

**COMECHINGONIA VIRTUAL**

Revista Electrónica de Arqueología

Año 2013. Vol VII. Número 2: 261-278.

www.comechingonia.com

**PRÁCTICAS DE CONSUMO Y DESCARTE EN SANTA FE LA VIEJA
(1573-1660).**

Recibido el 18 de abril de 2013. Aceptado el 30 de Agosto de 2013.

Antonela NagelEscuela de Arqueología. Universidad Nacional de Catamarca (UNCa) (4700) San Fernando del Valle de Catamarca, Argentina. E-mail: antosantafe@hotmail.com**Resumen**

El siguiente informe da cuenta del análisis preliminar de diferentes prácticas sociales cotidianas vinculadas al descarte, consumo de alimentos y mobiliario partícipe en las mismas; a partir de un contexto de deposición urbana de residuos domésticos, vigente durante el periodo colonial temprano en Santa Fe la Vieja.

Palabras clave: *Arqueología; Santa Fe la Vieja; Prácticas cotidianas.*

Abstract

The following report describes a preliminary analysis of different Social Practices linked to discard, the food consumption and use of culinary elements; from a context of urban household waste deposition, during the early colonial period in Santa Fe la Vieja.

Keywords: *Archaeology; Santa Fe la Vieja; Daily practices.*

Introducción

El sitio arqueológico-histórico Santa Fe la Vieja, se encuentra emplazado sobre la Ruta Provincial N°1, 78 km al norte de la actual capital provincial *Santa Fe de la Vera Cruz*. El mismo, hallándose dispuesto sobre un albardón arenoso de extensión Norte – Sur a 24 msnm, limita hacia el este con el Río San Javier, el cual constituye aquí, uno de los afluentes del Río Paraná en su tramo medio.

La ciudad, forjada en 1573 permaneció funcionalmente en el área hasta 1660, cuando de acuerdo a diversas problemáticas sociales, económicas, políticas y ambientales decidió trasladarse al paraje donde actualmente se encuentra la capital provincial Santa Fe de la Vera Cruz.

Siendo recién, luego de su despoblamiento, en 1949 documentado el *descubrimiento* de sus ruinas por parte del Dr. Agustín Zapata Gollán. Hecho a partir del cual, se posibilitaría la puesta en escena del sitio, además del inicio de numerosas investigaciones desde diversas ópticas teóricas y metodologías; lográndose de este modo un panorama más complejo y variado sobre diferentes aspectos socioculturales y en cuanto a la cultura material del sitio.

Sin embargo, en lo que respecta a nuestra propuesta, tópicos como el descarte de basura o bien, la alimentación urbana durante este periodo histórico, merecieron escasa atención. Situación observada además en cuanto a sitios contemporáneos; puesto que en este sentido, un análisis sobre dichos aspectos en urbes coetáneas tales como Buenos Aires, Concepción del Bermejo, Esteco, así como también en sitios de la región del Guairá e Itatí en territorio brasileño determinaron datos parcos al respecto (Guillermo 2002, Da Silva Novais 2004, Colazo *et al.* 2006, Mamani *et.al.* 2006, Tomasini *et al.* 2008).

De modo tal que dicha temática se nos constituya como una primera aproximación; implicándonos además un desafío, en cuanto teóricamente sostuvimos el acceso a la materialidad del mismo desde una visión que involucre hablar de *prácticas sociales cotidianas*. Entendiendo en este sentido las mismas como un entramado de múltiples acciones humanas dinámicas, las que indefectiblemente responden a las diversas maneras de actuar de los individuos por sobre su medio circundante (Marschoff 2007). Integramos para ello, además

del análisis de la cultura material arqueológica, el acceso conjunto a documentación histórica.

Alimentación como práctica social cotidiana.

Entender la alimentación como *Práctica Social Cotidiana*, fue uno de los lineamientos fundamentales dentro de nuestra investigación. Para ello, consideramos metodológicamente abordar la misma en primer lugar desde una visión que involucre la noción de foodways o modos alimenticios (sensu Landon 1996); permitiéndonos así detallar las diferentes etapas bajo las cuales los alimentos circulan en un contexto particular.

En este sentido, nos referimos al "... amplio sistema interrelacionado de conceptualización de alimento, abarcando la obtención, distribución, preparación, consumo y desecho del mismo..." Según Mari (2008, pág. 15 la itálica es mía), para posteriormente vincularlo a un sistema sociocultural mayor; aquel de las prácticas sociales cotidianas.

Optamos por ello puesto que sostenemos en las diferentes elecciones de los sujetos, un sinnúmero de factores intrínsecos y/o externos que van más allá de acciones racionales cuantitativas calóricas; denotando una relación más compleja entre los mismos y sus actos alimenticios (Chichkoyan 2007; Nagel 2011).

Registro arqueológico

El área de trabajo se correspondió a la manzana XL del ejido urbano (Figura 1) donde no fueron registradas estructuras constructivas actuales; ubicándose la mayor concentración de artefactos arqueológicos paralelo a la calle en sentido este-oeste (Figura 2).

Los mismos, dispuestos por debajo del manto vegetal en una capa de arena eólica a 15 cm de profundidad, lograron una mayor densidad artefactual entre los 20 y 35 cm; tornándose dicho sedimento estéril hacia los 40 cm. Como anteriormente se expuso, no fueron visualizadas acciones antrópicas en el depósito vinculadas a ocupaciones posteriores al abandono del sitio; sino por el contrario a cuevas de *Ctenomys* sp quienes producen el desplazamiento de materiales en estos sedimentos de fácil penetración.

Las excavaciones, efectuadas mediante niveles artificiales de 0.10 m evidenciaron una mayor densidad de elementos en el Nivel 2 (0.60-0.70m), conformándose dicha acumulación como una lente ininterrumpida en sentido E-O y hacia el S. La misma, si bien presentó algunos elementos de origen más reciente, al contrario de los niveles anteriores los cuales presentaban junto al material arqueológico abundante elementos modernos, infieren su presencia producto de la acción de *Ctenomys sp.*



Figura 1. Foto aérea del sitio arqueológico-histórico Santa Fe la Vieja; se detalla en amarillo la manzana XL, en donde fue llevada a cabo la presente investigación.

Por su parte, los niveles restantes no presentaron materiales intrusivos, decreciendo la densidad de los mismos su densidad respecto a los niveles anteriores y tornándose estéril su sedimento hacia el nivel 5 (0.90-0.10), donde solamente fue hallada una pieza lítica en el total del conjunto (ver Figura 3).

Por último mencionamos, que del total de elementos hallados, efectuamos un análisis tanto del conjunto óseo como del material cerámico; puesto que consideramos a los mismos como importantes indicadores de actividades culinarias vigentes en la ciudad.

Material arqueofaunístico

La muestra correspondió en un 8.62% a ejemplares de *Bos taurus*, mientras que respecto de aquellos elementos no identificados taxonómicamente, siguiendo las categorías operativas de Chichkoyan (2007) quedaron estipulados (31.04%) de acuerdo a su tamaño en especímenes grandes (animales de más de 50kg); mientras que el 60.34% restante no pudo ser determinado.

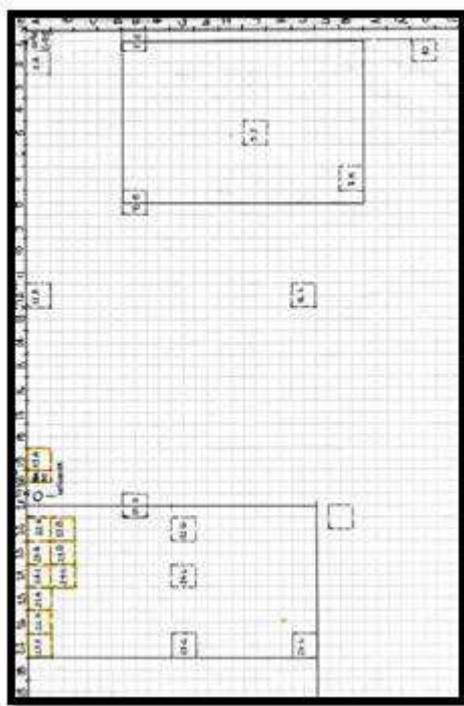


Figura 2. Plano de cuadrículas y sondeos abordados en la excavación; en amarillo lindante a una de las calles principales puede observarse el conjunto de cuadrículas analizadas.

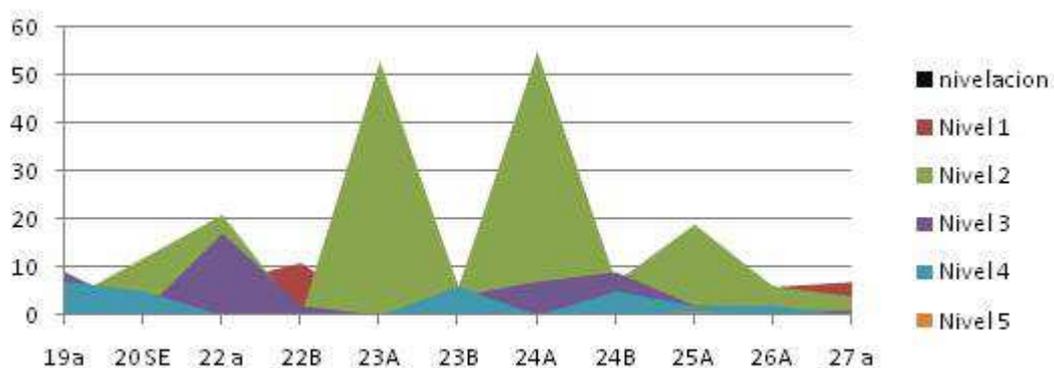


Figura 3. Densidad absoluta de materiales por niveles (Nagel 2011).

Por otra parte, anatómicamente, solamente un 20.69% de la muestra fue identificada siguiendo a Marschoff (2007), correspondiéndose un 58.33% a costillas (de especímenes grandes indeterminados) mientras que aquellos fragmentos no identificados consistieron en extremidades indeterminadas (18.97%) (Ver Figura 4). Destacamos ello, puesto que en conjunto a las costillas obtuvieron los valores más altos de representatividad numérica; siendo los índices MAU y MAU% de composición de la muestra indicativos de un mayor uso del esqueleto apeduncular por sobre la sección axial.



Figura 4. Porcentaje de representatividad anatómica del conjunto óseo total analizado (Nagel 2011).

Aspectos tafonómicos: el 50% de la muestra contaba con la presencia de marcas de carnívoros y roedores sobre una amplia superficie de los mismos. Observándose macroscópicamente y siguiendo a Mengoni Goñalons (1999) la presencia de depresiones (67%), surcos (3%), aserrados (5%) y el ahuecado de extremidades (25%); lo cual llevó a pensar en un fácil acceso de los mismos a animales carroñeros antes de su enterramiento. A su vez, un 39.66% de los restos, presentaba acción de raíces mediante improntas dendríticas en superficies corticales o bien, dada su presencia en el interior de diáfisis en huesos largos. No obstante y puesto que las mismas alcanzan solo hasta el Nivel 3 (0.70-0.80 cm) se infiere su presencia como producto de la cubierta protectora superficial.

Por otra parte, los valores de meteorización (*sensu* Behrensmeyer 1976) correspondieron en un 49% al tipo 4. Denotando en conjunto a un 72% de elementos afectados según Gutiérrez y Kaufmann (2007) a abrasión sedimentaria 3; una amplia exposición de los mismos a condiciones naturales antes de su enterramiento. Mencionamos además que el 55.17% presentaba acción de ácidos a través de hoyuelos de disolución química o bien, un 6% mediante superficies esculpidas producto de la acción de hongos y bacterias en suelos de abundante componente húmico y escaso drenaje (la presencia de un 86.21% de restos con presencia de óxido de manganeso daría a su vez cuenta de ello).

Asimismo y respecto a factores antrópicos, solo un 8.62% arrojó evidencias de de corte, correspondiéndose un solo caso a una sierra. Sostenemos que aunque dichos porcentajes sean mínimos la alta afección externa del conjunto contribuyó al enmascaramiento de las mismas.

Material cerámico.

De acuerdo a criterios tecno tipológicos visibles macroscópicamente tales como técnicas primarias y secundarias (*sensu* Letieri *et.al* 2009), fueron determinados 7 grupos tecno-tipológicos vigentes en el conjunto (ver Tabla 1); observándose entre los mismos una mayor representatividad de contenedores de tipo local por sobre la cerámica importada; escasamente representada en la muestra.

Tinajas	<p style="text-align: center;"><u>Características primarias</u></p> <p>Tipo de pasta: Arcilla y antiplástico no local. Clastos de cuarzo. Técnica de cocción: Color castaño a castaño rojizo. Cocción oxidante completa (Instalaciones permanentes) Construcción: uso de torno. Estrías visibles en la parte interior del recipiente. En algunos casos solamente mitad de pieza se confeccionó mediante esta técnica agregándose el resto al pastillaje. Forma: Cuerpo ahusado carente de asas. Base cónica o plana. Su cuello, externamente presenta un gollete con refuerzo externo, mientras al interior es de forma troncocónica invertida o con reborde para la disposición de una tapa.</p> <p style="text-align: center;"><u>Características secundarias</u></p> <p>Tratamiento de superficies: En algunos casos la superficie está alisada, o posee un engobe blanquecino o vidriado interno parcial.</p>
Mayólica	<p>Técnica originada en España influenciada por musulmanes a partir del siglo XI; entre los siglos XVI y XVII logró su mayor esplendor (Fournier 1990). Fue llevada a cabo no solo en base a las diferentes tradiciones que imprimieron sus técnicas de confección en la Península Ibérica, sino además ante los diversos centros productores que a posteriori emergieron en diferentes regiones (Letieri <i>et.al</i> 2009 c).</p> <p style="text-align: center;"><u>Características primarias</u></p> <p>Tipo de pasta: Arcilla y antiplástico no local. Pasta clara, semiblanda. Calcárea. Técnica de cocción: Instalaciones permanentes Construcción: Torno Forma: platos</p> <p style="text-align: center;"><u>Características secundarias</u></p> <p>Tratamiento de superficies: Cubiertas en ambas caras de un esmalte blanco y opaco obtenido a partir de la mezcla de plomo, arena y estaño; sobre el cual, y para lograr un decorado en diversos colores, se aplicaron óxidos diluidos en agua (Fournier 1990). En este caso, se cuenta con la presencia de 4 fragmentos de mayólicas del tipo Talavera de la Reina, cuyos motivos florales azules se caracterizarían por un estilo renacentista. Asimismo, fue hallado un fragmento en esmalte azul.</p>
Cerámica vidriada	<p>Presentan una cubierta transparente de apariencia cristalina, obtenida a partir de la mezcla de plomo, estaño y sal cuyos motivos se obtenían a partir de añadir diferentes óxidos metálicos (García Iñáñez 2003-2005).</p> <p style="text-align: center;"><u>Características primarias</u></p> <p>Tipo de pasta: Arcilla y antiplástico no local. Pasta de color grisáceo con antiplástico de arena. Técnica de cocción: Instalaciones permanentes</p>

	<p>Construcción: Torno</p> <p>Forma: contenedor de forma indeterminada</p> <p style="text-align: center;"><u>Características secundarias</u></p> <p>Tratamiento de superficies: Vidriado marrón.</p>
Tejas	<p style="text-align: center;"><u>Características primarias</u></p> <p>Tipo de pasta: Arcilla y antiplástico local</p> <p>Técnica de cocción: Instalación no permanente.</p> <p>Construcción: Modelado sobre un molde de madera, el cual deja en su cara interna una superficie rugosa (Schavelzon 2001).</p> <p>Forma: Teja</p> <p style="text-align: center;"><u>Características secundarias</u></p> <p>Tratamiento de superficies: sin decoración.</p>
Pipa de fumar	<p style="text-align: center;"><u>Características primarias</u></p> <p>Tipo de pasta: Arcilla y antiplástico local</p> <p>Técnica de cocción: Instalación no permanente.</p> <p>Construcción: Modelado</p> <p>Forma: pipa</p> <p style="text-align: center;"><u>Características secundarias</u></p> <p>Tratamiento de superficies: Motivos incisos zigzagueantes, antropomorfos y geométricos. Modelado antropomorfo.</p>
Ladrillos cocidos	<p style="text-align: center;"><u>Características primarias</u></p> <p>Tipo de pasta: Arcilla y antiplástico local</p> <p>Técnica de cocción: Instalación no permanente.</p> <p>Construcción: Modelado de acuerdo a moldes hechos en marcos de madera; los cuales podían o no tener base (Schavelzon 2001).</p> <p>Forma: ladrillo</p> <p style="text-align: center;"><u>Características secundarias</u></p> <p>Tratamiento de superficies: No presentan decorados.</p>
Contenedores locales	<p style="text-align: center;"><u>Características primarias</u></p> <p>Tipo de pasta: Arcilla y antiplástico local</p> <p>Técnica de cocción: Instalación no permanente.</p> <p>Construcción: Modelado por rodete</p> <p>Forma: contenedores abiertos y cerrados, escudillas, cuencos.</p> <p style="text-align: center;"><u>Características secundarias</u></p> <p>Tratamiento de superficies: corrugado externo, decoración digito-unguicular, incisiones, superficie externa alisada, engobe castaño, engobe y/o pintura roja.</p>

Tabla 1. Grupos tecno-tipológicos presentes en el conjunto de acuerdo a formas establecidas; según criterios primarios y secundarios (Nagel 2011).

Con respecto a las técnicas secundarias, fueron discriminados diferentes tratamientos superficiales; en este sentido, corrugados (2%), digito unguiculares (4%), incisos (2%), engobados y/o pintados (33%), cepillados (2%), alisado (54%) correspondientes a tipos locales mientras que motivos florales azules (2%), o bien una cubierta vidriada transparente (2%) se evidenció en aquellos de carácter importado.

Asimismo, del total analizado, un 56% del conjunto obtuvo un índice de confiabilidad alto para la determinación de sus formas (*Sensu* Letieri com. Pers.); reconociéndose sobre la base de ello un 35% de contenedores de tipo abierto, mientras el 9% restante correspondió a elementos cerrados.

Por último, fue llevado a cabo un análisis contextual de los mismos (Tabla 2), respecto a su funcionalidad inherente a su tiempo; para de este modo poder vincularlas a aquellas fases relacionadas a aspectos culinarios arriba expuesto de acuerdo a Landon (1996).

<ul style="list-style-type: none"> • Materiales para la construcción: <i>Tejas</i>. Empleadas escasamente en la ciudad, dado un mayor uso de cubiertas de paja; más accesibles en cuanto a su precio y más livianas. Las primeras referencias en cuanto a su confección en la ciudad datan de 1603.
<ul style="list-style-type: none"> • Uso ornamental: <i>Ladrillos cocidos</i>. Recién en el nuevo emplazamiento se documenta la fabricación de ladrillos y su vinculación a la construcción. Por fuera de ello en la vieja ciudad Zapata Gollán documenta su uso como elemento ornamental sobre paredes de tapia o piso (Ceruti 2003).
<ul style="list-style-type: none"> • Ámbito doméstico (local e importado): <i>Mayólica, Cerámica vidriada y Contenedores locales</i>. De acuerdo a sus formas se asumen como parte del mobiliario culinario de los diferentes grupos sociales.
<ul style="list-style-type: none"> • Transporte y comercio: <i>Tinajas</i>. Su presencia es planteada como parte de redes comerciales que transportaban vino y aguardiente desde el Reino de Chile hacia el Paraguay; aunque también permitieron el almacenamiento de agua para dichas travesías (Ceruti 2005; Letieri <i>et. al.</i> 2009 a).
<ul style="list-style-type: none"> • Consumo particular: <i>Pipa</i>. De acuerdo a la decoración y contexto de hallazgo se adjudica en Santa Fe la Vieja las mismas a grupos africanos y aborígenes; siendo notable la ausencia de pipas de caolín atribuidas a hispanos. No obstante Carrara (2006) induce a la posibilidad de ello dada la presencia de motivos florales o corazones flechados tentativamente adjudicados a españoles.

Tabla 2. Contextos de uso planteados según la funcionalidad de los materiales inherentes a su tiempo de acuerdo a datos arqueológicos, huellas de uso y colecciones de referencia (Nagel 2011).

Discusión y comentarios finales

La incorporación de una visión del conjunto en la que se incluya al análisis de la materialidad arqueológica, la noción de Prácticas Sociales Cotidianas en conjunto a fuentes documentales; permitió en Santa Fe la Vieja obtener un panorama preliminar sobre la circulación de bóvidos en la ciudad; así como también respecto del descarte de residuos en un ámbito doméstico del sitio.

Ahora bien, siguiendo las diferentes fases planteadas por Landon (1996), las vacas de acuerdo a fuentes documentales –tanto en Santa Fe como Buenos

Aires, para el mismo periodo- son mencionadas como "...alimento asequible a la mayoría de los pobladores..." (Areces 2006: 13) dado su amplia disponibilidad y bajo costo (Silveira 2008). Las mismas, fueron ingresadas al mercado mediante un sistema de remates y subastas alentadas por el Cabildo¹ a mejor postor; aunque dicho oficio haya sido desestimado en el mayor de los casos dado la baja redituabilidad económica conferida a quienes estaban a cargo de la misma².

Más allá de estos datos no existen mayores referencias al respecto, salvo las preferencias sociales en cuanto al tipo de carne vacuna requerida (Mari 2008, Silveira *op.cit.*), o bien los días bajo los cuales se llevaba a cabo la comercialización de la misma (Roverano 1960).

Uno de los elementos más interesantes al respecto, fue la mención de la venta de carne mediante cuartos y medios cuartos (Silveira *op.cit.*, Mari *op.cit.*), no existiendo referencias sobre el fraccionamiento del conjunto axial; por lo que siguiendo a Silveira (2008) debería inferirse integrado dentro de los anteriores, puesto que no son ajenas las costillas al registro arqueológico. Siendo dicho dato afín a nuestros respectivos índices MAU y MAU% de composición de la muestra.

Finalmente y en cuanto a los últimos estadios de circulación de carne vacuna correspondientes a las etapas de preparación, cocción y consumo doméstico; los escasos datos visibles en el conjunto y la falta de recetarios para este periodo en el área, nos imposibilitaron su determinación. No obstante, poder engarzar a las mismas el mobiliario culinario partícipe de estas actividades fue de utilidad para una mayor comprensión de la alimentación.

Para ello y en primer lugar, discriminamos como parte del *almacenamiento* a tinajas y contenedores cerrados (9%), en este caso, siendo los segundos de confección local y gran tamaño (23-26 cm de diámetro de boca), imposibilitándonos determinar su altura. Los rastros de hollín y cocción en los mismos indicaron a su vez su participación en la *cocción de alimentos*.

Por otra parte, los tipos abiertos, se vincularían a la *cocción y la preparación de alimentos*, sobre todo dado que aquellos cuyo diámetro de boca oscila entre los 20 – 40 cm habrían permitido el acceso a la remoción de preparaciones y su traspaso a otros recipientes. Denotamos dentro de este tipo no solo a aquellos contenedores abiertos con manchas de cocción y hollín, sino además que

incluimos en la *presentación y consumo final* a platos de loza talavera de la reina y escudillas finamente acabadas presentes en la muestra.

Si consideramos para este periodo en España una comida de tipo renacentista donde las preparaciones presentaban una consistencia líquida tal como en el caso de sopas, guisos o potajes; o bien piezas asadas poco fraccionadas, visualmente identificables (Marschoff 2010), se espera una cierta reminiscencia de estas prácticas al interior de la ciudad santafesina, con variables propias al nuevo contexto dentro del cual se hallaban inmersos sus pobladores.

Lamentablemente, no existen referencias de recetarios y datos sobre preparaciones hasta el siglo XVIII en el área; destacándose en estos últimos incluso entre las familias más acomodadas, la existencia de platos principales en forma de guisos, sopas y pucheros; incluyéndose la carne asada o hervida. De modo tal que ante la existencia de escudillas para la presentación y consumo de alimentos en nuestro conjunto, denotamos una cierta continuidad entre dichas prácticas del siglo XVIII y aquellas vigentes durante el siglo XVI. Aunque no obstante sea necesario un mayor desarrollo de estudios de esta índole para poder obtener así un panorama más rico al respecto y en cuanto a otros elementos de consumo, incluyendo a aquellos de escasa persistencia en el registro arqueológico.

Finalmente y en cuanto al descarte, si tenemos en cuenta a fuentes documentales, durante este periodo en la ciudad de Buenos Aires el mismo se habría hecho en el fondo de las casas y contiguamente a las mismas. Siendo éstos, depósitos subsuperficiales. También la acumulación de basura habría sido llevada a cabo en sectores baldíos o siguiendo el trazado de las calles (Guillermo 2002).

Para Santa Fe, no hay datos al respecto, salvo menciones de Roverano (1960) y Areces (2006) o las disposiciones de Zapata Gollán (1981) hacia el centro y fondo de los solares.

De ello que y en base a los trabajos efectuados en Buenos Aires (Guillermo 2002) y los aportes de Cocco (2005) sea probable hablar de una mayor diversidad en contexto de esta índole de acuerdo a las diversas maneras de relacionarse los sujetos con su espacio inmediato.

Por su parte, y cuanto a la funcionalidad del área de trabajo, según fuentes documentales, dicha manzana no habría registrado construcción de propiedad alguna (corroborado mediante el registro arqueológico), siendo identificada como "... media cuadra de viña plantada..." (E.C 52 431V) al 23 de julio del año 1612, según testamento de su dueño, Don Hernando de Osuna; Tesorero y vecino encomendero, quien poseía además otras propiedades en diferentes solares y áreas del sitio. Es importante destacar que al momento de su fallecimiento el cultivo de vid se hallaba en alza; puesto que a partir de 1639 comienzan las primeras preocupaciones del Cabildo ante la ruina del mismo, dándose a lugar a una nueva configuración del espacio urbano.

Calvo (2004) plantea al respecto y en cuanto a la marginalidad de este sector, la existencia de una arquitectura de ranchos construidos mediante materiales perecederos donde se ubicarían las moradas de pobladores más pobres en coexistencia con chacras en las que vecinos encomenderos alojarían a indios de su propiedad. Agregar

Asimismo y volviendo al análisis de dicha lente de depositación, planteamos, de acuerdo a la posición adoptada por los materiales en el sedimento, la existencia de diferentes eventos depositacionales durante un considerable periodo de tiempo; debiendo estar limitada dicha lente de extensión por alguna estructura perecedera o línea de plantaciones.

Por último y de acuerdo a la alta afección del conjunto arqueofaunístico, los materiales habrían estado sujetos a condiciones ambientales externas, antes de ser enterrados; siendo de fácil acceso de animales carroñeros.

De todos modos, ahondamos en la necesidad de un mayor desarrollo de este tipo de problemáticas; advirtiendo sobre las posibilidades que permiten quitar al igual que el estudio de contextos domésticos, el análisis de elementos producto de áreas de descarte.

Notas

¹ "...ansy se trata que se horde... na carneseria y dixeron que se busque un obligado para que pese la dicha carne y paresca ante este cabildo a poner sus posturas y para que se le de la horden que a de tener y ansy lo firmaron de sus nombres..." (ACCSF/1594/TOMO II/1944:106).

“...se apregone sy ay alguna persona que se quyera obligar a dar carne en la carneseria parezca ansy mismo antel cabildo a hazer su postura adonde se le resybyra ponyendoles sus posturas y con esto mandaron serrar este cabildo y firmaron de sus nombres...” (ACCSF/1595/TOMO II/1944:200).

“... en cada un año pregonar y rematar el abasto de la carne, y para su cumplimiento, unánimes y conformes (...) haga dar y que se den, los dichos pregones, conforme uso y costumbre, y que puedan rematar dichas carnicerías en el que mejor postura hissiere a ellos y en el útil de la ciudad...” (ACCSF/1661/TOMO I/1942:5).

² Una solución al respecto, fue la de obligar a los señores ganaderos a abastecer la ciudad:

“...no hubo quien quisiese hacer cargo del abasto so se mande a los vecinos que tienen estancias en este salado grande con cantidad poca o mucha de ganado vacuno den por sus turnos maten el necesario según la orden que se les dieren que en aviendole no es bien perescan dichos vecinos y corra el presio de dicha carne...” (ACCSF/1661/TOMO I/1942:5).

³ “... hacen una clara mención al deshecho en las calles de la ciudad por parte de los vecinos -aunque dicha medida contrariase las ordenanzas gubernamentales- mientras que Calvo (2004) destaca en 1647 la disposición de un fiel ejecutor para el control de limpieza de calles y espacios públicos...” (Nagel 2011. Pág.62).

Agradecimientos

Quisiera agradecer en primer lugar a quienes fueron mi director y codirector de Tesis; Gabriel Cocco y Fabián Letieri respectivamente. Al Museo Etnográfico y Colonial “Juan de Garay” por brindarme un espacio de trabajo durante la realización de la misma y al Museo Provincial de Ciencias Naturales “Florentino Ameghino” por el acceso a colecciones osteológicas. Así como también a personal de la Biblioteca Popular Beck y Herzog y del Museo Etnográfico y Colonial Juan de Garay por el acceso a material de estudio.

Referencias bibliográficas

Areces, N.

2006. Mercado y abastecimiento en Santa Fe la Vieja: el bien común y los notables de la ciudad. En: CD "Santa Fe la Vieja: Arqueología de los siglos XVI y XVII" - Programa de Arqueología Histórica de Santa Fe la Vieja, Dir. M.A. Carrara y N. De Grandis. Escuela de Antropología de la Universidad Nacional de Rosario. Argentina

Behrensmeyer, A.

1978. Taphonomic and ecologic information from bone weathering. *Paleobiology*. N° 4.

Carrara, M.T.

2006. Las pipas de fumar. En: CD "Santa Fe la Vieja: Arqueología de los siglos XVI y XVII" - Programa de Arqueología Histórica de Santa Fe la Vieja, Dir. M.A. Carrara y N. De Grandis. Escuela de Antropología de la Universidad Nacional de Rosario. Argentina

Ceruti, C.

2005. Evidencias del contacto hispano-indígena en la cerámica de Santa Fe la Vieja (Cayastá). Revista América N° 17.

Cocco, G.

2005. Investigaciones arqueológicas en Santa Fe la Vieja. Revista América N° 17. Publicación del Centro de Estudios Hispanoamericanos. Santa Fe. Argentina.

Colazo, S; G. Guarino y M. Nuñez Camelino.

2006. Km 75: un antiguo sitio arqueológico en el Chaco y las nuevas interpretaciones. Comunicaciones científicas y tecnológicas. Universidad Nacional del Nordeste. Argentina.

Chichkoyan, K.

2007. La comida en la boca: un modelo alimentario. Tesis manuscrito. Universidad Nacional de Buenos Aires. Facultad de Filosofía y letras. Buenos Aires. Argentina.

Da Silva Novais, s.

2004. Ruínas de Xerez: Marco histórico do colapso do projeto colonial castelhano em Mato Grosso (1593-1632). Universidade Federal de Mato Grosso do Sul Dourados.

Fournier, P.

1990 Evidencias Arqueológicas de la Importación de Cerámica en México, con base en los Materiales del ex convento de San Jerónimo. Colección Científica 213.

García Iñáñez, J. 2003-2005.

Caracterització Arqueomètrica de la ceràmica vidrada decorada de la Baixa Edat Mitjana al renaixement als centres productors de la península Ibèrica. Tesis doctoral. Departamento de Prehistòria, Història Antiga i Aqueologia. Programa de Doctorat Ciències dell Antiquitat.

Guillermo, S.

2002. El descarte de restos en la ciudad de Buenos Aires. Tesis manuscrito. Universidad Nacional de Buenos Aires. Facultad de filosofías y letras. Buenos Aires. Argentina.

Junta de estudios históricos de la provincia de Santa Fe.

1942. Actas del Cabildo de la ciudad de Santa Fe. Publicación Oficial. Segunda Serie. Tomo I. año 1661-1666. Santa Fe imprenta de la provincia.

Junta de estudios históricos de la provincia de Santa Fe.

1944. Actas del Cabildo de la ciudad de Santa Fe. Publicación Oficial. Primera Serie. Tomo II. Año 1590-1595. Santa Fe imprenta de la provincia.

Landon, D. B.

1996. Feeding Colonial Boston: A Zooarchaeological Study. *Journal of the Society for Historical Archaeology* 30 (1) Pp. 1-153.

Letieri F., Cocco G., Frittegotto G., Campagnolo L, Pasquali C. Y C. Giobergia

2009 Catálogo digital: Santa Fe la Vieja. Bienes arqueológicos del Departamento de Estudios Etnográficos y Coloniales. Editado por el Ministerio de Innovación y Cultura de la provincia de Santa Fe y el Consejo Federal de Inversiones. Santa Fe. Argentina.

Mamani, M; F. Viveros; J. Cabral; M, Ilarri; I, Mercado; I, Vazlle; J Rodriguez; G, D`eyrames; G, Pitzzú; S, Soria y A, Tomasini.

2006. Avance de las investigaciones en Esteco El Viejo. *Revista Escuela de Historia*. N° 5, Vol. 1 Facultad de Humanidades Universidad Nacional de Salta. Argentina.

Mari, L.

2008. El caso de los mataderos de la ciudad de Buenos Aires, desde 1580 a 1820. Una visión para la arqueología histórica. Tesis manuscrito. Buenos Aires. Argentina.

Marschoff, M.

2007. Gato por liebre. Prácticas alimenticias en Floridablanca. Editorial Teseo. Buenos Aires. Argentina.

Marschoff, M.

2010. sociabilidad y alimentación. Estudio de casos en la transición al siglo XIX. Tesis doctoral manuscrito. Buenos Aires. Argentina.

Mengoni Goñalons, G.

1999. Cazadores de Guanacos de la Estepa Patagónica. Bs. As. Sociedad Argentina de Antropología. Argentina.

Nagel, A.

2011. Análisis de las prácticas de consumo y descarte en un ámbito doméstico de Santa Fe la Vieja (1573-1660). Tesis de licenciatura inédita. San Fernando del Valle de Catamarca. Argentina.

Roverano, A.

1960. Santa Fe la Vieja. Ediciones Colmegna. Santa Fe. Argentina.

Schavelzon, D.

2001. Catálogo de cerámicas históricas de Buenos Aires (siglos XVI-XX). Con notas sobre la región del Río de la Plata. Buenos Aires, EVM. Argentina.

SILVEIRA, M.

2006. Análisis zooarqueológico de Santa Fe la Vieja En "Santa Fe la Vieja. Arqueología de los siglos XVI y XVII". Carrara M. y N, De Grandis. Publicación enCD. Humanidades y Artes ediciones. Universidad Nacional de Rosario. Argentina.

Silveira, M.

2008. La comida colonial y post colonial hasta mediados del siglo XIX vista por viajeros en Buenos Aires y área rural bonaerense. En: CD "Santa Fe la Vieja: Arqueología de los siglos XVI y XVII" - Programa de Arqueología Histórica de Santa Fe la Vieja, Dir. M.A. Carrara y N. De Grandis. Escuela de Antropología de la Universidad Nacional de Rosario. Argentina

Tomasini, A, Simioli, J y A. Porterie.

2008 *Arqueología* de Nuestra Señora de Talavera (1566-1609): La ciudad y sus pobladores. Argentina.

Zapata Gollan, A.

1981. La Urbanización hispanoamericana en el Río de la Plata. Departamento de Estudios Etnográficos y Coloniales. Santa Fe. Argentina.