

COMITÉ EDITORIAL

EDITOR-DIRECTOR

EDUARDO BERBERIÁN (CEH-CONICET-Córdoba)

CO-EDITOR

SEBASTIÁN PASTOR (CITCA-CONICET-Catamarca)

CONSEJO ASESOR

JESÚS ADÁNEZ PAVÓN (UNIVERSIDAD COMPLUTENSE-Madrid)

J. ROBERTO BÁRCENA (INCIHUSA-CONICET-UNCU-Mendoza)

LUIS F. BATE (ENAH-México)

LUIS BORRERO (IMHICIHU-CONICET-Buenos Aires)

FELIPE CRIADO BOADO (INCIPIIT-CSIC-Santiago de Compostela)

LEONARDO GARCÍA SANJÚAN (U. DE SEVILLA-Sevilla)

GUILLERMO MENGONI GOÑALONS (ICA-UBA-CONICET-Buenos Aires)

AXEL NIELSEN (INAPL-CONICET-Buenos Aires)

GUSTAVO POLITIS (INCUAPA-CONICET-UNCPB-Olavarría)

MYRIAM TARRAGÓ (M. ETNOGRÁFICO-UBA-CONICET-Buenos Aires)

HUGO YACOBACCIO (ICA-UBA-CONICET-Buenos Aires)

EVALUADORES PARA ESTE NÚMERO

Vanesa Bagolini (CONICET-Universidad Maimónides); Laura Bastoure (CONICET-FCNyM-UNLP); Adriana Blasi (CIC-FCNyM-UNLP); María F. Bugliani (CONICET-Museo Etnográfico "J.B. Ambrosetti"-UBA); Irina Capdepon Caffa (Facultad de Ciencias, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay); Canela Castro (CONICET-FCNyM-UNLP); Marisa Censabella (IIGHI-UNNE-CONICET); Pablo Cruz (CISOR-CCT-CONICET-Salta); Ingrid de Jong (CONICET, FFyL-UBA, FCNyM-UNLP); Laura del Puerto (CURE-Universidad de la República, Montevideo, Uruguay); Gustavo Flensburg (INCUAPA-CONICET, FACSO-UNCPBA); Valeria Franco Salvi (CONICET- Instituto de Humanidades-UNC); Andrés Gascue (CURE-Universidad de la República, Montevideo, Uruguay); Naiquen Ghiani Echenique (FCNyM-UNLP); Adolfo Gil (IANIGLA-CONICET, UNCu); Hugo Inda (CURE-Universidad de la República, Montevideo, Uruguay); Débora Kligmann (CONICET-IA-FFyL-UBA); Irene Lantos (CONICET-UMYMFOR, FCEyN-UBA); Fabián Letieri (Museo Histórico Provincial de Rosario); Jordi López Lillo (Universidad de Alicante, España); Daniel Loponte (CONICET-INAPL); Gabriela Lorenzo (FCNyM-UNLP); Leandro Luna (CONICET-Museo Etnográfico "J.B. Ambrosetti"-UBA); Mario Maldonado (FCN e IML-UNT-CONICET); Marisa Malvestitti (Universidad Nacional de Río Negro); María Marschoff (CONICET- Instituto de Humanidades-UNC); Agustina Massigoge (INCUAPA-CONICET, FACSO-UNCPBA); Pablo Messineo (INCUAPA-CONICET, FACSO-UNCPBA); Enrique Moreno (CITCA-CONICET-UNCa);

Bruno Mosquera (CONICET-FCNyM-UNLP); Ivana Ozán (CONICET-Departamento de Ciencias Geológicas-UBA); María C. Páez (CONICET-FCNyM-UNLP); Carolina Píccoli (CONICET-FHyA-UNR); Virginia Pineau (IA-FFyL-UBA); Luciano Prates (CONICET-FCNyM-UNLP); André Ramos Soares (Departamento de Historia-UFSM-Santa María-Brasil); Guadalupe Romero (CONICET-INAPL); Julio Cezar Rubin de Rubin (Pontificia Universidad Católica de Goiás-Brasil); Gisela Sario (IDACOR-CONICET-UNC); Constanza Taboada (ISES-CONICET, FCN e IML-UNT); Diego Villar (CONICET-FFyL-UBA)

Dirección postal: Miguel C. del Corro 308, (5000) Córdoba - Argentina

Correo electrónico: revistacomechingonia@gmail.com

Web: <http://www.comechingonia.com>

Índice

<i>Presentación</i>	3
Dossier: “Diez años de encuentros y discusiones sobre la arqueología del Nordeste de Argentina y áreas vecinas”.	
1. Presentación.	5
Por: <i>Juan C. Castro, Rodrigo Costa Angrizani, Violeta Di Prado y Carola Castiñeira Latorre</i>	
2. A orillas de la Laguna de Lobos: el sitio arqueológico Techo Colorado (microrregión del Río Salado Bonaerense).	15
Por: <i>Paula Escosteguy, Miranda Rivas Gonzalez, M. Victoria Fiel y Mariana Vigna</i>	
3. Primeros estudios arqueológicos y sedimentológicos de un contexto estratigráfico en el interior entrerriano. El sitio Laguna del Negro 1.	47
Por: <i>Eduardo Apolinaire y Carola Castiñeira Latorre</i>	
4. Estudio de la secuencia sedimentaria de la localidad arqueológica Cerros de Boari (Gualeduaychú, Entre Ríos).	75
Por: <i>Juan C. Castro y Carola Castiñeira Latorre</i>	
5. Análisis integral del sistema tecnológico cerámico del sitio arqueológico Guayacas (Paysandú, Uruguay).	99
Por: <i>Irina Capdeponet Caffa</i>	
6. Reconstrucción de vasijas asociadas al contexto funerario del sitio Los Tres Cerros 1 (Delta Superior del Río Paraná).	125
Por: <i>Canela Castro</i>	
7. Evaluación de los procesos de formación de sitio desde la alfarería: el caso de Laguna de los Gansos (Dpto. Diamante, Entre Ríos).	145
Por: <i>Carolina Silva</i>	
8. Características morfológicas de vasijas procedentes del sitio Los Bananos (Corrientes, Argentina).	175
Por: <i>Carolina Píccoli y Mariela Carvallo</i>	
9. Nuevos resultados de los estudios osteológicos del sitio Los Tres Cerros 1 (Delta Superior del Río Paraná).	201
Por: <i>Clara Scabuzzo y M. Agustina Ramos van Raap</i>	
10. Análisis de isótopos estables en cerámica arqueológica del Río Salado bonaerense.	229
Por: <i>M. Isabel González y M. Magdalena Frère</i>	
11. Marcadores de etnicidad y agencia en las pautas alimenticias. Su abordaje desde la Zooarqueología Histórica.	255
Por: <i>M. Belén Colasurdo</i>	
12. Restos arqueobotánicos del sitio arqueológico Fuerte Sancti Spiritus, Santa Fe, Argentina.	275
Por: <i>M. de los Milagros Colobig, Alejandro Zucol, Mariana Brea, M. Jimena Franco, Esteban Passeggi, Gabriel Cocco e Ibán Sánchez Pinto</i>	

13. Chanáes: aculturación y continuidad. Por: <i>Diego Bracco</i>	305
--	-----

Artículos

1. El uso de fotogrametría digital como registro complementario en arqueología. Alcances de la técnica y casos de aplicación. Por: <i>Gonzalo Moyano</i>	333
2. Tecnología textil histórica en contextos rituales prehispánicos. Antofagasta de la Sierra, Catamarca, Noroeste Argentino. Por: <i>M. Soledad Martínez</i>	351
3. Gestión de la materia prima y estrategias de talla durante el Holoceno medio en Tandilia oriental. El caso de Cueva Tixi (Buenos Aires, Argentina). Por: <i>Juan P. Donadei</i>	379

Nota

4. Análisis preliminar de las representaciones rupestres de Casa de Piedra de Roselló, Aldea Beleiro, Sudoeste de Chubut. Por: <i>Lucía Gutiérrez y Analía Castro Esnal</i>	401
--	-----

<i>Normas editoriales</i>	413
----------------------------------	-----

**MARCADORES DE ETNICIDAD Y AGENCIA EN LAS PAUTAS ALIMENTICIAS.
SU ABORDAJE DESDE LA ZOOARQUEOLOGÍA HISTÓRICA.**

**MARKERS OF ETHNICITY AND AGENCY IN THE FOOD PATTERNS.
ITS APPROACH FROM THE HISTORICAL ZOOARCHAEOLOGY.**

María Belén Colasurdo¹

¹ ISHIR-CONICET, 27 de Febrero 210bis, (2000) Rosario, Argentina, belencolasurdo@gmail.com

Presentado: 20/10/2016 - Aceptado: 15/04/2017

Resumen

A partir del análisis de los restos óseos de fauna en sitios históricos se pueden indagar diferentes temas de investigación relacionadas con la alimentación, como etnicidad, interacción entre poblaciones nativas e inmigrantes y agencia. El objetivo de este trabajo es presentar las inferencias realizadas en cuatro sitios arqueológicos de la ciudad de Rosario, correspondientes a los siglos XVIII y XIX: Casa Parroquial, Juan Manuel de Rosas, La Basurita y Arenales. La particularidad de los mismos radica en que corresponden cronológicamente con la masiva llegada de inmigrantes hacia mediados del siglo XIX y el consiguiente crecimiento de la ciudad con el pasaje de los siglos. La hipótesis es que estos cambios se reflejaron en el registro arqueológico, tanto en las especies preferidas para el consumo como en las formas de prepararlos. Si bien la evidencia no es concluyente, ya que se deben atender a otros factores, algunas inferencias como la mayor presencia de consumo de ovejas por sobre el de vacas para el final del período, la diversificación de los tipos de platos preparados, nos hablan de la interacción entre pobladores de distintos orígenes que puede haber permitido una síntesis de pautas alimentarias.

Palabras clave: alimentación, consumo, inmigración, Rosario

Abstract

From the analysis of the bone remains of fauna in historical sites can investigate different research topics related to food, such as ethnicity, interaction between native and immigrant populations and agency. The objective of this work is to present the inferences made in four archaeological sites of the city of Rosario, between the eighteenth and nineteenth centuries: Casa Parroquial, Juan Manuel de Rosas, La Basurita and Arenales. Their peculiarity lies in that they chronologically correspond with the massive arrival of immigrants in the mid-nineteenth century and the consequent growth of the city with the passing of the centuries. The hypothesis is that these changes are reflected in the archaeological record, both in the species preferred for consumption and in the ways of preparing them. Although this hypothesis could not be verified in a linear way, since other factors must be taken into account some results, such as the greater presence of consumption of

sheep over that of cows by the end of the period, the diversification of the types of dishes prepared, tell us about the interaction between people of different origins that may have allowed a synthesis of dietary patterns.

Keywords: *food, consumption, immigration, Rosario*

Introducción

Este trabajo forma parte de la tesis doctoral *“Registro arqueológico y modelos de conducta del consumidor. Cambios en el estilo de vida en Rosario durante los siglos XVIII y XIX”* (Colasurdo 2013). En ella se estudiaron los cambios evidenciados, a partir del registro arqueológico, en los patrones de consumo entre los siglos XVIII y XIX, en la ciudad de Rosario, desde la perspectiva de los modelos de conducta del consumidor.

Los sitios arqueológicos analizados en esta tesis son contemporáneos a distintos momentos históricos y se ubican en diferentes sectores de la ciudad de Rosario. “Casa Parroquial”; “Juan Manuel de Rosas” y “La Basurita” en el sector del casco histórico de la ciudad de Rosario, su área fundacional. Cabe señalar que para el período estudiado, en esta zona de la futura ciudad, convivían tanto diferentes sectores sociales, como grupos de nativos e inmigrantes, por lo tanto las pautas de consumo que pueden inferirse son de un amplio sector de la población. Mientras que el sitio “Arenales” se encuentra ubicado en un sector que por esos siglos era considerado como las afueras de Rosario, donde a fines de los años 1890 se creó el barrio Refinería, un barrio de obreros, por lo tanto en este sitio se encontraría representado otros sectores de la ciudad.

Un concepto central de esta investigación es el de “agencia”, concepto importante dentro de las teorías sobre el consumo y desde el cuál se podrán inferir las especificidades de las respuestas operadas a nivel local a los procesos mayores, ocurridos en la ciudad de Rosario en el pasaje de los siglos. Al enfatizar la agencia humana en los actos de consumo, se mide el grado de determinación que tiene el individuo en las elecciones de consumo y el grado de determinación del contexto en el que se desarrolla. Se tienen en cuenta las decisiones que toman los individuos, en tanto participes de un grupo étnico y de un contexto general.

Se analizaron los materiales arqueológicos correspondientes a restos óseos de fauna, a los fines de determinar las diferencias producidas en el consumo de animales. La metodología para el análisis de materiales arqueofaunísticos se realizó siguiendo los pasos de la zooarqueología tradicional (Lyman 1977, Mengoni Goñalons 1988, entre otros), y más específicamente, lo señalado por Landon (2005) dentro del marco de la zooarqueología histórica. A su vez, estas evidencias se cruzaron con los datos obtenidos del análisis de otras

materialidades del registro arqueológico (lozas y metales) de algunos de los sitios para lograr un panorama más completo de que se consumía y de qué forma fueron preparadas las comidas.

En este trabajo se presentan los datos obtenidos con respecto a uno de los aspectos de esta investigación: la relación de la alimentación y la etnicidad, interacción entre poblaciones nativas e inmigrantes y agencia. Dado que la ciudad de Rosario cambió radicalmente sobre 1850, fruto de los procesos inmigratorios y el consiguiente crecimiento de la ciudad con el pasaje de los siglos, el cambio en los patrones de alimentación puede tener relación con factores étnicos, así como de cuestiones del momento y el entorno.

Contexto histórico

Sin dudas, el dato central que debe señalarse en el momento de trazar una línea histórica, es que Rosario es una ciudad sin fundación, incluso con la ausencia de un esquema que ordenara su desarrollo durante los primeros 150 años de existencia. Creció a partir de un asentamiento espontáneo sobre tierras privadas, extensiones deshabitadas donde vagaba ganado disperso (Rigotti 2001).

En 1721 el territorio del Pago de los Arroyos y Capilla de Rosario se extendía por 22 leguas de costa desde el río Carcarañá hasta el límite con Buenos Aires, marcado por el Arroyo del Medio. En 1731 se comenzaron a agrupar pobladores en torno de una capilla levantada por Domingo Gómez Recio en una lonja que, desde 1689, pertenecía a su suegro, el capitán Luís Romero de Pineda (Caputo y Manavella 2001: 24).

En 1823 vecinos y hacendados de la zona consiguieron que se elevara el rango institucional y simbólico del villorrio al título de "Villa Ilustre y Fiel". La iglesia que existía se reconstruyó en 1834. Lo formaban dos cuadras de construcciones alrededor de la plaza, sin más calles que las definidas por la bifurcación del camino real (Rigotti 2001:151).

El período comprendido entre 1823 y 1852 es de un marcado crecimiento. A mediados de 1830, Rosario y su zona limítrofe iniciaban su desarrollo económico y fue consolidándose entonces como una de las economías urbanas más dinámicas de la Argentina. Se registra una extensa actividad ganadera, vacuna, caballo y mular, un auge ganadero que permitió la extensión de las estancias del cercano sur provincial. También el cultivo de trigo fue una actividad importante (Videla y Fernández 2001: 63).

Pero lo que comenzó a caracterizar a Rosario, más que las otras actividades, fue el comercio de cueros, yerbas, tabaco, cerveza y frutas del país. Un intercambio que se sostenía sobre la circulación constante de caravanas de mulas y carretas que unían con las provincias interiores y a través del río con las “provincias de arriba” y con Montevideo. Aceite, metales, municiones, tejidos y otros bienes extranjeros ingleses, franceses, brasileros, formaban parte de algunos productos comerciales que iban apareciendo. Por esos años se hizo muy fuerte el contrabando, sobre todo para el intercambio con Montevideo (Videla y Fernández 2001:65).

En cuanto a la población de la villa en esos momentos, puede señalarse como característica la presencia de una corriente de inmigrantes de otras provincias y, a partir de la década de 1840, la llegada de unos pocos extranjeros españoles e italianos que se asientan en la villa o que son asiduos visitantes. Según los anales de Carrasco y Carrasco (1897:220) en 1842 la población de la villa era de 1500 habitantes, donde solo 39 eran extranjeros (27 españoles, 1 francés, 10 italianos y 1 portugués).

En 1851 se produce un hecho histórico que marcaría el curso de crecimiento de la futura ciudad, el pronunciamiento de Urquiza en Entre Ríos contra Rosas. Rosario fue la primera ciudad que se acopló a esta sublevación, el 25 de diciembre de 1851 (Carrasco y Carrasco 1897:244). En reconocimiento a este hecho, Rosario fue declarada ciudad en 1852 y se transformó en centro de intercambio, sede de la aduana y puerto de ultramar de la Confederación.

La Confederación coloca a Rosario en un lugar privilegiado de su política económica, conociendo un desarrollo sin precedentes en la historia de las ciudades hispanoamericanas (Tica 2001:12). La expansión comercial rosarina de estos años se sostenía sobre la condición de puerto de tránsito. Una creciente cantidad de productos provenientes del mercado mundial o a través de los puertos de Buenos Aires y Montevideo, llegaba hasta el puerto de Rosario legalmente o contrabandeado (Videla y Fernández 2001:67).

La ciudad se transforma al ritmo de la expansión mercantil, triplicando su población producto del flujo inmigratorio. En tiempos de la Confederación, el 51% de los extranjeros asentados en la provincia de Santa Fe residía en la ciudad de Rosario, además de concentrar casi el cuarto de la población total de la provincia. El 28% de los habitantes de Rosario en esa época eran extranjeros (Tica 2001:17).

El que en 1863-1864 se concretara el proyecto del ferrocarril también marcó un hito en el crecimiento y cambio de la ciudad (en 1870 se une Rosario con Córdoba y en 1890 Rosario con Buenos Aires). El Central Argentino simbolizaba rapidez en el transporte y fletes más

baratos. También estimula a la colonización ya que las tierras que recorría se convertían de hecho en apreciadas para el negocio inmobiliario y para la instalación de inmigrantes que iniciaban la producción de cereales (Gallo 1983; Videla y Fernández 2001).

Según el censo provincial de 1887, un poco menos de la mitad de la población de la ciudad de Rosario eran extranjeros. La misma estaba compuesta en su mayoría (de un total de 50.967 personas) por argentinos (78%); seguidos de italianos (8%); españoles (7%); franceses (3%); alemanes, ingleses y uruguayos (2%); paraguayos, suizos, austriacos, chilenos (1%) y bolivianos, brasileños, norteamericanos, portugueses y africanos (1%) (Videla y Fernández 2001:81).

Sitios estudiados

Los sitios son cuatro, tres de ellos cercanos a la zona fundacional de la ciudad, y uno en una zona más alejada. El primero, es Casa Parroquial (en adelante CP) ubicado frente a la Plaza 25 de Mayo, en la actual Catedral de Rosario y el Pasaje Juramento (Figura 1). Es el área fundacional de la ciudad, lugar donde se comenzó a agrupar la gente en torno a la imagen de la Virgen en el siglo XVIII, y sobre uno de los caminos reales, la actual calle Buenos Aires. Son restos de basura generada por los ocupantes de la primera Casa Parroquial. La cronología asignada fue calculada a partir de los documentos escritos, y es de mitad del siglo XVIII, ya que los primeros registros de defunciones de la capilla datan del año 1746. El análisis de las huellas antrópicas de los restos óseos de fauna también brindó una cronología del siglo XVIII, por la presencia de huellas relacionadas con el uso de hachas y hachuelas (Colasurdo 2014).

El sitio Juan Manuel de Rosas (en adelante JMR) se encuentra cercano al casco histórico (Figura 1), en la calle del mismo nombre, entre Rioja y San Luis. Corresponde a un pozo de basura que fue localizado en el patio de una vivienda de fines del siglo XIX, cercano a lo que serían los caminos reales. A partir del cálculo de la *Media de South* (South 1977) el sitio arrojó una asignación cronológica de primera mitad del siglo XIX (ca. 1820 - 1840), ya que el rango de fabricación de los artefactos cerámicos y vítreos recuperados están ubicados dentro de ese período. Dado el tipo de registro recuperado (Colasurdo 2009; 2010) fue definido como un pozo utilizado por un grupo doméstico, aunque pudo no haber sido utilizado solo por los habitantes de una vivienda en particular, sino de varias a la vez.

La Basurita (en adelante LB) se encuentra ubicado también a pocas cuadras del casco histórico, entre las calles Pasco, Ituzaingó, Cerrito, Berruti y Av. Belgrano, aunque en el momento de uso estaba en las afueras de la pequeña villa (Figura 1). LB es un vaciadero municipal de basura que funcionó de esa manera entre los años 1870 y 1890. Luego de

instalarse durante la guerra de Paraguay (entre 1867 y 1869) un depósito de municiones y de que se produjera una explosión que dejó un pozo, los vecinos de la ciudad lo utilizaron como lugar de descarte de basura, hasta que en 1873 se lo habilita oficialmente como vaciadero municipal. Se recuperaron 11519 ítems muy diversos (Colasurdo 2011).

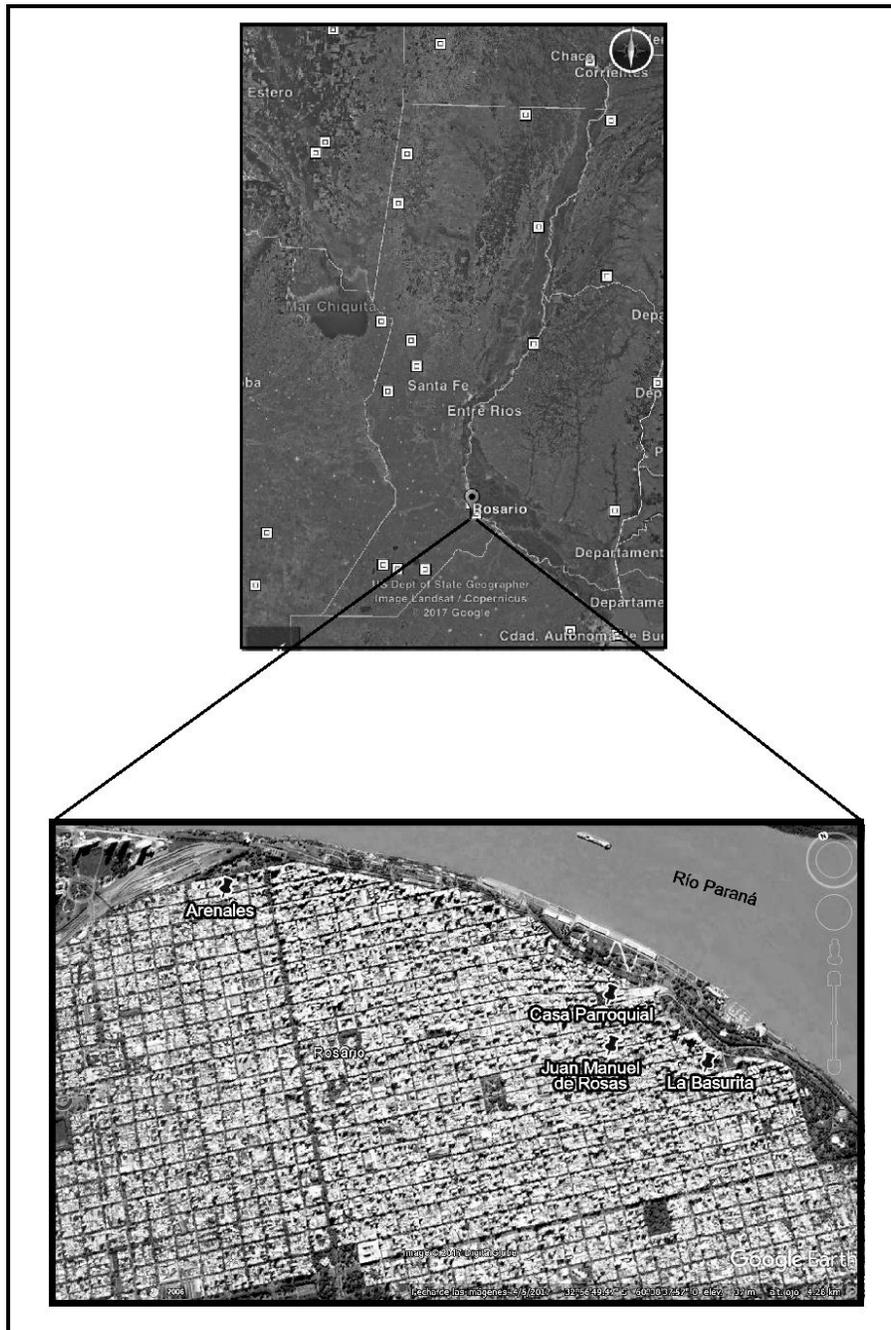


Figura 1: Arriba: Ubicación de Rosario en la Provincia de Santa Fe.
Abajo: Ubicación de los sitios estudiados en la ciudad de Rosario

Arenales es el sitio más alejado, ubicado en la zona norte de la ciudad de Rosario, en la calle Arenales 39 (Figura 1). Era una casa próxima a ser demolida localizada en un barrio emblemático de la ciudad, el barrio Refinería. El mismo se formó alrededor del año 1887, cuando comienza a funcionar la primera fábrica de azúcar refinada del país (Refinería de Azúcar Argentina Sociedad Anónima). A raíz de esto, es que se planteó como importante la posibilidad de realizar una excavación de rescate a los fines de evaluar la antigüedad de la casa. La cronología asignada al sitio es de mediados del siglo XIX (1850). Esto fue determinado a partir del cálculo de la *Media de South* (South 1977) realizado sobre los restos cerámicos recuperados en el sitio.

Análisis arqueofaunístico

La muestra de restos óseos de fauna de CP cuenta con un NISP=936. Dentro de la misma, la especie mejor representada es *Bos Taurus*, seguida de *Ovis aries* y *Gallus gallus*. Los peces también se encuentra representados en alto porcentaje, constituyendo la única presencia de fauna autóctona en este sitio (Tabla 1).

Respecto a las características de la muestra de JMR, puede señalarse que de un NISP=1642, la especie más representada es *Bos taurus*, seguida de *Ovis aries* y *Gallus gallus*. También se registra la presencia, aunque en menor porcentaje, de especies autóctonas: *Chaetophractus villosus*; *Dasyus hybridus*; *Hydrochoerus hydrochaeris* y *Myocastor coypus*. JMR presenta una mayor riqueza taxonómica que el resto de los sitios (Tabla 1).

El sitio LB presenta un NISP=885; el taxón más representado es *Ovis aries*, seguido de *Bos taurus*, *Gallus gallus* y peces (Tabla 1). En AR sobre un NISP= 593 las especies de mayor representación son *Bos Taurus* y *Gallus gallus*, seguidas por *Ovis aries* y *Chaetophractus villosus*, aunque en muy menor medida (Tabla 1).

Para dar un panorama general de los Número mínimo de individuos (MNI) y las partes preferidas para el consumo, vamos a referirnos a las tres especies con más representación: vacas, ovejas y gallinas. En estas especies se centran las hipótesis planteadas.

Gallus gallus se encuentra presente en los cuatro sitios, y en todos presenta evidencias de haber sido consumido. En todos los sitios el MNI para este taxón es similar (MNI=2), excepto en AR donde el MNI=3. Del total de los elementos presentes en el registro, la mayoría pertenecen a partes esqueléticas de consumo alimentario preferencial en la actualidad, como son el ala y el muslo/contra muslo, aunque en el caso del ala, no sea la parte de más rendimiento cárnico. Pero asimismo, cabe destacar en algunos sitios (JMR y CP) la ausencia de fragmentos de esternón, pertenecientes a la pechuga, que sí es una parte

de alto rendimiento cárneo, y sólo algunos fragmentos pequeños de costillas se pueden identificar como parte de ese sector. Esto puede tener que ver con un proceso de preservación diferencial de estas partes por procesos tafonómicos no identificados o quizás responda a los patrones de preparación de alimentos de la época (Ramos Roca 2002), ya que en AR y LB sí se encuentran representados.

Otra apreciación al respecto: si se considera que la forma de preparar el animal fue cocinarlo entero, y que se puede apreciar en la actualidad que esas son partes que se sacan para cocinarlos, no se van a recuperar ni restos de cráneo ni de las falanges (Colasurdo 2008). Los fragmentos de cráneo son pocos y pequeños en todos los sitios, las falanges sí se encuentran representadas en tres de los sitios y en buen número, lo que podría indicar que los animales fueron preparados para su cocción en el mismo lugar donde fueron cocinados. En el caso de LB, recordando que este es un basurero común a un sector de la ciudad y no un pozo de basura doméstico, puede ser que sea fruto del descarte de esas partes que no fueron consumidas y fueron tiradas a la basura, por eso se encuentran en un alto porcentaje de representación y sin marcas de consumo.

Asimismo también puede señalarse que las huellas que abundan en las diferentes muestras, son las relacionadas con el descarte. Cabe recordar la naturaleza de dicha especie y la posibilidad de que estos animales hayan sido preparados enteros, y que la desarticulación no requiera elementos de gran porte, como un hacha o una sierra, sino que probablemente hayan sido separados con los mismos cuchillos que fueron descarnados posteriormente, incluso con los que fueron trozados para ingerirlos. Las fracturas regulares que presentan pueden ser producto del uso de sierras manuales en algunos casos puntuales de huesos largos.

Para *Bos taurus* los Números mínimos de individuos son: para CP MNI=1; LB MNI=2; AR MNI=2 y JMR MNI=3. Predominan en todos los sitios los elementos que corresponden al esqueleto axial, los cuales presentan un MNE más alto que el resto de los huesos que forman parte del esqueleto apendicular. Esta diferencia es más notoria en CP y JMR, porque en el resto de los sitios se encuentran en la misma proporción que otros elementos. Dentro del esqueleto axial los elementos con mayor representación son las costillas y las vértebras. Las mismas estarían involucradas en los cortes de carne vacuna definidos como de primera, correspondientes al sector trasero del lomo y la parte superior de los miembros traseros (Chichkoyan *et al.* 2008).

En JMR sin embargo, lo más notorio es la gran cantidad de vértebras caudales (N= 31) representadas. Se señala como relevante, dado que dichas vértebras no corresponden a un sector de alto rendimiento cárneo, sino a la cola, lo que hace pensar en la preparación de

platos como pucheros hervidos, donde se utilizaba la cola entera, sin descarnar. En cuanto a las costillas en su mayoría y en todos los sitios, siguiendo el mismo patrón, presentan huellas superficiales producidas por cuchillos, en las diáfisis, así como una gran cantidad de fracturas y huellas de aserrado de serruchos y de hachas, lo cual podría reflejar patrones de fragmentación asociados con la preparación de platos específicos o con maneras social o culturalmente determinadas para preparar ciertos platos (Ramos Roca 2002).

Clasificación Taxonómica	CP	JMR	AR	LB
	(mitad S. VIII)	(1820 - 1840)	(1850)	(1870-1890)
	NISP	NISP	NISP	NISP
MAMMALIA	476	1095	163	257
Artiodactyla	219			111
BOVIDAE	30	34	52	14
<i>Bos Taurus</i>	69	237	78	81
<i>Ovis aries</i>	32	12	6	179
CERVIDAE		1		
SUIDAE				
<i>Sus scrofa</i>		2		
EQUIDAE				
<i>Equus caballus</i>		6		1
DASYPODIDAE		1		
<i>Chaetophractus villosus</i>		1	1	
<i>Dasypus hybridus</i>		2		
CRICETIDAE	3	2		
HYDROCHAERIDAE				
<i>Hydrochoerus hydrochaeris</i>		3		
MYOCASTORIDAE				
<i>Myocastor coypus</i>		5		
AVE	37	37	45	96
PHASIANIDAE	6	4		
<i>Gallus gallus</i>	28	22	54	43
PECES	27	69	194	24
Indeterminados	9	109		79
TOTAL	936	1642	593	885

Tabla 1: Número de restos identificados para clase, orden, familia y género/especie de los cuatro sitios estudiados.

Con respecto a las huellas de consumo que se encuentran en los elementos pertenecientes a este sector del esqueleto, los fragmentos de pelvis, tibias y fémures presentan aserrados escalonados y evidencias de impactos de hacha y hachuelas. JMR, además, es el único de los

sitios en que se registraron fracturas helicoidales relacionadas con el aprovechamiento de la médula ósea. También se registran huellas de descarnado a través de cuchillos, similares a las presentes en el resto del esqueleto. Un dato para tener en cuenta es que para Córdoba y Buenos Aires, algunos investigadores señalan que era popular entre criollos de clases populares (Remedi 2006) y algunos grupos de inmigrantes africanos (Silveira 2005), el caldo de patas. Podría ser que la presencia importante tanto de este sector, como de las falanges se deba a la preparación de platos como éste, que no dejaría huellas en los huesos, así como tampoco estarían en un estado deteriorado de preservación porque están hervidos, o sea, mediados por agua y tampoco es necesario que estén mucho tiempo sometidos al calor del fuego.

Ovis aries se encuentra presente en tres de los cuatro sitios analizados: LB (MNI =3; JMR (MNI=2) y CP (MNI=2). Solo en LB se encuentra representado en un porcentaje más alto que los elementos correspondientes a *Bos taurus*, en el resto de los sitios se encuentra en segundo o tercer lugar. Del esqueleto axial las costillas son las que se encuentran en todos los sitios, aunque en diferentes proporciones, en LB un MNE=14 y en JMR un MNE=1. Las vértebras están presentes solo en CP y LB, también con una diferencia de porcentaje considerable (LB MNE=9 y CP MNE=1).

En LB es importante señalar que las vértebras representadas corresponden a todos los sectores de la columna (torácica, cervical, lumbar y caudal) y sin huellas relacionadas con el consumo. Por lo tanto puede señalarse que están presentes tanto sectores de alto rendimiento cárnico como los que no lo son tanto (sector de la cola), y que los mismos se encuentran en estado de conservación bueno en su mayoría. Con respecto a sectores de alto rendimiento cárnico, las costillas sí presentan en los tres sitios huellas antrópicas, y se encuentran representadas según el mismo patrón en todos los sitios, en mayor porcentaje sectores mediales de las mismas, con huellas de aserrado escalonado, asociadas con lascados, huellas de cuchillo, y fracturas de bordes cortantes rectos. De esto se puede inferir que este sector del animal pasó por los procesos de separación del costillar y despiece secundario (fracturas en costillas y aserrados) y descarnado (huellas de cuchillos en cara interior y externa).

Según lo expuesto se pueden señalar algunos datos para los cortes de carne vacuna. En CP es mayor la representación de cortes específicos relacionados con las costillas (asado) y el radio (osobuco). La poca presencia de otros huesos podría estar indicando también la predominancia de cortes específicos que no involucren huesos.

Para JMR lo predominante son cortes no específicos, ya que se encuentran representados en el registro todos los huesos de *Bos taurus* y en altos porcentajes de MNE. Por lo tanto podría inferirse la adquisición de unidades correspondientes al esqueleto apendicular (extremidades delanteras y traseras) de las que se podrían aprovechar varios sectores. La ausencia de huesos como el esternón y la presencia de vértebras torácicas y lumbares, podría denotar también la adquisición de cortes no específicos, como el asado con vacío o el bife angosto junto con el ancho.

Para AR podría marcarse que las unidades de adquisición son cortes no específicos, ya que predomina todo el sector de las costillas y vértebras torácicas relacionadas con la escapula y el húmero. De los mismos se obtienen varios cortes para el consumo.

En LB, si bien las ovejas son el taxón más representado, los cortes para vaca presentes corresponden al sector de las escápulas, costillas y vértebras, partes esqueléticas también relacionadas con cortes no específicos.

Con respecto a los tipos de cortes de carne ovina, no se encuentran determinados de la misma manera que para la carne vacuna, ya que generalmente, por su tamaño este tipo de animales son preparados enteros, por ejemplo cuando se prepara a la parrilla, o bien un sector determinado. Igualmente puede señalarse que los cortes que predominan en los sitios para estos animales son el cuarto delantero, el cuarto trasero y la zona del costillar. En CP el costillar es el que predomina. Mientras que en JMR solo se encuentran representadas unas pocas costillas y un elemento de cada uno de los que comprenden la pata delantera. En LB se encuentran representados todos los elementos del esqueleto de oveja, predominando el sector de las costillas, las patas delanteras y el sector inferior de las patas traseras

Para inferir formas de preparación de los alimentos a base de carne, se tuvo en cuenta el estado de preservación, la presencia/ausencia de alteraciones térmicas y la presencia de otras huellas antrópicas en los restos óseos. Con respecto a la impronta dejada en las superficies óseas por los diferentes procesos de cocción, se tomó como antecedente lo planteado por la experimentación realizada por Roberts *et al.* (2002)

En CP hay muchos huesos en buen estado, y pocos afectados por alteraciones térmicas. Esto puede marcar la preferencia por preparaciones como guisados y/o estofados, que no deben ser expuestos al fuego por mucho tiempo.

En JMR parece haber un registro más amplio, ya que los huesos en buen estado son muchos, pero los que presentan deterioros de su superficie y alteraciones térmicas son bastantes. Por lo tanto puede ser que se prefieran alimentos guisados y/o estofados, pero

también sopas y pucheros los cuales requieren un mayor tiempo de hervido y cocción que los guisos, por ejemplo. Esto explicaría la mayor presencia de huesos en altos grados de deterioro. Del análisis de los objetos cerámicos, en los cuales puede verse la prevalencia de recipientes hondos, no solo platos, sino *bowls*, *mugs* y fuentes, podría inferirse la preferencia por alimentos hervidos, guisados, estofados, frente a la preparación de alimentos asados. En AR no se encuentran indicios de huesos expuestos al fuego directamente, por lo tanto también podría inferirse la preparación de alimentos guisados y/o estofados, dado el bajo porcentaje de huesos deteriorados.

En LB el mayor porcentaje está dado por la presencia de huesos en buen estado y muy pocas alteraciones térmicas. Lo que también puede marcar la preferencia por alimentos guisados y/o estofados. Las evidencias de los restos óseos también fueron cruzadas con el análisis de los restos cerámicos y metálicos, lo cual arroja una mayor variedad de elementos que componen la vajilla, lo que hablaría de una mayor diversidad de tipos de preparaciones, aunque los recipientes hondos siguen estando presentes en gran cantidad. Dentro de los catalogados como *bowls* aparecen muchos que pueden identificarse como ensaladeras, salseras y soperas, por ejemplo. En cuanto a los objetos metálicos así como una mayor presencia de cucharas (por sobre el resto de los cubiertos) y una olla.

Inferencias generales sobre el consumo de carne, su relación con el contexto histórico y las nociones de etnicidad y agencia

Siguiendo lo planteado anteriormente, puede marcarse como importante la presencia de carne vacuna en todos los sitios, sin diferencias en cuanto a la cronología de cada uno (Tabla 1). Fue señalado por autores como Silveira (2005) en sus investigaciones realizadas para la ciudad de Buenos Aires, que la carne vacuna fue un producto barato comparado con otros productos comestibles durante todo el siglo XVIII y hasta mediados del siglo XIX (1860). En estos años la carne fue el principal sustento de la población a partir de la organización de las vaquerías, para la explotación del cuero, sebo, astas, crines y otros productos derivados (Chichkoyan 2008). De esta manera, como la importancia del animal radicaba en estas utilidades, la carne, elemento secundario de la matanza y faena, era barata y abundante (Silveira 2005). Por lo tanto, la predominancia de carne de vaca en tres de los sitios estudiados (CP, JMR y AR) podría responder a esta tendencia de bajos precios de la misma y no solo a las preferencias culinarias o alimenticias de sus habitantes.

En LB, si bien también se encuentran representado en gran número los restos óseos de vaca, el mayor porcentaje está constituido por la presencia de carne ovina (Tabla 1). Si tenemos en cuenta que LB es posterior cronológicamente al resto de los sitios, incluso posterior a 1850, el cambio hacia un patrón de mayor consumo de carne ovina en él

representado podría relacionarse con el aumento del precio de la carne vacuna ocurrido en esos momentos, aun cuando no se pudo acceder en esta instancia a información precisa para la ciudad de Rosario, ni al precio de la carne ovina en esos tiempos.

Otro dato a tener en cuenta en relación a la mayor presencia de ovejas, es el señalado por diversos autores para la provincia de Buenos Aires. Los mismos postulan que el consumo de carne de oveja se remonta al auge de la producción ovina de la segunda mitad del siglo XIX para el aprovechamiento de la lana (Brittez 2000, Garavaglia 1993). Es en este momento cuando se registra su importancia en la mesa de los trabajadores rurales y en la dieta cotidiana de grandes sectores de la población de Buenos Aires. En la ciudad de Rosario, los historiadores también marcan la presencia de la cría de ovejas, que contribuía al abastecimiento de la ciudad. Desde inicios del siglo XIX se cría por la lana y en el Pago de los Arroyos la mayor parte de la población criaba ovejas (Caputo y Manavella 2001).

La inmigración fue un factor fundamental de crecimiento en la ciudad de Rosario, sobre todo desde la segunda mitad del siglo XIX. Los españoles e italianos fueron las nacionalidades más representadas. Si bien no hay estudios históricos realizados sobre las pautas de consumo alimenticio para Rosario, algunos datos provenientes de estudios en otras ciudades puede servir como parámetro para el análisis. Por esto, autores como Archetti (2000) y Remedi (2006), señalan por un lado, que las comidas típicas de los inmigrantes italianos a su llegada no tenían a la carne como un componente importante. En efecto, los nativos marcaban que la comida sin carne era “comida de gringos”. Por otro lado, Remedi (2006) señala que para fines del siglo XIX en Córdoba, el contacto directo entre la inmigración extranjera y la población criolla representó un encuentro de culturas y, a la vez, de universos alimentarios diferentes, con lo que se produjo un intercambio que modificó recíprocamente la dieta de los nativos y los recién llegados. Un ejemplo es que los italianos que llegaron al país fueron incorporando la carne como un alimento cotidiano y principal, en cierta forma por la abundancia de la misma que había en estas tierras. “El encuentro entre ambos da lugar a una aculturación recíproca que se materializa en una mayor diversificación del régimen alimentario de ambas parcialidades, aunque en las dos la carne quedó como el artículo central” (Remedi 2006:156). Esto puede haber sucedido en la ciudad de Rosario también a la llegada de los inmigrantes, esto es, que la carne tanto vacuna como ovina siguiera siendo un producto principal en la dieta, aunque su consumo también tuviera que ver con los factores antes señalados.

Algunos indicios del contacto entre diferentes nacionalidades pueden verse también en los cambios en la preparación de ciertos platos. Por ejemplo, el puchero y la carbonada, que son señalados como de tradición española, incorporan un cambio a raíz del contacto intercultural; así, la carne de gallina se reemplaza por la carne vacuna (Remedi 2006). En los

sitios analizados, se encuentran representados cortes como el osobuco, relacionado con la preparación de pucheros, así como una mayor representación de restos óseos de vaca por sobre los de aves. Los porcentajes de representación de huesos de gallinas decrecen desde siglo XVIII con CP, hasta fines del XIX en LB, lo que podría reflejar este cambio en el tipo de preparación de estas comidas.

Lo que puede señalarse entonces, es que el guisado/estofado es lo que se presenta como recurrente en todos los sitios y hay una muy baja evidencia de carnes asadas. Pero es importante señalar que en JMR se encuentra además una alta presencia de evidencias relacionadas con el consumo de sopas y pucheros. Estas evidencias son el deterioro de los huesos y la alta cantidad de falanges con evidencias de consumo y hervido prolongado, parte del esqueleto relacionado con la preparación de caldos. Esto puede estar relacionado con un cambio de patrón, ya que la presencia a principios del S. XIX (JMR) de consumo de sopas y pucheros, no se repite en sitios de cronología posterior (AR y LB), en los cuáles continúa la preferencia por guisados/ estofados. Puede ser que con los años la práctica recurrente de las sopas y los pucheros de pata fuera abandonada, esto puede tener que ver con las pautas culturales. Silveira (2005) marca esta ausencia de preparaciones como sopas y pucheros de pata sobre mediados del siglo XIX en el registro arqueológico de los sitios en Buenos Aires, que fue masiva a fines del siglo XVIII, como una decisión cultural. Otro dato de que este cambio de patrón puede responder a pautas culturales, es el arrojado por el análisis de libros de recetas de principios de siglo XX. En los mismos se marca como recurrente la preparación de carnes asadas (al horno o a la parrilla), hervidas en guisos y fritas (Caldo 2012), y no se nombra la preferencia por sopas, por ejemplo, y sí las frituras y asados al horno. Si bien estos datos son para principios del siglo XX, dichas formas de preparaciones surgen luego de la llegada de los inmigrantes a Rosario, por lo que dicha interacción puede haber transformado las preparaciones (Caldo 2012).

Las cuestiones relacionadas con la determinación de la etnicidad desde el estudio de los patrones alimentarios, así como las relacionadas con el concepto de agencia pueden abordarse teniendo en cuenta las elecciones y preferencias de los inmigrantes y de los nativos de Rosario sobre qué comer y cómo comerlo en ese momento histórico de interacción y de resignificación de la flamante ciudad. Si bien, y como puede notarse a lo largo de toda la investigación, no pudo realizarse un correlato lineal de cambios de patrones de consumo relacionados con la inmigración, desde el registro arqueológico, algunos puntos pueden señalarse como importantes a la hora de intentar dilucidar estas conductas.

Como primer punto es importante señalar que la mayor parte de la Argentina estuvo afectada por este proceso de inmigración, que cambió las formas de vida de las distintas zonas del país de modos diferentes; las pautas de consumo alimenticio son ejemplos de esto.

Archetti (1999) analiza la importancia de los hábitos alimenticios de los grupos de inmigrantes para la construcción de una cocina nacional, señalando que la gastronomía argentina siempre dependió de los aportes de los extranjeros, tanto durante la colonia y el siglo XIX, como en la actualidad. Lo que Archetti señala es que esta integración de cocinas y tradiciones culinarias de las comunidades extranjeras migrantes no se hizo sin dificultades, ya que hubo lugares en los que, en un comienzo, se dieron resistencias tanto por parte de los nativos, como de los inmigrantes. También señala como importante cómo ciertos alimentos y costumbres culinarias vinculadas a la economía y cultura local europea se transforman en la Argentina en elementos de la cocina nacional. En la Argentina, la amplitud del movimiento migratorio generó un contexto propicio para la mezcla de ideas, imágenes y símbolos a partir de la convivencia de individuos de origen étnico diverso.

Lo que puede señalarse a nivel general es este fenómeno de hibridación de cocinas extranjeras y locales, que dan identidad a las cocinas nacionales. Dentro de estos procesos, los grupos de inmigrantes en este caso, elijen según el contexto en el que están insertos y según su propia determinación étnica y lo que traen de sus lugares natales, cuáles elementos utilizados para el consumo de la cultura receptora adoptan y cuáles no.

En relación a las hipótesis planteadas en esta investigación, puede notarse un leve cambio en el registro arqueológico con el paso de los siglos, y sobre todo desde 1850 en adelante. Este cambio se manifiesta en la mayor presencia de consumo de ovejas por sobre el de vacas para el final del período (1870-1890), así como en la diversificación de los tipos de platos preparados, donde se va incrementando la presencia de guisados y estofados, por sobre las sopas y pucheros por ejemplo. Y en las evidencias del reemplazo de algunos animales por otros en las comidas. Si bien estos cambios no pueden atribuirse solamente a la llegada de los inmigrantes, porque en ellos se sintetizan una serie de factores ya mencionados, la interacción entre pobladores de distintos orígenes puede haber permitido una síntesis de pautas alimentarias, dado el crecimiento de la ciudad a raíz de estos procesos, este puede haber sido un aspecto más en este cambio.

Uno de los factores a tener en cuenta para hablar de la “agencia humana en los actos de consumo” es atender a las decisiones que los individuos toman frente a lo que sucede a nivel local. Entonces, estas decisiones podrían estar marcadas por la posibilidad de adecuarse a las pautas alimentarias de la nueva región donde habitan, pero mantener sus costumbres en días específicos, comer pasta los domingos o en fiestas determinadas, por ejemplo, sin pensar que la etnicidad se define por comer comidas típicas cotidianamente.

Consideraciones finales

La ciudad de Rosario a partir de mediados del siglo XIX transitó un proceso de crecimiento, marcado no solo por la inmigración, sino por las condiciones económicas y los hechos históricos nacionales e internacionales que la posicionaron dentro del país en un lugar de gran importancia. Todas estas circunstancias tuvieron influencia en los cambios en los patrones de consumo y sin dudas, los grupos de inmigrantes contribuyeron a este aspecto de ciudad cosmopolita (Prieto 2010), a partir de la fusión de sus costumbres con la de los pobladores locales.

Aunque no pueda determinarse tan claramente esta correlación solo desde el registro arqueológico, sí pueden inferirse estos cambios desde diferentes registros (datos históricos) y cruzando otros aspectos a la investigación.

Si bien la agencia es un concepto útil para analizar este tipo de problemática de la etnicidad desde el registro arqueológico, es compleja su aplicación, sobre todo en el consumo de alimentos. Dado que los grupos étnicos utilizan una amplia variedad de elementos culturales para construir la etnicidad, y que en diferentes momentos y circunstancias unos pesan más que los otros, resulta difícil realizar correlaciones directas desde el registro arqueológico.

Bibliografía citada

Archetti, E.

1999 Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional. En *La Argentina en el siglo XX*, por C. Altamirano (ed.), pp.217-237. Ariel. Buenos Aires.

2000 Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional. *Trabajo y Sociedad Indagaciones sobre el Empleo, la Cultura y las Prácticas Políticas en Sociedades Segmentadas* 2(II): 150-170.

Brittez, F.

2000 La comida y las cosas: una visión arqueológica de la campaña bonaerense de la segunda mitad del siglo XIX. En *Vivir en la Frontera: La Casa, la Dieta, la Pulpería, la Escuela (1770-1870)*, C. Mayo (ed.), pp. 169-199. Editorial Biblos, Buenos Aires.

Caldo, P.

2012 *Libros, Cocina e Inmigración: Una Propuesta Culinaria con Aires Rosarinos*. El Ombú Bonsai, Buenos Aires.

Caputo, M. y A. Manavella

2001 Rosario desde antes del Pago de los Arroyos. En *La Historia de Rosario. Economía y Sociedad*, R. Falcón y M. Stanley (eds.), tomo I, pp. 13-54. Homo Sapiens, Rosario.

Carrasco, E y G. Carrasco

1897 *Anales de la Ciudad del Rosario de Santa Fe*. Peugot, Buenos Aires.

Chichkoyan, K.

2008 De provisiones y consumos urbanos: la comida en La Boca. *La Zaranda de Ideas* 4: 91-108.

Colasurdo, M.

2008 Inferencias sobre el consumo de aves en un sitio histórico de la ciudad de Rosario. En *Actas del XXVIII Encuentro de Geohistoria Regional*, pp. 279-285. CONICET, Resistencia.

2009 Análisis Arqueofaunístico del Sitio "Juan Manuel de Rosas" (Rosario, Santa Fe). Tesis de Licenciatura. Facultad de Humanidades y Artes, Universidad Nacional de Rosario.

2010 Inferencias de consumo en un sitio histórico de la ciudad de Rosario a partir de los restos arqueofaunísticos. En *Mamul Mapu. Pasado y Presente desde la Arqueología Pampeana*, M. Berón, L. Luna, M. Bonomo, C. Montalvo, C. Aranda y M. Carrera Aizpitarte (eds.), pp. 215-230. Libros del Espinillo, Ayacucho.

2011 Análisis arqueofaunístico de un basurero de fines del siglo XIX de la ciudad de Rosario. En *Avances y Perspectivas en la Arqueología del Nordeste*, M. Feuillet Terzaghi, M. Colasurdo, J. Sartori y S. Escudero (eds.), pp.205-222. Editorial ST, Rosario.

2013 Registro Arqueológico y Modelos de Conducta del Consumidor. Cambios en el Estilo de Vida en Rosario durante los Siglos XVIII y XIX. Tesis de Doctorado. Facultad de Humanidades y Artes, Universidad Nacional de Rosario.

2014 Pautas de consumo de los primeros pobladores de Rosario (Santa Fe, Argentina). Zooarqueología histórica de un pozo de basura del siglo XVIII. *Vestígios-Revista Latino-Americana de Arqueología Histórica* 8(2): 8-41.

Gallo, E.

1983 *La Colonización Agrícola*. En *La Pampa Gringa*. Editorial Sudamericana, Buenos Aires.

Garavaglia, J.

1993 Las "estancias" en la campaña de Buenos Aires. Los medios de producción. En *La Historia Agraria del Río de la Plata Colonial: Los Establecimientos Productivos*, R. Fradkin (ed.), pp. 124-208. Centro Editor de América Latina, Buenos Aires.

Landon, D.

2005 Zooarchaeology and Historical Archaeology: progress and prospects. *Journal of Archaeological Method and Theory* 12(1): 1-36.

Lyman, R.

1977 Analysis of historic faunal remains. *Historical Archaeology* 11: 67-73.

Mengoni Goñalons, G.

1988 Análisis de materiales faunísticos de sitios arqueológicos. *Xama* 1: 71-120.

Prieto, A

2010 Postales proletarias del progreso. En *Ciudad de Rosario*, A. Prieto (ed.), pp. 55-88. Editorial Municipal de Rosario, Rosario

Ramos Roca, E.

2002 Patrones de consumo de fauna: el caso de la Quinta de Bolívar. *Revista de Antropología y Arqueología* 13(1): 147-168.

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.

Rigotti, A.

2001 Los procesos de conformación y expansión urbana. En *La Historia de Rosario. Economía y Sociedad*, R. Falcón y M. Stanley (eds.), tomo I, pp. 283-293. Homo Sapiens, Rosario.

Roberts, S.; Smith C.; Millard, A. y M. Collins

2002 The taphonomy of cooked bone: characterizing boiling and its physico-chemical effects. *Archaeometry* 44(3): 485-494.

Silveira, M.

2005 *Cocina y Comida en el Río de la Plata.* Editorial de la Universidad Nacional del Comahue, Neuquén.

South, S.

1977 *Method and Theory in Historical Archaeology.* Academic Press, New York.

Tica, P.

2001 *Historia Social Santafesina en Tiempos de la Confederación*. UNR editora, Rosario.

Videla, O. y S. Fernández

2001 La evolución de la economía rosarina durante el desarrollo agroexportador. En *La Historia de Rosario. Economía y Sociedad*, R. Falcón y M. Stanley (eds.), tomo I, pp. 56-69. Homo Sapiens, Rosario.

