

FORMAS DE VIDA EN LA FRONTERA SUR DEL SIGLO XIX, *HABITUS* Y PRÁCTICAS SOCIALES DE CONSUMO ALIMENTICIO

María del Carmen Langiano¹

Resumen

Los modos de alimentación y la diversidad cultural en la frontera sur bonaerense (siglo XIX) fueron descriptos por viajeros, sacerdotes, científicos y militares entre otros. En ese paisaje fronterizo, con múltiples y complejas relaciones interétnicas, los diferentes grupos otorgaron sentidos a su alimentación en una relación social intercultural que significó intercambio, aculturación recíproca, persistencia o modificaciones en sus formas de vida ante la presencia del otro cultural. Se interpretan estilos de procesamiento, preparación de comidas y especies consumidas tanto por los pueblos nativos como por los euro criollos a través de la triangulación de datos etnohistóricos, el concepto antropológico de *habitus* y la evidencia arqueológica faunística recuperada en sitios cercanos al "Camino de los Indios a Salinas". Estas alteridades sociales colectivas fueron modificadas y adecuaron sus prácticas sociales y conductas alimenticias a la situación de contacto, produciéndose, según Bechis (2005), un cambio endógeno en un proceso histórico de interacción dialéctica.

Palabras clave:

Modos de alimentación, frontera, *habitus*, cambio endógeno.

Abstract

Columnists, travelers, religious, scientifics and soldiers told us about the feeding ways and the cultural diversity in the south border of Buenos Aires province (XIX century). In that boundary landscape, with multiple and complex interethnic relationships, the different groups granted senses to its feeding in intercultural association that meant exchange, reciprocal acculturation, persistence or modifications in their forms of life because the cultural presence of the others. Process styles, preparation of foods and consumed species are interpreted so much by the native towns as for the "eurocriollos" through the triangulation of ethnohistory data, the anthropological concept of *habitus* and the archaeofaunistic evidence recovered in near places to the "Indians road to Salinas". These collective social different groups was modified and they adapted their social practices and nutritious behaviors to the contact situation, taking place, according to Bechis (2005), an endogenous change in a historical process of dialectical interaction.

Key words:

Feeding ways, frontier, *habitus*, endogenous change

Recibido: 18-03-2011

Aprobado: 12-09-2011

¹ INCUAPA. Departamento de Arqueología. Facultad de Ciencias Sociales Olavarría. (UNCPBA). Avda. del Valle 5737. (7400) Olavarría. Buenos Aires, Argentina. E-mail mlangian@soc.unicen.edu.ar

Introducción

En este trabajo se discuten y comparan conceptos relacionados con la diversidad cultural y los modos de alimentación en la frontera sur bonaerense, teniendo presente el concepto antropológico de *habitus*. Atendiendo a este objetivo se analizan datos etnohistóricos, se describe el paisaje de la época y se desarrolla un concepto de frontera atendiendo a su complejidad, sus momentos de conflicto y de control: político y de los recursos económicos y naturales. Se explicitan estilos de procesamiento y preparación de comidas, especies consumidas y su relación con la identidad de los pueblos originarios y de los eurocriollos. El marco espacial es el área cercana a la rastrillada denominada “Camino de los Indios a Salinas” (Barros, 1975 [1872]) y el marco espacial corresponde al período 1850-1880. Según la información histórica y cartográfica, esa rastrillada se extendía desde el extremo Oeste del área interserrana bonaerense hacia la depresión de Carhué, continuaba más allá del oeste y el sur pampeano, y comunicaba con los pasos bajos de Chile, donde se realizaba y controlaba el tráfico del ganado (Langiano, *et al.* 2002). La zona está comprendida entre un sistema de lagunas y arroyos y los primeros afloramientos rocosos del Sistema de la Ventania y Tandilia (Gentile y Villalba, 2005).

El área investigada comprende el Sur del Río Salado, desde el Noreste del actual partido de General Alvear hasta el Sureste del actual partido de Coronel Suárez, donde se localizaron fuertes, fortines, asentamientos indígenas, taperas, pulperías y estancias de finales del siglo XIX. (Figura 1).

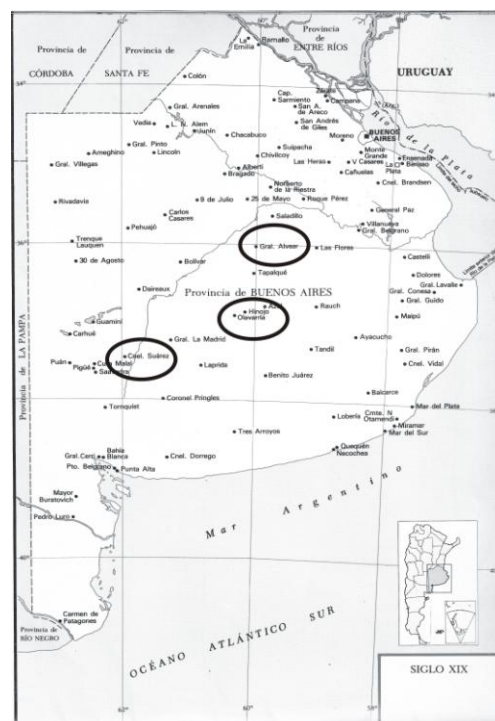


Figura 1 Área de estudio

La frontera

La región de la frontera sur bonaerense de finales del siglo XIX, se caracteriza por una variedad de paisajes y de ámbitos ecológicos que dista mucho de ser una extensa y monótona llanura abierta y plana. Los que la recorrieron describieron ese extenso territorio habitado por una importante población de indígenas, criollos, gauchos, militares, sacerdotes, estancieros e inmigrantes vascos, italianos, franceses, escoceses, alemanes, entre otros. Estos extranjeros compartieron ese espacio y las crónicas existentes refieren a momentos de violencia y de largos períodos de convivencia o tolerancia. Los inmigrantes “tenían plena conciencia de la presencia indígena, pero ésta -aunque

respetada- no representaba más que otro obstáculo a salvar” (Iriani, 1997:329). Parece clara la situación de desigualdad de los pueblos originarios, en cuanto a peligrosidad o importancia comercial. Resulta ilustrativo comentar que los estancieros comenzaron a propulsar la mejora de pastos y el cercado de los campos, la construcción de galpones para la esquila, corrales para la majada, puestos para los pastores y depósitos para la lana, la limpieza de aguadas y la apertura de pozos. La falta de mano de obra pasó a primer plano en las preocupaciones de los productores, pero los vascos, franceses e irlandeses llegaron oportunamente con sus conocimientos y familias. Con la salazón de cueros y carnes, la cría ovina, los fortines y nuevos pueblos ganaban terrenos hacia el sur y junto a ellos se movilizaban extranjeros. Araya y Ferrer (1988) investigaron sobre el avance de las relaciones políticas y comerciales entre las sociedades aborígenes y criollo-española, dando paso a un nuevo escenario de coexistencia pacífica. La manifiesta imposibilidad de control de la frontera sur por parte de las autoridades metropolitanas favoreció la instalación en territorio bonaerense, de un importante centro de tráfico comercial entre los nativos: la feria de Chapaleufú, donde el intercambio era intenso y uno de los elementos más preciados era la sal mineral extraída de las Salinas Grandes. Un factor “que debe haber influido en la estratégica ubicación de esta feria fue su proximidad al Camino de los indios a Salinas” (Araya y Ferrer, 1988:28).

En trabajos anteriores (Langiano, *et al.* 2002, 2007, 2008; Ormazabal, 2006; Merlo, 2007; Merlo *et al.* 2008; Langiano, *et al.* 2009) se ha desarrollado el concepto de frontera atendiendo a su complejidad, sus momentos de conflicto y de control político y de los recursos económicos y naturales. La categoría complejidad, puede ser identificada, para el período 1850-1880, por la presencia de un sistema de relación interétnica asimétrica donde la existencia de relaciones de subordinación–dominación entre los grupos originarios y los eurocriollos producen una situación de equilibrio inestable, “con aparición de conflictos y episodios de fricción” (Cardoso de Oliveira, 1977:282-340) ante la instalación de una serie de puestos fortificados, con una alta movilidad y variabilidad en sus estrategias de asentamiento, (Langiano, *et al.* 2002). La situación de equilibrio inestable se puede ejemplificar con el siguiente comentario:

“En la mañana siguiente continué mi viaje en dirección al Azul. Este es el punto fronterizo de intercambio con los indios. Si hubiera dado crédito a todo lo que dijeron sobre los peligros del viaje a lo largo de la frontera, habría adoptado muchas medidas de seguridad, pero, en esta región - como en todas aquellas escasamente pobladas- los peligros son, en mucho creados por el miedo y por los rumores circulantes, de modo que se desvanecen cuando nos aproximamos a ellos” (Mac Cann, 1939[1848]:87).

Las complejas relaciones que los grupos originarios establecieron con la sociedad eurocriolla tuvieron una incidencia fundamental: alteraron las relaciones acentuando la interdependencia entre ellos, modificaron las estructuras básicas de su economía, generaron procesos de cambio social y político y contribuyeron al desarrollo de nuevos patrones culturales. Esto incidió sobre las relaciones fronterizas, cuyas modificaciones fueron a su vez gestoras de nuevos cambios en la sociedad indígena. Coexistían en la región varios grupos o parcialidades que pueden corresponderse con diversas etnias o sub-etnias, por lo tanto el panorama político, económico y étnico fue muy complejo “donde las subunidades étnicas que al parecer tenían un carácter autónomo” (Bechis, 1989, 2005). A pesar de esto, en algunos textos históricos se produjo una falsa homogeneización o simplificación del mundo indígena pampeano que fue acentuada a través del tiempo.

Para completar este cuadro de situación, Curtoni (2000) plantea un modelo de espacialidad territorial: sostiene que las rastrilladas fueron la expresión de un amplio sistema de control social y político de los grupos indígenas, extensiones del poder central tendientes a reafirmar y asegurar la posesión y manejo de un territorio. Esta descripción muestra cómo era una toldería: “Su toldo y cinco toldos de sus mujeres y servidumbre ocupaban un área de media manzana y diez cuerdas de superficie a la redonda estaban desocupadas, sirviendo de plaza de armas en torno al palacio real unas veces, y diariamente, de campo y pastoreo para los caballos preferidos, las ovejas negras y las lecheras de Painé” (Zeballos, 1928[1878]:18).

Fuentes documentales, textos e imágenes

Dado que no todas las fuentes documentales tienen el mismo valor testimonial se recurre a la intertextualidad o dialogía. Se trata de reconocer en los textos e imágenes consultadas, los silencios y lo silenciado y se usan los recursos que ofrece la moderna deconstrucción del discurso (Foucault, 1970). Asimismo, al analizar los testimonios del pasado se intenta “no proyectar nuestros propios esquemas presentes sobre la materia de estudio” (del Pino Díaz, (1997:152). Se agudiza la mirada sobre las fuentes documentales y las representaciones pictóricas (Viana y Fernandez Montes, 1997) para tratar de detectar lo subyacente, analizar la calidad y cantidad de los datos, la coherencia interna del discurso, y la presencia de ambigüedades, de auto represión, de errores de transcripción y corroborar la veracidad del texto o la iconografía.

Los trabajos de Schaposchnik (1991); Lorandi y del Río (1992); Ratto (1994, 1999); de Jong (2004) y Bechis (2005) han enfatizado la apreciación de cada contexto, la atención a la región, a sus actores sociales y la importancia del cruce y confrontación de informaciones, sugiriendo la importancia de la mirada crítica de los datos al interior del *corpus* documental, evitando sesgos y teniendo como meta la optimización de la información. Otro punto a considerar es que generalmente han sido los representantes de los sectores dominantes los que han plasmado su visión de la época para el futuro, la que, como toda idiosincrasia particular, se encontrará viciada con intereses, valoraciones y prejuicios propios de su clase y posición social. Tanto los documentos escritos como la cultura material son producto de una misma sociedad, pero no necesariamente son complementarias o convergentes. La evidencia arqueológica recuperada es un testimonio involuntario de la historia, un producto del trabajo humano, mientras que la documentación escrita es una representación ideológica de la realidad, que “nos informa sobre las ideas de sus autores, generalmente pertenecientes a una minoría de los que saben leer y escribir. Un escrito es un instrumento de poder, de clase” (Funari, 2003: 40). Entonces se considera prioritario tener en cuenta el papel que cumplen las palabras en la construcción de las cosas sociales (Gramsci, 2003). Esto es porque tienen una eficacia propiamente simbólica de la construcción de la realidad ya que estructuran la percepción de los distintos actores sociales. Entonces, al nominar y clasificar contribuyen a la construcción de una realidad, “hacen al mundo, nombrándolo” (Gramsci, 2003: 65). Por otra parte “[...] la producción de los documentos escritos está controlada, seleccionada y redistribuida por determinados procedimientos [...]” (Foucault, 2002: 14). Uno de ellos es la táctica de la exclusión de ciertos hechos y palabras considerados prohibidos o tabúes. No se puede hablar de ciertos temas y a esto se le añade una circunstancia y el derecho exclusivo del sujeto que tiene el poder de la palabra. Así el discurso deja de ser neutro o transparente y se convierte en un elemento de deseo, de poder y de lucha para apropiación de alguna cosa.

El análisis y la interpretación de obras de arte, fotografías y avisos publicitarios deben ser contextualizados en el tiempo y en la sociedad que los produjo. La cantidad de elementos que presenta un documento visual complejiza su análisis: tanto las fotos como las pinturas registran los símbolos que los diferentes actores sociales quieren guardar como recuerdo de aquello que fue en momentos precisos, de lo que transcurrió en determinados procesos. Es posible encontrar en la producción plástica argentina del siglo XIX una iconografía cuyas características de realización testimonian el uso intencionado de la imagen y dan cuenta de la existencia de ciertas formas de pensamiento. Las diferentes manifestaciones plásticas constituyen un valioso testimonio de los contextos históricos en los que son producidas. Esto es útil pues son, a la vez, arte y documento, creación y registro de una parte de la realidad (Galeano Marín, 2004). En estos materiales han quedado plasmadas las vivencias de los habitantes del lugar, la intención y la selección del pintor o del fotógrafo. La mejor forma de utilizar los documentos escritos, las imágenes y las tradiciones orales es otorgándoles un doble rol en la investigación: como generadoras de hipótesis y como parte del proceso de validación.

El concepto antropológico de *habitus*

En el marco de la investigación antropológica, la noción de *habitus* tiene un carácter multidimensional, esencial para el análisis de las prácticas sociales, las representaciones simbólicas y la historia. Tiene potencialidad teórico metodológica para estudiar grupos sociales (Ludueña, 2000-2002).

Se adhiere a la propuesta de Bourdieu (1991) quien sistematizó su definición y lo hizo al incorporar el concepto dentro de una teoría general de la práctica antropológica, para evitar las antinomias clásicas. Constituye la respuesta esencial a una serie de cuestiones tales como ¿Cuál es el principio que rige la lógica de las prácticas sociales?; ¿Qué es lo que explica la unidad, la regularidad y la homogeneidad de los grupos sociales? y ¿Cómo se reproducen las formas de la existencia colectiva en las diversas formaciones sociales? El citado autor enunció que “El *habitus* como sistema de disposiciones en vista de la práctica, constituye el fundamento objetivo de conductas regulares y, por lo mismo, de la regularidad de las conductas. Podemos prever las prácticas [...] precisamente porque el *habitus* es aquello que hace que los agentes dotados del mismo se comporten de cierta manera en ciertas circunstancias” (Bourdieu, 1987: 40). Esto le permitió postularlo como principio generador de las prácticas, con una intencionalidad sin intención, una regularidad sin sumisión consciente a una regla, una racionalidad sin cálculo y una causalidad no mecanicista. Trató de descartar no sólo la explicación mecanicista por la determinación de estructuras inconscientes u objetivas, sino también el modelo consensual de la sumisión a reglas, normas y valores que se impondrían desde el exterior, o, a la inversa, el principio de agregación de decisiones individuales y racionales postulado por el individualismo metodológico. Para aclarar esta categoría enunció que: “Los condicionamientos asociados a una clase particular de condiciones de existencia producen *habitus*, sistemas de disposiciones duraderas y transferibles, estructuras [...] como principios generadores, organizadores de prácticas y representaciones que pueden estar objetivamente adaptadas a su fin [...] sin ser el producto de la obediencia a reglas y a la vez [...] colectivamente orquestadas sin ser el producto de la acción organizada de un director de orquesta” (Bourdieu, 1991: 92).

Como consecuencia se define al *habitus* como un sistema de disposiciones adquiridas por medio del aprendizaje implícito o explícito que funciona como un sistema de esquemas generadores, donde cada sujeto, con su historia, se ubica en un punto del espacio social y actúa. Se lo considera un generador de comportamientos, que se establece en el campo de las prácticas sociales y se opone al simple hábito que se caracteriza por ser reproductivo, espontáneo, repetitivo, mecánico, automático. A través del *habitus* los sujetos pueden construir su propia realidad social y hacen su historia a partir de las tradiciones anteriores y de las experiencias pasadas, “Es un sistema de reproducción de prácticas y un sistema de esquemas de percepción y de apreciación de las prácticas.” (Bourdieu, 1987: 134). Los sujetos como actores sociales son también susceptibles de ser situados en determinados puntos del espacio o paisajes sociales y en el caso específico de la frontera sur de finales del siglo XIX, las personas en iguales condiciones de existencia pudieron generar prácticas sociales específicas en determinados campos (*i.e.* elecciones matrimoniales, formas de clasificar y clasificarse, de alimentarse, conductas consumistas cotidianas, etc.).

Modos de alimentación y estilos de procesamiento en la frontera sur bonaerense

Las descripciones recogidas sobre el uso de recursos vegetales disponibles y de elementos óseos como materiales de combustión, en el área de estudio, son recurrentes, pero poco aluden a las formas de cocción. Si bien no todas las dimensiones pueden ser abordadas en todos las fuentes, esto nos lleva a pensar que los que escribieron estos documentos no estaban interesados en el tema o no lo consideraron atractivo para los lectores de la época.

Elementos de combustión

Se consideran materiales de combustión a aquellas sustancias que arden con el aire, con rapidez suficiente para producir calor o energía, capaz de ser utilizada económicamente. Éstos permiten, entonces, mantener hogueras con elementos orgánicos tales como leña, ramas, pastos secos, huesos, cáscaras, bosta seca de animales, etc. Viajeros, hombres de ciencia, religiosos y militares documentaron y diversificaron sus miradas de este modo, al escribir sobre la región pampeana: en cercanías del Fuerte Cruz de Guerra, actual partido de 25 de Mayo, Parchappe describe actividades cotidianas e informa que “[...] mientras se faenaban los animales que debía suministrarnos nuestra comida, los soldados recogieron [...] grandes brazadas de cardos para hacer fuego [...] que habían producido quemando huesos y pasto medio verde [...]” (Parchappe, 1977[1828]: 52-57).

Como parte de su misión de reconocimiento Azara nota la insuficiencia de leña y el uso de grasa de yegua: “En algunos lugares, muy próximos a nuestra frontera, se encuentran biznagas y cardos, que se reúnen para encender fuego; pero como no hay bastantes, se queman también los huesos y el sebo de los animales y la grasa de las yeguas.” (Azara, 1969[1781]: 124). El viajero inglés Miers observó en la posta de Rojas cómo carneaban a los animales y pudo apreciar que los huesos no siempre eran descartados sino que se los utilizaba para mantener el fuego: “[...] cuando matan a un buey [...] los huesos se dejan juntamente con las entrañas, para que los devoren las aves de rapiña o se pudran en el suelo, o bien se los utiliza como combustible.” (Miers, 1978[1819-1824]: 44). A mitad del siglo XIX, Mac Cann recorre la zona y describe que “[...] en la mitad del piso había un espacio cuadrado, como de cuatro pies, formado por huesos de patas de oveja hundidos en el suelo. Allí ardía un fuego que se alimentaba con leña, yuyos, hueso y grasa [...] nos hicieron entrar a una cocina donde ardía un fuego alimentado con huesos y una cabeza de buey [...]. Dentro del rancho había un fogón, el combustible usado era -como de costumbre- huesos, ramas y sebo [...]” (Mac Cann, 1939[1848]: 530-538).

Después de más de un siglo de viajes y exploraciones científicas, naturalistas y militares, las menciones sobre la escasez de leña y el uso de hueso y otros materiales como el sebo y la bosta como combustible, siguen estando presentes en las observaciones, Aguirre en su trabajo de demarcación de fronteras escribe en su diario que: “[...] la falta de leña la remedian con huesos, sebo y bosta [...]” (Aguirre, 1949[1905]: 336).

Es evidente que estos cronistas, viajeros y militares habían logrado conocer cómo la población nativa y los eurocriollos utilizaban los recursos vegetales disponibles en la frontera sur bonaerense. Ante la ausencia de árboles y de otros recursos energéticos en la zona, y debido a las dificultades de transporte de maderas, utilizan material óseo como recurso alternativo para producir el calor necesario, tanto para la cocción de alimentos y de cerámica, como para calefacción o trabajar metales (Lyman, 1994; Merlo, 2006; Merlo, *et al.* 2008; Langiano, 2006).

Alimentos consumidos en la frontera

Los documentos escritos consultados relacionados con la presencia de asentamientos de grupos originarios, de fuertes, fortines, pulperías, puestos, estancias, etc. de finales del siglo XIX en la frontera sur permiten conocer diferentes elecciones alimentarias. Así, el coronel Garretón, describe en su diario: “Día 23: Diana a las seis. Se sacó la tropa y tomó ración de aguardiente [...]. A las cinco de la tarde [...] carneó y comió la tropa [...] ordenó se racionase la división de tabaco, papel, yerba. A los gefes y oficiales se distribuyó harina, sal y ají y algunos útiles para su servicio [...]” (Garretón, 1975[1833]: 44-48).

El coronel Mansilla se refiere a su propia experiencia y relata:

“[...] no pierdo la esperanza de comer contigo, a la sombra de un viejo y carcomido algarrobo, o entre las pajas al borde de una laguna, o la costa de un arroyo un churrasco de guanaco, o de gama, o de yegua. O de gato montés, o una picana de avestruz, boleado por mí, que siempre me ha parecido la más sabrosa. [...] recuerdo que una de las grandes aspiraciones de tu vida era comer una tortilla de huevos

de aquella ave pampeana [...]. El puchero es lo único que no hace daño, que no indigesta, que no irrita [...] después de una tortilla de huevos de gallina frescos, en el Club del Progreso, una de avestruz en el toldo de mi compadre el cacique Baigorrita.” (Mansilla, 1967[1879]. T.1: 5-7).

Con respecto a la fauna disponible en la región pampeana manifiesta que: “Yendo uno bien montado, se tiene de todo, porque jamás faltan bichos que bolear, avestruces, gamas, guanacos, liebres, gatos monteses, o peludos, o mulitas, o piches, o matacos que cazar. Esto es tener todo, andando por los campos; tener qué comer. A pesar de esto yo hice preparativos más formales. Tuve que arreglar dos cargas de regalos y otra de charqui riquísimo, azúcar, sal, yerba y café [...]” (Mansilla, 1967[1879] T.1: 17). Más adelante, alude a la forma de solicitar caballos y los gustos culinarios de los grupos originarios:

“Caniupan me dijo con aire imperioso:-Dame un caballo gordo para comer [...]. El pedido tenía todo el aire de una imposición, me negué rotundamente...Creí prudente aflojar un poco la cuerda y como haciendo una transacción, ordené con muy mal modo que le dieran una yegua [...]. Le entregaron la yegua, la carnearon en un santiamén y se la comieron cruda, chupando hasta la sangre caliente del suelo. En el sitio del banquete no quedaron más residuos que las panzas, en las que se cebaron después algunos caranchos famélicos [...].” (Mansilla, 1967[1879] T.1: 100-106).

Al visitar por primera vez una toldería, Mansilla detalla la diversidad de alimentos ofrecidos:

“Entraron varios cautivos y cautivas- una de éstas había sido sirvienta de Rosas- trayendo grandes y cóncavos platos de madera, hechos por los mismos indios, rebosando carne cocida y caldo aderezado con cebolla, ají y harina de maíz. [...] Se acabó el primer plato y trajeron otro, [...] lleno de asado de vaca, riquísimo. [...] Después del asado nos sirvieron algarroba pisada, maíz tostado y molido, a manera de postre [...]. Se acabó la comida y empezó el turno de la bebida” (Mansilla, 1967[1879]. T.1: 165). Y más tarde agrega: “[...] trayéndome una olla de mazamorra, una caldera, yerba y azúcar; hizo ella misma fuego en el suelo, calentó agua y me cebó mate [...]. Me puse a tomar café. Gradualmente fueron desapareciendo los efectos narcóticos del aguardiente” (Mansilla, 1967[1879]. T.1: 186-222).

Con respecto a técnicas indígenas de procesamiento de vacunos refiere:

“[...] -esa vaca gorda es para usted, hermano - me dijo. Y de súbito, reboleó el lazo. [...] Enlazada y pialada la res, cayó en tierra. Creí que iban a matarla como lo hacemos lo cristianos, clavándole primero e cuchillo repetidas veces en el pecho, y degollándola en medio de bramidos desgarradores [...]. Hicieron otra cosa. Un indio le dio un bolazo en la frente dejándola sin sentido. En seguida la degollaron [...] -¿Para qué es ese bolazo hermano? - le pregunté a Mariano. -Para que no brame hermano- me contestó. -¿No ve que da lastima matarla así?” (Mansilla, 1967[1879].T.1: 225).

Pero en esa frontera no todas las especies eran consumidas por los eurocriollos. Armainac observa que, en oportunidades, la tierra parecía removida y cavada por madrigueras, dice que: “Eran vizcachas (*Lagostomus tichodactylus* [...]). La carne de la vizcacha tiene el mismo gusto que la del conejo; sin embargo, los habitantes de la comarca y hasta los extranjeros no la comen casi nunca [...] (Armainac, 1974[1860-1874]: 54-55). Con relación a la diversidad de alimentos ofrecidos en las pulperías comenta:

“[...] habíamos entrado en una pulpería para almorzar [...] sardinas en aceite, asado de vaca, bifés a la plancha, queso de Gruyere, pasas de uva, almendras y vino [...]. Pusieron la mesa en la trastienda [...] la carne era abundante [...] pero el pan era escaso [...] se contentaban con el asado. Después de éste se sirvió la carne hervida con el arroz y las papas y luego trajeron el caldo en tacitas de latón, el postre fue lo último [...]. En lugar de café en taza se lo sirvió en una calabaza como la yerba y cada cual tuvo que chupar por turno la bombilla [...]” (Armainac, 1974[1860-1874]: 60-63).

En ocasión de observar la matanza de una vaquillona de dos o tres años vio cómo la cortaban

en cuatro cuartos, sin sacarle el cuero y que la cocinaban en una gran hoguera con osamentas viejas con las que se encendía el fuego. Luego se enterraba la carne bajo la capa de ceniza ardiente y de huesos encendido y allí se dejaba, hasta que el fuego se consumía. Cuando el asado estaba frío se limpiaban los trozos de carne, comenzaba el festín y acota:

“Claro está que la gente no se contenta con ese único plato; hay también asado caliente, pasteles, empanadas, queso, frutas en aguardiente, vino, licores y sobre todo mate [...]. Los pasteles de que hablo no son tampoco muy finos que digamos. La harina y los huevos. A los que se añade sebo de carnero en lugar de manteca, sirven para hacer una pasta de hojaldre que se corta en trozos de diversas formas, se rellenas con huevos duros y carne picada y luego se ponen a freír en grasa de vaca como los buñuelos” (Armainac, 1974[1860-1874]: 82-108).

Al llegar a los toldos del cacique Catriel comenta que vio: “[...] estaban afanadas asando un trozo de vaca y unos alones de avestruz. Eran las mujeres del cacique [...] un gran número de indios que volvían de una cacería llevando ñandúes, gamos, corzos, tatús y peludos [...]” (Armainac, 1974[1860-1874]: 122-125). Más tarde, asiste un festejo de los indios pampas y describe con marcado etnocentrismo parte de una ceremonia sagrada, el *guillatum* donde:

“Los indios comen la carne asada siempre y cuando puedan tener fuego; pero cuando matan una yegua que es, para ellos, el animal comestible más apreciado, cortan el hígado, el bazo y los pulmones en pedacitos, hacen una especie de masa con la sangre, le añaden sal y se la comen cruda y todavía caliente, con una feroz avidez. Es su manjar predilecto y da horror verlos cuando hunden las manos en esa papilla sangrienta [...]. Después de la tercera vuelta cesaron los gritos y Catriel declaró solemnemente que la fiesta había terminado. Mataron dos yeguas y devoraron aún calientes su hígado y su sangre, rompieron filas y cada indio se retiró a su toldo para hacer los preparativos de la partida [...]” (Armainac, 1974[1860-1874]: 126-130).

Finalmente detalla modos de alimentación de estos pueblos:

“Los indios utilizan como alimento la mayoría de los animales [...] no desdeñan ni la víbora ni el lagarto y consideran que la carne del zorro no es demasiado desagradable [...]. No son nada delicados para escoger los animales que cazan [...]. Por otra parte, tienen la precaución, en tiempos de abundancia, de preparar charqui y hasta confeccionan con carne, grasa y sal, unas albondiguillas que se conservan mucho tiempo y de las que llevan en grandes cantidades cuando inician sus largos viajes [...] para ellos lo más exquisito es una tajada de carne de caballo con grasa, o preferiblemente de yegua; luego, por orden de méritos, viene sucesivamente la vaca, la oveja y el chanco. Como extra, el talón de avestruz [...]. Algunas tribus cultivan un poco de maíz o de papas, pero por lo general su alimento es exclusivamente animal.” (Armainac, 1974[1860-1874]: 133-136).

También comenta la presencia de ciertos recursos disponibles en períodos de sequía: “Hacia tiempo que carecíamos de vacas gordas para nuestras comidas y estábamos reducidos a matar, sólo carneros y ovejas que nos servían para el asado como para el puchero. Nuestra huerta no nos proporcionaba más que algunos repollos y por lo general no teníamos otras legumbres que arroz y harina de mandioca.” (Armainac, 1974[1860-1874]: 98).

En cuanto a los grupos originarios existía la división del trabajo, la confección y posesión de objetos de plata fueron centrales en su vida ceremonial y pública. La producción de mantas fue importante en la producción doméstica tanto como la cría de ganado lanar y el trabajo de la tierra: “Cuando nos acercábamos demasiado a los rastrojos donde maduraba el tribu, crecía verde y fresco el maíz y cuajaban las sandías, los melones y el zapallo [...]” (Zeballos, 1928[1878]: 78). Otro aspecto a destacar es que buena parte de la riqueza y de la autoridad de los caciques que habitaban en la zona, provenía del excedente acumulado por la sociedad criolla que llegaba a las parcialidades vía raciones gubernamentales o de determinadas incursiones de cacería denominadas malones que,

como fuentes externas de riqueza, eran objeto de prestigio, poder y de redistribución interétnica.

La mirada de tres pintores contemporáneos

La iconografía consultada referencia expresamente a tres artistas contemporáneos a la época estudiada. En sus dibujos, acuarelas y óleos plasmaron su cosmovisión, respondiendo a intereses propios o ajenos. Carlos Morel (Figuras 2 y 3); León Pallière (Figuras 4 y 5) y Prilidiano Pueyrredón (Figuras 6 y 7) poseían una forma crítica de ver a la sociedad fronteriza y destacaron determinados personajes de la sociedad criolla o europea en detrimento de los pueblos originarios.

Carlos Morel (1813-1894) produjo una gran cantidad de óleos y acuarelas que ilustran calles porteñas, pulperías, gauchos y otros personajes de la época colonial y de la frontera. Este artista pasó de las imágenes pintorescas periféricas de los viajeros europeos para entrar en la esencia del ambiente pampeano en “*Usos y costumbres del Río de la Plata*”, una serie de 24 láminas. En la Figura 2, *Descanso en el camino*, pintó una escena donde se consume carne asada, coincidiendo con la narrativa de Armainac, 1974[1860-1874]. En la Figura 3 destacó la habilidad del gaucho para la caza y el uso de las boleadoras.



Figura 2. C. Morel. *Descanso en el camino*. Figura 3. C. Morel. *Gaucho y sus armas*

El pintor francés León Pallière (1823-1887) se radicó en Buenos Aires en 1855 y sus obras muestran imágenes costumbristas del campo argentino que recorrió durante años. A través de sus óleos, dibujos, acuarelas y litografías describió cómo se procesaban determinados alimentos y criaban aves en viviendas rurales como parte de la economía doméstica (Figuras 4 y 5). Al analizar ciertos títulos de sus obras se detecta su etnocentrismo (*i.e. La sensibilidad bárbara*: escena de una carneada).



Figura 4. L. Pallière. *La sensibilidad bárbara*. Figura 5. L. Pallière. *Idilio criollo*.

Prilidiano Pueyrredón (1823-1870) se destacó con singular distinción por sus pinturas evocativas, escenas y costumbres de la época analizada; coadyuvó para hacer del gaucho una figura familiar. En las dos obras seleccionadas (Figuras 6 y 7) se puede observar cómo focalizó su mirada

idealizando el paisaje, las damas de la sociedad, los estancieros, soldados y criollos mostrando un puesto y una pulpería.



Imagen 7. P. Pueyrredón. Un alto en el campo.

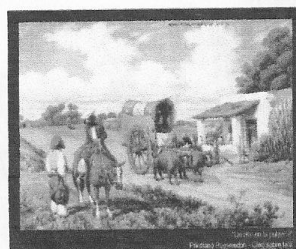


Imagen 8. P. Pueyrredón. Un alto en la Pulpería.

En el mundo de la frontera de finales del siglo XIX, la noción de *habitus* unida el análisis de los documentos escritos y de las imágenes puede aportarnos una visión holística de la vida cotidiana para poder interpretar ese pasado. Las manifestaciones concretas de las prácticas comunes permiten realizar abstracciones, generalizaciones e interpretaciones, para poder comprender formas de actuar, de pensar y de ser de los distintos actores sociales. A la luz de las descripciones consultadas se puede inferir que las diferentes parcialidades de esa sociedad compartían diferentes formas de matanza y/o procesamiento de los animales, además de una amplia dieta constituida por especies consumidas, tanto autóctonas como exóticas.

Síntesis de la evidencia arqueológica

Las investigaciones efectuadas permitieron recuperar restos arqueofaunísticos en los siguientes sitios arqueológicos, relacionados con el Camino de los Indios a Salinas: Fuerte Independencia (FI); Fortín El Perdido (FEP) y Fuerte Lavalle (FL), Fortín La Parva (FLP) y Fuerte San Martín (FSM) (Langiano, *et al.* 2002; 2004, Langiano, 2006; Langiano, *et al.* 2009). El análisis realizado a la luz de Grayson (1979, 1984) permitió identificar, a escala anatómica y taxonómica, especies introducidas como *Bos taurus* (vaca), *Ovis aries* (oveja), *Sus scrofa* (cerdo), *Equus caballus* (caballo) y *Gallus gallus* (gallo) y la siguiente fauna autóctona: *Lagostomus maximus* (vizcacha), *Ozotoceros bezoarticus* (venado de las pampas) *Chaetophratus villosus* (peludo), *Dasyopus hybridus* (mulita), *Cavia aperea* (cuis), *Ctenomys (tucu-tucu)*, y aves silvestres. Además se recuperaron diversos huesos de animales carnívoros, aves silvestres, peces y moluscos de río (Ver datos específicos en artículo de Merlo, en este mismo volumen). El material óseo presenta un alto grado de fragmentación debido a que se encuentra alterado térmicamente por haber sido expuestos al fuego, dada la escasez de árboles en el área investigada. A través del análisis de las fuentes documentales consultadas y del registro arqueofaunístico, se puede interpretar que el ganado equino, vacuno, porcino y ovino, liebre patagónica, peludo, mulita, tucu tuco, ñandú, entre otras especies, fueron parte de la dieta de los diversos habitantes de la frontera sur bonaerense (ver Cuadro 1).

Cuadro I. Presencia de grupos étnicos y modos de alimentación.

Grupos étnicos	Modos de alimentación
Grupos originarios, gauchos, criollos, afrodescendientes, mestizos, militares, sacerdotes, estancieros e inmigrantes españoles diversos por su etnicidad (vascos), italianos, franceses, escoceses, alemanes, entre otros.	Caballo, vaca, víbora, lagarto, zorro, ñandú, mulita y peludo, peces. Alones de ñandú. Carne cruda de yegua (predilección por el hígado, bazo y pulmones, sangre), tema que horrorizaba a los eurocriollos, que sólo incorporaron carne de caballo cocida. Charqui. Albóndigas de carne, grasa y sal. Caldo aderezado con cebolla y ají. Harina de maíz, mazamorra, Algarroba pisada, maíz tostado y molido, carne asada. Sandías, melones y el zapallo.
Grupos heterogéneos por su género, edad, idioma, clase concepción del espacio y prácticas culturales.	Fuerte continuidad cultural de las prácticas de los pueblos originarios a pesar del contacto. (Incorporación

Tolderías de grupos originarios, fuertes y fortines militares, asentamientos de pobladores, estancias, postas y pulperías. Presencia de corrales para caballos y ganado.	de azúcar y de bebidas alcohólicas en su dieta). Churrasco de guanaco, de yegua, de gama, gato montés, de vaca, de avestruz. Liebre, peludo, mulita. Harina de mandioca, tortilla de huevos, pasteles, empanadas, frutas en aguardiente. Puchero (carne hervida). Asado con cuero, bifés a la plancha. Incorporación de otros tipos de carne y del charqui, la mazamorra, el maíz tostado y molido, por parte de los eurocriollos. Continuación del consumo de productos importados (sardinas, almendras, etc.).
--	--

Comentarios finales

Se visualiza al área del Camino de los indios a Salinas Grandes, ligada a un proceso dialéctico de cambio, propio de un mundo de frontera que significó contacto, intercambio, aculturación recíproca, modificaciones de unos por la presencia de otros. En un proceso histórico de interacción dialéctica, los miembros de las diferentes etnias que vivían en la frontera sur bonaerense a finales del siglo XIX le otorgaron sentido a la alimentación en una relación social intercultural. Las interacciones entre eurocriollos, pueblos originarios y mestizos debieron provocar continuos esfuerzos de adaptación e integración por parte de esos sujetos sociales. En este paisaje “el análisis de la economía indígena puso de manifiesto su complejidad” (Mandrini, 1992: 71), ya que abarcaba un amplio y variado espectro de actividades: pastoreo en diversas escalas, caza, agricultura recolección, producción artesanal (Mandrini, 1994). Un complejo sistema de intercambios vinculaba a las distintas unidades del mundo indígena y a éste con la sociedad eurocriolla. Los animales domésticos introducidos cambiaron la economía y la forma de vida de los pueblos nativos que aportaron sus productos artesanales al mercado, principalmente mantas, plumas y cueros e incorporaron otros elementos a su dieta como el azúcar, alcohol, carne de animales introducidos, etc.

En el complejo mundo de la frontera de finales del siglo XIX la práctica común de alimentación analizada a través del concepto antropológico de *habitus* aunado a los estudios realizados por Gifford Gonzalez y Sunseri (2007) y Bechis (2005) permite realizar ciertas interpretaciones en pos de la comprensión de las formas de actuar de los distintos actores sociales. Las alteridades sociales colectivas fueron modificadas. En esa frontera diversa, compleja y heterogénea, las diferentes etnias adecuaron sus prácticas sociales y conductas alimenticias a la situación de contacto, produciéndose un cambio endógeno. Los factores endógenos que provenían del interior de la propia organización y fueron producto de las interacciones de sus participantes y de la tensión provocadas por la diferencia de objetivos e intereses, crearon la necesidad de cambiar alguna estructura o comportamiento en la alimentación. Así, en un proceso histórico de interacción dialéctica o reatrolimentadora (Bechis, 2005), tanto los grupos originarios como los eurocriollos incorporaron un nuevo estilo en su forma de alimentarse. Esto fue el resultado de la reatrolimentación de la propia acción que produjo un cambio en los sujetos mismos de la acción en un contexto histórico de intentos hegemónicos. En este proceso, los diversos grupos se enriquecieron con nuevas prácticas alimenticias, pero perdieron partes importantes de sus propias historias y culturas que consideramos imprescindible rescatar.

Agradecimientos

Esta investigación ha sido efectuada gracias a subsidios otorgados al proyecto “Investigaciones Arqueológicas Post-Conquista” (Núcleo consolidado INCUAPA, BID 1201/OC-AR- PICT 04-12776). Picto Educación N° 36514/05. (ANPCyT-UNCPBA).

Bibliografía citada

- Aguirre, Juan Francisco
1949[1905] **Diario de Don Juan Francisco Aguirre**. En Revista de la Biblioteca Nacional XVII (1-501)
- Alsina, Adolfo
1977[1877] **La nueva línea de fronteras, Memoria especial del Ministerio de Guerra y Marina**. Año 1877. Buenos Aires Imprenta del Porvenir.
- Araya, José María y E. A. Ferrer
1988 **El Comercio Indígena. Los caminos al Chapaleufú**. Municipalidad de Tandil. UNCPBA.
- Armaignac, Henry
1974[1860-1874] **Viajes por las pampas argentinas. Cacerías en el Quequén grande y otras andanzas**. Colección Lucha de frontera contra el indio. Buenos Aires. Ed. Eudeba.
- Azara, Félix de
1969[1781-1801] "Diario de un reconocimiento de las guardias y fortines que guarnecen la línea de frontera de Buenos Aires para ensancharla." En **Colección Pedro de Angelis**. Buenos Aires. Ed. Plus Ultra. Tomo VIII. Vol. A.
- Barros, Álvaro
1975[1872] **Indios, fronteras y seguridad Interior**. Colección Dimensión Argentina Buenos Aires. Ed. Solar/Hachette.
- Bechis, Martha
1989 "Apuntes para la Etnohistoria del área pampeana". I Congreso de Etnohistoria Argentina Buenos Aires. Pp.14-15.
- Bechis, Martha

2005 **“La interacción retroalimentadora o dialéctica como unidad de análisis de la Etnohistoria. Un campo interdisciplinario del saber”**. Memoria Americana 13 - Año 2005. En Mesa de discusión, Simposio IV: Etnicidad, Identidad y Memoria VI Congreso Internacional de Etnohistoria.

Bourdieu, Pierre

1987 “Los tres estados del capital cultural” (Traducción de M. Landesmann). Sociológica, 2 (5). 11-17

Bourdieu, Pierre

1991 **El Sentido Práctico**. Madrid. Taurus.

Cardoso de Oliveira, Roberto

1977 “Articulación interétnica en Brasil”. **Procesos de Articulación Social**. Heremite y Bartolomé (comp.). Buenos Aires. Amorrortu. Pp- 283-340.

Curtoni, Rafael

2000 **“La percepción del paisaje y la reproducción de la identidad social en la región pampeana occidental. (Argentina)”** TAPA 19. Grupo de Investigación en Arqueología del Paisaje. Trabajos en Arqueología da Paisaxe, Universidad de Santiago de Compostela. Pp 115-125.

De Jong, Ingrid

2004 “De la asimilación a la resistencia: disputas en torno al pasado entre la población indígena de Los Toldos (Provincia de Buenos Aires). **En Cuadernos de Antropología Social**. N° 20. Pp. 131-150

Del Pino Díaz, Fermín

1997 “Lectura contemporánea de textos proto - antropológicos o propuesta modernizadora para editar Crónicas de Indias”. En **Entre la palabra y el texto**. Problemas en la interpretación de fuentes orales y escritas. Colección de Antropología y Literatura. Viana, L. D. G y M. Fernández Montes (Coordinadores). Madrid. Sendoa Editorial.

Douglas, Mary

1978 **Símbolos Naturales. Exploraciones en Cosmología**. Madrid. Alianza.

Foucault, Michael

1970 **Las palabras y las cosas**. México. Siglo XXI Editores.

Foucault, Michael

2002 **El Orden Del Discurso**. Traducción de Alberto González Troyano. Buenos Aires. Trusquets Editores S. A.

Funari, Pedro Pablo

2003 **Arqueología**. San Pablo. Editorial Contexto.

Galeano Marín, María Eumelia

2004 **Estrategias de investigación social cualitativa. El giro en la mirada**. Medellín. La Carreta Editores.

Garretón, Juan Antonio

1975[1833] **Partes detallados de la Expedición al Desierto de Juan Manuel de Rosas en 1833**. Escritos, comunicaciones y discursos del Coronel Juan Antonio Garretón, publicados en la prensa de Buenos Aires, desde 1819 a 1833, con el Diario de marcha de la Expedición al Desierto en 1833. Buenos Aires. EUDEBA.

Gentile, Osvaldo y Víctor Horacio Villalba

2005 **“Relevamiento topográfico del sitio arqueológico Fortín El Perdido (Partido de Olavarría, Provincia de Buenos Aires)”** Informe Institucional Cátedra de geomorfología y geología del cuaternario. Departamento de Arqueología, UNCPBA.

Gifford Gonzalez, Diane and Jun Ueno Sunseri
2007 "Foodways on the Frontier: Animal Use and Identity in Early Colonial New Mexico". In **The Archaeology of food and Identity**, edited by K. C. Twiss. Center for Archaeological Investigations. Occasional Paper N° 34, by the Board of Trustees, Southern Illinois University.

Gramsci, Antonio
2003 **Los intelectuales y la organización de la cultura**. Buenos Aires. Ediciones Nueva visión

Grayson, Donald K.
1979 "On the quantification of vertebrate archaeofaunas." In **Advances in Archaeological Method and Theory**. Tomo 2. Pp. 199-237.

Grayson, Donald K.
1984 **Quantitative Zooarchaeology**. Orlando. Academic Press.

Iriani, Marcelino
1997 "Indios e inmigrantes ¿actores de un mismo drama? La movilidad de españoles, franceses y vascos desde el puerto hasta Tandil". **IEHS N° 12. Anuario** del Instituto de Estudios Histórico Sociales. Tandil. Facultad de Ciencias Humanas. UNCPBA. Pp.327-346.

Langiano, María del Carmen
2006 "Alteración térmica y experiencias de cocción de cerámica con material óseo". En **Arqueología Histórica en América Latina, Temas y discusiones recientes**. Pedro Paulo A. Funari y Fernando R. Britez (compiladores) UNICAMP. Museo de la Vida Rural de General Alvarado (Comandante Ottamendi) y Sociedad Colombiana de Arqueología. Mar del Plata. Ediciones Suárez. Pp. 191-218.

Langiano, María del Carmen, Julio Merlo y Pablo Ormazabal
2002 "Relevamiento de Fuertes y Fortines, con relación al Camino de los Indios a Salinas". En **Del Mar a los Salitrales. Diez mil años de Historia Pampeana en el Umbral del Tercer Milenio**. Editado por Mazanti D. L, M. Berón y F. Oliva. Mar del Plata. Sociedad Argentina de Antropología. Laboratorio de Arqueología. Facultad de Humanidades. Universidad Nacional de Mar del Plata. Pp. 53-64.

Langiano, María del Carmen, Julio Merlo y Pablo Ormazabal
2007 "Los fuertes y fortines y el proceso de transformación de los territorios de los pueblos originarios (segunda mitad del siglo XIX)". En **Arqueología de las pampas** C. Bayón, A. Pupio. M. I. González, N. Flegenheimer y M. Frére Editoras. Buenos Aires. Sociedad Argentina de Antropología. Tomo II. Pp. 859-880.

Langiano, María del Carmen, Julio Merlo y Pablo Ormazabal
2008 "Experiencias de cocción de cerámica con material óseo". En **Continuidad y Cambio Cultural en Arqueología Histórica**. Editado por M. T. Carrara. Rosario. Escuela de Antropología. Facultad de Humanidades y Artes. Universidad Nacional de Rosario. Pp. 640-650.

Langiano, María del Carmen, Julio Merlo y Victoria Pedrotta
2009 "El Patrimonio Arqueológico de la Antigua Frontera Sur: Fuertes, Fortines y Tolderías". En **Patrimonio, Ciencia y Sociedad. Un abordaje preliminar en los Partidos de Azul, Olavarría y Tandil**. J. Prado y M. Endere (Ed.), Olavarría. Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires. Pp: 235-258.

Lorandi, Ana María y Mercedes del Río
1992 **La Etnohistoria, etnogénesis y transformaciones sociales andinas**. Buenos Aires. CEAL.

Ludueña, Gustavo Andres
2000-2002 "Etnografía, habitus y formas de vida: una experiencia de campo en comunidades religiosas de clausura". En **Cuadernos del Instituto de Antropología y Pensamiento Latinoamericano**. Tomo 19. Pp. 365-384.

Lyman, R. Lee

1994 **Vertebrate Taphonomy**. Great Britain. Cambridge Manuals in Archaeology. Cambridge University Press.

Mac Cann, William

1939 [1848] **Viaje a caballo por la República Argentina**. Traducción José Luis Busaniche. Buenos Aires..

Mandrini, Raúl

1992 “Indios y fronteras en el área pampeana (siglos XVI-XIX) Balance y perspectivas”. **IEHS N° 7: Anuario** del Instituto de Estudios Histórico Sociales. Tandil. Facultad de Ciencias Humanas. UNCPBA. Pp. 59-74.

Mandrini, Raúl

1994 “**Sólo de caza y robos vivían los indios? La organización económica de los cacicatos pampeanos del siglo XIX**”. Siglo XIX Revista de Historia. México. 2° época. N° 15.

Mansilla Lucio V.

1967 [1879] **Una excursión a los indios ranqueles**. Capítulo. Biblioteca Argentina Fundamental. Buenos Aires. Centro Editor de América Latina. Tomos I y II.

Merlo, Julio Fabián

1999 “**Estudios de los recursos faunísticos en el Fuerte Blanca Grande. Provincia de Buenos Aires**”. Tesis de Licenciatura. Olavarría. Biblioteca Central Facultad de Ciencias Sociales (UNCPBA).

Merlo, Julio Fabián

2006 “Investigaciones actualísticas-experimentales para la interpretación del registro arqueofaunístico en sitios fortificados del siglo XIX”. En **Arqueología Histórica en América Latina, Temas y discusiones recientes**. Pedro Paulo A. Funari y Fernando R. Britez (compiladores). UNICAMP. Museo de la Vida Rural de General Alvarado (Comandante Ottamendi) y Sociedad Colombiana de Arqueología. Mar del Plata. Ediciones Suárez. Pp. 219-244.

Merlo, Julio, María del Carmen Langiano y Pablo Ormazabal

2008 “La utilización del material faunístico como elemento de combustión en sitios fortificados”. En **Continuidad y Cambio Cultural en Arqueología Histórica**. Editado por M. T. Carrara. Rosario. Escuela de Antropología. Facultad de Humanidades y Artes. Universidad Nacional de Rosario. Pp: 626-632.

Miers, John

1978[1819-1824] **Viaje al Plata**. Traducción Cristina Correa Morales. Colección El pasado Argentino. Buenos Aires. Ed. Solar/Hachette.

Ormazabal, Pablo

2006 “Paisaje arqueológico, conflicto y diversidad: alteración térmica del material óseo”. En **Arqueología Histórica en América Latina, Temas y discusiones recientes**. Pedro Paulo A. Funari y Fernando R. Britez (compiladores) UNICAMP. Museo de la Vida Rural de General Alvarado (Comandante Ottamendi) y Sociedad Colombiana de Arqueología. Mar del Plata. Ediciones Suárez. Pp.245-266.

Parchappe, Narciso

1977[1828] **Expedición fundadora del Fuerte 25 de Mayo en Cruz de Guerra**. Colección Lucha de fronteras con el indio. Buenos Aires. Ed. EUDEBA.

Ratto, Silvia

1999 “Relaciones fronterizas en la provincia de Buenos Aires”. En CD **Etnohistoria. Producción del Equipo NAYA Noticias de Antropología y Arqueología**. <http://www.naya.org.ar/etnohistoria>.

Schaposchnik, Ana

1991 “**¿Cómo trabajamos con fuentes de escasos datos? Reflexión metodológica**”. En Historia y Cultura

20. Sociedad Boliviana de Historia. La Paz. Editorial Don Bosco.

Viana, Luis Díaz y Matilde Fernández Montes (Coordinadores)

1997 **Entre la palabra y el texto. Problemas en la interpretación de fuentes orales y escritas.** Colección de Antropología y Literatura. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Madrid. Sendoa Editorial.

Zeballos, Estanislao

1928[1878] **I Painé y la dinastía de los Zorros. II Relmú, reina de los pinares.** Círculo Militar. Revista y Biblioteca del suboficial. Buenos Aires. Taller Gráfico de Luis Bernard.

DOCUMENTOS INÉDITOS

Plano General de la Frontera de Buenos Aires, levantado por el Sargento Mayor F. Melchert en 1873. En Museo Etnográfico y Archivo Histórico de Azul “Enrique Squirru” [MEyAHEI].