabeza entera	3		3
	lengua	2	2	1
	sesos	3		
Cráneo y caudales	orejas y rabos		1	
Lumbares	lomo		3	
Costillas	costillas	2		
Escápula	espaldillas	4		
Fémur	jamón		4	
Fémur y Tibia	jamón		1	
Fémur, tibia y metapodio	jamón		1	
Miembro anterior y/o posterior	pierna	7		2
Falanges	manos y pies		3	
	manos	1		5
Total general		22	15	11

TABLA 1 • CANTIDAD DE PREPARACIONES QUE DISTINGUEN UNIDADES DE PREPARACIÓN Y COCCIÓN POR ESPECIE EN AMBOS RECETARIOS (ALTAMIRAS [1758]1994, SALSETE [C.1700] 1995) Y SU ASOCIACIÓN CON UNIDADES ANATÓMICAS.

largos, si bien Concolorcorvo ([1773] 1941) destacó el consumo de tuétano crudo en el Río de la Plata. El caso de la unidad “jamón” del cerdo refiere exclusivamente al miembro posterior, pero resulta poco clara en cuanto a qué elementos incluye. La identificación en los recetarios de las “espaldillas” de ovinos, asociada a la escápula, muestra que este elemento no se incluía dentro del miembro delantero del animal. Tanto las “espaldillas” como la “pierna” eran especialmente recomendadas para guisados. Las preparaciones que en los recetarios utilizaban “manos” o “pies” de todos los taxones explicitan la necesidad de remover las falanges antes o después de la cocción⁴. Nunca se menciona su separación del metapodio, por lo que puede tratarse de unidades de adquisición individuales en algunos contextos.

En consecuencia, las implicancias arqueológicas concretas para el esqueleto apendicular indican que se esperan tres conjuntos óseos diferentes asociados a las unidades de preparación y cocción que distinguimos (Figura 1).

En primer lugar, el húmero-radiulna y el fémur-tibia, cuyas asociaciones pueden corresponder a un descarte durante la preparación previa a la cocción. También se espera hallar asociados los metapodios y las rótulas, vinculados a un descarte que puede ser previo a la adquisición u ocurrir durante la preparación. Finalmente, existiría una asociación de las falanges las cuales corresponderían a un descarte durante la preparación o con posterioridad al consumo. El patrón de fracturas y marcas de corte en estas unidades se concentraría en la escápula y en el acetábulo del innominado y/o en los extremos proximales de húmero y fémur. También se espera su presencia en la sección proximal de los metapodios y/o distales de la tibia y el radiulna. Finalmente, también la sección proximal de las primeras falanges y/o la distal de los metapodios presentarían marcas de corte y fracturas.

ESQUELETO AXIAL

En lo que respecta al esqueleto axial, resultan interesantes los modos de aprovechar la

“cabeza”, de la cual se identifican como unidades de preparación y cocción diferentes el cráneo completo y la “lengua” y los “sesos”, que podían ser removidos antes o después de la cocción. Tanto “lengua” como “sesos” pudieron haber sido unidades de adquisición diferentes. En el Río de la Plata, diversas fuentes atestiguan la alta valoración de la “lengua” (Cattáneo y Gervasoni [1729] 1941; Millau [1772] 1947; Concolorcorvo [1773] 1941) y su venta como unidad independiente del cráneo se pone en evidencia en el inventario de un charcutero-carnicero de Buenos Aires que, al momento de su muerte, incluye chorizos, carne, jamones, así como también lenguas de vaca y cerdo saladas⁵. En el caso de su adquisición y preparación de manera entera, en los recetarios se indica que la cabeza de vacunos y ovinos podía ser partida en mitades para su cocción y/o para su presentación⁶. Con respecto a la columna vertebral, no existe indicación acerca de usos posibles de las vértebras cervicales que podrían estar asociadas a la unidad “espaldillas” en los ovinos. Los libros de recetas indican la remoción de las costillas de las vértebras torácicas lo cual implica que se las consideraba unidades de preparación y cocción diferentes, aunque pudieran ser adquiridas conjuntamente. Con respecto a la unidad “lomo” del cerdo, asociado anatómicamente a las vértebras lumbares, cuando se lo utiliza en los recetarios no se menciona la necesidad de removerlo de ningún hueso, por lo que podría ser una unidad adquirida sin los

misimos. Concolorcorvo ([1773] 1941) indica que en la región rioplatense la “rabadilla”, vinculada a las vértebras sacras, era también apreciada. El uso de “rabo” en los recetarios indica que las vértebras caudales eran removidas del resto de la columna vertebral y tratadas como una unidad diferente, panorama que se repite en el Río de la Plata (Calzadilla [1904] 1919). Cabe destacar que en ninguna de las fuentes analizadas se menciona el seccionamiento de la carcasa en mitades desde el eje de la columna vertebral.

De este modo, las expectativas arqueológicas para el esqueleto axial (FIGURA 1) indican que se hallaría el cráneo altamente fragmentado pero asociado, como resultado del trozamiento y descarte previo a la adquisición de la unidad “sesos” o durante la preparación y consumo si se obtuvo la cabeza completa. A su vez, la mandíbula presentaría marcas y/o fracturas a la altura del ángulo mandibular o al final de la serie de piezas dentarias inferiores como resultado de la remoción de la lengua, que se efectuaría en un momento anterior a su adquisición o durante su preparación y consumo, en el caso de que la unidad de obtención sea la cabeza entera del animal. Como resultado de la remoción inicial de la cabeza del resto del esqueleto la expectativa es hallar fracturas y/o marcas en la base del cráneo y/o en la sección proximal del atlas -o distal si la separación se realiza en la unión con el axis que en este caso pre-

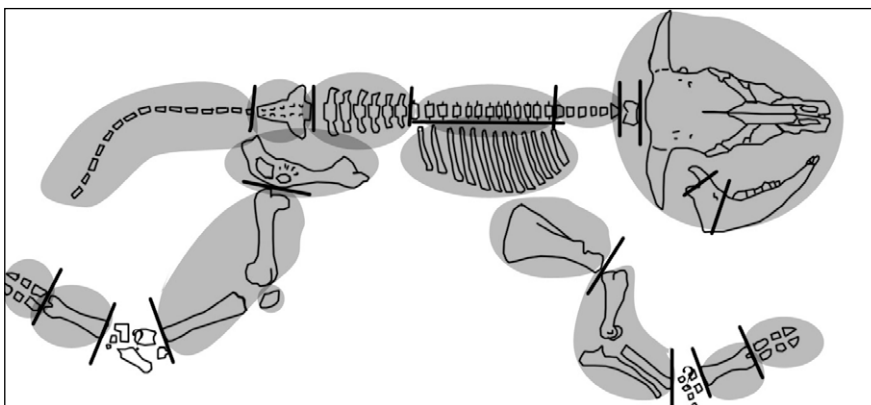


FIGURA 1 • ESQUEMA EN DONDE SE GRAFICAN LOS SECCIONAMIENTOS Y LAS ASOCIACIONES ENTRE ELEMENTOS ESPERADOS A PARTIR DEL ANÁLISIS DE EVIDENCIA HISTÓRICA.

sentaría fracturas y/o marcas en su extremo proximal. Por su parte, se espera que la columna vertebral se halle segmentada siguiendo un orden anatómico y que cada tipo de vértebra se halle asociado. Esto implicaría que las vértebras proximales y/o distales de cada sección deberían presentar evidencias de esta segmentación ocurrida antes de su adquisición o durante la preparación previa a la cocción. Cabe aclarar que es posible que las vértebras cervicales se asocien a la escápula integrando una misma unidad de adquisición. Por su parte la expectativa es que las costillas, descartadas durante el consumo, se hallen asociadas entre sí y disociadas de las vértebras torácicas. Es posible que presenten en su extremo proximal fracturas y/o marcas resultantes de esta actividad, que ocurriría en un momento anterior o posterior a la adquisición. Como consecuencia, las vértebras torácicas, además de hallarse asociadas entre sí, también pueden presentar evidencia de su separación del costillar. Su descarte, al igual que el de la sección lumbar de la columna vertebral, sería el resultado de las actividades de preparación para el consumo más que previas a la adquisición. En lo que respecta a las vértebras sacras y caudales, su descarte tendría lugar durante el trozamiento de la preparación para el consumo o con posterioridad a este.

La información que hasta ahora hemos analizado resulta esclarecedora de varias cuestiones. En primer lugar, las unidades de preparación y cocción y las unidades de adquisición no necesariamente coinciden. Hay evidencia, por ejemplo para el caso de la ciudad de Buenos Aires, que apunta a su adquisición 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). Respecto al instrumento utilizado en el trozamiento doméstico posterior a la adquisición, los recetarios mencionan el uso de cuchillos. En cambio, en la ciudad de Buenos Aires, diversos inventarios de bienes domésticos muestran que esta acti-

vidad era realizada con hachas denominadas “hachas de picar carne”, “de quebrar huesos” o “para la cocina” y listadas junto con el menaje de cocina en las fuentes⁷.

En segundo lugar, también se aprecia que la elección de unidades anatómicas y de preparación y cocción no se ciñe estrictamente a una lógica de maximización de costos, sino que se enfatiza el aprovechamiento de todas las partes del animal, inclusive aquellas de menor rinde económico. Este es un indicio acerca del riesgo que conlleva derivar de manera directa una interpretación acerca del status socioeconómico de un contexto determinado a partir de la presencia de partes de baja utilidad económica. Este uso del marco de referencia de utilidad económica no sería adecuado para contextos anteriores a 1850 (Bowen 1992, Landon 2005) y menos aún para sitios hispano-criollos.

En tercer lugar, los patrones de trozamiento que hemos definido nos advierten acerca del peligro de guiarnos por índices de utilidad de carne al momento de identificar el tipo de descarte que representa un contexto arqueológico particular. Por ejemplo, utilizar criterios tales como la presencia de falanges para identificar un contexto de trozamiento inicial en sitios históricos hispano-criollos puede conducir a equívoco ya que su descarte habría tenido lugar durante la preparación o con posterioridad al consumo.

Por supuesto, las tendencias que hemos observado, así como las expectativas que hemos derivado y que pueden colaborar para la interpretación de los conjuntos arqueofaunísticos hispano-criollos del siglo XVIII y principios del XIX deben ser puestas a prueba, completadas y complejizadas a través del análisis de muestras zooarqueológicas provenientes de contextos distintos. Este es justamente el objetivo de la sección siguiente en la que analizamos el material arqueofaunístico de un sitio arqueológico cuyo lapso de ocupación está incluido dentro del periodo que nos ocupa.

UN CASO ARQUEOLÓGICO: PATRONES DE TROZAMIENTO EN FLORIDABLANCA (PATAGONIA, 1780- 1784)

La Nueva Colonia y Fuerte de Floridablanca fue uno de los enclaves fundados en la costa sur de nuestro país dentro del marco del proyecto de poblamiento llevado adelante por la Corona española a fines del siglo XVIII y cuyo objetivo era reforzar el control de las tierras patagónicas pertenecientes al Virreinato del Río de la Plata. En 1780 se trasladaron hacia allí más de 150 personas entre españoles y criollos: funcionarios, labradores, artesanos, hombres de tropa y presidiarios. Si bien la causa primera de la fundación de la colonia fue la defensa de los territorios, su localización a 10 km de la costa cerca de una fuente de agua dulce para los campos de cultivos, indica el carácter agrícola de la fundación. Tras un breve lapso de ocupación la colonia debió ser abandonada por Orden Real, atendiendo a las opiniones del Virrey Vértiz, quien sostenía que la población no podía subsistir por sus propios medios (Burucúa 1984). Desde 1998, el proyecto “Arqueología e Historia en la Nueva Colonia de Floridablanca (San Julián, siglo XVIII)”, bajo la dirección de la Dra. María Ximena Senatore, ha estudiado de manera interdisciplinaria este sitio arqueológico (Senatore *et al.* 2007, 2008).

La organización de la producción de alimentos en Floridablanca estuvo enfocada hacia la explotación agrícola-ganadera. El Virreinato del Río de la Plata estaba encargado de suministrar a las colonias todos los materiales necesarios para generar las condiciones de producción de alimentos. Es así como se envían desde Buenos Aires tanto semillas de hortalizas y cereales como animales domésticos: vacas, cerdos, caballos, mulas, y aves de corral, repartidos entre los pobladores para su crianza y explotación (Bosoni 2009). A su vez, la distribución y circulación de los productos estaba centralizada en un almacén administrado por funcionarios de la Corona, aunque es probable que existiesen otras vías

de redistribución paralelas (Bianchi Vilelli 2007; Marschoff 2007, 2008).

Por otro lado, la presencia de guanaco en los diferentes contextos arqueológicos nos da la pauta de otro tipo de actividades productivas y de su importancia para la subsistencia de los habitantes de la colonia. Este producto pudo haber ingresado mediante la caza directa por parte de los habitantes de Floridablanca (Marschoff 2008), así como a través del intercambio con las poblaciones tehuelches que habitaban en la zona (Sanguinetti de Bórmida *et al.* 2005; Buscaglia 2009)

CARACTERIZACIÓN DE LA MUESTRA DE MATERIAL ÓSEO

La muestra arqueológica analizada proviene de siete sectores del sitio y alcanza un total de 12667 restos faunísticos, que incluyen restos de mamíferos, aves, moluscos y peces. Cada sector excavado poseía una funcionalidad diferente en el poblado (Senatore *et al.* 2007, 2008; Buscaglia 2009; Bianchi Vilelli 2009). Las intervenciones arqueológicas totalizaron 170 m² (FIGURA 2). El sector denominado ANBII corresponde a una vivienda y fue excavado en su totalidad (29 m²); ASI es interpretada como una vivienda y pulpería e implicó 24 m² de excavación distribuidos en dos recintos. En la vivienda ASII6 (43 m²) se excavó el 50% del frente y el anexo trasero de la misma en su totalidad. El fuerte de la colonia (SCII) fue excavado en dos subsectores diferentes: 40 m² de SCII Noreste que correspondían a cuarteles y espacios de habitación y 26 m² en el subsector SCII Oeste, dos recintos ocupados por personal jerárquico de la colonia. Finalmente, se excavaron 8 m² del foso perimetral del fuerte (SCII Foso Este) del cual aquí consideraremos únicamente una muestra proveniente de una cuadrícula de 1 m².

Como puede observarse, en su mayoría se trata de sectores internos de recintos habitados durante el período de ocupación del sitio, exceptuando la excavación del SCII

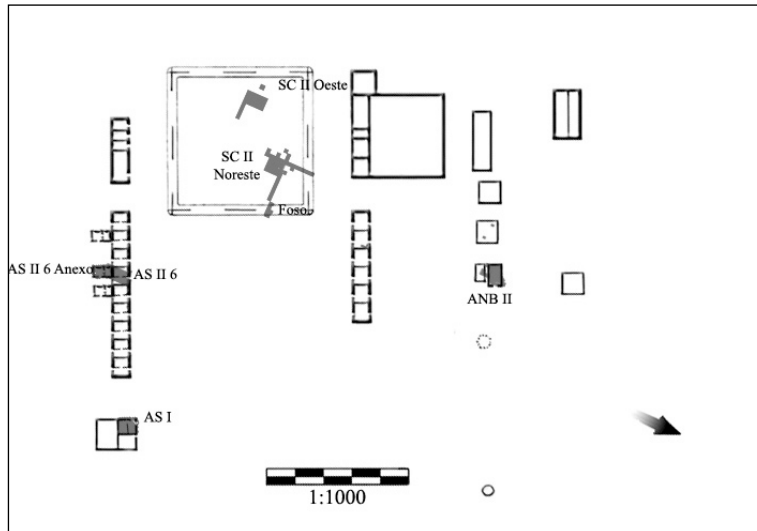


FIGURA 2 • LOCALIZACIÓN DE LOS SECTORES DE PROVENIENCIA DE LAS MUESTRAS EN EL PLANO ARQUEOLÓGICO DEL SITIO.

Foso-Este que corresponde a una estructura negativa que tuvo la particularidad de funcionar como entrapamiento natural y basurero (Marschoff 2007). Las muestras provenientes de ANBII, ASI y ASII6 se hallaban contenidas en el interior de recintos construidos con paredes de adobe que oscilan entre el metro y los 30 centímetros de altura y estaban sellados por derrumbes de techados de diferente naturaleza -quincha, tejas, etc. (Senatore *et al.* 2008; Bianchi Vilelli 2009). Por esta razón, aquí consideramos los materiales ubicados debajo del nivel de sello y completamente asignables al período de ocupación de dichos recintos y excluimos el nivel superior. Para el SCII Foso Este también se decidió excluir el nivel superior, ya que al tratarse de un rasgo no sellado se encuentra expuesto a distintos tipos de erosión y cubierto por vegetación. En cambio, en los sectores correspondientes al fuerte -SCII Noreste y SCII Oeste- los recintos no se hallan definidos claramente y, dada la baja calidad de los materiales utilizados para la construcción de sus paredes y techos, han sobrevivido de manera parcial (Buscaglia 2009; Senatore *et al.* 2008). En estos sectores los depósitos no se hallan sellados y la dinámica de reexposición de materiales es alta, por lo que decidimos incluir en la muestra aquí analizada el material óseo

proveniente del nivel superior y considerar al conjunto un promedio (Buscaglia 2009).

La metodología de excavación fue homogénea en todos los sectores: las excavaciones se realizaron siguiendo los niveles naturales mediante cuadrículas de 1 m², se recolectaron todos los materiales arqueológicos y se zarandeó la totalidad del sedimento con malla de 1 y 0,5 cm.

Para evaluar los procesos de formación y su incidencia en el estado de la muestra de material óseo consideramos a continuación el grado de fragmentación, el estadio de meteorización (Behrensmyer 1978), la presencia de marcas naturales -carnívoros, roedores y raíces- y huellas en los especímenes (Mengoni Goñalons 1999).

La fragmentación fue analizada comparando los conjuntos provenientes de los distintos contextos tomando en consideración la representación diferencial de especímenes por su tamaño y su identificación taxonómica y anatómica (Grayson 1984; Mengoni Goñalons 1999). Este procedimiento nos permite, a diferencia de la fórmula habitual de NISPidentificado/MNE, tener en cuenta también aquellos fragmentos que no pudieron ser identificados, si bien implica medir

mediante módulos el tamaño de todos los especímenes (Outram 2001).

De este modo, definimos cuatro grados de fragmentación pertinentes a los contextos de Floridablanca. El primero corresponde a una “fragmentación alta” caracterizada por un gran porcentaje (100-80%) de fragmentos de tamaño menor a 2 cm y con un bajo porcentaje de elementos identificados anatómica y taxonómicamente (20-10%). El segundo grado fue definido como “fragmentación media” y presenta porcentajes de fragmentos inferiores a 2 cm que oscilan entre el 70% y el 60%, y con un porcentaje medio de elementos identificados (30%). El tercero, “fragmentación baja”, se caracteriza por la presencia de fragmentos de tamaño menor a 2 cm de alrededor del 50%, con un mayor porcentaje de los mismos identificados anatómica y taxonómicamente (60/50%). El último grado, “fragmentación muy baja”, presenta porcentajes de fragmentos mayores a 2 cm superiores al 50% de la muestra y, en consecuencia, porcentajes más altos de identificabilidad anatómica y taxonómica.

La meteorización y la termoalteración fueron indicadores utilizados conjuntamente. Los resultados obtenidos muestran un rápido enterramiento, ya que el grado de meteorización en general es bajo -tan sólo el 14,22% de la muestra presenta estadios 4 y 5. Por su parte, el 28,64% de la muestra se encuentra carbonizada o calcinada, concentrándose especialmente en el recinto ASII6.

Por último, al evaluar la incidencia de los agentes tafonómicos tales como raíces, roedores y carnívoros, se observa que todos los sectores presentan una baja incidencia de los mismos (0,5%), exceptuando el SC II Oeste y el SC II Noreste que muestran un grado de acción de raíces superior al que se encuentra en los demás sectores (14,7%).

A partir de las características funcionales, la estratigrafía, los procesos de formación y el análisis tafonómico agrupamos los secto-

res de excavación en tres conjuntos según el tipo de contextos de proveniencia con el fin de discutirlos en relación al análisis arqueofaunístico:

- **Contextos Tipo 1:** Recintos de habitación sin sello -SC II Noreste y Oeste. Presentan grado de fragmentación medio, meteorización baja, incidencia de carnívoros y roedores baja y mayor acción de raíces que en los demás sectores. La densidad de especímenes oscila entre 41,5 y 39,8 por m². Se consideran todos los niveles estratigráficos, con una potencia total de entre 0,25 y 0,4 m en ambos subsectores.
- **Contextos Tipo 2:** Recintos de habitación con sello de derrumbe de techo de quincha o de paredes (Bianchi Vilelli 2009) -ASI y ANBII- los que se caracterizan por un grado de fragmentación bajo, meteorización baja y escasa incidencia de carnívoros, roedores y raíces. También se incluye la vivienda ASII6, cuyos recintos estaban sellados por un derrumbe de tejas y/o ladrillos. Este contexto presenta grados de fragmentación alta y media debido a la naturaleza del sello, y una mayor proporción de especímenes con estadios de termoalterados. La densidad de especímenes va de 5,6 a 174 por m² y la potencia en los diferentes sectores oscila entre 0,5 y 1,2 m. No se considera el material proveniente del nivel superior ni el correspondiente al sello.
- **Contexto tipo 3:** En el basurero -Foso cuadrícula B1- se presenta el grado inferior de fragmentación así como también el menor porcentaje de meteorización y de incidencia de agentes de toda la muestra. Asimismo, en este contexto se registraron las densidades más altas de especímenes (615 por m²). En la base de la cubeta del basurero la profundidad máxima del depósito es de 0,7 m. No se considera el material proveniente del nivel superior.

En la TABLA 2 se presentan los totales de especímenes que conforman la muestra, su

Orden		NISP	NISP	NISP	Total
		Contexto Tipo 1	Contexto Tipo 2	Contexto Tipo 3	
Indeterminado	Pequeño (<5kg)	89	69	64	222
	Mediano (5-50 kg)	129	243	81	453
	Grande (50-100 kg)	219	354	30	603
	Muy grande (>100 kg)	26	661	0	687
	Indeterminados	1056	1887	147	3090
Artiodactyla	Indeterminados	59	41	24	124
	<i>Lama guanicoe</i>	172	218	57	447
	<i>Sus scrofa</i>	7	20	1	28
	<i>Bos taurus</i>	14	39	4	57
	<i>Ovis</i> sp.	10	0	0	10
Carnivora	<i>Pseudalopex</i> sp.	1	3	2	6
	<i>Felis concolor</i>	10	0	2	12
Rodentia	Indeterminados	317	235	0	552
Xenarthra	<i>Zaedyus pichii</i>	3	8	5	16
(Edentata)	Dérmicos	142	223	22	387
TOTALES		2254	4001	439	6694

TABLA 2 • ESPÉCIMENES DE MAMÍFEROS IDENTIFICADOS EN LA MUESTRA ARQUEOLÓGICA.

determinación⁸ y su distribución por tipos de contexto. La información corresponde únicamente a los mamíferos terrestres que nos ocupan en este trabajo -es decir, excluimos otras clases registradas en la muestra, como ser, Aves, Molusca y Osteichthyes.

Como puede observarse hay una baja representación de especímenes identificados como mamíferos domésticos de origen europeo y predomina una especie local, el guanaco. En el apartado siguiente discutiremos diferentes variables relevantes a los objetivos de este trabajo, centrándonos en los taxones *Bos taurus*, *Sus scrofa* y *Lama guanicoe*.

ELEMENTOS Y MODIFICACIONES ANTRÓPICAS PRESENTES EN LA MUESTRA

Dado que nuestro interés es dar cuenta de los patrones de trozamiento observados para los distintos taxones de la muestra, centramos

el análisis en la representación diferencial de los elementos del esqueleto y en las modificaciones antrópicas observadas, tanto fracturas como marcas.

METODOLOGÍA DE IDENTIFICACIÓN, CUANTIFICACIÓN Y ANÁLISIS

Se utilizó el Mínimo Número de Elementos -MNE- calculado a través de la sumatoria de las porciones diagnósticas de cada elemento para cada taxón, 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). Dado que resulta relevante a nuestros interrogantes contemplar la representación diferencial de secciones superiores e inferiores de huesos largos, el cálculo del MNE se subdividió de acuerdo a ello. De este modo, en la sección superior se incluyó la epífisis proximal y la

diáfisis media y proximal del hueso largo en cuestión, y en la inferior su epífisis distal y su diáfisis media e inferior.

Las modificaciones antrópicas en los especímenes óseos de la muestra -fracturas y marcas- se relevaron macroscópicamente, dado el predominio del uso de instrumentos de metal. Los criterios utilizados para apoyar la determinación del agente de cada modificación fueron su morfología, su redundancia y su propósito (Lyman 1987). De este modo, aquí consideramos cuatro tipos de fracturas: astillada, simple, recta y recta con hacha o machete (Mengoni Goñalons 1999; Marschoff 2007). Entre las marcas distinguimos cortes realizados con cuchillo, con hacha o machete, con instrumento indeterminado y el machacado (Marschoff 2007).

ELEMENTOS REPRESENTADOS

En primer lugar, se calcularon los elementos presentes en cada tipo de contexto considerado para el sitio (TABLA 3). Tal como ya adelantáramos, se observa la baja representación de elementos de animales domésticos de origen europeo y el predominio de guanaco en todos los contextos.

Comenzando entonces con los animales domésticos de origen europeo, cabe destacar que se encuentra más representado el esqueleto axial que el apendicular. Especialmente notable es la mayor frecuencia de cráneo, tanto de *Sus scrofa* como de *Bos taurus*, aunque para este último taxón no se halla representada la mandíbula. Esta mayor representación resulta particularmente llamativa si tenemos en cuenta la escasa presencia de los demás elementos del esqueleto axial, como ser vértebras y costillas. En lo que respecta al esqueleto apendicular de estas especies, se observa que los elementos presentes se asocian particularmente a las articulaciones. De este modo, se encuentran representadas las primeras articulaciones delanteras de ambas especies domésticas (escápula y húmero proximal) y la segunda articulación trasera de *Bos taurus* (rótulas).

La diversidad de elementos de guanaco es mayor, sin embargo, tal como sucedía con el cerdo y la vaca, este taxón también se halla más abundantemente representado por el cráneo, la mandíbula y las primeras vértebras por sobre el resto de los elementos del esqueleto (FIGURA 3).⁹ El esqueleto apendicular se halla mejor representado que el de los animales domésticos y de manera más completa hasta la tercera articulación.

Si se considera el contexto de proveniencia, se observa que la representación de elementos tiene un patrón diferente en los recintos de habitación que en el basurero. La presencia de cráneo en asociación con el atlas es mayor en las zonas de habitación que en este último, contrariamente a lo que ocurre con el axis. Si bien la mandíbula se distribuye de manera pareja, llama la atención su mayor representación en el contexto de basurero, a pesar del menor tamaño de la muestra. Este patrón puede indicar que existió una diferenciación de la cabeza en dos unidades: el cráneo y la mandíbula asociada con la lengua del animal.

De manera esperable, los elementos con más carne asociada -vértebras cervicales, torácicas, lumbares, innominado, fémur, tibia, escápula, húmero y radioulna- tienden a estar más representados en los contextos de habitación que en el basurero, aunque es necesario ampliar las muestras para hacerlas equiparables. Dentro de esta tendencia se observa una mayor representación de secciones distales de radioulna, tibia y metapodios en el basurero que en los sectores de habitación.

Esta información apoya nuestra interpretación inicial del contexto Tipo 3 como un basurero producto del descarte de actividades de trozamiento inicial y desechos domésticos (Marschoff 2007). Por otro lado se condice con el modelo derivado de la información histórica que presentamos en la primera sección de este artículo, en tanto se observa el consumo doméstico de cráneo y el posible procesamiento diferencial de la lengua.

Elemento	Lama guanicoe			Sus scrofa			Bos taurus		
	Tipo 1	Tipo 2	Tipo 3	Tipo 1	Tipo 2	Tipo 3	Tipo 1	Tipo 2	Tipo 3
Cráneo	1	4	1	0	1	1	1	1	0
Mandíbula	2	4	6	1	2	0	0	0	0
Atlas	1	2	1	0	0	0	0	1	0
Axis	1	1	7	0	0	0	0	0	0
Cervicales	4	4	1	1	1	0	0	0	0
Torácicas	6	4	2	0	0	0	0	1	0
Lumbares	7	7	2	1	0	0	1	2	0
Sacras	1	0	1	0	0	0	0	2	0
Caudales	0	0	0	0	0	0	0	1	0
Innominado	4	2	1	0	0	0	0	0	0
Costillas	2	4	1	1	0	0	1	3	2
Escápula	3	3	0	0	1	0	1	1	0
Húmero superior	3	2	1	0	0	0	1	0	0
Húmero inferior	4	1	2	0	0	0	0	0	0
Húmero total	4	2	2	0	0	0	1	0	0
Radio superior	1	1	1	0	0	0	0	0	0
Radio inferior	2	1	1	0	0	0	0	0	0
Radio total	3	2	1	0	0	0	0	0	0
Metapodio superior	2	2	0	0	0	0	0	0	0
Metapodio inferior	0	0	1	0	0	0	0	0	0
Metapodio total	0	2	1	0	0	0	0	0	0
Fémur superior	6	1	1	0	0	0	0	0	0
Fémur inferior	4	2	1	0	0	0	0	0	0
Fémur total	6	3	2	0	0	0	0	0	0
Rótula	0	0	0	0	0	0	0	2	0
Tibia superior	1	3	1	2	0	0	0	0	0
Tibia inferior	2	2	2	0	0	0	0	0	0
Tibia total	2	4	3	2	0	0	0	0	0
Tarsianos	0	0	1	0	0	0	0	0	0
Astrágalo	1	2	0	0	0	0	0	0	0
Calcáneo	2	1	0	0	0	0	0	0	0
Falange 1	6	0	0	0	0	0	0	0	0
Falange 2	2	1	0	0	0	0	0	0	0
Falange 3	1	0	0	0	0	0	0	0	0

TABLE 3 • MÍNIMO NÚMERO DE ELEMENTOS DE LAMA GUANICOE, SUS SCROFA Y BOS TAURUS PRESENTES EN LAS MUESTRAS DE DIFERENTES TIPOS DE CONTEXTOS DEL SITIO.

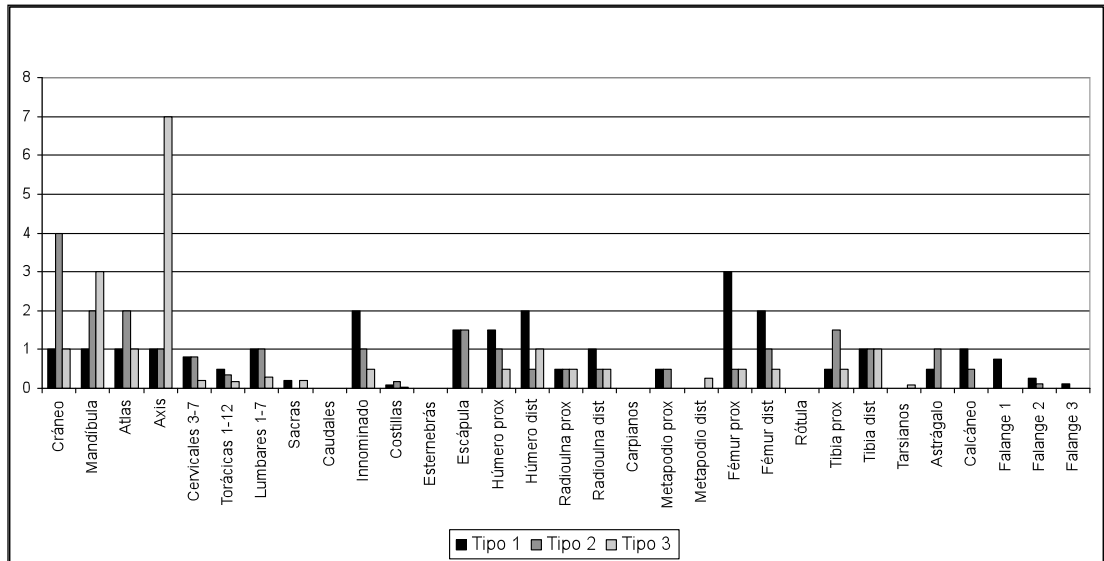


FIGURA 3 • REPRESENTACIÓN DEL MAU PARA LAMA GUANICOE EN LOS DISTINTOS CONTEXTOS CONSIDERADOS.

FRACTURAS Y MARCAS ANTRÓPICAS

En lo que respecta a la presencia de fracturas y marcas de origen antrópico en los elementos identificados, esta pudo ser determinada en más del 55% de los mismos (TABLA 4).

Sin embargo, el contexto Tipo 2 presenta una proporción de fracturas ligeramente inferior a los demás contextos y el contexto Tipo 3 un porcentaje mayor de especímenes con marcas. Como puede observarse, las especies domésticas presentan una mayor proporción de fracturas y marcas en todos los contextos en comparación con el taxón guanaco. En cuanto a los tipos de fracturas y marcas (TABLA 5)¹⁰ resulta destacable el predominio de fracturas rectas y de rectas realizadas con hacha o machete (35%). En lo que refiere a las marcas, predominan las realizadas con hacha o machete (47%) seguidas por las efectuadas con cuchillo (37%).

A continuación intentaremos deducir un patrón de trozamiento para cada taxón combinando la información anterior con gráficos de localización de fracturas¹¹. Estos esquemas resumen la ubicación topográfica de las mismas y fueron registradas en fichas individuales

para cada taxón, sector de excavación y nivel estratigráfico. La mayoría de las fracturas que aquí se grafican se encuentran presentes más de una vez en el mismo elemento de cada taxón o de diferentes taxones.

En la FIGURA 4, correspondiente a *Bos taurus*, se puede observar en primer lugar el seccionamiento transversal de las vértebras. Se destaca la fractura de las últimas dos vértebras del sacro que se condice con la presencia de vértebras caudales en el contexto Tipo 2, es decir la separación y utilización de la unidad de preparación y cocción “rabo”. Por otra parte, se observa la disociación de las costillas de la columna vertebral a la altura del cuello y la segmentación del cuerpo de las mismas en ubicaciones variables. Finalmente, destacamos la desarticulación del miembro delantero por medio de fracturas por encima de la cavidad glenoidea de la escápula y/o de la cabeza del húmero. La primera de estas fracturas se repite en el caso del cerdo (FIGURA 5).

También se hallaron para *Sus scrofa* elementos del miembro trasero en donde se registra una fractura a la altura de la segunda articulación -en tibia proximal. Se repite aquí también el patrón de segmentación transversal

Contexto	Especie	NISP	Con fracturas antrópicas		Con marcas antrópicas	
			NISP	%	NISP	%
Tipo 1	<i>Bos taurus</i>	14	10	71,4	1	7,14
	<i>Sus scrofa</i>	7	7	100	2	28,57
	<i>Lama guanicoe</i>	172	101	58,7	15	8,72
	Total	193	118	61,1	18	9,33
Tipo 2	<i>Bos taurus</i>	39	36	92,3	3	7,69
	<i>Sus scrofa</i>	20	11	55	1	5
	<i>Lama guanicoe</i>	218	92	42,2	19	8,71
	Total	277	139	50,2	23	8,3
Tipo 3	<i>Bos taurus</i>	4	4	100	4	100
	<i>Sus scrofa</i>	1	1	100	0	0
	<i>Lama guanicoe</i>	57	33	57,9	10	17,54
	Total	62	38	61,3	14	22,6

TABLA 4 • PRESENCIA DE FRACTURAS Y MARCAS DE ORIGEN ANTRÓPICO EN LOS ELEMENTOS IDENTIFICADOS.

Contexto	Especie	Tipos de fracturas y agente				Tipos de marcas y agente			
		astillada	simple	recta	recta con hacha o machete	corte con cuchillo	corte con hacha o machete	corte con instrumento indeterminado	machacado
Tipo 1	<i>Bos taurus</i>	2 (20%)	0	5 (50%)	3 (30%)	0	0	1 (100%)	0
	<i>Sus scrofa</i>	0	3 (42,8%)	1 (14,2%)	3 (42,8%)	1 (50%)	1 (50%)	0	0
	<i>Lama guanicoe</i>	14 (13,8%)	58 (57,4%)	13 (12,8%)	16 (15,8%)	10 (66,6%)	2 (13,3%)	3 (20%)	0
Tipo 2	<i>Bos taurus</i>	8 (22,2%)	7 (19,4%)	13 (36,1%)	8 (22,2%)	2 (66,6%)	1 (33,3%)	0	0
	<i>Sus scrofa</i>	2 (18,1%)	5 (45,4%)	2 (18,1%)	2 (18,1%)	0	0	0	1 (100%)
	<i>Lama guanicoe</i>	21 (22,8%)	40 (43,4%)	11 (11,9%)	20 (21,7%)	1 (5,2%)	14 (73,6%)	3 (15,7%)	1 (5,26%)
Tipo 3	<i>Bos taurus</i>	1 (25%)	0	0	3 (75%)	0	4 (100%)	0	0
	<i>Sus scrofa</i>	1 (100%)	0	0	0	0	0	0	0
	<i>Lama guanicoe</i>	25 (75,7%)	3 (9,1%)	2 (6,1%)	3 (9,1%)	5 (50%)	4 (40%)	1 (10%)	0

TABLA 5 • TIPOS DE FRACTURAS Y MARCAS IDENTIFICADOS PARA LOS TRES TAXONES CONSIDERADOS Y SU DISTRIBUCIÓN.

de la columna vertebral aunque también se hallaron elementos que presentaban fractura longitudinal y podrían corresponder a la división en mitades de la carcasa. Otro conjunto de fracturas que se destaca para este taxón son las registradas en la mandíbula. La fractura ubicada en el ramus correspondería a la desarticulación de este elemento para la extracción de la lengua del animal y las restantes pueden estar dando cuenta del aprovechamiento de médula ósea.

La presencia de mayor cantidad de especímenes identificados y, en consecuencia de elementos, hace que el patrón de trozamiento que deducimos para guanaco sea más completo, si bien se observan recurrencias con los tipos de fracturas de *Sus scrofa* y *Bos taurus*. Comenzando con el esqueleto apendicular se registra la remoción de la sección anterior del cráneo correspondiente a los incisivos que podría correlacionarse con una fractura homóloga en la sínfisis de la mandíbula. Del

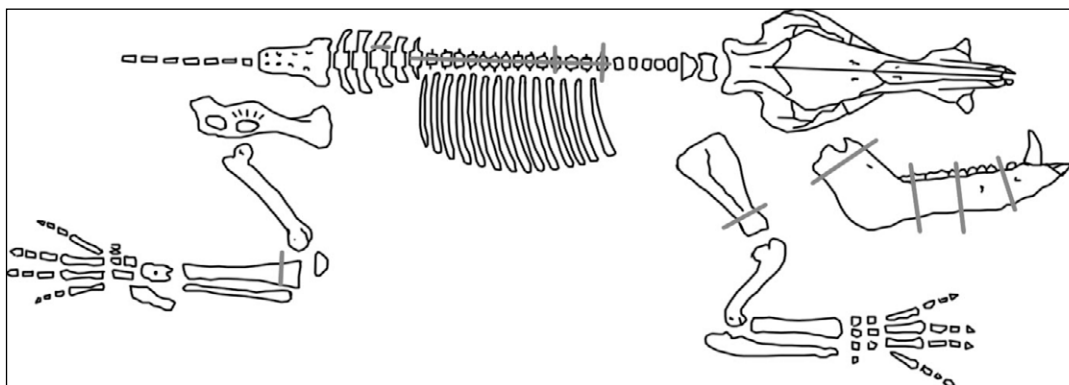


FIGURA 5 • UBICACIÓN DE LOS DIFERENTES TIPOS DE FRACTURA OBSERVADOS EN ESPECÍMENES DE *SUS SCROFA*.

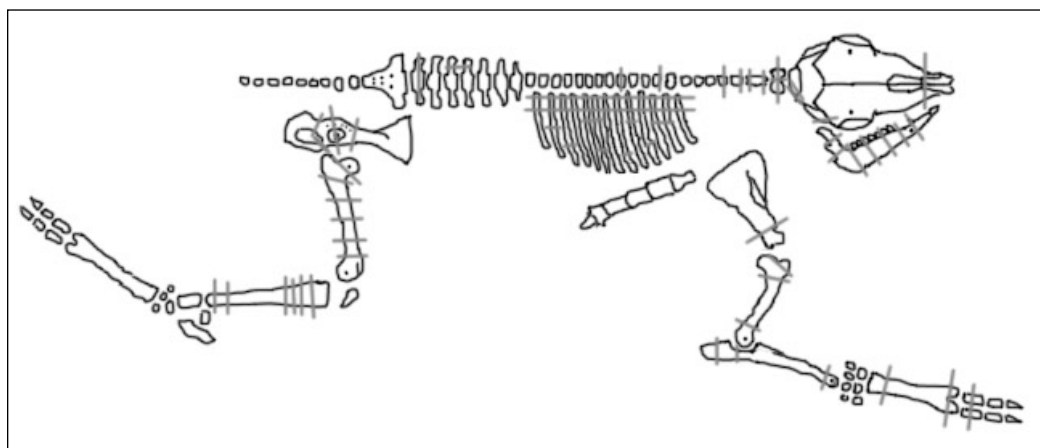


FIGURA 6 • UBICACIÓN DE LOS DIFERENTES TIPOS DE FRACTURA OBSERVADOS EN ESPECÍMENES DE *LAMA GUANICOE*.

mismo modo en la zona de la bula timpánica se hallaron fracturas que se corresponderían a las del ramus de la mandíbula. En este elemento se observa además un patrón similar al registrado para el cerdo: fractura del ramus para separar la mandíbula del cráneo, extracción de lengua y segmentación del cuerpo posiblemente para aprovechamiento de médula. La separación del cráneo de la columna vertebral es claramente deducible para este taxón. Esta acción se habría realizado de manera variable: en la base del cráneo mismo, fracturando transversalmente el atlas o la sección proximal o distal del axis -lo cual daría cuenta del patrón de representación diferencial de este elemento en el contexto de Tipo 3. En lo que respecta a la columna vertebral, se observa, al igual que para los dos taxones anteriormente considerados, el predominio de fracturas transversales de diferentes vér-

tebras. Tal como sucedía con *Bos taurus*, en el guanaco también se registra la separación del costillar de la columna vertebral por medio de una fractura en el cuello y/o en la sección proximal del cuerpo de las costillas y la segmentación de este elemento a diferentes alturas.

En lo que respecta al esqueleto apendicular, en el guanaco se registra, al igual que en el cerdo y en la vaca, la desarticulación del miembro delantero por encima de la cavidad glenoidea y/o en la epífisis del húmero. Para este taxón se verificó la separación de la segunda articulación del miembro delantero -en la epífisis distal del húmero y/o proximal del radioulna- así como también de la tercera -sección distal de radioulna y/o proximal de metapodio con ausencia de carpianos en la muestra. Por otra parte, en el miembro trasero se corroboró la

separación de la primera articulación por la presencia de diversas fracturas en el innominado¹²-que también podrían corresponder a una segmentación ulterior de ese elemento- y en la epífisis proximal del fémur. La segmentación de la segunda y tercera articulación del miembro trasero se observó por la presencia de fracturas en secciones distales de fémur y/o proximales de tibia y distales de tibia, respectivamente. Finalmente, si bien la presencia de metapodios y falanges es muy baja, se ha podido observar la separación de estas últimas del resto del miembro delantero y/o trasero. Esta fractura se ha registrado tanto en la sección medial de la primera falange como en el extremo distal del metapodio.

DISCUSIÓN: PATRONES DE TROZAMIENTO EN FLORIDABLANCA EN PERSPECTIVA

A pesar de que la muestra de animales domésticos de origen europeo es comparativamente más pequeña que la de guanaco, especialmente en lo que respecta al esqueleto apendicular pudo observarse que los patrones de trozamiento son similares. Especialmente resulta destacable el uso de la unidad de preparación y cocción “cabeza” con su seccionamiento del resto del esqueleto y el aprovechamiento de la “lengua”, la división de la columna vertebral, la distinción de la unidad “costillar” y la separación del miembro anterior a la altura de la cavidad glenoidea de la escápula. A partir de las similitudes observadas, se puede resumir el patrón de trozamiento para los tres taxones considerados en una serie de acciones repetidas: en una primera etapa se produciría el seccionamiento de la cabeza, la división de la columna vertebral y separación del “costillar” de las vértebras torácicas y desarticulación inicial de los miembros anteriores y posteriores. En una segunda etapa, que puede ocurrir en un momento posterior a la adquisición y/o previo a la preparación, se continuaría el seccionamiento de la columna vertebral, las costillas y los miembros traseros y delanteros. La extracción de lengua puede ocurrir tanto en este punto como en la etapa anterior. Finalmente, en un momen-

to cercano a la preparación para la cocción o posterior al consumo habría ocurrido la fragmentación del cráneo.

En términos generales el modelo construido a partir de la evidencia documental y el análisis del contexto arqueológico tienen grandes paralelismos. En primer lugar, y considerando los contextos que corresponden a recintos de habitación donde se espera un descarte post consumo o durante la preparación previa a la cocción, efectivamente se observa la presencia de elementos correspondientes a la cabeza de distintos animales. En este sentido la ausencia de mandíbulas de *Bos taurus* y el patrón observado para *Lama guanicoe*, indicaría que la “cabeza” y la “lengua”, como unidades de adquisición y preparación y cocción, se hallaban disociadas en el contexto de Floridablanca. En segundo lugar, se observa que la distinción entre la unidad “costillar” y “vértebras”, también tuvo lugar en la colonia y se registró para guanaco y vaca. En tercer lugar, en lo que refiere a la segmentación de la columna vertebral, predominan los seccionamientos transversales con la posible excepción de *Sus scrofa* que también podría haber sido dividido longitudinalmente. Resulta imposible identificar en el registro arqueológico si cada segmento de la columna vertebral fue diferenciado, ya que en los contextos se hallaron en asociación vértebras de distinto tipo. Sin embargo, hay evidencia de que se identificaba la unidad “rabo” de *Bos taurus* tanto por la existencia de fracturas en las vértebras sacras distales, como por la presencia de caudales en el contexto de Tipo 2.

Es en el tratamiento del esqueleto apendicular en que el análisis arqueológico no se condice de manera directa con las expectativas del modelo derivado de la evidencia documental. Ambas líneas apuntan a un uso poco diferenciado del miembro delantero y el trasero, a pesar de que en las tres especies este último tiene asociado un mayor rendimiento cárnico. El uso del término no específico “pierna” para *Ovis aries* y *Bos taurus* en los recetarios analizados y la repetición de

un mismo patrón de desarticulación y de representación de partes del miembro trasero y delantero en los contextos arqueológicos del sitio son evidencia de este hecho.

En este sentido, y particularmente para el guanaco resulta llamativa la baja representación de falanges, lo cual podría indicar que estas no eran aprovechadas de la manera esperada de acuerdo al modelo derivado de la evidencia documental para especies domésticas. La información que hemos presentado nos indica posiblemente que la unidad de adquisición haya sido el miembro delantero predominantemente hasta el radioulna y el trasero hasta la tibia con una tendencia a una menor representación de los extremos distales de estos elementos y a la escasa utilidad asignada a los metapodios. La desarticulación posterior habría ocurrido dentro del contexto doméstico durante la preparación para el consumo. De forma adicional la baja representación de falanges de esta especie puede ser un indicador del ingreso a través del intercambio con los grupos tehuelche en donde es posible esperar que el grupo que obtuvo la presa retenga los cueros -los cuales incluirían las falanges (Loponte 1996-98; Loponte *et al.* 2004).

PALABRAS FINALES

La propuesta de este trabajo fue generar y discutir un modelo culturalmente específico para dar cuenta de los patrones de trozamiento en contextos hispano-criollos de fines del siglo XVIII y principios del XIX. Contrariamente al modo en que se suele usar la información histórica para la interpretación durante el proceso de análisis de material faunístico, limitado a jugar un papel anecdótico o de confirmación *ad hoc*, este trabajo intentó utilizar un punto de partida diferente. A través de la sistematización y la crítica de las fuentes documentales, así como también del uso de una variedad más amplia de tipos de documentos, nuestro objetivo fue dar el puntapié inicial para la elaboración de un marco

de referencia para el análisis de arqueofauna que incluyese esta línea de evidencia, pero que además fuera específico a las particularidades de los contextos de nuestro país.

La sistematización de un modelo desde la evidencia documental y su contrastación con un caso arqueológico nos permitió discutir empíricamente la utilidad de algunos marcos de referencia habituales en zooarqueología en contextos del siglo XVIII-XIX. Específicamente nos hemos referido a los índices de utilidad económica, y su pertinencia para responder a cuestiones relativas al status socioeconómico del grupo al que se le asocia una muestra arqueológica determinada, así como también su uso para deducir el contexto del descarte mismo -trozamiento inicial, de preparación o post consumo. Tal como vimos en el modelo derivado del análisis de recetarios y en la evidencia de contextos de recintos de habitación del sitio de Floridablanca, donde se espera descarte de preparación y cocción y post consumo, hay una alta representación de elementos de baja utilidad económica.

Sin embargo, consideramos que complejizar, criticar y completar lo aquí propuesto a través del estudio de otros contextos contemporáneos y de otras fuentes documentales es una tarea que recién comienza. Nuestra intención fue, justamente, llamar la atención sobre estos problemas y proponer algunas vías para abordar su resolución.

AGRADECIMIENTOS

La primera parte de este artículo integró el trabajo final del Seminario de doctorado "Temas de discusión en zooarqueología contemporánea" dictado en la UBA en 2007 por el Dr. G. Mengoni Goñalons, a quien agradecemos que su propuesta nos brindase la posibilidad de empezar a sistematizar algunas de las ideas aquí volcadas.

Los análisis arqueológicos que llevamos a cabo fueron posibles gracias a los 10 años de

trabajo en el sitio de los miembros que forman parte del proyecto “Arqueología e Historia en la Colonia española de Floridablanca” dirigido por la Dra. M. X. Senatore. La labor en Floridablanca ha contado con los siguientes subsidios: “Sociedad moderna y cultura material”, UBACyT 076; “Tiempos modernos en Patagonia”, Fundación Antorchas y “Arqueología del mundo moderno en Patagonia Meridional y Antártida”, Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica IM40; todos ellos dirigidos por la Dra. M. X. Senatore.

El trabajo de identificación de la muestra de material óseo fue una tarea compartida con Marcia Bianchi y Silvana Buscaglia. ¡Gracias por la mano, las ideas y, sobre todo, por hacerlo menos tedioso! Diversos profesionales nos han brindado su ayuda desinteresada en esta tarea y queremos aprovechar este espacio para también agradecerles: Fabiana Martín, Lorena L’Heureux, Mariana De Nigris, Guillermo Mengoni Goñalons, Ramiro Barberena y Luis Borrero.

Asimismo queremos agradecer a Silvana Buscaglia y Javier Musali por sus consejos y comentarios sobre diferentes versiones del manuscrito.

NOTAS

1. En ambos casos nos referimos a segmentos que forman parte de unidades anatómicas mayores. Preferimos utilizar el término “unidades de preparación y cocción” al de “cortes” debido a la asociación de este último con una unidad de adquisición de mercado específica para diferentes ciudades de los Estados Unidos del siglo XIX (Shultz y Gust 1983, Huelsbeck 1991, Colley 2006) y que no necesariamente se adecua a las realidades del mercado de las ciudades rioplatenses -en donde, por ejemplo, la carne era adquirida en cuartos inclusive en el siglo XIX (Guillermo 2009)- y mucho menos a los contextos coloniales hispano-criollos rurales o semirurales. Al respecto, ver las críticas a esta unidad presentadas por Bowen (1992) y la síntesis bibliográfica sobre el tema de Landon (2005).

2. Sólo consideramos su utilización cuando la carne de cada una de las especies participa como ingrediente principal, es decir cuando su aporte es el predominante en el volumen final de la preparación. De este modo, dejamos de lado, la carne roja indeterminada y la gran cantidad de veces que productos ya elaborados, como los embutidos o el tocino salado, participan en diferentes recetas como ingrediente adicional, de sazón o como aporte de materia grasa.
3. Previamente eliminamos los siguientes casos:
 - a. Carne proveniente de una unidad anatómica indeterminada de cada especie considerada, tanto en porciones, como en trozos o picada (27 casos).
 - b. Uso de vísceras, sangre e intestinos para embutidos (11 casos).
 - c. Criadillas de ovino (1 caso).
 - d. Asado de un lechón completo (1 caso).
4. El consumo de esta unidad en guisados también se registra para la zona del Río de la Plata (Mansilla [1904] 2006).
5. Archivo General de la Nación (AGN) Sala IX, Secc. Gobierno, Div. Colonia, Bienes de Difuntos, 15-4-13. Auto correspondiente a Nicolás Ventura, Buenos Aires, 1781.
6. Para el contexto rioplatense, también se indica el asado de la cabeza completa de vacunos (Cattáneo y Gervasoni [1729] 1941).
7. AGN, Sala IX, Secc. Gobierno, Div. Colonia, Bienes de Difuntos, 15-6-11, auto correspondiente a Cayetano Gómez, Buenos Aires, 1803. AGN, Tribunales, Sucesiones 5561, auto correspondiente a Bernardo Delgado, Buenos Aires, 1785. AGN, Tribunales, Sucesiones 8734, auto correspondiente a Martina Vázquez, Buenos Aires, 1783. AGN, Tribunales, Sucesiones 7155, auto correspondiente a Marcos Martínez de Carmona, Buenos Aires, 1797.
8. Se siguieron los criterios de Mengoni Goñalons (1999). La identificación anatómica y taxonómica se realizó a través de la comparación de los especímenes arqueológicos con muestras comparativas modernas – principalmente las que se encuentran en el DIPA-IMHICIHU, en la Facultad de Veterinaria de la UBA y en la colección del Museo de Ciencias Naturales Bernardino Rivadavia- y la consulta de guías osteológicas de referencia.

9. El MAU se calculó siguiendo a Mengoni Goñalons (1999).
10. Cabe aclarar que cuando un espécimen presentaba más de una fractura se cuantificó únicamente aquella cuyo agente era inequívocamente antrópico, es decir fracturas rectas y/o rectas con hacha o machete. Todas las marcas son de origen antrópico, si bien en algunos casos el instrumento específico no resultaba claro -marcas con instrumento indeterminado o machacado.
11. Las marcas no se han graficado por cuestiones de espacio y debido a que se superponen con las fracturas, resultando en información redundante.
12. Cabe destacar que la fractura transversal al acetábulo también fue observada en el mismo elemento de *Felis concolor* (Marschoff 2007).

REFERENCIAS CITADAS

ALTAMIRAS, J.

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

ALVAREZ, M. Y L. PINOTTI

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

ARCONDO, A.

2002 *Historia de la alimentación argentina*. Desde los orígenes hasta 1920. Ferreira Editor, Córdoba.

BEHRENSMEYER, A. K.

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

BIANCHI VILLELLI, M.

2007 *Organizar la diferencia. Elecciones de consumo en Floridablanca*. Editorial Teseco, Bs.As.

2009 *Cambio social y prácticas cotidianas en el orden colonial. Arqueología Histórica en Floridablanca (San Julián, siglo XVIII)*. Tesis Doctoral inédita. Facultad de Filosofía y letras. Universidad de Buenos Aires. Ms.

BOSONI, C.

2009 Entre lo dicho y lo hecho. Prácticas productivas en la colonia española de

Floridablanca. Tesis de Licenciatura en preparación. Facultad de Filosofía y letras. Universidad de Buenos Aires. Ms.

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. Pp.267-281, CRC Press, Boca Raton.

BREWER, D. J.

1992 Zooarchaeology: method, theory and goals. *Archaeological Method and Theory* 4: 195-244.

BURUCUA, J.E.

1984 Viaje de Antonio de Viedma: Los establecimientos de Puerto Deseado y San Julián. *II Congreso de Historia Argentina y Regional*. Tomo I. Pp.41-62. Academia Nacional de la Historia, Buenos Aires.

BUSCAGLIA, S.

2009 *Relaciones de poder y dinámica interétnica en Floridablanca. Una perspectiva histórica y arqueológica (San Julián, siglo XVIII)*. Tesis Doctoral inédita. Facultad de Filosofía y letras. Universidad de Buenos Aires. Ms.

CALZADILLA, S.

1919 [1904]. *Las beldades de mi tiempo*. Casa Vaccaro, Buenos Aires, 1919.

CATTÁNEO, C. y C. GERVASONI

1941 [1729]. *Buenos Aires y Córdoba en 1729* según cartas de los padres Cayetano Cattaneo y Carlos Gervasoni, Buschiazzo (Ed). Cía de Editoriales y Publicaciones Asoc., Bs.As.

COLLEY, S.

2006 A preliminary beef meat cuts typology for nineteenth-century Sydney and some methodological issues. *Australasian Historical Archaeology* 24:39-46.

CONCOLORCORVO

1942 [1773]. *El lazarrillo de ciegos caminantes*. Desde Buenos Aires hasta Lima. 1773. Solar Ediciones Argentinas, Buenos Aires,

- CRABTREE, P.
1985 Historic zooarchaeology: some methodological considerations. *Historical Archaeology* 19(1):76-78.
- DE NIGRIS, M.
2004 *El consumo en grupos cazadores recolectores. Un ejemplo zooarqueológico de Patagonia meridional*. Sociedad Argentina de Antropología, Buenos Aires.
- 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.
- HUELSBECK, D. R.
1991 Faunal remains and consumer behavior: what is being measured? *Historical Archaeology* 25:62-76.
- ISABELLE, A.
2001 [1835]. *Viaje a la Argentina, Uruguay y Brasil. 1830-1835*. Emecé, Buenos Aires
- LANDON D. B.
1996 Feeding Colonial Boston: A Zooarchaeological Study. *Historical Archaeology* 30 (1).
2005 Zooarchaeology and Historical Archaeology: Progress and Prospects. *Journal of Archaeological Method and Theory* 12(1):1-36.
- LÓPEZ GONZÁLEZ, M.
1983 La producción. En *Historia General de España y América*. Tomo X-1 La España de las reformas hasta el final del reinado de Carlos IV. Pp.243-261. Corona Baratech, J.C. y J.A. Armeillas Vicente (coord.) Ediciones RIALP, Madrid.
- LOPONTE, D.
1996 Arqueología, etnohistoria y estado sanitario de *L. guanicoe* (Mammalia, Artiodactyla, Camelidae) en la Pampa Ondulada. Palimpsesto, *Revista de Arqueología* 5:41-65. Buenos Aires.
- LOPONTE, D., A. ACOSTA y J. MUSALI
2004 Explotación diferencial de ungulados en el Norte Bonaerense. En: C. Gradín y F. Oliva (Eds.). *La Región Pampeana, su pasado arqueológico*, pp. 355-361. Editorial Laborde, Bs. As.
- LYMAN, R. L.
1987 Archaeofaunas and Butchery Studies: A Taphonomic Perspective. *Advances in Archaeological Method and Theory* 10:157-235.
- MANSILLA, L.
2006 [1904]. *Mis Memorias. Infancia-adolescencia*. CM Editores, Buenos Aires
- 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.
2007 *Gato por Liebre. Prácticas alimenticias en Floridablanca*. Editorial Teseo, Buenos Aires.
2008 ¿Comer o no comer guanaco? Uso de recursos faunísticos locales en Floridablanca, siglo XVIII. *Actas de las VII Jornadas de Arqueología de Patagonia*. CADIC-CONICET. En prensa.
- MENGONI GOÑALONS, G.
1999 *Cazadores de guanacos de la estepa patagónica*. Sociedad Argentina de Antropología, Bs. As.
- MILLAU, F.
1947 [1772]. *Descripción de la provincia del Río de la Plata*. 1772. Espasa-Calpe, Buenos Aires.
- OUTRAM, A. K.
2001 A New Approach to Identifying Bone Marrow and Grease Explotation: Why the "Indeterminate" Fragments should not be Ignored. *Journal of Archaeological Science*, 28:401-410.

- PEÑA, M.
2005 Antes de Mayo. Formas sociales del trasplante español al nuevo mundo. En Milcíades Peña, R., *Historia del Pueblo Argentino*, Tomo I, Ediciones Montevideo, Buenos Aires.
- SALSETE, A.
1995 [1700] *El cocinero religioso*. Fondo de Publicaciones del Gobierno de Navarra,
- SANGUINETTI DE BORMIDA, A., M. X. SENATORE y S. BUSCAGLIA.
2005 Patagonia en los confines de la Sociedad Moderna. Fronteras materiales en Floridablanca (Siglo XVIII). *La Frontera: Realidades y representaciones*. Pp.69-84. Dunken, Buenos Aires.
- SCOTT E. M.
2001 Food and social relations at Nina Plantation. *American Anthropologist* 103(3):671-691.
- 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.
- SENATORE, M. X., S. BUSCAGLIA, M. BIANCHI VILLELLI, M. MARSCHOFF, P. PALOMBO, V. NUVIALA, C. MILANÉS y C. BOSONI
2007 Imágenes de Floridablanca. La construcción material y narrativa de la Colonia Española de San Julián (Siglo XVIII). *Arqueología de Fuego-Patagonia*. Levantando piedras, desenterrando huesos...y develando arcanos. Pp. 801-812. F. Morello, M. Martinic, A. Prieto, y G. Bahamonde (eds.). CEQUA, Punta Arenas.
- SENATORE, M. X., M. E. BIANCHI VILLELLI, 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). *Arqueología del extremo Sur de Sudamérica*. Ed. Dunken, Bs. As. En prensa.
- SHULTZ, P.D. y S. M. GUST
1983 Faunal Remains and Social Status in 19th Century Sacramento. *Historical Archaeology* 17(1):44-53.
- UN INGLÉS
1942 [1825]. *Cinco años en Buenos Aires*. 1820-1825. Solar Ediciones Argentinas, Bs. As.,
- WILDE, J. A.
2006 [1881]. *Buenos Aires desde setenta años atrás*. CM Editores, Buenos Aires,
- Fuentes inéditas**
AGN, Sala IX, Sección Gobierno, División Colonia, Bienes de Difuntos, legajos: 15-4-13 (Nicolás Ventura, Buenos Aires, 1781) y 15-6-11 (Cayetano Gómez, Buenos Aires, 1803).
AGN, Tribunales, Sucesiones, legajos: 5561 (Bernardo Delgado, Buenos Aires, 1785); 7155 (Marcos Martínez de Carmona, Buenos Aires, 1797) y 8734 (Martina Vázquez, Buenos Aires, 1783).

